

sind; man paniert die Fischstücke häufig mit Ei und Semmel oder hüllt sie in ölbestrichenes Papier ein, röstet sie aber jedenfalls sehr behutsam über gelindem Feuer, wobei sie zuweilen mit Butter und Del beträufelt werden. Alle auf dem Rost gebratenen Speisen müssen ebenso wie ein Auflauf unmittelbar nach dem Fertigwerden zu Tisch gebracht werden, denn sie lassen sich so wenig wie jener warmhalten oder gar aufwärmen; man läßt nur das Fett abtropfen, legt sie auf eine heißgemachte Schüssel, bedeckt sie mit einem ebenfalls heißen Deckel und serviert sie.

Suppen und Saucen.

Da die aus Fleischbrühe bereiteten Suppen und Saucen die besten, gesündesten und nahrhaftesten, sowie auch demgemäß die wichtigsten für die Kochkunst sind, werden wir uns hier ausschließlich mit diesen beschäftigen und vor allen Dingen zeigen, auf welche Art man nach den Regeln und Grundsätzen der Wissenschaft eine gute, kräftige Fleischbrühe herstellt. Die beste Brühe liefert das Rindfleisch, welches daher auch in größerer Quantität dazu benützt werden muß als andere Fleischarten, weil es am meisten Nährstoff oder Osmazom enthält, das neben Fibrin oder Faserstoff, Gelatine oder Gallertstoff, Fett und Eiweiß der wichtigste unter den Bestandteilen des Fleisches ist. Kalbfleisch enthält weniger Osmazom, aber viel Gallertstoff und giebt der Brühe einen milden Geschmack; altes Geflügel trägt ebenfalls zur Vermehrung des Wohlgeschmacks und ebenso etwas zur Nahrhaftigkeit der Brühe bei, doch kann man auch ohne dasselbe eine treffliche Brühe bereiten. Man nimmt also möglichst frisches, nicht zu fettes Rindfleisch (auf je 1 Liter Wasser $\frac{1}{2}$ Kilogramm Fleisch), etwa die Hälfte soviel derbes Kalbfleisch, einige zerhackte Kalbsbeinknochen und Rinds-Markknochen, wäscht das Fleisch jedoch nicht, sondern wischt es nur mit einem sauberen Tuch ab, setzt es mit kaltem Wasser über gelindes Feuer und bringt das Wasser sehr langsam zum Kochen, wodurch zuerst der im Fleisch enthaltene Eiweißstoff aufgelöst wird und geronnen an die Oberfläche steigt, wo man ihn in Gestalt von Schaum erblickt, den man sofort sorgfältig mit dem Schaumlöffel abschöpfen muß, weil man sonst keine klare Brühe erhalten würde. Erst nach dem Abschäumen fügt man Salz und Wurzelwerk hinzu, aber weder Zwiebeln noch Gewürz, um der Brühe keinen starken Beigeschmack zu geben; will man dieselbe nicht gleich verwenden, sondern noch aufbewahren oder zur Herstellung von Saucen benützen, so füge man nur sehr wenig Salz hinzu, da sich die Salztheile durch längeres Stehen und nochmaliges Aufkochen völlig auflösen und jede Brühe schon am nächsten Tage weit stärker gesalzen schmeckt, als an dem Tage, wo sie bereitet wird; ebenso sei man mit der Zuthat von Wurzelwerk sparsam, um der Brühe nicht ihren charakteristischen Wohlgeschmack zu benehmen. Um eine recht kräftige Brühe zu gewinnen, muß das Fleisch sechs bis sieben Stunden gut zugedeckt