Zeitschrift: Der neue Sammler : ein gemeinnütziges Archiv für Bünden

Herausgeber: Ökonomische Gesellschaft des Kantons Graubünden

Band: 6 (1811)

Heft: 4

Artikel: Ueber die Kässbereitung : Fragmente, aus Erfahrungen und Auszügen

Autor: Salis S., J.U. / Pol, L.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-377994

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 12.07.2025

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

XIX.

Ueber die Käßbereitung; Fragmente, aus Erfahrungen und Auszügen meistens aus dem Prodromo dell' Abate Gerolame Ottolini intorno alla Maniera di migliorare la fabrica de' formaggi. Milano 1785.

(Fratelli Pirola. 50. S. 4to.)

(Gesammelt von Hrn. J. u. Salis S. u. Pfr. L. Pol.)

Einem Hirtenvolk dessen Haupt = Nahrungsquelle die Viehzucht ist, mussen die Milch = Soucte ein Gegenstand seiner vorzüglichsten Ausmerksamkeit senn. Die Milch ist eine Substanz die, durch Natur und Kunst, der mannigfaltigsten Zersetzungen und Zusammensetzungen empfänglich ist.

Rube, Bewegung, Luft, Keuer, Gabrung, Des stillation, Erystalisation, Coagulation, bewirken in der Milch auffallende Veränderungen. In Nube gesett trennen und vereinigen sich wieder die Oeltheile zu einem Rahm; dieser, durch geringe Bewegung gerüttelt, verwandelt sich in Lukmilch; durch sortgesetzte, stärstere aber in Butter. Luftsäure und Wärmestos verdischen sie und verwandeln sie in Käs. Durch Sährung und Destillation bereiten sich die Tatarn aus Pferdemilch

ihren Branntwein, und in der Schweiz verfertigetman aus der Molke einen Essig. Die susse, durch Abdampsfung concentrirte Molke schießt in Ernstallen an, und gibt Milchzucker. Der Laab macht die Milch zu Käsgerinnen; und aus der übriggebliebenen Flüssigkeit wird noch ein Zieger gekocht.

Diese leztern Operationen sind eigentlich der Gesgenstand unserer izigen Untersuchungen.

S. 1. Allgemeine Bemerkungen über die Milch.

Die Chemiker unterscheiden, thierische und vegetas bilische Milch.

Deligte Saamenkerne die mit einem Zuguß von Wasser zerrieben werden, geben eine weiße, milchähnliche Emulsion, deren Bestandtheile aber von der thierischen Milch in manchen Stücken verschieden ist. Auch ist die weiße, klebrigte Flüssigkeit welche in einigen Pflanzen abgesöndert wird, (3. B. in den Wolfsmilcharten, Löswenzahn'rc.) kaum mit der Milch zu vergleichen. Die animalische Milch von welcher hier die Nede ist, hat solgende Eigenschaften:

Da die Milch in dem kunstlich organisirten Euter, unmittelbar vom Blut und dem animalischen Milchsaft (chilus) abgesondert wird, so hat sie viele Aehnlichkeit mit diesem Milchsaft und eine frisch gemolkene Milch entshält noch viele nicht genug verarbeitete Pflanzentheile; daher entsteht, daß der Geschmack gewisser Nahrungs=Mitteln, des Knoblauchs, der Rettige zc. sich ihr mitztheilen.

Die Milch der Thiere zeigt sich verschieden.

- T) In Absicht der Menge: Kühe welche Sichenlaubi gefressen haben, geben weniger Milch, als beim Rleesutter.
- 2) In Rücksicht der Bestandtheile; Bergweide gibt Kräuter die weniger wässerigt sind, aber mehr Geruch, Geschmack, Wärze und Salze haben. Hingegen werz den sie auf setten und stüssigen Weiden in der Ebene, wässeriger, schmackloser. Trokene Wiesen in der Ebene wenn sie auch mit sehr reinen Wassern benest werz den, haben etwas von den Eigenschaften der beiden vorigen. Hiernach richtet sich nun auch die Eigensschaft der Wilch. Daher ist die Frühlings und Sommermilch in den Alpen butterreicher und käsreischer als die in den tiesen, zahmen Thalgründen.
- 3) In Absicht der Dichtigkeit. Unmittelbar nach dem Kälbern der Kübe ist ihre Milch stüssiger, wenn die Galtzeit sich nähert ist sie dichter, käsreicher.

J. 2. Naturliche Berlegung ber Milch.

In mäßiger Wärme dem Zutritt der Luft eine Zeit= lang ausgesezt, findet man die Milch in diese drei Be= standtheile zersezt:

- 1) Der fligte Theil, schwimmt oben, als Nahm und läßt sich in Sutter verwandeln.
- 2) Der käfigte Theil, fällt als ein weißer Mieder= schlag zu Boden.
- 3) Die Molke, (bei und Schotte, in der romanschen Sprache Scota, genannt) schwebt zwischen beiden und ist der flüssige Bestandtheil, der bald einen sauren Seschmack annimmt.

Die Milch der verschiedenen Thiere ist auch verschieden. Diese Verschiedenheit wird bewirkt, theils von

der grössern oder kleinern vorhandenen Menge obiger Besstandtheile, und ihrem Verhältniß unter einander;*) theils hängt sie von den Nahrungsmitteln ab welche die Thiere geniessen.

5. 3. Mechanische und chimische Berlegung ber Milch.

Destilliert man frisch gemolkene Anh Milch in einer gläsernen Retorte so läuft ein geschmackloses, leicht in Fäulniß übergehendes Wasser über, welches den tpezisizschen Milchgeruch hat, der Bodensatz in der Retorte ist der eigentliche Milchertract; eine gelbliche, süsse nahrhafte Substanz die in heissem Wasser aufgelößt, wies der eine gernchlose Milch gibt.

Der, stårkerm Feuer ausgeseste Milchertract gibt Wasserstof, Rohlenstof, ein ätherisches, brenzlichtes Del; am Soden der Retorte bleibt weniges Laugensalz und phosphorisirter Kalk übrig.

Frisch gemolkene Milch enthält übrigens keine Spuren von vorhandener Saure noch von alcalischen Salzen; die Milch ist aber der Luftsäure sehr empfänglich.

Die Verfahrungsart Milch = Branntwein zu erhalten ist diese: Die frisch gemolkene an einem warmen Ort hingestellte Milch wird öfters gerüttelt; dadurch wird die Scheidung der Butter und Kästheilen von der Molke verhindert. Die Sährung, die man durch einen

^{*)} Diese Berhaltnisse in Hinsicht auf Ziegen : Schafs Pferde, und Menschenmilch anzuzeigen, wurde uns in zu große Weitläufigkeit führen. Es ist die Ruha Milch welche bei der Käszubereitung besonders in Betrachtung gezogen wird.

Jusatz von Heven befordern kann, beginnt, doch nur langsam und zeigt schon die Eigenschaften einer weinigten Gahrung.

Aus einer so gegornen Milch läßt sich ein Braunts wein destillieren.

5. 4. Der bligte Theil ber Mild.

Dieser hat viel Verwandschaft mit dem ausgepreßeten Delen des Pflanzenreichs. Im Milch = Rahm sind die öligten Theile noch mit vielen Käse = und Molkentheis len verbunden. Die Trennung und Scheidung erfolgt durch heftiges Rütteln. Bei dieser Operation ist zu bemerken: Daß, weil Laugensalze die Eigenschaft haben, Dele und Wasser zu einer seisenartigen Subskanz zu vereinigen, man bei dem Buttermachen (Auken) vorsich= tig senn muß, nichts Kalk = Aschen = und Laugenartiges mit dem Rahm zu vermischen, weil dadurch die Trensnung der öligten Buttertheile von den währigten unsmöglich gemacht würde. Daher die Redensart: ,, es will nicht anken. Wenn nemlich durch Zusall, oder unsreinliches Behandeln der Milch Salz, Asche u. del. mit der Sahne vermischt worden wäre.

Die nach der Scheidung der Butter übriggeblies bene Buttermilch enthält viele Kästheile und wird mit Vortheil zu magern Käsen verwendet. Frische Sutster zeigt bei der chemischen Zerlegung keine Spuren von alcalischen Salzen — allein einer etwas warmen Luste Temperatur ausgesezt entwikelt sich in der Butter die Unschlit=Säure, wodurch die Butter bald scharf und ranzig wird. Wäschet man die Butter mitstarkem

M. Commler, 4. heft 1811. 24

Branntwein, so nimmt dieser die Saure auf und der ranzige Geschmack wird verbessert.

5. 5. Die Kastheile ber Milch.

Der fafigte Theil der Mild fann wahrend ber Ges rinnung in mehrerm oder geringerm Grad mit Butter= theilen vermischt jenn; baber entstehen die fetten, balb= fetten und magern Rafe. Rach dem die Milch geron= nen, diefe geronnene Milch durchenander gerührt, und erwärmet wird, entsteht nach ben Gefegen der angieben= den Kräfte und der naturlichen Verwandschaften der Rorper, eine weise, elastische Daffe (man nennt fie Bulbern, Bulme, in ber engadiner romanichen Sprache, Puonna) die sich ju Boden sest. Wird Diese Masse auf dem trockenen Weg demisch destillirt, so erhalt man ohngefahr die gleichen Coucte wie vom Mildertract. Die frische Pulme löft sich im Wasser nicht auf, in beiffem wird fie immer harter, concentrirte Gauren und kauftische Laugenfalze lofen fie auf. Wein= geift lofet den Ras ichnell und faft gang auf; fo daß er hierin den harzen gleicht. - Im Del loft er fich auf. Uebrigens vereinigen fich die Rastheile durch ihre Zieh= frafte immer genauer, und machen badurch den Ras bart. Dies geschieht bei der Sommerwarme mehr als bei der Minterfalte. fer reigt bet on champed in Frederick

114! millie g. 6. Von der Molle. (Siero.)) und inches

Die Molke oder Sirpe (auch Sirme von Serum) als der wässerigte Theil der Milch enthält noch viele Käs und Buttertheile in sich aufgelößt. In Ruhe gelassen sammlet sich oben ein dunner Rahm. Ist die

Molke (Schotte) von unabgerahmter Milch, so ist dieser Rahm so beträchtlich, daß daraus wieder eine Butter von geringer Qualitat verfertigt werden kann. Wenn eine folde fuffe Molke, durch langeres Stehen fauer wird, fo erfolgt von felbst ein zweiter Riederschlag von Rasund Ziegertheilen. Will man die Schotte ihrer Guffigfeit unbeschadet davon geschwind reinigen, fo muß man fie mit Zumischung von Giweis fochen und wahrend bem Rochen abschäumen. Diese abgeklarte, bis jum Saut= gen abgedunftete, fuffe Molke, an einem gelindwarmen Orte der Ernstallisation überlaffen, bildet den Mildau= cker der in der Schweiz in großer Menge bereitet wird. Lößt man die Ernstallen des Milchanckers neuem im Maffer auf, und lagt fie wieder fich ernftal= lisiren, so verlieren fie ihre Guffigfeit, und verwandeln die bisher rothliche Farbe in weiß. Uebrigens läßt fich auch aus dem Mildzucker mit der Galpeterfaure bes bandelt, eine eigene Mild = Bucker = Gaure bereiten.

5. 7. Bom Lab.

Diesen Namen geben wir jedem Mittel, das die Serinnung der Milch fünstlich zuwege bringt.

Alle Sauren sind Gerinnungs = Mittel wiewohl nicht in gleichem Grade brauchbar; zum B. Essig, Weinsgeist, Salzgeist, die Mittelfalze alle, allein sie theilen oft dem Kase einen fremdartigen Geschmack mit.

Langen salze bewirken auch eine Gerinnung der Milch, es hat aber der davon entstandene Käs eine ein gene, seisenartige Beschaffenheit.

Die gewöhnlichsten Gerinnungs = Mittel sind der Ralbermagen (il Colostro) und das Labkraut (Gallium verum.) Aus dem Pflanzenreiche können als Labmittel auch folgende gebrancht werden: Die Stü-then der Artischocke, die Färber = Röthe, die Vaillantie (Vaillantia cruciata.) Das gelbe Labkraut ist indessen allen übrigen vorzuziehen, es wächst auf magern Berg = und Feldwiesen hin und wieder häusig.

kaniming digitalian kalingka

Wenn man mit bem Labfraut die Gerinnung der Milch veranstalten will, muß man diese Vorsicht ge= branchen: Der ausgepreßte Gaft, oder der Aufguß vom Labfrant wird gang falt ber Milch beigegoffen, unter einander wohl gerührt, und eine Zeitlang die Milch rubig gelaffen; nachgebends wird fie gelinde erwarmt, und erft nach Verlauf einer ober zwei Stunden wird bas Gerinnen erfolgen. Ein so bereiteter Rafe ift von Karbe granlich , jugleich aber fett , confiftenter , fuffer und fault nicht fo fcnell als wenn man Magen dazu gebraucht hat. Der Ralbermagen ober bas Lab ift ber Milchfaft ber fich in dem Magen der faugenden Ralber, Bickelein und gammer befindet, er wird gewöhnlich gefalzen und gerauchert; wenn er ein halb Jahr alt ift, riecht er faft wie alter Rafe. Der Magen von jungen Bickelein ift fcarfer als der Ralbermagen, man braucht ibn gerne bei benjenigen Milcharten die eine große Kluffig= feit haben. Es ift an den Magen der fangenden Thiere fowohl die Magenhaut als das darinn Enthaltene brauchbar, nur muß in Unsehung des legten bemerkt werden, daß wenn die Ralber icon hen oder Gras gefreffen ha= ben, der Milchfaft nicht mehr jum Lab tauglich ift.

5. 8. Englische Art ben Lab gugubereiten.

Der Magen eines jungen, faugenden Ralbes, mel= ches noch keine andere Nahrung, als Milch zu fich genom= men hatte, wird geoffnet, die dicke geronnene Subftang wird in ein Gefaß gethan, und forgfaltig untersucht, von Haaren und anderem thrrath gereiniget, in kaltem Wasser gewaschen, auf ein reines Euch geleget, um es ju trofnen, und in eine reine Schale geschuttet. Maffe wird hierauf mit Saly bestreuet. Der Magensack selbst wird auch in kattem Wasser ausgewaschen, und mit Gal; gerieben. Alsbann wird das Geronnene mif bem Galze hineingethan, die auffere Geite des Ga= ckes mit Gal; abgerieben. Wenn man nun nach Bedurfnif eine genugsame Unjahl, folder Magenfacke fertig bat, tegt man fie zufammen in einen Topf, und bindet diesen forgfältig ju. Diese Gade erhalten fich. ohne Gefahr ju verderben, erreichen aber erft nach Verfluß eines Jahres ihre Bollfommenheit und Brauchbar= feit. - Will man fie ju Lab gebrauchen, so praparirt man fie weiter alfo: Man fchuttet das Geronnene in einen reinen fieinernen Morfer, und gerreibt es mohl durcheinander; nun werden 3 frifche Eidotter und ein Glas fuffe Cahne dagu gethan, und dies wieber wohl durcheinander gerieben; ferner gedorrte Duffatenbluthe, Gemurgnelfen und Gafran, von ieden 8 Gran, ju Dulver gestoffen, dieses ju den übrigen Ingredienzen geschuttet, und bas Gange wieder in den Magenfack hineinge= than. Endlich wird von Gal; und Baffer eine farte Lake gefocht, wenn diese durche Steben flar geworden wird fie in einen Topf abgegoffen, I Unge von dem jus bereiteten Lab damit vermischt, und alles wieder in ben

Sack, nebfi 4 bis 5 Wallnußblättern gethan, und 14 Lage an einem reinlichen Ort hingehängt, so ist es jum Gebrauch fertig.

Das nach dieser Vorschrift zubereitete Lab ist nicht nur schärser, und thut bessere Dienste als das unzube= reitete, sondern es hängt auch die Güte des Käses gro= ken Theils davon ab.

5. 9. Italienifde Labzubereitung.

Zu einen jungen, gereinigten Kälbermagen werden 4 Loth Salz, 4 Loth des besten geriebenen Käses und 2 Loth Psesser hinzugethan, der Magensack wird hierauf wohl verbunden, an die Lust oder im Rauch hingehängt, und ein Jahr lang ausbewahrt.

Eine andre einfache und bequeme Zubereitung ist solgende: Der gesalzene nach Jahrestrist durr gewordene Magen wird klein zerhakt, in einem steinernen Mörser mit einem Glas voll Essig, 2 Loth Pfesser und etwas Salz, zu einem Teig zerrieben; von diesen Teig werden Pillen von beliebiger Größe gemacht, und in einem Zuscherglas wohl zugedeckt ausbehalten. Zum Gebrauch löset man eine solche Pille in ein Glas lauwarmen Wassers auf, siltrirt die Aussichung durch ein reines Tüchlein und magnet damit die Milch.

- S. 20. In Deutschland find diese Bereitungs: Arten des Labs gebrauchlich.
- I. Ein junger Kälbermagen wird sauber ausgewaschen die darin befindlichen Milchklöschen werden heraus geslesen, die Haare davon ausgeklaubet, und das geronstene recht rein ausgewaschen. Hierauf wird der Mas

gen eingesalzen und man läßet ihn 3 Tage im Salze liegen. Alsdann siedet man 5 Eier hart, hacket sie klein, und menget sie mit vorgedachten Milchklöschen unter einzander; süllet es wieder zusammen in den eingesalzenen Magen und hängt ihn ungesähr 3 Wochen in den Nauch. Zum Gebrauch schneidet man ein wenig davon ab, löset es in einem Löffel voll Milch aus und gießt es in die Milch die man damit laben will.

- 2. Andre weichen den im Ranch gedörrten Kälbers magen im einem Topf mit Salzwasser ein, von diesem kalten Salzwasser gießen sie einen Löffel voll in die Wilch, welche gelabet werden soll.
- Jer Magensack und das Geronnene darin wird rein geswaschen und klein zerhackt; hierauf läßt man frische Milch gerinnen, damit man Matten (Bulme) bekommt; verschimmeltes Brod wird so lange in Milch geweicht bis man es zerdrücken kann. Nun wird alles unter dem Sehäte zusammengemischt, nach Sutdünken wird Psesser, Pomeranzenschalen, Lorbeere und Lorbeerblätter und ein wenig Alaun dazu gethan. Dieses wird, wenn es zerschnitten und zerstossen ist, nebst Salz unter obige Masse gerührt, I Schoppen guter starker Branntwein hinzu gegossen, und in einem Topse wohl verdeckt zum Gebrauch verwahret.

S. 11. Wirfung bes Labs.

Bei der durch die Einwirkung des Labs, zu er= zielenden Gerinnung der Milch, mussen die Buttertheile und Käsetheile einander zu einer gleichförmigen Masse anziehen und sich so vereinigen, daß der Molke ein leich= ter und haufiger Abfluß bereitet werde. Goll aber bie Gerinnung erfolgen fo muß die Milch in Absicht auf Barme ihre gehörige Temperatur erhalten haben. Das Gerinnen der Milch und das Brechen der Dild muß biebei mohl unterschieden werden. Gerunnene Milch gleicht in Absicht auf Consisten; einer Gallette; gebrochene einer Brube. Die fuffe Milch geeinnt bei einer Temperatur von 21 Grad des Reaum. Therm. welcher der gewöhnliche Warmegrad einer fogenannten tubwarmen Milch ift; fie bricht aber erft bei einem Barmegrad ber fich dem Siedevunft nabert. Bei diesem so erhöhten Grad von Warme, gerinnt feine fage Mild, auch wenn das schärffte Lab damit vermifcht wurde, wohl aber tann fie dabei durch Beifat von Gauren gebrochen werden. Die nach dem Gerinnen abgefonderte Girme kann demnach einer zwei= ten Scheidung unterworfen, und babei der Bieger (Tschigrun) erhalten werden, wovon in der Folge noch mebr die Rede senn wird.

Die jum Gerinnen der Milch angemessene Tempestatur ist die von 21° — 24° Reaum. Ib. In dieser Temperatur würde die Milch nach 12 Stunden, auch whne kab diek werden und gerinnen, es ist aber aus Grünsden die man hernach anzeigen wird, nicht rathsam die Wärme böher als zu diesem Grad zu treiben. Würde man die Temperatur der Milch bis zu 40° erhöhen und alsdann das Lab beimischen, so würde die Kraft des Labs ausgehoben werden, oder nur eine unvollkommene, misrathene Scheidung ersolgen; dies nennen die Sennen den Wagen verbrennen.

Die ber Milch burch Feuren mitgetheilte Tempe= ratur fieht im Berhaltniß mit ber anffern Temperatur der Luft. Ueberhaupt muß dafur geforgt werden, daß die Milch wahrend ihrer Gerinnung in dem gleichformig temperirten Grad ihrer QBarme erhalten werbe. Dies ift Commerszeit leicht moglich, weil die Athmosphare oft 16° bis 18° ift, alfo fich dem 21ten Grad des Reaum. Th. nabert. Schwerer ift dies im Winter, in einer falten Rashuste ju erhalten, deswegen pflegt man im Winter die Milch etwas mehr, bis jum 24° und bruber ju ermarmen. Es mare febr bienlich wenn man die Rasbutten fo einrichten fonnte, bag man durch funfiliche Barme im Winter, oder bei falter Witterung, und, wie es in Italien geschieht, durch Eis im Sommer die gleichformige Lufttemperatur von 210 bis 240 in ihnen erhalten fonnte.

6. 12. Dofis bes Labs.

Es ist nicht gleichgültig ob die Gerinnung der Milch schnell, mit Heftigkeit, oder langsam, und sanst uns vermerkt geschehe. Durch eine stärkere Dosis Lab und einer etwas erhöhtern Temperatur, ist jenes bald beswirkt; die Qualität des Käses wird aber dadurch versdorben. Das Gerinnen erfolgt bei einer wohlgerathenen Operation ohngesehr i Stunde nach der Beimischung des Labs, allzulangsames, verspätetes Gerinnen deutet an: Schwäche und kleine Dosis des Labs, oder eine Temperatur unter 21°. Ist die Wirkung des Labs zu schwach und langsam, so steigen, bei einer süssen, unsahgerahmten Milch, während den Gerinnen viele Butzetertheile in die Höhe, und sammlen sich auf der Oberzetertheile in die Höhe, und sammlen sich auf der Oberzetertheile in die Höhe, und sammlen sich auf der Oberzetertheile

ståde der Milch, vereinigen sich also nicht mit den Kästheilen, ein Theil der Sahne anstatt Kästu werden, wird in der Sirpe aufgelößt. Undere Buttertheile verbinden sich siellenweise, bilden mit der Zeit kleine Löcher, die man Augen neunt, — und werden ranzig. Ist die Wirkung des Labstusschnell und heftig, so bleiben entweder viele Buttertheile in der Molke, oder die Molke selbst wird zwischen den Kästheilen eingeschlossen, und verdunstet erst nach einer langen Zeit, der dabei gewonsnene Kästsk sist magerer, herbe und unsörmlich, die eingeschlossene Molke wird ranzig und theilt ihm einen übeln Seschmack mit.

S. 13. Jufällige Verschiedenheiten der Milch die durch Lab gerinnen soll.

Die Milch ift nebft dem großern oder geringern Grad der ihr mitzutheilenden Warme, noch andeen Beranderungen unterworfen, welche die Dofis des Labs befrimmen. Eine ju große Fluffigkeit und Dichtiakeit; ein fuffer oder fauerlicher Gefchmack; Mild von Ruben Die neulich gekalbet baben, oder alte Milch; Milch von Ruben die nicht zu rechter Zeit find gemolfen worden, und Mild von franklichen Ruben; - erfordern verschies dene Behandlung. Ift die Milch fuß und dick fo muß Die Dofis des Labs vermindert werden, weil hier die Ras - und Buttertheile ftartere Unziehungefraft gegen einander auffern. Zuweilen hat die Milch einige Gaure, doch ift fie gut, und man darf die Dofis nicht verandern. Wenn die Milch etwas aufs blauliche giebt, fuß schmekt, Tropfen davon auf die Sand gegoffen ihre fpharifche Geftalt behalten; und auf einer leicht = schiefen Glache frei herunter rinnt, so ist sie von guter Beschaffenheit zur Gerinnung. Man muß sich hüten Milch von verschies dener Gite, saure, susse, alte, junge u. s. s. zusams menzuschütten, den ihre Theile vereinigen sich nie zu einer gleichformigen Masse.

Die Beschaffenheit des Futters und der Weide welche die Milchkühe geniesen, hat einen merklichen Einsstuß auf das leichtere oder schwerere Gerinnen der Milch, und macht ein schwächeres oder schärferes Lab nothwens dig; Ersahrung muß hierin den Senn leiten. Der Hauptgrund sat ist immer dieser, daß man der Wärme der Milch und der Schärfe des Labs denjeznigen Grad gebe, der die reine Abscheidung der Molke, und die Verbindung der Buttertheile mit dem Käs bezwirke. Vom Lab und der Art wie es mit der Milch vermischt wird, hängt die Härte oder Weichheit des Käses ab.

Milch von suffen Mandeln in welche man das Lab auflößt, kann ihm seine Schärfe mildern. Sben so kann man, ohne die Menge des Labs zu ändern, einer allzu dichten Milch, durch diese Emulsion von Mandeln, und einer allzu dunnen, durch Milchzucker helsen.

S. 14 Arten der Rafe.

Raum wird ein kunstliches Product von solcher Manigsaltigkeit angetroffen, als der Käs. Es gibt nastürliche und kunstliche, suffe und saure, fette und magere Käse. Berühmt sind, die italienischen Käse, der Emensthaler, Grenerzer, Urserer, Englischer, Hollandischer ic. 1e. — Bei keinem chemischen Proces zeigen sich die

Educte und Producte so mannigsaltig. Milch von newkälberten Rühen, oder alte Milch; verschiedene Beschaffenheit des Körpers bei den Melkühen; Vertragung der Milch in entsernte Orte; längeres oder kurzeres Ruhigstehen derselben; Hike und Kälte; Zutrit
der Luft; Sudwinde oder Nordwinde; Weidung auf
bethautem Gras; Beschaffenheit des Heues und der
Weide; Temperatur bei der Gerinnung; Dosis des
Labs; Procedur bei der Bereitung; 2c. alle diese theils
sufällige, und theils unausweichliche Umstände haben einen Einfluß auf die Qualität der Käse.

Wir werden zuerst von den sussen, hernach auch von den sauren und zulezt auch von kunstlichen Käsen reden.

I. Güsse Räse.

S. 15. Italienische Rafe.

In Italien sind folgende drei Arten bekinnt und geschäft:

1. Formaggio Stracchino, ober Mascarpone.

Ein weicher, fetter, susser Ras. Nicht nur wird er von susser unabgerahmter Milch gemacht, sondern oft wird auch eine Portion Rahm von anderer Milch dazu gethan. Wann die sombardischen Sennen, sich mit ihren Kühen von einem Ort weg, zu einem andern begeben und die auf dieser Reise, von diesen ermatteten Ruben gemolkene Milch, zu Rafe bereitet wird, so erhaften sie einen solchen Ras.

2. Formaggio granito oder giallo.

Dies ist der sogenannte Parmesaner Kas. Er wird von einer etwas abgerahmten Milch bereitet; um des wenigen hinzugesezten Safrans willen wird er gelb.

3. Formaggio bianco.

Ein Mittelding zwischen den zwei vorigen Arten. Die Milch ift fetter als bei dem formaggio di grana, auch die Behandlung in etwas verschieden.

5. 16. Bom Stracchino.

Er muß, um für gut zu gelten, gleichförmig in seine Masse, sett, mürb und von süssem Geschmack sepn, also soll die Milch sett, ohne viel Salze, und nicht zum gerinnen geneigt sepn; somit wird die der setten süssigen Sbenen am besten dazu taugen, und zwar im Herbst besser als Sommers. Wenn die Kühe reisen, so icheint es als ob schon die Vewegung, ihrer Milch mehr Hutterstheile verschaffe, auch die Nothwendigkeit die Milch frisch, und so entsernt von ihrer Gerinnung als möglich zu besnußen, trägt zur Mürbe des Käses bei. Blos hievon, daß man diesen Käs bereitet wenn die Kühe von der Reise mett (Stracche) sind, hat er seinen Namen ershalten. Doch hat Ottolini einen sehr guten Stracchino aus magerer Milch, von Kühen die gar nicht gereist wären, erhalten.

Zuerst barf die Milch nur mit wenigem Lab geschies den werden. Gewöhnlich nimmt man \(\frac{1}{4} \) Unze auf r Trente (brenta) Milch. Sodann muß die Sirpe nicht

durch farken Druk ausgepreßt, sondern nur langfam, fanft abflieffen. Im erften Kall wird fie von aufgelosten Buttertheilen gan; weiß, im legten aber gan; bell megrinnen. Um die Molfe langfam abzuscheiden nahm D. mehrere von den Formen in denen man diefen Ras ge= wohnlich abtrocknen lagt, durchbohrte fie mit fleinen Lochern, ftellte immer eine auf die andere, und befes stigte fie mit Saken an einander, diese aufgeschichteten Kormen ftellte er auf eine etwas abhangende Rtache. Dann nahm er die gerinnende Daffe, in dem Augenblick wann die Molke kaum anfangt fich auszuscheiden, und that fie mit einem Schäufelchen in die Form. Te stärker die Milch schon geronnen ift, je weniger gut wird der Rafe. Go flieft die Molke nach und nach, wie fie fich scheidet, durch die Locher heraus, und die geronnene Maffe druckt sich sanft berab, und sammelt sich in einer einzigen Form. Co flog die Molke gang flar weg, und der Ras wurde fehr gut; nach der gewohnlichen De= thode hingegen lagt man ihn in fleinen Korben schnell abtraufen, und verliert dadurch fo viel fette Theile daß man immer noch Rahm ju der Milch thun muß. Eine andere ju diefer Urt Rafe bienliche Maschine, wird so beschrieben: Es werden 2 Formen von beträchtlicher Sobe und die genau in einander paffen gemacht; die auffere ift maffer = fap die innere voll fleiner Locher; wann nun beide in einander liegen, werden fie mit Milch angefüllt und das Lab wird dagu gethan, wann die Gerinnung anfängt, so hebt man die innere in die Sohe oder nimmt die anffere weg, und alsdann rinnt die Sirme fanft davon.

Die Stracehini mußen dann oft mit weißem Wein befenchtet werden, damit sie nicht verhärten, da die geisstigen Theile desselben zu Erweichung der Kästheile diesnen. Der Sommer ist die schlechteste Jahrszeit zu dieser Bereitung weil die Hiße sowohl den Lab verschärft, als auch schon an sich das Gerinnen zu schnell befordert; im Herbst ist die beste Zeit, wann die erste Kälte beginnt.

5. 17. Nom Formaggio di grana.

D. hat besonders die Bereitung des Lobesaners beobachtet.

Die, am Abend gemolfene Milch wird in weite und niedere Gefäffe gethan, Morgens abgerahmt, und mit frisch gemolkner Milch vermischt. Nach zwei Stunden . rabmt man wieder ab, gießt dann die Milch in einen arogen Reffel, und fein geriebener Safran (auf 3 bis 4 Etl. I Theeloffel) wird hineingeschüttet und unter die Milch wohl gerührt; nun mengt man den Lab dagn. Die Barme der umgebenden Luft muß ungefahr 210 Reaum. fenn. In 3 Stunden ift die Milch geronnen, welches man untersucht indem man die obere Krufte öffnet, die aus den übergebliebenen Buttertheilen ent= fanden ift. Findet fich die Milch geronnen, fo bebt man die Krufte gang weg, und lagt die Milch noch ruhig bis die Molke anfängt sich zu trennen. Die geronnene Maffe wird dann mit Ruthen oder mit dem Rafebrecher in fleine fornichte Theilchen gerschlagen. Dann fest man den Keffel über das Feuer und fahrt fort die Maffe ju terarbeiten so lange sie darüber steht. Wenn die Milch bis auf 360 erwarmt ift, nimmt man sie unter hefti=

gem Berarbeiten mit ben Ruthen, vom Feuer, und feat fie eine Weile darauf unter beständigem Rubren von neuem auf ein lebhaftes flammendes Fener, wo der Thermome= ter auf 40° freigt. Dies dient um die Bereinigung der Theile ju befordern, fo wie das farte Schlagen um fie gleichformig ju machen. Die Sike scheint die Ungiehungs= fraft der Theilchen gu befordern; und gufebends bemerkt man wie die Biebfrafte gur Vereinigung und Verdichtung der Rasmaffe wirken. Sobald die innere Bewegung aufhort unterläßt man auch das schlagen, nimmt den Reffel vom Feuer, und der Ras fallt von felbft ju Boden. nimmt einen Theil der Molfe hinmeg, und gieft andere kalte hingu, fo daß man die Hand darin leiden kann, und daß die gange Maffe damit bedeckt bleibt. der Rafebereiter den ju Boden gefunkenen Rlumpen, mit reinen Sanden, einigemal umgewendet, schieft er all= mablig eine dunne Leinwand unter die Rasmaffe, fo baß die vier Zipfel über den Rand des Reffels heraushan= gen, thut die vorher weggenommene Molfe wieder bin= ju, und hebt die Maffe beraus in ein anderes Gefag, worinn so viel Molke ist als nothig war um sie ganglich ju bebecken. Rach einer halben Stunde wiefelt er bie Maffe in Leinwand, legt fie in eine Form, und ein Ge= wicht darauf. Gine Stunde fpater wird der Ras um= gefehrt, da wo er uneben ift beschnitten, mit den Fingern ausgeebnet und in die Form *) gethan, mit einem Stuck Wollentuch bedeckt, worauf man ein paffendes rundes

^{*)} Ein etwas hoher, elastischer, hölzerner Ring — bie Käse: Järbe: — den man nach Belieben erweitern und verengern kann.

Bret und etwas leichteres Gewicht legt als das erste war. Der Käsetisch auf welchem die Form zu liegen kommt ist etwas abhängig, damit die Molke leichter davon siesse.

5. 18. Zweite Scheidung der Sirpe.

Die Molke welche zurückblieb kommt im Resset über ein Feuer, und wann die Wärme unges. auf 65° gestiegen ist, wird hin und wieder Säure hineingegoßen, die die Buttertheile und einige Rästheile aussscheidet. Diese neue Masse heißt Vor bruch (storito.) Nach Wegnahme derselben beginnt die gleiche Operastion auss neue, und gibt wieder eine Substanz, (Ziesger) ricotta genannt, welche meistens aus zurückgebliesbenen Kästheilen besteht. In der Schweiz wird die Säure zu dieser zweiten Scheidung, erst nach Wegnahme des Vorbruchs hineingegossen, und während der Scheisdung selbst auch ein paarmal kaltes Wasser. Diesen Zieger räuchert, trocknet und salzt man, die übrige Molske dient den Schweinen zum Futter.

In der Bereitung welcher D. beiwohnte war die Menge der gemolkenen Milch 36 Eimer zu 35 Pfund oder 1260 Pf. der Rahm mit etwas Käs=und Molskentheilen betrug 75 Pf. woraus man 25 Pf. gute Butster erhielt. Fiorito und ricotta 25 Pf., der reife Käs betrug 75 Pf., und alles übrige war Molke, wos raus man durch Abdünstung 63 ½ Unze Milchincker ers hielt, die Unze zu 6 Drachmen. Man nahm ¼ Unze Safran, Lab 21 Denari und 18 Gran (1 Den. ist d. 24te theil einer Unze.)

D. Sammler. 4. heft 1811. 25

5. 19. Beforgung bes Rafes.

Den Ras lagt man in ber obigen Form, bis ein neuer gemacht worden, bann wird er an einen andern Ort gethan, und 40 — 50 Tage lang, täglich umgewendet, alle s Tage aber (boch im Winter nicht so oft) oben und unten gefalzen, mit ungef. 2 Ungen Galg. Man rechnet daß & Unge Galg in den Ras eindringe auf jedes Pfund. Rach 40- 50 Tagen tommt der Ras an einen andern Ort jum Aufbewahren. Den Schimmel der fich ansest, frast man ab, und beschmiert dann ringsum den Ras vermittelft eines Pinfels, mit einem Teig ans Olivenol und rother germahlner Erde, boch bleibt die obere und untere Seite unberührt, um die Ausdunftung der Feuchtigkeit nicht zu bindern. Im Winter Schabt man den Ras oben und unten, jeden andern Tag, über dies falbt man ihn alle Woche einmal mit Dlivenol, und zweimal in 6 Monaten mit Butter. Rach diefer Zeit ist der Rase gut.

J. 20. Bermifchte Bemerkungen über das Gerinnen.

Wenn die Milch etwas aufs bläuliche zieht, süßschmeckt und tropsenweis auf einer schiesen Fläche leicht rinnt, so soll man auf jeden bocale i Gran Lab oder 3 Denari Galium nehmen. Ist die Milch dicker und süß, so hat sie mehr Käs = und Buttertheile, und soll weniger Lab bekommen.

Ist die Wärme der Luft nicht 21° so gerinnt die Milch langsamer, als ob weniger Lab dabei wäre, hin= gegen von 21—24° bemerkt man keinen Unterschied.

Die Mild foll unter 24-250 R. gerinnen, und bie Gerinnung in 3 Stunden vollendet fenn. Daf dies nothig fepe hat D. durch Versuche erfahren. Im Juli 1783 begab er fich nach Alt Lodi, wo die Temperatur in der hutte 18° R. war, ließ 21 Denari 18 Gran Lab von Piacenza in 36 Eimer Milch die bis auf 210 gewarmt war gieffen, und in 3 Stunden war die Ges rinnung vollendet und der Thermom. auf 249 geftiegen. Als nun der Ras über das Feuer tam flieg die Sige auf 36°; dann ließ D. dem Feuer Einhalt thun, und die Masse stark zerarbeiten, hierauf neuerdings die Warme auf 40° erhoben, und erhielt so einen vortrefflichen Ras. In der größten Winterfalte nahm er 5 denari weniger Lab d. i. 16 den. 18 gr. in eine Milch die vor= ber auf 30° erwarmt wurde. Mit Lodefaner Lab brauchte er Sommers 20 denari in 27 Eimer Milch von 21° Barme, und Winters 16 denar, wenn die Mild 300 warm war; die Gerinnung geschah Sommers in 3 Stunden, Winters wo die Atmosphare auf dem Gefrierpunkt mar, in 3 3; die Milch mar geronnen bei 24°, und bas Raskoden vollendet bei 40°.

Im April und October nahm er in 36 Eimer Milch 19 den. 12 gr. Piacenzer Lab, und in 27 Eimer, 18 Den. Lodesaner Lab, bei einer Atmosphäre v. 14°; und die Milch ehe man sie magnete 26°. Der Therm. siel auf 24°, die Gerinnung erfolgte in 3½ Stunde, und das Rochen bei 40°.

Co wie man mehr Lab nimmt, soll die Milch we= niger warm seyn, hingegen warmer wenn man die Dosis

des Labs vermindert; doch muß din Gerinnung immer geschehen seyn, wenn die Milch 24° warm ist.

Wenn die Milch etwas lau ist, so kan man sie ein wenig mit den 3 vordern Fingern schlagen, entsteht dann an dieser Stelle ein Schaum, und geht mit Zischen in die Mitte des Ressels, so ist es die rechte Zeit den Lab beizumengen, doch gilt diese Probe im Sommer nicht, wo sich stein Schaum bildet. Sollte im Sommer mer die Hise der Lust während des Gerinnens zu groß werden, so thut man Eis in die Milch.

Alte Kälber geben ein heftigeres Lab als jüngere. Wenn man die eben gemolkene Milch sogleich sieden läßt, mit einer einzigen Wallung, so kann man sie meherere Tage lang aufbewahren, und also von wenigen Rühen so viel sammeln als zum Käsen nöthig ist.

Oft ist in einem mißlungenen Rase hie und da eine Stelle gut, und andere hingegen schlecht, dies entsteht wenn Milch von verschiedener Gute zusammengeschüttet wurde, so daß die eine schon zum Theil geronnen, oder älter ze. ze. war, und nie zu einer gleichen Masse gesbracht werden konnte.

Heber bas Rochen ber Milch nach ber Gerinnung.

Wenn der Käs zu stark gekocht wird, oder sogleich über ein zu heftiges Feuer kommt, so verbinden sich die Kästheile schnell in kleine Massen; und schliessen Molke in sich, dies macht ihn ungleich und bald faul. Nach D. Versuchen war der bei 40° gekochte Käse gut, bei 60° schon weniger, und etwas grünlich, bei 70° geskocht faulte er nach wenig Tagen und bekam Würmer. Nur der Thermometer ist das richtige Maaß, denn dem

Menschen ift eine ftarke ASarme, wenn fie allmalig ein= trit, nicht febr empfindlich, und mit der Zeit ftumpft auch an den Sanden der Rasbereiter das Gefühl fur die rechte Wärme ab.

Meber bas Ausziehen bes Rafes aus bem Reffel-Wird der Ras mit Herausnehmen zertrennt und zerspalten, so verbindet er sich auch in der Form niemals fest genug, defwegen bat D. einen zweiten durchloderten Reffel in den erften gethan, und in jenen eine gleichfalls durchlocherte Rasform. Cobald ber Ras nun aus dem Reffel gezogen werden follte, braudite er nur ben inwendigen zweiten Reffel in die Sobe gu heben, fo lief die Molfe burch die Locher ab, der Ras feste fich von selbst in die Form, und fonnte mit ihr herausge= hoben werden.

S. 21. Englische Kase.

In England, macht man verschiedene Gorten von Rase; als:

1. Frischemild - oder Morgenmild = Rafe. Des Morgens, wenn die Leute mit der Milch ju Saufe kommen, wird ein reiner, großer 3ober in Bereitschaft gehalten, und die am vorigen Abend eingebrachte Milch forgfältig abgerahmet (die Cahne davon abgenommen.) Man gießt die frische Mitch so warm, als sie von der Ruh kommt, durch ein Gieb in den Zober; fodann gießt man auch die von der Abendmilch abgenommene Sahife durch eben dieses Sieb. Wenn sich diese mit der fri= schen Milch vermischt, wird sie derfelben eine solche Fettigfeit geben, als Diejenige hat, Die man in den Städten unter dem Mahmen der Cahne ju verkaufen pflegt. Die

se Sahne allein ift ju fett, und wird baher mit etwas warmen Baffer verdunnet, damit fie befio leichter ge= rinne. Man muß bavon fo viel hinein gießen, daß alles giemlich warm werbe. Wenn diefes gefchehen ift, laffet man alles abfühlen, und rührt es beswegen mit einer bolgernen Relle um, bis es eben laulich ift; alsdann fann man bas lab hinein thun. Das Berhaltnif diefes Labes, wenn folches nach der oben ichon gegebenen Bor= fdrift gemacht ift, lagt fich genau bestimmen. Denn diefes Lab ift fo fart, bag ein Loffel voll fur 3 Gal= lone *) Milch genug ift. Wenn baber g. B. ber Land= mann eine Quantitat Mild von 21 Gallons hat, fo weiß er, daß er 7 Loffel voll hinein werfen muß; und bier= pach fann er das Daaf auf jede Quantitat beftimmen. Man muß bas Lab mit einiger Corgfalt aus bem Gacfe nehmen , fo daß man daffelbe nicht ruhrt. Wenn man bie geborige Quantitat bat, muß es febr forgfattig in die Dilch durchgefichtet werden. Denn, wenn das Geringfie bon bem Geronnenen des Labes in die Milch fallt, wird es in der gekaseten Milch, welche es durchaus verbifet, nicht gefeben werden; und wenn es bernach, wo man den Rafe macht, mit dem übrigen vermischet wird, wird es ben Bleck, wo es ift, ansteefen und verderben; und jedermann, der mit diefen Sachen befannt ift, weiß, wie gefährlich es ift, wenn der Safe einen verdorbenen Fleck befommt; es fehlt niemals, daß er fich nicht weiter ansbreite, und auch das ubrige verderbe.

Wenn das Lab hinein gekhan ist, wird das Gefäß zugedeckt, und muß & Stunde lang stehen. Dieses ist

^{*) 1} Gallon beträgt 4 und ein Viertei breson. Kannen.

die zu der Operation nothige Zeit, wenn der geronnene Theil von den Molfen abgesondert werden soll. Um Ende der halben Stunde muß der Deckel abgenommen werden, und wenn die Absonderung noch nicht geschehen ift, muß man nicht langer warten, denn das wurde vergebens fenn, fondern man muß mehr hinein schutten. Auffer dem Unterschiede der Starte des Labes felbft, ift auch ein großer Unterschied unter der Mild. Gine Art Milch erfordert mehr von gleicher Starte, als eine andere. Satte man nun neues Lab einschutten muffen, fo muß das Gefäß, wie vorbin, jugededet, juweilen aber aufgemacht werden, um die Wirkung ju feben. Go bold die Absonderung geschehen ift, muß das Geronnene wohl gestoßen, und in den Molfen umgearbeitet wers ben. Um besten kann man dieses mit einer flachen breis ten Relle, und nachher mit der Hand, thun. Wenn die Masse eine Zeitlang umgerührt ist, wird sie geknetet und swischen ben Sanden gufammen gepreffet, und bann auf den Boden des Gefages hinunter gedruckt. Wenn die Masse auf dem Boden liegt, muffen die Molken mit einer flachen Relle abgeschöpfet werden; und indem die= fes geschieht, muß der Rafe = Mapf bei der Sand fenn, die Maffe einzunehmen. Die Maffe wird mit den Banden aufgenommen und gebrochen, und in den Rapf, welcher unten locherig ift, oder von Ruthen geflochten fenn fann, hinein gedruckt. Wenn der Mapf wohl gefüllt ift, muß bas Rafebret baruber geleget, und mit einem fleinen Gewichte befchweret werden. In diesem Stande lagt man es jo lange, bis alle übrige Dolfen, welche fich durch das Rneten mit der Sand nicht absondern wollten, nach und nach ausgepreffet find. Wenn Die

Molfen ausgetropfelt find, muß man ein großes Rafes tuch naß machen, den Rafe über bas Bret legen, und ibn bann barauf umtehren, bas Tuch in ben Rapf, und den Rafe darein legen. hierauf muß man mit einer dun= nen flachen Butterfelle die Geiten allenthalten nieder pressen, das Tuch darüber schlagen, es in die Presse legen, und dafelbft mit einem guten Gewichte beschweren. In diesem Stande bleibt es & Stunde in der Preffe, hernach muß es in einem trocknen Tuche umgewandt, und wieder hinein gefeget werden. Diefer Handariff muß alle 2 Stunden wiederholet werden. Man nimmt jedes Mabl ein frisches Euch, und es muß in der Preffe bis an den Abend des folgenden Tages bleiben; nur jum letten Mahl, ba es gekehrt wird, muß es in den Rapf ohne ein Tuch gethan werden.

Wenn der Rafe nachher aus der Preffe genommen wird, muß er in einen Bober gethan, und an beiben Seiten mit Salz gerieben werden; und so muß er die Um folgenden Morgen muß er gange Racht bleiben. wieder mit Gal; gerieben, erst an einer Seite, und dann an der andern, und über der Lauge gelaffen wer= den, welche aus dem ersten und folgenden Galzen ent= fand. Wenn nun der Rase also 3 Tage gelegen hat, wird er heraus genommen, und jum Trocknen auf ein Bret geleget. Unterbeffen aber muß man immer barnach feben, und ihn täglich ein Mal mit einem trocknen Tuche vollig rein abtrocknen, ihn auch zuweilen auf die trockne Stelle umlegen. Diefes muß alle Tage gefches ben, bis er vollig trocken ift. Unfangs ift es gut, daß der Rafe ein wenig geschwinder trockne, als bernach, welches durch Veränderung des Ortes leicht zu bewerkstelligen ift.

Ausser diesem aber bereitet man in England auch,

- 2. den sogenannten Käse aus Einer Milch, nehmlich aus dersenigen, welche man kuhwarm von den Kühen erhält.
- 3. Ein Kafe von zwei Melkungen nehms lich, wenn die Milch des vorhergehenden Abends mit der Morgenmilch vermischt wird. Man erwärmt die Abends milch und gießt sie zur Morgenmilch.
- 4. Noch eine andere Art Käse ist, wenn man die Abendmilch, nachdem die Sahne davon abgenommen ist, mit der unabgerahmten Morgenmilch vermischet, und nach der Wärmung am Feuer Käse davon bereitet.

Die Güte der nach vorstehenden Vorschriften bes
reiteten Käse, unterscheidet sich nach der Quantität der
darin besindlichen Sahne. Sie sind alle, nach ihren vers
schiedenen Fraden, schlechter, als der Frischemilch Räse,
Nr. 1; denn da dieser ans der Morgenmilch und aus
der Sahne der Abendmilch besteht, ist er der setteste
dieser Art. Die schlechteste Gattung aber ist derjenige
Käse, welcher von zweierlen Milch gemacht ist, davon
dte eine abgerahmt war. Dieses macht ihn dem Saus
remilchkäse ähnlich.

5. Der sogenannte Resselle Rase in England, ist von vorzäglichem Geschmacke. Es ist derselbe eigentslich ein sehr dünner Frischemilchkäse, welcher eine sehr seine und glatte Haut hat. Er ist von dem Frischesmilchkäse mehr in der Form, als der Bereitungs = Art unterschieden. Er hat seinen Namen von den Resseln, worauf er getrocknet wird, welche aber nicht trocken oder alt, sondern ganz frisch abgeschnitten, senn nüssen. Man nimmt die Morgennisch, warm von der Kuh,

ohne alle andere Vermischung, und braucht hier eben Die bei bem Frifchemich = Rafe angezeigten Sandgriffe, wodurch man einen fehr ichonen Rafe von Giner Milch erhalt, den man hernach trocken werden laffen fann. Wenn er genug gepreffet ift, legt man ihn auf den mit Reffeln bedeckten Boden, und breitet auch etwas Reffeln Die Reffeln muffen nur jung fenn, oder die jungen Schuffe ber großern, bamit ber Rafe feine un= ebene Rinde bekomme. Ein dicker Salm, ja nur ein jufanmen gerolltes Blatt, wurde fich in die haut ein= Der Rafe wird auf das Bett von eben aus= gebreiteten Reffeln geleget, und mit Reffeln gleicher Urt bedecket. Man muß taglich frifche Reffeln nehmen. Der Rase muß immer abgewischet, wieder darauf ge= leget, und mit frischen Reffeln bedecket werden. Auf diese Weise läßt man ihn so lange liegen, bis er ge= geffen werden fann.

6. Eine andere Art Ressel Rase die noch schmackhafter und setter ist, wird also bereitet. Man mischt ein gleiches Maas von Milch und setter Sahne zusammen, läßt es in einem Marien : Bade lau = warm werden, thut die gehörige Portion Lab hinzu, und läßt es gerinnen. Durchs Rühren befördert man den Nieder=schlag des Gekäseten, gießt die Molke ab, macht sie sieden heiß und gießt sie wieder auf das Gekäsete; diese Masse wird dann ganz ohne gebrochen zu werden vorsichtig herausgehoben, in den Käse Naps gethan und wie gewöhnlich behandelt.

(Die Fortfegung folgt.)