

von deutschem Gußeisen, kann es jedoch wohl auch von Blech schlagen lassen.

Uebrigens gewinnt jede Fleischbrühe auch durch Vermischung der Fleischarten an Wohlgeschmack und Kräftigkeit. Man wird daher wohl thun, die Zuwagen der Fleischer und allerlei in der Haushaltung sich angehende rohe Fleisch- und Knochen-Reste zu zerschlagen oder zu zerstoßen, und sie mit dem Hauptflesche zugleich anzusetzen. Den Bodensatz, den diese Zusätze bilden, kann man mit einem neuen Aufgusse von Wasser noch vollends verkochen lassen, nachdem das eßbare Suppenfleisch und die gute Brühe bereits aus dem Topfe genommen worden ist. Diese erste zur Suppe bestimmte Brühe darf man auf keine Weise durch einen zweiten Aufguß von Wasser verlängern, wie nur zu häufig in deutschen Haushaltungen geschieht, denn diese Mischung wird durchaus kein Ganzes werden, vielmehr schal und geschmacklos bleiben. Der oben anempfohlene zweite Aufguß aber, den man allmählich wieder einkochen lassen kann, wird entweder für den Gesündetisch oder bis auf den folgenden Tag zurückgesetzt, zu Gemüse und Tunken verwendet werden können. Ja, ich rathe, jederzeit etwas Brühe vom vorangehenden Tage bereit zu halten, damit man die frische Brühe um so besser schonen könne; denn das in Deutschland, vorzüglich aber in Italien übliche zweite Auffüllen des Suppentopfes hat seinen Grund gewöhnlich in einer vorangegangenen anderweitigen Verwendung der guten Fleischbrühe, welche durch die oben angerathene überständige, oder Reservebrühe, ganz überflüssig gemacht wird.

Einige nehmen zwar die zur Suppe bestimmte Brühe unvermischt aus dem Topfe, füllen aber frisches Wasser über das Suppenfleisch. Ich widerrathe dieses Verfahren, weil das Gesottene selbst dadurch entkräftet wird, wie man durch Versuche leicht ins Reine bringen kann. In den Küchen der Reichen und in besuchten Gasthäusern pflegt man weiße und braune Kraftbrühen in Vorrath zu machen, um Tunken und allerlei leckere Speisen damit zu verlängern. Gewiß wird hiebei viel