

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfachere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i.B., 1924

Von der passenden Anwendung verschiedenartiger Fette zum
Küchengebrauch.

urn:nbn:de:bsz:31-57041

Von der passenden Anwendung verschiedenartiger Fette zum Küchengebrauch.

In Haushaltungen, wo man mit einer guten Zubereitung auch Wirtschaftlichkeit zu verbinden sucht, kann neben andereersparrnissen auch beim Gebrauch der Butter gespart werden. Zu dem Zweck kann verschiedenartiges Fett, als: Nierenfett, Schweineschmalz, Buter-, Gänse- und Entenfett, Öl, Suppen-, Rauchfleisch-, Schinken- und Hammelfett zweckmäßig angewendet werden. Sind doch gerade diese Fette in hygienischer, sowohl aus Sparsamkeitsrückichten oftmals einer sogen. Molkereibutter vorzuziehen.

Auch dürfte jetzt entschieden die Pflanzenbutter, also Cocos-, Palmin-, Margarine- und wie dieselben im Handel vertreten sind, sich gut eignen zum Gebrauch in der Küche, zum Ansetzen der Suppen, Saucen, Gemüsen und selbst zu den feinsten Backwerken. Verwendet man doch auch immer mehr zum Braten und speziell für Stücke auf dem Rost ein gutes Olivenöl, Sesam- und Nußöl. Da aber ein unpassender Gebrauch der Fettforten die damit zubereiteten Speisen ganz und gar unschmackhaft macht, so möchte es noch wenig Geübten angenehm sein, hier eine Angabe über die passende Anwendung des verschiedenartigen Fettes zu finden.

Gute Butter gibt selbstredend den meisten Speisen den feinsten Geschmack, ist aber auch, besonders frisch gebraucht, das teuerste Fett. Es wird daher dem hauswälderischen Sinne angemessen sein, auf eine vernünftige Weise darin zu sparen und Ersatzmittel zu Hilfe zu nehmen. Zwar steht in manchen Gegenden die Butter in nicht höherem Preise als gutes Nierenfett und Schmalz, doch bringt der Gebrauch der beiden letzteren Vorteil, da bedeutend weniger davon erforderlich ist; aber man vermeide, altes Fett anzuwenden, es verdirbt die Speisen und schadet der Gesundheit.

Es möge nun zuerst von dem passenden Fette zu Fleischspeisen die Rede sein, wobei bemerkt wird, daß es der Gesundheit nachteilig ist, gebratenes Fett nochmals zum Braten anzuwenden; zum Kochen ist es jedoch sehr gut.

Zu Roast beef oder Ochsenbraten, nach englischer Weise zubereitet, ist frisches in Würfel geschnittenes Nierenfett selbst der Butter vorzuziehen. Das darin gebratene Fleisch wird ungleich milder und saftiger und die Sauce, von der man beim Anrichten größtenteils das Fett entfernt, erhält einen kräftigen und angenehmen Geschmack und liefert einen guten Extrakt zu Kraft-

suppen. Zugleich wird das Fett so sehr verbessert, daß man solches statt Butter zu allen gewöhnlichen Gemüßen anwenden kann. Ueberhaupt ist frisches fein gewürfeltes Nierenfett sowohl zum Braten als auch zum Kochen dem ausgebratenen Nierenfett vorzuziehen.

Kalbsbraten erhält in reichlich Butter gebraten den feinsten Geschmack, besonders auch die Sauce; indes kann man zur Ersparnis der Butter einige Scheiben geschnittenen guten Speck, welcher keinen starken Rauchgeschmack hat, darunter und darüber legen, auch je nachdem man damit versehen ist, zwei Teile Butter und ein Teil reinschmeckendes Schweineschmalz zusammen in der Bratpfanne kochen lassen, bevor der Braten hineingelegt wird.

Reh- und Hirschbraten kann man sehr gut mit halb Butter halb Speck zubereiten; zu **Hasenbraten** aber wende man möglichst nur Butter an.

Bei **Hammelbraten** läßt sich die Hälfte der Butter durch Speckwürfel ersetzen.

Butter und **Kapaune** werden saftiger und können beim Braten dadurch heller erhalten werden, daß Speckscheiben daruntergelegt und auf die Brust gebunden werden.

Rüden (junge Hähne), **Enten** und **Tauben** erfordern reichlich Butter; doch kann viel erspart werden, wenn man sie in einem passenden Bunzlauer Geschirr langsam und fest zugedeckt brät, wobei auch einige Speckscheiben zum Unterlegen gebraucht werden können. Zugleich dient ein solches Braten dazu, das Geflügel heller zu erhalten, was den Wohlgeschmack desselben erhöht.

Zu **Krammetsvögeln**, **Beefsteaks** und gekochtem **Fisch** gehört ohne weiteres reichlich Butter; in besonderen Fällen kann man zu den beiden ersteren etwas fein gehacktes Nierenfett mit Butter verbinden.

Bei **Frikassees** ist die Butter nicht zu entbehren.

Frikadellen von rohem Fleisch und **Kalbsleber** sind in Butter gebraten am wohlschmeckendsten; doch kann bei ersteren die Butter mit frischem Nierenfett, bei letzterer mit langsam ausgelassenem Speck (siehe A Nr. 64) oder auch Schweineschmalz vermischt werden.

Zum **Braunmachen** eines

Sauerbratens oder **frischen Rinderbratens** ist Nierenfett anzuwenden, besonders gut ist auch dazu das Fett, wozu die Anweisung A. Nr. 63 gegeben ist.

Eine **Gans** wird in ihrem eigenen Fette gebraten und paßt solches, so wie auch Butterfett, ganz vorzüglich zu grünem und braunem Winterfohl. Doch muß die Gans, sowie der Pu-

ter, nicht zu stark gebraten werden — das starke Braten verdirbt das Fett und macht das Fleisch trocken und unschmackhaft. Das ausgebratene sogenannte Flaumfett der Gans, wie es in den Vorbereitungsregeln Nr. 62 nachzusehen ist, wird in einigen Gegenden im Winter theils zur Ersparung des Baumöls, theils des Wohlgeschmacks wegen geschmolzen zu Kartoffelsalat angewendet; es gehört jedoch in letzterem Fall dazu ein daran gewöhnter Geschmack. Auch wird wohl eine warme Specksauc zu Kartoffelsalat genommen.

Was nun die Gemüse betrifft, so ist zu Schwarzwurzeln, Rosenkohl, Spargel, Spinat, jungem Rübstiel, jungen Erbsen, frischen Möhren und jungem Kohlrabi gute Butter nicht zu entbehren. Wo man aus Sparjamkeitsrückichten Fett verwenden muß nehme man zu den beiden letzteren Gemüßen halb Butter halb gutes Nierenfett; oder halb Butter halb dicken Speck, welcher in kleine Würfel geschnitten, sehr fein gehackt und roh mit Butter vermischt wird. Auch die vorher empfohlene Pflanzenbutter.

Zu rotem Kohl ist Butter, doch auch das Fett einer gebratenen Ente, einer Bratwurst, auch gutes Bratenfett mit Butter vermischt, sehr passend.

Frisches, klein gehacktes, sowie auch gut ausgebratenes Nierenfett ist zu Möhren, weißen Rüben, Steckrüben (Kohlrabi in der Erde), Schnittbohnen, frischem Weißkraut und Kartoffelsuppe passend, doch ist es gut, kurz vor dem Anrichten ein Stückchen Butter in Mehl gewickelt durchzukochen.

Suppenfett kann bei späterem Hinzugeben von etwas Butter gleichfalls zu Weißkraut, Rüben, Möhren, Steckrüben angewendet werden.

In manchen Haushaltungen wird Rüböl auch für die Küche verwandt, und ist dies keineswegs zu verwerfen; doch muß das Öl zu diesem Zweck ausgeglüht werden. Das nähere darüber ist in A. Vorbereitungsregeln Nr. 31 bemerkt worden. Hätte man aber das erstgewonnene Öl — Jungfern-Öl genannt — unvermischt erhalten, so würde, da solches klar und reinschmeckend ist, das Ausglühen überflüssig sein. Beim Rükchengebrauch des gewöhnlichen Rüböls ist es am zweckmäßigsten, dasselbe, nachdem es abgeglüht und etwas erkaltet ist, mit Butter oder Schmalz — von jeder Sorte 1 Pfund — zusammen zu schmelzen, und paßt dasselbe dann für einen gewöhnlichen Tisch zum Kochen aller Gemüse, zu Kartoffel- und Mehl-Pfannkuchen, zum Braten der Kartoffeln, auch zu Zwiebelsauce über Kartoffeln u. dgl. m.

Sauerkraut ist mit halb Butter, halb hell ausgebratenem Speck, oder in dessen Ermangelung mit einem Zusatz von Schmalz

gekocht zu empfehlen. Zu Sauerkraut für den Dienstboten-Tisch, ohne Fleisch gekocht, kann ein Guß Rüböl und Schmalz in kaltem Wasser auf's Feuer gesetzt, angewendet werden; ebenso ausgebratener Speck, welchen man vor dem Umrühren des Gemüses mit 1—2 roh geriebenen Kartoffeln eben durchkochen läßt. Soll Speck dazu gegeben werden, so sei zur Abwechslung auf das Verfahren aufmerksam gemacht, welches bei „Rübstieler mit Kartoffeln für einen gewöhnlichen Tisch“ (C. Gemüse Nr. 26) bemerkt ist.

Die Fettsorten, welche bei Sauerkraut anzuwenden sind, passen auch zu den übrigen eingemachten Gemüsen. Zu Rübstieler, falls kein Fleisch darin gekocht worden, ist Nierenfett und etwas Butter sehr gut.

Gutes Schinken- und Rauchfleischfett nebst der Brüh, frisch und nicht zu salzig, kann zu Graupensuppe mit Kartoffeln, Erbsen- und Bohnensuppe verwendet werden. Im Sommer verdirbt das Füllfett sehr bald; es ist also nötig, wenn solches nicht in den ersten zwei Tagen gebraucht wird, die Brüh ganz rein darunter abzugießen und das Fett gut durchkochen zu lassen.

Sammelfett, die schlechteste aller Fettsorten, ist schwierig anzuwenden und paßt eigentlich nur für Rüben; ist mehr davon vorrätig, so tut man wohl, solches mit Öl und Schmalz zu kochen und zu gröberer Speisen zu benutzen. Übrigens ist, wo sehr viel Sammelfett vorkommt, zu raten, dasselbe zum Ziehen der Lichte zu verkaufen, oder es selbst zu diesem Zweck zu verwenden.

Von kleinen Borräten verschiedenen Fettes, wie sie besonders nach einem Gesellschaftessen vorkommen, schmelze man die passenden Sorten zusammen und verbrauche sie nach ihrer Art.

Das Ausbraten des Nierenfettes, wie es bei V. Würstma-chen Nr. 38 mitgeteilt worden, ist beim Einschlagen unvergleichlich; im übrigen aber gebrauche man das Fett möglichst frisch. Eine vorzügliche Zubereitung ist in den Vorbereitungsregeln Nr. 63 zu finden.

Jedes Fett muß, wenn es sich gut erhalten soll, an einem kühlen, luftigen Orte, mit einem durchstochenen Papier zugebunden, aufbewahrt werden. Sollte Brühfett sich verändern, was leicht geschieht, wenn beim Abfüllen das Geringste von Brüh oder Sauce dazu gekommen ist, so würde ein Umschmelzen notwendig sein.

Um Salatöl vor Ranzigwerden zu bewahren, gebe man zu einer Flasche Öl 2—3 Eßlöffel voll getrocknetes Kochsalz, schüttele es zuweilen durcheinander und stelle die Flasche offen stehend an einen kühlen Ort. Hierdurch verbessert es sich ungemein und wird vor Ranzigwerden bewahrt.