

## S u p p e n.

### 1. Bouillon oder gewöhnliche Fleischbrühe.

Eine einfache Fleischbrühe bereitet man nur aus Rindfleisch, Wasser und etwas Salz durch drei oder mehrstündiges Kochen. Je mehr man Fleisch dazu nimmt, desto kräftiger wird natürlich die Bouillon, doch kommt hier auch viel auf die Güte des Fleisches selbst an.

### 2. Kraftsuppe, auch Jus genannt.

Man nehme ein Pfund Rindfleisch, eben so viel Kalbfleisch und vier Loth magern Schinken, alles in kleine Stücke geschnitten; die Kasserolle wird mit Butter oder Schenmark bestrichen und das Fleisch mit hinlänglichem Wasser auf das Feuer gebracht. Zum Zusage kommen eine Sellerie-, eine Breitlauchwurzel, Nügelchen nebst dem nöthigen Salze. Die Suppe wird so lange gekocht bis das Fleisch zergangen ist; dann wird etwas Mehl in Butter braun gebraten, die Suppe durch ein Sieb gelassen und angerichtet.

### 3. Tortue - Suppe.

Man kocht einen Kalbskopf recht weiß gar, schneidet ihn in feine Schnittchen (Filets) und kocht ihn mit  $\frac{3}{4}$  Quart Madera-Wein bis auf die Hälfte kurz ein; bereitet nun eine gute, starke, nicht ganz klare Fleischbrühe mit etwas fein geschnittenem Sauerampfer; thut den Kalbskopf mit dem Madera hinein und nimmt noch etwas frischen Madera dazu. Zuletzt fügt man weiße und rothe