## Von dem Backschmalz. De la friture.

Verschiedene Schmalze konnen zum Ausbacken angewendet werden, als: Butterschmalz!, Ganseschmalz, Schweineschmalz, Rindsstollenschmalz, Rochschmalz, Olivenohl zc.

Butterschmalz ist das vorzüglichste; dieses wird in manchen Landern, besonders da wo das Salzen der Butter nicht üblich ist, zu Markt gebracht, und wird auf folgende Weise bereitet: ein oder zwei Kannen Butter werden in einem Kafferol über schwaches Feuer gesetzt und ganz langsam, so daß sie ja nicht wallt, gekocht, bis daß der Rase und das Galz sich auf der Ober= flache zu einer Decke gebildet und übrigens unten am Kafferol angekocht sind, und die Butter als klares Dehl in die Hohe perlt; nachher vom Fener genommen und acht Minuten ruhen gelaffen; dann die Decke mit einem Schaumloffel rein abge= hoben und das Schmalz durch ein Haartuch oder Zwillicht=Ger= viette in einem Asch abgegossen.

Unter diesem Schmalz wird auch klare Butter verstanden.

Mach dem Butterschmalz hat das Kochschmalz den meisten Werth; darunter wird alles Fett, was vom Fleischkeffel, von den Sosen, Dampffaten, Bratpfannen zc. abgeschöpft wird, ver= standen; das Schöpsfett ausgenommen, denn dieses hat einen Inseltgeschmack. Hat man etwas von solchem Abschöpffett bei= sammen, so wird es ganz langsam klar gekocht und nach dem Ruben durch eine Gerviette gegoffen.

Rindsstollenschmalz und Schweineschmalz werden bereitet, wie solches bei dem Schmeersockel angegeben ist.

Unter Ganseschmalz wird das Fett, welches beim Braten der Ganse geschmolzen und als reines Dehl zurück gesetzt worden ift, verstanden.

Alle Schmalze sind frisch am besten; durch langes Stehen verlieren sie ihren guten Geschmack und werden ranzig.

Frisches Olivenohl ist auch sehr gut zum Backen, doch dieses wurde hier zu Lande ein sehr theures Backschmalz senn.

Manda Barrier