

Butter und Käse.

Butter und Käse werden aus der Milch zubereitet. Die frisch gemolkene und durch ein Tuch geseigene Milch wird in Töpfen, oder breiten Mülden<sup>1</sup> an kühlen Orten etliche Tage hingeseht.

Das fette Theil, die Sahne setzt sich oben auf die Milch und wird in das Butterfaß<sup>2</sup> gesammelt, welches hoch und enge seyn muß. Darin wird sie mit dem Butterstößel<sup>3</sup> geschlagen oder gestossen, bis sich alles fette der Sahne zusammen setzt, und zu Butter wird. Der wässrige Theil wird davon abgegossen, und heißt Buttermilch.

Man kann dazu auch die Buttertrommel<sup>4</sup> gebrauchen, welche inwendig viel Querbretter hat, an denen die Sahne sich stößt, wenn die Trommel schnell herum gedreht wird.

Die Milch von welcher die Sahne abgenommen worden, wird in eine größere Milchbutte<sup>5</sup> gethan. Aus diesem wird sie hernach in den kupfernen Kessel<sup>6</sup> gegossen, und über dem Feuer warm gemacht, alsdann wird ein saurer Saft (Lab) darinnen gegossen, wodurch die warme Milch gerinnt. Sie wird hierauf mit der Schaumkelle<sup>7</sup> abgeschäumt, und mit dem Käsebrecher<sup>8</sup> einem zackigten Stocke, in dem Kessel gebrochen, und umgerührt.

Butyrum & Caseus.

Butyrum & caseus e lacte conficiuntur. Lact recens emulsum, & per linteum percolatum in follis vel alveolis<sup>1</sup> in loco frigidiori reponitur.

Pingue, quod cremorem lactis vocant, in superficie supernatat, & in vas butyraceum<sup>2</sup> altum & angustum colligitur. Hic tudicula<sup>3</sup> tamdiu verberatur ac tunditur donec omais pinguedo in butyrum abeat; liquor vero aquosus, cui oxygala est nomen, defunditur.

Eundem præstat usum tympanum butyraceum,<sup>4</sup> in quo multi sunt asserculi transverse collocati, quibus, tympano celeriter circumacto, cremor lactis illiditur.

Lac ablata pinguedine in majus infunditur labrum<sup>5</sup> ex hoc autem in ahenum,<sup>6</sup> cui ignis subjicitur, ut lac calefiat. Calido admiscetur liquor acidus, qui coagulum audit, cujus ope lac coit & spissatur. Tum cochleari<sup>7</sup> despumatur,<sup>8</sup> & baculo dentibus instructo, frangitur & agitatur.

Le Beurre & le Fromage.

Le lait nouvellement tiré est la matiere dont on fait le Beurre & le Fromage. Après avoir coulé le lait par un drap, on le verse dans des pots, ou dans de larges baquets<sup>1</sup>, que l'on expose dans des lieux frais.

On recueille dans la Baratte<sup>2</sup> la crème qui surnage sur le lait: c'est un baril haut & étroit par l'entrée où l'on bat la crème avec la Batte-beurre<sup>3</sup>, jusqu'à ce que toutes les parties grasses se soient pelotonées & soient devenues du Beurre. On en verse les parties aqueuses, qui sent ce qu'on appelle le Babeurre.

On peut se servir pour le même usage d'une espece de Tambour<sup>4</sup>, au dedans duquel il y a plusieurs lattes, qui se traversent; la crème heurte contre ces lattes, lorsqu'on fait tourner rapidement le tambour à l'aide de la manivelle.

On rassemble le lait qui a été écrémé, dans un Cuvier<sup>5</sup> plus grand, d'où on le verse dans un Chaudron de cuivre<sup>6</sup>; on l'échauffe sur le feu; l'on y jette la Presure pour le faire prendre; on l'écume avec l'Ecumoire<sup>7</sup>; enfin pour le rompre & le remuer, on employe le Brisoir<sup>8</sup>, qui est un petit bâton à dents.

Il Burro, o Butiro, ed il Cacio, o Formaggio.

Il Butiro, ed il Formaggio si fanno col latte novellamente munto. Dopo di aver colato per una pezza il latte si versa in Vasi, o in larghe Mastelle<sup>1</sup>, e si espone in sito fresco.

Si raccoglie la crema, che nuota sopra il latte, e si mette nella Zangoliera<sup>2</sup> ch'è una specie di barille alto, e più stretto al di sopra che al di sotto, e vi si batte la crema col Zangolo<sup>3</sup> fintanto che tutte le particelle grasse si siano ammassate, e diventate butiro.

Si può servire per l'uso medesimo di una specie di Tamburo<sup>4</sup>. Dentro il quale vi sono molte tavolette, che s'incrocicchiano. Facendosi rapidamente girare questo tamburo, la crema urtando, e frangendosi contra queste tavolette, si ammassa.

Il latte, ch'è stato sfiorato, si mette in un Tinozzo<sup>5</sup>, più grande della zangoliera, e di là si versa in un calderone di rame<sup>6</sup>. Si scalda sopra il foco, vi si getta il quagliaccio per farlo coagulare, o quagliare: si schiuma collo Schiumatoio<sup>7</sup>. Al fine per romperlo, e mescolarlo si serve di un piccol bastone dentato<sup>8</sup>.



Dadurch scheidet sich das geronnene Wesen von dem wässerigen oder der Molke. Jenes wird in die Käse mulde 9 gesammelt, und so gesetzt, daß das wässerige immer mehr davon ablauffe. Von da wird es hernach herausgenommen, mit einem Ringe von Baumrinde oder Käsejarbe 10 umgeben, auf eine Banke gelegt, und mit Steinen beschwert und gepreßt, und ist Käse.

Die in dem Kessel übrig gebliebene wässerige Feuchtigkeit, wird mit einem schärfern Saft, oder saurer Molke noch einmal geschieden. Dabey sondert sich eine weiße und zähe Materie von der wässerigen Molke ab. Diese zähe Materie wird Zieger genennet, und daraus wird in der Schweiz durch Zusatz geriebener Kräuter, der grüne Käse gemacht.

Wenn der Käse von freischer Milch gemacht wird, ehe die Sahne davon abgenommen ist, so wird er fetter Käse genennet, und ist der beste; der von abgenommener oder magerer Milch, wird magerer Käse genennet.

Hoc modo separatur coagulatum ab aquoso aut sero lactis. Illud in alveo caseario ea ratione collocatur, ut serum sensim defluere possit. Inde postea exemptum & circumculo cratitio, 9 circumdatum, imponitur scamno, & lapidibus oneratur, ac premitur. 10 ut fiat caseus.

Humor aquosus in aheno residuus, succo acriori aut sero acetoso iterata vice imbuitur; quo facta materia quædam alba & viscida separatur, gramiam sunt qui vocant, ex qua adjectis herbis contritis in Helvetia caseus viridis conficitur.

Caseus a lacte integro nec cremore spoliato paratus, optimus est & pinguis appellatur. Quem vero e lacte deflorato premunt, macer nuncupatur.

Par là le Caillé se sépare de la partie aqueuse, qui se nomme le Petit-lait, ou la Megue. On transporte le Caillé dans un Chaseret ou Claiou 9, que l'on place de manière à faire égouter, de plus en plus, le Petit-lait: on le tire de là pour le placer dans une Forme 10 entourée d'un cercle d'écorce; on pose la Forme sur une planche, en la chargeant de grosses pierres, ou d'autres poids. C'est ainsi que le lait se convertit en Fromage.

À l'aide d'un levain plus fort, ou d'une meque acide, on caille une seconde fois la partie aqueuse qui reste dans le chaudron: alors il s'en détache une matière blanche & coriace: c'est en mêlant des herbes broiées avec cette matière que les Suisses font leur Fromage verd.

Le Fromage gras est le meilleur: pour le faire, il ne faut point écrémer le Lait. Le Fromage maigre se fait de Lait écrémé.

In questo modo il quagliato si separa della parte acquosa, che si chiama Siero. Questa coagulazione, o quagliato si mette nello scolatoio 9. Affinchè il siero possa più facilmente separarsene. Per fine si pone nella forma cerchiata 10, sopra una panca, e si carica con pietra, od altro peso, che il prema, e in questa maniera si fa il formaggio.

Si coagula una seconda volta il siero rimasto nel Calderone con altro siero inagrito, o con altro succo acido, il quale stacca altra materie bianca, e coriacea. Con questa gli Svizzeri, mescolandovi alcune erbe ben trite, e macinate, formano il loro formaggio verde.

Il formaggio fatto col latte, che non è stato sfiorato della sua crema, è il migliore, e formaggio grasso si chiama, come formaggio magro vien detto quello, che è fatto col latte sfiorato,