

stand während des Backens noch zunimmt und die im Innern enthaltenen Substanzen oder Saucen vor dem Auslaufen verhindert. Ist eine Fritüre für solche Objekte nicht warm genug, so nehmen Ei und Brot das Fett an, erweichen und lassen leicht die enthaltenen Substanzen ins Fett laufen.

2. Das Gleiche kommt mit in Backteig getauchten Objekten vor, deshalb ist es absolut notwendig, daß das Fett heiß genug ist, um ein Abschrecken zwecks schneller Befestigung des Teiges zu bewerkstelligen.

Da die Substanzen, aus welchen die verschiedenen Objekte bestehen, vorher schon gekocht waren, kann sich ihre Erwärmung gleichzeitig mit der Färbung ihrer Hülle in einigen Minuten vollziehen.

Der dritte Hitzegrad „sehr heiß“ ist für jedes Objekt anzuwenden, welches ein schnelles Abschrecken benötigt, sowie für alle ganz kleinen Objekte, die in wenigen Minuten gebacken werden sollen, wie ganz kleine Fische usw.

*Fisch-Fritüre.* Als logische Folge in der Serie der Fischzubereitungsarten haben wir auch daselbst das Backen der Fische beschrieben und verweisen den Leser bezüglich dieser auf das Kapitel „Fische“ Seite 279.

*Die Quantität des Backfettes.* Dasselbe soll immer mit der Quantität oder dem Umfang der zu backenden Objekte so proportioniert sein, daß diese darin schwimmen. Ohne zur Uebertreibung zu raten, soll die Quantität der Backfette eher zu groß sein, in Anbetracht, daß je größer die Quantität des Fettes ist, je mehr Hitze sich in dieser konzentriert und je weniger daher ihr Erkalten durch die eingelegten Objekte zu befürchten ist, was bei kleiner Fritüre oft ein halbes Mißraten verursacht, besonders wenn das Fett nicht auf einem heftigen Feuer steht, welches den gleichen Hitzegrad, welchen es vor dem Einlegen der Objekte hatte, gleich wieder herstellt.

*Die Pflege des Backfettes.* Jedesmal, wenn eine Fritüre gebraucht wird, soll sie, sobald das Fett geschmolzen ist, durch ein Tuch passiert werden, weil die Mehrzahl der darin gebackenen Objekte gewöhnlich etwas Abfall darin zurücklassen, welcher den nachher zu backenden Objekten nachteilig wäre. Besonders panierte Objekte lassen immer etwas Brotsatz zurück, welcher während längerem Backen wie schwarzes Pulver aussieht; ebenso bildet sich auch von den in Mehl gewendeten Objekten immer etwas schwarzer Satz. Diese Abfälle machen das Fett nicht nur trüb, sondern sie helfen es auch verbrennen und geben ihm und den zu backenden Objekten einen schlechten Geschmack, weshalb die Fritüren am besten jedesmal gleich nach ihrem Gebrauch passiert werden sollen. Hiervon hängt es sehr ab, ob sie kürzer oder länger gebraucht werden können.