

kann, während in den oberen die Speisen gethan werden. Näheres über seine Verwendung siehe in den Recepten. Zum Dämpfen von Gemüse und zum Rösten der Kartoffeln, wie auch zum Backen, wird von vielen Kunzes Schnellbrater empfohlen (Fig. 3), der einen Doppelboden besitzt. In ihm werden die Speisen mit wenig oder gar keinem Wasser gedämpft, er darf aber nicht auf zu heißen Herd gestellt werden.

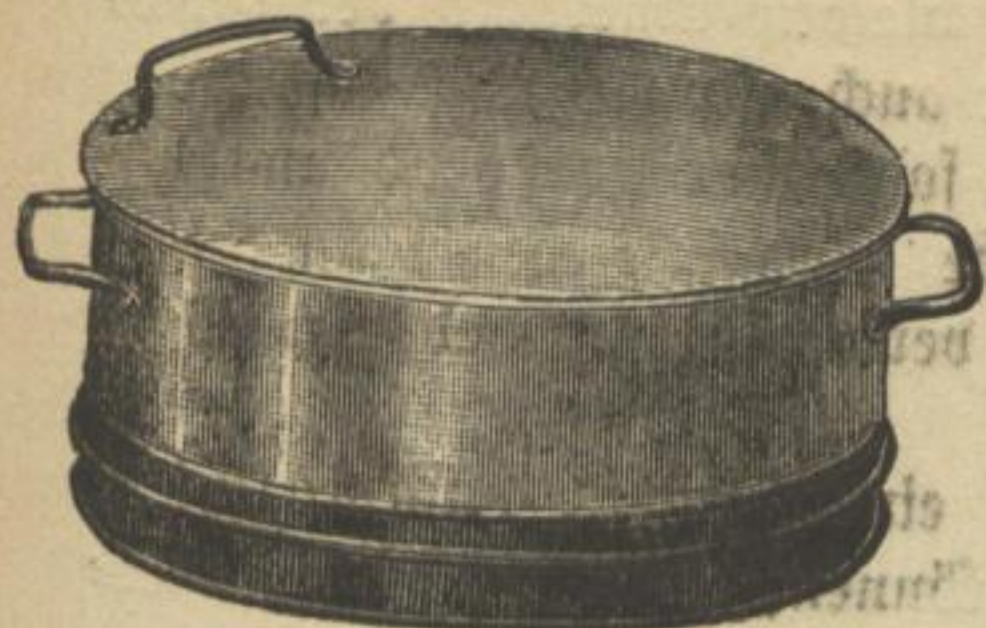


Fig. 3.
Kunzes Schnellbrater.
Lieferant: Mey u. Edlich, Leipzig-Plagwitz.

Anderer wichtige Küchengeräte sind: eine Straubensprize, eine Citronen-Presse aus Glas (Fig. 4) und ein Kartoffel-



Fig. 4.
Citronenpresse aus Glas.
Lieferant: Mey u. Edlich, Leipzig-Plagwitz.

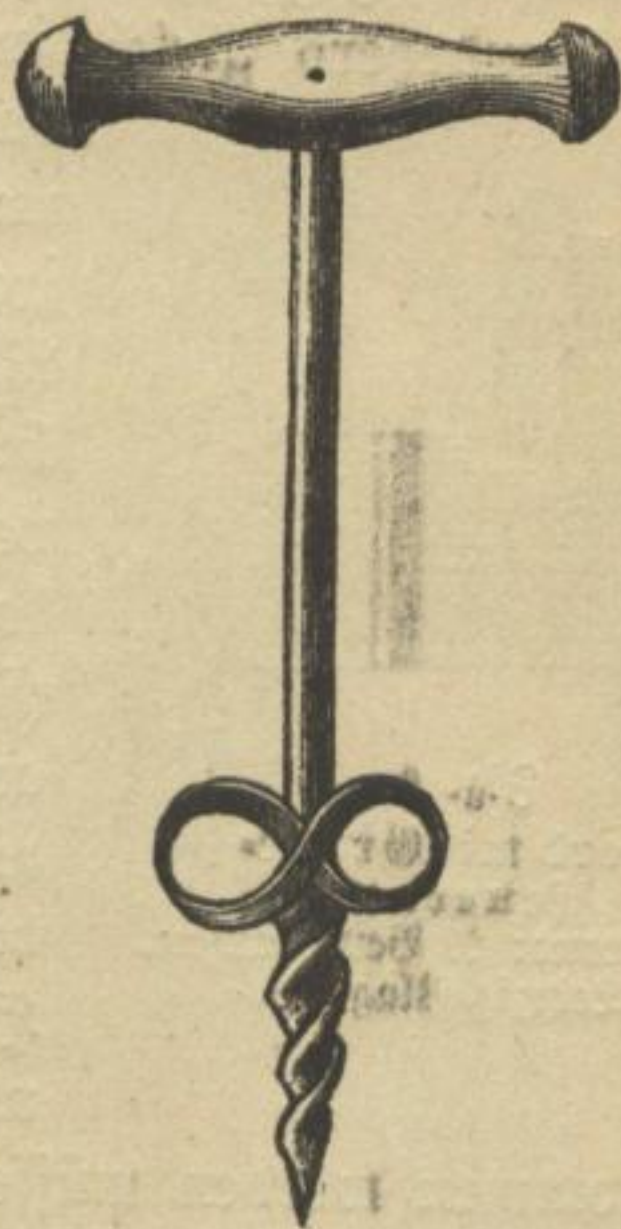


Fig. 5.
Kartoffelstecher.
Lieferant: F. Otto Müller,
Leipzig, Königsplatz 7.

stecher (Fig. 5) zur Herstellung der Kartoffellocken. Letzterer muß eine Doppelschlinge haben, um Doppellocken drehen zu können, die beim Braten nicht so leicht zerfallen.