Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Billige Küche in teurer Zeit

Zimmermann, Henriette

Berlin ; Leipzig ; Wien ; Zürich, [ca. 1914]

11. Vom Brat- und Backfett

urn:nbn:de:bsz:31-90544

Visual Library

und mit Erfolg gebraucht wird. Das Brustmehl kann als Suppe oder Getränk zubereitet werden. Man rechnet auf eine Tasse kaltes Wasser drei bis vier Teelöffel Brustmehl, rührt dieses glatt und gießt die nötige Masse kochendes Wasser hinzu. Mit Salz und Zucker abgeschmeckt, muß die Suppe noch einmal aufkochen.

---

11. Vom Brat- und Backfett.

Eine große Rolle spielen in der Küche das Brat- und Backfett. Und wer hierzu alles Brauchbare ausnutzt, macht wirkliche Ersparnisse. So müssen die Bratensoßen stets gut entfettet werden, damit das so gewonnene Fett wieder anderweitig Verwendung findet. Von der Suppe genommenes Fett kann zu Gemüsen verbraucht werden, und schließlich werden rohe Fetteile von Fleischstücken abgetrennt, um ausgebraten zum Bräunen von Braten benutzt zu werden. Aber natürlich würde dies alles nicht ausreichen, um sämtlich zu Backendes und zu Bratendes damit herzustellen. So braucht die Hausfrau ein praktisches Fett. Da Butter sehr teuer ist, kann man sich leicht einen guten Butterersatz schaffen. Hierzu müssen Schweinsflomen und Rindsnierenfett genommen werden. Auf 1 kg Flomen nimmt man $^1/_2$ kg Rindsnierenfett. Beide Fette schneidet man in möglichst kleine Würfel und läßt sie in mehrmals abgegossenem Wasser etwa 2 Stunden stehen. Danach werden die Fettwürfel mit einer Schaumkelle in die Fleischhackmaschine gefüllt und durchgedreht. Den erhaltenen Fettbrei brät man in einem eigens dazu bestimmten eisernen, wenn möglich innen emaillierten Topfe aus. Die Grieben oder Grämen müssen dunkelgelb sein, wenn das Fett durch einen feinlöchrigen Durchschlag oder ein

Sieb in einen Steintopf gegossen wird. Etwas Majoran und eine eingekerbte Zwiebel auf den Boden des Topfes gelegt, verfeinern den Geschmack. Mit den Grieben lassen sich noch Kartoffeln braten und unter Hinzufügung von Oel Puffer backen.

Eine zweite Sorte Fett, die noch billiger hergestellt werden kann, ist Rindsnierenfett mit Oel. Hierzu wird das Rindsnierenfett in doppeltem Gewicht des Oels ausgebraten und, wie angegeben, in einen Steintopf geschüttet. Dann glüht man Rüböl mit einer Brotrinde und einer Zwiebel und schreckt es, sobald es eine Weile gekocht hat, mit einigen Tropfen kaltem Wasser. Das Oel wird hierauf mit dem noch flüssigen Rindsnierenfett vermengt und der Fettopf, wenn die Fettmasse erkaltet ist, mit Papier zugebunden und an einem luftigen Orte aufbewahrt. — In Gegenden, wo viele Hammel geschlachtet werden, z. B. in der Heide, brät man auch das Hammelfett aus, gießt es in Blechnäpfe und stürzt diese nachher. Hammelfett läßt sich zum Kartoffelbraten und Gemüsefetten verwenden, besonders das Fett der Schnucken; von den rheinischen Hammeln gerinnt das Fett leicht.

Ein der Butter an Lieblichkeit ähnliches Fett gewinnt man durch Zusammenschmelzen von Bauernbutter und Rindsnierenfett. Doch stellt sich dieses Fett teurer als die beiden erstgenannten. Man rechnet 1 kg Rindsnierenfett auf $^1/_2$ kg Butter. Das Nierenfett behandelt man, wie schon angegeben. Die Butter wird über gelindem Kohlenfeuer langsam klar gekocht. Bildet sich obenauf eine Haut, so nimmt man diese mittels einer Schaumkelle ab und gießt dann die flüssige Butter vorsichtig, ohne den Bodensatz zu rühren, in das noch flüssige Rindsnierenfett.

Schließlich läßt sich noch Rindsnierenfett in Milch auskochen. Hierzu wird das Fett behandelt,

wie beim ersten Fett angegeben, nur daß es nicht in den leeren Topf, sondern in Milch geschüttet wird. Auf etwa $3^1/_2$ kg Rindsnierenfett rechnet man 1 Liter Milch. Diese wird möglichst eingekocht und das Fett danach, wie schon angegeben, durchgeseiht.

---

12. Verbilligung der Feurung.

„Mißachte nicht das Kleine!" Diesen Spruch sollte sich jede Hausfrau zur Regel machen, die sparen muß. Ganz besonders findet er seine Anwendung auf das Heizmaterial. Der Aschenkasten muß, ehe er ausgeschüttet wird, nach hineingefallenen Kohlenstückchen, nicht ganz verbrannten Kohlen durchsucht werden. Ebenso sollten die noch auf dem Rost liegenden Feurungsreste vor dem erneuten Feueranmachen nach vielleicht noch brauchbarem Brennmaterial untersucht werden. Dann halte man sich zum Feueranmachen Papier- oder Pappstreifen (Streifen von alten Postkarten). Auf diese Weise genügt ein Streichholz zum Feueranmachen, während die Dienstmädchen oft fünf bis sechs anstreichen, ehe sie das Anbrennen des Feuers erreicht haben. Ist nun das Feuer flott im Gange und liegt eine schöne Glut im Herdloch, so feuchte man schlackenfreie Asche an und lege sie auf die Glut. Ein oder zwei Briketts (Preßkohlen) dazwischen erhalten das Feuer stundenlang. Dies hilft z. B. beim Bügeln mit Plätteisen die Herdplatte fast glühend machen und dabei doch einen ganzen Teil Kohlen sparen. Ist später schnelleres Feuer wieder nötig, so rakt man mit der umgekehrten Kohlenschaufel die Asche durch die Roste, frischt die vorhandene Glut mit wenig Spänen (ganz feiner Abfall beim Tischler) auf und legt einige Kohlen dazu.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg