

Zeitschrift: Der neue Sammler : ein gemeinnütziges Archiv für Bünden
Herausgeber: Ökonomische Gesellschaft des Kantons Graubünden
Band: 7 (1812)
Heft: 3

Artikel: Künstliche Käse
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-378013>

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: 15.01.2026

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

III. Künstliche Käse.

Es gibt verschiedene Arten künstlicher Käse, dahn folgende gehören:

a) Käss à l'Anglaise. Man nimmt 1 Pfund süßen Rahm, 1 Quart Milch, und 1/2 Pfund klein gestoßenen Zucker; darein röhrt man 3 Eßdotter, und läßt alles zusammen einen kleinen Sud thun. Sodann nimmt man es vom Feuer, gießt es in eine Eisform, und setzt es 3 Stunden lang auf Eis. Wenn es gestanden ist, nimmt man die Form ab, und macht es ein wenig warm, oder setzt die Form einen Augenblick in heißes Wasser, um den Käse desto leichter herauszu bringen. Alsdann richtet man den Käss auf einem Geschirre an.

b) Käse à la St. Cloud. Anderthalb Maafz gute Milch wird laulich gemacht, und so viel Lab, als eine Käfseebohne beträgt, mit 2 Löffeln voll Milch vermischt darin gethan. In dieser Verfassung setzt man die Milch auf heiße Asche oder auf den Ofen, daß sie gerinne, und thut sie alsdann in eine Käsesform, daß sie ablause. Hernach stößt man den vierten Theil einer eingemachten Citrone in einem Mörser, thut das Lab hinzu, und stößt es mit einander. Unterdessen gießt man nach und nach 1 Quart Rahm darunter, thut alles zusammen aus dem Mörser in eine Käsesform, worin man zuvor ein Stückchen Leinwand gelegt hat, und läßt den Käss abtropfen. Hernach richtet man in einer Schüssel an, schüttet rings herum süßen Rahm, und bestreuet ihn mit Zucker.

c) Hrn. Paalzow's Kartoffel-Käss. Weich gekochte Kartoffeln werden durch die Kartoffelpresse zu einem Brei gemacht, 1 Pfund von diesem Brei und 3 Pfund geblätter oder geronnener Milch werden, wenn sie gesalzen und wohl durchgeknettet sind, zugedeckt, und bleiben 3 Tage stehen. Nach Verfluss dieser Zeit knettet man alles noch einmal stark durch einander und thut dazu zwei Löffel voll Rahm, in welchem etwas Safran eingerührt worden, nebst etwas Rümmel und Muscatenblüthe; mit dies im Teig wird ein Käsekorb oder Napf angefüllt, und darin einige Tage zum Ablauen der Flüssigkeit gelassen. Hernach schüttet man diesen gesformten Käss auf ein Bret zum Abtrocknen und behandelt ihn wie jeden andern Käss, er soll wenn er alt wird, immer mürber und besser werden, und den holländischen übertreffen.

d) Gefroerner Käss von Chocolade, Fromage glacé de Chocolat. Man thut 1 Pfund gute Chocolade in 1 Quart Wasser, und setzt es auf das Feuer, daß sie darin zergehe, wobei man beständig mit einem Rührloßel darin röhrt. Wenn sie verschmolzen und dünn ist, werden 6 Eidotter hinein gequert. Als dann läßt man 1 Quart guten Rahm einen Sud thun, wirft 1/2 Pfund Zucker hinein, und gießt dieses zu der Chocolade, die man hernach auf dem Feuer wohl umröhrt. So bald die Eier gequollen sind, wird der Rahm in einem Eistopfe auf Eis gesetzt, daß er gefriere. Hernach röhrt man stark darin, und bringt ihn in die Käsesform, setzt ihn wieder auf Eis, und verfährt übrigens damit, wie mit dem Rahmkäse.
