

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Grundzüge der Haushaltungslehre

Kühn, Elise

Leipzig, 1912

Einkauf, Behandlung und Aufbewahrung der Milch.

urn:nbn:de:bsz:31-58632

Magermilch, sowie mit Wasser gefälschte Milch, hat eine bläuliche Farbe. Andere Fälschungen, Zusätze von fremden Stoffen, wie Kalk, Gips etc. lassen sich meist nur durch chemische Untersuchung nachweisen.

Bleibt frische Milch 1—3 Tage stehen, so wird sie sauer. Sauermilch bildet, mit Brot oder Kartoffeln genossen, eine gesunde, nahrhafte und billige Mahlzeit; sie kann aber auch zur Herstellung von Käse verwendet werden.

Die aus abgerahmter Sauermilch bereiteten Käse sind der sogenannte weiße Käse und Handkäse. Diese werden, im Gegensatz zu solchen aus Vollmilch hergestellten, fetten Käsen, wie Rahm- und Schweizerkäse etc., Magerkäse genannt. Jeder Käse, namentlich aber der erstgenannte, ist ein ebenso nahrhaftes als billiges und, mit genügend Brot genossen, auch ein gut verdauliches Nahrungsmittel.

Guter, weißer Käse darf nicht zu weich und wässrig sein, da er sonst zu schwer wiegt; ebensowenig darf er zu hart sein, damit er sich gut verrühren lasse. Er wird mit Salz, Rahm oder Milch und nach Belieben mit Kümmel, Schnittlauch oder Zwiebel zurecht gemacht.

Guter Handkäse muß gelblich weiß und, wenn er reif wird, mit einer speckigen Hülle überzogen sein.

Zu alter Käse ist durch die Bildung des gefährlichen Käsegiftes gesundheitschädlich. Die bei der Bereitung von Käse zurückbleibende Molke findet als Viehfutter, bei manchen Krankheiten auch als Heilmittel Verwendung.

Wird der abgeschöpfte süße oder saure Rahm in besonderen Gefäßen gerührt, gestoßen oder geschlagen, so bildet sich durch Zusammenschließen der Fettkügelchen die Butter; die zurückbleibende Flüssigkeit ist die Buttermilch; diese letztere ist ein sehr gesundes, erfrischendes Getränk und kann auch zur Bereitung mancher Speisen gebraucht werden.

Butter ist das wohlschmeckendste, leichtverdaulichste, aber teuerste Fett und kann deshalb im einfachen, sparsamen Haushalt nicht viel verwendet werden.

Einkauf, Behandlung und Aufbewahrung der Milch.

Für den Einkauf der Milch wähle man sich eine möglichst zuverlässige und saubere Bezugsquelle und Sorge dafür, daß man sie frisch und von guter Beschaffenheit erhalte. Wo man gute Vollmilch zu mäßigem Preis bekommt, ist es oft trotz des etwas höheren Preises vorteilhafter, solche zu nehmen, da der abgeschöpfte Rahm selbst im kleinsten Haushalt zu Butter verarbeitet werden kann. Dies geschieht durch Stoßen in einem mit passendem Deckel versehenen Steintopf, Schütteln in einer fest verkorkten Flasche oder mittelst einer sog. Haushaltungsbuttermaschine, die für mäßigen Preis zu haben ist.

Alle Geschirre, welche zum Aufbewahren und Kochen der Milch benutzt werden, sollen eigens für diesen Zweck bestimmt sein. Am besten eignen sich zur Aufbewahrung Porzellan-, Steingut- und glasierte Tongeschirre, zum Abkochen ein guter irdener oder emaillierter Topf oder eine Messingpfanne. In neuerer Zeit verwendet man auch häufig besonders hergestellte Milchkocher aus Ton oder Email, um, ohne rühren zu müssen, ein längeres Kochen der Milch zur gründlichen Vernichtung aller darin enthaltenen schädlichen Keime zu ermöglichen. Dadurch wird die Milch für Kinder und Kranke auch zuträglicher und im Sommer haltbarer. Diese Gefäße müssen, da die geringste Unreinlichkeit die Milch sauer macht, peinlich sauber gehalten werden. Man spüle sie deshalb stets gründlich in reinem, heißem, nicht fettigem Wasser, schwenke sie in frischem Wasser nach und lasse sie nun offen, am besten in der Sonne, austrocknen. Letzteres hat besonders mit Töpfen, in denen Sauermilch war, zu geschehen, um die Geschirre, wie man zu sagen pflegt, wieder „süß zu machen“. Denselben Zweck erreicht man im Winter, wenn man die Töpfe mit kochendem Wasser ausbrüht und sie zum Trocknen umgedreht auf den warmen Ofen oder Herd stellt.

Gleich nach dem Empfang wird die Milch in die Milchtöpfe gegossen und an einen luftigen und kühlen Aufbewahrungsort gebracht.

Im Sommer, namentlich bei Gewitterschwüle, empfiehlt es sich die Milch rasch abzukochen, um das Gerinnen zu verhüten. Den Topf spült man zuvor mit frischem Wasser aus, damit das unangenehme Anbrennen vermieden wird. Dieses kommt auch dann leicht vor, wenn der Topf sehr voll, und die Hitze am Boden zu groß ist. Während des Abkochens gehe man nie aus der Küche oder wende die Aufmerksamkeit auch nur einen Augenblick vom Herde ab, da die Milch, sobald das darauf befindliche Häutchen springt, leicht ausläuft, was nicht nur den bekannten unangenehmen Geruch im Hause verbreitet, sondern auch ein Verlust ist. Wenn die Milch aufgeköcht hat, gieße man sie sofort in den Topf zurück und fülle das Kochgeschirr mit Wasser.

Ist die Milch schon etwas säuerlich, so kann das Gerinnen durch Zugabe von etwas Soda oder doppeltkohlen-saurem Natron verhütet werden.

Auch bei Zubereitung von Reisbrei gerinnt die Milch leicht durch die im Reis enthaltene Säure; deshalb ist das Abbrühen desselben zuvor dringend geboten.

Kocht man die Milch auf dem Herde ab, so vermeide man daneben saure Speisen zuzubereiten, da die Einwirkung der letzteren die Milch zum Gerinnen bringen könnte. Auch für Gerüche ist die Milch sehr empfänglich; deshalb darf man sie niemals in einem dumpfen Raum oder neben Zwiebeln, Sering, Petroleum etc. aufbewahren.

Im Sommer stellt man Milch am besten in den Keller oder in kaltes Wasser; bei reiner, geruch- und staubfreier Luft wird sie offen oder höchstens mit einem Deckel aus Drahtgaze bedeckt aufbewahrt, wie solche

eigens dafür in Haushaltungsgeschäften zu haben sind; in dumpfer, unreiner Luft ist dichtes Bedecken notwendig, um schädliche Einflüsse abzuhalten.

Das Fleisch.

a) Bestandteile, Qualität und Einkauf.

Das Fleisch ist (durch seinen Gehalt an Eiweiß und Fett) nächst der Milch das wertvollste, aber auch teuerste Nahrungsmittel, denn es kommt in seinen Bestandteilen den Stoffen des menschlichen Körpers am nächsten.

Es ist je nach Fleischsorte, Qualität und Lage des Stückes reicher oder ärmer an Eiweiß und Fett und enthält außer Wasser und Salzen noch die dem Fleisch den eigenartigen Geschmack und Geruch verleihenden Stoffe.

Der Eiweißstoff ist im Fleischsaft und in den Fleisch- d. h. Muskelfasern enthalten und beträgt durchschnittlich 17—20%.

Der Fettgehalt des Fleisches schwankt je nach der Körperstelle von der es stammt, und nach der Ernährung des Tieres. Das Fett lagert sich in dem Bindegewebe zwischen den Muskelfasern ab (durchwachsenes Fleisch) und findet sich in größerer Menge in der Nierengegend und unter der Haut.

Der Gehalt an Wasser ist nach Alter, Art und Ernährung des Tieres verschieden. Das Fleisch junger und magerer Tiere ist wasserreicher, als das älterer und gemästeter Tiere. Es enthält durchschnittlich 60—70% Wasser.

Die Güte des Fleisches hängt von dem Alter und der Ernährung der Tiere ab. Junge, gut genährte Tiere liefern das beste Fleisch; dieses ist zart, saftig und wohlgeschmeckend und daher nahrhaft und gut verdaulich, während dasjenige alter Tiere zähe und trocken ist und selbst durch langes Kochen und Braten nicht genügend erweicht werden kann.

Rind- und Hammelfleisch soll erst 1—2 Tage nach dem Schlachten zubereitet werden; unmittelbar danach ist es hart und zäh.

Nur das Fleisch gesunder Tiere darf gegessen werden; durch den Genuß des Fleisches kranker Tiere kann die Krankheit auf den Menschen übertragen werden. Finnen- und trichinenhaltiges Schweinefleisch ist ebenfalls zu verwerfen, da sich nach Genuß des ersteren im menschlichen Körper der Bandwurm bildet, während durch Trichinen eine sehr gefährliche und oft tödliche Krankheit, die Trichinose, herbeigeführt wird. Die Fleischbeschau sorgt dafür, daß nur der Gesundheit zuträgliches Fleisch zum Verkauf gelangt. Die inneren Teile der Tiere, Leber, Lunge etc., gehen, namentlich im Sommer, schneller als das Fleisch in Fäulnis über, weshalb sie nur ganz frisch und auch dann mit Vorsicht verwendet werden sollen.