

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Diätetisches Koch-Buch**

**Wiel, Josef**

**Freiburg, 1873**

Verwendung der Käse in der Küche.

**urn:nbn:de:bsz:31-56696**

„Man weicht einen oder mehrere getrocknete Kalbsmagen, je nachdem man viel oder wenig Milch hat, etwa 24 Stunden in Wasser ein, giesst dann das Wasser nebst dem Kalbsmagen in die frisch gemolkene und warm gemachte Milch, deckt sie zu und lässt sie  $\frac{1}{2}$  Stunde stehen, bis sich die Milch zusammengezogen hat; dann nimmt man die Masse mit einem Schaumlöffel heraus, bestreut sie mit etwas Salz, knetet sie durcheinander, schüttet sie auf ein Tuch, welches man fest zusammenbindet, und presst den Käse zwischen 2 Brettern, jedoch nicht zu stark. So lässt man ihn 2 bis 3 Tage liegen, legt ihn hernach in eine starke Salzlacke, lässt ihn 8 Tage darin, während welcher Zeit man ihn täglich umwendet. Alsdann nimmt man ihn heraus und trocknet ihn auf durchlöcherten Brettern an der Luft.“

Dies der wohlschmeckende und leichtverdauliche s. g. „Kuhkäs.“ In der Regel wird derselbe mit Kümmel gegessen. Letztere Beigabe ist ganz überflüssig, da dieser Käse ohnedem schon würzig schmeckt und der Kümmel doch nur wieder so abgeht, wie er eingenommen wurde. Dieser hausgemachte Käse ist zuträglicher als die meisten

Käse des Handels. Man unterscheidet fette und magere Käse. Fette Käse sind: Fromage de Brie, Schachtelkäse, Stilton, Strachino di Milano, Gorgonzola, Bondons de Neufchâtel (Spundenkäse), Münsterkäse, Limburger (letzterer seiner Form nach gewöhnlich „Backsteinkäse“ genannt). Magere Käse: Grüner Kräuterkäse (Schabzieger), Roquefort, Parmesankäse. Zwischen beiden Sorten stehen der Emmenthaler, Edamer und Chester. Vom Standpunkt des Feinschmeckers aus beurtheilt ist der Fromage de Brie der erste Käse der Welt; dann folgen allenfalls der Schachtelkäse, der Stilton, der Chester, der Roquefort, der Strachino di Milano, der Edamer, Emmenthaler u. s. f. Für Privathäuser ist der Edamer am meisten zu empfehlen. Die Kugeln haben ein Gewicht von 2—3 Pfund, so dass sie sich recht wohl zum kleineren Haus-Bedarf eignen. Er wird viel feiner, wenn man ihn recht zu behandeln versteht: Der Anschnitt muss beständig mit einem leinenen Tuche, das mit Salzwasser befeuchtet ist, zugedeckt sein. Einige Stunden bevor man ihn servirt, wird der Anschnitt mit ein Paar Esslöffel voll Rheinwein angefeuchtet. Wenn man den Anschnitt stets so formirt, dass er in der Mitte eine Vertiefung bildet, dann dringt die Flüssigkeit des Tuches gehörig ein und es bekommt der Käse mit der Zeit die beliebte goldgelbe Farbe und den unbeschreiblich feinen Geschmack, der jeden Kenner mit Bewunderung erfüllt!

Verwendung der Käse in der Küche. Die Küche braucht zu vielen Speisen Käse. In der Regel betrachtet sie denselben aber weniger als Nahrungsmittel, obgleich er in Bezug auf seinen Nährwerth in der vordersten Reihe steht, sondern

als — Gewürz. So wird häufig gepulverter Käse auf Nudeln gestreut, verschiedenen Suppen zugesetzt u. s. f. Von der weltberühmten Fondue (Cap. 16) bildet ein mittelfetter Käse den Hauptbestandtheil. Endlich wird Käse servirt beim Lunsch — als Hauptgang und nach dem Diner — zum Zuspitzen.

Chemische Zusammensetzung. Man darf Käse nicht indentifiziren mit Käsestoff. Der Käse enthält allerdings als Hauptbestandtheil Käsestoff, aber ausserdem noch manche weitere Beimischungen. Vor Allem sind noch von den übrigen Bestandtheilen der Milch damit vermengt, so namentlich Fett. Dann enthalten die Käse, wenn sie alt geworden, allerlei Zersetzungsproducte, von denen die Fettsäuren besonders zu nennen sind. Eine grosse Anzahl Käse enthält Kochsalz in verschwenderischer Menge.

Nährwerth und Verdauung. Nur über den Nährwerth ist Gutes zu berichten. Der Hauptbestandtheil der Käse (das Casein), eine stickstoffhaltige Substanz, ist ein Nährstoff ersten Ranges. Ueber die Verdaulichkeit der Käse aber und über ihren Einfluss auf die Gesundheit bleibt fast nur Schlimmes zu melden. Es gibt wenige Speisen, welche so schwer zu verdauen sind und dem Magen so zusetzen wie die Käse. Trockene Käse mit fast hornartiger Structur sind schon aus mechanischen Gründen schwer zu verdauen, pulverisirt geht es etwas besser. Wenn solche Käse schimmelig geworden sind und durch allerlei Zersetzungsproducte einen „pikanten Goût“ bekommen haben, wie z. B. ein alter Roquefort, dann üben sie ausserdem noch einen nachtheiligen Reiz auf die Magenschleimhaut. Fette Käse, welche so weich sind, dass sie auf der Zunge vergehen und so frisch, dass die Nase nichts gegen ihre Einfuhr einzuwenden hat, werden leichter verdaut. Fette Käse faulen aber bald. Wenn die Fäulniss nicht zu weit gediehen ist, schaden sie nicht viel; ihr Geschmack ist sogar um Vieles pikanter, so pikant, dass sich Feinschmecker lieber an solche Käse halten als an ganz frische. Geht es aber mit der Fäulniss weiter, so entwickelt sich eines der schlimmsten Gifte — das Käsegift, über welches die Gelehrten ebensoviel wissen, wie über das Wurstgift, nämlich nichts. Dieses Gift richtet zuerst Schaden an im Magen und Darmkanal (Erbrechen und Magenschmerzen, später Leibschneiden und Diarrhoe); für's Zweite, d. h. wenn das Gift ins Blut übergeführt ist, wirkt es betäubend, macht vor Allem Kopfweg, Schwindel und kann selbst den Tod zur Folge haben. Damit der Mensch vor solcher Gefahr rechtzeitig gewarnt werde, ist ihm über dem Mund eine Nase in's Gesicht gesetzt worden; giftige Käse stinken!

Ueber die einzelnen Arten von Käse ist zu bemerken: