

I. Suppen.

1. Braune Brühe, zu Suppen und auch zu verschiedenen Saucen zu gebrauchen.

Den Boden eines Kasserols belegt man mit Nierenfett, einigen Zwiebeln und gelben Rüben, schüttet etwas Wasser daran, gibt dann 2 bis 2 $\frac{1}{2}$ Pfd. (1 bis 1 $\frac{1}{4}$ Kilo) mageres, in Stücke geschnittenes Ochsenfleisch, Kalbfleisch vom Schlegel und Abfälle von Hammelfleisch dazu, läßt es gelb anbraten und schüttet alsdann zur Genüge Wasser daran. Dann schäumt man es gut ab, gibt etwas Sellerie und Petersilienwurzel darein, läßt es einige Stunden kochen und schöpft zuletzt das Fett davon ab.

2. Kraftbrühe.

Man belegt den Boden eines Kasserols mit etwas Ochsenfett, magerem, rohen Schinken und einigen Zwiebeln, nebst 2 bis 2 $\frac{1}{2}$ Pfd. (1 bis 1 $\frac{1}{4}$ Kilo) mageres, in Stückchen geschnittenes Ochsenfleisch und etwas Kalbfleisch vom Schlegel, gibt ein wenig Fleischbrühe daran und läßt es auf schwachem Feuer dämpfen bis sich am Boden eine hellbraune Farbe zeigt, gießt alsdann zur Genüge Fleischbrühe darein und gibt noch hinein ein altes Huhn oder zwei alte Tauben, sowie, wenn man hat, Abfall von Geflügel und verschiedenes Wurzelwerk. Schäumt es gut ab, läßt es 4—7 Stunden langsam kochen, salzt die Brühe nicht zu stark, und vor Gebrauch derselben zu Suppen und Saucen wird das Fett rein abgenommen.

3. Frühlingsuppe.

Junge gelbe Rüben, junge weiße Rüben, von beiden gleiche Theile, werden in längliche Stückchen geschnitten, rein gewaschen und mit guter Kraftbrühe gekocht, dazu gibt man später eine Handvoll geschnittene grüne Bohnen, Pflück- und