

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

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

Davidis, Henriette

Karlsruhe i. B., 1924

66. Vom Verbessern der alten Butter

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.

zufneten, der aber wieder gut herausgearbeitet werden muß. Dann wird die Butter nachgesalzen, in gut gereinigte Töpfe fest eingefnetet. Um sie noch mehr zu verbessern, ist es gut, 4—6 Süßholzstangen in jeden Topf bis auf den Grund zu stoßen. Nach Verlauf von einigen Wochen werden diese den ranzigen Geschmack der Butter einigermaßen aufgenommen haben.

67. Roher Schinken als Beilage zum Gemüse, auch zum Butterbrot.

Man schneidet den Schinken am besten mit einem scharfen Messer in der Mitte durch, sägt den Knochen gleichfalls durch und hängt eine Hälfte vorsichtig in Papier zugewickelt, damit Schmeißfliegen abgehalten werden, an einem kalten, aber luftigen Ort auf. Von der anderen Hälfte schneidet man glatte, feine Scheiben, doch muß man immer darauf achten, daß nicht schief geschnitten wird, sondern das Stück in Ordnung bleibt. Die Scheiben legt man auf ein Brett, schneidet alles Unansehnliche und so viel Fett davon, daß nur ein fingerbreites Mändchen daran bleibt, legt sie zierlich auf einen Teller und verziert den Rand der Schüssel mit einigen Petersilienblättchen. Es wird grobgestoßener Pfeffer, auch nach Belieben Senf, dazu gegeben.

Soll der Schinken zum Butterbrot gereicht werden, so schneidet man die zuvor aufeinander gelegten ganz dünnen Scheiben in sehr feine Streifen.

68. Roher Schinken mit Sardellen zum Butterbrot.

Man nimmt rohen, in dünne Scheiben geschnittenen Schinken, Sardellen, wie sie zum Butterbrot nach A. Nr. 26 vorgerichtet werden, und jungen Schnittlauch, hackt und mischt dies alles recht fein und richtet es mit grünen Blättchen niedlich verziert zum Butterbrot an.

69. Woran frische Heringe zu erkennen sind und vom Schneiden und Entgräten derselben.

Frische Heringe haben weder einen Tran- noch Fischgeruch, die Augen liegen nicht tief und das Fleisch ist weiß.

Die ersten Heringe sollen zwar nicht ausgenommen, auch nicht abgespült werden, ich stimme indes nicht damit überein; abgezogen werden sie jedoch nicht.

Ältere Heringe lege man, je nachdem sie mehr oder weniger salzig sind, 2, 3—6 Stunden an einem kalten Orte in ganz kaltes Wasser, besser aber in süße Milch; vorher müssen sie ausgenommen und gut abgewaschen sein. Alsdann wird der Hering auf ein Küchenbrett gelegt, mit einem scharfen Messer oben an