

und der Boden des Gefäßes heiß genug sind, doch muß man vorsichtig dabei verfahren, damit man nicht durch das etwa ausspritzende siedende Fett verbrannt wird. Ferner sehe man darauf, daß das Kasserol, in dem man backen will, reichlich genug mit Fettigkeit gefüllt sei, so daß die darin auszubackenden Gegenstände darin schwimmen können und völlig damit bedeckt sind, auch muß das Gefäß so groß sein, daß kein Ueberkochen zu befürchten ist, und man darf immer nur wenig auf einmal hineinlegen, damit die Gegenstände gehörigen Raum haben und einander nicht berühren. Hier mag vielleicht manche junge Hausfrau ausrufen: „Ja, das ist alles ganz schön, aber wir können doch nicht soviel Butter oder Fett verwüsten, um einen Fisch oder zwei Hühnchen zu backen?“ Warten Sie nur einen Augenblick, Verehrteste, in dieser selben Butter oder diesem Fett, in welchem Sie einmal Fisch, Fleisch oder sonst eine Speise ausgebacken haben, können Sie dies noch zehn-, ja zwanzigmal thun, nur müssen Sie, wenn Sie mit dem Backen fertig sind, das heiße Fett vorsichtig in ein Gefäß mit kochendem Wasser gießen und gut umrühren, wobei sich alle Semmelkrümel, Fleischstückchen u. dergl., welche von den auszubackenden Gegenständen abgefallen sind, zu Boden setzen, während das Fett nach dem Erkalten völlig rein und klar aussieht. Man nimmt es in einem festen, dicken Kuchen von der Oberfläche des Wassers ab, kratzt alle rauhen Stellen von der Unterseite weg und kann es an einem kühlen Ort viele Wochen frisch und gut erhalten, immer wieder benützen und auf dieselbe Weise reinigen. Freilich darf man niemals dasselbe Fett zum Ausbacken von Fischen und Fleisch wie zum Backen von Beignets, Pfannkuchen und anderem süßen Backwerk verwenden, darf zu letzterem überhaupt am besten nur geklärte Butter nehmen, während zu Fischen und Fleisch auch geklärtes Rindsfett zu benützen ist; kleinere Fische, namentlich kleine Forellen, bäckt man auch häufig in Del, wozu sich nur feines Olivenöl eignet, bei größeren Fischen oder Fischstücken, die längere Zeit zum Backen und mehr Hitze bedürfen, ist Del nicht gut zu verwenden, da dasselbe durch länger andauerndes Sieden einen unangenehm brenzlichen Geschmack erhält.

Schließlich haben wir nur noch zu bemerken, daß alle ausgebackenen Speisen einige Minuten auf ein heißes Tuch oder Löschpapier zum Entfetten gelegt werden, daß man sie nie in den Ofen stellen darf, um sie warm zu erhalten, weil sie sonst weich und zäh werden, sondern möglichst sofort auf den Tisch bringen muß. Eine Schüssel mit gebackenem Fisch, gebackenen Hühnern, Fleisch-Croquetten, Gehirn, Kalbsmilch und dergleichen, mit gebackener Petersilie und Citronenscheiben verziert, sieht außerordentlich appetitlich und verlockend aus, nicht minder eine Pyramide von Strauben, Beignets, Spritzkuchen u. dergl., wenn sie als Mehlspeise oder Dessert auf der Tafel erscheint.

