

zahnem Geflügel gemacht werden, welche dann zu den geeigneten Suppen oder Saucen verwendet wird.

**4. Hühnerbrühe.** Drei Stück alte Hühner nebst 4 Pfund Kalbsknochen werden mit 8 Quart Wasser zum Feuer gesetzt. Die Hühner müssen natürlich zuvor rein ausgenommen, flambirt und gewaschen sein. Das Ganze wird nun zum Kochen gebracht, geschäumt und abgefettet. Dann gebe man eine gelbe Rübe, 2 Zwiebeln, 2 Petersilienwurzel nebst einer halben Hand voll Salz in die Brühe. Diese wird hernach zugedeckt, 3—4 Stunden langsam fortgekocht und durch ein feines Haarsieb, oder durch eine reine Serviette geseiht. Ist diese Brühe jedoch für Kranke bestimmt, bleiben die Gewürze weg.

**5. Doppelte Hühnerbrühe.** Dem obigen Recepte fügt man noch, um die doppelte Hühnerbrühe darzustellen, gebratene Hühnerreste oder 2 gebratene Hähnen hinzu, zerstößt dieselben in einem Mörser mit 2 Pfund rohem Rindfleisch und 3—4 Eiweiß, thut hierauf alles in eine Casserole, läßt es 2 Stunden kochen, seiht es alsdann durch eine Serviette und stellt diese Brühe bis zum Gebrauche warm.

**6. Kalbfleischbrühe.** Vier Pfund Kalbsknochen, am besten sogenannte Kalbshäfen (Bug), werden mit 4 Quart Wasser zum Feuer gesetzt, angekocht und verschäumt. Hat man etwas Salz beigegeben, dieselben Wurzeln wie bei der Hühnerbrühe beigelegt, noch langsam 2 Stunden die Brühe fortkochen lassen, so wird dieselbe wie die vorhergehende behandelt. Sowohl bei der Hühnerbrühe, wie bei dieser bleiben, wenn solche für Kranke bestimmt ist, die Gewürze weg.

**7. Kraftbrühe von Wild.** Die Knochen und Ueberreste von Reh, Hirsch oder Wildgeflügel, denen man 1 altes Feldhuhn und 1 Hasenschlegel beifügen kann, läßt man auf dem Feuer mit etwas frischer Butter hellgelb anziehen. Ist solches geschehen, so wird es mit 4—5 Quart Wasser aufgefüllt, zum Kochen gebracht, verschäumt und gehörig abgefettet. Eine gelbe Rübe, 1 Selleriekopf, 2 Zwiebeln, Petersilwurzel, Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter können beim Anziehen beigelegt werden, oder aber auch erst nach dem Schäumen. Nach Beigabe von ein wenig Salz läßt man die Brühe langsam 2—3 Stunden fortkochen und diese wird dann wie die Hühnerbrühe beendigt.

**8. Fastenbrühe.** Ein Viertelpfund Butter wird zerlassen; es werden 10 Stück Gelbrüben, 4 weiße Rüben, 4 Zwiebeln, ebenso viele Petersilienwurzeln, 2 Sellerieköpfe, ein Wirschingkopf, eine Hand voll Körbel, 2 Köpfe Lattichsalat geputzt, gewaschen und in die Casserole ebenfalls gelegt. Wenn Alles auf dem Feuer langsam eine Viertelstunde gedämpft worden ist, werden drei Kochlöffel voll Mehl beigelegt, mit 8 Quart Wasser aufgegossen, zum Kochen gebracht, verschäumt, etwas Pfefferkörner, ein wenig Salz, 4 Gewürznelken noch dazu gegeben, dann wird das Ganze 3 Stunden zugedeckt, langsam fortgekocht, und die Brühe zuletzt durch eine reine Serviette geseiht (passirt).

**9. Fastenbrühe von Fischen.** 4 Pfund Hecht oder Karpfen oder Barsch zc. werden geschuppt, ausgenommen, dann mit der Fastenbrühe begossen, 3 Stunden langsam gekocht und zuletzt durch eine reine Serviette geseiht.