

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Weck - Koche auf Vorrat**

**J. Weck und Co. <Öflingen>**

**Öflingen, [1941]**

B) Fett

**urn:nbn:de:bsz:31-57595**

## B. Fett im Haushalt auszukochen und frischzuhalten

### Fett jeder Art

*Erhitzungsdauer:* 30 Min. bei 98 Grad C.

Gut ausgelassenes Fett gieße man durch ein Sieb in die Gläser, die auf ein vierfaches nasses Tuch gestellt werden müssen, und erhitze es.

Nierenfett allein wird sehr hart. Vorteilhaft ist eine Mischung aus gleichen Teilen Nierenfett, Schweineschmalz und Butterschmalz, die jedes für sich sauber ausgelassen werden.

### Butter

*Erhitzungsdauer:* 30 Min. bei 85–90 Grad C.

Die Butter wird in kleine Stücke geschnitten, damit sie leicht in die Gläser eingelegt werden kann. Die mit Butter aufgefüllten Gläser werden hierauf in warmes Wasser gestellt, damit die Butter schmelzen und so die erforderliche Höhe der flüssigen Butter in den Gläsern bestimmt werden kann. Die flüssige Butter soll nicht höher hinaufreichen als 3 Finger breit unter den Rand, damit nicht das aufsteigende Fett zu hoch kommt und die Gummiringe undicht macht. Der Glasrand wird dann oben mit heißem Wasser sauber abgewischt, damit ja kein Fett zwischen Glas und Gummiring haften bleibt, unter Federdruck in den Apparat gestellt und erhitzt. Die Milch, die in der Butter enthalten ist, setzt sich zu Boden. Wenn dann im Winter die Butter gebraucht wird, muß man das betreffende Glas vorsichtig in warmes Wasser stellen, zu dem man allmählich heißeres Wasser gießt. Sobald die darin enthaltene Butter flüssig geworden ist, wird sie in eine Schüssel gegossen. Bevor sie zu erstarren beginnt, wird sie mit einem Kochlöffel mit der unten befindlichen Milch tüchtig verrührt, so daß sich Milch und Fett wieder verbinden.

So eingekochte Butter sieht so glatt und fein aus wie zu Sahne gerührte Butter. Ihr Geschmack ist vorzüglich, da die in ihr enthaltene Milch tadellos frisch erhalten bleibt. Sie kann zu allen Speisen und zu jedem Backwerk verwendet werden. Wenn die griesige Beschaffenheit der Butter nicht stört, der kann sie auch als Brotaufstrich verwenden.

## C. Das Frischhalten von Milch

ist eine heikle Sache selbst dann, wenn diese unmittelbar vom Stall in die Küche kommt, da Witterungseinflüsse, Fütterungsweise, Futterbeschaffenheit (nasses und gärendes Futter) und auch der Gesundheitszustand der Tiere großen Einfluß auf die Haltbarkeit ausüben. Hauptbedingung für ein gutes Gelingen des Frischhaltens von Milch ist, daß die Milchgefäße durchaus sauber