

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-

nanntes Fliegenetz ausgespannt ist, das vorn eine practicable, zum Verschließen eingerichtete Thüre macht. — Ein solcher Kasten wird vermittelst einer Rolle an einem Kloben in der Speise oder in einem andern Gewölbe schwebend an der Decke befestigt und mit einem an der Mauer anzubringenden Seile, nach Willkühr heraufgezogen oder heruntergelassen.

Welchen Vortheil diese sehr einfache Vorrichtung großen Haushaltungen und vorzüglich Gastwirthen, gewähren — da die aufzubewahrenden Dinge, in einem freyen Luftzuge hängen, und in ihrer schwebenden Lage nicht nur von Kägen und Mäusen, sondern auch durch die Fliegenetze vor allen Beschmutzungen anderer Insecten, hauptsächlich der Spinnen und vor Erzeugung der Motten gesichert sind, bedarf wohl keiner weiteren Auseinandersetzung.

X.

Was werden wir morgen kochen?

Vorerinnerung.

Diese an sich sehr leicht zu beantwortende Frage, verursacht dennoch nicht selten Köchinnen, wohl auch ihrer Haushaltung selbst vorstehenden Frauen, gewaltiges Kopfbrechen; es wird consultiert und debatiert, und am Ende das Decisum mit dem tröstlichen Wahlspruche: »Guter Rath kommt über Nacht« — auf den folgenden Morgen verschoben. — Das sollte aber nie seyn, denn durch diese Unschlüssigkeit geht viel Zeit verloren, die man zu den nöthigen Vorkehrungen hätte anwenden können, und oft wird man noch überdies durch die Verlegenheit bestraft, in die man durch das unermuthete Erscheinen eines, vielleicht empfohlenen Fremden, oder eines guten Freundes um die Mittagszeit, den der Herr, ohne weitere Rücksprache mit Frau oder Köchinn, zum Speisen einzuladen, um so mehr sich berechtigt glaubt, da ihm seiner, keineswegs zu tadelnden Meinung nach, für die bedeutenden Summen, welche er das Jahr hindurch zur Bestreitung der Haushaltung hergibt, diese kleine Freyheit doch wohl zu steht? Es wird eigentlich wohl in keinem anständigen Hause,