

Zeitschrift: Appenzeller Kalender
Band: 120 (1841)

Artikel: Ein auf Erfahrung gegründetes Mittel, die eingelegte Butter lange Zeit schmackhaft zu erhalten
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-372450>

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: 31.12.2025

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

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

Altstädten, Mittwoch und Samstag. Einklehr bei Herrn Steiger im schwarzen Bären.
Appenzell, kommt an und geht ab, Montag, Mittwoch und Samstag. Einklehr beim Antliz.
Arbon, alle Tage außer Mittwoch und Sonntag. Einklehr in Hr. Schirmers Laden.
Bernegg, Montag, Mittwoch, Freitag und Samstag. Einklehr in Hr. Schobingers Apotheke.
Bischofzell, Montag, Mittwoch und Samstag. Einklehr zum Schäfle.
Bühler, kommt an und geht ab alle Tage, ausgenommen am Sonntag. Einklehr bei Glashändler Maler.
Gais, Montag, Dienstag, Mittwoch, Freitag und Samstag. Einklehr im untern Schegggen.
Heiden, Mittwoch und Samstag; im obern Schegggen.
Serisau, kommt an und geht ab alle Tage, ausgenommen Sonntags. Einklehr im Rößli.
Sundwyl, Mittwoch und Samstag. Einklehr beim untern Schegggen.
Marbach, kommt an und geht ab alle Samstage. Einklehr im untern Schegggen.
Nehtobel, Mittwoch u. Samstag; neb. d. Schaf.
Rheinegg, Mittwoch u. Samstag, im Tempel.

Rorschach, alle Tage, ausgenommen am Sonntag. Einklehr in Hr. Baumgartners Laden.
Schrofenbote, alle Samstag; auch Briefe u. schwere Sachen auf Amrischwyl, Oberreich, Sommeri, Erlen, Buchakern und Andwyl. Einklehr beim Antliz.
Speicher und Trogen, alle Tage. Einklehr beim untern Schegggen.
Stein, Mittwoch u. Samstag. Einklehr beim Tiger.
Tägerweilen, bei Konstanz, kommt an am Dienstag u. geht Mittwochs ab. Einklehr im Storch.
Teufen, alle Tage. Einklehr zur Gans.
Thal, Mittwoch und Samstag, bei Fr. Hochreutiner, Zuckerbeck.
Urnäsch, Mittwoch und Samstag. Einklehr zur Taube.
Wald, Mittwoch und Samstag. Einklehr zum Schweizerbund.
Waldkirch, Mittwoch und Samstag. Einklehr bei Herrn Lumpert im Klosterhof.
Weinfelden, kommt Freitag Abds., u. geht ab am Samstag Vormittag. Einklehr zum Löwen.
Wolfsalden, Mittwoch u. Samstag. Einklehr in Herrn Schobingers Apotheke.

Ein auf Erfahrung gegründetes Mittel, die eingelegte Butter lange Zeit schmackhaft zu erhalten.

Der Hauptvorthleil besteht darin, daß die frische Butter von allen wässerigen Milchtheilen gereinigt wird. Demnach muß sie so lange in frischem Brunnenwasser geknetet werden, bis das zuletzt aufgegoßene Wasser ganz hell wieder abläuft. Wenn das helle Wasser nun rein abgegossen und ausgedrückt worden ist, so wird so viel klar gestoffenes trocknes Salz darunter geknetet, daß auf ein 1 Pfund Butter, 2 Loth Salz kommt (also z. B. zu 10 Pfund Butter 20 Loth Salz.) — Die Butter wird nun in irgendeine Gefäße, die mit scharfem Weinessig ausgespült worden sind, so derb ausgedrückt, daß keine Höhlungen, und also auch keine Luft, darin bleiben kann. Sie werden mit starkem

Papier zugebunden, und an einem kühlen, aber nicht duffigen Ort bis zum Gebrauch aufbewahrt. Soll nun die Butter gebraucht werden, so wird das Salz mit frischem Wasser und durchs Kneten wieder ausgewaschen, und zu jedem Pfund Butter ein Loth frisches Salz und 1 Loth feiner Zucker (beide klar gestossen) gemischt. Eine so zubereitete Butter, hält sich ein halbes Jahr lang, und bekommt durch den zugesetzten Zucker einen frischen süßen Geschmack.

Markt-Anzeige.

Nehtobel, der Frühlings = Jahrmarkt Freitag nach Lätare, der Herbst = Jahrmarkt den ersten Freitag im Weinmonat.