Zeitschrift: Appenzeller Kalender

Band: 119 (1840)

Artikel: Aus Kartoffeln Butter zu machen

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-372431

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 22.10.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

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

Alltstädten, Mittwoch und Samstag. Einkehr bei herrn Steiger im schwarzen Baren.

Appensell, kommt an und geht ab, Montag, Mittwoch und Samst. Einkehr beim Antlig.

Urbon, alle Tage außer Mittw. und Sonnt.

Einkehr in Br. Schirmers Laben.

Bernegg, Montag, Mittwoch, Freitag und Samft. Einkehr in Sr. Schobingers Apothek.

Bischofzell, 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, Freit. und Samstag. Einkehr im untern Scheggen.

Beiden, Mittwoch und Samstag; im obern Scheggen.

Herisau, kommt an und geht ab alle Tage, ausgenommen Sonntags. Einkehr im Rogli.

Bundwyl, Mittwoch und Samstag. Einkehr beim untern Scheggen.

Marbach, kommt an und geht ab alle Sam= ftage. Gintehr im untern Scheggen.

Rehtobel, Mittw. u. Samft.; neb. d. Schaft. Rheinegg, Mittwoch u. Samstag, im Tempel. Rorschach, alle Tage, ausgewomen am Sonns tag. Ginkehr in Gr. Banmgartners Laden.

Schrofenbote, alle Samstag; auch Briefe u. schwere Sachen auf Amrischwyl, Oberreich, Commeri, Erlen, Buchafern und Andropl. Einkehr beim Antliz.

N c

leut

ma

anc

mit

Fou

feir

bei

Alm

dia

1111

die

(d)

216

Bc

all

ein

(d)

der

un

tra

Ru

lid

ak

bo

fta

lid

tre

rei

dh

6

HH

Re

pic

21

ne

96

fti

Le

PO .

Speicher und Trogen, alle Tage. Einkehr

beim untern Scheggen.

Stein, Mitiw. u. Samft. Einkehr beim Tiger. Tägerweilen, bei Konstanz, kommt an am Dienstag u. geht Mitiwochs ab. Einkehr im Storchen.

Teufen, alle Tage. Ginkehr zur Gans.

Thal, Mittwoch und Samstag, bei Fr. Hochs reutiner, Zuckerbeck.

Urnaschen, Mittwoch und Samstag. Einkehr zur Taube.

Wald, Mittwoch und Samstag. Einkehr zum Schweizerbund.

Waldfirch, Mittwoch und Samstag. Einkehr

bei Herrn Lumpert im Klosterhof.

Weinfelden, kommt Freitag Abds., u. geht ab am Samstag Vormittag. Einf. zum Lowen. Wolfhalden. Mittwoch u. Samst. Einkehr in Herrn Schobingers Apothek

Aus Kartoffeln Butter zu machen.

Die Kartoffeln werden gehörig gekocht, ge= sthalt, und noch warm in einem Reibenapf zu Muß oder Brei gedruft. Allsbann wird diefe Masse in das Butterfaß zu dem in demselben befindlichen Milchrahm geschüttet, und ordent= lich dreiviertel Stunden lang gebuttert. Wann nun die Kartoffeln und die Milch zu Butter vereinigt find, fo werden fie in ein Gefaß ges schüttet, gedrukt und gefalzen; fo hat man eine Art Butter, die der gewöhnlichen fast gleich= fommt. Wenn man folder Gestalt ein Pfund Rahm mit ein Pfund Kartoffelbrei vermischt und ausbuttert, so hat man zwei Pfund But= ter, für das Gefinde, und zum ordinaren Tisch = und Rüchengebrauch.

Zuweilen findet fich in großen Wirthschaften ein Borrath atter, unschmakhafter Butter. Dies

se wird in einem Tiegel langsam geschmolzen, und das Unreine davon mit einem Loffel abges nommen. Alsdann wird z. B. Ein Pfund ders gleichen gereinigte Butter mit zwei Pfund Rar= toffelbrei in einer Mulde gemischt, und mit fris schem Salz durchknettet. Wenn man in einen Theil der aufgelboten alten Butter zugleich klein geschnittene Zwiebeln bratet und klein druckt, so erhalt diese Masse den schonsten Geschmat, und kann mit großem Vortheile gebraucht wers den. Nimmt man noch frische Butter dazu, so kann man defto mehr Rartoffelbrei damit vermischen, diese Art Butter läßt fich lange, ohne zu verderben, aufbehalten, und kann mit Bortheil bei Gemufen aller Art zum Schmelzen und Einbrennen gebraucht werden. In zwei Pfund Rahm nur ein Pfund Kartoffelbrei beis gemischt, gibt fehr gute Tischbutter.