

lasse diese in einer eisernen Kachel im eigenen Fett sich schwarzbraun braten und thue sie nachher zu dem andern Fett in den Fleischtopf. Oder es wird eine Zwiebel im Fett dunkelbraun gebraten und mit Fleischbrühe ausgekocht.

Schwache Fleischbrühen lassen sich durch Jüs (sprich Schüh) zu kräftigen Brühen umgestalten, wenn man 1—2 Eßlöffel von solchem hineingiebt. Zu einem einfachen

2. Jüs

nimmt man zerschnittenes Fett von Ochsenfleisch, Rinds- und Kalbs-Knochen, Ochsenfleischabfälle oder 1—2 Ochsen- schweife, Abfälle von Schinken, falls solche vorhanden sind, Petersilienwurzeln, Sellerie, gelbe Rüben, Zitronen- schalen und eine Zwiebel, dünstet dies kastanienbraun, füllt es mit Wasser auf, salzt es, siedet es mehrere Stunden lang und seigt das Jüs durch, das beim Er- kalten dicklich wird und sich in der Kühle einige Zeit gut erhält. Fleischbrühsuppen lassen sich in zwei Hauptarten einteilen, in klare und gebundene Sup- pen. Die klaren Suppen bedürfen einer kräftigeren Brühe als letztere, die entweder mit Eiern oder Mehl oder etwas Rahm feinig gebunden (abgezogen) werden. Zu den klaren Suppen gehören die gewöhnliche Brot- suppe, Nudeln-, Gries-, Wurzeln-, Kräuter- und Klößchensuppen. Als Würze eignet sich zu sämtlichen Suppen ein klein wenig geriebene Muskatnuß.

3. Brotsuppe.

Man schneidet Weißbrot in zarte, feine Schnittchen, gießt siedende Fleischbrühe darüber und läßt sie gut zu- gedeckt anziehen, oder einige Minuten aufwallen. Zu dieser Suppe liebt man die Beigabe von Petersilie oder