

Erster Abschnitt.

Suppen.

A. Fleischsuppen.

1. Rindsuppe.

Für 6 Personen benöthigt man $\frac{5}{4}$ kg Rindfleisch, klopft es mit dem Fleischklopper, gibt es sammt dem Zuwagknochen in einen 5—6 l fassenden glasierten Topf, legt die Knochen unten, das Fleisch darauf, thut Salz, eine Petersilienwurzel, eine gelbe Rübe, eine Sellerieknolle bei, gießt die nöthige Menge weiches Wasser dazu, deckt es zu und läßt es weich kochen. Der braunflockige Schaum, der sich bald bildet, darf nicht abgeschäumt werden, er enthält für die Ernährung wertvolle Stoffe, Salze, Eiweiß &c. Die Suppe wird darum doch nicht trüb, da der Schaum bald verkocht. Man gießt während des Kochens so viel Wasser zu, daß man die genügende Menge Suppe erhält. Ist das Fleisch weich, so seiht man die Suppe ab, entweder durch ein Sieb oder durch ein schon dazu bestimmtes weißes Leinentuch, welches man jedoch vorher in heißes Wasser taucht. In die Suppe wird eine beliebige Suppenspeise eingekocht.

2. Braune Suppe oder Bouillon.

Dazu nimmt man ein sauber gepuztes und gut ausgewaschenes altes Huhn, eine ebenso hergerichtete alte Taube, 1 kg Rindfleisch nebst einem Stück Leber und Milz, welche man zweimal durchschneidet, gibt alles zusammen in einen glasierten größeren Topf, füllt diesen fast randvoll mit Wasser, thut dazu etwas Salz, eine Sellerieknolle, eine Petersilienwurzel, eine gelbe Rübe, ein halbes Häuptchen