

gelbe Rüben,  $\frac{1}{2}$  Selleriekopf, 1 Lorbeerblatt, 3—4 Zitronenscheiben, 1 Eßlöffel voll ganzen Pfeffer und  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel voll Gewürznelken, nebst Salz ungefähr 1 Viertelstunde lang und kocht es mit 2 Liter Fleischbrühe auf. Man kann auch einige Scheiben rohen Schinken, Thymian, Basilikum mitdämpfen. Das nach Vorschrift in dieser würzhaften Brühe fest zugedeckt gekochte Fleisch erhält davon einen ausgezeichneten Geschmack. Bewahrt man diese Brühe nach dem jedesmaligen Gebrauche an einem kühlen Orte auf, so kann man sie noch einige Male und zuletzt zu Saucen oder einer sauren Gelee verwenden, indem man sie für Letzteres durch ein Haarsieb in eine irdene Form sieht, kalt werden läßt und nachher abfettet.

## Füllsel, Faschen, Farsen.

### 1. Kalb-, Wildbret-, Hühner-, Fisch-Farse.

Man schabt 250 Gramm Kalbfleisch fein, giebt 60 Gramm feingehacktes Nierenfett und  $1\frac{1}{2}$ —2 in Wasser geweichte und fest ausgedrückte Milchbrote dazu, dämpft sie mit 1 Eßlöffel voll Butter trocken und rührt die Masse nachher mit Pfeffer, Salz, Muskatnuß, einem ganzen Ei und einem Dotter gut ab. Man kann auch halb Kalb- und halb Schweinefleisch oder statt Kalbfleisch Wildbret, Hühner-, Fischfleisch nehmen. Ebenso eignen sich als Zuthaten statt Nierenfett feingehackter Speck, auch 1 Eßlöffel voll Schalotten, die mitgedämpft werden.