Zeitschrift: Der neue Sammler : ein gemeinnütziges Archiv für Bünden

Herausgeber: Ökonomische Gesellschaft des Kantons Graubünden

Band: 7 (1812)

Heft: 3

Artikel: Ueber die Käsfabrication [Fortsetzung]

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-378012

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: 02.12.2025

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

XIV.

Leber die Käsfabrication.

(Fortsetzung des im N. S. VI. S. 394 abgebros chenen Aufsatzek.)

ir seigen diese thrologischen Fragmente fort, in der Historiang irgendwo einen einsichtsvollen Freund der Land = und Viehwirthschaft in unserm Kanton auf einen Idustrie = Zweig ausmerksam zu machen, der für uns vm Wichtigkeit werden könnte.

Unkunde in Absicht auf die in auswärtigen kändern ims ner höher steigenden Entdeckungen und Verbesserungen, ind eine auch in physicalisch = ökonomischer Hinsicht nur zu sclavische Anhänglichkeit an die alten Kormen und bebräuche, gereichen urszu großem Nachtheile. Diesen und andern Dingen entgegen zu arbeiten ist Iweck er ökonomischen Gesellschaft, auch bei der Herausgabe zes N. Sammlers.

Unsere Necker und Weingarten find lange nicht von einer solchen Ausdehnung, daß durch die Producte derselben unsere jährliche Consumtion an Korn und Wein bestritten werden könnte; Aussichten die für die Zukunft solches hoffen liesen, sind keine vorhanden. Wie drükskend uns in diesen zwei Fächern die Abhängigkeit von unsern Gräns-Wachbarn wird, dies fühlen wir. Allein

wenn der Geschäftsgang unsrer Landwirthschaft eine solzche Richtung nimmt, daß sogar eine Einsuhr von sems dem Schlachtvieh zum Behuf unsrer Fleischbänke, und von Gutter und Käse zu unsern dennomischen Bedürstissen beginnt, so ist dies keine gute Vorbedeutung. Amfatt daß in unserm Handlungs = Bilanz mit dem Auslande, un sre Milchproducte gute, lucrative Artikel alges ben sollten und könnten, sind sie in solche Vernachlissis gung gerathen, daß unsre Nachbaren uns damit versehen mussen. Andre Volker trachten alle ihre Sacen zu höherer Volksommenheit zu bringen; und uns wed das Fortschreiten mit dem Zeitalter so schwer.

Wenn wir bei diesen Unweisungen gur Bereitula fremder Rafe, besonders die mancherlei Guffenmilchfde nachzumachen anrathen, so muß man nicht denken de bies ein Geschäft unfrer großen Alpsennereien werden durfe. Von diesen kann man fich wenige Versuche ber sprechen, indem man daselbst nicht gerne von einer einmal eingeführten Methode abzugeben pflegt. fellung fremder der Arbeit fundiger Gennen, die Un Schaffung der nothigen Gerathschaften u. f. f., marei auch mit vielen Schwierigkeiten verbunden. aber bei uns gandwirthe welche betrachtliche Guter in jenen niedern Alpgegenden die man Maienfage nennt, befigen, und wo die Rube 6 Wochen lang im Fruhiahr und eben fo lange in der Herbstgeit fich aufjuhalten pflegen. Sier konnten folche Landwirthe febr gut, un= ter ihren Augen solche Versuche mit Rasemachen ans stellen.

Da aber alle erste Versuche nicht oleich ins Große geben muffen, so mus man ucht gleich den Muth sim

ten laffen, wenn die Rafe im Anfange nicht gleich nach Wunsche gerathen sollten. Man kann vorerst mit dem Mittelmäßigen ichon gufrieden fenn. Ueberdies muß man wiffen, daß manche Rafe = Urten nur alsdann ihre Boll= kommenheit haben, wenn fie in der möglichsten Große bereitet werden. Die guten Emmenthaler = Rafe find groß; unter ben englischen Rafen ift ber von Commer" fetfbire je großer je beffer. Wenn er flein it, ift er nur ein Schlechter Rafe. Gleiche Bewandtnif hat es auch mit dem deutschen Bauchischen Rafe, deffen Berettung weiter unten beichrieben werden foll. Je großer derfelbe ift, defto beffer ift er. Ein febr fleiner von gleicher Materie und Urt, ift nur ein fcblechter Rafe, und gar nicht, feinem Urfprung nach, ju erfennen, wie solches an den größern von Rennern sogleich geschehen kann.

Wir theilen hier querst die Bereitungkart noch zweier in England sehr beliebten Rase mit, sodann werden wir die Fabrication der hollandischen, schweize= rischen und frangosischen Rase anzeigen.

9. 22. Bereitung bes Cheffer , Rafes.

Dieser Kase wird aus einer Milch, (wie S. 21 Nr. 2) gemacht, und zwar von ausehnlicher Große. Bei dem Kasemachen selbst versahren die Einwohner von Cheshire solgender Massen. Wenn die Morgensmilch eingebracht, gießen sie dieselbe warm in einen Zusber, und thun ihren Kaselab hinein. Vier Lössel vok ist die Quantität zu so viel Milch, daß ein Kase von

100 Pfund davon gemacht werden kann. Es gibt Meiereien von folder Große in diefer gandichaft, daß in den funf Monaten der Rafegeit, April bis Geptem= ber, taglich zwei Rafe von bieter Große gemacht wers ben. Mach eingethauem lab wird der Zuber jugedeckt, und binnen 1/2 Stunde ift die Milch geronnen , ober Es wird fehr genau barauf gehalten, Die getäfet. rechte Quantitat des Labes ju treffen. Bu wenig gibt der gefäseten Milch nicht die gehörige Confisten; , und ju viel macht den Rafe bitter. Ift nun der Buber nach einer halben Stunde aufgedeckt worden, fo druckt man das Geronnene mit einer großen Schaumkelle nieber. Sat man die Molfen jum Theil ablaufen laffen, fo fangt man an, bas Gefafete mit den Sanden gu bearbeiten, welches lange burchgefnetet und gang flein gemacht wird. Hierauf wird zu einer Maffe von 100 Pfund, 1 Df. Galg geschüttet; dieses wird eingefnetet, und durchaus mit der geronnenen Milch vermischet. Dierauf schuttet man die Daffe in ein feuchtes, ftarkes und großes Rafetuch, und that fie, wenn die Multen ziemlich gut abgelaufen find, 4 Stunden lang in die Form, fest fie in die Rafepresse, und presset den Rase siemlich fark nieder. Nach Berlauf von 4 Stunden wird der Rafe aus der Preffe genommen, die Auffenseiten gefaljen, in ein neues Euch geleget, und mit diefem aber= mals in die Preffe. hier muß er noch 4 Stunden fteben, und unterbeffen wird eine ftarke Lauge von Galg und Waffer gemacht, und in einen großen Buber ge= goffen. Wenn der Rafe noch 4 Stunden lang in Der Presse gestanden hat, wird er heraus genommen, und in den Zuber mit Lauge geleget, worin er & Tage lies

gen bleibt, ba er denn gan; mit Lauge bedeckt ift, und täglich darin ein Mahl umgewendet wird. Nach Berlauf diefer Zeit wird er herausgenommen, und binge= leget, daß er trocken und hart werde. Diefes geschiebt unter folgenden Unftalten. Dan fcneidet eine Quantitat Schilf ab, und legt fie grun auf einen Tifch. hierauf wird der Rafe geleget, wean er aus der Lauge ge= nommen ift. In den ersten Tagen thut man weiter nichts dabei. Um nächsten Morgen wird er umgewens det, und mit einem haar = Tuche überall abgewischt. Dieses muß 20 Tage nach einander geschehen. Als bann wird der Rafe von feinem Schilf. Lager genom= men, und auf den Boden geleget. hier wird er alle 3 Tage ein Mabl aufgenommen, umgekehrt, und jedes Mahl gerieben, bis er fest und hart wird. Weil dieses die leite Arbeit ift, fo muß fie mit Gorgfalt verrichtet werden; denn, wenn er ju ber Zeit nicht den gehoris gen Grad der Sarte befommt , fo ift er dem Berder= ben im Aufbewahren unterworfen. Es ift alfo eine Hauptfache, ibn lange genug liegen zu laffen, und forgfaltig abzuwischen. Wenn der Rafe fertig und hart ift, überreibt man ibn julegt mit Butter. Ein halbes Pfund ist die gehorige Quantitat fur 100 Pf. Rafe; und dies fe muß gang überall eingerieben werden.

Man hat in dieser wegen des Kases berühmten Landschaft eigene Zimmer, die großen Kase zu trocknen. Der Goden derselben ist einige Fuß hoch über der Erde, um die Kase vor Feuchtigkeiten zu sichern. Und vielen Dertern hat man Breter, welche rings umber in dem Zimmer besestigt sind, an statt des Bodens.

Die Rase tonnen auf lettere Weise leichter umgewens bet, bequemer gerieben und abgewischet werden.

In der Provin; wo diese Rase gemacht werden, laßt man fich fehr angelegen fenn, demfelben, den bochfte möglichen Grad der Bollkommenheit an Gute und Ges schmack zu verschaffen. Das Vieh wird da in der Mitte des Aprils auf bas Graf getrieben. Die erften Rafe werden nicht verfauft, fondern jur eigenen Confumtion bestimmt, weil fie berbe, mager und von schlechtem Geschmack find; auch haben fie nicht die gehorige Festig= feit, laufen auf, werden voll Locher und eben darum unansehnlich. Wirthschaftsverständige wollen diesen Fehler entweder der ju geilen Beide, oder der Rraufes munge jufdreiben welche unter dem Grafe auf Diefer Beibe machft, und die, weil fie etwa fruh treibt, von bem Bieb begierig abgeweidet wird. Uebrigens ift aber Die Milch die in den übrigen Commermonaten von den auf diefer Beide gehenden Ruben gewonnen wird fo fett, bag es gar nicht nothig ift fie, mit Bufag von Sahne (S. 21. Nr. 1) fetter in machen. Das noch bemerkt ju werden verdient ift, daß, wenn die Beide im October abnimmt, die Mild ju mager wird, und ber in diefer Sahreszeit verfertigte Rafe ebenfalls nicht ju Martte gebracht, fondern ju Saufe verbraucht wird.

5. 23. Bereitung des Cheffer : Kases nach der Vorschrift von l'Abbe Rozier.

80 Maak kuhwarme Milch werden in einen Zuber gethan, sechs Löffelvoll Lab = Infusion hinzugegossen, und dieses mit der Schaumkelle wohl untereinander ge=

rührt. Man dedt den Zuber ju, und überläßt die Milch 3/4 Stunde lang dem Gerinnen. Bei warmer Witterung braucht es weniger Zeit. Wenn nun die Milch geronnen ift, und felbft mabrend dem Gerinnen derfelben, bridt man die geronnene Maffe mit ber Chaumkelle, bewegt fie gan; gelinde bis alles burch= labet ift, alebann druckt man fie mit den Sanden und der Schaumkelle fanft nieder; dies verhindert das Beiß= werden der Girpe. Mun lagt man durch eine Deffnung, am Boden des Zubers bie Molfe davon laufen. Ift dies geschehen, und hat der geronnene Rasflumpen am Boden des Zubers einige Friigkeit erhalten, fo wird er berausgehoben, flein gerbrockelt, und in einen Rasnapf gethan beffen Boden von Beidenruthen geflochten ift, während man immer den Rafe fanft mit den Sanden bruckt, damit die Girpe davon rinne; ohne diefe Bors ficht murde der Rafe lochericht werden, und die einges foerrte Sirpe wurde ibn fauer machen. Wenn die Sirpe ziemlich davon geträuft ift, fo wickelt man den Rafe in ein Leintuch und preffet ihn unter einem Gewicht von In Diefer Preffe laft man ibn 4 bis s 400 Pfund. Stunden lang liegen. - Dan nimmt fodann bas naffe Such meg, wickelt den Raje wiederum in ein trockenes, und seit ihn aufs Meue 4 Stunden lang in die Preffe. Mun hat der Rafe bereits feine Confiften; erhalten, man falst ihn auf feiner gangen Dberflache und legt ibn wieder bis auf den folgenden Morgen in den Rafenapfe wo man ihn wieber beraushebt und aufs neue falget. Nachgehends wird er auf Breter hingeseit und 4 Tage lang täglich umgewendet. Nach Verfluß diefer Tagen wird er mit frischem Wasser rein abgewaschen, mit eie

nem reinen Tuch abgetrocknet, und dies Umwenden und Abtrocknen täglich wiederholt. Das Waschen hat zut Absicht alles Salz wegzubringen, wodurch sonst der Käfe kleine Risse bekommen und immer feucht bleiben, würde.

S. 24. Commerfet : Rafe.

Much der Rafe ans Commerfetfbire, ift, infonderheit wegen feiner Große, berühmt. Es hat derfelbe auch noch das Besondere, daß man Butterbin= ein knetet, wodurch er überaus murbe wird. Die Bereitungkart ist folgende. Man lagt die Milch von 12 Ruben die Racht hindurch jur Gabne fieben, und am Morgen laßt man von eben diefen Ruben die Milch warm nach Sanfe bringen. Man nimmt die Gabne von der Milch, welche die Racht durch gestanden bat, forge faltig ab, und mischt sie in die Morgenmilch, gießt sie alsdann in einen großen Zuber, und thut jo viel Lab binein, als nothig ift. Man lagt es 1/2 Stunde que gedeckt fteben, offnet es bernach, knetet und preffet das Gefäsete nieder. hierauf gießt man die Molken ab, arbeitet die Masse wohl durch einander, und thut ju einem Rafe von diefer Große 3 Pf. frifche Butter. Diefe wird mit den Sanden binein gefnetet, und etwas Saly darauf geftrenet, welches gleichfalls binein ge= knetet wird. Godann wird der Rafe in einem großen feuchten Tuche in die Presse gesegt, und oft umgewen= det, wobei man jedes Mahl ein frisches Ench nimmt, bis gegen die lest, wo man 3 bis 4 trockne Tucher nothig hat. Wenn der Rase jum lezten Mahl eingesest wird, muß er etwas ftarter gepreffet werden, ale vor= ber, und muß 24 Stunden in der Preffe bleiben.

Wenn er aus der Presse kommt, wird er mit Molken abgewaschen, und in Tücher geschlagen, die er trocken ist. Zulezt legt man ihn auf Breter, danut er völlig trockne; und da nuß er sehr oft umgekehrt werden, nachdem seine Größe zum Trocknen eine lange Zeit ersfordert.

- §. 25. Borfdrift hollandische Safe ju machen.
- 1. Eine langft bekannte Borfdrift den hollandifchen Rase zu machen, ist folgende. Es wird frische Milch bei oder über dem Fener lanlich gemacht, sodann in ei= nen holzernen Zuber geschüttet, in 10 Kannen (Maas oder Quart) Milch ein Eglöffel voll Galzgeift (Spiritus falis) gethan, und zwar von dem recht scharfen, indem der minder scharfe nicht genug Wirfung beweiset. Diefer Spiritus wird mit einer holgernen langstieligen Relle unter die Milch wohl umgerührt, wovon fie ges rinnet, und alsdann durch reine, leinene Tucher oder durch ein Haarsieb gegossen, damit das Wasserige (die Molfen) völlig ablaufen moge. Die gnruck gebliebene Ras sematerie wird in eine Mulde, oder in ein anderes bol= gernes Gefag geschüttet, flein gerbrockelt und gefalgen. Wollte man den leiden ichen Rummelfafe haben, fo mußte der Rummel, oder ein anderes beliebiges Ges wurs, nun auch hingu gethan, und mit dem Rafe überall vermenget werden, damit an einer Stelle nicht ju viel, an der andern aber ju wenig jen. Alsdann wird noch etwas Gal; = Geift barunter gesprenget, und die Maffe mit den Sanden recht durcheinander gearbeis tet. Hierauf wird die wohl unter einander geknetete Materie in fleine Saffer oder Formen geschüttet, mubl

gepresset, und sodann im Raselorbe getrocknet. Manglaubt, der jum Gerinnen gebrauchte Salzeist vershindere, daß die Rase keine Maden bekommen. Es stünste aber mit andern Sauren aus dem Mineral = Reiche, 3. B. mit Vitriolgeist, auch noch zu versuchen, da überhaupt eine jede Saure die süße und lauliche Milch zum Gerinnen bringen kann.

2. Nach hrn. Carl Fr. Nordenberg Berich= te, wird der hollandische Rafe folgender Maagen cerfertiget. Das Lab, welches die hollander Stremfel oder Stremlung nennen, wird auf verschiedene Urt gemacht, voruehmlich aber von jungen Ralbern, die noch nichts als juge Milch genoffen haben. Wenn man fie schlachtet, vernähet man ihren Magen, worin diese Mild aufammengelaufen gefunden wird, bangt folde unter Dad auf, und trodinet fie, entweder im Dagen felbft, ober in einem reinen Stucke Leinwand; und wenn es jum Rafemachen gebraucht werden foll, fo wird ein wenig davon in reines Waffer gerührt, und folches alsdann in die Milch gegoffen. Ginige falgen auch , befonders jur Binterezeit, vorermahnte Mild oder gab, modurch fie ju gedachtem Gebrauche aufbewahrt wird; und einige trocknen den Magen, in dem fie befindlich ift, der in Studichen gerschnitten, in Baffer geleget, und ju der Milch, welche gerinnen joll, gegoffen wirb. Diefes geschieht in einem eichenen Gefäße, welches ungefähr i Elle boch, und unten inwendig eben fo breit, phen aber ermas weiter ift. Aber fie find auch größer

ober fleiner, nach dem man ben Rafe groß haben will. oder Vorrath von Mild da ift, welche fo warm, ais fie von ber Rub fommt, in bergleichen baju gemachte runde Gefage gethan wird, die mit eifernen Bandern verfeben, und auffen und innen mit Deblfaibe anges ftrichen find, worein man jugleich einen, ober ein Paar Loffel voll, vorermahnten Labes, wie es im Waffer ger= weicht ift, leget. Man läßt hierauf die Milch 1/4 Stunde, oder langer, fteben, bis fie fich wohl gehackt ober gelabet hat, da man denn mit einer Ruthe, r Stunde lang, darin rubrt, bis der Rafe fich geborig ausammen geseit bat. hernach ichopfet man alles Baj= fer, fo genau als es fich thun laft, ab, welches in Gepfe gesammelt, und, wie von anderer Milch, Rabm davon abgeschopfet wird, und diefen Rahm macht man nachgebends gewöhnlicher Maagen ju Butter. Der Raje aber, welcher, fo genan als moglich, von dem Waffer abgesondert worden ift, wird in eine gehorige große Rafeform gethan, beren Boden inwendig freisrund ift. Solche Formen werben in verschiedener Große von Lins den = Holze gedrebet, fo, daß Rafe, von s ju 20 Liefpf. schwer, darin gemachet werden konnen. find mit einem Rufe oder einer Ecke unten im Ringe verseben, und mit 3 Lochern, jedes einer Erbse groß, unten im Boden im Dreieck, jedes ungefähr 1 Zoll von dem andern, wodurch bas Waffer abläuft. In eine folche Form wird ber Rafe mit aller Macht gedruckt, und wenn das Waffer wohl abgelaufen ift, thut man ihn wieder in das vorige Gefäß, und reibt ihn swischen den Fingern so klein, als er sich machen läßt; worauf man ihn das andere Dabl in die Form etwas bart und obengu kugelrund druckt, bag et 2 bis 3 3 über die Breter erhoben ift. hernach legt man einen gedrehten bouchigen Deckel barauf, deffen unterer fcharfer Rand in die Form nieder geht, und darauf legt man noch einen großen Stein, 100 gpf., mehr oder weniger, ichwer. Unter biefem Gewichte liegt ber Rafe einen balben Tag und Racht, und da ift er gemeiniglich 2 gange Boll vom Rande ber Form niedergefunken. Machgebends nimmt man eine andere eben fo große Form, boch ohne goder im Boden, welche sowohl als ber Rafe mit Gal; wasser beneget wird, wenn dieser aus der erften Korm genommen ift. Man leat ibn in die legtere verkehrt, oder die Seite niederwarts, die guvor in die Sobe fab, und oben auf die Rundung legt man ein Saufchen feines Galz. Darin liegt ber Rafe, bis feine untere Geite ebenfalls die Figur vom Boden ber Korm bekommen hat. Sodann thut man ihn wieder beraus, und hernach wird bas Galy famt bem Rafe und der Form in Salzlake, die allezeit dazu in einer Butte fertig fieht, rein abgewaschen. Der Rafe wieb wieder in diefer Form umgewandt, und ein Galibauf. chen, wie das erste Mahl, oben darauf geleget. Wenn fich nun die Seite, welche jest zu unterft liegt, ebens falls nach dem Boden der Form gerundet hat, nimmt man ihn heraus, und trocknet ihn unter dem Dache auf einem Brete, da er bann täglich umgewandt wird, bis er recht trocken ift.

3. Eine, in einigen wenigen Stücken von der ieze beschriebenen abweichende, Vereitungsart der hollandis schen Rase, ist solgende. Der hollandische Rase wird,

wie aller von fufer Milch zubereiteter Rafe, gelabet. Co bald die Milch des Morgens, oder Abends, den Ruben abgezogen ift, feihet man fie in eine Butte oder Raf. Ginige pflegen die Morgen = und Abend = Milch jufammen ju giegen; man thut aber am beften, daß man jedes Mahl einerlei Milch nimmt. Die Milch muß, indem fie eingegoffen wird, lauwarm fenn, fo wie sie eben von dem Biebe gemolfen ift. Ift fie nicht mehr warm, fo muß fie an gelindem Keuer lauwarm, aber nicht beiß, gemacht werden, so, daß sie ihren naturlichen Grad der Barme wieder erhalt. Alsdann thut man, nach Proportion der Quantitat der Milch, einen loffel oder ein Theefopfchen voll gab binein , da= mit die Mild hiervon gerinne, und Rafe und Molfen in bem Gefaße von einander aeschieden werden. Die Molfen werden abgegoffen, und der jufammen gelaufene Raseteig alsbann drei Mahl nach einander, so daß man jedes Mahl eine halbe Stunde dazwischen wartet, fest durch die Sande gerungen, oder, nach bollandischem Musbrucke, gefniffen, damit die darin noch vorhande= nen Molfen sich heraus drucken. hierauf wird ber Rafeteig in eine Idagu gemachte beliebige, entweder größere ober fleinere, holzerne Form, fo mie man ben Rafe groß oder flein verlangt, eingefnetet, oder wie die Hollander es nennen, engeforceert, und jugleich ge= falgen. Auf den in der Form liegenden Rafe legt man einen ziemlich fchweren Stein jum Preffen, und die Form muß im Boden einige Locher haben, damit die beraus gepreften Teuchtigkeiten ablaufen tonnen, und ber Rafe feine Festigkeit erhalte. Und damit diefes defto mehr geschehe, muß der Rase drei Dabl, und zwar jedes

Mahl nach Berlauf einer ober zwei Stunden, Beraus genommen, umgefehret, und von der andern Seite wieder eingeleget werden. Wenn diefes geschehen ift, wird er herausgehoben, umber mit Gal; berieben, und jum Trocknen auf ein Bret geleget. Mach iwei Tagen fann er bereits gegeffen werden. Seine Gute und Wohlgeschmack fonimt hauptjächlich darauf an , daß man bei ber Zubereitung die rechte Proportion der Las bung und bes Galges trifft. Je alter er wird, je fchoo ner wird er; und Leute von verwohnter Junge pflegen auch mohl, um feinen Geschmack noch mehr ju erhos ben, in den schon trocknen Rafe auf der einen Geite eine fleine Aushohlung mit dem Meffer gu machen, in Die Bunde ein' Glas alten Bein ju gießen, barauf fie mit frischer Butter auszufüllen, mit der Raferinde wies der ju bedecken, und alsdann dem Rafe noch ein Biere tel = oder halbes Jahr Pardon ju geben. Der Wein muß aber nicht roth fenn, um die Farbe des Rafes, Die ibm naturlich ift, nicht ju andern.

5. 26. Die Fabrifation der Schweizer : Rafe.

Die schweizer Kase sind berühmt, und der Handel der damit getrieben wird ist sehr beträchtlich; sedem Alpenbewohner sollte daran gelegen senn die Bereitung desselben theoretisch und praktisch kennen zu lernen. Prof. Medicus, in seinen Bemerkungen über die Alpenwirthschaft in der Schweizerkase, hat und über die Bereitung der Schweizerkase, deutliche und gute Beschreibungen geliefert, welche wir bier bes nutzen werden. Er bemerkt ganz richtig den Unterschied der sich unter den Kasen besindet, welche aus einer

leicht erwärmten Milch durch Beimischung von Lab, und aus einer bis zur Siedhiße gebrachten und durch Sauer gebrochenen Milch erhalten werden. Jene heißen eigentslich Räse, (Fromaggio) diese Zieger (Ricotta). Die eigentlichen Räse lassen sich alle auf zwei Hauptgattungen reduciren. 1) Weiche, aus lauwarmer Milch besreitete (Strachini, Vacherins). 2) Harte, bei einem höhern Wärmegrad versertigte; wir werden dieses in der Folge bestimmter bemerken.

Der Lab wird in der Schweiz auf mancherlei Urt Der am Rauch ausgetrocknete Magen wird Bereitet. mit Beifat von Galz, Pfeffer, Ingwer, Safran und anderer Gewürze flein gehackt; man thut eine Portion von diesem Gemische in ein leinen Tuchlein, erweicht cs 24 Stunden lang in warme Schotte oder Girpe. Bon diefer Schotte schüttet man fo viel es nothig ift in Die laue Milch, um fie jum gerinnen ju bringen. bernerischen Dberlande ichneidet man die getrockneten Ralbermagen in Stucke, fo daß fie in ein Rrug oder Bouteille geben, fcuttet warme Molfen daruber, thue eine gute Portion Salz hinein, und laft es einige Tage fieben. Go oft man bavon Gebrauch gemacht hat, fullt man das Gefäß wieder mit warmer Schotte an. flußige Lab geht leicht in die faule Bahrung über, der Geruch davon ift eben nicht appetitlich.

Wir laffen jest hrn. Mebicus reben.

Die Schweizer scheiden die nemliche Milch zweimal, und machen zweierlei Arten Ras daraus, Die erfte Scheidung kann man die laue, die nachfolgende, die siedende nennen.

M. Samml. FIL 3. 3 Seft 1812. \$

Mild, die einen Tag ober mehrere geffanden hat, wird in dem Raskessel bei einem schwachen Feuer nur gang wenig warm gemacht, jo daß fie ben nemlichen Grad von Barme befommt, den fie bat, wenn fie eben son der Ruh gekommen , oder wie man fagt , kuhwarm geworden ift; hat die Milch diese Warme, so sieht man den Reffel vom Feuer ab, und bringt das Scheidungs. mittel, das fogenannte gab oder Raslupp in die Milch, welches diejelbe in gang furger Zeit scheidet oder gerin= ven macht. Man thut in einen Kessel von 80 bis 90 Daaf Milch, nur einen oder zwei gewohnliche Loffel voll Lab, nach feiner verschiedenen Starte. Go bald die Milch bick geworden, gertheilt der Genn den Rlumpen, in den diefelbe jufammen geronnen ift, mit einem großen flachen bolgernen Loffel in fleinere Theile; Dars auf nimmt er einen fachlichten Stock, der theils von Eifen, meiftens aber von einer jungen Sanne gemacht ift, beren Seitenafigen bis auf eines Fingerelange abseschnitten und die Rinde abgeschälet worden. fem fogenannten Brecher wird die Mild fo lange berumgerühret oder gebrochen, bis alle große Klumpen in fleine Theile, vhngefahr von der Große einer Erble oder Linfe, verwandelt find. Biele Gennen verrichten dies Geschäft des Bredens mit ihren Sanden, indem sie die dicke Milch so lange im Reffel gleichformig herum werfen und zerdrücken, bis fie in gang fleine Stufchen gertheilet worden. Während diesem Geschäfte, wenn das Brechen ohngefahr jur Salfte beendiget ift, rude man ben Reffel wieder jum Feuer, und gibt ibm eine etwas stärkere Warme als vom Unfange; doch darf die nun zerlegte Milch nie warmer werden, als daß man

Die Band gang bequem barin leiben kann. Die folgens ben Arbeiten konnen nicht anders als mit ben Sanden verrichtet werden. Diefes zweite Fener bewirkt bei der bicken, gebrochenen Mild, die im gangen Reffel berum schwimmt und mit der Rasmild vermischt ift, daß die Rastheile fich nach und nach auf den Boden fegen und fich in einen Rlumpen vereinigen. Wann baber bie Milch gehörig gebrochen ift, so muß der bis an die Schultern aufgeschurzte Genn dieses Zusammentreten ber Rastheile ruhig abwarten, und bis es eintrit, fic damit begnigen, bon Beit ju Beit bie gange Daffe die immer über diefem ichwachen Tener fteben bleibt, mit feinen Sanden gelinde durch einander in rubren , und biefelbe gemiffer maafen berum ju dreben fuchen, fo daß die oben im Reffel befindlichen Theile unten bins tommen , damit fie nicht an einem Ort ju febr , fone bern durchaus gleich erwarmt wird. Er tonnte das Busammentreten der Rafetheile gwar befordern, wenn er stärkeres Feuer gabe, allein nicht ohne die Qualität feines Rafes in verändern, wie wir bald sehen werden. Bewöhnlich dauert diefes eine balbe Ctunde, ich fabe aber auch einmal einen Ras machen, wo es eine gange Stunde danerte, mahrend welcher Zeit der Genn größtentheils herumruhren mußte. Die Gennen feben es zwar nicht gerne, wenn bas Jufammentreten ber Rafetheile so langsam erfolget, boch beforbern fie es ungern burch ein ftarteres Reuer, weil ber Ras befto mehr jusammenhalt und nicht so hart wird, wenn bas Feuer schwach ift, und die Operation durch ein vers ftarftes gener nicht beschlenniget wirb. Go balb bas Riederfinken erfolgt, fo erblickt man bie gelbliche Rafes

milch, die oben auf dem Reffel schwimmt, und von welcher der Senn eine Portion abschöpft, wenn der Reffel ju voll fenn follte, damit nichts aus demfelben beraus lauft, wenn er ben Ras beraus nimmt. Dun geht des Gennen Sauptgeschaft erft an; er befordert bie Bereinigung ber Rafetheile in einen Rlumpen oder Ballen durch feine Sande, indem er die fich fegenden Theile mit denfelben gegen einander brucket, und nach und nach durch herumdrehen der gangen Maffe und fortbaurendes ichwaches Zusammenbrucken, dieselben in einen fugelformigen Rlumpen vereiniget. Der Druck ber Sande am untern Theile Diefes Rafeballens muß naturlicher Weife nur fcmach und nicht ftarter fenn, als daß der Busammenhang der ober dem Druck befinds lichen Theile nicht aufgehoben wird, oder daß der Rasballen nicht auseinander geht. - Doch kommt vieles auf das weniger ober mehr bei diefem Druet an, und liegt. darinnen einer ber Unterschiede unter den verschiedenen Alrten von Rafen. Die Theile haben in diefem Buftande fo viel Ungiebbarkeit gegen fich felbft, und die Gennen wissen sie so gut jusammen ju bringen, bag auch nicht ein fleines Rastheilchen in der Rafemilch gurud bleibt. Ift es fo weit gekommen, fo fahrt der Genn mit eis nem flachen niedern Rubel in den Reffel binein, bringt den Rastlumpen mit großer Behutsamkeit und Geschicke lichkeit in denfelben binein, und bebt ihn beraus. Er laft die mit ausgeschöpfte Rafemilch ablaufen, und fturit den gang weichen und gaben Rafeteig, der, fo wie er in den Rubel fommt, feine Rundung verliert, und im Bufammenfallen fich nach ber Geftalt des Rubels formte auf ein, auf einem Tifche liegendes Bret. Darauf wird

er in ein sauberes leinen Tuch und in die fogenannte Jarbe gelegt, mit dem Ench umwickelt, die Jarbe fefter jufammengejogen und der Ras mit Steinen beschwert oder gepreft, durch welche zwei Operationen die noch in demselben befindlichen Girpen herausgetrieben, und dem Rafe Festigkeit gegeben wird; fo beschwert oder gepreft bleibt er bis jum andern Tage, an welchem wieder ein Ras gemacht wird, wo die Steine som erftern abgenommen, diefer gefalzen und in den Rafespeicher gebracht wird. Die Jarben find bunne, febr elaftische Ringe von dem Abornholz gemacht, das auf den Alpen überall febr haufig machft; fie haben die Bobe, die man ben Rafen geben will, und tonnen durch eine einfache Einrichtung vermittelft einer Schnur enger jusammengejogen ober erweitert werden, fo bag man den nemlichen Ring jur Berfertigung großerer und flei= never Rase brauchen kann. *)

Diese lestern Verrichtungen geschehen in der Schweis, auf eine sehr verschiedene Art; in einigen Gegenden ist der runde, niedere Kübel, womit man den Käs aus dem Kessel nimmt, mit einigen Löchern versehen, der

M) Die Järbe, welche zu den fetten Käsen sie in deu Alpen des Obern Engadins gemacht werden, gesbraucht wird, unterscheidet sich dadurch, daß die ins wendige Fläche derselben erhaben ift, demnach der sette Käs selbst, an seinem Kande ringsherum in der Mitte, eine rinnensörmige Vertiefung bekommt. An diesem eingedrückten Kand läst sich der fette von dem magern Käs leicht unterscheiben; des leisten Kand ist slach und ohne Eintiefung.

Räseballen wird einigemal aus demselben herausgenoms men, umgewendet, und wieder sest zusammengedrückt, damit die Sirpen besser herauskommen. Erst nachdem er einen Tag in diesem Rübel gestanden, wickelt man ihn in ein dunne gewebtes, reines, dazu versertigtes Beuteltuch, umgibt ihn mit der Järbe, legt ihn zwisschen zwei Breter unter einen schweren Stein, und läßt ihn so einige Tage stehen, während welcher Zeit das Beuteltuch zuweilen erneuert wird, damit die absliessenden Sirpen darinnen nicht sauer wer en, dis der Räs von denselben genugsam gereiniget und seine gehösrige Festigkeit erhalten hat.

In Unsehung bes Galgene herrscht in ber Schweis eine große Berschiedenheit, ba die Rafe in einer Gegend mehr in der andern weniger gefalien werden. Meis ftens falget man fie in den ersten drei Wochen alle Tage, nachher alle 3 Tage, am Ende alle Wochen nur Es geschieht folgendermaafen: nachdem der einmal. Senn bes Morgens mit feinem Ras fertig ift, geht er in den Rafespeicher, nimmt jeden Ras aus seinem Ge= fache heraus, und legt ihn auf den Tisch. Auf der Frohn - Alp im Ranton Schwig fabe ich, daß der Senn jeden Rafe vor dem Salzen erft mit einem naffen gumpen abwufch, und dann auf beiden Seiten und auf dem Rande von dem feinen Baierischen Salze streute, bas er mit feinen Sanden ftart einrieb, worauf die Rafe wieder in ihr Gefach gelegt werden. Das fich auflosende Salt dringt so nach und nach in den Ras hinein und theilt ihm einen salzigen Geschmack mit. Jeder Ras, wenn er auch nicht mehr alle Tage gefalzen wird, muß boch in feinem Gefache umgewendet und auf die andre

Seite gelegt werden. Auf der jum Saflithal gehoris gen Breitboden = Alp wohnte ich auch einma! diefem Calzen bei, das dort, fo wie überhaupt alle Alpenges schäfte, weit vollkommner betrieben wird als in den meiften andern Alpengegenden. Der Tifch , auf dem es geschiehet, ift abhängig und mit rinnenformigen Bertiefungen verfeben, die Rafe werden jedesmal querft auf ihrer gangen Oberflache abgeschabt, bann mit Galgmaffer befprengt, und mit Galg beffreut. Um es einzureiben, bedient man fich bier nicht ber Sande, jondern eines fleinen, runden, unten flachen Bretgens, Das oben mit einem Knopfe verleben ift, damit man es halten Das von dem fich auflofenden Galge abtropfeln= fann. be Baffer, sammlet fich in den Rinnen und fließet in eine untergestellte große Butte ab, in der auch einige Rife liegen, und aus der man das Galimaffer jum Befprengen nimmt.

Die Rase aus dem Saanenlande zeichnen sich durch ihren salzigen Geschmack aus; denn daselbst werden sie am stärksten und längsten gesalzen, nemlich 13 Wochen lang. Man pflegt das Salz dort zu rösten, auf eigenen kleis nen Mühlen sein zu mahlen, mit einem Sieb über den frischen Räs zu sieben, und dasselbe mit den Händen, vober wenn die Ninde des Käses schon zu hart geworsden senn sollte, mit Tüchern einzureiben.

Alle Rase werden in der Schweiz gesalzen, doch auf sehr verschiedene Art, theils schwächer, theils stäre ker. Es geschieht theils des bessern Geschmacks wegen, theils auch damit sie sich länger halten; doch hängt lezteres mehr von der Bereitungsart des Rafes, als von der beigefügten Menge Sal; ab.

Die runden Locher oder Augen, die fich im Teig bes Rafes befinden, find ein Zeichen feiner Gute, jeder gute Ras muß welche haben. Der magere Ras hat ungleich weniger und ift überhaupt fproder und brocklicher; doch hat ein fetter Ras mehr Löcher als der andere, welches nicht sowohl von bem mehrern oder mindern Grad des Drucks berrührt, den der gas durch das Befdweren mit Steinen oder das Preffen erleidet, fondern vielmehr von der Bereitung abhangt; in je kleinere Theile man die dicke Milch mit dem Brecher jertheilt, besto mehr fann man die tafigten Theile im Reffel jusammendrucken, und desto weniger kocher hat der Ras; zertheilt man die Milch nur in gröbere Theile, fo kann man die tafigten Theile nicht fo felt jufammen drucken, und er befommt mehrere Locher.

Die Rase, die in den verschiedenen Theilen der Schweiz gemacht werden, haben einen verschiedenen Ruf ihrer Gute. Die Ursern, Gruperes, Saanen, Emmethaler und Brienzer = Rase sind als die besten in der ganzen Schweiz bekannt. Wir haben schon bemerkt, daß die besten Schweizerkase in Absicht ihrer Gute, in zwei verschiedene Arten unterschieden werden, in harte und weiche. Von den harten sind die Emmethaster, Unterwaldner und Brienzer = Kase die vorzüglichssen; unter lezterem wird der in der Gegend von Brienz versertigte, und überhaupt die meisten Kase des Berzwerfertigte, und überhaupt die meisten Kase des Berzwer Oberlandes, wie der Hastithaler, Grindelwalder und anderer begriffen, ja aller harte Kase, der über

die Alpen versührt wird, hat in ganz Italien den alls gemeinen Namen Brienz. Dieser ist in seiner Jugend schon sehr zähe, und ob er sich gleich gut schneiden läßt, doch hart genug, um überallhin ohne Gesahr transportirt werden zu können. Diese Eigenschaft hat ihm seinen Auf zuwege gebracht, er wird in der Schweiz am meissten versertigt, weil er sich am besten zur Aussuhr schiekt, und auf ihn gründet sich der beträchtlichste Hanzdel mit Käsen. Dabei hat er eine sehr schöne Farbe, da er zur Aussuhr immer sett gemacht wird, einen vorztressichen Geschmack, und ist sehr dauerhaft.

Die weichen Kase geben schon durch diese allges meine Benennung ihre Haupteigenschaft zu erkennen. Ihr Leig ist viel weicher als jener des harten Kases, sie behaupten nach Jedermanns Meinung, in Ansehung ihres vortrestichen und delikaten Geschmackes, den Borzug vor den harten, von denen sie aber, in Betrest der Dauerhaftigkeit, übertroffen werden. Die berühmtesten unter den weichen sind die Greierzer und Ursern-Käse Sie halten sich nicht länger als 3, 5, höchstens 8 Jahzre worauf sie in die Fäulung übergehen, und nicht mehr zu genießen sind.

Es wird um Bern herum, auch im Kanton Freis burg und in dem Juragebirg, vermuthlich auch noch in mehrern Gegenden der Schweiz, eine Urt Kas gesmacht, die wegen ihres besondern Wohlgeschmaks vorzüglich berühmt, und unter dem Namen Vacherin bekannt ist. Dieser Kas ist so weich, daß er sich beinahe streichen läst wie Sutter, und in der Wärme ordentlich zerssließet. Der Vacherin wird blos von setter Milch ges

macht, und erhalt feine große Weiche dadurch, daß er gang leicht, und beinahe ohne Feuer bereitet wird. Die Ruber nehmen die Milch, so wie sie gemolken worden, scheiden fie fuhmarm, welches ohne Feuer geschehen fann; bei bem Brechen ber in einen Rlumpen gufam= men geronnenen Milch gertheilen fie benfelben nicht in fo fleine Theilchen , fondern brechen bas Geronnene nur in größere Klumpen. Nach diesem bringt man den Reffel zwar etwas über das Feuer, um das Coaguliren der Rafetheile ju befordern, aber nur unter ein fo schwach als mögliches Feuer, man gibt ber geronnes nen Milch gerade nur so viel Barme, als erforderlich ift, um diefen 3weck ju erreichen; denn in diefem Um: stande liegt die Hauptursache seiner Weichheit; je falter und langfamer ber Ras gemacht werden fann, desto weicher wird er. Die folgende Arbeit, wenn der Senn die Rafetheile durch den Druck feiner Bande naber jusammen bringt, verrichtet man bei diesem Rase auch weit gelinder, indem man die Rastheile nur gang schwach infammen druckt; in den Kormen wird ber Baderin nachber auch nicht mit Steinen beschwert. Nacherin ist so weich, daß man ihn mit einem Kranze von Rinde umgeben muß, damit er nicht aus einander falle, und etwas mehr Dauerhaftigfeit erhalte. feiner Weichheit und in dem vielen Galje, das man ibm gibt, liegt ber Boblgeschmack, den jedermann an ibm findet.

Die Versertigung eines Käses der auf den obersten Allpen des Mannthals gemacht wird (formaggio di Paglia di Lavizzara) wird von Hr. Pfarrer Sching also beschrieben. Man versertigt ihn halb von Küh and halb von Ziegenmild, und macht ihn so hoch als breit, daber er auch bober Ras genennt wird. Man scheidet die Mild immer kuhwarm, welches febr leicht geschehen tann, da diese Rase nur von 10 hochstens 16 Pfund gemacht werden, und man daher nicht nothig hat Die Milch dazu zu fammeln; man zerlegt die dick ge= wordene Mild mit em Brecher, aber langfamer, und fo , daß die Stucke großer bleiben. Hierauf ruckt man die Mild jum Feuer, boch fo, daß fie bloß laulicht und ja nicht warm werde, welches den Ras feste machen wurde. Man preft oder beschwert auch diese Urt Rafe gar nicht, und salt sie so stark, bis auf 10 Pfund Ras pfund Salz nach und nach eingedrungen ift. Dieser Ras ift nur darin von dem Vacherin unterschieden, daß er zwar in 2 bis 3 Monaten schon esbar ist, doch wenn er feine Bolltommenheit erreichen, murbe, weich. und auf Brot streichbar senn soll, ein Jahr lang lies gen muß; wenn er fo alt ift, wird er in Stroh verpact, und durch gan; Italien, vornemlich auf die Schiffe verführt, weil er als der delikateste aller Rase im Geschmack bekannt ift.

Fransösische = Råse.

5. 25. Greperger . Rafe. #)

(Dictionaire d'agriculture par l'Abbé Rozier Tom. V. p. 76.)

Der dazu bestimmte Rasekessel muß inwendig glan= gend = rein erhalten werden. Durch einen reinen Milch=

^{*)} Die Bereitung dieses Acfes hat viel ähnliches mit der Berfertigung des Parmesaner : Kases (g. 17.) und doch seit ihn Medicus in die Klaffe der weichen Kase?

fieb wird die frischgemolfene Milch in den Reffel bineingoffen, und am Jener maßig erwarmt. Die Milch darf eiwas warmer fenn, als die ift, welche so eben vom Guter der Ruben kommit. Die Beimischung bes Labs geschieht alio. Die große bolgerne Rahmfelle wird inwendig und auswendig berum, mit fluffiger Lab = Mirtur bestrichen. Mit diefer Relle wird nun die Mild im Reffel nach allen Richtungen umgerührt; wobei bie an der Schaumfelle flebende Mirtur abgefpult wird, und fich mit der Milch vermischt. Man schiebet nun ben Reffel vom Jener weg, lagt die Dilch eine Zeit= lang in Rube, und die Gerinnung wird bald erfolgen. Sat nun die geronnene Milch eine gewiffe Confifteng er= halten, fo gerftuckelt man die Daffe in lauter fleine Klumplein. Dies geschieht vermittelft eines schwerdt= formigen bolgernen Meffers; mit diefem durchfchneidet man die geronnene Masse in parallel = laufenden ein Joll von einander entfernten Einichnitten; und diese merden wiederum queerdurch durch andre, auch parallel aber gegen jene minkelrecht geführte Ginschnitte, gertheilt. Es wird indeffen ein leichtes Reuer unter dem Reffel erhalten; mahrend dem das Geronnene fanft erwarmt wird, fahrt der Arbeiter fort daffelbe mit der Rahmfelle und mit den Sanden, immer mehr und mehr ju g rbrockeln. Der Reffel wird vom Feuer weggeschoben, und die Rafetheilchen fturgen ju Boben; worauf ein beträchtlicher Theil der Girpe von oben weggeschöpft Run wird der Reffel wieder über ein fanftes Feuer hingeschoben, und unter beständigen Umruhren der Maffe ein etwas ftarkerer Warmegrad mitgetheilt. Wenn die in der Girpe schwimmenden Rafetheilchen,

elastisch unter den Jingern anzusühlen sind, und ein gelbes Aeuglein an ihnen erscheint, so wird der Ressel von Feuer weggenommen. Der Arbeiter bemühet sich während der Vereinigung und Entstehung des Kase-klumpens die in den Zwischenräumen desselben enthaltene Sirpe, durch sansten Druck mit den Händen, heraus-zupressen. Endlich hebt er den zusammengeballten Teig mit einem platten, hölzernen Becken, (Milchgepse) aus dem Ressel heraus.

Die Jarbe oder Form ift bereits auf den Rafetifc bingestellt, und ein Leinentuch darüber ausgebreitet. Der Arbeiter druckt den Teig mit Gewalt binein, in dem er die Enden des Tuches gegen einander jufammen= giebt: bedeckt die Form mit einem Bret und legt einen schweren Stein darauf. Unter diefer Preffe bleibt der Ras vom Morgen bis auf den Abend; nur wird zwei bis dreimal die Jarbe durch Anziehen ihrer Schnure mehr verenget. Der fo geformte Ras wird hernach mit einer andern etwas engern Jarbe umgeben, in welcher er, ohne mehr gepreft ju werden, ein Monat lang liegen bleibt, mahrend diefer Zeit wird er täglich umgewendet und mit Galg bestrichen; man halt bafur der Ras nehme feine großere Quantitat Galg an, als er bebarf, indem mahrend dem Calgen die feinen gochlein ber Oberflache fich jufammen gieben, und bas fernere Gindringen des Galzes verhindern. Dach vollendeter Galzung and Abtrocknung wird er in fuhle Reller aufbewahrt.

5. 28. Gerarbmer : Rife.

Weil dieser Kas unter die weichen gehört, so wird die Milch nur mäßig und nach dem Gerinnen derselben

gar nicht mehr erwarmt. Die Abfonderung ber Girpe wird durch eine besondere Ginrichtung bes Rasnapfes obne kunftlichen Druck befordert. Diefer Rapf ift von cylindrifcher Form, vhngefahr zwei Coub boch und im Durchmeffer 4 3oll weit. Der Boden diefes Rapfs ift nenau wie der Boden einer Bouteille, inwendig fegels formig erhaben, mit & lochern verfeben, eines in ber Mitte und vier an der unterften Bodenrinne deffelben? auch find am Enlinder, damit die Rluffigkeit leichter durchseige, in zwei Reihen, langlichte Rerben ausges Schnitten. In Diefen Dapf wird die geronnene Ras. Maffe hineingeschöpft, nach dem Abfließen der Girpe in eine andere Form von gleicher Gestalt, nur etwas niedriger und weiter als die erfte, gethan, worauf der Rås, nach etwelcher Zeit, gehörig abgetrocknet im Reller verwahrt wird. Zwei Monate alt find diese Rase schon geniefbar.

J. 29. Anvergner Rafe. Nach der von M. Desmarest bekannt gemachten Vorschrift.

Dieser Ras ersordert eine Manipulation die lu einigen Stücken von der gewöhnlichen verschieden ist. Wir wollen sie so kurz wie möglich anzeigen. Man giekt die rein filtrirte, kuhwarme Milch in eine cylinsdrische Ruse oder in einen Zuber, von 3 1/2 Schuh Höhe, und 2 Schuh im Durchmesser; dieser Zuber ist mit vielen Reisen versehen und stark gebunden, hat am Boden eine Seiten Deffnung mit einem Zapsen, und oben zwei Handheben zum leichten Forttragen. Die Milch wird nun gelabet; bei der Zubereitung des Labs, vers

jährt man also: Ein getrockneter Kälbermagen wird in zwei Maaß lauwarmen Wassers eingeweicht, mit Jusa; von Salz und Stücken von gedörrten Ochsen Rälber = Ziegen = und Schasmagen. Man läßt den Magensack in diesem Wasser 24 Stunden lang digeriren. Von dieser Flüssigkeit wird auf 15 Maaß Milch ein Drittheil von einem Schopen binein gegossen. Die Milch wird wohl untereinander gerührt, und dann in mäßiger Wärme der Ruhe über= lassen; in einer halben Stunde hat der Lab seine Wir=kung gethan. Mit einem Stösser (eine hölzerne, an einem Stecken besessigte Scheibe) wird die geronnene Milch gebrochen, und lange zerrühret.

In Form eines Ruchens werden alsbann die koffia= ten Theile sich auf den Boden vereinigen. Die oben schwimmente Sirpe wird abgeschöpft oder abgegoffen, und die Maffe wird in den Rapf herausgehoben und, abne weiter gerbrockelt ju werden, in demfelben gufam= mengepreffet. Der Dapf oder die Jarbe mit dem darin Enthaltenen ftellt man in einen Buber von gleicher Structur wie der oben beschriebene, deffen Boden mit reinen Stroh ausgelegt wird; wobei nachzusehem ist, daß die Seitenöffnung des Zubers am Boden, jum Abfluß der Molken immer offen bleibe. Die Unterlage on Stroh befordert das Wegflieffen der Girpe, ohne Gefahr daß sie vom Rafe aufs neue eingesogen werde. Wenn nun die gemachten Rafe immer, einer auf den andern gelegt werden , fo daß die jungsten auf dem Bos den ju liegen tommen, fo preffen die obern die untern, und die Sirpe rinnt allmählig davon. In dieser Stele lung läßt man sie 3 Mahl 24 Stunden liegen, wobei das Stroh seden andern Tag in reinem Wasser abges spult, und jeden dritten Tag neu ersezt werden muß, damit keine Saure darin entstehe, die sich dem Kase mitztheilen würde.

In einer mäßig warmen Temperatur wird nun in Diesem Rasteig eine Urt von Gahrung entstehen, er wird fich blaben, eine Menge fleiner Augen und Soblungen werden fich im Innern deffelben bilden, und nun beginnt die eigentliche Kabrication. Die kunstliche Rafe= form ift bei biefer nun ju beginnenden Arbeit das Wiche tigfte; fie befteht aus drei Stucken; diefe find : 1 der Boden, 2 der Reifund 3 der Krang. Der Bodens Napf ift eine colindrische Buchse, in ihrem innern Durchmeffer 8 Boll weir und 2 1/2 Boll boch, der Bo= ben davon hat eine abnliche Erhabenheit wie beim Rapf bes Gerardmer Rajes bemerkt worden, und s godher. Der Reif ist ein 41/2 Zoll hober Ring von Eisenblech beffen Enden fich übereinander schließen und der leicht in den Bodennapf bineinpaßt. Der Rrang ift ein Regels abschnitt dessen soberer fleinerer Durchmesser 7, der untere großere 8 3oll Breite hat, bei einer Sohe von 23/4 3off. Run ichneidet der Genn Stude von jes ner gefafeten Maffe ab , gerbrockelt und knettet fie in den Bodennapf hinein , wirft eine Sand voll Galg bagu ; und fest das Ginknetten und Ginpreffen des Teigs fort. Nachaehends schiebt er den Reif in diesen Rapf hinein und fullt ihn mit gleicher Gorgfalt mit bem gefnetteten und gefalzenen fafigten Teig. Dun legt er ben Rrang oben drauf, welcher den Reif, der in den Rrangli Boll weit hinein pagt, in feine rechte Lage erhalt. ber Pranz wird nun bis am oberften Rand ausgefüllt, und dieser, aus drei in einander geschobenen Stücken, bestehende Rauf wird mit einem Tuch bedeckt und auf einem Käse = Tisch unter einer Presse gelegt. Durch diesen Apparat läst sich die Masse gut zusammenpressen. Die davon rinnende, salzige Molke wird ausbewahrt, um damit die Oberstäche der Käse zu beseuchten die man in dem Keller ausbewahrt. 24 Stunden bleibt der! Käs unter der Presse; man kehrt ihn alsdann in der Form um und prest ihn wieder etwelche Zeit, läst ihn auf einem Gret, nahe am Kamin obtrockaen, bringt ihn in den Speicher, wendet ihn täglich um, reibt seine Oberstäche, und wenn diese trocken ist, beseuchtet man sie mit obbemeldter Sulze. Nach dem Verstuß von s Monaten ist er geniesbar.

5. 30. Vorschrift ben berahmten Stilton = Ras in verfertigen.

Man nimmt 40 Maaß kuhwarme Morgen = Milch, thut 20 Maaß sußen Rahm dazu und mengt beibe wohl durcheinander; nun wird soviel warmes Wasser hinzugegossen, als erforderlich ist die ganze Milch etwas wärmer zu machen als die ist, die so eben vom Enter der Rühe kommt. Das Lab womit man die Milch zum Gerinnen bringt, ist mit Muscaten = Blüthe ge= würzt, und wird also zubereitet: Man löset Salz in sedendes Wasser auf, in diesem Salzwasser läßt man den Magensack einige Minuten kang liegen, und mische zu dieser gesättigten Flüssigkeit eine beliebige Doss Muscatenblüthe. Die geronnene, dickgewordene Milch wird sodann in gröbliche Stücke, von der Größe eines

M. Sammi. VII. J. 3.Hoft 1812. U

Taubeneies, gebrochen, mit Salz bestreut, zwei Stunden lang in einen Käsnaps gethan, und leicht gepreßt. Nun erwärmt man die Sirpe bis zum Siesden, schiebt den Ressel vom Feuer weg und legt den gesormten Käs eine halbe Stunde lang in diese heiße Sivpe, hebt ihn wieder aus dem Ressel heraus, und läßt ihn in dem Naps abträuseln. Aus der Form genommen, umwickelt man diesen Käs mit einem dicken leinenen Band und legt ihn auf trockene Breter, die von Eich = Esch oder Buchenholz, nur nicht von Tansnenholz, seyn müßen. Die ersten Monate muß man ihn zweimal des Tages umwenden.

Dieser Käs ist gewöhnlich 8 30ll hoch, hat 7 30ll im Durchmesser und wiegt 18 Pfund. Er ist so weich und iett, daß man ihn wenn er ein Jahr alt ist, wie Butter auf Trot sireichen kann. Wenn er nach versstuß von 3 Monaten, auswendig herum etwas härter geworden, bohrt man in der Mitte ein Loch hinein, das 1 Zoll breit und 6 bis 7 Zoll tief seyn kann. In dieses Loch gießet man Malaga oder Muscatellerwein, bis es voll ist und verstopst es mit einem Stück des ausgeschnittenen Käses. Der Wein ertheilt ihm einen vortresslichen Geschmack, das gebohrte Loch süllet sich inswendig wieder von selbst aus; man merkt kurz hers nach nichts mehr davon.

S. 31. Allgemeine Bemerkungen über die Behandlung der jugen Rase.

Bei der Mittheilung dieser verschiedenen Vor-

unmöglich Biederhohlungen zu vermeiden, weil die Behandlungsart so mannigfaltig sie immer ist, doch in gewißen Stücken zusammentreffen muß.

Die fetten Rase die zum Altwerden und als Raufmannswaare zur Aussuhr bestimmt sind, mußen überhaupt durchs Rochen auf eine oder die andere Art, ihre gehörige Härte erhalten.

Eylinderformige, hohe, schmale, mit vielen kleinen Löchern versehene Rasenapse, in welche man die dicke, geronnene Milch hineinschöpfet, haben für weiche Rase den Bortheil, daß sie sich in denselben durch ihr eigenes Gewicht pressen und ihrer Sirpe entledigen; man muß sie aber östers aus diesen Formen nehmen, umkehren und wieder hinein thun. Will man mit ihnen eine stärkere Pressung vornehmen, so darf man nur eine runde holzzerne Scheibe drauf legen, und diese mit einem belies bigen Gewicht beschweren.

Je fühler und zugleich trockner die Rässpeicher oder Keller sind, desto schöner werden die Rase darin. Die Wärme kann in einem jungen ungesalzenen Kase eine Sährung bewirken, wobei die eingeschlossene Luft sich ausdehnt, und eine Menge Löcher im Innern verursacht. Wenn der Käs gesalzen und 3 Monate alt ist, hat man diese Gährung kaum mehr zu besorgen.

Man kann die Reinlichkeit in der Verfertigung und Ausbewahrung der Käse nicht genug empfehlen. Vor dem Salzen muß man sie jedesmal mit einem Messer scha= ben, von allem Schimmel reinigen, auch wohl nach Ers forderniß mit reinem Wasser waschen damit ihre Sbers fläche immerhin glatt und weiß = glanzend bleibe.

Ein halbes Jahr lang mußen die jungen Rafe unter beståndiger Aufsicht steben, und brauchen wenigstens jes den dritten Tag die Berathung und Behandlung des verständigen Gennen. Werden fie nicht in Galzwasser, fondern durch Beftreuung und Ginreibung gefalgen, fo muß bas baju bestimmte Gal; fein gepulvert fenn. Es darf nicht Meerfalz dazu genommen werden, weil die in diesem Gals häufig enthaltene Gode, ihre Rinde gu fruh verhartet, und das Eindringen des Galges dadurch verhindert wird. Jeden dritten Tag bestreut man fie mit Gal; auf ihrer Dberflache, fest fie 5 bis 6 an der Bahl, in Form einer Gaule aufeinander; bei ber folgenden Salzung kommt die untere Seite, immer oben ju fiehen. Rad vollendeter Salzung legt man fie auf trockne, glatte, reine Breter, wendet fie täglich um, Schabet fie mit einem stumpfen Meffer, reibet fie ab mit einem Lappen, falbet fie mit Leinbl und wiederholt dies fe Arbeiten feche Monate lang.

Auf ihrer Oberstäche hartgewordene Rase erweiches man vor dem Genießen derselben, oder affiniert sie, indem man sie in nasses Stroh oder hen einwickelt.

Weil der Teig der fetten Kase sehr murbe ist, so nimmt er in seiner Jugend leicht jeden Eindruck an. Man darf also diesen Kasen nur eine Unterlage von wohlgeordneten grünen Blättern geben, so werden sie eine schön geformte Rinde erhalten, wie bei den Restelkäsen.

Die Rase vor den Maden und Milben zu bewahren, ist kein dienlicheres Mittel, als ihre Oberstäche glatt, ohne Spälte und Riße, zu erhalten, und sie monatlich zweimahl in Del zu tauchen, oder damit zu salben. Die Organe des Luftschöpfens bei den Insecten sind kleine Löcher die sich an den Seiten ihrer Brustschilde befinden; das Del hat die Eigenschaft diese Löcher zu verstopfen, wodurch sie demnach erstickt werden.

II. Sauremitch : Rafe.

Sie werden meistens aus abgerahmter Milch gemacht, die nach der langern oder furgern Zeit ihres Stehens, mehr oder weniger Fettigkeit behalten, und mehr oder weniger Saure erlangt bat. Auch kommt es hier viel darauf an, in welcher Temperatur der Luft Die Milch, von welcher Sahne, ober den Rahm wegnehmen man die will, geftanden hat. In warmer, feuchter Lufttemperatur wird eine fuhmarme Deilch bald erftickt, d. h. in einer diefen Gallerte werden; burch bas frube Eifticken der Mich wird aber die Auseigung d's Rab sauf der Dberflache unterbrochen werden, folglich die Mitch fetter bleiben. Dieses frube Ersticken fann dadurch beschleuniget werden, wann man fie in bolgerne Gefage auffasset, die bereits einen Uniag von Gaure haben. In reinen Topfen, oder von Gaure freien bolger= nen Gefäßen welche an fuhlen Orten stehen kann die Milch 3 bis 4 Tage siehen ehe sie fauer wird; in Gefagen die von Saure angesteckt

find und an warmen Orten stehen, kann fie in 12 Stunden dicksauer werden.

Eine folche dickfaure (alfo gleichfam geronnene) Milch lagt fich ohne Lab in fauern Ras verwandeln. Weil dieses aber durch eine der Milch mitgetheilte großere Barme geschehen muß, fo ift mit diefer Opes ration einige Schwierigkeit verknupft; denn wird die Milch im Rasteffel hineingegoffen, und fo ohne Umrubren am Feuer ermarmt, fo verharten fich die am Bos ben und an den Banden des Reffels befindlichen Theile ju frube, mabrend fie auf der Dberflache noch gallertartig aussehen und der Ras wird in der Confifteng fei= nes Teige ungleich. Wird aber die Milch mahrend dem Erwarmen gerührt, fo loft fich die garte Gallerte, und die in derselben enthaltene Fettigkeit, gleichjam in der Molfe wieder auf, man bekommt wenigern und schlechtern Ras. Die faure, geronnene Milch laft fich viel leichter in kleine krumelige Theile, zersegen.

5. 32. Saure Milchfafe welche gelabet werden.

Wenn man die Sahne sehr frühe abnimmt, besitt alsdann die Milch noch zu wenig Säure zum Gerinnen. Man kostet diese Milch, und wenn noch nichts Sonsberliches von Säure darin zu schmecken ist, sezt man von solcher Milch etwas an das Feuer, und läßet sie so heiß werden, daß man die Uebrige, in einen Zuber zussammengegossene Milch damit erhisen kann. Findet man hingegen bei dieser Milch schon einen guten Ausak zur Säure, so darf man nur heißes Wasser unter die Milch im Zuber gießen, um sie zum Gerinnen zu bringen. Die Vermischung des Räselabs mit dieser Milch, so

wie die übrige Arbeit beim Kasemachen, geschieht ohn= gefähr auf gleiche Art, wie bei den harten Gussemilch= kasen angezeigt worden.

5. 33. Cauremildfafe welche nicht gelabet werben.

- a) Die Art in großen Haushaltungen diesen Käs zu machen, ist folgende. Man läßt in einem großen Mauerkessel Wasser heiß werden, und schüttet die saure Milch in' einen Zuber, darin schon etwas heißes (aber nicht allzu heißes) Wasser gefüllet worden ist. Hierauf wird allmählig immer mehr mäßig heißes Wasser nachzgegossen, damit die ganze Masse so durchhistet werde, daß es immer noch die eingesteckte Hand darin erleiden kann. Die in die Hohe stehende Käsematerie wird zuzgleich mit einem sehr langen, dunnen Messer in die Länge und in die Quere durchschnitten, damit das heiße Wasser dazwischen trete, und die Käsematerie erhizen könne.
- b) In kleinen Haushaltungen entstehen sehr gute Rase, wenn in der nicht mehr warmen Jahrszeit, in eingeheizten Stuben, die Milch in ihren Topsen, um und auf den Rachelosen gesezt wird. Hieraus entsteht eine allmählige mäßige Erhikung der Milch, wovon die Rasematerie, wenn es nicht zu heiß ist, recht glatt bleibt, und nicht krümelig wird. Ein gleiches geschieht, wenn ein Backosen im Hause, nach dem Abbacken ders Brotes, oder besonders dazu unternommenen Heiken, eine ganz mäßige Hike enthält, und die Töpse hinein gesett werden.

Man beobachte nur bei' dem Sauremilchkäse dies sen Hauptumstand. Die besten Rase werden diesenigen, wenn die Milch nicht verbrühet, oder mit zu vieler Hise angegriffen wird. Zu große Hise macht die Rassematerie sprode, und die daraus gemachten Kase has ben keinen rechten Geschmack. Sie werden theils zu mager, theils zu zähe. Wenn man der zu verkäsenden Milch etwa nur so viel Hise gibt, daß die in den Sessäßen gerinnende Milch nicht bei dem Herausnehmen turz und krünkelig ist, sondern auf den Mosken so beissammen steht, daß die Kasematerie, wenn man sie mit einem Messer trennt, spiegelglatt erscheint, und also in der Kasesorm mit einem Glanze oder einer Art von Politur bleibt, so wird das Kasen recht gestroffen sepu.

c) Die Rasematerie muß von ihren Molken bestreiet werden. Dieses geschieht auf mancherlei Weise. In kleinen Haushaltungen halt man sich einen so gesnannten Kase-Beutel, oder Quargsack. Dieses ist ein in eine scharse Spize sich endigender Beutel von Leinwand, welcher, nachdem die abgeschöpfte Kasemasterie hinein geschüttet worden ist, oben, wo er seine größte Weite hat, susammen gebunden, und an der Wand aufgehänget wird. Unter die Spize dieses Beustels seit man einen Zuber, welcher die aus dem Beustels seit man einen Zuber, welcher die aus dem Beustel von selbst hervor dringenden Molken aufnimmt. Someiniglich gießt man wohl das Geronnene, Käse und Molken zugleich in den Beutel, wenn man keine große Quantität davon hat. Wäre aber der Beutel hierzu zu klein, so wird die Käsematerie, bereits ers

wähnter Maaßen, mit einer Relle abgeschöpfet, ober vermittelst eines Durchschlages abgeseihet, damit die meisten Molken davon kommen, und der Käs sodann in den Beutel gethan werde. Wenn die Käsemasse in dem Beutel ihre Räse von den Molken verloren hat, wird sie in eine hölzerne Mulde, oder einen Zuber, ausgeschüttet, mit den Händen durchgeknetet, gesalzen, Kümmel oder anderes Gewürz, als: Thymian, Basitzeum u. dgl. untergemenget; sodann werden mit den Hänzden runde Käse gebildet, und zum Trocknen an der Luft, oder des Winters in der warmen Stube, auf Bretern oder Käsekörben, hingelegt.

d) Die Bereitungs . Art bes gauchifchen Rafes eft folgende. Die Mild, von welcher bie Cabne ju feiner Beit abgenommen worden ift, wird in Topfen auf und neben einem Dfen, oder auf dem Berde gegen das Feuer, wo aber die Topfe mit Burficht von einer Geite jur andern umgekehret werden, gemarmet, fo, daß die Rafematerie nicht von zu ftarker Hipe krumelig werde. Wenn die saure Milch, und zwar ohne Lab, von der Warme genugsam jufammen gegangen ift, wird bas Geronnene in große, unten locherige, Formen gethan, Rummel mit untergestreuet, und wenn der Ras fich etwas gefest bat, Gal; oben auf geffreuet. Wenn die Molfen fich heraus gezogen haben, daß der Rafe etwas Festigkeit hat, wird er auf ein über die Form gehalte= nes Bret ausgeschlagen, mit Sals gelinde berieben, und jum Ervefnen gebracht.

S. 34. Die Zeitigung ober Oribation ber sauren Kase. Wenn man einen 3 — 4 Monat alten sauren Kas ausschneidet, so erscheint er in seiner innern Substanz

nicht gleichformig. Der innere gern ift weiß, bart und trocen; der Rand auswendig herum ift gelbbraun, mei= cher, murber, und hat einen icharfern und gleichwohl angenehmen Geschmack. Diefe außere Gubftang ge= winnt immer mehr über die innere, und nach Jahresfrift ift das Weiße faft verschwunden. Diefe Beranderung ift eine Oridation, die Luftfaure dringt nach und nach in den Ras hinein und verändert an ihn Karbe und Gefchmack, dadurch wird der Ras geitig; Butrit der Luft und Teuchtigkeit befordern die Deidation. Die fauern Rafe werden daber schmafhafter, wenn fie gleichsam ein gemiffes Alter erlangen. Man fann diefen Buftand der Rafe ihre Zeitigung nennen; und fie bedurfen, bis Dabin, einer gewiffen Pflege, wenn fie einen guten Geschmack haben follen. hierzu gehort zuvorderft bai Trocknen der Rafe, auf der Rafe = Burde. Gie ift ein ab= langes viereckiges Gestecht oder Flechtwerk von schwachen Gerten, von beliebiger Lange und Breite, welches auf beiden langen Seiten an Latten oder dunnen Stangen befestigt ift, und gur Binterszeit in die Stuben gehanget und mit Stroh beleget wird, um die Rafe Darauf ju trocknen. Weil aber das darauf gelegte Stroh oder die Binfen in die noch weichen Rafe einschneiden, fo daß fich hernach in diese Bertiefungen allerlei Unrath legen fann; fo bat man an deren Stelle lieber ablange viereckige Rahmen, über welche ein Stud reiner Lein= wand straff aufgespannt ift, worauf die Rafe gelegt werden.