

Bouillon zum Aufbewahren.

Man nimmt 4 bis 6 Pfund Rindfleisch, 6 Kalberfüße, 1 Pfund Schinken, $\frac{1}{4}$ Pfund Speck, etwas dörres Rindfleisch und Wurzeln, schneidet alles, und dämpft es mit einander. Die Knochen werden geklopft und in einem besondern Hafen gekocht. Von dieser Brühe gießt man an das Gedämpfte so lange, bis 6 Maas daran sind. Diese müssen auf 3 Maas einsieden. Die Brühe wird durch ein Tuch geseiht, das Fett davon abgeschöpft, und jene in blecherne Chocoladeformen gegossen. Sobald die Täfelchen trocken sind, nimmt man sie aus den Formen, und wickelt sie ein. Zum Gebrauch rechnet man auf $\frac{1}{2}$ Pfund Bouillon $1\frac{1}{2}$ Maas Wasser.

Zusätze zu Saucen.

Veloute.

Nimm 2 Pfund Kalbsknochen, oder 2 Pfund Kalbfleisch, 3 Kalbsfüße und eine gereinigte alte Henne, koche alles mit gelben Rüben, Zwiebeln, Schalotten, und Petersilienkraut in 1 Maas Fleischbrühe; gieße später noch 2 Maas Fleischbrühe hinzu, und dämpfe alles 3 bis 4 Stunden. Unterdessen röste $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl und 10 Stück zerschnittene Champignon's oder Morcheln in $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, rühre das Buttermehl an die durchgeseimte Brühe, koche sie nochmals auf und benütze sie sodann nach Belieben.

Braune Veloute.

Wird wie die vorige bereitet, nur mit dem Unterschiede, daß man zur braunen Veloute ein Stück Wildpret nimmt, und das Mehl dazu ganz braun röstet.

Weiße Coulis.

Dämpfe einige Mägen und Lebern vom Geflügel und einen Kalbsknoten (Kalberhäkse) in Butter gelb, rühre einige Löffel Mehl hinein, und fülle das Geschirr, worinnen sich das Gedämpfte befindet, mit Fleischbrühe auf; gieb ferner Wurzeln, und eine mit Nelken besteckte Zwiebel dazu, und lasse die Sauce dicklicht einkochen. Sodann seihe sie durch, und hebe sie zum Gebrauch auf. In Ermangelung der Coulis nimmt man bei Saucen braun oder weiß gebranntes Mehl.

Braune Coulis.

Man röstet $\frac{1}{2}$ Pfund mageres Rindfleisch, eben so viel Schinken, und 2 bis 3 zerschnittene Zwiebeln mit $\frac{1}{4}$ Pfund Speck oder anderm Fett