

# Käsekonsum

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Historischer Kalender, oder, Der hinkende Bot**

Band (Jahr): **167 (1894)**

PDF erstellt am: **31.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-657060>

## **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.

solche Sauer finden, welche in geringer Menge Säureerreger, dagegen mehr Fäulnisbakterien, Schimmelpilze, Hefen etc. enthalten. Es mögen nun immerhin unter diesen Organismen solche sein, welche auf den Rahm und die Butter nicht weiter schädlich einwirken, auch mögen vielleicht einige das Aroma nicht ungünstig beeinflussen; aber die größte Zahl von Organismen wird den feinen Geschmack und besonders die Reinheit des Geschmacks der Butter stark beeinträchtigen. Es ist auch eine bekannte Thatsache, daß in dumpfen, schlecht ventilirten Räumen die Herstellung einer guten Butter so ziemlich unmöglich ist.

Also auch im Molkereigewerbe benutzte man seither schon einen Gärungserreger; aber derselbe birgt noch mehr, als dies in der Brauerei der Fall ist, die Gefahr in sich, daß er statt einer reinen Säuregärung alle möglichen andern, für den feinen Geschmack des Rahmes ungünstigen Vorgänge im Rahme hervorruft. In dem Prozeß der Rahmsäuerung liegt für die Butterbereitung die große Unsicherheit des Betriebes, und deshalb ist es nötig, hier den Hebel zur Beseitigung der Unsicherheit anzusetzen. Es ist aber nicht gut denkbar, daß eine Wandlung zum Bessern auf einem andern Wege erzielt werden könnte, als durch die Einführung von Reinkulturen in den praktischen Betrieb. Die gegenwärtig vorliegenden Versuche und Erfahrungen sprechen dafür, daß wir mit solcher Einführung von Reinkulturen von Säuerungsbakterien dasselbe erzielen werden, was das Brauereigewerbe durch die Einführung von Hefe-Reinkulturen erreicht — eine größere Sicherheit im Betriebe.

#### Käsekonsum.

Im „Winterthurer Landbote“ rechnete ein Freund der Landwirtschaft aus, daß, wenn in der Schweiz jede Haushaltung dem üblichen „Znüni“, bestehend aus Most oder Wein und Brot, 60 Gramm Käse, die 7 Cts. kosten, beigebe, die acht Millionen Franken Ausfall, welchen der Zollkrieg mit Frankreich dem Käsehandel bringt, gedeckt sein werden. Der Käse beim „Znüni“ habe dann noch den weitem Vorteil, daß der Mittagstisch nicht so ausgiebig wie sonst zu sein brauche.

Wir unsererseits sind ebenfalls von Freunden der Landwirtschaft darauf aufmerksam gemacht worden, daß in katholischen Gegenden der Inner- und Aargau ein sehr beliebtes Gericht aus Käse genossen wird, das allgemein eingeführt werden sollte. Man schreibt uns: „Es wird  $\frac{1}{3}$  Käse und  $\frac{2}{3}$  altes, gut gebackenes Brot in kleine Würfel oder Schnitzel geschnitten, dann gut gemischt und nachher mit so viel heißem Wasser begossen, daß dasselbe über der Mischung steht. Wenn die Masse circa  $\frac{1}{4}$  bis 1 Stunde gedeckt gestanden hat, wird ziemlich viel Butter in eine Pfanne gethan, in derselben zerlassen und die Mischung in die Butter gebracht. Mit einem Stößel zu einem feinen Brei gestossen, circa 10—15 Minuten in der Pfanne gelassen, etwas Pfeffer und das allenfalls nötige Salz zugesetzt, wird das Gericht angerichtet, mit einer Zwiebelschweize begossen und auf den Tisch gebracht. — Es ist sehr nahrhaft und bei Trinkanlässen sehr beliebt. Es giebt viele Familien, die obiges Gericht alle Wochen einmal als Hauptmahlzeit genießen. Wenn in den meisten Schweizerfamilien alle Wochen nur einmal obiges Gericht auf den Tisch käme, würde manches Kilo Käse im Lande mehr konsumiert und damit der Landwirtschaft gedient.“

#### Naturmerkwürdigkeit.

Ein riesiger Wasserfall, der sogar den Niagara an Größe übertrifft, soll in Labrador entdeckt worden sein. Die Amerikaner Bryant und Kenniston berichten, von einer Forschungsreise in Labrador nach St. Johns, Neufundland, zurückgekehrt, sie seien dem Laufe des Flusses, der in das Hamilton Inlet fällt, 400 Kilometer aufwärts gefolgt und dann auf große Wasserfälle gestoßen, welche die merkwürdigsten auf der Welt sein sollen. Ihre Höhe beträgt 95 Meter; mit drei Stromschnellen über den Fällen aber 150 Meter. Eine ungeheure Wassermasse, 60 Meter breit, stürzt über einen Granitfelsen, und der Donner der Gewässer ist 40 Kilometer weit hörbar. Die Reisenden, die zahlreiche Photographien mitgebracht, fügen bei, die Umgebung der Fälle sei wunderschön. Gehe hin und überzeuge dich selbst davon, lieber Leser!