

Dieselben werden durch Zusatz von Backpulver lockerer und ausgiebiger, „weniger speckig,“ wie der geläufige Küchenausdruck sagt. Außerdem lassen sich bedeutende Ersparnisse an Butter erzielen. Das Backen mit Backpulver bietet der Hausfrau und Köchin daher manchen Vortheil. Bewahrt man solches Pulver vorrätzig auf, was man immer soll, so hat man nur für einen trockenen Aufbewahrungsplatz Sorge zu tragen. Das Pulver ist also jederzeit zur Hand, erspart viel Zeit und Vorbereitungs mühe und trägt, wie bereits schon bemerkt, viel zum Gelingen der Bäckereien und Mehlspeisen bei.

Für kleine Bäckereien genügt oft schon ein Zusatz von $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel voll des genannten Pulvers.

Größeren Massen gibt man $\frac{1}{2}$ Päckchen oder ein ganzes à 10—12 Heller bei. Zur leichteren Orientierung diene als Regel: Ein Päckchen Kuchenpulver für 500 bis 600 gr Mehl. Das Pulver wird recht gut mit dem zur Verwendung kommenden Mehl vermischt, beides erst zuletzt in Eierbutterabtrieb oder Schnee eingemengt und sofort das Backwerk in eine gleichmäßig heiße Röhre gesetzt, darin langsam ausgebacken. Zu starke Hitze reißt alles Backwerk vorzeitig auseinander, wodurch es an Geschmack und Ansehen beträchtliche Einbuße erleidet.

Das beste Backpulver erhalten wir aus Deutschland und kann von dort (da in Österreich noch wenig Auswahl zu haben ist) leicht als Muster ohne Wert in kleinen Partien bezogen werden.

Als beste Firma möchte ich hiefür „Dr. Eratos Backpulver“ der Firma Stratmann & Meyer, Bielefeld (Deutschland), erwähnen. Der Preis eines Pulvers ist 10 Pfennige (12 Heller österr. W.).

Nicht unbemerkt möchte ich lassen, daß alle auch mit Backpulver angearbeiteten Teige möglichst glatt und zart angewirkt werden sollen.

Allgemeine Bemerkungen.

Maß und Gewicht sind bei allen Rezepten nach dem metrischen System angegeben.

Die Quantitäten sind fast durchschnittlich für 4—6 Personen berechnet und können nach Belieben getheilt oder vervielfacht werden.

Ist in den Recepten eine Beigabe von Madeirawein angegeben, so kann man aus Ersparungsrücksichten auch beliebigen anderen Weiß- oder Rothwein, ersteren für lichte, letzteren für dunkle Saucen verwenden. Ebenso können, wo Champignons nicht leicht zu haben sind, als Ersatz kleine Stein- oder Herrenpilze, im Winter getrocknete, sowie eingelegte Schwämme verwendet werden.

Große Ersparnisse lassen sich in den meisten Fällen bei Verwendung der oft sehr theuren Butter erzielen. Einen theilweisen Ersatz bilden die verschiedenen Fleischfette, die aber passend verwendet werden müssen. Z. B. eignet sich gut ausgekochtes Abschöpf Fett (siehe Behandlung der Fette) oder auch Nieren- und Schweinefett gut zur Bereitung von Gemüsen und dunklen Saucen. Bei feinem Gemüse, z. B. Erbsen, Sprossen, Kohl (Kelsch, Wirsing), grünen Bohnen zc. gibt man in das in Fett gekochte Gemüse kurz vor dem Anrichten ein kleines Stückchen Butter, läßt es darin zergehen, wodurch das Gemüse einen milden, feinen Geschmack bekommt. Gut ausgelassenes Schweinefett, mit Butterschmalz vermischt, ist reiner Schmalzbutter zum Ausbacken von Schmalzbäckereien und Fleisch sogar vorzuziehen. Zum Anbraten von Rind- und Kalbfleisch kann man auch theilweise frisches, feingehacktes Nierenfett mit Butterzugabe verwenden. Gans- und Hühnerfett ist vorzüglich zum Dünsten von Reis und zur Bereitung von Gemüsen und deren Saucen zc.

Auslassen von Butter.

Man gibt das zum Auskochen bestimmte Quantum Butter in einen hohen emaillierten Eisentopf und stellt den Topf mit der Butter auf die heiße Platte, läßt die Butter langsam zerfließen und dann kochen. Nun schöpft man den angesammelten Schaum von oben ab, streut etwas Salz und ein wenig Weizenmehl in die kochende Butter, läßt die Butter damit kochen, aber ja nicht überlaufen, rührt manchmal mit einem Seihlöffel um. Dann läßt man die ausgekochte Butter seitwärts am Ofen stehen, bis sie sich klärt, gießt die Butter vorsichtig in den Schmalztopf und läßt sie darin stocken. Der Topf mit dem Schmalze wird an einem kühlen, trockenen Orte aufgehoben. Den Bodensatz aber verwende man zum Kochen von Kartoffelspeisen oder Gemüsen.