

# Koch-Rezepte.

## Suppen.

Die Grundlage der meisten Suppen ist Fleischbrühe, und von dem Gehalte dieser hängt hauptsächlich die Schmackhaftigkeit der Suppe ab. Eine gute

### 1. Fleischbrühe

gewinnt man durch das Sieden des Ochsenfleisches, das man mit kaltem Wasser zusetzt und wobei man stets ein mäßiges Feuer erhält. Der Topf darf nicht zugedeckt werden, bevor das Wasser kocht und der Schaum sorgfältig abgenommen ist. Dann wird die Brühe gesalzen und wer es liebt, mag später etwas Sellerie-Blätter oder Sellerie-Wurzel, oder auch Lauch dazuthun. Auch eine gelbe Rübe (Carotte) oder einige Scorzoneren (Schwarzwurzeln) geben der Fleischbrühe einen angenehmen Geschmack. Besonders kräftig aber wird sie durch Beigabe von Knochen, Kalb- oder Hammelfleisch, einem alten Huhn oder alten Tauben.

Will man der Fleischbrühe, die zu klarer Suppe dienen soll, eine schöne bräunlichgelbe Farbe geben, so schneide man ein Stückchen Fleisch roh in kleine Stücke,