

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfacherere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i. B., 1924

64. Speck ausbraten

urn:nbn:de:bsz:31-106702

Fett ganz klar erscheint, welches alsdann nicht des Durchsiebens bedarf, sondern ohne weiteres in ein Steintöpfchen gefüllt wird.

Da jedes Fett zum Küchengebrauch frisch am besten ist, so würde für einen kleinen Haushalt zur Zeit ein Pfund genug sein.

64. Speck ausbraten.

Ob es auch scheinen möchte, als könne das Ausbraten des Specks hier füglich wegbleiben, so findet man es doch gar zu oft mangelhaft ausgeführt.

Je dicker und fester, desto besser eignet sich der Speck zum Ausbraten. Man lege das Stück auf ein Küchbrett, schneide mit einem scharfen Messer egale Scheiben davon ab, lege diese auf einander, schneide sie in feine Streifen, fasse sie zusammen und theile sie in kleine gleiche Würfel. Diese lege man in ein eisernes Töpfchen oder in eine kleine saubere Pfanne, setze sie auf ein mäßiges Feuer und lasse die Speckwürfel bei öfterem Umrühren gelb und härtlich braten, wo man dann sicher ist, daß das Fett weder verdampft, noch das Zurückgebliebene einen brenzlichen Geschmack annimmt, wie das andernfalls auf raschem Feuer unvermeidlich ist.

65. Gute Butter zu machen.

Man Sorge dafür, das Vieh gesund und die Milchgeschirre recht sauber zu erhalten, bewahre die Milch an einem luftigen Orte auf und nehme, nachdem sie 2 Tage — nicht länger — gestanden, die Sahne ab. Das Buttern lasse man im Sommer an einem kühlen Ort geschehen, die Milch gehörig aus der Butter kneten, ehe Wasser dazu kommt, und dann dieselbe so oft mit recht kaltem Brunnenwasser waschen, bis das Wasser, welches abgegossen wird, ganz klar ist.

Die Butter zum Einmachen muß nicht zu schwach gesalzen und bis zum nächsten Tage hingestellt werden, wo sie wieder gut durchgeknetet und in einem ganz reinen, am besten in einem steinernen Topfe, welcher mit etwas nahgemachtem Salz ausgerieben ist (weil dann die Butter nicht am Topfe klebt), meist eingemacht wird. Dann lege man ein leinenes, gut ausgewaschenes Tuch darauf, verseehe den Topf gehörig mit Salzpökel und stelle ihn unbedeckt, damit die Butter der Luft ausgesetzt ist, in den Keller.

66. Vom Verbessern alt gewordener Butter.

Sollte die Milch nicht gehörig ausgewaschen sein, welches die häufigste Ursache schlechter Butter ist, so tut man gut, dieselbe nochmals zu waschen und mit etwas scharfem weißen Essig durch-

Davidis-Schneider, Kochbuch.