

Zeitschrift: Der Sammler : eine gemeinnützige Wochenschrift für Bündten
Herausgeber: Bernhard Otto
Band: 2 (1780)
Heft: 39

Artikel: Käse aus Erdäpfeln
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-544089>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 08.02.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

mache es mit Honig zu Kugeln, und schiebe solche durch einen Maulgatter dem Pferde ein. Oder man mache aus 5 Loth Aloe, 2 Loth mit Schwefel abgetriebenem Quecksilber, 1 Loth Weinstein, 1 Loth gelben Ingwer mit Honig Willen, und gebe Morgens und Abends ein Stück, 2 Quintlein schwer, durch den Maulgatter ein. 7) Oft kriegt die Stute nach dem Beschälen Darmgicht. Man deckt sie warm zu, und gebe Sauerteig in Wasser zu trinken. 8) Entsteht sie, weil das Pferd eine Feder verschluckt, so binde man ein in Del getauchtes Schwämmlein an einen Farrenschwanz, stecke es in den Schlund, und suche die Feder heraus zu bringen. 9) Kann das Pferd nicht stallen, oder stalt, wann es dumpfichten Haber fräß, lauter, es lauft in der Gegend der Harnblase auf, die Geburtsglieder regen sich; so schmiere man den After mit Fett, fahre sachte hinein, drücke langsam auf die harte Harnblase; siede eine Handvoll gestoßene Lorbeer und Ingwer in Wein, und schütte es lau ein. 10) Ist es angewachsen, so schmiere man mit einer Salbe von Terpentin und Baumöl die Geschwulst.

Käse aus Erdäpfeln.

Man suchet die besten und größten Erdäpfel, röthe oder weiße aus, und köchet selbige recht weich ab, doch daß sie nicht bersten; alsdann werden sie geschält, in eine Geyse gethan, und mit einer hölzernen Kelle zerdrückt, bis sie nicht mehr körnicht oder knollicht sind. Von die-



fer Masse oder Klumpen kann man mit Vermischung dicker Rühmilch drei Arten Käse in Absicht auf ihre Güte verfertigen; nur ist von der Milch anzumerken, daß sie schon müsse von der Schotten befreit, und zu ordinairen Käsen gerüstet seyn; man muß sie auch nicht zu heiß laben, damit die Käse nicht zu spröde werden; sodann schütte man sie in eine andere Gepsen; nach der Güte die man dem Käse geben will, nimmt man entweder 4 Theile Erdäpfel zu 2 Theilen gelabeter Milch, oder gleichviel, oder die beste Art, 2 Theile Erdäpfel zu 4 Theilen Milch, und Salz so viel als nöthig, ferner für jeden Käse einen Löffel voll Rohm, alsdann knettet man alles wohl durcheinander, deckt die Masse zu, laßt sie im Winter 3 oder 4, in der Sommerhitze nur 2 bis 3 Tage in der Gepsen, nach Verlauf dieser Zeit knettet man noch einmal alles wohl durcheinander, und formiret die Käse in ordentlichen Käsekörben, rund oder viereckicht, aber nur dünn, damit sie nicht aufspringen oder spalten: dann werden sie in gelinder Wärme abgetrocknet, in allzugroßer Hitze würden sie spalten; sollte es aber doch geschehen, so kann man sie mit etwas Bier, Wein ꝛc. besprengen, und wenn man sie in ein Gefäß gelegt mit etwas Hühnerdarm oder Vogelkraut umwickeln, so werden sie den ordinairen Käsen den Vorzug streitig machen. Je älter, je besser und mürber werden sie. Berner Abhandl. 1772. 1. St.

