

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbüchlein für den praktischen Haushaltungsunterricht an Volks- und Fortbildungsschulen

Specht, Mathilde

Leipzig, 1912

4. Die Milch.

urn:nbn:de:bsz:31-58620

was am leichtesten zu erhalten und für die Öfen am geeignetsten ist. Bei Holzfeuerung beachte man, daß zum Anfeuern leichtes, poröses, zum Unterhalten des Feuers hartes, schweres Holz genommen wird. Die Kohlen bes. Griefzkohlen müssen vor dem Gebrauch etwas angefeuchtet werden, damit sie nicht stäuben und nicht unverbrannt durch den Rost fallen. Den Holzvorrat schichtet man in trockenem luftigem Raum auf, die Kohlen bewahren ihre Heizkraft am besten in dunkeln, etwas feuchten Kellern.

Die Geschirre, die man in der Küche verwendet, sind von Holz, Glas, Porzellan, Steingut, gebrannter Erde, Blech, Email, Eisen, Messing, Kupfer, Zinn, Nickel und Aluminium hergestellt und dienen teils zum Kochen, teils zum Vorbereiten und Aufbewahren der Speisen. In Metallgeschirren kocht man Speisen welche schnell, in irdenen Geschirren solche, welche langsam kochen sollen. Geschirre, die mit einer Glasur versehen sind (emaillierte und irdene) müssen vor dem erstmaligen Gebrauch mit einer Mischung von Wasser, Essig und Salz ausgekocht werden.

3. Das Wasser.

Das Wasser ist kein eigentliches Nahrungsmittel, doch ist es Menschen, Tieren und Pflanzen zum Leben unbedingt nötig. Wir nehmen es entweder als Trinkwasser oder in den verschiedenen Nahrungsmitteln in unsern Körper auf.

Man unterscheidet weiches und hartes Wasser. Regen-, Schnee- und Flußwasser sind weich. Quell- und Brunnenwasser enthalten meist mineralische Bestandteile wie Eisen, Stahl, Schwefel, Kalk usw. Kalkwasser kommt am häufigsten vor und wird hartes Wasser genannt. Dasselbe ist ein vorzügliches Trinkwasser, kann aber zum Kochen vieler Nahrungsmittel sowie zum Waschen und Putzen nicht verwendet werden. Hartes Wasser wird weich durch Abkochen, durch einen Zusatz von Soda oder doppeltkohlen-saurem Natron oder dadurch, daß man es über Holz-asche laufen läßt. Man verwendet in der Küche und im Haushalt kaltes, warmes, kochendes, in Dampf und in Eis verwandeltes Wasser.

4. Die Milch.

Die Milch ist eines der wichtigsten Nahrungsmittel, da sie alle dem Körper nötigen Nährstoffe, nämlich Wasser, Fett, Eiweiß oder

Käsestoff, Milchzucker, Salze und Kalk in richtiger Zusammensetzung enthält. Kindern im ersten Lebensjahr kann sie als alleinige Nahrung dienen.

Bei uns wird meist Kuh- seltener Ziegenmilch verwendet.

Man unterscheidet Vollmilch, Magermilch, und Buttermilch. Vollmilch nennt man die Milch in der Zusammensetzung, wie sie uns das Tier liefert; dieselbe sieht gelblich-weiß aus, hat guten Geschmack und Geruch und hinterläßt keinen Bodensatz. Ein Tropfen zerfließt nicht auf dem Fingernagel, sinkt aber im Wasser unter. Magermilch ist die abgerahmte Milch, die aber trotz des geringen Fettgehaltes als wohlgeschmeckendes, nahrhaftes und billiges Nahrungsmittel viel mehr Verwendung finden sollte. Die bei der Butterbereitung zurückbleibende Flüssigkeit heißt Buttermilch.

Um Milch süß zu erhalten, muß sie bald abgekocht werden mit Beachtung der größten Reinlichkeit der Geschirre. Ungekochte Milch wird leicht sauer, im Sommer schneller als im Winter; der Milchzucker verwandelt sich in Säure und bewirkt das Gerinnen des Eiweiß- oder Käsestoffes. Aus Sauermilch wird Käse bereitet, der flüssige Rückstand heißt Molken.

5. Getreide.

Das Getreide, eines der wichtigsten Nahrungsmittel aus dem Pflanzenreich, gehört in die Ordnung der Gräser und hat verschiedene Blütenstände: Ähre, Rispe und Kolben.

Die verschiedenen Getreidearten sind Weizen, (Dinkel, Einkorn,) Gerste, Roggen, Hafer, Hirse, Reis und Mais. Sie liefern uns nicht nur in ihren Körnern ein nützliches Nahrungsmittel, sondern auch die Verwendung von Stroh, Spreu und Kleie ist sowohl in Haushaltung wie Landwirtschaft und Industrie eine mannigfache.

Das Samenkorn besteht aus der unverdaulichen Schale, dem eiweißhaltigen Kleber, dem stärkemehlhaltigen Kern und dem darin eingeschlossenen fettreichen Keim.

Die Getreidesamen werden in der Küche ganz oder geschält, gerollt, oder gequetscht und gemahlen als Graupen, Grüze, Flocken, Grieß und Mehl verwendet. Beim Mahlen wird die äußere unverdauliche Hülle entfernt, mit dieser aber sehr viel von dem dicht