

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

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

**Davidis, Henriette**

**Karlsruhe i. B., 1924**

30. Petersilien-Butter

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

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 unergleichlich.

### 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 benützt 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-