

---

## Erster Abschnitt.

### Von den Brühen. (Bouillons.)

Die Erfahrung lehrt, daß ein jedes zu gebrauchende Fleisch abgelegen seyn muß, theils um es leicht und angenehm genießbar zu machen, theils um die Entbindung der Gallerte zu befördern, die unsere Brühe kräftig und schmackhaft macht. Zu diesem Abliegen oder Mürbeliegen gehört eine gewisse Zeit. Das junge Fleisch vom Kalb und Lamm, besonders aber vom Spanferkel ist schnell abgelegen, nicht so das Fleisch von ausgewachsenen Thieren, wie Rind, Schaf u. dgl., das im Sommer drey bis vier, im Winter hingegen oft zehn Tage lang mürbe liegen muß. Manchmahl gebriecht uns die dazu gehörige Zeit, dann wird mit dem Mürbeklopfen nachgeholfen, allein dieses ersetzt das Mürbeliegen nur unvollkommen.

Das Fleisch soll an einem sauberen Orte geschnitten, mit einem Tuche abgetrocknet, und in's kochende Wasser gethan werden; übrigens ist es bekannt, daß während des Klarkochens alles Unreine aufsteigt, und sich mit dem Schaume verbindet, wodurch selbst die unreinen Bestandtheile des Wassers abgesondert werden. Angenommen, daß alles von bester Qualität gebraucht wird, dürfte Folgendes zur Regel dienen.

Zwölf Pfund Rindfleisch, vier Pfund Kalbfleisch, und zwey alte Hühner werden mit 10 Maas kochenden Wassers in einem Kessel oder irdenen Topfe, der bis auf zwey Finger unter dem Rande angefüllt ist, über's Feuers gehangen und in's Kochen gebracht; der häufig aufsteigende Schaum wird abgenommen, und so wie dieser weniger kömmt, wird es mit einem Schöpflöffel kalten Wassers abgeschreckt, um das Aufwerfen des Schaumes noch mehr zu bewirken. Dieses wird ein Paar Mal wiederholt,

bis man wahrscheinlicher Weise den letzten Schaum erhalten hat. Nach obigem Klarfochen wird eine große spanische Zwiebel, zwey gelbe Rüben, zwey Petersilienwürzeln, ein halber Kopf Sellerie, nebst vier Gewürznelken, die in die Zwiebel gesteckt worden sind, und zwey Eßlöffel Salz hinein gethan, über ein aus glühender Asche gemachtes Bette gestellt, gut zugedeckt, an der Seite ein kleines Feuer unterhalten, und so ruhig und langsam fünf Stunden und auch darüber kochen gelassen.

Unter dieser Zeit können die zehn Maaß Wasser durch das Abdampfen und das abgenommene Fett in acht Maaß Brühe verwandelt werden, welche kristallrein, lichtgelber Farbe, sehr angenehmen reinen Geschmacks ist. Sie wird durch ein Tuch in einen irdenen Topf geseiht, und nach Maaße gebraucht. Aus demselben Quantum Fleische können wohl auch zwölf Maaß und noch mehr Brühe gezogen werden. Der Unterschied wird wenig bemerkbar, wenn man sich die kleine Unbequemlichkeit gefallen lassen will, auf dieselbe zu warten, welches in Bürgerhäusern gar wohl thunlich ist; hierin liegt hauptsächlich die Ursache, warum man die Brühen aus großen Küchen weniger angenehm findet, und so gerne den Vorzug jenen einräumt.

### Hühner = Brühe. (*Consommée de volaille.*)

Acht alte Hühner werden, nachdem sie abgelaumt und jede auf vier Theile zerschnitten worden, in einem irdenen Topfe mit vier Maaß leichter Brühe (Siehe d. folgende Brühe) genässet, aufkochen gelassen, dann abgeschäumt, mit einer Zwiebel, zwey Buri, einer gelben Rübe, einer Petersilienwurzel, und einem halben Kopf Sellerie belegt, zugedeckt und drey Stunden langsam kochen gelassen, so daß drey Maaß einer köstlichen Brühe erzeugt werden.

### Leichte Brühe. (*Grand Bouillon.*)

Von den Knochen und anderen abfallenden groben Fleischabschnitzeln wird eine leichte Brühe gekocht. Acht Pfund Knochen können leicht zwölf Maaß dieser Brühe geben. Sie wird zum Nachfüllen der anderen gebraucht.

## Schwarze Brühe. (Jus.)

Sechs Pfund Rindfleisch, auf halb fingerdicke Schnitzeln geschnitten, werden in eine Casserole, die mit dünnen Blättchen Speck und Zwiebeln belegt ist, gethan, mit einem halben Pfund Schneidschinken, zwey gelben Rüben, zwey Lorbeerblättern, mit vier Gewürznelken, einigen Körnern Pfeffer und ein wenig Salz gewürzt, mit einem halben Schöpflöffel Brühe angefeuchtet, und dann so schnell dämpfen gelassen, bis die Brühe zu einem dicken Saft oder Glace gefallen ist; dann wird das Feuer unter der Casserole mit Asche etwas gedämpft, und je mehr der Saft sich färbt, je langsamer und schwächer muß das Feuer seyn. Wenn der Saft schwarz ist, so wird die Casserole vom Feuer gesetzt, in einer Weile mit einem Schöpflöffel voll kalten Wasser genässet, noch eine Weile zugedeckt stehen gelassen, dann erst mit vier Maaß leichter Brühe angefüllt, und drey Stunden langsam gekocht; sonach durch ein Tuch geseiht und zum ferneren Gebrauch aufbewahrt. Daß diese Brühe sehr behuthsam behandelt werden muß, wird ein jeder leicht einsehen; sie muß schwarzbraun, ja selbst ganz schwarz, dennoch kräftig und ohne den mindesten Brandgeschmack, kristallrein seyn.

## Kalbsbraune Brühe. (Blond de Veau.)

Eine ungefähre sechs Maaß große Casserole wird leicht mit Butter ausgestrichen, mit in Blätter geschnittenen spanischen Zwiebeln und einem halben Pfund Schneidschinken gefüttert, mit sechs Pfund auf fingerdicke Schnitzeln geschnittenem Kalbfleisch belegt, mit einem halben Schöpflöffel voll leichter Brühe genässet und sodann wie bey der schwarzen Brühe verfahren; nur daß sie weniger schwarz gehalten werden darf.

## Fasten-Brühe. (Bouillon maigre.)

In eine angemessene Casserole werden nebst einem halben Pfund zerlassener Butter, vier große blattweise geschnittene Zwiebeln, vier gelbe Rüben, vier Petersilienwurzeln, zwey Köpfe Sellerie, vier Hände voll dürre Erbsen, mit acht Pfund

Schleienfischen und vier Schildkröten (S. Absch. von d. Schildkröten) gelegt, mit zwey Vorbeerblättern, zwölf Gewürznelken, zwölf Körnern Pfeffer, mit zwey Kaffeelöffeln voll Muskatblüthe und drey Eßlöffeln Salz gewürzt, zugedeckt und auf mittelstarkem Feuer so lange gedünstet, bis es eine goldgelbe Farbe bekommt, dann wird es mit acht Maas kochendem Wasser angefüllt, und ungefähr drey Stunden lang gekocht, sonach in eine irdene tiefe Schüssel geseiht.

### Braune Fasten-Brühe. (Jus maigre.)

Diese Brühe wird der vorhergehenden gleich behandelt, nur in geringerer Menge zusammengesetzt und die Erbsen ganz weglassen; sie wird langsamer gedünstet. Je mehr die Farbe zunimmt, desto mehr muß das Feuer gedämpft werden; ist sie einmahl schwarzbraun, so muß die Casserole eine Weile vom Feuer gehoben, mit einem halben Schöpflöffel kalten Wasser angefeuchtet, zugedeckt, und später erst mit kochendem Wasser angefüllt, dann nach drey Stunden des Kochens abgeseiht, und nach Bedarf verbraucht werden.

### Fleisch = Sulz. (Aspic.)

Sechs Pfund Rindfleisch, sechs Pfund Kalbfleisch, vier alte Hühner und sechs Kälbersüße werden mit ungefähr sechs Maas kochenden Wassers aufgesetzt, in's Kochen gebracht, der Brühe ähnlich klar gekocht, dann mit einem Pfund Schneidschinken, zwey Repphühnern oder einem frischen Hasen belegt, mit zwey Zwiebeln, zwey gelben Rüben, zwey Petersilienwurzeln, einem Kopf Sellerie, vier Vorbeerblättern, einem Straußchen Thymian, acht Gewürznelken, vierzig Körnern Pfeffer, zwey Quentchen Ingber und etwas Muskatnuß gewürzt, fest zugedeckt und fünf Stunden langsam kochen gelassen, sonach in eine Casserole durch ein Sehtuch geseiht und kalt gestellt, um das Fett genau herab zu bekommen. Sollte sie sich nicht fest genug sulzen, (welches leicht erprobt wird, wenn man hiervon etwas auf's Eis stellet,) so müßte noch der vierte oder dritte Theil eingekocht werden. Dann wird ein halb Seitel Madera

sec, der Saft von zwey Limonien, vier Hände voll Bertram mit acht zu Schnee geschlagenen Eyerklar hinzu gethan, über dem Feuer, bis es wieder kochend heiß wird, mit einer Ruthe aus dünnen frischen Palmsträußchen sehr stark gepeischt, dann vom großen Feuer auf eine Ecke des Windofens gestellt, mit Blut über dem Deckel zugedeckt und so ungefähr eine Stunde lang stehen gelassen. Die Eyer sind während dieser Zeit gestockt und haben alles Unreine an sich gezogen, so daß die Aspic krystallklar wird. Will man sie stärker in der Farbe haben, so wird von der braunen Brühe so viel als nöthig hinzugenommen, und so auch etwas mit dem Salz gehoben. Es geschieht oft, daß diese schöne Fleisch-Sulz auf das erste Mañh nicht die vollkommenste Durchsichtigkeit und Reinheit erhält; in diesem Falle wird das Klären wiederholt, und zu diesem zweyten Klären werden nur vier Eyerklar gebraucht; und sollte es geschehen, daß man sie zum dritten Mañh klären müßte, so dürfen nur zwey Eyer genommen werden, in Betracht daß sie widrigen Falls einen Eyergeruch annehmen könnte, und überdieß immer leichter zu klären wird. Sie wird dann behuthsam durch ein doppelt gelegtes Seihetuch geseiht<sup>1)</sup>. Kein Kunstkenner verkennet die Unentbehrlichkeit dieser schönen und eben so wichtigen Brühe. Durch glückliche Manipulation des geschickten Künstlers weiß sie das Auge und den Gaumen im höchsten Grade zu befriedigen. Allein es bleibt eine Bedingung, daß sie in die Hände des Verständigen komme; denn das Gute kann man stets herunterstimmen, hier aber mehr als anderswo. Nicht sauer, nicht allzukräftig, aber lieblich und von seinem Geschmacke muß die Aspic seyn.

<sup>1)</sup> Das Seihen geschieht auf eigene Art; es wird nämlich eine doppelt gelegte Serviette über die Füße eines umgestürzten Stuhles gebunden, darunter eine Casserole gestellt, und die Aspic nun behuthsam aufgegossen. Der erste Durchfluß wird zwar noch einmahl aufgegossen, um die Aspic möglichst rein zu bekommen. Über die Serviette wird ein großer Pfand mit Bluth gethan, um das Erkalten und Sulzen der Aspic während des Filtrirens abzuhalten.

## Fasten = Consommé. (Consommé maigre.)

Zwey in Blätter geschnittene Zwiebeln werden in eine Caserole mit einem Viertelfund zerlassener Butter gelegt, mit zwey gelben Rüben, zwey Petersilienwurzeln, einem Kopf Sellerie und vier Schildkröten (S. Abschnitt von Schildkröten) belegt, mit einem Lorbeerblatt, vier Gewürznelken, etwas Muskatblüthe und einem Eßlöffel voll Salz gewürzt, und auf mittelstarkem Windofen so lange gedünstet, bis der Saft goldgelb auf Glace gefallen ist; dann wird es mit vier Maaß kochenden Wassers angefüllt, und drey Stunden langsam kochen gelassen. Die Schildkröten geben eine den Hühnern ähnlich kommende Brühe. Ist man aufmerksam genug, um dieselben in dieser Brühe nicht verkochen zu lassen, so können sie, zierlich transchirt, mit einem weißen Ragout erscheinend, ein vorzügliches Gericht geben, welches in die Gattung der Eingemachten gehört.

## Fasten = Sulz. (Aspic maigre.)

Zu dem vorhergehenden Consommé kommen zwey Loth Hausenblase; gesäuert, gewürzt und geklärt wird sie der Fleisch-Sulz gleich.

## Consommé.

Wir haben keinen Rahmen für diese Gattung Brühe, man müßte sie nur die Brühe des dritten Grades heißen, weil sie eben so viel über die zweyte, als diese über die erste oder leichte Brühe (S. Abschn. Brühe) kräftig und schmackhaft ist. Es werden acht Pfund Hind- und sechs Pfund Kalbfleisch und vier alte Hühner mit sechs Maaß leichter Brühe (S. denselb. Abschn.) genäht, in's Kochen gebracht, so lange abgeschäumt, bis nichts Unreines mehr aufquillt, dann mit zwey Bouquets (S. Abschn. feines Kräutchen), einer spanischen Zwiebel und vier Gewürznelken belegt, zugedeckt, und so am glühenden Aschenbette am leichten Feuer drey Stunden langsam gekocht. Abgeseiht und abgefettet dürften vier und ein halb Maaß Consommé bleiben.

## Reduction.

Das vorhergehende Consommé wird an starkem Feuer bis zum Spinnen eingekocht, das heißt, bis es sich vom Löffel spagatdick spinnt, und weiter unten zu Tropfen bildet. Daß eine jede Reduction Glace gibt, wenn sie bis auf den Punct eingekocht wird, ist außer allem Zweifel, nur daß solche Glace sich nicht aufbewahren läßt.

## Glacé= oder Suppen=Zelten. (Glacé.)

Es werden zwölf Pfund Rind- und eben so viel Kalbfleisch, sechs alte Hühner, acht Kälberfüße und ein Pfund Schneidschinken in einen angemessenen Kessel mit sechzehn Maas kochenden Wassers gegeben, der Brühe ähnlich vier bis fünf Stunden lang gekochet, dann durch eine dichte Serviette in eine Casserole abgeseiht, rein abgefettet, auf starkem Feuer so schnell als möglich bis zum Spinnen eingekocht, dann noch einmahl in eine angemessene kleine Casserole durchgeseiht, langsam an einer Ecke des Windofens eine Zeit ruhig gelassen, damit aller Unrath sich rückwärts an der Casserole auf der Oberfläche sammelt, und leicht abgenommen werden kann. Zum täglichen Gebrauche wäre sie hinreichend eingekocht, wenn sie sich schnurdick vom Löffel spinnt. Zum Aufbewahren muß sie aber noch einen Grad dicker eingekocht werden, welches dann auf vollem Windofen unter fortwährendem Rühren geschieht, damit es sich (welches leicht erfolgt) nicht anlegen kann; es wird dann in eine andere reine Casserole gegossen, kalt gestellet, und nachdem es festgesulzt ist, heraus genommen, oder noch warm in Chocolateformen gegossen und dann gesulzt. Hierauf muß sie einige Zeit in freyer Luft von allen Seiten abtrocknen, damit sie auch bey längerer Aufbewahrung nicht anlaufe oder Schimmel bekomme. Zu bemerken ist, daß diese Brühe nicht gesalzen und ja nicht stärker mit dem Schinken gehalten werden soll, als oben angezeigt ist, sonst würde sie stets reucht bleiben und zum Aufbewahren untauglich seyn. Es geschieht auch, daß, ungeachtet aller möglichen Sorgfalt mit dem Umwenden und Abtrocknen dennoch eine un-

reine Haut sich bilde. Diese darf dann nur mit kaltem Wasser abgewaschen, und die Glace mit reinem Tuch abgetrocknet werden. Der Glace Schwierigstes ist, selbe weiß zu erhalten, wie im Gegensatz sie sehr schwarz zu bekommen. Das erstere kann nur durch sehr reinliche Behandlung und ein schnelles Einkochen, das letztere aber durch Beymischung schwarzer Brühe geschehen. <sup>1)</sup>

- <sup>1)</sup> Wir können uns kein Instrument verschaffen, das uns die verschiedenen Grade des Feuers bestimmt angeben könnte, und es läßt sich nicht leicht ein Thermometer zu diesem Endzwecke denken; allein die Erfahrung setzt uns bald in den Stand, mittelst des Auges ein richtiges Maas zu finden, und die Behandlung darnach einzurichten; denn ein nur einigermaßen bewandeter Arbeiter wird so ziemlich genau angeben können, was ein starker Windofen sey, und wie viel man in der gegebenen Zeit über demselben einkochen könne. So bringt z. B. ein 5 Zoll tiefer und 9 Zoll in der oberen viereckigen Oeffnung mit dem gehörig weiten Gitter versehener gegossener Windofen, der mit Buchholzen gehäuft eingefast und gut entbrannt ist, acht Maß Wasser in fünfzehn Minuten zum Kochen. Ein Windofen von sechs Zoll Tiefe und zwölf Zoll Breite, gehörig eingefast, würde in seinem stärksten Feuer das nämliche Wasser in zehn Minuten in's Kochen bringen, und so ließe sich das Feuer noch immer vermehren, allein die außerordentliche Hitze befördert den Endzweck nicht mehr, indem die Substanz, statt abgesondert, mit dem leichteren Dampfe fortgetrieben, und der Rückstand herbe und oft brandig wird. Dagegen lassen sich, besonders zum Einkochen der Glace, breite große Casserole empfehlen, die, nicht mehr als den dritten Theil mit der Brühe angefüllt, eine große Oberfläche geben, und dadurch das Verdampfen der wässerigen leichten Theile erleichtern. Das Kohlenfeuer wird sorgsam so unterhalten, daß die abjudampfende Substanz schäumend stets bis an die Oberfläche der Casserole steigt, bis es endlich auf den zwölften Theil eingekocht hat, wo es dann durch ein feines Haartuch in eine kleinere Casserole geseihet wird.