

Dampfbrühe. Poêle.

Zwei Pfund derbes Kalbfleisch und ein halbes Pfund schön rother, roher Schinken werden grobwürflicht geschnitten, ein Pfund weißer, recht guter geschabter Speck, drei bis vier ganze Zwiebeln, vier Möhren und vier Petersilienwurzeln, in Stücke geschnitten, drei Gewürznägeln, ganzer weißer Pfeffer und ein wenig Muscatblüthe, ein oder zwei Lorbeerblätter, ein wenig Thimian und Basilicum, und der Saft von zwei bis drei Citronen in Scheiben geschnitten, Schale und Kerne beseitiget, dazu gethan, mit einem Pfund guter frischer Butter ganz langsam geschwitzet, dann eine Kanne Kraft- oder Fleischbrühe darauf gegossen, gesalzen, angekocht, verschäumt und vier Stunden langsam fortgekocht; hernach durch ein Sieb in einen Asch gegossen.

Dampfbrühe mit Wein. Mirepoix.

Diese Brühe wird wie die vorhergehende bereitet und noch eine Viertelskanne Schampagner, oder anderer guter weißer Wein dazu gegossen.

Weißbrühe. Blanc.

Ein Pfund frischer Rindsnierenstollen wird in Würfeln geschnitten, und nebst einem Pfund geschabten schön weißen Speck in ein weißes Kasserol gethan, drei ganze Zwiebeln, wovon eine mit drei Gewürznägeln besteckt wird, drei Möhren und drei Petersilienwurzeln in Scheiben geschnitten, zwei Lorbeerblätter und der Saft von zwei Citronen, welche rein abgeschält, in Scheiben geschnitten und die Kerne davon genommen worden sind, dazu gethan, eine halbe Kanne Wasser darauf gegossen und langsam gekocht, so daß es ja nicht angeht; wenn das Wasser eingedampft und das Fett ziemlich weich ist, so wird Wasser darauf gegossen, gesalzen, kochen lassen, verschäumt, und Gebrauch davon gemacht.

Von den Ragus. Des ragouts.

Reichen-Ragu. Ragout à la Financière.

Spanische Sose wird mit eben so viel Consommee und einem Glas Madeira- oder sonst gutem Rhein-Wein geklärt und eingekocht, (man sehe bearbeitete Spanische Sose,) durch ein Haartuch gerungen und in das heiße Bad gestellt. Vor dem Anrichten werden weißabgeschwitzte und abgetrocknete Champinionen, schön runde in Consommee zu Glasur eingekochte Trüffeln, weißgedämpfte und in Stückchen, halben Eiesgroß, gebrochene, oder in hübsche Scheibchen geschnittene Kälbermilche, gedämpfte Hahnenkämme und Hahn-