Ueber die Käsfabrication [Fortsetzung]

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Der neue Sammler : ein gemeinnütziges Archiv für Bünden**

Band (Jahr): **7 (1812)**

Heft 3

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-378012

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

XIV.

Ueber die Käsfabrication.

(Fortsetzung des im N. S. VI. S. 394 abgebrochenen Aufsatzes.)

Wir setzen diese tyrologischen Fragmente fort, in der Hoffnung irgendwo einen einsichtsvollen Freund der Land- und Viehwirthschaft in unserm Kanton auf einen Industrie-Zweig aufmerksam zu machen, der für uns von Wichtigkeit werden könnte.

Unkunde in Absicht auf die in auswärtigen Ländern immer höher steigenden Entdeckungen und Verbesserungen, und eine auch in physicalisch-ökonomischer Hinsicht nur zu sclavische Anhänglichkeit an die alten Formen und Gebräuche, gereichen uns zu großem Nachtheile. Diesen und andern Dingen entgegen zu arbeiten ist Zweck der ökonomischen Gesellschaft, auch bei der Herausgabe des N. Sammlers.

Unsere Aecker und Weingärten sind lange nicht von einer solchen Ausdehnung, daß durch die Producte derselben unsere jährliche Consumtion an Korn und Wein bestritten werden könnte; Aussichten die für die Zukunft solches hoffen liessen, sind keine vorhanden. Wie drükkend uns in diesen zwei Fächern die Abhängigkeit von unsern Gränz-Nachbarn wird, dies fühlen wir. Allein

wenn der Geschäftsgang unsrer Landwirthschaft eine solche Richtung nimmt, daß sogar eine Einfuhr von fremdem Schlachtvieh zum Behuf unsrer Fleischbänke, und von Butter und Käse zu unsern ökonomischen Bedürfnissen beginnt, so ist dies keine gute Vorbedeutung. Anstatt daß in unserm Handlungs-Bilanz mit dem Auslande, unsre Milchproducte gute, lucrative Artikel abgeben sollten und könnten, sind sie in solche Vernachlässigung gerathen, daß unsre Nachbaren uns damit versehen müssen. Andre Völker trachten alle ihre Sachen zu höherer Vollkommenheit zu bringen; und uns wird das Fortschreiten mit dem Zeitalter so schwer.

Wenn wir bei diesen Anweisungen zur Bereitung fremder Käse, besonders die mancherlei Süssenmilchkäse nachzumachen anrathen, so muß man nicht denken daß dies ein Geschäft unsrer großen Alpsennereien werden dürfe. Von diesen kann man sich wenige Versuche versprechen, indem man daselbst nicht gerne von einer einmal eingeführten Methode abzugehen pflegt. Die Bestellung fremder der Arbeit kundiger Sennen, die Anschaffung der nöthigen Geräthschaften u. s. f., wären auch mit vielen Schwierigkeiten verbunden. Es gibt aber bei uns Landwirthe welche beträchtliche Güter, in jenen niedern Alpgegenden die man Maiensäße nennt, besitzen, und wo die Kühe 6 Wochen lang im Frühjahr und eben so lange in der Herbstzeit sich aufzuhalten pflegen. Hier könnten solche Landwirthe sehr gut, unter ihren Augen solche Versuche mit Käsemachen anstellen.

Da aber alle erste Versuche nicht gleich ins Große gehen müssen, so muß man nicht gleich den Muth sin-

ken lassen, wenn die Käse im Anfange nicht gleich nach Wunsche gerathen sollten. Man kann vorerst mit dem Mittelmäßigen schon zufrieden seyn. Ueberdies muß man wissen, daß manche Käse-Arten nur alsdann ihre Vollkommenheit haben, wenn sie in der möglichsten Größe bereitet werden. Die guten Emmenthaler-Käse sind groß; unter den englischen Käsen ist der von Sommersetshire je größer je besser. Wenn er klein ist, ist er nur ein schlechter Käse. Gleiche Bewandtniß hat es auch mit dem deutschen Zauchischen Käse, dessen Bereitung weiter unten beschrieben werden soll. Je größer derselbe ist, desto besser ist er. Ein sehr kleiner von gleicher Materie und Art, ist nur ein schlechter Käse, und gar nicht, seinem Ursprung nach, zu erkennen, wie solches an den größern von Kennern sogleich geschehen kann.

Wir theilen hier zuerst die Bereitungsart noch zweier in England sehr beliebten Käse mit, sodann werden wir die Fabrication der holländischen, schweizerischen und französischen Käse anzeigen.

---

§. 22. Bereitung des Chester-Käses.

Dieser Käse wird aus einer Milch, (wie §. 21 Nr. 2) gemacht, und zwar von ansehnlicher Größe. Bei dem Käsemachen selbst verfahren die Einwohner von Cheshire folgender Massen. Wenn die Morgenmilch eingebracht, gießen sie dieselbe warm in einen Zuber, und thun ihren Käselab hinein. Vier Löffel voll ist die Quantität zu so viel Milch, daß ein Käse von

100 Pfund davon gemacht werden kann. Es gibt Meiereien von solcher Größe in dieser Landschaft, daß in den fünf Monaten der Käsezeit, April bis September, täglich zwei Käse von dieser Größe gemacht werden. Nach eingethanem Lab wird der Zuber zugedeckt, und binnen 1/2 Stunde ist die Milch geronnen, oder gekäset. Es wird sehr genau darauf gehalten, die rechte Quantität des Labes zu treffen. Zu wenig gibt der gekäseten Milch nicht die gehörige Consistenz, und zu viel macht den Käse bitter. Ist nun der Zuber nach einer halben Stunde aufgedeckt worden, so drückt man das Geronnene mit einer großen Schaumkelle nieder. Hat man die Molken zum Theil ablaufen lassen, so fängt man an, das Gekäsete mit den Händen zu bearbeiten, welches lange durchgeknetet und ganz klein gemacht wird. Hierauf wird zu einer Masse von 100 Pfund, 1 Pf. Salz geschüttet; dieses wird eingeknetet, und durchaus mit der geronnenen Milch vermischet. Hierauf schüttet man die Masse in ein feuchtes, starkes und großes Käsetuch, und thut sie, wenn die Molken ziemlich gut abgelaufen sind, 4 Stunden lang in die Form, sezt sie in die Käsepresse, und presset den Käse ziemlich stark nieder. Nach Verlauf von 4 Stunden wird der Käse aus der Presse genommen, die Aussenseiten gesalzen, in ein neues Tuch geleget, und mit diesem abermals in die Presse. Hier muß er noch 4 Stunden stehen, und unterdessen wird eine starke Lauge von Salz und Wasser gemacht, und in einen großen Zuber gegossen. Wenn der Käse noch 4 Stunden lang in der Presse gestanden hat, wird er heraus genommen, und in den Zuber mit Lauge geleget, worin er 8 Tage lie-

gen bleibt, da er denn ganz mit Lauge bedeckt ist, und täglich darin ein Mahl umgewendet wird. Nach Verlauf dieser Zeit wird er herausgenommen, und hingeleget, daß er trocken und hart werde. Dieses geschieht unter folgenden Anstalten. Man schneidet eine Quantität Schilf ab, und legt sie grün auf einen Tisch. Hierauf wird der Käse geleget, wenn er aus der Lauge genommen ist. In den ersten Tagen thut man weiter nichts dabei. Am nächsten Morgen wird er umgewendet, und mit einem Haar-Tuche überall abgewischt. Dieses muß 20 Tage nach einander geschehen. Alsdann wird der Käse von seinem Schilf-Lager genommen, und auf den Boden geleget. Hier wird er alle 3 Tage ein Mahl aufgenommen, umgekehrt, und jedes Mahl gerieben, bis er fest und hart wird. Weil dieses die lezte Arbeit ist, so muß sie mit Sorgfalt verrichtet werden; denn, wenn er zu der Zeit nicht den gehörigen Grad der Härte bekommt, so ist er dem Verderben im Aufbewahren unterworfen. Es ist also eine Hauptsache, ihn lange genug liegen zu lassen, und sorgfältig abzuwischen. Wenn der Käse fertig und hart ist, überreibt man ihn zulezt mit Butter. Ein halbes Pfund ist die gehörige Quantität für 100 Pf. Käse; und diese muß ganz überall eingerieben werden.

Man hat in dieser wegen des Käses berühmten Landschaft eigene Zimmer, die großen Käse zu trocknen. Der Boden derselben ist einige Fuß hoch über der Erde, um die Käse vor Feuchtigkeiten zu sichern. An vielen Oertern hat man Breter, welche rings umher in dem Zimmer befestigt sind, an statt des Bodens.

Die Käse können auf leztere Weise leichter umgewendet, bequemer gerieben und abgewischet werden.

In der Provinz wo diese Käse gemacht werden, läßt man sich sehr angelegen seyn, demselben, den höchstmöglichen Grad der Vollkommenheit an Güte und Geschmack zu verschaffen. Das Vieh wird da in der Mitte des Aprils auf das Graß getrieben. Die ersten Käse werden nicht verkauft, sondern zur eigenen Consumtion bestimmt, weil sie herbe, mager und von schlechtem Geschmack sind; auch haben sie nicht die gehörige Festigkeit, laufen auf, werden voll Löcher und eben darum unansehnlich. Wirthschaftsverständige wollen diesen Fehler entweder der zu geilen Weide, oder der Krausemünze zuschreiben welche unter dem Grase auf dieser Weide wächst, und die, weil sie etwa früh treibt, von dem Vieh begierig abgeweidet wird. Uebrigens ist aber die Milch die in den übrigen Sommermonaten von den auf dieser Weide gehenden Kühen gewonnen wird so fett, daß es gar nicht nöthig ist sie, mit Zusatz von Sahne (§. 21. Nr. 1) fetter zu machen. Was noch bemerkt zu werden verdient ist, daß, wenn die Weide im October abnimmt, die Milch zu mager wird, und der in dieser Jahreszeit verfertigte Käse ebenfalls nicht zu Markte gebracht, sondern zu Hause verbraucht wird.

§. 23. Bereitung des Chester-Käses nach der Vorschrift von l'Abbè Rozier.

80 Maaß kuhwarme Milch werden in einen Zuber gethan, sechs Löffelvoll Lab-Infusion hinzugegossen, und dieses mit der Schaumkelle wohl untereinander ge-

rührt. Man deckt den Zuber zu, und überläßt die Milch 3/4 Stunde lang dem Gerinnen. Bei warmer Witterung braucht es weniger Zeit. Wenn nun die Milch geronnen ist, und selbst während dem Gerinnen derselben, bricht man die geronnene Masse mit der Schaumkelle, bewegt sie ganz gelinde bis alles durchlabet ist, alsdann drückt man sie mit den Händen und der Schaumkelle sanft nieder; dies verhindert das Weißwerden der Sirpe. Nun läßt man durch eine Oeffnung, am Boden des Zubers die Molke davon laufen. Ist dies geschehen, und hat der geronnene Käsklumpen am Boden des Zubers einige Festigkeit erhalten, so wird er herausgehoben, klein zerbröckelt, und in einen Käsnapf gethan dessen Boden von Weidenruthen geflochten ist, während man immer den Käse sanft mit den Händen drückt, damit die Sirpe davon rinne; ohne diese Vorsicht würde der Käse löchericht werden, und die eingesperrte Sirpe würde ihn sauer machen. Wenn die Sirpe ziemlich davon geträuft ist, so wickelt man den Käse in ein Leintuch und presset ihn unter einem Gewicht von 400 Pfund. In dieser Presse läßt man ihn 4 bis 5 Stunden lang liegen. — Man nimmt sodann das nasse Tuch weg, wickelt den Käse wiederum in ein trockenes, und sezt ihn aufs Neue 4 Stunden lang in die Presse. Nun hat der Käse bereits seine Consistenz erhalten, man salzt ihn auf seiner ganzen Oberfläche und legt ihn wieder bis auf den folgenden Morgen in den Käsenapf, wo man ihn wieder heraushebt und aufs neue salzet. Nachgehends wird er auf Breter hingesezt und 4 Tage lang täglich umgewendet. Nach Verfluß dieser Tagen wird er mit frischem Wasser rein abgewaschen, mit ei-

nem reinen Tuch abgetrocknet, und dies Umwenden und Abtrocknen täglich wiederholt. Das Waschen hat zur Absicht alles Salz wegzubringen, wodurch sonst der Käse kleine Risse bekommen und immer feucht bleiben, würde.

§. 24. Sommerset-Käse.

Auch der Käse aus Sommersetshire, ist, insonderheit wegen seiner Größe, berühmt. Es hat derselbe auch noch das Besondere, daß man Butter hinein knetet, wodurch er überaus mürbe wird. Die Bereitungsart ist folgende. Man läßt die Milch von 12 Kühen die Nacht hindurch zur Sahne stehen, und am Morgen läßt man von eben diesen Kühen die Milch warm nach Hause bringen. Man nimmt die Sahne von der Milch, welche die Nacht durch gestanden hat, sorgfältig ab, und mischt sie in die Morgenmilch, gießt sie alsdann in einen großen Zuber, und thut so viel Lab hinein, als nöthig ist. Man läßt es 1/2 Stunde zugedeckt stehen, öffnet es hernach, knetet und presset das Gekäsete nieder. Hierauf gießt man die Molken ab, arbeitet die Masse wohl durch einander, und thut zu einem Käse von dieser Größe 3 Pf. frische Butter. Diese wird mit den Händen hinein geknetet, und etwas Salz darauf gestreuet, welches gleichfalls hinein geknetet wird. Sodann wird der Käse in einem großen feuchten Tuche in die Presse gesezt, und oft umgewendet, wobei man jedes Mahl ein frisches Tuch nimmt, bis gegen die lezt, wo man 3 bis 4 trockne Tücher nöthig hat. Wenn der Käse zum lezten Mahl eingesezt wird, muß er etwas stärker gepresset werden, als vorher, und muß 24 Stunden in der Presse bleiben.

Wenn er aus der Presse kommt, wird er mit Molken abgewaschen, und in Tücher geschlagen, bis er trocken ist. Zulezt legt man ihn auf Breter, damit er völlig trockne; und da muß er sehr oft umgekehrt werden, nachdem seine Größe zum Trocknen eine lange Zeit erfordert.

§. 25. Vorschrift holländische Käse zu machen.

1. Eine längst bekannte Vorschrift den holländischen Käse zu machen, ist folgende. Es wird frische Milch bei oder über dem Feuer laulich gemacht, sodann in einen hölzernen Zuber geschüttet, in 10 Kannen (Maas oder Quart) Milch ein Eßlöffel voll Salzgeist (Spiritus salis) gethan, und zwar von dem recht scharfen, indem der minder scharfe nicht genug Wirkung beweiset. Dieser Spiritus wird mit einer hölzernen langstieligen Kelle unter die Milch wohl umgerührt, wovon sie gerinnet, und alsdann durch reine, leinene Tücher oder durch ein Haarsieb gegossen, damit das Wässerige (die Molken) völlig ablaufen möge. Die zurück gebliebene Käsematerie wird in eine Mulde, oder in ein anderes hölzernes Gefäß geschüttet, klein zerbröckelt und gesalzen. Wollte man den leidenschen Kümmelkäse haben, so müßte der Kümmel, oder ein anderes beliebiges Gewürz, nun auch hinzu gethan, und mit dem Käse überall vermenget werden, damit an einer Stelle nicht zu viel, an der andern aber zu wenig sey. Alsdann wird noch etwas Salz-Geist darunter gesprenget, und die Masse mit den Händen recht durcheinander gearbeitet. Hierauf wird die wohl unter einander geknetete Materie in kleine Fässer oder Formen geschüttet, wohl

gepresset, und sodann im Käsekorbe getrocknet. Man glaubt, der zum Gerinnen gebrauchte Salzgeist verhindere, daß die Käse keine Maden bekommen. Es stünde aber mit andern Säuren aus dem Mineral-Reiche, z. B. mit Vitriolgeist, auch noch zu versuchen, da überhaupt eine jede Säure die süße und lauliche Milch zum Gerinnen bringen kann.

2. Nach Hrn. Carl Fr. Nordenberg Berichte, wird der holländische Käse folgender Maaßen verfertiget. Das Lab, welches die Holländer Stremsel oder Stremlung nennen, wird auf verschiedene Art gemacht, vornehmlich aber von jungen Kälbern, die noch nichts als süße Milch genossen haben. Wenn man sie schlachtet, vernähet man ihren Magen, worin diese Milch zusammengelaufen gefunden wird, hängt solche unter Dach auf, und trocknet sie, entweder im Magen selbst, oder in einem reinen Stücke Leinwand; und wenn es zum Käsemachen gebraucht werden soll, so wird ein wenig davon in reines Wasser gerührt, und solches alsdann in die Milch gegossen. Einige salzen auch, besonders zur Winterszeit, vorerwähnte Milch oder Lab, wodurch sie zu gedachtem Gebrauche aufbewahrt wird; und einige trocknen den Magen, in dem sie befindlich ist, der in Stückchen zerschnitten, in Wasser geleget, und zu der Milch, welche gerinnen soll, gegossen wird. Dieses geschieht in einem eichenen Gefäße, welches ungefähr 1 Elle hoch, und unten inwendig eben so breit, oben aber etwas weiter ist. Aber sie sind auch größer

oder kleiner, nach dem man den Käse groß haben will, oder Vorrath von Milch da ist, welche so warm, als sie von der Kuh kommt, in dergleichen dazu gemachte runde Gefäße gethan wird, die mit eisernen Bändern versehen, und aussen und innen mit Oehlfarbe angestrichen sind, worein man zugleich einen, oder ein Paar Löffel voll, vorerwähnten Labes, wie es im Wasser zerweicht ist, leget. Man läßt hierauf die Milch 1/4 Stunde, oder länger, stehen, bis sie sich wohl gehackt oder gelabet hat, da man denn mit einer Ruthe, 1 Stunde lang, darin rührt, bis der Käse sich gehörig zusammen gesezt hat. Hernach schöpfet man alles Wasser, so genau als es sich thun läßt, ab, welches in Gepse gesammelt, und, wie von anderer Milch, Rahm davon abgeschöpfet wird, und diesen Rahm macht man nachgehends gewöhnlicher Maaßen zu Butter. Der Käse aber, welcher, so genau als möglich, von dem Wasser abgesondert worden ist, wird in eine gehörige große Käseform gethan, deren Boden inwendig kreisrund ist. Solche Formen werden in verschiedener Größe von Linden-Holze gedrehet, so, daß Käse, von 5 zu 20 Ließpf. schwer, darin gemachet werden können. Sie sind mit einem Fuße oder einer Ecke unten im Ringe versehen, und mit 3 Löchern, jedes einer Erbse groß, unten im Boden im Dreieck, jedes ungefähr 1 Zoll von dem andern, wodurch das Wasser abläuft. In eine solche Form wird der Käse mit aller Macht gedrückt, und wenn das Wasser wohl abgelaufen ist, thut man ihn wieder in das vorige Gefäß, und reibt ihn zwischen den Fingern so klein, als er sich machen läßt; worauf man ihn das andere Mahl in die Form etwas

hart und obenzu kugelrund drückt, daß er 2 bis 3 Z. über die Breter erhoben ist. Hernach legt man einen gedrehten bauchigen Deckel darauf, dessen unterer scharfer Rand in die Form nieder geht, und darauf legt man noch einen großen Stein, 100 Lpf., mehr oder weniger, schwer. Unter diesem Gewichte liegt der Käse einen halben Tag und Nacht, und da ist er gemeiniglich 2 ganze Zoll vom Rande der Form niedergesunken. Nachgehends nimmt man eine andere eben so große Form, doch ohne Löcher im Boden, welche sowohl als der Käse mit Salzwasser benetzet wird, wenn dieser aus der ersten Form genommen ist. Man legt ihn in die leztere verkehrt, oder die Seite niederwärts, die zuvor in die Höhe sah, und oben auf die Rundung legt man ein Häufchen feines Salz. Darin liegt der Käse, bis seine untere Seite ebenfalls die Figur vom Boden der Form bekommen hat. Sodann thut man ihn wieder heraus, und hernach wird das Salz samt dem Käse und der Form in Salzlake, die allezeit dazu in einer Butte fertig steht, rein abgewaschen. Der Käse wird wieder in dieser Form umgewandt, und ein Salzhäufchen, wie das erste Mahl, oben darauf geleget. Wenn sich nun die Seite, welche jezt zu unterst liegt, ebenfalls nach dem Boden der Form geründet hat, nimmt man ihn heraus, und trocknet ihn unter dem Dache auf einem Brete, da er dann täglich umgewandt wird, bis er recht trocken ist.

3. Eine, in einigen wenigen Stücken von der jezt beschriebenen abweichende, Bereitungsart der holländischen Käse, ist folgende. Der holländische Käse wird,

wie aller von süßer Milch zubereiteter Käse, gelabet. So bald die Milch des Morgens, oder Abends, den Kühen abgezogen ist, seihet man sie in eine Butte oder Faß. Einige pflegen die Morgen- und Abend-Milch zusammen zu gießen; man thut aber am besten, daß man jedes Mahl einerlei Milch nimmt. Die Milch muß, indem sie eingegossen wird, lauwarm seyn, so wie sie eben von dem Viehe gemolken ist. Ist sie nicht mehr warm, so muß sie an gelindem Feuer lauwarm, aber nicht heiß, gemacht werden, so, daß sie ihren natürlichen Grad der Wärme wieder erhält. Alsdann thut man, nach Proportion der Quantität der Milch, einen Löffel oder ein Theeköpfchen voll Lab hinein, damit die Milch hiervon gerinne, und Käse und Molken in dem Gefäße von einander geschieden werden. Die Molken werden abgegossen, und der zusammen gelaufene Käseteig alsdann drei Mahl nach einander, so daß man jedes Mahl eine halbe Stunde dazwischen wartet, fest durch die Hände gerungen, oder, nach holländischem Ausdrucke, gekniffen, damit die darin noch vorhandenen Molken sich heraus drücken. Hierauf wird der Käseteig in eine dazu gemachte beliebige, entweder größere oder kleinere, hölzerne Form, so wie man den Käse groß oder klein verlangt, eingeknetet, oder wie die Holländer es nennen, engeforceert, und zugleich gesalzen. Auf den in der Form liegenden Käse legt man einen ziemlich schweren Stein zum Pressen, und die Form muß im Boden einige Löcher haben, damit die heraus gepreßten Feuchtigkeiten ablaufen können, und der Käse seine Festigkeit erhalte. Und damit dieses desto mehr geschehe, muß der Käse drei Mahl, und zwar jedes

Mahl nach Verlauf einer oder zwei Stunden, heraus genommen, umgekehret, und von der andern Seite wieder eingeleget werden. Wenn dieses geschehen ist, wird er herausgehoben, umher mit Salz berieben, und zum Trocknen auf ein Bret geleget. Nach zwei Tagen kann er bereits gegessen werden. Seine Güte und Wohlgeschmack kommt hauptsächlich darauf an, daß man bei der Zubereitung die rechte Proportion der Labung und des Salzes trifft. Je älter er wird, je schöner wird er; und Leute von verwöhnter Zunge pflegen auch wohl, um seinen Geschmack noch mehr zu erhöhen, in den schon trocknen Käse auf der einen Seite eine kleine Aushöhlung mit dem Messer zu machen, in die Wunde ein Glas alten Wein zu gießen, darauf sie mit frischer Butter auszufüllen, mit der Käserinde wieder zu bedecken, und alsdann dem Käse noch ein Viertel- oder halbes Jahr Pardon zu geben. Der Wein muß aber nicht roth seyn, um die Farbe des Käses, die ihm natürlich ist, nicht zu ändern.

§. 26. Die Fabrikation der Schweizer-Käse.

Die schweizer Käse sind berühmt, und der Handel der damit getrieben wird ist sehr beträchtlich; jedem Alpenbewohner sollte daran gelegen seyn die Bereitung desselben theoretisch und praktisch kennen zu lernen. Prof. Medicus, in seinen Bemerkungen über die Alpenwirthschaft in der Schweiz, hat uns über die Bereitung der Schweizerkäse, deutliche und gute Beschreibungen geliefert, welche wir hier benutzen werden. Er bemerkt ganz richtig den Unterschied der sich unter den Käsen befindet, welche aus einer

leicht erwärmten Milch durch Beimischung von Lab, und aus einer bis zur Siedhitze gebrachten und durch Sauer gebrochenen Milch erhalten werden. Jene heißen eigentlich Käse, (Fromaggio) diese Zieger (Ricotta). Die eigentlichen Käse lassen sich alle auf zwei Hauptgattungen reduciren. 1) Weiche, aus lauwarmer Milch bereitete (Strachini, Vacherins). 2) Harte, bei einem höhern Wärmegrad verfertigte; wir werden dieses in der Folge bestimmter bemerken.

Der Lab wird in der Schweiz auf mancherlei Art bereitet. Der am Rauch ausgetrocknete Magen wird mit Beisatz von Salz, Pfeffer, Ingwer, Safran und anderer Gewürze klein gehackt; man thut eine Portion von diesem Gemische in ein leinen Tüchlein, erweicht es 24 Stunden lang in warme Schotte oder Sirye. Von dieser Schotte schüttet man so viel es nöthig ist in die laue Milch, um sie zum gerinnen zu bringen. Im bernerischen Oberlande schneidet man die getrockneten Kälbermägen in Stücke, so daß sie in ein Krug oder Bouteille gehen, schüttet warme Molken darüber, thut eine gute Portion Salz hinein, und läßt es einige Tage stehen. So oft man davon Gebrauch gemacht hat, füllt man das Gefäß wieder mit warmer Schotte an. Dieser flüßige Lab geht leicht in die faule Gährung über, der Geruch davon ist eben nicht appetitlich.

Wir lassen jezt Hrn. Medicus reden.

Die Schweizer scheiden die nemliche Milch zweimal, und machen zweierlei Arten Käs daraus, die erste Scheidung kann man die laue, die nachfolgende, die siedende nennen.

Milch, die einen Tag oder mehrere gestanden hat, wird in dem Käskessel bei einem schwachen Feuer nur ganz wenig warm gemacht, so daß sie den nemlichen Grad von Wärme bekommt, den sie hat, wenn sie eben von der Kuh gekommen, oder wie man sagt, kuhwarm geworden ist; hat die Milch diese Wärme, so zieht man den Kessel vom Feuer ab, und bringt das Scheidungsmittel, das sogenannte Lab oder Käslupp in die Milch, welches dieselbe in ganz kurzer Zeit scheidet oder gerinnen macht. Man thut in einen Kessel von 80 bis 90 Maaß Milch, nur einen oder zwei gewöhnliche Löffel voll Lab, nach seiner verschiedenen Stärke. So bald die Milch dick geworden, zertheilt der Senn den Klumpen, in den dieselbe zusammen geronnen ist, mit einem großen flachen hölzernen Löffel in kleinere Theile; darauf nimmt er einen flachlichten Stock, der theils von Eisen, meistens aber von einer jungen Tanne gemacht ist, deren Seitenästgen bis auf eines Fingerslänge abgeschnitten und die Rinde abgeschälet worden. Mit diesem sogenannten Brecher wird die Milch so lange herumgerühret oder gebrochen, bis alle große Klumpen in kleine Theile, ohngefähr von der Größe einer Erbse oder Linse, verwandelt sind. Viele Sennen verrichten dies Geschäft des Brechens mit ihren Händen, indem sie die dicke Milch so lange im Kessel gleichförmig herum werfen und zerdrücken, bis sie in ganz kleine Stükchen zertheilet worden. Während diesem Geschäfte, wenn das Brechen ohngefähr zur Hälfte beendiget ist, rückt man den Kessel wieder zum Feuer, und gibt ihm eine etwas stärkere Wärme als vom Anfange; doch darf die nun zerlegte Milch nie wärmer werden, als daß man

die Hand ganz bequem darin leiden kann. Die folgenden Arbeiten können nicht anders als mit den Händen verrichtet werden. Dieses zweite Feuer bewirkt bei der dicken, gebrochenen Milch, die im ganzen Kessel herum schwimmt und mit der Käsmilch vermischt ist, daß die Kästheile sich nach und nach auf den Boden setzen und sich in einen Klumpen vereinigen. Wann daher die Milch gehörig gebrochen ist, so muß der bis an die Schultern aufgeschürzte Senn dieses Zusammentreten der Kästheile ruhig abwarten, und bis es eintrit, sich damit begnügen, von Zeit zu Zeit die ganze Masse, die immer über diesem schwachen Feuer stehen bleibt, mit seinen Händen gelinde durch einander zu rühren, und dieselbe gewisser maaßen herum zu drehen suchen, so daß die oben im Kessel befindlichen Theile unten hinkommen, damit sie nicht an einem Ort zu sehr, sondern durchaus gleich erwärmt wird. Er könnte das Zusammentreten der Käsetheile zwar befördern, wenn er stärkeres Feuer gäbe, allein nicht ohne die Qualität seines Käses zu verändern, wie wir bald sehen werden. Gewöhnlich dauert dieses eine halbe Stunde, ich sahe aber auch einmal einen Käs machen, wo es eine ganze Stunde dauerte, während welcher Zeit der Senn größtentheils herumrühren mußte. Die Sennen sehen es zwar nicht gerne, wenn das Zusammentreten der Käsetheile so langsam erfolget, doch befördern sie es ungern durch ein stärkeres Feuer, weil der Käs desto mehr zusammenhält und nicht so hart wird, wenn das Feuer schwach ist, und die Operation durch ein verstärktes Feuer nicht beschleuniget wird. So bald das Niedersinken erfolgt, so erblickt man die gelbliche Käse-

milch, die oben auf dem Kessel schwimmt, und von welcher der Senn eine Portion abschöpft, wenn der Kessel zu voll seyn sollte, damit nichts aus demselben heraus lauft, wenn er den Käs heraus nimmt. Nun geht des Sennen Hauptgeschäft erst an; er befördert die Vereinigung der Käsetheile in einen Klumpen oder Ballen durch seine Hände, indem er die sich setzenden Theile mit denselben gegen einander drücket, und nach und nach durch Herumdrehen der ganzen Masse und fortdaurendes schwaches Zusammendrücken, dieselben in einen kugelförmigen Klumpen vereiniget. Der Druck der Hände am untern Theile dieses Käseballens muß natürlicher Weise nur schwach und nicht stärker seyn, als daß der Zusammenhang der ober dem Druck befindlichen Theile nicht aufgehoben wird, oder daß der Käsballen nicht auseinander geht. Doch kommt vieles auf das weniger oder mehr bei diesem Druck an, und liegt darinnen einer der Unterschiede unter den verschiedenen Arten von Käsen. Die Theile haben in diesem Zustande so viel Anziehbarkeit gegen sich selbst, und die Sennen wissen sie so gut zusammen zu bringen, daß auch nicht ein kleines Kästheilchen in der Käsemilch zurück bleibt. Ist es so weit gekommen, so fährt der Senn mit einem flachen niedern Kübel in den Kessel hinein, bringt den Käsklumpen mit großer Behutsamkeit und Geschicklichkeit in denselben hinein, und hebt ihn heraus. Er läßt die mit ausgeschöpfte Käsemilch ablaufen, und stürzt den ganz weichen und zähen Käseteig, der, so wie er in den Kübel kommt, seine Rundung verliert, und im Zusammenfallen sich nach der Gestalt des Kübels formt, auf ein, auf einem Tische liegendes Bret. Darauf wird

er in ein sauberes leinen Tuch und in die sogenannte Järbe gelegt, mit dem Tuch umwickelt, die Järbe fester zusammengezogen und der Käs mit Steinen beschwert oder gepreßt, durch welche zwei Operationen die noch in demselben befindlichen Sirpen herausgetrieben, und dem Käse Festigkeit gegeben wird; so beschwert oder gepreßt bleibt er bis zum andern Tage, an welchem wieder ein Käs gemacht wird, wo die Steine vom erstern abgenommen, dieser gesalzen und in den Käsespeicher gebracht wird. Die Järben sind dünne, sehr elastische Ringe von dem Ahornholz gemacht, das auf den Alpen überall sehr häufig wächst; sie haben die Höhe, die man den Käsen geben will, und können durch eine einfache Einrichtung vermittelst einer Schnur enger zusammengezogen oder erweitert werden, so daß man den nemlichen Ring zur Verfertigung größerer und kleinerer Käse brauchen kann. *)

Diese leztern Verrichtungen geschehen in der Schweiz auf eine sehr verschiedene Art; in einigen Gegenden ist der runde, niedere Kübel, womit man den Käs aus dem Kessel nimmt, mit einigen Löchern versehen, der

---

*) Die Järbe, welche zu den fetten Käsen die in den Alpen des Obern Engadins gemacht werden, gebraucht wird, unterscheidet sich dadurch, daß die inwendige Fläche derselben erhaben ist, demnach der fette Käs selbst, an seinem Rande ringsherum in der Mitte, eine rinnenförmige Vertiefung bekommt. An diesem eingedrückten Rand läßt sich der fette von dem magern Käs leicht unterscheiden; des leztern Rand ist flach und ohne Eintiefung.

Käseballen wird einigemal aus demselben herausgenommen, umgewendet, und wieder fest zusammengedrückt, damit die Sirpen besser herauskommen. Erst nachdem er einen Tag in diesem Kübel gestanden, wickelt man ihn in ein dünne gewebtes, reines, dazu verfertigtes Beuteltuch, umgibt ihn mit der Färbe, legt ihn zwischen zwei Breter unter einen schweren Stein, und läßt ihn so einige Tage stehen, während welcher Zeit das Beuteltuch zuweilen erneuert wird, damit die abfliessenden Sirpen darinnen nicht sauer werden, bis der Käs von denselben genugsam gereiniget und seine gehörige Festigkeit erhalten hat.

In Ansehung des Salzens herrscht in der Schweiz eine große Verschiedenheit, da die Käse in einer Gegend mehr in der andern weniger gesalzen werden. Meistens salzet man sie in den ersten drei Wochen alle Tage, nachher alle 3 Tage, am Ende alle Wochen nur einmal. Es geschieht folgendermaaßen: nachdem der Senn des Morgens mit seinem Käs fertig ist, geht er in den Käsespeicher, nimmt jeden Käs aus seinem Gefache heraus, und legt ihn auf den Tisch. Auf der Frohn-Alp im Kanton Schwitz sahe ich, daß der Senn jeden Käse vor dem Salzen erst mit einem nassen Lumpen abwusch, und dann auf beiden Seiten und auf dem Rande von dem feinen Baierischen Salze streute, das er mit seinen Händen stark einrieb, worauf die Käse wieder in ihr Gefach gelegt werden. Das sich auflösende Salz dringt so nach und nach in den Käs hinein und theilt ihm einen salzigen Geschmack mit. Jeder Käs, wenn er auch nicht mehr alle Tage gesalzen wird, muß doch in seinem Gefache umgewendet und auf die andre

Seite gelegt werden. Auf der zum Haßlithal gehörigen Breitboden-Alp wohnte ich auch einmal diesem Salzen bei, das dort, so wie überhaupt alle Alpengeschäfte, weit vollkommner betrieben wird als in den meisten andern Alpengegenden. Der Tisch, auf dem es geschiehet, ist abhängig und mit rinnenförmigen Vertiefungen versehen, die Käse werden jedesmal zuerst auf ihrer ganzen Oberfläche abgeschabt, dann mit Salzwasser besprengt, und mit Salz bestreut. Um es einzureiben, bedient man sich hier nicht der Hände, sondern eines kleinen, runden, unten flachen Bretgens, das oben mit einem Knopfe versehen ist, damit man es halten kann. Das von dem sich auflösenden Salze abtröpfelnde Wasser, sammlet sich in den Rinnen und fließet in eine untergestellte große Bütte ab, in der auch einige Käse liegen, und aus der man das Salzwasser zum Besprengen nimmt.

Die Käse aus dem Saanenlande zeichnen sich durch ihren salzigen Geschmack aus; denn daselbst werden sie am stärksten und längsten gesalzen, nemlich 13 Wochen lang. Man pflegt das Salz dort zu rösten, auf eigenen kleinen Mühlen fein zu mahlen, mit einem Sieb über den frischen Käs zu sieben, und dasselbe mit den Händen, oder wenn die Rinde des Käses schon zu hart geworden seyn sollte, mit Tüchern einzureiben.

Alle Käse werden in der Schweiz gesalzen, doch auf sehr verschiedene Art, theils schwächer, theils stärker. Es geschieht theils des bessern Geschmacks wegen, theils auch damit sie sich länger halten; doch hängt lez-

teres mehr von der Bereitungsart des Käses, als von der beigefügten Menge Salz ab.

Die runden Löcher oder Augen, die sich im Teig des Käses befinden, sind ein Zeichen seiner Güte, jeder gute Käs muß welche haben. Der magere Käs hat ungleich weniger und ist überhaupt spröder und bröcklicher; doch hat ein fetter Käs mehr Löcher als der andere, welches nicht sowohl von dem mehrern oder mindern Grad des Drucks herrührt, den der Käs durch das Beschweren mit Steinen oder das Pressen erleidet, sondern vielmehr von der Bereitung abhängt; in je kleinere Theile man die dicke Milch mit dem Brecher zertheilt, desto mehr kann man die käsigten Theile im Kessel zusammendrücken, und desto weniger Löcher hat der Käs; zertheilt man die Milch nur in gröbere Theile, so kann man die käsigten Theile nicht so fest zusammen drücken, und er bekommt mehrere Löcher.

Die Käse, die in den verschiedenen Theilen der Schweiz gemacht werden, haben einen verschiedenen Ruf ihrer Güte. Die Ursern, Gruyeres, Saanen, Emmethaler und Brienzer-Käse sind als die besten in der ganzen Schweiz bekannt. Wir haben schon bemerkt, daß die besten Schweizerkäse in Absicht ihrer Güte, in zwei verschiedene Arten unterschieden werden, in harte und weiche. Von den harten sind die Emmethaler, Unterwaldner und Brienzer-Käse die vorzüglichsten; unter lezterem wird der in der Gegend von Brienz verfertigte, und überhaupt die meisten Käse des Berner Oberlandes, wie der Haßlithaler, Grindelwalder und anderer begriffen, ja aller harte Käse, der über

die Alpen verführt wird, hat in ganz Italien den allgemeinen Namen Brienz. Dieser ist in seiner Jugend schon sehr zähe, und ob er sich gleich gut schneiden läßt, doch hart genug, um überallhin ohne Gefahr transportirt werden zu können. Diese Eigenschaft hat ihm seinen Ruf zuwege gebracht, er wird in der Schweiz am meisten verfertigt, weil er sich am besten zur Ausfuhr schickt, und auf ihn gründet sich der beträchtlichste Handel mit Käsen. Dabei hat er eine sehr schöne Farbe, da er zur Ausfuhr immer fett gemacht wird, einen vortreflichen Geschmack, und ist sehr dauerhaft.

Die weichen Käse geben schon durch diese allgemeine Benennung ihre Haupteigenschaft zu erkennen. Ihr Teig ist viel weicher als jener des harten Käses, sie behaupten nach Jedermanns Meinung, in Ansehung ihres vortreflichen und delikaten Geschmackes, den Vorzug vor den harten, von denen sie aber, in Betreff der Dauerhaftigkeit, übertroffen werden. Die berühmtesten unter den weichen sind die Greierzer und Ursern-Käse Sie halten sich nicht länger als 3, 5, höchstens 8 Jahre worauf sie in die Fäulung übergehen, und nicht mehr zu genießen sind.

Es wird um Bern herum, auch im Kanton Freiburg und in dem Juragebirg, vermuthlich auch noch in mehrern Gegenden der Schweiz, eine Art Käs gemacht, die wegen ihres besondern Wohlgeschmaks vorzüglich berühmt, und unter dem Namen Vacherin bekannt ist. Dieser Käs ist so weich, daß er sich beinahe streichen läßt wie Butter, und in der Wärme ordentlich zerfließet. Der Vacherin wird blos von fetter Milch ge-

macht, und erhält seine große Weiche dadurch, daß er ganz leicht, und beinahe ohne Feuer bereitet wird. Die Küher nehmen die Milch, so wie sie gemolken worden, scheiden sie kühwarm, welches ohne Feuer geschehen kann; bei dem Brechen der in einen Klumpen zusammen geronnenen Milch zertheilen sie denselben nicht in so kleine Theilchen, sondern brechen das Geronnene nur in größere Klumpen. Nach diesem bringt man den Kessel zwar etwas über das Feuer, um das Coaguliren der Käsetheile zu befördern, aber nur unter ein so schwach als mögliches Feuer, man gibt der geronnenen Milch gerade nur so viel Wärme, als erforderlich ist, um diesen Zweck zu erreichen: denn in diesem Umstande liegt die Hauptursache seiner Weichheit; je kälter und langsamer der Käs gemacht werden kann, desto weicher wird er. Die folgende Arbeit, wenn der Senn die Käsetheile durch den Druck seiner Hände näher zusammen bringt, verrichtet man bei diesem Käse auch weit gelinder, indem man die Kästheile nur ganz schwach zusammen drückt; in den Formen wird der Vacherin nachher auch nicht mit Steinen beschwert. Der Vacherin ist so weich, daß man ihn mit einem Kranze von Rinde umgeben muß, damit er nicht aus einander falle, und etwas mehr Dauerhaftigkeit erhalte. In seiner Weichheit und in dem vielen Salze, das man ihm gibt, liegt der Wohlgeschmack, den jedermann an ihm findet.

Die Verfertigung eines Käses der auf den obersten Alpen des Maynthals gemacht wird (formaggio di Paglia di Lavizzara) wird von Hr. Pfarrer Schinz also beschrieben. Man verfertigt ihn halb von Küh

und halb von Ziegenmilch, und macht ihn so hoch als breit, daher er auch hoher Käs genennt wird. Man scheidet die Milch immer kuhwarm, welches sehr leicht geschehen kann, da diese Käse nur von 10 höchstens 16 Pfund gemacht werden, und man daher nicht nöthig hat die Milch dazu zu sammeln; man zerlegt die dick gewordene Milch mit dem Brecher, aber langsamer, und so, daß die Stücke größer bleiben. Hierauf rückt man die Milch zum Feuer, doch so, daß sie bloß laulicht und ja nicht warm werde, welches den Käs feste machen würde. Man preßt oder beschwert auch diese Art Käse gar nicht, und salzt sie so stark, bis auf 10 Pfund Käs 1 Pfund Salz nach und nach eingedrungen ist. Dieser Käs ist nur darin von dem Vacherin unterschieden, daß er zwar in 2 bis 3 Monaten schon eßbar ist, doch wenn er seine Vollkommenheit erreichen, mürbe, weich, und auf Brot streichbar seyn soll, ein Jahr lang liegen muß; wenn er so alt ist, wird er in Stroh verpackt, und durch ganz Italien, vornemlich auf die Schiffe verführt, weil er als der delikateste aller Käse im Geschmack bekannt ist.

Französische-Käse.

§. 25. Greyerzer-Käse. *)

(Dictionaire d' agriculture par l'Abbé Rozier Tom. V. p. 76.)

Der dazu bestimmte Käsekessel muß inwendig glänzend-rein erhalten werden. Durch einen reinen Milch-

*) Die Bereitung dieses Käses hat viel ähnliches mit der Verfertigung des Parmesaner-Käses (§. 17.) und doch sezt ihn Medicus in die Klasse der weichen Käse?

sieb wird die frischgemolkene Milch in den Kessel hineingossen, und am Feuer mäßig erwärmt. Die Milch darf etwas wärmer seyn, als die ist, welche so eben vom Euter der Kühen kommt. Die Beimischung des Labs geschieht also. Die große hölzerne Rahmkelle wird inwendig und auswendig herum, mit flüssiger Lab-Mixtur bestrichen. Mit dieser Kelle wird nun die Milch im Kessel nach allen Richtungen umgerührt; wobei die an der Schaumkelle klebende Mixtur abgespült wird, und sich mit der Milch vermischt. Man schiebet nun den Kessel vom Feuer weg, läßt die Milch eine Zeitlang in Ruhe, und die Gerinnung wird bald erfolgen. Hat nun die geronnene Milch eine gewisse Consistenz erhalten, so zerstückelt man die Masse in lauter kleine Klümplein. Dies geschieht vermittelst eines schwerdtförmigen hölzernen Messers; mit diesem durchschneidet man die geronnene Masse in parallel-laufenden ein Zoll von einander entfernten Einschnitten; und diese werden wiederum queerdurch durch andre, auch parallel aber gegen jene winkelrecht geführte Einschnitte, zertheilt. Es wird indessen ein leichtes Feuer unter dem Kessel erhalten; während dem das Geronnene sanft erwärmt wird, fährt der Arbeiter fort dasselbe mit der Rahmkelle und mit den Händen, immer mehr und mehr zu zerbröckeln. Der Kessel wird vom Feuer weggeschoben, und die Käsetheilchen stürzen zu Boden; worauf ein beträchtlicher Theil der Sirpe von oben weggeschöpft wird. Nun wird der Kessel wieder über ein sanftes Feuer hingeschoben, und unter beständigem Umrühren der Masse ein etwas stärkerer Wärmegrad mitgetheilt. Wenn die in der Sirpe schwimmenden Käsetheilchen,

elastisch unter den Fingern anzufühlen sind, und ein gelbes Aeuglein an ihnen erscheint, so wird der Kessel von Feuer weggenommen. Der Arbeiter bemühet sich während der Vereinigung und Entstehung des Käseklumpens die in den Zwischenräumen desselben enthaltene Sirpe, durch sanften Druck mit den Händen, herauszupressen. Endlich hebt er den zusammengeballten Teig mit einem platten, hölzernen Becken, (Milchgepse) aus dem Kessel heraus.

Die Färbe oder Form ist bereits auf den Käsetisch hingestellt, und ein Leinentuch darüber ausgebreitet. Der Arbeiter drückt den Teig mit Gewalt hinein, in dem er die Enden des Tuches gegen einander zusammenzieht; bedeckt die Form mit einem Bret und legt einen schweren Stein darauf. Unter dieser Presse bleibt der Käs vom Morgen bis auf den Abend; nur wird zwei bis dreimal die Färbe durch Anziehen ihrer Schnüre mehr verenget. Der so geformte Käs wird hernach mit einer andern etwas engern Färbe umgeben, in welcher er, ohne mehr gepreßt zu werden, ein Monat lang liegen bleibt, während dieser Zeit wird er täglich umgewendet und mit Salz bestrichen; man hält dafür der Käs nehme keine größere Quantität Salz an, als er bedarf, indem während dem Salzen die feinen Löchlein der Oberfläche sich zusammen ziehen, und das fernere Eindringen des Salzes verhindern. Nach vollendeter Salzung und Abtrocknung wird er in kühle Keller aufbewahrt.

§. 28. Gerardmer-Käse.

Weil dieser Käs unter die weichen gehört, so wird die Milch nur mäßig und nach dem Gerinnen derselben

gar nicht mehr erwärmt. Die Absönderung der Sirye wird durch eine besondere Einrichtung des Käsnapfes ohne künstlichen Druck befördert. Dieser Napf ist von cylindrischer Form, ohngefähr zwei Schuh hoch und im Durchmesser 4 Zoll weit. Der Boden dieses Napfs ist genau wie der Boden einer Bouteille, inwendig kegelförmig erhaben, mit 5 Löchern versehen, eines in der Mitte und vier an der untersten Bodenrinne desselben; auch sind am Cylinder, damit die Flüssigkeit leichter durchseige, in zwei Reihen, länglichte Kerben ausgeschnitten. In diesen Napf wird die geronnene Käs-Masse hineingeschöpft, nach dem Abfließen der Sirye in eine andere Form von gleicher Gestalt, nur etwas niedriger und weiter als die erste, gethan, worauf der Käs, nach etwelcher Zeit, gehörig abgetrocknet im Keller verwahrt wird. Zwei Monate alt sind diese Käse schon genießbar.

§. 29. Auvergner-Käse.

Nach der von M. Desmarest bekannt gemachten Vorschrift.

Dieser Käs erfordert eine Manipulation die in einigen Stücken von der gewöhnlichen verschieden ist. Wir wollen sie so kurz wie möglich anzeigen. Man gießt die rein filtrirte, kuhwarme Milch in eine cylindrische Kufe oder in einen Zuber, von 3 1/2 Schuh Höhe, und 2 Schuh im Durchmesser; dieser Zuber ist mit vielen Reifen versehen und stark gebunden, hat am Boden eine Seiten-Oeffnung mit einem Zapfen, und oben zwei Handheben zum leichten Forttragen. Die Milch wird nun gelabet; bei der Zubereitung des Labs, ver-

fährt man also: Ein getrockneter Kälbermagen wird in zwei Maaß lauwarmen Wassers eingeweicht, mit Zusaz von Salz und Stücken von gedörrten Ochsen = Kälber = Ziegen = und Schafmagen. Man läßt den Magensack in diesem Wasser 24 Stunden lang digeriren. Von dieser Flüssigkeit wird auf 15 Maaß Milch ein Drittheil von einem Schopen hinein gegossen. Die Milch wird wohl untereinander gerührt, und dann in mäßiger Wärme der Ruhe überlassen; in einer halben Stunde hat der Lab seine Wirkung gethan. Mit einem Stösser (eine hölzerne, an einem Stecken befestigte Scheibe) wird die geronnene Milch gebrochen, und lange zerrühret.

In Form eines Kuchens werden alsdann die käsigten Theile sich auf den Boden vereinigen. Die oben schwimmende Sirpe wird abgeschöpft oder abgegossen, und die Masse wird in den Napf herausgehoben und, ohne weiter zerbröckelt zu werden, in demselben zusammengepresset. Der Napf oder die Järbe mit dem darin Enthaltenen stellt man in einen Zuber von gleicher Structur wie der oben beschriebene, dessen Boden mit reinen Stroh ausgelegt wird; wobei nachzusehen ist, daß die Seitenöffnung des Zubers am Boden, zum Abfluß der Molken immer offen bleibe. Die Unterlage von Stroh befördert das Wegfliessen der Sirpe, ohne Gefahr, daß sie vom Käse aufs neue eingesogen werde. Wenn nun die gemachten Käse immer, einer auf den andern gelegt werden, so daß die jüngsten auf dem Boden zu liegen kommen, so pressen die obern die untern, und die Sirpe rinnt allmählig davon. In dieser Stellung läßt man sie 3 Mahl 24 Stunden liegen, wobei

das Stroh jeden andern Tag in reinem Wasser abgespült, und jeden dritten Tag neu ersezt werden muß, damit keine Säure darin entstehe, die sich dem Käse mittheilen würde.

In einer mäßig warmen Temperatur wird nun in diesem Kästeig eine Art von Gährung entstehen, er wird sich blähen, eine Menge kleiner Augen und Höhlungen werden sich im Innern desselben bilden, und nun beginnt die eigentliche Fabrication. Die künstliche Käseform ist bei dieser nun zu beginnenden Arbeit das Wichtigste; sie besteht aus drei Stücken; diese sind: 1 der Boden, 2 der Reif und 3 der Kranz. Der Boden-Napf ist eine cylindrische Büchse, in ihrem innern Durchmesser 8 Zoll weit und 2 1/2 Zoll hoch, der Boden davon hat eine ähnliche Erhabenheit wie beim Napf des Gerardmer Käses bemerkt worden, und 5 Löcher. Der Reif ist ein 4 1/2 Zoll hoher Ring von Eisenblech dessen Enden sich übereinander schließen und der leicht in den Bodennapf hineinpaßt. Der Kranz ist ein Kegelabschnitt dessen oberer kleinerer Durchmesser 7, der untere größere 8 Zoll Breite hat, bei einer Höhe von 2 3/4 Zoll. Nun schneidet der Senn Stücke von jener gekäseten Masse ab, zerbröckelt und knettet sie in den Bodennapf hinein, wirft eine Hand voll Salz dazu, und sezt das Einknetten und Einpressen des Teigs fort. Nachgehends schiebt er den Reif in diesen Napf hinein und füllt ihn mit gleicher Sorgfalt mit dem geknetteten und gesalzenen käsigten Teig. Nun legt er den Kranz oben drauf, welcher den Reif, der in den Kranz 11 Zoll weit hinein paßt, in seine rechte Lage erhält. Auch der Kranz wird nun bis am obersten Rand ausgefüllt,

und dieser, aus drei in einander geschobenen Stücken, bestehende Napf wird mit einem Tuch bedeckt und auf einem Käse-Tisch unter einer Presse gelegt. Durch diesen Apparat läßt sich die Masse gut zusammenpressen. Die davon rinnende, salzige Molke wird aufbewahrt, um damit die Oberfläche der Käse zu befeuchten die man in dem Keller aufbewahrt. 24 Stunden bleibt der Käs unter der Presse; man kehrt ihn alsdann in der Form um und preßt ihn wieder etwelche Zeit, läßt ihn auf einem Bret, nahe am Kamin abtrocknen, bringt ihn in den Speicher, wendet ihn täglich um, reibt seine Oberfläche, und wenn diese trocken ist, befeuchtet man sie mit obbemeldter Sulze. Nach dem Verfluß von 5 Monaten ist er genießbar.

§. 30. Vorschrift den berühmten Stilton-Käs zu verfertigen.

Man nimmt 40 Maaß kuhwarme Morgen-Milch, thut 20 Maaß süßen Rahm dazu und mengt beide wohl durcheinander; nun wird soviel warmes Wasser hinzugegossen, als erforderlich ist die ganze Milch etwas wärmer zu machen als die ist, die so eben vom Euter der Kühe kommt. Das Lab womit man die Milch zum Gerinnen bringt, ist mit Muscaten-Blüthe gewürzt, und wird also zubereitet: Man löset Salz in siedendes Wasser auf, in diesem Salzwasser läßt man den Magensack einige Minuten lang liegen, und mischt zu dieser gesättigten Flüssigkeit eine beliebige Dosis Muscatenblüthe. Die geronnene, dickgewordene Milch wird sodann in gröbliche Stücke, von der Größe eines

Taubeneies, gebrochen, mit Salz bestreut, zwei Stunden lang in einen Käsnapf gethan, und leicht gepreßt. Nun erwärmt man die Sirpe bis zum Sieden, schiebt den Kessel vom Feuer weg und legt den geformten Käs eine halbe Stunde lang in diese heiße Sirpe, hebt ihn wieder aus dem Kessel heraus, und läßt ihn in dem Napf abträufeln. Aus der Form genommen, umwickelt man diesen Käs mit einem dicken leinenen Band und legt ihn auf trockene Breter, die von Eich-Esch oder Buchenholz, nur nicht von Tannenholz, seyn müßen. Die ersten Monate muß man ihn zweimal des Tages umwenden.

Dieser Käs ist gewöhnlich 8 Zoll hoch, hat 7 Zoll im Durchmesser und wiegt 18 Pfund. Er ist so weich und fett, daß man ihn wenn er ein Jahr alt ist, wie Butter auf Brot streichen kann. Wenn er nach verfluß von 3 Monaten, auswendig herum etwas härter geworden, bohrt man in der Mitte ein Loch hinein, das 1 Zoll breit und 6 bis 7 Zoll tief seyn kann. In dieses Loch gießet man Malaga- oder Muscatellerwein, bis es voll ist und verstopft es mit einem Stück des ausgeschnittenen Käses. Der Wein ertheilt ihm einen vortrefflichen Geschmack, das gebohrte Loch füllet sich inwendig wieder von selbst aus; man merkt kurz hernach nichts mehr davon.

§. 31. Allgemeine Bemerkungen über die Behandlung der süßen Käse.

Bei der Mittheilung dieser verschiedenen Vorschriften zur Zubereitung von allerlei Käsen, war es

unmöglich Wiederhohlungen zu vermeiden, weil die Behandlungsart so mannigfaltig sie immer ist, doch in gewißen Stücken zusammentreffen muß.

Die fetten Käse die zum Altwerden und als Kaufmannswaare zur Ausfuhr bestimmt sind, müßen überhaupt durchs Kochen auf eine oder die andere Art, ihre gehörige Härte erhalten.

Cylinderförmige, hohe, schmale, mit vielen kleinen Löchern versehene Käsenapfe, in welche man die dicke, geronnene Milch hineinschöpfet, haben für weiche Käse den Vortheil, daß sie sich in denselben durch ihr eigenes Gewicht pressen und ihrer Sirpe entledigen; man muß sie aber öfters aus diesen Formen nehmen, umkehren und wieder hinein thun. Will man mit ihnen eine stärkere Pressung vornehmen, so darf man nur eine runde hölzerne Scheibe drauf legen, und diese mit einem beliebigen Gewicht beschweren.

Je kühler und zugleich trockner die Kässpeicher oder Keller sind, desto schöner werden die Käse darin. Die Wärme kann in einem jungen ungesalzenen Käse eine Gährung bewirken, wobei die eingeschlossene Luft sich ausdehnt, und eine Menge Löcher im Innern verursacht. Wenn der Käs gesalzen und 3 Monate alt ist, hat man diese Gährung kaum mehr zu besorgen.

Man kann die Reinlichkeit in der Verfertigung und Aufbewahrung der Käse nicht genug empfehlen. Vor dem Salzen muß man sie jedesmal mit einem Messer schaben, von allem Schimmel reinigen, auch wohl nach Er-

forderniß mit reinem Wasser waschen damit ihre Oberfläche immerhin glatt und weiß = glänzend bleibe.

Ein halbes Jahr lang müßen die jungen Käse unter beständiger Aufsicht stehen, und brauchen wenigstens jeden dritten Tag die Berathung und Behandlung des verständigen Sennen. Werden sie nicht in Salzwasser, sondern durch Bestreuung und Einreibung gesalzen, so muß das dazu bestimmte Salz fein gepülvert seyn. Es darf nicht Meersalz dazu genommen werden, weil die in diesem Salz häufig enthaltene Sode, ihre Rinde zu früh verhärtet, und das Eindringen des Salzes dadurch verhindert wird. Jeden dritten Tag bestreut man sie mit Salz auf ihrer Oberfläche, sezt sie 5 bis 6 an der Zahl, in Form einer Säule aufeinander; bei der folgenden Salzung kommt die untere Seite, immer oben zu stehen. Nach vollendeter Salzung legt man sie auf trockne, glatte, reine Breter, wendet sie täglich um, schabet sie mit einem stumpfen Messer, reibet sie ab mit einem Lappen, salbet sie mit Leinöl und wiederholt diese Arbeiten sechs Monate lang.

Auf ihrer Oberfläche hartgewordene Käse erweichet man vor dem Genießen derselben, oder affiniert sie, indem man sie in nasses Stroh oder Heu einwickelt.

Weil der Teig der fetten Käse sehr mürbe ist, so nimmt er in seiner Jugend leicht jeden Eindruck an. Man darf also diesen Käsen nur eine Unterlage von wohlgeordneten grünen Blättern geben, so werden sie eine schön geformte Rinde erhalten, wie bei den Nesselkäsen.

Die Käse vor den Maden und Milben zu bewahren, ist kein dienlicheres Mittel, als ihre Oberfläche glatt, ohne Spälte und Ritze, zu erhalten, und sie monatlich zweimahl in Oel zu tauchen, oder damit zu salben. Die Organe des Luftschöpfens bei den Insecten sind kleine Löcher die sich an den Seiten ihrer Brustschilde befinden; das Oel hat die Eigenschaft diese Löcher zu verstopfen, wodurch sie demnach erstickt werden.

II. Saure milch = Käse.

Sie werden meistens aus abgerahmter Milch gemacht, die nach der längern oder kürzern Zeit ihres Stehens, mehr oder weniger Fettigkeit behalten, und mehr oder weniger Säure erlangt hat. Auch kommt es hier viel darauf an, in welcher Temperatur der Luft die Milch, von welcher man die Sahne, oder den Rahm wegnehmen will, gestanden hat. In warmer, feuchter Lufttemperatur wird eine kuhwarme Milch bald erstickt, d. h. zu einer dicken Gallerte werden; durch das frühe Ersticken der Milch wird aber die Ansetzung des Rahms auf der Oberfläche unterbrochen werden, folglich die Milch fetter bleiben. Dieses frühe Ersticken kann dadurch beschleuniget werden, wann man sie in hölzerne Gefäße auffasset, die bereits einen Ansatz von Säure haben. In reinen Töpfen, oder von Säure freien hölzernen Gefäßen welche an kühlen Orten stehen kann die Milch 3 bis 4 Tage stehen ehe sie sauer wird; in Gefäßen die von Säure angesteckt

sind und an warmen Orten stehen, kann sie in 12 Stunden dicksauer werden.

Eine solche dicksaure (also gleichsam geronnene) Milch läßt sich ohne Lab in sauern Käs verwandeln. Weil dieses aber durch eine der Milch mitgetheilte größere Wärme geschehen muß, so ist mit dieser Operation einige Schwierigkeit verknüpft; denn wird die Milch im Käskessel hineingegossen, und so ohne Umrühren am Feuer erwärmt, so verhärten sich die am Boden und an den Wänden des Kessels befindlichen Theile zu frühe, während sie auf der Oberfläche noch gallertartig aussehen und der Käs wird in der Consistenz seines Teigs ungleich. Wird aber die Milch während dem Erwärmen gerührt, so löst sich die zarte Gallerte, und die in derselben enthaltene Fettigkeit, gleichsam in der Molke wieder auf, man bekommt wenigern und schlechtern Käs. Die saure, geronnene Milch läßt sich viel leichter in kleine krümelige Theile, zersetzen.

§. 32. Saure Milchkäse welche gelabet werden.

Wenn man die Sahne sehr frühe abnimmt, besizt alsdann die Milch noch zu wenig Säure zum Gerinnen. Man kostet diese Milch, und wenn noch nichts Sonderliches von Säure darin zu schmecken ist, sezt man von solcher Milch etwas an das Feuer, und läßet sie so heiß werden, daß man die Uebrige, in einen Zuber zusammengegossene Milch damit erhitzen kann. Findet man hingegen bei dieser Milch schon einen guten Ansatz zur Säure, so darf man nur heißes Wasser unter die Milch im Zuber gießen, um sie zum Gerinnen zu bringen. Die Vermischung des Käselabs mit dieser Milch, so

wie die übrige Arbeit beim Käsemachen, geschieht ohngefähr auf gleiche Art, wie bei den harten Süssemilchkäsen angezeigt worden.

§. 33. Sauremilchkäse welche nicht gelabet werden.

a) Die Art in großen Haushaltungen diesen Käs zu machen, ist folgende. Man läßt in einem großen Mauerkessel Wasser heiß werden, und schüttet die saure Milch in einen Zuber, darin schon etwas heißes (aber nicht allzu heißes) Wasser gefüllet worden ist. Hierauf wird allmählig immer mehr mäßig heißes Wasser nachgegossen, damit die ganze Masse so durchhitzet werde, daß es immer noch die eingesteckte Hand darin erleiden kann. Die in die Höhe stehende Käsematerie wird zugleich mit einem sehr langen, dünnen Messer in die Länge und in die Quere durchschnitten, damit das heiße Wasser dazwischen trete, und die Käsematerie erhitzen könne.

b) In kleinen Haushaltungen entstehen sehr gute Käse, wenn in der nicht mehr warmen Jahrszeit, in eingeheizten Stuben, die Milch in ihren Töpfen, um und auf den Kachelofen gesezt wird. Hieraus entsteht eine allmählige mäßige Erhitzung der Milch, wovon die Käsematerie, wenn es nicht zu heiß ist, recht glatt bleibt, und nicht krümelig wird. Ein gleiches geschieht, wenn ein Backofen im Hause, nach dem Abbacken des Brotes, oder besonders dazu unternommenen Heitzen, eine ganz mäßige Hitze enthält, und die Töpfe hinein gesezt werden.

Man beobachte nur bei dem Sauremilchkäse diesen Hauptumstand. Die besten Käse werden diejenigen, wenn die Milch nicht verbrühet, oder mit zu vieler Hitze angegriffen wird. Zu große Hitze macht die Käsematerie spröde, und die daraus gemachten Käse haben keinen rechten Geschmack. Sie werden theils zu mager, theils zu zähe. Wenn man der zu verkäsenden Milch etwa nur so viel Hitze gibt, daß die in den Gefäßen gerinnende Milch nicht bei dem Herausnehmen kurz und krümelig ist, sondern auf den Molken so beisammen steht, daß die Käsematerie, wenn man sie mit einem Messer trennt, spiegelglatt erscheint, und also in der Käseform mit einem ebenen Glanze oder einer Art von Politur bleibt, so wird das Käsen recht getroffen seyn.

c) Die Käsematerie muß von ihren Molken befreiet werden. Dieses geschieht auf mancherlei Weise. In kleinen Haushaltungen hält man sich einen so genannten Käse-Beutel, oder Quargsack. Dieses ist ein in eine scharfe Spitze sich endigender Beutel von Leinwand, welcher, nachdem die abgeschöpfte Käsematerie hinein geschüttet worden ist, oben, wo er seine größte Weite hat, zusammen gebunden, und an der Wand aufgehänget wird. Unter die Spitze dieses Beutels sezt man einen Zuber, welcher die aus dem Beutel von selbst hervor dringenden Molken aufnimmt. Gemeiniglich gießt man wohl das Geronnene, Käse und Molken zugleich in den Beutel, wenn man keine große Quantität davon hat. Wäre aber der Beutel hierzu zu klein, so wird die Käsematerie, bereits er-

wähnter Maaßen, mit einer Kelle abgeschöpfet, oder vermittelst eines Durchschlages abgeseihet, damit die meisten Molken davon kommen, und der Käs sodann in den Beutel gethan werde. Wenn die Käsemasse in dem Beutel ihre Nässe von den Molken verloren hat, wird sie in eine hölzerne Mulde, oder einen Zuber, ausgeschüttet, mit den Händen durchgeknetet, gesalzen, Kümmel oder anderes Gewürz, als: Thymian, Basilicum u. dgl. untergemenget; sodann werden mit den Händen runde Käse gebildet, und zum Trocknen an der Luft, oder des Winters in der warmen Stube, auf Bretern oder Käsekörben, hingelegt.

d) Die Bereitungs-Art des zauchischen Käses ist folgende. Die Milch, von welcher die Sahne zu seiner Zeit abgenommen worden ist, wird in Töpfen auf und neben einem Ofen, oder auf dem Herde gegen das Feuer, wo aber die Töpfe mit Vorsicht von einer Seite zur andern umgekehret werden, gewärmet, so, daß die Käsematerie nicht von zu starker Hitze krümelig werde. Wenn die saure Milch, und zwar ohne Lab, von der Wärme genugsam zusammen gegangen ist, wird das Geronnene in große, unten löcherige, Formen gethan, Kümmel mit untergestreuet, und wenn der Käs sich etwas gesezt hat, Salz oben auf gestreuet. Wenn die Molken sich heraus gezogen haben, daß der Käse etwas Festigkeit hat, wird er auf ein über die Form gehaltenes Bret ausgeschlagen, mit Salz gelinde berieben, und zum Trocknen gebracht.

§. 34. Die Zeitigung oder Oxidation der sauren Käse.

Wenn man einen 3 — 4 Monat alten sauren Käs anschneidet, so erscheint er in seiner innern Substanz

nicht gleichförmig. Der innere Kern ist weiß, hart und trocken; der Rand auswendig herum ist gelbbraun, weicher, mürber, und hat einen schärfern und gleichwohl angenehmen Geschmack. Diese äußere Substanz gewinnt immer mehr über die innere, und nach Jahresfrist ist das Weiße fast verschwunden. Diese Veränderung ist eine Oxidation, die Luftsäure dringt nach und nach in den Käs hinein und verändert an ihn Farbe und Geschmack, dadurch wird der Käs zeitig; Zutrit der Luft und Feuchtigkeit befördern die Oxidation. Die sauern Käse werden daher schmakhafter, wenn sie gleichsam ein gewisses Alter erlangen. Man kann diesen Zustand der Käse ihre Zeitigung nennen; und sie bedürfen, bis dahin, einer gewissen Pflege, wenn sie einen guten Geschmack haben sollen. Hierzu gehört zuvörderst das Trocknen der Käse, auf der Käse-Hürde. Sie ist ein ablanges viereckiges Geflecht oder Flechtwerk von schwachen Gerten, von beliebiger Länge und Breite, welches auf beiden langen Seiten an Latten oder dünnen Stangen befestigt ist, und zur Winterszeit in die Stuben gehänget und mit Stroh beleget wird, um die Käse darauf zu trocknen. Weil aber das darauf gelegte Stroh oder die Binsen in die noch weichen Käse einschneiden, so daß sich hernach in diese Vertiefungen allerlei Unrath legen kann; so hat man an deren Stelle lieber ablange viereckige Rahmen, über welche ein Stück reiner Leinwand straff aufgespannt ist, worauf die Käse gelegt werden.