

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Haushaltungs-Buch**

**Freiburg i.Br., 1897**

Zubereitung der Fette.

**urn:nbn:de:bsz:31-56793**

## Zubereitung der zum Kochen nöthigen Fette.

### 1. Butter.

Zum Einkochen bestimmte Butter soll fest ausgeknetet sein; sie darf keine Buttermilch mehr in sich haben. Die Butter wird in einem eisernen oder kupfernen Topfe auf gutes Feuer gestellt, bis sie kocht. Das Feuer ist während dieser Zeit gleichmäßig zu unterhalten; sobald die Butter zu schäumen anfängt und in das Steigen kommt, ist sie mit dem Schaumlöffel beständig umzurühren. Hat sich nach einiger Zeit der Schaum gesetzt, dann steigt die Butter nicht mehr und man läßt sie so lange ruhig weiter kochen, bis sie hell und klar geworden ist und beim Kochen durchsichtige Blasen wirft. Hierauf wird die Butter auf die Seite gestellt, bis sie etwas erkaltet ist und dann gieße man dieselbe in den hiesfür bestimmten Topf. Die Butter ist jetzt bis zum völligen Erkalten umzurühren.

NB. Der zum Auskochen der Butter bestimmte Topf darf nur  $\frac{2}{3}$  voll angefüllt werden wegen der Gefahr des Ueberlaufens: auch darf man während der Zeit des Buttereinkochens die Küche nicht verlassen, damit man beständig die kochende Butter beobachten kann. Das Ueberkochen derselben ist feuergefährlich; hierdurch entstehendes Feuer ist schwer zu bewältigen.

### 2. Nieren-Fett.

Hierüber ist im Kochbuche Verschiedenes zu finden.

### 3. Schweineschmalz oder Schweinefett.

Gleiche Zubereitung, wie bei Nieren-Fett; nur wird keine Butter beigegeben.

Die Art und Weise des Kochens, sowie die Vorrichtungen der Speisen für das Kochen sind im Kochbuche genau angegeben.