

Zeitschrift: Der neue Sammler : ein gemeinnütziges Archiv für Bünden
Herausgeber: Ökonomische Gesellschaft des Kantons Graubünden
Band: 6 (1811)
Heft: 4

Artikel: Ueber die Kässbereitung : Fragmente, aus Erfahrungen und Auszügen
Autor: Salis S., J.U. / Pol, L.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-377994>

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: 23.11.2025

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

XIX.

Ueber die Käsbereitung;
 Fragmente, aus Erfahrungen und Auszügen
 meistens aus dem Prodromo dell' Abate Gerolamo
 Ottolini intorno alla Maniera di migliorare
 la fabrica de' formaggi. Milano 1785.
 (Fratelli Pirola. 50. S. 4to.)

(Gesammelt von Hrn. J. u. Salis S. u. Pfr. L. Vol.)

Einem Hirtenvolk dessen Haupt = Nahrungsquelle die Viehzucht ist, müssen die Milch = Educte ein Gegenstand seiner vorzüglichsten Aufmerksamkeit seyn. Die Milch ist eine Substanz die, durch Natur und Kunst, der mannigfaltigsten Zersetzungen und Zusammensetzungen empfänglich ist.

Ruhe, Bewegung, Luft, Feuer, Gährung, Destillation, Crystallisation, Coagulation, bewirken in der Milch auffallende Veränderungen. In Ruhe gesetzt trennen und vereinigen sich wieder die Theile zu einem Rahm; dieser, durch geringe Bewegung gerüttelt, verwandelt sich in Luftmilch; durch fortgesetzte, stärkere aber in Butter. Luftsäure und Wärmestof verdicken sie und verwandeln sie in Käse. Durch Gährung und Destillation bereiten sich die Latarn aus Pferdemic

ihren Branntwein, und in der Schweiz verfertigt man aus der Molke einen Essig. Die süsse, durch Abdampfung concentrirte Molke schießt in Crystallen an, und gibt Milchzucker. Der Laab macht die Milch zu Käse gerinnen; und aus der übriggebliebenen Flüssigkeit wird noch ein Zieger gekocht.

Diese letztern Operationen sind eigentlich der Gegenstand unserer izigen Untersuchungen.

§. 1. Allgemeine Bemerkungen über die Milch.

Die Chemiker unterscheiden, thierische und vegetabilische Milch.

Deligte Saamenkerne die mit einem Zuguß von Wasser zerrieben werden, geben eine weiße, milchähnliche Emulsion, deren Bestandtheile aber von der thierischen Milch in manchen Stücken verschieden ist. Auch ist die weiße, klebrigte Flüssigkeit welche in einigen Pflanzen abgesondert wird, (z. B. in den Wolfsmilcharten, Löwenzahn etc.) kaum mit der Milch zu vergleichen. Die animalische Milch von welcher hier die Rede ist, hat folgende Eigenschaften:

Da die Milch in dem künstlich organisirten Euter, unmittelbar vom Blut und dem animalischen Milchsaft (chilus) abgesondert wird, so hat sie viele Aehnlichkeit mit diesem Milchsaft und eine frisch gemolkene Milch enthält noch viele nicht genug verarbeitete Pflanzentheile; daher entsteht, daß der Geschmack gewisser Nahrungsmitteln, des Knoblauchs, der Rettige etc. sich ihr mittheilen.

Die Milch der Thiere zeigt sich verschieden.

- 1) In Absicht der Menge: Kühe welche Eichenlaub gefressen haben, geben weniger Milch, als beim Kleefutter.
- 2) In Rücksicht der Bestandtheile; Bergweide gibt Kräuter die weniger wässerigt sind, aber mehr Geruch, Geschmack, Würze und Salze haben. Hingegen werden sie auf fetten und flüssigen Weiden in der Ebene, wässeriger, schmackloser. Trockene Wiesen in der Ebene wenn sie auch mit sehr reinen Wassern benetzt werden, haben etwas von den Eigenschaften der beiden vorigen. Hiernach richtet sich nun auch die Eigenschaft der Milch. Daher ist die Frühlings und Sommermilch in den Alpen butterreicher und käreicher als die in den tiefen, zahmen Thalgründen.
- 3) In Absicht der Dichtigkeit. Unmittelbar nach dem Kälbern der Kühe ist ihre Milch flüssiger, wenn die Galtzeit sich nähert ist sie dichter, käreicher.

§. 2. Natürliche Zerlegung der Milch.

In mäßiger Wärme dem Zutritt der Luft eine Zeitlang ausgesetzt, findet man die Milch in diese drei Bestandtheile zerlegt:

- 1) Der öligte Theil, schwimmt oben, als Rahm und läßt sich in Butter verwandeln.
- 2) Der käsigte Theil, fällt als ein weißer Niederschlag zu Boden.
- 3) Die Molke, (bei uns Schotte, in der romanschen Sprache Scota, genannt) schwebt zwischen beiden und ist der flüssige Bestandtheil, der bald einen sauren Geschmack annimmt.

Die Milch der verschiedenen Thiere ist auch verschieden. Diese Verschiedenheit wird bewirkt, theils von

der grössern oder kleinern vorhandenen Menge obiger Bestandtheile, und ihrem Verhältniß unter einander; *) theils hängt sie von den Nahrungsmitteln ab welche die Thiere geniessen.

§. 3. Mechanische und chemische Zerlegung der Milch.

Destillirt man frisch gemolkene Kuh - Milch in einer gläsernen Retorte so läuft ein geschmackloses, leicht in Fäulniß übergehendes Wasser über, welches den spezifischen Milchgeruch hat, der Bodensatz in der Retorte ist der eigentliche Milchextract; eine gelbliche, süsse, nahrhafte Substanz die in heissem Wasser aufgelöst, wieder eine geruchlose Milch gibt.

Der, stärkerm Feuer ausgesetzte Milchextract gibt Wasserstoff, Kohlenstoff, ein ätherisches, brenzlichtes Del; am Boden der Retorte bleibt weniges Laugensalz und phosphorifirter Kalk übrig.

Frisch gemolkene Milch enthält übrigens keine Spuren von vorhandener Säure noch von alcalischen Salzen; die Milch ist aber der Luftsäure sehr empfänglich.

Die Verfahrungsart Milch = B r a u n t w e i n zu erhalten ist diese: Die frisch gemolkene an einem warmen Ort hingestellte Milch wird öfters gerüttelt; dadurch wird die Scheidung der Butter und Kästheilen von der Molke verhindert. Die Gährung, die man durch einen

*) Diese Verhältnisse in Hinsicht auf Ziegen - Schaf - Pferde - und Menschenmilch anzuzeigen, würde uns in zu große Weitläufigkeit führen. Es ist die Kuh - Milch welche bei der Käszubereitung besonders in Betrachtung gezogen wird.

Zusatz von Heven befördern kann, beginnt, doch nur langsam und zeigt schon die Eigenschaften einer weinigten Gährung.

Aus einer so gegornen Milch läßt sich ein Brautwein destillieren.

S. 4. Der ölige Theil der Milch.

Dieser hat viel Verwandtschaft mit dem ausgepressten Oelen des Pflanzenreichs. Im Milch = Rahm sind die öligten Theile noch mit vielen Käse- und Molkentheilen verbunden. Die Trennung und Scheidung erfolgt durch heftiges Rütteln. Bei dieser Operation ist zu bemerken: Daß, weil Laugensalze die Eigenschaft haben, Oele und Wasser zu einer seifenartigen Substanz zu vereinigen, man bei dem Buttermachen (Maken) vorsichtig seyn muß, nichts Kalk = Aschen- und Laugenartiges mit dem Rahm zu vermischen, weil dadurch die Trennung der öligten Buttertheile von den wäsrigten unmöglich gemacht würde. Daher die Redensart: „es will nicht anken.“ Wenn nemlich durch Zufall, oder unreinliches Behandeln der Milch Salz, Asche u. dgl. mit der Sahne vermischt worden wäre.

Die nach der Scheidung der Butter übriggebliebene Buttermilch enthält viele Kästheile und wird mit Vortheil zu magern Käsen verwendet. Frische Butter zeigt bei der chemischen Zerlegung keine Spuren von alcalischen Salzen — allein einer etwas warmen Luft = Temperatur ausgesetzt entwickelt sich in der Butter die Unschlit = Säure, wodurch die Butter bald scharf und ranzig wird. Wäschet man die Butter mit starkem

Brantwein, so nimmt dieser die Säure auf und der ranzige Geschmack wird verbessert.

§. 5. Die Kästheile der Milch.

Der käsige Theil der Milch kann während der Gerinnung in mehrerm oder geringerm Grad mit Futtertheilen vermischt seyn; daher entstehen die fetten, halb-fetten und mageren Käse. Nach dem die Milch geronnen, diese geronnene Milch durcheinander gerührt, und erwärmet wird, entsteht nach den Gesetzen der anziehenden Kräfte und der natürlichen Verwandtschaften der Körper, eine weisse, elastische Masse (man nennt sie *Bulderu*, *Bulme*, in der *engadiner* *romanschen* Sprache, *Puonna*) die sich zu Boden setzt. Wird diese Masse auf dem trockenen Weg chemisch destillirt, so erhält man ohngefähr die gleichen Educte wie vom Milchertract. Die frische *Bulme* löst sich im Wasser nicht auf, in heissem wird sie immer härter, concentrirte Säuren und kaustische Laugensalze lösen sie auf, Weingeist löset den Käse schnell und fast ganz auf; so daß er hierin den Harzen gleicht. — Im *Del* löst er sich auf. Uebrigens vereinigen sich die Kästheile durch ihre Ziehkkräfte immer genauer, und machen dadurch den Käse hart. Dies geschieht bei der Sommerwärme mehr als bei der Winterkälte.

§. 6. Von der Molke. (*Siero*.)

Die Molke oder *Sirpe* (auch *Sirme* von *Serum*) als der wässerigte Theil der Milch enthält noch viele Käse- und Buttertheile in sich aufgelöst. In Ruhe gelassen sammet sich oben ein dünner Rahm. Ist die

Molke (Schotte) von unabgerahmter Milch, so ist dieser Rahm so beträchtlich, daß daraus wieder eine Butter von geringer Qualität verfertigt werden kann. Wenn eine solche süsse Molke, durch längeres Stehen sauer wird, so erfolgt von selbst ein zweiter Niederschlag von Käse- und Ziegertheilen. Will man die Schotte ihrer Süßigkeit unbeschadet davon geschwind reinigen, so muß man sie mit Zumischung von Eiweiß kochen und während dem Kochen abschäumen. Diese abgeklärte, bis zum Häutgen abgedunstete, süsse Molke, an einem gelindwarmen Orte der Crystallisation überlassen, bildet den Milchzucker der in der Schweiz in großer Menge bereitet wird. Löst man die Crystallen des Milchzuckers von neuem im Wasser auf, und läßt sie wieder sich crystallisiren, so verlieren sie ihre Süßigkeit, und verwandeln die bisher röthliche Farbe in weiß. Uebrigens läßt sich auch aus dem Milchzucker mit der Salpetersäure behandeln, eine eigene Milch = Zucker = Säure bereiten.

§. 7. Vom Lab.

Diesen Namen geben wir jedem Mittel, das die Gerinnung der Milch künstlich zuwege bringt.

Alle Säuren sind Gerinnungs = Mittel wiewohl nicht in gleichem Grade brauchbar; zum B. Essig, Weingeist, Salzgeist, die Mittelsalze alle, allein sie theilen oft dem Käse einen fremdartigen Geschmack mit.

Laugensalze bewirken auch eine Gerinnung der Milch, es hat aber der davon entstandene Käse eine eigene, seifenartige Beschaffenheit.

Die gewöhnlichsten Gerinnungs = Mittel sind der Kälbermagen (il Colostro) und das Labkraut (Gallium verum.) Aus dem Pflanzenreiche können als Labmittel auch folgende gebraucht werden: Die Blüthen der Artischocke, die Färber = Röhre, die Vaillantie (Vaillantia cruciata.) Das gelbe Labkraut ist indessen allen übrigen vorzuziehen, es wächst auf magern Berg = und Feldwiesen hin und wieder häufig.

Wenn man mit dem Labkraut die Gerinnung der Milch veranstalten will, muß man diese Vorsicht gebrauchen: Der ausgepreßte Saft, oder der Ausguss vom Labkraut wird ganz kalt der Milch beigegeben, unter einander wohl gerührt, und eine Zeitlang die Milch ruhig gelassen; nachgehends wird sie gelinde erwärmt, und erst nach Verlauf einer oder zwei Stunden wird das Gerinnen erfolgen. Ein so bereiteter Käse ist von Farbe grünlich, zugleich aber fett, consistenter, süßer und fault nicht so schnell als wenn man Magen dazu gebraucht hat. Der Kälbermagen oder das Lab ist der Milchsaft der sich in dem Magen der säugenden Kälber, Zicklein und Lämmer befindet, er wird gewöhnlich gesalzen und geräuchert; wenn er ein halb Jahr alt ist, riecht er fast wie alter Käse. Der Magen von jungen Zicklein ist schärfer als der Kälbermagen, man braucht ihn gerne bei denjenigen Milcharten die eine große Flüssigkeit haben. Es ist an den Mägen der säugenden Thiere sowohl die Magenhaut als das darinn Enthaltene brauchbar, nur muß in Ansehung des letzten bemerkt werden, daß wenn die Kälber schon Heu oder Gras gefressen haben, der Milchsaft nicht mehr zum Lab tauglich ist.

§. 8. Englische Art den Lab zuzubereiten.

Der Magen eines jungen, saugenden Kalbes, welches noch keine andere Nahrung, als Milch zu sich genommen hatte, wird geöffnet, die dicke geronnene Substanz wird in ein Gefäß gethan, und sorgfältig untersucht, von Haaren und anderem Unrath gereinigt, in kaltem Wasser gewaschen, auf ein reines Tuch gelegt, um es zu trocknen, und in eine reine Schale geschüttet. Die Masse wird hierauf mit Salz bestreuet. Der Magensack selbst wird auch in kaltem Wasser ausgewaschen, und mit Salz gerieben. Alsdann wird das Geronnene mit dem Salze hineingethan, die äußere Seite des Sackes mit Salz abgerieben. Wenn man nun nach Bedürfniß eine genugsame Anzahl, solcher Magensäcke fertig hat, legt man sie zusammen in einen Topf, und bindet diesen sorgfältig zu. Diese Säcke erhalten sich, ohne Gefahr zu verderben, erreichen aber erst nach Verfluß eines Jahres ihre Vollkommenheit und Brauchbarkeit. — Will man sie zu Lab gebrauchen, so präparirt man sie weiter also: Man schüttet das Geronnene in einen reinen steinernen Mörser, und zerreibt es wohl durcheinander; nun werden 3 frische Eidotter und ein Glas süße Sahne dazu gethan, und dies wieder wohl durcheinander gerieben; ferner gedörrte Muskatblüthe, Gewürznelken und Safran, von jeden 8 Gran, zu Pulver gestossen, dieses zu den übrigen Ingredienzen geschüttet, und das Ganze wieder in den Magensack hineingethan. Endlich wird von Salz und Wasser eine starke Lake gekocht, wenn diese durchs Stehen klar geworden wird sie in einen Topf abgegossen, $\frac{1}{2}$ Unze von dem zubereiteten Lab damit vermischt, und alles wieder in den

Sack, nebst 4 bis 5 Wallnußblättern gethan, und 14 Tage an einem reinlichen Ort hingehängt, so ist es zum Gebrauch fertig.

Das nach dieser Vorschrift zubereitete Lab ist nicht nur schärfer, und thut bessere Dienste als das unzubereitete, sondern es hängt auch die Güte des Käses großen Theils davon ab.

§. 9. Italienische Labzubereitung.

Zu einen jungen, gereinigten Kälbermagen werden 4 Loth Salz, 4 Loth des besten geriebenen Käses und 2 Loth Pfeffer hinzugethan, der Magensack wird hierauf wohl verbunden, an die Luft oder im Rauch hingehängt, und ein Jahr lang aufbewahrt.

Eine andre einfache und bequeme Zubereitung ist folgende: Der gesalzene nach Jahresfrist dürr gewordene Magen wird klein zerhackt, in einem steinernen Mörser mit einem Glas voll Essig, 2 Loth Pfeffer und etwas Salz, zu einem Teig zerrieben; von diesem Teig werden Pillen von beliebiger Größe gemacht, und in einem Zuckerglas wohl zugedeckt aufbehalten. Zum Gebrauch löset man eine solche Pille in ein Glas lauwarmen Wassers auf, filtrirt die Auflösung durch ein reines Tüchlein und magnet damit die Milch.

§. 10. In Deutschland sind diese Bereitungsarten des Labs gebräuchlich.

1. Ein junger Kälbermagen wird sauber ausgewaschen die darin befindlichen Milchklöschen werden heraus gelesen, die Haare davon ausgeklaubet, und das geronnene recht rein ausgewaschen. Hierauf wird der Ma-

gen eingesalzen und man läset ihn 3 Tage im Salze liegen. Alsdann siedet man 5 Eier hart, hacket sie klein, und mengt sie mit vorgedachten Milchflöschchen unter einander; füllet es wieder zusammen in den eingesalzenen Magen und hängt ihn ungefähr 3 Wochen in den Rauch. Zum Gebrauch schneidet man ein wenig davon ab, löset es in einem Löffel voll Milch auf, und gießt es in die Milch die man damit laben will.

2. Andre weichen den im Rauch gedörrten Kälbermagen in einem Topf mit Salzwasser ein, von diesem kalten Salzwasser gießen sie einen Löffel voll in die Milch, welche gelabet werden soll.

3. Eine stärkere Lab-Composition wäre folgende. Der Magensack und das Geronnene darin wird rein gewaschen und klein zerhackt; hierauf läßt man frische Milch gerinnen, damit man Matten (Bulme) bekommt; verschimmeltes Brod wird so lange in Milch geweicht bis man es zerdrücken kann. Nun wird alles unter dem Gebäke zusammengemischt, nach Gutdünken wird Pfeffer, Pomeranzenschalen, Lorbeere und Lorbeerblätter und ein wenig Alaun dazu gethan. Dieses wird, wenn es zerschnitten und zerstoßen ist, nebst Salz unter obige Masse gerührt, 1 Schoppen guter starker Brantwein hinzu gegossen, und in einem Topfe wohl verdeckt zum Gebrauch verwahret.

§. 11. Wirkung des Labs.

Bei der durch die Einwirkung des Labs, zu erzielenden Gerinnung der Milch, müssen die Buttertheile und Käsetheile einander zu einer gleichförmigen Masse anziehen und sich so vereinigen, daß der Molke ein leich-

ter und häufiger Abfluß bereitet werde. Soll aber die Gerinnung erfolgen so muß die Milch in Absicht auf Wärme ihre gehörige Temperatur erhalten haben. Das Gerinnen der Milch und das Brechen der Milch muß hiebei wohl unterschieden werden. Geronnene Milch gleicht in Absicht auf Consistenz einer Gallerte; gebrochene einer Brühe. Die süsse Milch gerinnt bei einer Temperatur von 21 Grad des Reaum. Therm. welcher der gewöhnliche Wärmegrad einer sogenannten kuhwarmen Milch ist; sie bricht aber erst bei einem Wärmegrad der sich dem Siedepunkt nähert. Bei diesem so erhöhten Grad von Wärme, gerinnt keine süsse Milch, auch wenn das schärfste Lab damit vermischt würde, wohl aber kann sie dabei durch Beisatz von Säuren gebrochen werden. Die nach dem Gerinnen abgesonderte Sirme kann demnach einer zweiten Scheidung unterworfen, und dabei der Zieger (Tschigrun) erhalten werden, wovon in der Folge noch mehr die Rede seyn wird.

Die zum Gerinnen der Milch angemessene Temperatur ist die von 21° — 24° Reaum. Th. In dieser Temperatur würde die Milch nach 12 Stunden, auch ohne Lab dick werden und gerinnen, es ist aber aus Gründen die man hernach anzeigen wird, nicht rathsam die Wärme höher als zu diesem Grad zu treiben. Würde man die Temperatur der Milch bis zu 40° erhöhen und alsdann das Lab heimischen, so würde die Kraft des Labs aufgehoben werden, oder nur eine unvollkommene, misrathene Scheidung erfolgen; dies nennen die Sennen den Wagen verbrennen. §

Die der Milch durch Feuren mitgetheilte Temperatur steht im Verhältniß mit der äussern Temperatur der Luft. Ueberhaupt muß dafür gesorgt werden, daß die Milch während ihrer Gerinnung in dem gleichförmig temperirten Grad ihrer Wärme erhalten werde. Dies ist Sommerszeit leicht möglich, weil die Athmosphäre oft 16° bis 18° ist, also sich dem 21ten Grad des Reaum. Th. nähert. Schwerer ist dies im Winter, in einer kalten Käshütte zu erhalten, deswegen pflegt man im Winter die Milch etwas mehr, bis zum 24° und drüber zu erwärmen. Es wäre sehr dienlich wenn man die Käshütten so einrichten könnte, daß man durch künstliche Wärme im Winter, oder bei kalter Witterung, und, wie es in Italien geschieht, durch Eis im Sommer die gleichförmige Lufttemperatur von 21° bis 24° in ihnen erhalten könnte.

§. 12. Dosis des Labs.

Es ist nicht gleichgültig ob die Gerinnung der Milch schnell, mit Hestigkeit, oder langsam, und sanft = unvermerkt geschehe. Durch eine stärkere Dosis Lab und einer etwas erhöhtern Temperatur, ist jenes bald bewirkt; die Qualität des Käses wird aber dadurch verdorben. Das Gerinnen erfolgt bei einer wohlgerathenen Operation ohngefehr 1 Stunde nach der Beimischung des Labs, allzulangsame, verspätetes Gerinnen deutet an: Schwäche und kleine Dosis des Labs, oder eine Temperatur unter 21° . Ist die Wirkung des Labs zu schwach und langsam, so steigen, bei einer süßen, unabgerahmten Milch, während den Gerinnen viele Buttermilchtheile in die Höhe, und sammeln sich auf der Ober-

fläche der Milch, vereinigen sich also nicht mit den Kästheilen, ein Theil der Sahne anstatt Käse zu werden, wird in der Sirpe aufgelöst. Andere Buttertheile verbinden sich stellenweise, bilden mit der Zeit kleine Löcher, die man Augen nennt, — und werden ranzig. Ist die Wirkung des Labs zu schnell und heftig, so bleiben entweder viele Buttertheile in der Molke, oder die Molke selbst wird zwischen den Kästheilen eingeschlossen, und verdunstet erst nach einer langen Zeit, der dabei gewonnene Käse ist magerer, herbe und unförmlich, die eingeschlossene Molke wird ranzig und theilt ihm einen übeln Geschmack mit.

§. 13. Zufällige Verschiedenheiten der Milch die durch Lab gerinnen soll.

Die Milch ist nebst dem größern oder geringern Grad der ihr mitzutheilenden Wärme, noch andern Veränderungen unterworfen, welche die Dosis des Labs bestimmen. Eine zu große Flüssigkeit und Dichtigkeit; ein süßer oder sauerlicher Geschmack; Milch von Kühen die neulich gefalbet haben, oder alte Milch; Milch von Kühen die nicht zu rechter Zeit sind gemolken worden, und Milch von kränklichen Kühen; — erfordern verschiedene Behandlung. Ist die Milch süß und dick so muß die Dosis des Labs vermindert werden, weil hier die Käse- und Buttertheile stärkere Anziehungskraft gegen einander äußern. Zuweilen hat die Milch einige Säure, doch ist sie gut, und man darf die Dosis nicht verändern. Wenn die Milch etwas aufs bläuliche zieht, süß schmeckt, Tropfen davon auf die Hand gegossen ihre sphärische Gestalt behalten; und auf einer leicht-schiefen Fläche freies

herunter rinnt, so ist sie von guter Beschaffenheit zur Gerinnung. Man muß sich hüten Milch von verschiedener Güte, saure, süsse, alte, junge u. s. f. zusammenzuschütten, den ihre Theile vereinigen sich nie zu einer gleichförmigen Masse.

Die Beschaffenheit des Futters und der Weide welche die Milchkuhe genießen, hat einen merklichen Einfluß auf das leichtere oder schwerere Gerinnen der Milch, und macht ein schwächeres oder schärferes Lab nothwendig; Erfahrung muß hierin den Senn leiten. Der Hauptgrundsatz ist immer dieser, daß man der Wärme der Milch und der Schärfe des Labs denjenigen Grad gebe, der die reine Abscheidung der Molke, und die Verbindung der Buttertheile mit dem Käse bewirke. Vom Lab und der Art wie es mit der Milch vermischt wird, hängt die Härte oder Weichheit des Käses ab.

Milch von süßen Mandeln in welche man das Lab auflößt, kann ihm seine Schärfe mildern. Eben so kann man, ohne die Menge des Labs zu ändern, einer allzu dichten Milch, durch diese Emulsion von Mandeln, und einer allzu dünnen, durch Milchzucker helfen.

§. 14 Arten der Käse.

Kaum wird ein künstliches Product von solcher Manigfaltigkeit angetroffen, als der Käse. Es gibt natürliche und künstliche, süsse und saure, fette und magere Käse. Berühmt sind, die italienischen Käse, der Emmenthaler, Greyerzer, Urserer, Englischer, Holländischer &c. &c. — Bei keinem chemischen Proceß zeigen sich die

Educte und Producte so mannigfaltig. Milch von ne-
 kälberten Kühen, oder alte Milch; verschiedene Be-
 schaffenheit des Körpers bei den Melkkühen; Vertra-
 gung der Milch in entfernte Orte; längeres oder kür-
 zeres Ruhigstehen derselben; Hitze und Kälte; Zutritt
 der Luft; Südwinde oder Nordwinde; Weidung auf
 bethautem Gras; Beschaffenheit des Heues und der
 Weide; Temperatur bei der Gerinnung; Dosis des
 Labs; Procedur bei der Bereitung; 2c. alle diese theils
 zufällige, und theils unausweichliche Umstände haben ei-
 nen Einfluß auf die Qualität der Käse.

Wir werden zuerst von den süßen, hernach auch
 von den sauren und zuletzt auch von künstlichen Käsen
 reden.

I. Süße Käse.

§. 15. Italienische Käse.

In Italien sind folgende drei Arten bekannt und
 geschätzt:

1. Formaggio Stracchino, oder Mascarpone.

Ein weicher, fetter, süßer Käse. Nicht nur wird
 er von süßer unabgerahmter Milch gemacht, sondern
 oft wird auch eine Portion Rahm von anderer Milch
 dazu gethan. Wank die lombardischen Sennen, sich
 mit ihren Kühen von einem Ort weg, zu einem an-
 dern begeben und die auf dieser Reise, von diesen

ermatteten Kühen gemolkene Milch, zu Käse bereitet wird, so erhalten sie einen solchen Käse.

2. Formaggio granito oder giallo.

Dies ist der sogenannte Parmesaner Käse. Er wird von einer etwas abgerahmten Milch bereitet; um des wenigen hinzugesetzten Safrans willen wird er gelb.

3. Formaggio bianco.

Ein Mittel Ding zwischen den zwei vorigen Arten. Die Milch ist fetter als bei dem formaggio di grana, auch die Behandlung in etwas verschieden.

§. 16. Vom Stracchino.

Er muß, um für gut zu gelten, gleichförmig in seine Masse, fett, mürb und von süßem Geschmack seyn, also soll die Milch fett, ohne viel Salze, und nicht zum Gerinnen geneigt seyn; somit wird die der fetten flüssigen Ebenen am besten dazu taugen, und zwar im Herbst besser als Sommers. Wenn die Kühe reisen, so scheint es als ob schon die Bewegung, ihrer Milch mehr Buttertheile verschaffe, auch die Nothwendigkeit die Milch frisch, und so entfernt von ihrer Gerinnung als möglich zu benutzen, trägt zur Mürbe des Käses bei. Bloss hievon, daß man diesen Käse bereitet wenn die Kühe von der Reise matt (Stracche) sind, hat er seinen Namen erhalten. Doch hat Ottolini einen sehr guten Stracchino aus magerer Milch, von Kühen die gar nicht gereist waren, erhalten.

Zuerst darf die Milch nur mit wenigem Lab geschieden werden. Gewöhnlich nimmt man $\frac{1}{4}$ Unze auf 1 Brente (brenta) Milch. Sodann muß die Sirpe nicht

durch starken Druck ausgepreßt, sondern nur langsam, sanft abfließen. Im ersten Fall wird sie von aufgelösten Buttertheilen ganz weiß, im letzten aber ganz hell wegrinnen. Um die Molke langsam abzuscheiden nahm D. mehrere von den Formen in denen man diesen Käse gewöhnlich abtrocknen läßt, durchbohrte sie mit kleinen Löchern, stellte immer eine auf die andere, und befestigte sie mit Haken an einander, diese aufgeschichteten Formen stellte er auf eine etwas abhängende Fläche. Dann nahm er die gerinnende Masse, in dem Augenblick wann die Molke kaum anfängt sich auszuscheiden, und that sie mit einem Schöpfelchen in die Form. Je stärker die Milch schon geronnen ist, je weniger gut wird der Käse. So fließt die Molke nach und nach, wie sie sich scheidet, durch die Löcher heraus, und die geronnene Masse drückt sich sanft herab, und sammelt sich in einer einzigen Form. So floß die Molke ganz klar weg, und der Käse wurde sehr gut; nach der gewöhnlichen Methode hingegen läßt man ihn in kleinen Körben schnell abtraufen, und verliert dadurch so viel fette Theile daß man immer noch Nachhülfe zu der Milch thun muß. Eine andere zu dieser Art Käse dienliche Maschine, wird so beschrieben: Es werden 2 Formen von beträchtlicher Höhe und die genau in einander passen gemacht; die äußere ist wasser = kap die innere voll kleiner Löcher; wann nun beide in einander liegen, werden sie mit Milch angefüllt und das Lab wird dazu gethan, wann die Gerinnung anfängt, so hebt man die innere in die Höhe oder nimmt die äußere weg, und alsdann rinnt die Sirme sanft davon.

Die Stracchini müssen dann oft mit weißem Wein befeuchtet werden, damit sie nicht verhärten, da die geistigen Theile desselben zu Erweichung der Kästheile dienen. Der Sommer ist die schlechteste Jahreszeit zu dieser Bereitung weil die Hitze sowohl den Lab verschärft, als auch schon an sich das Gerinnen zu schnell befördert; im Herbst ist die beste Zeit, wann die erste Kälte beginnt.

§. 17. Vom Formaggio di grana.

D. hat besonders die Bereitung des Lodofaners beobachtet.

Die, am Abend gemolkene Milch wird in weite und niedere Gefäße gethan, Morgens abgerahmt, und mit frisch gemolker Milch vermischt. Nach zwei Stunden rahmt man wieder ab, gießt dann die Milch in einen großen Kessel, und fein geriebener Safran (auf 3 bis 4 Etl. i Theelöffel) wird hineingeschüttet und unter die Milch wohl gerührt; nun mengt man den Lab dazu. Die Wärme der umgebenden Luft muß ungefähr 21° Reaum. seyn. In 3 Stunden ist die Milch geronnen, welches man untersucht indem man die obere Kruste öffnet, die aus den übergebliebenen Buttertheilen entstanden ist. Findet sich die Milch geronnen, so hebt man die Kruste ganz weg, und läßt die Milch noch ruhig bis die Molke anfängt sich zu trennen. Die geronnene Masse wird dann mit Ruthen oder mit dem Käsebrecher in kleine körnichte Theilchen zerschlagen. Dann setzt man den Kessel über das Feuer und fährt fort die Masse zu zerarbeiten so lange sie darüber steht. Wenn die Milch bis auf 36° erwärmt ist, nimmt man sie unter hefti-

gem Zerarbeiten mit den Ruthen, vom Feuer, und setzt sie eine Weile darauf unter beständigem Rühren von neuem auf ein lebhaftes flammendes Feuer, wo der Thermometer auf 40° steigt. Dies dient um die Vereinigung der Theile zu befördern, so wie das starke Schlagen um sie gleichförmig zu machen. Die Hitze scheint die Anziehungskraft der Theilchen zu befördern; und zusehends bemerkt man wie die Ziehkräfte zur Vereinigung und Verdichtung der Käsmasse wirken. Sobald die innere Bewegung aufhört unterläßt man auch das Schlagen, nimmt den Kessel vom Feuer, und der Käse fällt von selbst zu Boden. Man nimmt einen Theil der Molke hinweg, und gießt andere kalte hinzu, so daß man die Hand darin leiden kann, und daß die ganze Masse damit bedeckt bleibt. Nachdem der Käsebereiter den zu Boden gesunkenen Klumpen, mit reinen Händen, einigemal umgewendet, schießt er allmählig eine dünne Leinwand unter die Käsmasse, so daß die vier Zipfel über den Rand des Kessels heraushängen, thut die vorher weggenommene Molke wieder hinzu, und hebt die Masse heraus in ein anderes Gefäß, worinn so viel Molke ist als nöthig war um sie gänzlich zu bedecken. Nach einer halben Stunde wickelt er die Masse in Leinwand, legt sie in eine Form, und ein Gewicht darauf. Eine Stunde später wird der Käse umgekehrt, da wo er uneben ist beschnitten, mit den Fingern ausgeebnet und in die Form*) gethan, mit einem Stück Wollentuch bedeckt, worauf man ein passendes rundes

*) Ein etwas hoher, elastischer, hölzerner Ring — die Käse-Garbe — den man nach Belieben erweitern und verengern kann.

Bret und etwas leichteres Gewicht legt als das erste war. Der Käsetisch auf welchem die Form zu liegen kommt ist etwas abhängig, damit die Molke leichter davon fließe.

§. 18. Zweite Scheidung der Sirpe.

Die Molke welche zurückblieb kommt im Kessel über ein Feuer, und wann die Wärme unges. auf 65° gestiegen ist, wird hin und wieder Säure hineingegossen, die die Buttertheile und einige Kästheile ausscheidet. Diese neue Masse heißt Vorbruch (fiorito.) Nach Wegnahme derselben beginnt die gleiche Operation aufs neue, und gibt wieder eine Substanz, (Zieger) ricotta genannt, welche meistens aus zurückgebliebenen Kästheilen besteht. In der Schweiz wird die Säure zu dieser zweiten Scheidung, erst nach Wegnahme des Vorbruchs hineingegossen, und während der Scheidung selbst auch ein paarmal kaltes Wasser. Diesen Zieger räuchert, trocknet und salzt man, die übrige Molke dient den Schweinen zum Futter.

In der Bereitung welcher D. beiwohnte war die Menge der gemolknen Milch 36 Eimer zu 35 Pfund oder 1260 Pf. der Rahm mit etwas Käse- und Molke- theilen betrug 75 Pf. woraus man 25 Pf. gute Butter erhielt. Fiorito und ricotta 25 Pf., der reife Käse betrug 75 Pf., und alles übrige war Molke, woraus man durch Abdunstung $63 \frac{1}{2}$ Unze Milchzucker erhielt, die Unze zu 6 Drachmen. Man nahm $\frac{1}{4}$ Unze Safran, Lab 21 Denari und 18 Gran (1 Den. ist d. 24theil einer Unze.)

§. 19. Besorgung des Käses.

Den Käse läßt man in der obigen Form, bis ein neuer gemacht worden, dann wird er an einen andern Ort gethan, und 40—50 Tage lang, täglich umgewendet, alle 5 Tage aber (doch im Winter nicht so oft) oben und unten gesalzen, mit unges. 2 Unzen Salz. Man rechnet daß $\frac{3}{4}$ Unze Salz in den Käse eindringe auf jedes Pfund. Nach 40—50 Tagen kommt der Käse an einen andern Ort zum Aufbewahren. Den Schimmel der sich ansetzt, kratzt man ab, und beschmiert dann ringsum den Käse vermittelst eines Pinsels, mit einem Teig aus Olivenöl und rother zermahlner Erde, doch bleibt die obere und untere Seite unberührt, um die Ausdünstung der Feuchtigkeit nicht zu hindern. Im Winter schabt man den Käse oben und unten, jeden andern Tag, über dies salbt man ihn alle Woche einmal mit Olivenöl, und zweimal in 6 Monaten mit Butter. Nach dieser Zeit ist der Käse gut.

§. 20. Vermischte Bemerkungen über das Gerinnen.

Wenn die Milch etwas aufs bläuliche zieht, süß schmeckt und tropfenweis auf einer schiefen Fläche leicht rinnt, so soll man auf jeden bocale 1 Gran Lab oder 3 Denari Galium nehmen. Ist die Milch dicker und süß, so hat sie mehr Käse- und Buttertheile, und soll weniger Lab bekommen.

Ist die Wärme der Luft nicht 21° so gerinnt die Milch langsamer, als ob weniger Lab dabei wäre, hingegen von $21-24^{\circ}$ bemerkt man keinen Unterschied.

Die Milch soll unter $24 - 25^{\circ}$ R. gerinnen, und die Gerinnung in 3 Stunden vollendet seyn. Daß dies nöthig seye hat D. durch Versuche erfahren. Im Juli 1783 begab er sich nach Alt Lodi, wo die Temperatur in der Hütte 18° R. war, ließ 21 Denari 18 Gran Lab von Piacenza in 36 Eimer Milch die bis auf 21° erwärmt war gießen, und in 3 Stunden war die Gerinnung vollendet und der Thermom. auf 24° gestiegen. Als nun der Käse über das Feuer kam stieg die Hitze auf 36° ; dann ließ D. dem Feuer Einhalt thun, und die Masse stark zerarbeiten, hierauf neuerdings die Wärme auf 40° erhöhen, und erhielt so einen vortrefflichen Käse. In der größten Winterkälte nahm er 5 denari weniger Lab d. i. 16 den. 18 gr. in eine Milch die vorher auf 30° erwärmt wurde. Mit Lodeseaner Lab brauchte er Sommers 20 denari in 27 Eimer Milch von 21° Wärme, und Winters 16 denar, wenn die Milch 30° warm war; die Gerinnung geschah Sommers in 3 Stunden, Winters wo die Atmosphäre auf dem Gefrierpunkt war, in $3 \frac{1}{2}$; die Milch war geronnen bei 24° , und das Käsekochen vollendet bei 40° .

Im April und October nahm er in 36 Eimer Milch 19 den. 12 gr. Piacenzer Lab, und in 27 Eimer, 18 Den. Lodeseaner Lab, bei einer Atmosphäre v. 14° ; und die Milch ehe man sie magnete 26° . Der Therm. fiel auf 24° , die Gerinnung erfolgte in $3 \frac{1}{2}$ Stunde, und das Kochen bei 40° .

So wie man mehr Lab nimmt, soll die Milch weniger warm seyn, hingegen wärmer wenn man die Dosis

des Labs vermindert; doch muß die Gerinnung immer geschehen seyn, wenn die Milch 24° warm ist.

Wenn die Milch etwas lau ist, so kann man sie ein wenig mit den 3 vordern Fingern schlagen, entsteht dann an dieser Stelle ein Schaum, und geht mit Zischen in die Mitte des Kessels, so ist es die rechte Zeit den Lab beizumengen, doch gilt diese Probe im Sommer nicht, wo sich kein Schaum bildet. Sollte im Sommer die Hitze der Luft während des Gerinnens zu groß werden, so thut man Eis in die Milch.

Alte Kälber geben ein heftigeres Lab als jüngere. Wenn man die eben gemolkene Milch sogleich sieden läßt, mit einer einzigen Wallung, so kann man sie mehrere Tage lang aufbewahren, und also von wenigen Rühren so viel sammeln als zum Käsen nöthig ist.

Oft ist in einem mißlungenen Käse hie und da eine Stelle gut, und andere hingegen schlecht, dies entsteht wenn Milch von verschiedener Güte zusammengeschüttet wurde, so daß die eine schon zum Theil geronnen, oder älter *ic. ic.* war, und nie zu einer gleichen Masse gebracht werden konnte.

Ueber das Kochen der Milch nach der Gerinnung.

Wenn der Käse zu stark gekocht wird, oder sogleich über ein zu heftiges Feuer kommt, so verbinden sich die Kästheile schnell in kleine Massen; und schliessen Molke in sich, dies macht ihn ungleich und bald faul. Nach D. Versuchen war der bei 40° gekochte Käse gut, bei 60° schon weniger, und etwas grünlich, bei 70° gekocht faulte er nach wenig Tagen und bekam Würmer. Nur der Thermometer ist das richtige Maas, denn dem

Menschen ist eine starke Wärme, wenn sie allmählig eintritt, nicht sehr empfindlich, und mit der Zeit stumpft auch an den Händen der Käsbereiter das Gefühl für die rechte Wärme ab.

Ueber das Ausziehen des Käses aus dem Kessel.

Wird der Käse mit Herausnehmen zertrennt und zerspalten, so verbindet er sich auch in der Form niemals fest genug, deswegen hat D. einen zweiten durchlöchernten Kessel in den ersten gethan, und in jenen eine gleichfalls durchlöchernte Käseform. Sobald der Käse nun aus dem Kessel gezogen werden sollte, brauchte er nur den inwendigen zweiten Kessel in die Höhe zu heben, so lief die Molke durch die Löcher ab, der Käse setzte sich von selbst in die Form, und konnte mit ihr herausgehoben werden.

§. 21. Englische Käse.

In England, macht man verschiedene Sorten von Käse; als:

1. Frischmilch- oder Morgenmilch-Käse.

Des Morgens, wenn die Leute mit der Milch zu Hause kommen, wird ein reiner, großer Zuber in Bereitschaft gehalten, und die am vorigen Abend eingebrachte Milch sorgfältig abgerahmet (die Sahne davon abgenommen.) Man gießt die frische Milch so warm, als sie von der Kuh kommt, durch ein Sieb in den Zuber; sodann gießt man auch die von der Abendmilch abgenommene Sahne durch eben dieses Sieb. Wenn sich diese mit der frischen Milch vermischt, wird sie derselben eine solche Festigkeit geben, als diejenige hat, die man in den Städten unter dem Nahmen der Sahne zu verkaufen pflegt. Die

se Sahne allein ist zu fett, und wird daher mit etwas warmen Wasser verdünnet, damit sie desto leichter gerinne. Man muß davon so viel hinein gießen, daß alles ziemlich warm werde. Wenn dieses geschehen ist, läßt man alles abkühlen, und rührt es bestweger mit einer hölzernen Kelle um, bis es eben laulich ist; alsdann kann man das Lab hinein thun. Das Verhältniß dieses Labes, wenn solches nach der oben schon gegebenen Vorschrift gemacht ist, läßt sich genau bestimmen. Denn dieses Lab ist so stark, daß ein Löffel voll für 3 Gallons *) Milch genug ist. Wenn daher z. B. der Landmann eine Quantität Milch von 21 Gallons hat, so weiß er, daß er 7 Löffel voll hinein werfen muß; und hiernach kann er das Maas auf jede Quantität bestimmen. Man muß das Lab mit einiger Sorgfalt aus dem Sacke nehmen, so daß man dasselbe nicht rührt. Wenn man die gehörige Quantität hat, muß es sehr sorgfältig in die Milch durchgesehen werden. Denn, wenn das Geringste von dem Geronnenen des Labes in die Milch fällt, wird es in der gekäseten Milch, welche es durchaus verdicket, nicht gesehen werden; und wenn es hernach, wo man den Käse macht, mit dem übrigen vermischet wird, wird es den Fleck, wo es ist, anstecken und verderben; und jedermann, der mit diesen Sachen bekannt ist, weiß, wie gefährlich es ist, wenn der Käse einen verdorbenen Fleck bekommt; es fehlt niemals, daß er sich nicht weiter ausbreite, und auch das übrige verderbe.

Wenn das Lab hinein gethan ist, wird das Gefäß zugedeckt, und muß $\frac{1}{2}$ Stunde lang stehen. Dieses ist

*) 1 Gallon beträgt 4 und ein Viertel bresdn. Kannen.

die zu der Operation nöthige Zeit, wenn der geronnene Theil von den Molken abgesondert werden soll. Am Ende der halben Stunde muß der Deckel abgenommen werden, und wenn die Absonderung noch nicht geschehen ist, muß man nicht länger warten, denn das würde vergebens seyn, sondern man muß mehr hinein schütten. Außer dem Unterschiede der Stärke des Labes selbst, ist auch ein großer Unterschied unter der Milch. Eine Art Milch erfordert mehr von gleicher Stärke, als eine andere. Hätte man nun neues Lab einschütten müssen, so muß das Gefäß, wie vorhin, zugedeckt, zuweilen aber aufgemacht werden, um die Wirkung zu sehen. Sobald die Absonderung geschehen ist, muß das Geronnene wohl gestossen, und in den Molken umgearbeitet werden. Am besten kann man dieses mit einer flachen breiten Kelle, und nachher mit der Hand, thun. Wenn die Masse eine Zeitlang umgerührt ist, wird sie geknetet und zwischen den Händen zusammen gepresset, und dann auf den Boden des Gefäßes hinunter gedrückt. Wenn die Masse auf dem Boden liegt, müssen die Molken mit einer flachen Kelle abgeschöpft werden; und indem dieses geschieht, muß der Käse-Napf bei der Hand seyn, die Masse einzunehmen. Die Masse wird mit den Händen aufgenommen und gebrochen, und in den Napf, welcher unten löcherig ist, oder von Ruthen geflochten seyn kann, hinein gedrückt. Wenn der Napf wohl gefüllt ist, muß das Käsebret darüber gelegt, und mit einem kleinen Gewichte beschweret werden. In diesem Stande läßt man es so lange, bis alle übrige Molken, welche sich durch das Kneten mit der Hand nicht absondern wollten, nach und nach ausgepresset sind. Wenn die

Molken ausgetröpfelt sind, muß man ein großes Käsetuch naß machen, den Käse über das Bret legen, und ihn dann darauf umkehren, das Tuch in den Napf, und den Käse darein legen. Hierauf muß man mit einer dünnen flachen Butterkelle die Seiten allenthalben niederpressen, das Tuch darüber schlagen, es in die Presse legen, und daselbst mit einem guten Gewichte beschweren. In diesem Stande bleibt es $\frac{1}{2}$ Stunde in der Presse, hernach muß es in einem trocknen Tuche umgewandt, und wieder hinein gesetzt werden. Dieser Handgriff muß alle 2 Stunden wiederholet werden. Man nimmt jedes Mal ein frisches Tuch, und es muß in der Presse bis an den Abend des folgenden Tages bleiben; nur zum letzten Mal, da es gekehrt wird, muß es in den Napf ohne ein Tuch gethan werden.

Wenn der Käse nachher aus der Presse genommen wird, muß er in einen Zober gethan, und an beiden Seiten mit Salz gerieben werden; und so muß er die ganze Nacht bleiben. Am folgenden Morgen muß er wieder mit Salz gerieben, erst an einer Seite, und dann an der andern, und über der Lauge gelassen werden, welche aus dem ersten und folgenden Salzen entstand. Wenn nun der Käse also 3 Tage gelegen hat, wird er heraus genommen, und zum Trocknen auf ein Bret gelegt. Unterdessen aber muß man immer darnach sehen, und ihn täglich ein Mal mit einem trocknen Tuche völlig rein abtrocknen, ihn auch zuweilen auf die trockne Stelle umlegen. Dieses muß alle Tage geschehen, bis er völlig trocken ist. Anfangs ist es gut, daß der Käse ein wenig geschwinder trockne, als hernach, welches durch Veränderung des Ortes leicht zu bewerkstelligen ist.

Ausser diesem aber bereitet man in England auch,
 2. den sogenannten Käse aus Einer Milch,
 nemlich aus derjenigen, welche man kuhwarm von den
 Kühen erhält.

3. Ein Käse von zwei Melkungen nemlich,
 wenn die Milch des vorhergehenden Abends mit der
 Morgenmilch vermischt wird. Man erwärmt die Abend-
 milch und gießt sie zur Morgenmilch.

4. Noch eine andere Art Käse ist, wenn man die
 Abendmilch, nachdem die Sahne davon abgenommen
 ist, mit der unabgerahmten Morgenmilch vermischt, und
 nach der Wärmung am Feuer Käse davon bereitet.

Die Güte der nach vorstehenden Vorschriften be-
 reiteten Käse, unterscheidet sich nach der Quantität der
 darin befindlichen Sahne. Sie sind alle, nach ihren ver-
 schiedenen Graden, schlechter, als der Frischmilch = Käse,
 Nr. 1; denn da dieser aus der Morgenmilch und aus
 der Sahne der Abendmilch besteht, ist er der fetteste
 dieser Art. Die schlechteste Gattung aber ist derjenige
 Käse, welcher von zweierley Milch gemacht ist, davon
 die eine abgerahmt war. Dieses macht ihn dem Sau-
 remilchkäse ähnlich.

5. Der sogenannte Messel = Käse in England,
 ist von vorzüglichem Geschmacke. Er ist derselbe eigent-
 lich ein sehr dünner Frischmilchkäse, welcher eine sehr
 feine und glatte Haut hat. Er ist von dem Frische-
 milchkäse mehr in der Form, als der Bereitungs = Art
 unterschieden. Er hat seinen Namen von den Messeln,
 worauf er getrocknet wird, welche aber nicht trocken
 oder alt, sondern ganz frisch abgeschnitten, seyn müssen.
 Man nimmt die Morgenmilch, warm von der Kuh,

ohne alle andere Vermischung, und braucht hier eben die bei dem Frischemich = Käse angezeigten Handgriffe, wodurch man einen sehr schönen Käse von Einer Milch erhält, den man hernach trocken werden lassen kann. Wenn er genug gepresset ist, legt man ihn auf den mit Messeln bedeckten Boden, und breitet auch etwas Messeln darüber. Die Messeln müssen nur jung seyn, oder die jungen Schüsse der größern, damit der Käse keine unebene Rinde bekomme. Ein dicker Halm, ja nur ein zusammen gerolltes Blatt, würde sich in die Haut eindrücken. Der Käse wird auf das Bett von eben ausgebreiteten Messeln gelegt, und mit Messeln gleicher Art bedeckt. Man muß täglich frische Messeln nehmen. Der Käse muß immer abgewischt, wieder darauf gelegt, und mit frischen Messeln bedeckt werden. Auf diese Weise läßt man ihn so lange liegen, bis er gegessen werden kann.

6. Eine andere Art Messel = Käse die noch schmackhafter und fetter ist, wird also bereitet. Man mischt ein gleiches Maas von Milch und fetter Sahne zusammen, läßt es in einem Marien = Bade lau = warm werden, thut die gehörige Portion Lab hinzu, und läßt es gerinnen. Durchs Rühren befördert man den Niederschlag des Gefäseten, gießt die Molke ab, macht sie siedend heiß und gießt sie wieder auf das Gefäsete; diese Masse wird dann ganz ohne gebrochen zu werden vorsichtig herausgehoben, in den Käse = Napf gethan und wie gewöhnlich behandelt.

(Die Fortsetzung folgt.)