

bestreicht man das Spanferkel fleißig mit einem Stück abgeschälten, an einer langen Fleischgabel befestigten Speck; aber das Feuer darf nicht zu stark seyn, damit keine Blasen entstehen, jedoch auch nicht zu schwach, damit die Schwarte nicht weich und blaß bleibe, denn sie soll schön gelbbraun, resch und glasartig seyn.

Nach dem Abziehen vom Spieße, werden die Speile und Bindfaden beseitigt, zwischen dem Kopfe und Halse aber, macht man einen tiefen Einschnitt, um dem Weichwerden der Schwarte durch Ableitung des eingeschlossenen Dampfes vorzubeugen.

VIII.

Von Verfertigung der Einbrenn.

Es wird vielleicht manchen meiner Leserinnen sehr überflüssig scheinen, hier auch noch einen Gegenstand besprochen zu sehen, der selbst in der gemeinsten Haushaltung, fast täglich praktisch behandelt wird, und für den sogar jede, heut zum ersten Mahle an den Herd tretende Magd, gar keiner Anleitung zu bedürfen glaubt. Wenn man aber erwägt, daß eine schlechte Einbrenn, jede Speise ohne Unterschied, zu der sie angewendet wird, durchaus so verdirbt, daß sie sich durch gar keinen Kunstgriff mehr herstellen läßt, so werden Sie von der Wichtigkeit dieses so geringfügig scheinenden Gegenstandes um so gewisser überzeugt werden, wenn Sie sich nur der Lieblingsgerichte erinnern, die Ihnen durch schlechte Einbrenn, von ungeschickten Mägden, denen Sie vielleicht dieses, an sich leichte Geschäft anvertrauten, verleidet wurden.

Eine Einbrenn darf nie zu braun und nie zu licht, sondern der Grundfarbe jener Speise, zu welcher sie bereitet wird, angemessen, nie zu dick aber auch nicht zu dünn, am allerwenigsten aber mit jenen ekelhaften Pappknödeln versehen seyn, die sich leicht als Folge eines nicht gehörig verrührten und in zu großer Dosis, auf einmahl eingeworfenen, oft feuchten Mehles bilden.

Die Haupterfordernisse einer ordentlichen Einbrenn, sind: reines, vollkommen trockenes, mithin keinen dumpfigen Geschmack äußerndes Weizenmehl und frische, folglich von aller ranzigen Beschaffenheit ganz freie Butter. Da man diese jedoch nicht immer in der vorzüglichsten Güte haben kann, werden wir weiter unten zeigen, wie sich durch Einsalzen oder Schmelzen, eine gute Butter auf das ganze Jahr für den Küchenbedarf erhalten lasse.

Da die Kühe im May die besten Kräuter und die gesündesten Blumen genießen, von denen die Butter eine natürlich gelbe Farbe bekommt, wird die in diesem Monathe bereitete, mit Recht für die beste gehalten. Nach dieser behauptet die sogenannte Krautbutter, wenn nämlich die Kühe mit Krautblättern gefüttert werden, den Vorzug, ob schon ihr schon die empfehlende Farbe fehlt, vor der Stoppelbutter, die nie die Schmachthastigkeit jener beyden ersten erreicht, wenn man auch durch die, im Frühjahr gesammelten, unter das Heu- und Strohfutter gemischten, gelben Rühblumen, ihr die schöne Farbe der Maybutter zu geben weiß.

Man hat zweyerley Mittel, die Butter auf lange Zeit zu erhalten; das erste, bey uns üblichste, ist die Verwandlung in Schmalz. Man setzt nämlich die Butter, welche jedoch nie zu alt seyn darf, in einem kupfernen, wohl verzinneten Kessel zu einem gelinden Feuer, läßt sie zerschleichen und ganz langsam auffieden, bis sie so hell wie Dehl wird. Hierauf schäumt man sie ab und gießt das Helle, durch ein reines Tuch in die bekannten Steintöpfe und hebt diese an einem mehr kühlen als warmen, jedoch nicht feuchten Orte auf.

Die andere, besonders im nördlichen Deutschland übliche Art, ist das Einsalzen der Butter, das gewöhnlich gleich, wenn sie aus dem Rührfasse gekommen und ausgewaschen ist, vorgenommen wird. Dabey muß aber das Salz sehr gut mit den Händen, selbst in die kleinsten Theile der Masse eingeknetet werden — Auch für diese Aufbewahrung verdienen die großen steinernen Töpfe den Vorzug vor hölzernen Tönnchen, weil sich das Salz im Holze mehr verzehrt, und leg-

teres auch nie so frisch und völlig geschmacklos, als das steinerne und irdene Gefäße ist.

Zur Bereitung der Einbrenn nimmt man Butter oder Rindschmalz — Schweineschmalz nur in ärmeren Haushaltungen — in eine Casserolle oder Rein, läßt sie recht heiß oder gelbbraun werden und gibt dann nach Proportion Mehl darein, das man beständig mit dem Kochlöffel umrührt und so braun werden läßt, als es der Speise angemessen ist. Zuletzt thut man die nach Umständen für die Einbrenn erforderlichen Dinge, als: Zwiebeln, grüne Petersilie, Schalotten u. s. w. dazu, und rühret es ein. — Will man Speisen mit Zucker kochen, so gibt man ihn zu dem braunen Mehle und läßt ihn eine schöne hohe Farbe bekommen.

IX.

Empfehlung einer sehr einfachen, im nördlichen Deutschland unter dem Namen »Kalte Küche«, allgemein eingeführten Vorrichtung.

Herr Senker erwähnt zwar dieses Apparats, die erste Beschreibung desselben gibt aber das Kochbuch der Frau Hofbauer. Da ich mich schon auf meinen Reisen von den Vortheilen dieser sogenannten kalten Küche überzeugt und sie selbst mit dem glücklichsten Erfolge angewendet habe, muß ich mich in der That wundern, daß sie nicht schon längst in unserem Vaterlande eine allgemeine Aufnahme gefunden hat, und kann nicht umher, einige empfehlende Worte für dieselbe zu sagen.

Diese ganze Vorrichtung besteht aus einem vier, bis fünfthalb Schuh hohen und dritthalb Schuh breiten Behälter, dessen oberen und unteren Theil, einwendige harte Holztafeln ausmachen, an denen oben eine Menge Haken zum Aufhängen des Wildes, Geflügels und anderer Fleischgattungen die noch mortificirt werden sollen, angebracht sind. Der unten ganz glatte dient zum Aufbewahren schon fertiger oder noch unvollendeter Speisen im Beizen u. dgl. — Die Wände dieses Kastens bilden bloß eine, an jeder Eckseite perpendicular stehende Latte, von der bis zur andern ein so ge-