

# Aus Kartoffeln Butter zu machen

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Appenzeller Kalender**

Band (Jahr): **119 (1840)**

PDF erstellt am: **23.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-372431>

## **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.



Voten aus der umliegenden Gegend von St. Gallen, die daselbst ankommen und abgehen.

Altstädten, Mittwoch und Samstag. Einkehr bei Herrn Steiger im schwarzen Bären.  
 Appenzell, kommt an und geht ab, Montag, Mittwoch und Samst. Einkehr beim Antliz.  
 Arbon, alle Tage außer Mittw. und Sonnt. Einkehr in Hr. Schirmers Laden.  
 Bernegg, Montag, Mittwoch, Freitag und Samst. Einkehr in Hr. Schobingers Apotheke.  
 Bischofszell, Mont., Mittwoch und Samstag. Einkehr zum Schäfle.  
 Bühler, kommt an und geht ab alle Tage, ausgenommen am Sonntag. Einkehr bei Glashändler Maler.  
 Gais, Montag, Dienstag, Mittwoch, Freitag und Samstag. Einkehr im untern Scheggen.  
 Heiden, Mittwoch und Samstag; im obern Scheggen.  
 Herisau, kommt an und geht ab alle Tage, ausgenommen Sonntags. Einkehr im Rößli.  
 Hundwyl, Mittwoch und Samstag. Einkehr beim untern Scheggen.  
 Marbach, kommt an und geht ab alle Samstage. Einkehr im untern Scheggen.  
 Rehtobel, Mittw. u. Samst.; neb. d. Schaf.  
 Rheinegg, Mittwoch u. Samstag, im Tempel.

Rorschach, alle Tage, ausgenommen am Sonntag. Einkehr in Hr. Baumgartners Laden.  
 Schrofenhöte, alle Samstag; auch Briefe u. schwere Sachen auf Amrischwyl, Oberreich, Sommeri, Erten, Buchakern und Andwyl. Einkehr beim Antliz.  
 Speicher und Trogen, alle Tage. Einkehr beim untern Scheggen.  
 Stein, Mittw. u. Samst. Einkehr beim Tiger.  
 Tägerweilen, bei Konstanz, kommt an am Dienstag u. geht Mittwochs ab. Einkehr im Storch.  
 Teufen, alle Tage. Einkehr zur Gans.  
 Thal, Mittwoch und Samstag, bei Fr. Hochreutiner, Zuckerbäck.  
 Urnäsen, Mittwoch und Samstag. Einkehr zur Taube.  
 Wald, Mittwoch und Samstag. Einkehr zum Schweizerbund.  
 Waldkirch, Mittwoch und Samstag. Einkehr bei Herrn Lumpert im Klosterhof.  
 Weinselden, kommt Freitag Abds., u. geht ab am Samstag Vormittag. Eink. zum Lbwen.  
 Wolfhalden, Mittwoch u. Samst. Einkehr in Herrn Schobingers Apotheke

Aus Kartoffeln Butter zu machen.

Die Kartoffeln werden gehdrig gekocht, gesthält, und noch warm in einem Reibenapf zu Muß oder Drei gedrückt. Alsdann wird diese Masse in das Butterfaß zu dem in demselben befindlichen Milchrahm geschüttet, und ordentlich dreiviertel Stunden lang gebuttert. Wann nun die Kartoffeln und die Milch zu Butter vereinigt sind, so werden sie in ein Gefäß geschüttet, gedrückt und gesalzen; so hat man eine Art Butter, die der gewöhnlichen fast gleichkommt. Wenn man solcher Gestalt ein Pfund Rahm mit ein Pfund Kartoffelbrei vermischt und ausbuttert, so hat man zwei Pfund Butter, für das Gesinde, und zum ordinären Tisch- und Küchengebrauch.

Zuweilen findet sich in großen Wirtbschaften ein Vorrath alter, unschmackhafter Butter. Die-

se wird in einem Tiegel langsam geschmolzen, und das Unreine davon mit einem Löffel abgenommen. Alsdann wird z. B. Ein Pfund dergleichen gereinigte Butter mit zwei Pfund Kartoffelbrei in einer Mulde gemischt, und mit frischem Salz durchknetet. Wenn man in einen Theil der aufgeldsten alten Buttrer zugleich klein geschnittene Zwiebeln bratet und klein drückt, so erhält diese Masse den schönsten Geschmack, und kann mit großem Vortheile gebraucht werden. Nimmt man noch frische Butter dazu, so kann man desto mehr Kartoffelbrei damit vermischen, diese Art Butter läßt sich lange, ohne zu verderben, aufbehalten, und kann mit Vortheil bei Gemüsen aller Art zum Schmelzen und Einbrennen gebraucht werden. In zwei Pfund Rahm nur ein Pfund Kartoffelbrei beigemischt, gibt sehr gute Tischbutter.