

### Auslassen von Fett.

**Schweinfett.** Man nimmt schönen Bauchfatz, schneidet diesen in Streifen und dann in kleine Würfel, die man langsam ausbrät, bis sie lichtgelb sind, dann seigt man das Fett in einen Topf, preßt das in den Krammeln enthaltene Fett noch aus. Die Krammeln werden entweder so mit Salz genossen oder zum Kochen verwendet, z. B. für Kraut, Knödel &c. Speck wird ebenfalls fein geschnitten in einem Eisentopf ausgebraten, die Krammeln dann ausgepreßt und nach Belieben verwendet.

**Rindsfett.** Schönes Kernfett von Ochsen wird gewaschen, die Haut abgezogen, in feine Würfel geschnitten und mit etwas Milch ausgeschmolzen, oder man wäscht das Fett, kocht es erst einige Minuten in gesalzenem Wasser mit einer Zwiebel, gibt es aus dem Sude heraus und läßt es auskühlen, dann schneidet und wiegt man es fein, kocht es in einem größeren Tiegel gut aus, seigt das Fett in einen Topf und die Krammeln preßt man aus.

**Gansfett.** Man nehme das Fett der Gänse, wasche es rein und lasse es noch  $\frac{1}{2}$ —1 Stunde im Wasser liegen, schneide es würfelig und siede es sehr langsam aus, fülle das ausgelassene Fett in Töpfe oder Einsiedegläser und hebe es an kühlem Orte auf. Dieses gilt für alle Fettarten.

**Abfchöpf fett.** Dieses ist alles Fett, das sich bildet auf Suppen und Saucen und Braten; man nimmt es ab, schneidet dazu die Fettabschnitzel von gekochtem Rindfleisch und Bratenfett &c., gibt in das Fett etwas Milch und eine kleine, halbe Zwiebel, kocht das Fett gut in einem Tiegel aus und seigt es ab. Dieses Fett ist sehr zu empfehlen zum Kochen von Gemüse und zum Abtreiben für Suppeneinlagen &c.

Übriges Backfett verwende man zu dunkler Einbrenn. Nur Fische, Fricassée, Hühner verlangen unbedingt Butter zur Bereitung. Auch in der Mehlspeisküche läßt sich die theure Butter theilweise ersparen. Z. B. beim Abtreiben für Suppenocken, Knödeln, indem man Gans- oder Schweinfett mit sehr wenig Butter mischt. Zu gewöhnlichen Gerichte speisen kann man ebenfalls gutes Schweinfett verwenden. Schinken- oder Sechfleischfett ist zur Bereitung von Kraut, Kartoffeln und Hülsenfrüchten zu empfehlen. Hammelfett aber ist nur zum Kochen von Rüben brauchbar.

Jede Hausfrau und Köchin sei ferner darauf aufmerksam gemacht, daß Abfälle von Schinken- und Rauchfleisch, wie Knochen, Speck und Schwarten, in der feinen Küche in vorzüglicher Weise

verwertet werden können, also Abfälle, die sehr oft im einfachsten Haushalte zu haben sind, deren Verwendung in der bürgerlichen Küche bisher eine viel zu geringe Beachtung fand. Fricandeaus auf Butter und theilweise mit Schinkenabfällen oder Speck abgedünstet sind von vorzüglicher Güte. Dem Kind- oder Kalbfleisch zum Braten solche frische (nicht schimmelige) Abfälle beigegeben, gibt Braten und Saft einen hochfeinen Geschmack, nur dürfen diese Zugaben nicht vorherrschen.

Man sagt oft, „eine feine Küche ist zu theuer,“ was aber nicht richtig ist. Eine gute Köchin weiß eben jedes bißchen Abfälle, Saucenreste, Knochen zc. der richtigen Verwendung zuzuführen. Ich verweise an dieser Stelle auf Maggis Suppenwürze, die ein nieversagendes und billiges Hilfsmittel der Küche ist. Sie verbessert augenblicklich und in überraschender Weise den Geschmack jeder nicht süßen Speise, insbesondere Suppen, Saucen, und Gemüse. Maggis Würze ist sehr ausgiebig. Man verwende sie daher sparsam und füge einer Speise nur soviel davon bei als nötig ist, um deren eigenen Geschmack besser hervortreten zu lassen. \*)

Ich behaupte, in jedem, auch in dem kleinsten Hause, kann man fein und dabei sparsam kochen. Wurzelwerk, das überall um ganz geringen Preis leicht zu haben ist, bildet einen weiteren Bestandtheil der feinen Küche. Von großer Wichtigkeit für die tadellose Bereitung der Speisen sind Aufmerksamkeit und eine richtige Zeiteintheilung. Selbstverständlich gilt hier wie überall: „Übung macht den Meister!“

### Erklärung der verschiedenen, in diesem Buche vorkommenden Benennungen.

- Abbrennen:** Gries, Mehl, Knödelbrot zc. mit kochender Milch oder Wasser übergießen, worauf es erst zu einer Teigmasse angerührt wird.
- Abfetten:** Das auf einer Brühe angesammelte Fett mit einem Löffel abnehmen.
- Abflammieren:** Dieses geschieht meist bei Geflügel, und zwar über Spiritusfeuer oder Papierflamme. Unter raschem Drehen und Wenden werden die Härchen und kleinen zurückgebliebenen Flaumfederchen abgeseigt, dann das Fleischstück gut rein gewaschen.

\*) Maggis Würze soll nicht mitgekocht, sondern erst den fertigen Speisen, knapp vor dem Anrichten, beigegeben werden.