Künstliche Käse

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-378013

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

III. Künstliche Käse.

Es gibt verschiedene Arten künstlicher Käse, dahin folgende gehören:

a) Käs à l'Anglaise. Man nimmt 1 Nößel süßen Rahm, 1 Quart Milch, und 1/2 Pfund klein gestoßenen Zucker; darein rührt man 3 Eydotter, und läßt alles zusammen einen kleinen Sud thun. Sodann nimmt man es vom Feuer, gießt es in eine Eisform, und sezt es 3 Stunden lang auf Eis. Wenn es gestanden ist, nimmt man die Form ab, und macht es ein wenig warm, oder sezt die Form einen Augenblick in heißes Wasser, um den Käse desto leichter herauszu bringen. Alsdann richtet man den Käs auf einem Geschirre an.

b) Käse à la St. Cloud. Anderthalb Maaß gute Milch wird laulich gemacht, und so viel Lab, als eine Kaffeebohne beträgt, mit 2 Löffeln voll Milch vermischt darin gethan. In dieser Verfassung sezt man die Milch auf heiße Asche oder auf den Ofen, daß sie gerinne, und thut sie alsdann in eine Käseform, daß sie ablaufe. Hernach stößt man den vierten Theil einer eingemachten Citrone in einem Mörser, thut das Lab hinzu, und stößt es mit einander. Unterdessen gießt man nach und nach 1 Quart Rahm darunter, thut alles zusammen aus dem Mörser in eine Käseform, worin man zuvor ein Stückchen Leinwand geleget hat, und läßt den Käs abtropfen. Hernach richtet man in einer Schüssel an, schüttet rings herum süßen Rahm, und bestreuet ihn mit Zucker.

c) Hrn. Paalzow's Cartoffel-Käs. Weich gekochte Cartoffeln werden durch die Cartoffelpresse zu einem Brei gemacht, 1 Pfund von diesem Brei und 3 Pfund gelabter oder geronnener Milch werden, wenn sie gesalzen und wohl durchgeknettet sind, zugedeckt, und bleiben 3 Tage stehen. Nach Verfluß dieser Zeit knettet man alles noch einmal stark durch einander und thut dazu zwei Löffel voll Rahm, in welchem etwas Saffran eingerührt worden, nebst etwas Kümmel und Muscatenblüthe; mit diesem Teig wird ein Käsekorb oder Napf angefüllt, und darin einige Tage zum Ablaufen der Flüssigkeit gelassen. Hernach schüttet man diesen geformten Käs auf ein Bret zum Abtrocknen und behandelt ihn wie jeden andern Käs, er soll wenn er alt wird, immer mürber und besser werden, und den holländischen übertreffen.

d) Gefrorner Käs von Chocolade, Fromage glacé de Chocolat. Man thut 1 Pfund gute Chocolade in 1 Quart Wasser, und sezt es auf das Feuer, daß sie darin zergehe, wobei man beständig mit einem Rührlöffel darin rührt. Wenn sie zerschmolzen und dünn ist, werden 6 Eidotter hinein gequerlet. Alsdann läßt man 1 Quart guten Rahm einen Sud thun, wirft 1/2 Pfund Zucker hinein, und gießt dieses zu der Chocolade, die man hernach auf dem Feuer wohl umrührt. So bald die Eier gequollen sind, wird der Rahm in einem Eistopfe auf Eis gesezt, daß er gefriere. Hernach rührt man stark darin, und bringt ihn in die Käseform, sezt ihn wieder auf Eis, und verfährt übrigens damit, wie mit dem Rahmkäse.