

Ein auf Erfahrung gegründetes Mittel, die eingelegte Butter lange Zeit schmackhaft zu erhalten

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Appenzeller Kalender**

Band (Jahr): **120 (1841)**

PDF erstellt am: **17.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-372450>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Voten aus der umliegenden Gegend von St. Gallen, die daselbst ankommen und abgehen.

Altstädten, Mittwoch und Samstag. Einkehr bei Herrn Steiger im schwarzen Bären.
 Appenzell, kommt an und geht ab, Montag, Mittwoch und Samst. Einkehr beim Antliz.
 Aebon. alle Tage außer Mittw. und Sonnt. Einkehr in Hr. Schirmers Laden.
 Bernegg, Montag, Mittwoch, Freitag und Samst. Einkehr in Hr. Schobingers Apotheke.
 Bischofzell, Mont., Mittwoch und Samstag. Einkehr zum Schäfle.
 Bübler, kommt an und geht ab alle Tage, ausgenommen am Sonntag. Einkehr bei Glashändler Maler.
 Gais, Montag, Dienstag, Mittwoch, Freitag und Samstag. Einkehr im untern Scheggen.
 Heiden, Mittwoch und Samstag; im obern Scheggen.
 Herisau, kommt an und geht ab alle Tage, ausgenommen Sonntags. Einkehr im Äbpli.
 Ländwyl, Mittwoch und Samstag. Einkehr beim untern Scheggen.
 Marbach, kommt an und geht ab alle Samstage. Einkehr im untern Scheggen.
 Nehtobel, Mittw. u. Samst.; neb. d. Schaf.
 Rheinegg, Mittwoch u. Samstag, im Tempel.

Norschach, alle Tage, ausgenommen am Sonntag. Einkehr in Hr. Baumgartners Laden.
 Schrosenbote, alle Samstag; auch Briefe u. schwere Sachen auf Amrischwyl, Oberreich, Sommeri, Erlen, Buchakern und Andwyl. Einkehr beim Antliz.
 Speicher und Trogen, alle Tage. Einkehr beim untern Scheggen.
 Stein, Mittw. u. Samst. Einkehr beim Tiger.
 Tägerweilen, bei Konstanz, kommt an am Dienstag u. geht Mittwochs ab. Einkehr im Storch.
 Teufen, alle Tage. Einkehr zur Gans.
 Thal, Mittwoch und Samstag, bei Fr. Hochrentiner, Zuckerbeck.
 Urnäsen, Mittwoch und Samstag. Einkehr zur Taube.
 Wald, Mittwoch und Samstag. Einkehr zum Schweizerbund.
 Waldkirch, Mittwoch und Samstag. Einkehr bei Herrn Lumpert im Klosterhof.
 Weinfelden, kommt Freitag Abds., u. geht ab am Samstag Vormittag. Einkehr zum Löwen.
 Wolfhalden, Mittwoch u. Samst. Einkehr in Herrn Schobingers Apotheke.

Ein auf Erfahrung gegründetes Mittel, die eingelegte Butter lange Zeit schmackhaft zu erhalten.

Der Hauptvorthleil besteht darin, das die frische Butter von allen wässerigen Milchtheilen gereinigt wird. Demnach muß sie so lange in frischem Brunnenwasser geknetet werden, bis das zuletzt aufgegoßene Wasser ganz hell wieder abläuft. Wenn das helle Wasser nun rein abgegossen und ausgedrückt worden ist, so wird so viel klar gestoffenes trocknes Salz darunter geknetet, daß auf ein 1 Pfund Butter, 2 Loth Salz kommt (also z. B. zu 10 Pfund Butter 20 Loth Salz.) — Die Butter wird nun in irdene Gefäße, die mit scharfem Weinessig ausgepöhl worden sind, so derb ausgedrückt, daß keine Höhlungen, und also auch keine Luft, darin bleiben kann. Sie werden mit starkem

Papier zugebunden, und an einem kühlen, aber nicht dumfigen Ort bis zum Gebrauch aufbewahrt. Soll nun die Butter gebraucht werden, so wird das Salz mit frischem Wasser und durchs Kneten wieder ausgewaschen, und zu jedem Pfund Butter ein Loth frisches Salz und 1 Loth feiner Zucker (beide klar gestossen) gemischt. Eine so zubereitete Butter, hält sich ein halbes Jahr lang, und bekommt durch den zugesetzten Zucker einen frischen süßen Geschmack.

Markt-Anzeige.

Nehtobel, der Frühlings = Jahrmarkt Freitag nach Latare, der Herbst = Jahrmarkt den ersten Freitag im Weinmonat.