

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Praktisches Kochbuch für die einfacherere und feinere Küche**

**Davidis, Henriette**

**Karlsruhe i. B., 1924**

29. Abgeklärte oder Schmelzbutter, hauptsächlich zum Buttergebäck

**urn:nbn:de:bsz:31-106702**

dann nimmt man 1 Pfund derselben zu einem Pfunde guter, frischer Butter, welche man gehörig ausgewaschen und so lange geknetet haben muß, bis keine Wassertropfen mehr hervortreten, legt die Sardellen und Butter auf ein sauberes Brett und hacht erstere mit der Butter möglichst fein; werden dieselben allein gehackt, so erhalten sie einen tranigen Geschmack und eine unansehnliche Farbe. Nachdem streicht man die Butter durch ein Haarsieb und setzt das Hacken der zurückgebliebenen Teile so lange fort, bis alles durchgerieben ist. Danach legt man die Sardellen-Butter zierlich auf ein Tellerchen und gibt geröstete Semmelscheiben dazu. (Es wird dieselbe neben ihrem Hauptzweck auch zugleich dazu angewandt, Saucen, Frikassees und Ragouts einen Sardellen-Geschmack zu geben.)

Um die Sardellen-Butter Wochen und Monate lang aufzubewahren, drückt man sie in ein sehr sauberes Steintöpfchen, legt ein passendes Stück Papier darauf, bedeckt es einen Finger dick mit Küchensalz und stellt es offen an einen kalten Ort.

### 28. Braune Butter.

Die Butter setzt man in einem eisernen Topf auf gelindes Feuer und rührt dieselbe so lange, bis sie braun geworden ist; erst zergeht sie, dann fängt sie an zu steigen und wird allmählich braun.

Das, was man in Butter zu bräunen wünscht, muß erst, nachdem dieselbe braun gemacht ist, hineingetan werden, weil es sonst keine schöne Färbung erhält; doch sei man dabei achtsam, daß kein brenzlicher Geschmack entsteht.

### 29. Abgeklärte oder Schmelzbutter, hauptsächlich für Buttergebäd.

Die Butter, worin man Backwerk ausbacken will, muß gereinigt sein; ist dies nicht geschehen, so wird dieselbe, wenn das zu backende hineingelegt wird, schäumig und läuft über. Sie wird daher in einem nicht zu kleinen eisernen Topfe auf schwaches Feuer gesetzt und gelinde gekocht, bis sie hell und klar geworden, wobei man auf 2 Stunden rechnen kann. Der Schaum, welcher nicht abgenommen wird, zieht sich nach dem Boden hin, wo er sich mit den Salztheilen verbindet. Wenn man das Kochen der Butter nicht mehr hört, so hat sie den bestimmten Grad erreicht. Man stellt den Topf vom Feuer und füllt die klare Butter in wohlgereinigte Steintöpfe, doch darf nicht das geringste vom Bodensatz dazu kommen. Ganz erkaltet legt man ein Papier dar-



über, einen Finger dick Salz darauf und bewahrt sie offen stehend an einem kalten luftigen Orte.

**Anmerk.** Solche Schmelzbutter gibt dem in Fett zu kochendem Gebäck den feinsten Geschmack und ist zum Kochen und Ausstreichen der Formen unbergleichlich.

### 30. Petersilien-Butter.

Man läßt Schmelzbutter zum Kochen kommen, rührt einen guten Teil fein gehackter Petersilie durch und bewahrt sie für den Winter auf.

### 31. Rüböl zum Küchengebrauch auszuglühen.

Um dem Öle seinen ranzigen Geschmack zu benehmen, glühe man es auf folgende Weise aus: man setze das Öl in einem nicht kleinen eisernen Topfe aufs Feuer und wirft, wenn es kochend heiß geworden, eine Möhre oder Zwiebel, in Ermangelung eine mit etwas Wasser angefeuchtete Schwarzbrottrinde hinein und lasse es noch 10 Minuten auf dem Feuer. Dann stelle man den Topf auf einen Spülstein und sprengte mit der naß gemachten Hand etwas kaltes Wasser hinein und wiederhole dies 2—3 Mal, es entwickelt sich dann bei dem entstehenden Brausen ein starker Geruch. Nachdem das Öl abgekühlt ist, fülle man es in die dazu bestimmte Flasche. Hierbei sei daran erinnert, Kinder davon zu halten.

### 32. Über die Anwendung der englischen Sauce.

Die englische Sauce dient dazu, Ragouts und braune Kraftsaucen kräftiger und gewürzreicher zu machen; jedoch ist hierbei eine sehr sparsame Anwendung zu empfehlen, da etwas zu viel die Speise verdirbt. Man wende sie, wenn die Sauce kocht, teelöffelweise an.

### 33. Extrakt von Champignons (Ketchup).

Unter den gröbern Sorten der Champignons, welche zu Extrakt angewendet werden, ist der *Agaricus deliciosus* der beste. Man nimmt ihn jedoch so frisch und fest als möglich und benutzt sowohl den Hut als den Strunk. Von beiden zieht man die Haut ab, entfernt die unter dem Hute befindlichen schwammigen Teile von den festen, und schneidet das schmutzige Ende des Stengels weg. Dann nimmt man zu 4 Pfund Champignons, welche nach dem Wiegen gespült und zum Ablaufen auf einen Durchschlag gelegt werden,  $\frac{1}{2}$  Pfund abgeschälte und klein geschnittene Schalotten, knapp  $\frac{1}{8}$  Pfund Salz, 15 Gr. grob gestoßenes Gewürz, be-