

dann passirt (kocht) man eine Zwiebel mit vier Loth Butter, thut das Fleisch dazu und läßt es so lange passiren bis der Saft aus dem Fleisch gezogen ist; gießt es dann auf ein Haarsieb und läßt es ganz wieder einkochen, hackt darauf das Fleisch fein, und thut ein halb Pfund Speck, für sechs Pfennige Weißbrod, vier gelbe und ein ganzes Ey, nebst Salz, Pfeffer und Muskat hinzu.

Gebraucht man aber das Farsch zu einer kalten Pastete, so fallen Weißbrod und Eyer weg und fügt man dann auf ein Pfund gehacktes Fleisch drei Viertelpfund Speck oder Schweineschmalz hinzu.

5. Fisch-Farsch.

Man nimmt Hecht, löst das Fleisch von Haut und Gräten, hackt es fein, thut auf ein Pfund für sechs Pfennige Weißbrod, in Milch eingeweicht und wohl ausgepreßt, ein Stück Butter von gleicher Größe, ein ganzes und drei gelbe Eyer, Salz, Pfeffer und Muskat dazu, stößt alles recht fein, streicht es durch ein Haarsieb und macht die Probe.

6. Weiße Bouillon.

Man nimmt ein gutes Stück Rindfleisch und setzt es kalt zum Feuer. Hat es eine Stunde gekocht und ist wohl abgeschäumt, so thut man etwas Kalbfleisch, ein altes Huhn, einen Sellerie, eine gelbe Rübe, einen Breitlauch, eine Zwiebel und Salz hinzu und läßt es langsam kochen. Verhütet man das schnelle Kochen, so erhält man eine gute klare Bouillon, sonst aber wird sie weiß und trübe.

7. Braune Bouillon oder Jus.

Man bedeckt den Boden der Casserolle mit Zwiebeln und viel Fett, legt dann Rindfleisch, in breite Stücke geschnitten, darauf, setzt es auf das Feuer und läßt es so braten. Ist das Fleisch auf einer Seite braun, so dreht man es um und läßt auch diese braten. Sobald das Fett ganz klar auf der Jus ist, so ist diese gut. Gießt dann das Fett von derselben und füllt sie mit Wasser voll auf, fügt hierauf etwas Kalbfleisch oder sonstigen Abfall von Fleisch oder Knochen,