

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Kochbüchlein für den praktischen Haushaltungsunterricht an Volks- und Fortbildungsschulen**

**Specht, Mathilde**

**Leipzig, 1912**

XIV. Verschiedenes

**urn:nbn:de:bsz:31-58620**

etwas Salz und eine Lage Kraut und so fort, bis der Ständer beinahe voll ist. Hat man den Geschmack gern, so kann man zwischen hinein auch Wacholderbeeren oder Kümmel geben. Obenauf wird ein reines Tuch und darauf ein in die Öffnung passendes Brettchen gelegt, das mit großen Steinen beschwert sein muß. Ist die Gärung vorüber, so nimmt man den Schleim vorsichtig am Rande weg, reinigt Tuch, Brettchen und Stein und deckt alles wieder gut zu. Diese Reinigung muß vorgenommen werden, so oft man Kraut herausholt, aber mindestens einmal wöchentlich. Auf diese Weise werden in manchen Gegenden weiße Rüben eingemacht, die vor dem Hobeln gewaschen und geschält werden müssen.

#### 138. Bohnen einzumachen.

Ausgewachsene breite Bohnen werden geköpft, abgezogen und fein geschnitzelt. Sodann werden sie entweder roh eingelegt oder sie werden erst mit kochendem Wasser überbrüht und dann auf einem Tuch in der Sonne getrocknet. Die weitere Behandlung des Einlegens ist dieselbe wie beim Sauerkraut, nur gibt man statt Kümmel und Wacholderbeeren Bohnenkraut dazwischen.

---

### XIV. Verschiedenes.

---

#### 139. Fett auszulassen.

Hierzu nimmt man zu gleichen Teilen Rinds- und Schweinefett, wässert, zerschneidet und verwiegt jedes für sich. Hat man eine Fleischhackmaschine, so empfiehlt es sich, das Fett damit zu zerkleinern, da auf diese Weise am wenigsten Grieben zurückbleiben. Das Nierenfett wird zuerst mit etwas Milch aufgestellt, und erst nach  $\frac{1}{2}$  Stunde, wenn es zergangen ist, gibt man das Schweinefett mit einer Zwiebel oder einem Apfelschnitz zu. Das Fett muß nun zusammen langsam auf der Seite des Herdes ausziehen, bis es ganz klar ist, und wird dann, wenn es etwas abgekühlt ist, durch einen Seiser in einen erwärmten Steintopf gegossen. Die Grieben können zu gerösteten Kartoffeln und verschiedenen anderen Speisen verwendet werden.

### 140. Butter auszulassen.

Die zerkleinerte Butter läßt man auf mäßigem Feuer zum Kochen kommen, stellt sie alsdann zurück und läßt sie auf der Seite des Herdes solange ziehen, bis sie klar ist. Nun schäumt man sie ab und nachdem sie etwas abgekühlt ist, gießt man sie vorsichtig in einen erwärmten Topf. Das Lehte vom Boden gießt man durch einen Seiber in ein besonderes Töpfchen und verwendet dies zuerst. In den auf dem Boden befindlichen Grieben können feine Schwarzbrottscheiben geröstet werden, die von manchen Leuten gern gegessen werden.

## Maße und Gewichte.

1 schwacher Eßlöffel Salz wiegt . . . . .	10 g	$\frac{1}{5}$ ℔
1 starker Eßlöffel Salz wiegt . . . . .	20 g	$\frac{2}{5}$ "
$\frac{1}{4}$ ℔ Mehl enthält . . . . .	6 Eßl.	5 "
1 Tasse Mehl enthält . . . . .	$\frac{1}{4}$ ℔	5 "
1 Eßlöffel Gries wiegt . . . . .	12 g	$\frac{1}{2}$ "
$\frac{1}{4}$ ℔ Gries enthält . . . . .	10 Eßl.	5 "
1 Eßlöffel Gerste wiegt . . . . .	20 g	1 "
$\frac{1}{4}$ ℔ Gerste enthält . . . . .	6 Eßl.	6 "
1 Eßlöffel Hafergrütze wiegt . . . . .	20 g	1 "
$\frac{1}{4}$ ℔ Hafergrütze enthält . . . . .	6 Eßl.	6 "
1 Eßlöffel Reis wiegt . . . . .	20 g	1 "
$\frac{1}{4}$ ℔ Reis enthält . . . . .	6 Eßl.	6 "
1 Eßlöffel Sago wiegt . . . . .	15 g	1 "
$\frac{1}{4}$ ℔ Sago enthält . . . . .	8 Eßl.	8 "
1 Eßlöffel Zucker wiegt . . . . .	18 g	$\frac{7}{8}$ "
$\frac{1}{4}$ ℔ Zucker enthält . . . . .	7 Eßl.	6 "
1 Tasse Milch enthält . . . . .	$\frac{1}{4}$ l	5 "
4 große Kartoffeln geben . . . . .	1 ℔	3 "
9 kleine Kartoffeln geben . . . . .	1 ℔	3 "
1 Eßlöffel Fett wiegt . . . . .	25 g	4 "
$\frac{1}{4}$ ℔ Fett enthält . . . . .	5 Eßl.	20 "