

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kräftig, schmackhaft, billig

Haarbeck, Lina

Berlin, 1914

9. Butter- und Käsebereitung

[urn:nbn:de:bsz:31-294694](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294694)

voll Zucker und läßt es schön sämig kochen. Zulezt rührt man die Tunke mit einem Eigelb ab, was aber nicht unbedingt nötig ist. Sehr verbessern kann man die Tunke, wenn man ein Ei verwendet, indem man das Gelbe durchrührt, das Weiße zu Schnee schlägt und darunterzieht. Die Tunke wird kalt gegessen. Wenn man die Vanille wegläßt, erhält man eine süße Mehltunke.

4. **Banillierte Milch** wird zubereitet wie gesüßte Milch, nur läßt man noch in der Milch ein Stückchen Vanille oder ein Päckchen Vanillinzucker mindestens eine Stunde durchziehen.

5. **Weintunke.** Zuerst schlägt man das Weiße von 2 Eiern zu einem steifen Schnee und stellt diesen kühl. Dann werden in einer glasierten Pfanne 2 Eigelb mit 100 Gramm Zucker schön glatt verrührt. Ganz langsam gibt man einen kleinen Eßlöffel Mehl darunter und gießt dann ebenso $\frac{1}{2}$ Liter Wein dazu. Es muß fortwährend tüchtig gerührt werden. Nun stellt man die Pfanne aufs Feuer und läßt den Wein, immer weiter rührend, bis zum Kochen kommen. Dann nimmt man ihn vom Feuer und mischt den Eiweißschnee so darunter, daß es eine glatte, schaumige Masse gibt. Sie wird kalt gegessen. Eine Prise Salz nicht vergessen!

9. Butter- und Käsebereitung.

1. **Buttern.** Gesundes, wohlgenährtes Vieh und peinlichste Sauberkeit sind die Hauptforderungen. Die Milch muß an einem lustigen Orte aufbewahrt und nach einem, höchstens zwei Tagen abgerahmt werden. Die modernen Buttermaschinen haben alle sehr genaue Gebrauchsanweisungen. Wer die Butter noch stößt oder im

Fäßchen dreht, der achte darauf, daß das Buttern im Sommer an einem kühlen, im Winter an einem warmen Ort geschehe. Die Sahne muß schön glatt und steif sein. Man gießt die Sahne in das Fäßchen und stößt oder dreht solange, bis sich die Butter von der Milch vollständig getrennt hat. Dann knete man tüchtig alle Milch aus der Butter heraus. Nun knetet man sie immer wieder in einer Schüssel voll frischem Brunnenwasser solange, bis das Wasser völlig klar bleibt.

2. Handkäse. Man bereitet einen Quarkkäse, wie es unter Nr. 3 angegeben ist. $\frac{1}{2}$ Pfund Käse vermischt man mit 2 Prisen Salz und einem gestrichenen Kaffeelöffel voll Kümmel und stellt ihn, mit einem Tuche bedeckt, an einen warmen Ort, bis sich eine gute Haut gebildet hat. Jetzt wird die Masse noch einmal gut verschafft. Dann formt man beliebig große runde, platt gedrückte Handkäschen und legt sie nebeneinander auf ein reines Brett. Auch diese Käschen stellt man an einen warmen Ort, bis sich eine dicke, fette Haut gebildet hat. Die Käschen müssen frisch gegessen werden.

3. Quarkkäse. 2 Liter abgerahmte, saure Milch wird mit 1 Liter kochendem Wasser vermischt. Wenn sie erkaltet ist, dann gießt man sie in einen reinen, zu diesem Zwecke gehaltenen Sack und läßt über Nacht das Wasser gut abtropfen. Auf diese Weise ist man sicher, daß der Quark nicht verbrüht ist.

4. Rahmkäse. Man läßt etwa einen Eßlöffel voll Kümmel in warmem Wasser etwas aufquellen und stellt sich auf dem Tisch das Käsehect, Quarkkäse, Salz und dicke, süße Sahne zurecht. (Man kann aber auch saure verwenden.) Nun legt man zu unterst in das Hect eine Scheibe Quark, gibt dann einen Eßlöffel voll Sahne darauf, streut eine Prise Salz und eine Prise Kümmel darüber, fängt dann wieder mit Quark an und fährt so fort, bis das Hect gefüllt ist. Oben darauf muß eine Lage Quark liegen. Nun beschwert man den Käse ein

wenig und stellt ihn über Nacht an einen kühlen Ort. Am andern Tag kann er gestürzt und gegessen werden. Wer den Kümmel nicht liebt, kann ihn weglassen.

5. Weißer Käse. $\frac{1}{2}$ Pfund Quark wird mit einigen Löffeln süßer oder saurer Sahne, 2 Prisen Salz, 1 Prise Pfeffer und, wenn man es liebt, mit etwas Kümmel, tüchtig verschafft und als Belag auf dem Brot gegessen. Hat man keine Sahne, dann nehme man Milch.

10. Krankenkost und Säuglings- ernährung.

1. Brotwasser. Eine Handvoll Schwarzbrot wird mit $\frac{1}{2}$ Liter kochendem Wasser übergossen und nach 10 Minuten durch ein Sieb geschüttet. Das Wasser wird etwas gesüßt. Auch kann man einige Tropfen Zitronensaft hineinrühren. Kalt trinken!

2. Eiweißwasser. Ein Eiweiß verrührt man mit $\frac{1}{4}$ Liter kaltem Wasser, jedoch so, daß es keinen Schaum gibt. Also langsam verrühren, nicht schlagen!

3. Fleischsüppchen. Gute Fleischbrühe, etwa eine große Tasse voll, jedoch ohne Gewürz, muß geseiht und mit einem Eigelb verquirlt werden.

4. Grießbrei. 3—4 Kaffeelöffel voll Grieß gibt man langsam unter beständigem Rühren in 1 Obertasse voll kochendes Wasser. Nach 10—15 Minuten rührt man eine ganz kleine Messerspitze Salz, etwas Zucker und 2 Tassen heiße Milch daran, die man jetzt noch einmal mit aufkochen läßt.