
I. Capitel.

Von Bouillon und Saucen.

Nr. 1.

Bouillon.

Bouillon ist etwas so Nützliches für die Kochkunst, daß man große Sorgfalt darauf verwenden muß. Zu einer guten Bouillon nimmt man 12, auch mehrere Pfd. Rindfleisch, 6 Pfd. Kalbfleisch, 2 alte Hühner, wäscht alles sauber ab, setzt es mit kaltem Wasser auf das Feuer, schäumt es gut ab, wenn es anfängt zu kochen, thut einige Möhren, Petersilienwurzeln, 2 Zwiebeln, 2 weiße Rüben, 2 Sellerknollen dazu, und läßt die Bouillon 6 Stunden langsam kochen. Dann nimmt man alles Fett davon ab, gießt sie durch eine Zwillich-Serviette, oder ein feines Sieb, in ein irdenes Geschirr, und verwahrt sie zum Gebrauche. Mancher wird dieß für eine theure Bouillon halten, es ist aber hinlänglich für eine Tafel von 16 bis 18 Personen. *)

*) Zu einer solchen Tafel braucht man gewöhnlich Hühnerfarce, sey's zu Potagen, oder Ragouts. Man nehme ein oder ein Paar Hühner, löse die Brüste ab, und mache Hühnerfarce davon. Die abgelösten Hühner können auch zur Bouillon verwendet werden, so wie der Abfall von Fricandeaux oder Coteletten. Hat man ein Santé von Hühnern