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: 30.11.2025

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

III. Runstliche Rase.

Es gibt verschiedene Arten kunstlicher Rase, dahin solgende gehören:

- a) Rås à l'Anglaise. Man nimmt i Rößel süben Rahm, i Quart Milch, und 1/2 Psund klein gestoßenen Zucker; darein rührt man 3 Endotter, und läßt alles jusammen einen kleinen Sud thun. Sodann nimmt man es vom Feuer, gießt es in eine Eissorm, und seit es 3 Stunden lang auf Sis. Wenn es gesstanden ist, nimmt man die Form ab, und macht es ein wenig warm, oder seit die Form einen Augenblick in heißes Wasser, um den Käse desto leichter herauszu bringen. Alsdann richtet man den Käs auf einem Geschirre an.
- b) Rafe à la St. Cloud. Anderthalb Maaß gute Milch wird laulich gemacht, und so viel Lab, als eine Rafeseebohne beträgt, mit 2 Löffeln voll Milch vermischt darin gethan. In dieser Versassung sest man die Milch auf heiße Asche oder auf den Ofen, daß sie gezrinne, und thut sie alsdann in eine Rasesorm, daß sie ablause. Hernach stöft man den vierten Theil einer eingemachten Sitrone in einem Mörser, thut das Lab hinzu, und siößt es mit einander. Unterdessen gießt man nach und nach i Quart Rahm darunter, thut alles zusammen aus dem Mörser in eine Rasesorm, worin man zuvor ein Stückhen Leinwand geleget hat, und läßt den Kas abtropsen. Hernach richtet man in einer Schüssel an, schüttet rings herum süsen Rahm, und bestreuet ihn mit Zucker.

- c) hrn. Paaljow's Cartoffel = Ras. Weich gefochte Cartoffeln werden durch die Cartoffelpreffe zu einem Brei gemacht, I Pfund von diefem Brei und 3 Pfund ge= labter ober geronnener Milch werden, wenn fie gefal. gen und mohl durchgefnettet find, jugedecht, und blei= ben 3 Tage fteben. Rach Berfuß Diefer Zeit fnettet man alles noch einmal ftark durch einander und thut daju zwei goffel voll Rabm, in welchem etwas Gaffran eingerührt morben, nebft etwas Rummel und Muscatenblathe; mit dief m Teig wird ein Rafeforb oder Rapf angefüllt, und darin einige Tage jum Ablaufen der Fluffigkeit gelaffen. hernach schüttet man diefen geformten Ras auf ein Bret jum Abtrocknen und behandelt ihn wie jeden andern Ras, er soll wenn er alt wird, immer mirber und beffer werden, und den hollandifchen übertreffen.
- d) Gefrorner Kas von Chocolade, Fromage glacé de Chocolat. Man thut 1 Pfund gute Choco-lade in 1 Duart Wasser, und seit es auf das Feier, daß sie darin zergehe, wobei man beständig mit einem Rührlöffel darin rührt. Wenn sie zerschmolzen und dunn ist, werden 6 Sidotter hinein gequerlet. Als-dann läst man 1 Quart guten Nahm einen Sud thun, wirst 1/2 Pfund Zucker hinein, und gießt dieses zu der Chocolade, die man hernach auf dem Feuer wohl um-rührt. So bald die Sier gequosten sind, wird der Rahm in einem Sistopse auf Sis gesett, daß er gefriere. Hernach rührt man stark darin, und bringt ihn in die Käsesorm, sezt ihn wieder auf Sis, und versfährt übrigens damit, wie mit dem Nahmkäse.