

Vorwort.

Schon oft haben kleine Mädchen aus dem Kreise meiner Verwandten und Bekannten sich bei mir beschwert, daß die „Tante“ immer nur für die großen Leute schreibe und nicht auch einmal etwas für die kleinen Mädchen und ihre Puppen, und so habe ich endlich ihren Bitten nachgegeben und dies Büchlein für sie zusammengestellt, aber ungleich den meisten andern mir bekannten Puppen-Kochbüchlein, auch Fleisch- und Fisch-Speisen und Gemüse darin aufgenommen, weil ich mich aus meiner eigenen Kindheit erinnere und auch später häufig bemerkt habe, daß gerade solche Speisen vorzugsweise gern bereitet werden und die kleinen Mädchen ganz glücklich sind, wenn sie hin und wieder ein Stückchen Fleisch erhaschen können, und es scheint mir auch

gut, daß von Allem etwas vorkomme, wodurch sie sich spielend schon ganz nette Vorkenntnisse in der edeln Kochkunst erwerben können und auch vielleicht Liebe dafür bewahren, welche bei unsern jungen Damen ja so vielfach und so schmerzlich vermißt wird.
Jung gewohnt, alt gethan.

Da die Geräthschaften der Puppentüchen von sehr verschiedener Größe sind, so ist unter Eßlöffel, Theelöffel, Glas, Tasse, Untertasse, immer die Größe wie für Erwachsene zu verstehen.

Das Omelettenpfännchen, die Puddingform, die Auflaufform und die Tortenform, sind zum Umfang eines großen Trinkglases (Wasserglas) angenommen, das Backblech etwa 14 Centimeter lang, 8 Centimeter breit.

Das Mäßchen ist der achte Theil eines Liters; Prise, was Du mit drei Fingern fassen kannst, Stückchen Butter, etwa 8 Gramm.

Ei, immer Hühner-Ei, wenn nicht ausdrücklich ein anderes genannt ist.

Wo Bouillon angegeben ist, aber nicht zu haben wäre, da nimm kochendes Wasser mit Fleisch-

extrakt, 3—4 Gramm auf das Mäßchen Wasser und einige Körnchen Salz.

Zu „voller Schmelzbutter“ backen heißt, daß das zu Backende in der heißen Schmelzbutter schwimmen muß; Schmelzbutter, d. h. ausgekochte Butter, welche sich dadurch sehr lange hält, wird Mama wohl immer vorrätzig haben, sonst muß Du gewöhnliche Butter auf gelindem Feuer zergehen lassen und dann langsam abgießen, daß alles Unreine zurückbleibe.

Bain Marie, welches öfters vorkommen wird, ist eine Casserole mit flachem Boden und zur Hälfte mit siedend heißem (nicht kochendem) Wasser angefüllt.

Die Portionen können natürlich nach Belieben vergrößert oder verkleinert werden.

