

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Haushaltungs-Buch**

**Freiburg i.Br., 1897**

Einkaufen d. Lebensmittel.

**urn:nbn:de:bsz:31-56793**

## Das Einkufen der Lebensmittel.

Erst achte man auf gute Qualität, dann erst auf billige Preise. Die Hauptforgen sei, die Lebensmittel frisch und unverfälscht zu bekommen.

Brod, Mehl, Kaffee, Butter, Milch, sowie Reis, Gerste und Sago kann verfälscht d. h. mit andern Bestandtheilen vermischt, oder diesen Lebensmitteln kann eine schönere Farbe oder Anstrich gegeben werden, was sehr oft der Gesundheit schadet.

Die Kennzeichen solcher Fälschungen sind nicht immer gut zu bezeichnen; darum kaufe man bei zuverlässigen Geschäftsmännern seinen Bedarf und vorerst zur Probe nur ein kleines Quantum.

Hat man das gefunden, so ist es gerathen, den Borrath an Lebensmitteln, je nachdem sich dieselben aufheben lassen, für den Tag, die Woche oder den Monat einzukaufen. Was sich für ein Jahr voraus einkaufen läßt, geschieht stets mit Vortheil.

### **B r o d.**

Gutes, gesundes Brod (Schwarzbrod) hat an der Außenseite eine gelbbraune Farbe; innen ist es gelbweiß, hat nur kleine Löcher, läßt sich anfühlen wie ein Schwamm ohne eine Vertiefung zurückzulassen, wenn man die Finger weg bringt. Das Brod soll auch keinen sauern oder bitteren Geschmack haben und darf nie warm verspeißt werden; dasselbe soll wenigstens 24 Stunden gebacken sein.

### Milch.

Die Milch wird von gewissenlosen Menschen mit Wasser, Mehleteigchen und dergl. gefälscht; deshalb kaufe man keine Milch auf dem Markte, eher in einer Milchhandlung, wo man den Milchgehalt zu prüfen versteht und aus Rücksicht für die Kundschaft nur gute ächte Milch annimmt. Beim Untersuchen der Milch kocht man ein kleines Quantum und wirft während des Kochens eine Messerspitze voll Weinstein-Säure hinein; dadurch scheiden sich alle Bestandtheile der Milch von einander, so daß man leicht die Verfälschung herausfinden kann.

Milch wird nur für einen Tag eingekauft; im Sommer zweimal, Morgens und Abends, dann muß sie aber frisch sein.

### Fleisch.

Das Fleisch von frisch geschlachteten Thieren hat gar keinen Geruch.

Ochsen- oder Rindfleisch hat eine hellrothe, gutes Kalbfleisch, sowie Hammelfleisch, eine weißlichrothe Farbe.

Schweinefleisch oder Speck soll, ungeräuchert oder geräuchert, ein weißes Aussehen haben und mit rothem Fleisch durchzogen sein.

Fleisch kaufe man nur für den Tagesbedarf, nie für mehrere Tage.

Geräuchertes Fleisch kann ein größeres Quantum eingekauft werden, da sich dasselbe an einem kühlen, trockenen Orte gut aufheben läßt. Fleisch, das zum Beizen bestimmt ist, muß so viele Tage früher gekauft werden, als dasselbe Zeit braucht zum Beizen.

### Butter.

Gute Butter hat eine durch und durch blaßgelbe Farbe ohne Streifen; sie soll frei sein von Buttermilch, da sich dieselbe leicht auspressen läßt wenn die Butter in Ballen geformt wird. Frische, gute Butter ist säuerlich süß; sie schmeckt nicht bitter oder bitter-süß.

Zum Einkochen nehme man ebenfalls nur gute, frische Butter (frei von Buttermilch). Ist sie noch mit Buttermilch vermischt, so wiegt sie schwer und braucht lange Zeit zum Einkochen.

Schweinefett, anderes Fett, sogar Mehl mengt man unter die Butter; dieselbe erhält alsdann weiße Streifen, woran man die Fälschung erkennen kann.

### Eier.

Frische Eier haben eine weiße, etwas rauhe Schale; bei alten Eiern oder auch bei Kalkeiern ist die Farbe blaßgrau und beim Schütteln dieser Eier verspürt man eine Bewegung, als ob dieselben nicht vollständig gefüllt wären. Beim Untersuchen der Eier mit dem Lichte hält man sie vor das Licht, wobei die frischen Eier sich hell zeigen; die angesteckten oder faulen Eier dagegen haben dunkle Flecken oder scheinen ganz schwarz.

Im Frühjahr und Sommer kaufe man die Eier nur für die Woche in Vorrath, da der Preis fast immer gleich ist.

Eier zum Aufbewahren sind im Juli und August einzukaufen.

### Kartoffeln.

Diese kauft man am besten auf dem Markte, wo man sie aussuchen kann; dieselben dürfen keine Flecken haben und müssen trocken sein. Zum Schwellen oder Sieden kaufe man die mittelgroße rothe Sorte. Zu sonstigem Gebrauche ist eine größere gelbe Sorte zu empfehlen; jedoch alles nur in gesunder, schöner Waare.

### G e m ü s e.

Kann man diese im Garten einkaufen, so ist man versichert, die Gemüse frisch zu bekommen. Nicht mehr frisches Gemüse ist zu theuer, wenn es noch so billig gekauft wird, seines großen Abfalles wegen und ist außerdem der Gesundheit schädlich. Alles Gemüse, wie auch das Obst, soll vom Mehlthau frei sein.

### O b s t.

Alles Obst, besonders Kirschchen, soll frisch vom Baume angekauft werden; sei es zum sofortigen Gebrauche oder für den Vorrath. Beim Einmachen oder Einkochen des Obstes ist nur gut reifes und gesundes Obst zu verwenden, sonst hält sich dasselbe nicht. Dies gilt auch von den Gemüse-Arten, welche zum Einmachen und Aufbewahren für den Winter bestimmt sind.

