
Erste Abtheilung.

Erster Abschnitt.

Von den Fleischsuppen.

Der Topf, in welchem das Rindfleisch zugefetzt wird, muß täglich rein ausgespült werden, denn jedes Geschirr, welches ein oder mehrere Tage stehen bleibt, erhält gewöhnlich einen Geruch, welchen Personen von einem feineren Geschmack alsbald an den Speisen bemerken. Wenn das Fleisch rein aus der Bank kömmt, so ist es wohl nicht nöthig, selbes zu waschen, viel weniger es aber im Wasser liegen zu lassen. Manche sind der Meinung, daß nur ein fettes Fleisch eine kräftige Suppe geben könne, die Erfahrung bestättigt aber diese Meinung nicht. Folgende Stücke geben eine kräftige gute Suppe, nämlich: alte Hühner, Hahnenfleisch, Kalbsbeine und die Leber von jedem Thiere, wenn sie mit dem Rindfleisch mitgesotten werden; auch sind folgende Fleischgattungen die vorzüglichsten: das Schwanzstück, die Rieth, und jenes Stück, welches man das Schalörtel zu nennen pflegt. Um den Wohlgeschmack und die Kraft der Suppe zu vermehren, nimmt man Petersilie, gelbe Rüben, Sellerie, Bury, etwas Kohlrabi, und ein Kohlkopf dazu.