

hakt und mit kaltem Wasser aufgestellt, um möglichst allen Nährstoff aus denselben zu ziehen; erst wenn die Knochenbrühe kocht und abgeschäumt ist, legt man das Rindfleisch hinein und läßt den fest zugedeckten Topf langsam kochen. Ist es nötig, Wasser nachzufüllen, so darf dazu nur kochendes genommen werden. Die Fleischbrühe wird nun schwach gesalzen und durch Beifügen von einigen Suppenkräutern schmackhaft gemacht; besonders sind Gelbrüben und Selleriewurzeln, die vorher wohl gereinigt und gewaschen sein müssen, geeignet. Lauch und Petersilie bindet man am besten mit einem weißen Faden zusammen und nimmt sie nach kurzer Zeit wieder aus der Fleischbrühe.

Fleischbrühe kann statt des Wassers zu allen vorstehenden Suppen genommen und in diesem Fall das Abschmälzen durch Fett gespart werden. Mit dem Rindfleisch zugleich kann man auch verschiedene Suppeneinlagen oder Gemüse in den Topf geben und, fest zugedeckt, weichkochen lassen. Es giebt dies ein einfaches, nahrhaftes und wohlgeschmeckendes Gericht. Für 1 Pfund Rindfleisch rechnet man  $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden Kochzeit.

## 2. Eingemachtes Kalbfleisch.

$\frac{1}{2}$  Kilo Kalbfleisch wird in Stücke geschnitten und rasch durch das Wasser gezogen. 1 Eßlöffel Mehl dünstet man in 30 g Butter hellgelb, füllt etwas heißes Wasser auf, giebt das Fleisch, ein wenig Salz, eine kleine Zwiebel und ein Lorbeerblatt in die Brühe und läßt alles, gut zugedeckt, eine Stunde langsam kochen. —

$\frac{1}{2}$  Kilo Kalbfleisch 72 Pf., Butter 7 Pf., Mehl und Gewürz 3 Pf. = 82 Pf.

## 3. Gebackene Leber.

250 g Kalbsleber wird gehäutet, in fingerdicke Scheiben geschnitten, eine Stunde in Milch gelegt; dann in Mehl umgedreht und in heißem Fett (30 g) 10 Minuten gebraten. Erst