Ist man mit dem Kochen fertig, so schütte man auf die im Ofen noch vorhandene Glut eine Schaufel Asche, der Ofen bleibt dann, wie auch dadurch die Speisen, warm, und man kann nach Belieben wieder durch Auseinandernehmen der Asche nebst Auflegen von trockenen Spänen rasch ein Feuer haben, sowie eine warme Küche für mehrere Stunden nach dem Abkochen. Nie aber nehme man Spiritus oder Petroleum zum Feuermachen oder gieße es gar in vorhandene Glut. Schreckliche Unglücksfälle haben sich dadurch schon ereignet. Man setze alle Speisen erst dann zu, wenn die passende Zeit ist. Zu langes Kochen verdirbt oft die Speisen ebenso als ungenügendes Kochen, also alles nach seiner Zeit!

Tranchieren.

Um gut und zugleich schön tranchieren zu können, muss man schon alle Fleischstücke hiezu vor dem Kochen vorbereiten. Das Tranchieren erfordert eine mehrfache Übung, welche man durch aufmerksames Zusehen leicht erlernen kann. Vor allem ist dazu ein großes schönes Tranchierbrett oder Holzteller, eine starke Gabel mit zwei langen Zinken und ein scharf geschliffenes Messer nöthig. In größeren Haushaltungen hat man wohl auch noch eine Geflügel- oder Tranchierschere, mittelst welcher man ohne viel Mühe die Knochen leicht durchschneidet.

Bei Braten, Rindfleisch, Schlegel von Wild 2c. hacke man erst mit einem festen Beil die Rückenknochen durch, löse bei Schlegeln (Keulen) und Schlussbraten die größeren Knochen aus, ebenso bei der Brust die langen schmalen Beinchen, hacke diese Knochen klein und mache davon Jus (Schüh) oder lege sie zum Mitbraten dem Fleische bei, oder man gibt selbe zur Rindsuppe, die dadurch besonders gut und kräftig wird.

Das Tranchieren sämmtlicher Fleischgattungen muss quer über die Faser des Fleisches erfolgen und es müssen nicht zu kleine, aber auch nicht zu große Stücke geschnitten werden, jedes Stückchen muss etwas braune Bratenkruste oder Haut haben. Die Stücke müssen schön, in der Mitte etwas erhöht aufgerichtet, auf gut heiße Fleischplatten geordnet werden.

Bei Nierenbraten schneidet man die Nieren heraus, theilt sie in gleich große Stücke, von denen man zu jeder Portion eine Schnitte gibt, dann schneidet man das lappige Fleisch

weg und zertheilt das Bratenstück nach den eigenen Knochen. Für je eine Person rechnet man als Hauptgericht ein Gewicht von 250—280 *gr* Fleisch, werden mehrere Speisen aufgetragen, so entsprechend weniger. Gleiches Gewicht wird auch bei Rindfleisch aller Art, bei Kalbscoteletts, Lamms- oder Hammel-, Schöpsenfleisch angenommen.

Kalbs- und Lammsbrust wird meist gefüllt oder mit irgendeiner Einlage, Speck, Schinken 2c. einrolliert und erfordert deshalb beim Zertheilen einige Aufmerksamkeit, damit das Fleischstück nicht zerfällt und an Ansehen verliert. An jedem Stück muss eine gebratene Haut bleiben. Man legt die Brust umgekehrt auf das Schneidebrett, trennt mit einem scharfen Messer die Knochen und Knorpeln auseinander, ohne die Fülle zu zerstören.

Kalbs-, Reh-, Gemsen-, Hirsch- und Schweinsschlegel werden auf gleiche Weise tranchiert; man wende den Schlegel zur linken Seite, setze die Gabel über den Rohrknochen, schneide das Fleisch in schöne Schnitten, wobei man die Fleischfaser durchschneidet, setze das Fleisch zur ursprünglichen ganzen Form wieder zusammen, umwickele das Rohrbein mit einer Papierkrause, oder man gibt die Fleischstücke auf einer Platte schön geordnet zu Tisch.

Ein Schlegel reicht für 6—8 Personen, bei mehreren Gerichten für 10—12 Personen.

Junge Hühner, Rebhühner und Tauben theile man durch einen Längenschnitt in Hälften oder auch durch einen Querschnitt noch in 4 Theile, besonders großen Hühnern schneidet man die Schlegel ab und macht aus dem größeren Vorderviertel ein Flügel- und Mittelstück. Tauben, Schnepfen, junge Hühnchen rechnet man für je eine Person ein Stück, für je 3 Personen aber nur 2 Stück, wenn verschiedene Speisen gereicht werden. Ebenso wird in diesem Fall auch nur ein halbes Brat- oder Backhuhn gerechnet.

Krammetsvögel, Lerchen, Wachteln und andere kleine Vögel werden gewöhnlich unzertheilt serviert oder man gibt sie als Auflage in Hälften gespalten.

Kapaune, Poulards, Gänse, Enten, Fasane. Zuerst schneidet man den Kopf mit Hals ab, trennt dann beide Schenkel an den Gelenken ab und theilt sie bei großen Stücken (wenn man will). Bei Fasanen jedoch nicht. Die Brust wird, nachdem die Flügel abgetrennt, in schöne Stücke geschnitten, bei

großen Stücken in feine Filets oder Schnitten getheilt (Pfaffenschnitzel). Die übrigen Theile werden in daumenbreite Stücke gespalten, wobei zu trachten ist, dass an jedem etwas Fleisch ist.

Indiane, Truthühner, Wildgänse, Fettgänse werden wie die Vorigen tranchiert, doch diene hier folgende leicht merkende Anleitung: Erster Schnitt: Hals, zweiter: der rechte Schenkel und Flügel, dritter Schnitt: die rechten Seitenschnitten (Pfaffenschnitzel), hierauf drehe man den Braten um, schneide die Stücke ebenso wie auf der rechten Seite ab, hebe das Achselbein heraus, zerspalte den Brustknochen, stoße die Rippen entzwei, theile das Rückgrat und zerlege die Hintertheile; ist das Geflügel gefüllt, so wird die Bauchfülle mit einem Löffel herausgehoben, ehe die Rippen gebrochen werden.

Ein schöner Indian als Hauptbratenstück reicht, wenn er gefüllt ist, für 10 Personen, als Zwischenspeise für 12—14 Personen. Eine schöne Gans für 6, eine hübsche, gut gemästete Ente für 3—4 Personen, Gleiches gilt von einer Wildente oder -gans.

Hammel-, Hirsch-, Reh-, Kalbs-, Schmalthierrücken. Das Fleisch wird durch einen scharfen Schnitt vom Gerippe losgelöst, in längliche, etwas schräge laufende Schnitten getheilt. Das zurückbleibende Gerippe wird schön gleichmäßig zugehackt, das Fleisch zu einem Ganzen zusammengeschoben, wieder aufgesetzt, das Bratenstück mit etwas Sauce unterschwemmt, mit kleinen Butterteigkräpfchen garniert und die restliche passierte Sauce in einer Schale separat hiezu serviert.

Hasenbraten. Der Hasenrücken wird zumeist in zwei Finger breite Stücke tranchiert, die Läufer jeder in drei schiefe Theile. Für eine Festtafel aber wird der Hasenrücken, das ist das Fleisch (Filet), vom Gerippe gelöst, in dünne Scheiben getheilt, vorsichtig zusammengeschoben, auf das Gerippe in die ursprüngliche Form gebracht, die Keulen oder Schlegel, wie zuerst bemerkt, gespalten, ebenfalls zusammengesetzt, der Hase mit Citronenscheiben und daraufliegenden Kapern garniert und der Saft in einer Saucière zu Tisch gegeben.

Hirsch-, Rinds-, Lungenbraten, Rehfilets. Wenn der Braten, der zumeist halb englisch oder doch sehr saftig zu Tisch kommen soll, tranchiert wird, so schneidet man davon quer durch die Fleischfasern lauter kleine fingerdicke Streifen, gibt unter das Fleisch nur sehr wenig Bratensaft, setzt es zusammen zu

einem Ganzen geordnet auf die Platte, garniert diese mit Butterteig, Mixed-Pikles, Frühlingsgemüsen in verschiedener Farbe, Brotcroutons ꝛc. Die Sauce wird separat hiezu gereicht.

Gekochtes oder Rindfleisch anderer Art wird wie das Vorige getheilt und kranzförmig sich etwas deckend, mit der Fettseite nach oben liegend, angerichtet. Sudfleisch wird mit etwas Rindsbrühe, anderes mit eigenem Safte unterschwemmt, ersteres noch leicht gesalzen. Sogenanntes Teller- oder Kronfleisch (Zapfen) wird mit Salz und feingeschnittenem Schnittlauch bestreut zu Tisch gebracht.

Kalbs-, Schweinscarré (oder gespaltener Rücken) wird in Coteletteform gespalten, kranzförmig mit etwas Sauce darunter serviert.

Spanferkel verlangen ein außerordentlich rasches Zertheilen, die glasige resche Haut durchschneidet man am besten mit einer Schere. Die Tranchiergabel wird bei der Nase eingesetzt, der Kopf abgeschnitten und in zwei Hälften getheilt, dann wird das zwei Finger breite Kranzl oder der Hals abgeschnitten. Jetzt kommen die Schlegerl oder Keulen an die Reihe, die ebenfalls durch einen raschen Schnitt nach vorne und einen solchen nach hinten getrennt werden. Ist das Ferkel gefüllt, so werden die Bauchtheile geöffnet, die Fülle herausgenommen, dann von jeder Seite je drei schöne Rippenstücke geschnitten. Der Steiß oder Hintertheil wird in zwei Hälften gespalten. Das Ferkel wird schön zusammengeschoben, der Kopf mit einem kleinen Kränzchen von Grün geziert, in das Maul ein kleiner rother Apfel oder eine Citrone gesteckt und heiß serviert. Man reicht hiezu französischen Senf oder warmes Kraut.

Kalbs- und Schweinsköpfe werden wie folgend zertheilt: Der Kopf wird in der Mitte durchgespalten, das Hirn herausgenommen, dann schneide man die beiden Ohren ab, trenne durch einen Schnitt den rechten und linken Unterkiefer vom Maul bis zu den Ohren vom Kopfe ab, löse die Zunge aus, die man abhäutet und in schiefe Querscheiben auftheilt. Man lege das Zünglein kranzförmig auf einen heißen Teller, gebe dazwischen etwas vom Hirn, die Mitte des Tellers belege man mit den anderen Fleischtheilen, streue Salz und etwas weißen Pfeffer darüber, schmücke den Teller noch mit etwas grüner Petersilie und trage zum Kopf kalten Senf oder eine pikante Sauce auf.

Kommt ein Schinken zu Tisch, so muss man, solange derselbe noch warm ist, die Schwarte ganz oder doch bis zum Rohrbein ablösen. Schinken wird wie jeder Schlegel, aber nur in sehr feinen Scheiben, aufgeschnitten. Man setzt den Schinken wieder zu einem Ganzen zusammen, gibt um das Bein eine zierliche Manschette oder eine hübsche Garnitur in die Mitte des Schinkens.

Wird er aufgeschnitten zu Tisch gegeben, so gibt man auf kalten Schinken Aspik, auf warmen geschabten Kren oder Meerrettig.

Fische kommen zumeist ganz zur Tafel, oder sie werden schon getheilt zubereitet daher das Tranchieren entfällt.

Das Garnieren von Speisen.

Garnieren heißt, Speisen durch verschiedene Auf- und Beilagen ein hübsches Ansehen zu geben. Die Garnierung muss sich stets darnach richten, ob das Fleisch oder der Fisch warm oder kalt serviert wird. Hierin hat die Hausfrau ein weites Feld, Geschicklichkeit und Geschmacksinn zum Ausdrucke zu bringen. So erhält aller gebackene Fisch oder Fleisch eine Garnitur von frischer oder gebackener grüner Petersilie, Citronenschnitten oder -scheiben. Fleisch- und Geflügelplatten lassen sich außerdem hübsch decorieren mit kleinen Bratkartoffeln, Rohscheiben, Klößchen, Butterteigkrapferln, Butterblümchen, Meerrettig, Radieschen, warmen und kalten, gemischten Gemüsen von verschiedener Farbe und goldbraun gebackenen Weißbrotcroutons.

Gedünstetes oder gedämpftes Fleisch gibt man mit einem Nudel-, Kastanien- oder Erdäpfelkranz zu Tisch, auch kleine Beignets eignen sich hiezu.

Ragout- oder Einmachschüsseln garniert man mit Windnudeln, Erdäpfel- oder Topfen-, Reis- oder Polentacroquetts, mit kleinen Knöderln, Nockerln, Pastetchen, ausgestochenen und in Butter gebackenen Weißbrotschnittchen, Stäbchen, Dreiecken oder Herzförmchen.

Kalte Platten garniert man mit Eierhälften, Aspik, grünem Salat, Mayonnaise, Radieschen, Essigfrüchten, Butterblumen mit Caviarfülle 2c.