

die Poren des Fleisches, das Fett fließt nach außen ab, und es hat außerdem die Einwirkung der atmosphärischen Luft einen ganz besonders günstigen Einfluß auf den Braten.

Man ist von der Verschwendung, die früher oft in deutschen Küchen herrschte, wo oft zwei und drei Körbe Holz verbrannt wurden, um eine Schnepfe zu braten, zu dem andern Extreme übergegangen und hat alles offene Feuer aus den Küchen verbannt. — Man kann ebenso gut am Steinkohlenfeuer, als am Holzfeuer einen guten Braten machen. Man kann einen ganz schmalen Rost haben, vor der an einem sogenannten Bottlejack (einer Bratuhr) sich ein Braten mit sehr wenig Kohlen machen läßt.

In englischen größeren Küchen wird der Spieß gewöhnlich durch einen sogenannten smoke jack in Bewegung gesetzt, es werden Flügel im Schornstein durch den Luftzug gedreht.

Mit dieser Bratuhr (Bottlejack) und einer einfachen Blechschüssel zum Untersatz läßt sich auch sehr gut an jedem offenen Kamine braten. — Ebenso läßt sich eine gesunde gute Hammelcotelette, welche die kräftigste und leichtest zu verdauende Kost für Reconvalescenten ist, mit dem Drahtrost, der vor den Kamin gehängt wird, am besten und leichtesten bereiten. Aus einem offenen Kesselloche des Herdes lassen sich auf liegendem Roste beef steaks und Cotelettes in jeder Küche ohne besondere Vorrichtung machen.