

**Zeitschrift:** Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis  
**Band:** 23 (1901)  
**Heft:** 5

**Anhang:** Koch- & Haushaltungsschule : hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 02.04.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Nr. 2.

Februar 1901

## Vom Abwaschen.

Man fürchtet sich so sehr davor, etwa durch Unvorsichtigkeit Gift in die Speisen zu bekommen, man spricht so viel von Vergiftungen und kämpft gegen Medizingift; und wie viel Schädlicheres und Giftigeres gibt es doch, wovor wir uns ebenso sehr zu fürchten hätten.

Gift heißt Gabe. Der Aberglauben der Menschen fürchtete sich, die Sache beim Namen zu nennen, eingedenk des Spruches: „Male den Teufel nicht an die Wand!“ Nur leise wagte man sich das Schreckliche, Gefürchtete ins Ohr zu flüstern: „Eine Gabe — Gabe einer Hexe!“ Das böse Prinzip „gab“ dieses.

Aber ist denn etwa nur die böse Absicht böses Prinzip? Ist nicht unsere Unwissenheit, Leichtsinns und Gedankenlosigkeit das böseste Prinzip, das man sich denken kann? Diese Unwissenheit reicht viel Gift, ohne es zu ahnen.

Die meisten Menschen haben die Auffassung, daß Gift nur in der Apotheke zu haben sei, denken aber nicht daran, daß es überall, nicht nur an dumpfer Waldstelle, auch mitunter in Küche und Speiseschrank wuchert.

Wo steckt denn nun dieses Schädliche, Krankmachende, schließlich Tödtliche in der Küche?

Erstlich im Staube.

Die reinliche Hausfrau ist über diese Bemerkung erstaunt, beleidigt. Im Staube? Wird nicht täglich die ganze Wohnung gefehrt, gewischt, der Staube daraus entfernt?

Ja gewiß! Aber das genügt für Küche und Küchengeräte nicht.

In jeder Sekunde regnet ein feiner Staube von der Decke, den getünchten Wänden hernieder, lösen sich von Tapeten, den Teppichen, Kleidern, Decken giftige Farbtheile als Fuselchen ab und erfüllen die Luft mit feinen Sonnenstäubchen; durch den Zug werden sie auch in Küche und Speisekammer geweht. Dazu der von außen hereinwehende

und der auf den Kleidern hergebrachte Sand und Staub. Wenn schließlich am andern Morgen eine dünnere oder dickere Staubschicht alle Gefäße, Tisch und Erdboden bedeckt, so muß auch am Nachmittage oder gegen Abend, pessimistische Hausfrauen behaupten sogar, schon eine halbe Stunde nach dem Reinmachen, eine Staubschicht auf allen Gegenständen liegen, die man auf Küchengeräten und Eßwaren weniger sieht, als auf polierten Möbeln. Natürlich gibt es viele Haushalte, in denen jeder Gegenstand, mit dem man kochen will, zuvor mit Wasser abgespült wird; es gibt aber auch viele, in denen dies nicht geschieht.

Staub besteht aus zahllosen Organismen und Mikro-Organismen; das sind unendlich kleine Lebewesen, die aus den abgenützten Stoffen entstehen, welche wir ausathmen, durch die Ausdünstung von uns geben u. s. w. Diese Millionen und aber Millionen Staubkörperchen, die selbst bei peinlicher Sauberkeit vorhanden sind, aber nur durch einfallende Sonnenstrahlen sichtbar werden, sind ebensoviel Millionen Feinde, welche, statt fortgespült zu werden, durch Athmung und Berührung wieder in unsern Körper aufgenommen werden, obwohl dieser sie absichtlich ausstieß. Wir sollten mit Recht vor jedem Staubkörperchen erschrecken, das wir sehen oder auch nur ahnen; es sollte uns ebenso in Angst versetzen, als ob es ein Partikelchen Arsenik wäre. Ebenso wie ansteckende Miasmen und Mikroben erzeugen sie Fäulnis und Zersetzung, sei es nun in der Lunge selbst, durch indirekte Ueberführung in das Blut oder durch die Schleimhäute des Magens und Darmes.

In Amerika gibt es Sekten, deren Küchen so beispiellos sauber gehalten werden, wie bei uns nicht einmal die Salons der reinlichsten Leute. Diese Leute sind sehr hilfreiche Menschen und zudem sehr gesund.

Der Staub und die kleinen Schmutzteilchen, die durch mangelhafte Reinhaltung in die Schleimhäute des Mundes, Halses und Rachenhöhle, der Speiseröhre und des Magens gelangen, rufen, gerade weil es faulige Stoffe sind, Reize und, stärker werdend, Entzündungen hervor, welche schließlich bei häufigen Wiederholungen des Vorkommnisses zu schweren Erkrankungen führen, denn was unsere Riech- und Geschmacksnerven nicht empfinden, das ist schon sehr empfindlich für die mit feinsten Nerven und Naderchen durchzogenen Schleimhäute. Erzeugt nicht ein Fuselchen auf der Nasenschleimhaut Niesen, ein Atom im Auge Brennen und im Ohr ein Jucken? Der Staub ist also kein harmloser Gast. Pflegt man doch zu sagen: „Kleine Ursachen, große Wirkungen.“ Der Hygieniker sucht gern nach dieser kleinen Ursache, dem Staube, und weiß ihn sich, wo er unumschränkt herrscht, in Krankenhäusern und Laboratorien, mit unerbittlicher Konsequenz fernzuhalten, aber in den Privatwohnungen herrscht diese konsequente Reinlichkeit selten. Man behauptet doch, in manchen Krankenhäusern — und ich habe das selbst



erlebt — bekommen die Kranken verhältnismäßig wenig Medizin und wurden durch Reinlichkeit und Ruhe gesund. Im Privatleben indessen werden die Menschen oftmals durch Mangel an Reinlichkeit krank.

Hauptsächlich in der Küche soll ärztliche Reinlichkeit herrschen. Die Zeit, welche dies mehr kostet, erspart die Hausfrau an den Jahren, die sie sonst vielleicht mit Krankenpflege zubringen müßte.

Es ist vor allem nötig, selbst Dinge, welche anscheinend rein und appetitlich aussehen, z. B. Mandeln, Rosinen, Sultaninen, Reis, Makkaroni und andere Nudeln abzuspülen. Bei Rosinen ist einmaliges flüchtiges Abwaschen nicht genügend. Wenn man nach diesem Abwaschen z. B. die Sultaninen einige Minuten im warmen Wasser liegen läßt und dann tüchtig durchknetet, so wird sich das Wasser von den „abgewaschenen“ Sultaninen schwärzlich trüben, und es wird ein dicklicher Satz im Gefäße entstehen von sehr zweifelhafter Beschaffenheit. In den Falten dieser Früchte ist aufgespeichert, was beim Ernten und Trocknen an Schmutz sich ansammelte und durch Milliarden kleiner Pilze dargestellt wird. So sind auch viele Hausfrauen in dem Irrtum, daß die weiße, klebrige Schicht, welche billige Backpflaumen und anderes Backobst umgiebt, Zucker oder Mehl sei. Bewahre! Das sind Schimmelpilze, durch Feuchtigkeit dieser Frucht, Staub und Schmutz erzeugt. Solange die Pflaumen nicht glänzend schwarz und das Wasser vollständig klar ist, sind gesundheitsstörende Organismen darauf, welche das Obst eher schädlich als nützlich machen.

Im Sommer wuchern diese Krankheitserreger natürlich am üppigsten; in keiner Jahreszeit ist es daher nötiger, Reinlichkeit auszuüben, als im Sommer, namentlich wenn in den letzten Monaten desselben die vorjährige Ernte demgemäß länger gelagert hat. Hülsenfrüchte, Reis, welche mitten in staubigen und oft schmutzigen Räumen gedroschen u. s. w. werden, Nudeln, welche bei der Fabrikation durch viele Hände gehen, all dies will sauber gewaschen werden. Letztere allerdings am besten wegen der leichten Löslichkeit schneller durch ein Sieb.

Man möge nicht sagen, diese Ratschläge seien überflüssig! Man mache einmal die Probe mit Nahrungsmitteln, die man, dem Rat der meisten Kochbücher nach, „flüchtig“ abwusch!

Vielen Kindern ist es unbekannt, daß man rohes Obst abzuwaschen hat, ehe man es isst. Für gewöhnlich wäscht die Mutter ja nur Kochobst. Sogar von Erwachsenen wird das rohe Obst sorglos ungewaschen vertilgt, obwohl es wegen des offenen Feilbietens dem Straßentaub, der zum Teil aus zu Pulver getrocknetem Straßenkot besteht, mehr ausgesetzt ist, als andere Nahrungsmittel. Die Diarrhöe, welche bei vielen nach Obstgenuß eintritt, ist nicht immer auf das Obst selbst zurückzuführen, da dieses nur dann schädlich wirkt, wenn es unreif, im

Uebermaß oder unpassend genossen wird. Der Mitgenuß der Pilze auf der Oberfläche der Früchte ist die Krankheitsursache. Auch hier ist das Sieb zum Reinigen des Saftobstes das Geeignetste, sofern man nicht vorzieht, in einem Napf zu waschen, um beobachten zu können, wieviel Loth Schmutz man auf ein Pfund Obst, und nicht einmal umsonst, miterhält! Äpfel und Birnen werden besser gut abgewischt, nur nehme man ein recht reines Tuch — und beobachte, wie es nach dem Säubern des Obstes aussieht.

Es wären hier noch viele andere Nahrungsmittel anzuführen, bei denen ebenfalls von „flüchtiger“ Waschung abzuraten ist; nur die Milch sei noch erwähnt, namentlich die Reinlichkeit der Milchgefäße.

In den meisten Küchen wird auf das Kochen selbst große Mühe- und viel Zeit verwandt, um so stiefmütterlicher kommt dann das Abwaschen weg, welches anscheinend nebensächliche Arbeit ist, kaum der Erwähnung wert. Am glücklichsten ist, wer sich die Häuslichkeit selbst besorgt und lieber den Zeitaufwand für anderes einschränkt. Wer aber Dienende haben muß, der achte auf das Abwaschen genau, und wenn er auch dazu keine Zeit hat, so gehe er wenigstens in die Küche, um das Spülwasser zu sehen.

Eine eindringliche Warnung wird hier am Platze sein, denn beim Anblick des „reinen Wassers“, in dem nachgespült wird, würde der Appetit für die nächste Mahlzeit verschwunden sein. Schon nach einigen Tellern und Töpfen ist das Sodawasser recht schlammig, aber was thut das? Die angespannte und erhitzte Köchin hat jetzt keine Zeit und Lust mehr, das heiße Wasser nochmals zu wechseln; für die paar Milchtöpfe und Tassen geht es noch an! Dann einmal flüchtig ins Spülwasser getaucht, ebenso flüchtig abgetrocknet, und blitzblank steht es auf der Schüsselrahme.

Man ruche einmal in diese Gefäße hinein! Man wird in den meisten Fällen einen Mischgeruch der Speise, die darin war, und des Spülwassers wahrnehmen. Man kann bei Flaschen beobachten, daß auch ein gut Teil Soda am Porzellan und Glas hierbei hängen bleibt. Die Milchtöpfe fühlen sich auch nach dem Abwaschen immer „klebrig“ an, in den Emailletöpfen „zieht sich“ das Wasser, also haften an ihm alte Fettteile von wer weiß wie lange her.

Das Soda ist ein scharfes, äzendes Gift, wie man an seiner Wirkung an den Händen sieht. Die fettigen Ueberreste an den Koch- und Milchtöpfen sind nicht minder schädlich. Kein Wunder, daß durch solche tägliche Vergiftungen Magenkatarrhe und andere Leiden entstehen.

Nach dem eigentlichen Abwaschen in Sodawasser, was übrigens viele Hausfrauen nur in besonderen Fällen anwenden, muß erst warm, und dann kalt nachgespült werden. Im Trockentuch darf kein Schmutz



sichtbar sein, denn sonst bliebe er in der Wohnung und würde aufs neue ins Porzellan getrieben. Waschlappen und Bürstchen zc. müssen gut getrocknet und oft erneuert werden.

Die reinliche Hausfrau wird allerdings schwere Kämpfe haben, wenn sie von ihrer Helferin eine solche Keullichkeit verlangt und sogar wünscht, daß diese sich die Hände und Nägel nicht erst durch das Abwaschen selbst reinigt.

Es müssen hierbei unappetitliche Dinge zur Sprache gebracht werden, doch geschieht es zur Förderung der Gesundheit des Lesers. Die beste Art der Belehrung für den Dienenden ist der Hinweis, daß die Gewöhnung an sanitäre Sauberkeit später der eigenen Familie des Dienenden zu gute kommen werde. (Hausdoktor.)

## Guter Rat für die Winterszeit.

Ein altes Sprichwort sagt: Ein guter Rat ist teuer. Eigentlich sollte es heißen: Guter Rat ist selten, besonders wenn er nötig ist, um die Gesundheit zu erhalten. Für den strengen Winter aber und seine besonderen Härten einen guten Rat geben, ist noch dazu viel Geld wert.

Es ist nicht die Schuld des Winters, daß sich die Krankheiten mehren, die Erkältungen steigern, die Armut, Not und Elend vergrößern. Das ist die Schuld unserer eigenen Verfehrtheiten.

Der Winter wird monatelang vorbereitet durch immer kühler werdende Winde und allmähliches Ersterben des Pflanzenlebens. — Auch wir sollen da vorbereitet werden, damit wir leben und nicht absterben oder erkranken sollen. Aber wie verkehrt und verzogen geberden wir uns, wollen dem Körper die Sommerwärme erhalten, verhüllen den Körper bis zum Ersticken der Haut und haben dann in wirklicher Kälte keinen Ersatz mehr. Darum Klagen, Frieren, Erkältung, Krankheit, Not und Tod. Darum ist der erste gute Rat: Haltet euch kühl im Herbst, bedeckt die Haut leicht, damit sie sich gewöhnen kann an die nötige Kälte. Haltet auch eure Wohnzimmer kühl. Das größte Verderben liegt darin, daß die Wohnungen gewöhnlich überhitzt sind. Kommt man aus dieser heißen Wohnung in die frische, freie Winterluft, so werden die geschwächten Schleimhäute der Nase gereizt und entzündet. Verstopfung der Nase, Schnupfen oder Erkältung folgen. Gleichmäßigere Temperatur verhütet alle solche schlimmen Folgen.

Man vermeide heiße Speisen und Getränke, weil diese nicht nur Mund, Zähne, Hals, Magen und Darm überhizen und erschaffen, sondern eine Hauptquelle von so vielen Leiden sind, die hier gar nicht alle aufgezählt werden können. Heiße Speisen und Getränke wärmen

nur für den Augenblick und entwickeln künstliche Wärme, kalte Speisen erwärmen allmählich und befördern die natürliche Wärmeentwicklung im Körper.

Man vermeide warme Schlafräume und Federbetten. Die letzteren sind die ungesundesten Sachen für unsre Haut. Alle Ausdünstungen werden durch die Federn zurückgehalten, sodaß eine beständige Stickluft die Haut umgibt. Sodann erhitzen sie die Haut und verweichlichen sie ganz besonders. Nur Wolldecken sollten als Decke dienen. Auch ist es besser für die Gesundheit, wenn man sich selbst viel im Freien bewegt, nicht die Pferde vorspannt und sie treibt, daß sie schwitzen, während die Fahrenden stillsitzen, frieren und die Ausdünstung der Pferde atmen.

### Schnitz- oder Nußbrot.

**M**an nehme 6 Kilo gedörrte Birnschnitz, worunter auch Apfelschnitz fein können, 8 Kilo dürre Zwetschgen und 6 Kilo weißes Mehl. Das vorher gut gewaschene Obst wird mit Wasser oder halb Wasser oder Wein so lange gekocht, bis es hinlänglich, aber nicht zu sehr erweicht ist, hierauf die Brühe abgegossen, die Zwetschgen ausgesteint, die Äpfel und Birnen von den Kernhäusern gereinigt und 1½ Kilo in Wein aufgequellte große Rosinen, 750 Gramm geschälte, gröblich in Würfel geschnittene oder gehackte Mandeln, 750 Gramm ebenso geschnittene Wallnußkerne darunter gemengt, nebst 60 Gramm Zimmt, 8 Gramm Nelken, 8 Gramm Ingwer, diese Gewürze gröblich gestoßen, 1 Muskatnuß fein gestoßen oder am Reibeisen abgerieben, die Schale von 4 Citronen, 90 Gramm Citronat, 120 Gramm kandierter Pomeranzenschale, diese drei gröblich geschnitten, 30 Gramm Fenchel und 60 Gramm Anis. Von den 5 Kilo Mehl nehme man die Hälfte auf den Backtisch, mache in die Mitte eine Vertiefung, gieße so viel Brühe von dem abgekochten Obst, als zum Teig notwendig ist, hinein, mische 15 Löffel voll dicke Bierhese unter die Brühe, mache damit das Mehl zu einem weichen Teige an, bringe diesen in eine Schüssel, streue eine Handvoll Mehl darüber, bedecke die Schüssel mit einem doppelten Tuche und stelle sie an einen mäßig warmen Ort zum Gehen. Wenn der Teig gehörig reif ist, wird er mit der andern Hälfte des Mehles, dem gekochten Obste und der etwa noch übrigen Obstbrühe, oder in deren Ermangelung mit Wasser zusammengeknetet und alles recht anhaltend und fleißig miteinander durchgearbeitet, damit es sich zu einer gleichförmigen Masse von der Dicke eines lockeren Brotteiges verbindet. Wenn der Teig in mäßiger Wärme nochmals gegangen ist, werden größere oder kleinere Brote nach Gutdünken daraus gemacht, diese auf ein mit Mehl bestreutes Brett gesetzt und, nachdem sie wieder gegangen



sind, wie anderes Brot gebacken. Sie müssen aber nicht zu bald aus dem Ofen genommen werden, damit sie zum völligen Ausbacken hinlänglich Zeit haben. Alle in den Teig kommenden Bestandteile müssen gleiche Wärme haben, und es darf nichts kalt untergemischt werden, da sonst das Brot nicht aufgeht. Oder man nimmt zu der obigen Quantität Obst 4 Kilo reifen Weißbrotteig, dazu das gekochte Obst und die übrigen Bestandteile, nebst 2 $\frac{1}{2}$  Kilo Mehl, 6 Löffel voll Bierhefe und der Obstbrühe mischen, welch' letztere, wenn deren zu viel sein sollte, vorher eingekocht werden muß. Dieses alles wird dann zu einem gleichförmigen, nicht zu festen Teig recht kräftig zusammengeknetet und hinlänglich durchgearbeitet, derselbe in einer bedeckten Schüssel an einem warmen Orte zum Gehen gebracht, wenn er reif ist, in Brote geformt, diese nochmals gehen gelassen und dann gebacken.

## Rezepte.

### Erprobt und gut befunden.

**Fastnachtsküchlein (Oehrli).** 3 Pfund Mehl, 5 Eier, 50 Gramm Butter, Salz, 5 Deziliter warme Milch. Das gute, feine Mehl wird Tags zuvor an die Wärme gestellt. Für den Teig werden Milch und Butter zusammen aufs Feuer gesetzt und gut lauwarm gemacht, damit letztere nach und nach schmelzen kann. Man siebt das Mehl in die Teigschüssel und macht in der Mitte eine Vertiefung. Dann zerklöpft man die Eier zuerst für sich tüchtig und darnach mit der leicht gesalzenen Milch und macht mit dieser nun von der Mitte aus den Teig an. Möglicherweise bedarf man noch etwas mehr warme Milch, falls man aber nicht extra Mehl zum Ausarbeiten nehmen will, so wird wenig fehlen. Man nimmt den Teigklumpen auf das Teigbrett, welches zum voraus mit Mehl bestreut sein muß. Man bearbeitet ihn sachte so lange, bis er nicht mehr anhängt. So oft letzteres der Fall ist, wird das Brett mit Mehl nur bestäubt, nicht eigentlich bestreut, da auf diese Weise zu viel Mehl aufgenommen werden könnte, denn der Teig muß recht weich und geschmeidig sein. Zu dem Zwecke muß er wiederholt wie ein Brotteig auseinandergezerrt, tüchtig zusammengeschlagen und gewirkt werden. Wenn er recht glatt und inwendig voll kleiner Löcher ist, dann schneidet man Stücke in der Größe von Semmeln davon ab, formt sie zu Brötchen, bestäubt sie mit etwas Mehl und drückt sie flach. So legt man eins an das andere, wie eine Geldrolle, auf ein mit Mehl bestreutes Tuch, welches auf einem Blech bereit liegt. Ist man mit dem Teig fertig, so werden die Enden des Tuches über der Teigrolle zusammengeschlagen, sodann stellt man ihn  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  Stunde an die Wärme (am besten auf einen Topf mit warmem Wasser, wenn



vorhanden, in den Selbstkocher, denn so kann keine Luft beikommen, was die Bildung einer rauhen Haut am Teige verhütet). Unterdessen bildet man einen starken Plomb aus ein bis zwei gut gefüllten Federkissen, welche man in ein Tischtuch bindet, den man auf einem kleinen Tischchen plaziert und mit einer reinen Serviette belegt. Die kleinen Plättchen werden nun nach einander auf dem Teigbrett dünn ausgerollt, nachher über den Rücken der einen Hand gelegt, noch weiter ausgedehnt, dann schwebend in der Luft rings vom Rande ausgezogen und endlich auf dem Plomb je so dünn ausgezogen, daß man durch den Teig hindurch bereits Gedrucktes lesen könnte. Hievon schneidet man mit einem Backrädchen mindestens handgroße viereckige Stücke, welche man über einen langen Stock der Mitte entlang ausbreitet (jede Lage wird mit einer frischen Serviette oder reinem Papier überlegt). So fährt man fort, bis man fertig ist, nachher bäckt man sie in rauchheißem Backfett oder reinem Schmalz auf beiden Seiten hübsch lichtgelb und bestreut sie noch warm beliebig mit Staubzucker. Sie werden in 2—3 Tagen ganz mürbe, können aber 2—3 Wochen aufbewahrt werden.

\*

**Gebratenes Spanferkel.** Sobald das fünf bis sechs Wochen alte Spanferkel geschlachtet, gebrüht, ausgeborstet, von den Augen und Klauen befreit ist, weidet man dasselbe durch eine kleine Oeffnung im Bauch rein aus, reibt es mit einem Tuche gut ab und hängt es 1—2 Tage in den Keller. Alsdann reibt man dasselbe in- und auswendig mit Pfeffer und Salz ein, stopft das Innere mit Brot- oder Kartoffelfülle aus, befestigt die vordern Füße an die Brust und legt die hintern unter den Bauch. In dieser liegenden Stellung gibt man das Ferkel in die Bratpfanne, stupft es über den Rücken, damit es beim Braten nicht Blasen wirft, und bestreicht es mit feinem Salatöl, setzt es in einen heißen Ofen, nachdem man noch das Maul mit einem breiten Holzspan aufgespeilert und Ohren und Schwänzlein in Butterpapier eingewickelt hat. Wenn das Ferkel schwitzt, so wischt man den Schweiß mit einem reinen Papier ab, und zwar so oft, als sich dies wiederholt. Hört der Schweiß auf, so bestreicht man das Ferkel mit einem Pinsel mit feinem Del und fährt so fort, so oft die Haut trocken ist, bis sich eine schöne, gleichmäßig braune Kruste gebildet hat. Man wendet das Ferkel nicht; dasselbe kann in 1½—2 Stunden fertig sein. Nach dem Anrichten löst man den Bratensatz mit etwas Fleischbrühe auf und gibt ihn nach dem Aufkochen nebenhinein. In das Maul wird ein kleiner Apfel oder eine Citrone gesteckt. — Ferkel können mit dem Herz und der Leber gefüllt werden. Noch ist zu bemerken, daß man das Ferkel auf ein Bratenleiterchen in die Bratpfanne legt.