

Zeitschrift: Der Sammler : eine gemeinnützige Wochenschrift für Bündten
Herausgeber: Bernhard Otto
Band: 2 (1780)
Heft: 39

Artikel: Käse aus Erdäpfeln
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-544089>

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: 11.01.2026

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

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 Quecksilber, 1 Loth Weinstainsalz, 1 Loth gelben Ingwer mit Honig Pillen, und gebe Morgens und Abends ein Stück, 2 Quintlein schwer, durch den Maulgatter ein. 7) Ost 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 Öl getauchtes Schwämmelein an einen Farrenschwanz, stecke es in den Schlund, und suche die Feder heraus zu bringen. 9) Kann das Pferd nicht stallen, oder stallt, wann es dumpfichten Haber fras, lauter, es lauft in der Gegend der Harnblase 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 laut ein. 10) Ist es angewachsen, so schmiere man mit einer Salbe von Terpentin und Baumöl die Geschwulst.

Käse aus Erdäpfeln.

Man sucht die besten und größten Erdäpfel, rothe oder weiße aus, und kochet selbige recht weich ab, doch daß sie nicht bersten; alsdann werden sie geschält, in eine Cepfe gethan, und mit einer hölzernen Kelle zerdrückt bis sie nicht mehr körnicht oder knollig sind. Von dies-

ser Masse oder Klumpen kann man mit Vermischung dicker Kühmilch 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 ordinären 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 Gepse; 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, last sie im Winzer 3 oder 4, in der Sommerhitze nur 2 bis 3 Tage in der Gepse, nach Verlauf dieser Zeit knettet man noch einmal alles wohl durcheinander, und formiret die Käse in ordentlichen Käselörben, rund oder viereckicht, aber nur dünn, damit sie nicht aufspringen 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 ic. besprengen, und wenn man sie in ein Gefäß gelegt mit etwas Hühnerdarm oder Vogelkraut umwickeln, so werden sie den ordinären Käsen den Vorzug streitig machen. Je älter, je besser und mürber werden sie. Berner Abhandl. 1772. I. Sl.

