

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Constanzer Kochbuch

Kümicher, Caroline

Constanz, 1835

XXVII. Von Milch, Butter und Käse

[urn:nbn:de:bsz:31-106880](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106880)

ebenfalls die größte Reinlichkeit beobachtet werden, damit sich kein schwarzer Satz bei dem Ausseihen in der Milch befinde, wodurch dieselbe einen üblen Geruch annimmt. Die Milchkübel sollen ebenfalls täglich mit kochendem Wasser gereinigt werden.

Besonders nützlich ist es, wenn man Gelegenheit hat, die Milch in einem Gemache so zu stellen, daß Wasser unter den Milchgefäßen durchfließt. Die Milch wird dann bei weitem mehr und fettern Rahm aufwerfen als sonst. Weil diese Gelegenheit aber nur selten zu haben ist, so ist es sehr gut, wenn man die Milchtöpfe nach jedesmaligem Ausseihen in kaltes Wasser stellt; auch soll man immer die Milch eher zu jung, als zu alt abnehmen, denn von altem Rahm kann unmöglich gute, der Gesundheit zuträgliche Butter gemacht werden, besonders da man auf keine Weise bei dem Aussteden mehr nachhelfen kann.

2. Von der Butter. Die frische Butter, welche man zum Hausgebrauche verwenden will, muß gut ausgeschlagen seyn, und dann in einem Gefäße im Keller aufbewahrt werden. Am besten erhält sich die Butter frisch, wenn man sie an einem lustigen Orte stehen hat und täglich frisches Brunnenwasser darauf gießt. Die zu sehr eingespernte Butter, obschon sie sich auch längere Zeit hält, ist ungesund und verursacht Blähungen.

Zum Einsieden der Butter ist die beste Zeit im Mai oder September, weil in diesen Monaten das Vieh das erste und letzte junge Futter bekommt, daher sich die Butter, besonders die vom September, welche ich der Mai Butter noch vorziehe, länger gut erhält.

Hat man die gewünschte Menge, so muß diese in einen gut verziinten Kessel gebracht werden, unter welchem man ein gelindes Feuer macht, und es so gleich als möglich unterhält. Es ist sehr nothwendig, daß man während dem Kochen immer dabei stehen bleibe und mit einer Schapfe oder Schaumlöffel darin rühre, damit sie nicht anbrenne. Ob die Butter genug gesotten sey, sieht man am besten, wenn man etwas davon in den Rührlöffel nimmt; wenn sich die Butter gleich setzt und

braungelb aussieht, so ist es ein Beweis, daß die Butter genug gesotten sey; wäre es aber der Fall, daß die Butter noch weiß und zähe ausfähe, so muß sie noch länger gesotten werden. Ist sie fertig, so muß sie vom Feuer abgehoben und eine geschälte Zwiebel hineingeworfen werden. Die ausgekochte Butter wird dann in recht reine und wohl ausgebrühte Gefäße gegossen, und wenn sie anfängt zu gestehen, noch einige Stunden tüchtig ungerührt. Ein Gefäß, worin sich ein Zentner Butter befindet, darf wohl 2 bis 3 Stunden gerührt werden, aber erst dann, wenn sie ziemlich dick zu werden anfängt. Das viele Rühren macht die Butter gut, welches man an ihrer Fettigkeit erkennt. Die Butter, welche weiß und weich aussieht, ist nicht gehörig gerührt. Angelaufene Butter muß auf Kohlen abgesotten und abgeschäumt werden, jedoch nicht brechen; dann wird eine Messerspitze voll Potasche hinein gelegt, und wenn sie mit diesem noch einmal aufgesotten, in einem Steintopf im Keller aufbewahrt.

3. - *Kuh-Käse.* Man weicht einen oder mehrere getrocknete Kalbsmägen, je nachdem man viel oder wenig Milch hat, etwa 24 Stunden in etwas Wasser ein, gießt dann das Wasser nebst den Kalbsmägen in die frisch gemolkene und warm gemachte Milch, deckt sie zu, und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde stehen, bis sich die Milch zusammengezogen hat; dann nimmt man die Masse mit einem Schaumlöffel heraus, bestreut sie mit etwas Salz, knetet sie durch einander, schüttet sie auf ein Tuch, welches man fest zubindet, und preßt den Käse zwischen 2 Brettern, jedoch nicht zu stark. So läßt man ihn 2 bis 3 Tage liegen; alsdann nimmt man ihn heraus, legt ihn in eine starke Salzlacke, läßt ihn 8 Tage darin, während welcher Zeit man ihn täglich umwendet. Alsdann nimmt man ihn heraus, und trocknet ihn auf durchlöchernten Brettern an der Luft.

4. *Eine andere Art.* Nachdem die auf obige Art behandelte Milch eine Stunde gestanden hat, nimmt man die Masse mit dem Schaumlöffel heraus, thut sie in eine hölzerne, am Boden und an den Wänden durch-

löcherte Käseform und läßt sie 1 bis 2 Stunden stehen, damit die Molken recht ablaufen können; dann legt man einen Deckel darauf, belegt diesen ein wenig, aber nicht zu stark, mit Steinen, damit sich das Wasser vollends herausziehe, und läßt es dann abermal 2 Tage so stehen; hernach deckt man die Form wieder auf, stellt sie auf hölzerne Stangen an einen Ort, wo viel Luft und Durchzug ist, und läßt sie so lange stehen, bis der Käse völlig erhärtet ist. Alsdann wird derselbe aus der Form herausgenommen, noch 5 bis 6 Tage an die Luft gelegt, und dann mit einer Hand voll Salz auf allen Seiten wohl eingerieben. Ist der Käse im Keller vollends ausgetrocknet, so wird derselbe auf mit Stroh bedeckte Bretter an die Luft gelegt, und alle 2 bis 3 Tage einmal mit geringem Wein oder Bier abgewaschen. Will man Kräuter-Käse haben, so muß man beim Einfüllen getrocknete und pulverisirte Krausemünze und noch andere beliebige Kräuter dazwischen streuen.

Auf die nämliche Art kann auch von der Ziegenmilch Käse verfertigt werden.

5. Noch eine andere Art Käse. Die abgerahmte saure Milch läßt man einige Stunden auf einem warmen Herd, oder auf dem Ofen stehen, bis die Milch zusammengeronnen ist, giebt aber genau Obacht, damit die Molken nicht zäh oder hart werden, schüttet sie so dann auf ein Tuch oder in einen Leinwand-Sack, den man zubindet, und an einen Ort so lange aufhängt, bis die Molken recht rein abgelaufen sind. Dann legt man dieses Tuch oder Sack zwischen zwei Bretter, beschwert sie etnige Stunden, um alle Feuchtigkeit ganz aus den Molken zu bringen. Nun nimmt man die feste Käse-Masse heraus, und stößt sie mit einem Stößel in ein hölzernes Gefäß, worin man sie 3 Tage stehen und gähren läßt; dann knetet man den Käse mit vielem Kümmel und Salz wohl unter einander, und formirt runde kleine Laiblein von beliebiger Größe daraus, und trocknet sie dann an der Luft.

6. Schaf-Käse. Dieser wird ebenfalls mit eingezalzenem und im Wasser abgekochten Kälber-Mägen, wie

die erstern, geschieden, dann auf folgende Art verfertigt: man nimmt die frische Schaf-Milch, macht sie mit dem gebeizten Kalbsmagen wohl unter einander, läßt es so lange mit einander stehen, bis die Milch gehörig zusammen geronnen ist, und verfährt ganz, wie schon gezeiget worden bei dem Kuh-Käse. Auch kann man von der Schaf-Milch kleine Kummel-Käse, wie obstehend gemeldet, verfertigen.

7. Zucker-Käse. Man nimmt dazu wohlgetrocknete Molken, zerreibt sie sehr fein, und mischt dann halb so viel frisches abgekochtes Rindermark, und ein Drittheil weißen fein gestoßenen Zucker darunter, rührt dieses recht wohl unter einander, schneidet ein Fingerlanges Stückchen Vanille darein, und bringt die Masse alsdann, wenn sie recht dick gerührt ist, in beliebige Formen. Alsdann fertigt man von Papier runde Kapseln, formirt den Käse gehörig hinein, und trocknet diesen Käse etliche Wochen an der freien Luft; alsdann bewahrt man ihn im Keller auf. Frische Butter kann auf gleiche Weise für Frauenzimmer als Käse zubereitet werden; man stößt nämlich 1 Pf. frische Butter mit einem Stößel in einem hölzernen Topf, stößt nach und nach $\frac{1}{4}$ Pf. fein gestoßenen Zucker, und 1 Fingerlanges Stückchen Vanille darunter, formirt eine runde Kapsel daraus und verwahrt sie, in Weißkrautblätter eingeschlagen, im Keller. Diese Butter erhält sich viele Tage gut.

8. Käse gut zu erhalten. Jede Sorte Käse kann man am besten verwahren, wenn man ihn in ein mit Bier oder Wein angefeuchtetes Tuch einschlägt, und so in den Keller legt. Der grüne Käse muß an einem kühlen, jedoch trocknen Orte aufbewahrt werden.

9. Alle Arten von Käse zu verbessern. Man gießt guten weißen Wein über gereinigte Potasche oder Weinstein Salz so lange, bis die Mischung nicht mehr aufbraust. Alsdann benezt man damit leinene Tücher, schlägt diese um die Käse, und legt solche in den Keller. Nach 24 Stunden benezt man die Tücher von Neuem, kehrt die Käse um, und so fährt man nach Beschaffenheit der Käse etwa einen Monat lang fort. Ganz was

ckene und verdorbene Käse werden dadurch verbessert und schmackhaft gemacht.

XXVIII. Vom Brodbacken.

1. Vom Brod und Mehl im Allgemeinen. Das Brod, als gewöhnlichstes Nahrungsmittel des Menschen, hat vor allen aus Mehl bereiteten und gebackenen Speisen den Vorzug, daß vor seiner Bereitung eine Gährung vorgeht, daß die feinsten Theile des Mehles dadurch aufgelöst werden, daß ein Theil der fixen Luft dadurch ausgestoßen ist, und daß es den Magen gelinde reizt. — Das Brod aus reinem Roggenmehl gebacken, empfiehlt sich dadurch, daß es weich ist; lange saftig bleibt und kräftiger ist, als das von Gerste oder einer andern Frucht. Es ist denen zu empfehlen, die leicht an Verstopfung leiden, so wie es hinwieder jene meiden müssen, die leicht Säure in den Magen bekommen. Weizenbrod ist milder, auch wohl nahrhafter, allein es verschleimt eher den Magen und die Eingeweide. Gerstenbrod ist das schlechteste, es verursacht Blähungen, läßt sich nicht gut ansäuern und kneten, wird auch nicht so leicht gahr. Kartoffelbrod läßt sich von starken Personen recht gut genießen, schwächlichen hingegen möchte es zu schwer zu verdauen seyn.

Das Mehl muß, sobald es aus der Mühle kommt, ausgesiebt und in möglichst lockeren Zustand gesetzt werden. Am besten sichtet man es in einer luftigen Kammer auf ein reines feines Tuch, läßt es einige Tage so liegen, schüttet es oft um, und verwahrt es dann im Mehlkasten. In kleinern Haushaltungen, wo dieß nicht immer seyn kann, oder wo auch das Quantum kleiner ist, muß doch das Mehl in den Mehlkasten eingesiebt und wöchentlich umgeschaufelt werden. Um die Mäusen abzuhalten, ist es gut, wenn man einige unabgeschälte Haselnußstäbchen hincinstellt, die jedesmal beim Umrüb-