

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Haushaltungs-Buch

Freiburg i.Br., 1897

Brod.

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.