

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Haushaltungs-Buch

Freiburg i.Br., 1897

Milch.

urn:nbn:de:bsz:31-56793

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.