

Vorstehendes Quantum ist auf zwölf bis sechszehn Personen, welche man mit einem feinen Mittagsmahl speisen will, berechnet; an gewöhnlichen Tagen wird verhältnißmäßig ein geringeres Quantum angenommen.

Ist das Fleisch, wozu auch Abfälle von Kalb, Schöps, Zahm- und Wildgeflügel, nämlich: Hälse, Pfoten und Gerippe, so wie einige alte Tauben genommen werden können, bloß zur Brühe bestimmt, so wird alles in kleine Stücken geschnitten und gehackt, und bis zum Zerfallen weich gekocht; durch das Zerstückeln löst sich die Gallerte schneller auf, und man erhält in kürzerer Zeit eine gute, so wie auch etwas mehr Brühe davon.

In bürgerlichen Küchen, wo man meistens nur auf die Brühe vom Rindfleisch beschränkt ist, wird diese im Ganzen eben so bereitet, doch aber auf ein Pfund Fleisch eine, bis eine und eine halbe Kanne Wasser gegossen; dafür wird dann aber etwas Fett auf der Brühe gelassen. Uebrigens können da die verbliebenen reinen Bratenknochen benutzt, klein gehackt und mit ausgekocht werden.

In der heißen Jahreszeit muß die Brühe, von einem Tag zum andern, doch erst nach dem vollkommenen Erkalten, im kalten Keller aufbewahrt werden; oder man muß sie Morgens und Abends schnell aufkochen, und sofort wieder an einen kühlen Ort stellen.

### Dunkle Suppenbrühe. Empotage.

Drei Pfund derbes Rindfleisch, einige Kalbsheffen, ein altes Huhn, und ein altes Rebhuhn oder zwei alte Tauben werden in ein gut verzinntes Kasserol gethan, eine Kanne fette Fleischbrühe darauf gegossen, auf starkem Feuer bis zur Glasur eingekocht und diese dann auf wenig Kohlen dunkelgelb ansetzen gelassen; hernach wird Fleischbrühe, und in Ermanglung dieser, auch ein Theil Wasser, aufgefüllt, angekocht und rein verschäumt; dann eine Zwiebel mit zwei Gewürznägeln besteckt, einige Petersilienwurzeln, einige Möhren, Selleri, eine weiße Rübe und einige Pfefferkörner dazu gethan, zugedeckt und ganz langsam fortgekocht bis daß das Fleisch weich ist; zuletzt wird das Fett rein abgenommen und die Brühe durch eine geruchlose Serviette, oder durch ein feines Haarsieb gegossen.

### Braunbrühe. Jus.

Ein Kasserol wird mit dünnen Speckscheiben belegt oder mit guter Butter bestrichen, ein halbes Pfund schön rother, scheidicht geschnittener Schinken darein, drei Pfund derbes Rindfleisch in Quersfingerdicken Scheiben und einige Pfunde derbes Kalbfleisch oder Kalbsheffen darauf, so wie eine bis zwei große (ganze) Zwiebeln, vier Möhren und vier Petersilienwurzeln (grob zerschnitten) darüber gelegt, drei Viertelkanne Fleischbrühe darauf gegossen, zu-