

Käse aus Erdäpfeln

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Der Sammler : eine gemeinnützige Wochenschrift für Bündten**

Band (Jahr): **2 (1780)**

Heft 39

PDF erstellt am: **08.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-544089>

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.

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

Käse aus Erdäpfeln.

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



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

