

### DAS BRATEN AM SPIESS.

Die ganze Theorie der Behandlung der Spießbraterei könnte man wie folgt zusammenfassen: „Die Stärke des Feuers hat sich nach dem Stück, das gebraten werden soll, zu richten, wobei nicht nur auf die Größe und Qualität, sondern auch darauf zu achten ist, ob das Fleisch mehr oder weniger abgehangen ist; letzteres kommt speziell beim Schlachtfleisch in Betracht.“

Eine genau bestimmte Zeit für das Braten festzulegen, ist unmöglich. Ein wirklich sicheres Braten ermöglicht nur die durch lange Praxis erlangte Erfahrung. Wir können uns deshalb auch nicht mit Brillat-Savarin einverstanden erklären, welcher sagte, daß der Bratkünstler als solcher geboren sein müsse, sondern wir behaupten, daß ein Koch nur durch fleißige Beobachtung, Aufmerksamkeit und Fleiß ein guter Bratkünstler werden kann.

Im übrigen präge man sich für die Spießbraterei folgende Regeln ein:

1. Alle dunklen Fleischsorten, welche viel Fleischsaft enthalten, sollen zunächst gut angebraten werden und dann an einem ihrem Umfang entsprechenden Feuer, das nur wenig oder gar keine Flamme mehr gibt, fertig gebraten werden.

2. Bei weißem Fleisch, das durchgebraten sein muß, soll die Stärke des Feuers so eingerichtet werden, daß das Fleisch, wenn es durchgebraten ist, auch genügend Farbe hat.

3. Für kleines Federwild ist Holzkohlenfeuer vorzuziehen. In allen Fällen soll jedoch die Heizung so reguliert werden, daß man mehr Flammhitze als intensive Glut hat.

### DAS BRATEN IM OFEN.

Die Heizung beim Braten im Ofen muß ebenso reguliert werden wie beim Spieß und richtet sich nach der Art und der Größe des Fleisches.

Das Fleisch soll beim Braten im Ofen stets auf ein Gitter gelegt werden, damit dasselbe nicht mit dem Fett oder dem Saft in Berührung kommt. Wenn kein Gitter vorhanden ist, so legt man das Fleisch auf einen Spieß, dessen Enden auf dem Rand der Bratpfanne aufliegen.

Es ist unnötig, in die Bratpfanne irgendeine Flüssigkeit, wie Jüs oder Wasser, zu tun, da sich durch die Flüssigkeit Dampf bildet, der das Fleisch umgibt, wodurch dasselbe gedämpft wird anstatt ein knusperiges Äußere zu erhalten. Dagegen soll jeder Braten, einerlei ob er am Spieß oder im Ofen zubereitet wird, immer fleißig begossen werden, und zwar mit einer fetten und nicht mit einer beliebigen Flüssigkeit.

### DIE BRATEN-JÜS.

Die veritable Braten-Jüs erhält man durch die Deglaçage, d. h. das Ablöschen der Brat- oder Abtropfpfanne. Die natürlichste Art ist die mit Wasser gemachte, weil ihr Hauptgehalt die aus dem Fleisch während