
Erster Abschnitt.

Von den Brühen und Suppen.

1. Fleischbrühe.

Die Brühen und Suppen werden bey uns für gleich bedeutende Dinge gehalten, ja, in manchen Kochbüchern sogar mit den Soßen (Tunken) verwechselt. Es ist aber gut, ein jedes Ding bey seinem Nahmen zu nennen, um sich verständlich zu machen und andere richtig zu verstehen.

Eine Brühe ist nämlich diejenige Flüssigkeit, in welcher das Fleisch gekocht worden ist, nach dem gewöhnlichen Sprachgebrauche eine klare Suppe; dahingegen die eigentliche Suppe erst dann entstehet, wenn man in die Brühe eine Mehlspeise oder sonst etwas passendes einkocht, durch welches selbe theils nahrhafter, theils schmackhafter und zu einer Speise oder einem Gerichte erhoben wird.

Wir wollen versuchen, aus einem Pfund Fleisch eine Maß Brühe zu erzeugen, um nebst der zu erzielenden Suppe noch so viel Brühe zu erhalten, daß wir anderweitige Bereitungen, zu welchen unerläßlicher Weise Brühe genommen werden muß, vornehmen können, ohne die schon so bedeutenden Auslagen durch den Verbrauch einer größeren Menge Fleisches zu vermehren. Man kocht jedoch das Fleisch nicht, um nur eine gute Brühe zu erzeugen, sondern es muß so verfahren werden, daß dabey auch das Rindfleisch als eine nahrhafte Speise, und zwar als ein Hauptgericht erscheine.

Wenn wir nun annehmen, daß der Tisch mit acht Bedecken besetzt werde, so müssen wir, mit Rücksicht auf die Menge der Nahrung, vier Pfund reines Fleisch mit vier