

Das Backen in Butter und Fett.

Ein wichtiger Punkt, über den sich sehr viel sagen ließe, ist das Backen in Butter, Schmalz, Fett oder Del, was einen wahrhaften Probierstein für die Fähigkeiten der Köche und Köchinnen bildet, an dem nur zu viele scheitern, welche in den anderen Zweigen der Kochkunst ganz Anerkennenswertes leisten. Gebackenes Fleisch (man denke nur an die delikaten österreichischen Backhähnel, gebackene Kalbsmilch etc.), gebackener Fisch, in einen Teig getauchte und ausgebackene Früchte oder auch Strauben, Pfannkuchen oder Krapfen, Pavesen, Beignets, gefüllter Buttermig, Schneeballen, englische Schnitten, Croquetten jeder Art und wie diese angenehmen Backwerke alle heißen mögen, sind gewiß etwas sehr Gutes, wenn sie wohlgeraten und glänzend goldbraun auf den Tisch kommen und zugleich das Auge und den Gaumen erfreuen, aber wie selten gelingen diese schönen Sachen nach Wunsch — wie oft sind sie stellenweise verbrannt, nicht gehörig durchgebacken, blaß und farblos oder gar von dem Fett durchdrungen! Hören wir einmal, welche Lehren Brillat-Savarin, das Orakel aller Feinschmecker, seinem Koch in dieser Beziehung gab, nachdem derselbe eines Tages eine gebackene Seezunge blaß und viel zu weich auf die Tafel gebracht hatte.

„Dieses Unglück widerfuhr Ihnen nur, weil Sie die Theorie vernachlässigt hatten, deren Wichtigkeit Sie nicht genügend begreifen. Sie sind ein wenig eigensinnig und wollen nicht einsehen, daß die Ereignisse, welche in Ihrer Küche vorkommen, nur eine sichere Folge ewiger Naturgesetze sind und daß gar vieles, was Sie nur so mechanisch thun, weil Sie es von anderen gesehen haben, nichtsdestoweniger mit den erhabensten Ideen der Wissenschaft in Zusammenhang steht.“

„Hören Sie also aufmerksam zu, damit Sie nicht wieder über Ihre Werke zu erröthen brauchen.“

„Die Flüssigkeiten, welche Sie der Wirkung des Feuers aussetzen, nehmen nicht alle denselben Hitzeegrad an, denn die Natur hat sie in ungleicher Weise dazu befähigt und sich das Geheimnis dieser Anordnung vorbehalten; man kann ungestraft den Finger in siedenden Weingeist tauchen, würde ihn aber sehr rasch aus kochendem Branntwein und noch schneller aus kochendem Wasser zurückziehen, während auch das flüchtigste Eintauchen in siedendes Fett oder Del eine furchtbar schmerzhaft Brandwunde verursachen würde, denn Fett vermag sich mindestens dreimal mehr zu erhitzen als Wasser. Infolgedessen wirken auch die verschiedenen heißen Flüssigkeiten jede in ihrer besonderen Art auf die hineingelegten Körper; werden letztere in Wasser gelegt, so erweichen sie sich, lösen sich auf und verwandeln sich in Brei, wodurch wir Bouillon, Aufgüsse und Extrakte erhalten; thut man jedoch etwas in siedendes Fett oder Del, so zieht es sich zusammen, färbt sich mehr oder weniger dunkel und verkohlt schließlich. Im ersteren Falle löst das Wasser alle in den Nahrungsmitteln enthaltenen Säfte und zieht sie heraus, im letzteren werden diese Säfte darin erhalten, weil das Fett sie nicht aufzulösen vermag, und wenn die