

waterstof: de zogeheten hogere alkanen, van afgestorven plankton. Kerogeen is de gezuiverde vorm van ozokeriet (Grieks ozoo = rieken, kèros = was): een fossiele paraffinesoort, smeltbaar met water. Er kan een schimmelwerende stof aan toegevoegd zijn.

De gesmolten was wordt door bestrijken of dompelen in 2 à 3 lagen aangebracht, en kan later afgepeld en hersmolten worden voor hergebruik.

Je kan er ook paraffine, geurloze kaarsen en niet-giftig vetkrijt voor (bij) gebruiken. Maar bij voorkeur pure bijenwas waaraan je wat talg (rundsvet) toevoegt voor de smeerbaarheid. Houd de was verwerkbaar en vloeibaar au bain-marie, hij wordt snel hard. En gebruik best karton om op te werken.



Het praalgraf van Ptahmes die dertien eeuwen BC burgemeester van Memphis was, werd in 1885 opgegraven maar verdween opnieuw door zandstormen. Het werd herontdekt in 2010. In deze Egyptische graftombe werd de oudste vorm van harde **kaas** (3.300 jaar) gevonden. Die was gemaakt met koemelk én melk van een schaap of geit.

♪ *Kaasrasp: gewelddadig boek voor blinden.*

5.1.5.1 Zuursel

Zuursel (📖 zure melk, karnemelk, wei) is een schadeloze bacteriecultuur die de kaas een lekkere smaak geeft en die ervoor zorgt dat de kaas langer houdbaar is.

Stremsel 📖 zorgt ervoor dat de 'vaste' stoffen in de melk gaan samenklonteren.

Om het stremmen te bevorderen wordt ook natuurlijk kalkzout (calciumchloride) gebruikt. De melk wordt (au bain-Marie) tot 30-31°C opgewarmd.

Voeg eventueel meer citroensap of wat azijn toe als de wei zich niet scheidt van de kaas.

Na het stremmen treedt het grootste deel van het melkvocht, de wei, uit en ontstaat de wrongel 📖, die door verdere rijping kaas wordt.

De dikke, gestremde melk wordt in stukjes gesneden waardoor de vaste deeltjes (wringel) zich van de vloeistof (wei) afscheiden. Zoveel te kleiner de stukjes, zoveel te harder wordt de kaas. De wrongel te hard uitknijpen zou het vet uit de kaas persen, te weinig wringen zorgt voor knijpkaas: holle barsten in de kaas. (Kan je horen als je op de korst klopt.)

♪ 'Wat gebeurt er met de gaatjes als de kaas op is?' Bertold Brecht

♪ Wordt oude kaas gemaakt van melk van oude koeien?

♪ 'Kaas: volwassen melk.' Richard Condon

♪ Kaas: reïncarnatie van melk.



Figuur 49 Kaaspers

Pers de kaas met 3 (tot 6) maal z'n eigen gewicht gedurende 4 uur. Het eerste half uur pers je met anderhalf maal z'n eigen gewicht. Laat dit 10 uur afgedekt staan.

Ochtendkaas rijpt sneller en is vaster. Kaas van de ochtend melkbeurt ligt rond 4-5 uur onder de pers.

Een kaas van 5 kilo ging 2,5 tot 3 dagen in een pekelpad. De bovendrijvende kant wordt met zout bestrooid. Een kaas van 20 kilo dubbel zo lang.

Daarna volgt het snijden, persen, pekelen en rijpen.

Pekel de kaas in een zoutoplossing (4 kg zout in 18 liter water) gedurende 12 uur, droog ze af met een schone doek en leg ze op een houten plank in een koele, droge ruimte. Keer de kazen regelmatig. Eventuele schimmel op de kazen veeg je met een schoon doekje met azijn weg.

Het rijpen kan nu beginnen. Bewaren kan best op 12 à 15°C.

Onvoldoende hygiëne kan gasvorming of heft in de kaas doen ontstaan. Hij klinkt hol als je er op klopt.

De Romeinen maakten ook **kaas** van melk van paarden, ezinnen, kamelen, herten, hazen en konijnen!

Penicillium roqueforti is een schimmelsoort die (in poedervorm) wordt gebruikt om blauwschimmelkazen 📖 zoals Roquefort, Danish Blue en Stilton inwendig te laten schimmelen omwille van de karakteristieke smaak.

Een genoombrede analyse van goed geconserveerde ontlasting in Hallstatt zoutmijnen toont aan dat schimmels van voedselfermentatie van blauwe kaas en bier al gebruikt werden tijdens de ijzertijd in Europa.

Stremsel

Stremsel 📖 is een extract uit de lebmaag van kalveren en bevat als actief bestanddeel chymosine, een melk-klonterend enzym.

Stukken van de 4de (leb)maag in zoutwater weken (zuiveren, drogen.) 1 deel kan 5.000 melkdeeltjes doen samenklonteren. Eén liter kalfsleb is voldoende om 10.000 liter melk (bij 34°C) binnen drie kwartier te laten stremmen.

In Hasana, Turkije slacht men een jong geitje. De harde koek van onverteerde moedermelk in de buik dient om stremsel te maken.

Ik vermoed dat de (leb)maag van iedere piepjonge herkauwer (grazer) dezelfde stoffen bevat, o.m. om de eerste melk te kunnen verteren.