

Die Fabrikation von Limburger.

Jakob Andrea, Monticello, Wis.

Herr Präsident, werthe Mitglieder!

Wenn ich mich nun nachdem so viele gewandte und berühmte Redner über Landwirtschaftliche und Käsefragen geredet und auch unterwiesen haben wie Ihr das meiste in euren respektiven Berufen machen könnt, unterfange zu euch etwas über Limburger-Käse zu reden, so bin ich wohlbewußt daß ich nicht viel Neues bringen kann. Da nun die Zeit auch schon ziemlich vorgerückt ist und ihr wahrscheinlich lieber bald heim gehen möchtet, so will ich das Wenige das ich zu sagen habe auch so kurz fassen als möglich.

Die erste und Hauptbedingung um marktfähigen Limburger zu machen ist, daß der Limburgerkäser so gut wie irgend ein anderer Käser sein Handwerk von Grund auf versteht. Aber da wird leider von Seiten der Farmer wie auch Milchkäufer noch sehr viel gefündigt. Oder meint ihr, ein jeden der Milchdicken und Limburger schmieren kann, könne auch Limburger machen? Ich meine ihr Farmer könnt da noch viel verbessern und nicht, wie es leider immer noch zu oft vorkommt, dem jungen Käser eure Factory gebt, der auch am billigsten schafft. Gewöhnlich ist er der theuerste. Ich will nun damit nicht behaupten, daß der teuerste Käser immer der beste sei, was ich aber behaupte ist, daß wenn ihr einen guten Käser habt und wißt daß er sein Handwerk versteht und zu seiner Sache sieht, so würdet ihr ganz gewiß einen großen Fehler begehen, wollet ihr um etlicher lumpigen Cents wegen einen andern Käser dingen, ganz besonders wenn er noch so unerfahren ist in seinem Beruf. Es ist meine Meinung, daß man auch für Limburger keinen Käser selbstständig anstellen sollte, der nicht wenigstens zwei Jahre bei einem erfahrenen Käser geschäft

hat und gute Zeugnisse beibringen kann. Wir Käser haben eine Union gegründet und sind nach unsern Statuten auch ein Teil oder Zweig dieser Association, so daß wer ein Glied der Käser-Union ist, zugleich ein Glied dieser Association ist. Wir haben in unsern Statuten eben diese vorerwähnten Grundsätze incorporiert und doch gibt es Farmer und Käser-Gesellschaften die keinen Käser anstellen wollten der ein Glied dieser Union ist. Habt ihr schon ein Blinder gesehen? Solche Farmer sind mehr als blind. Euch Käsern muß ich aber auch zurufen und sagen: Lasset euch durch solche Drohungen von Seiten der Farmer nicht erschrecken, sondern haltet fest zur Union. Seid eingedenk, daß wir nur durch Einigkeit stark werden und unsern Beruf auf der Höhe der Zeit erhalten können. Jeder Fortschritt und jede Neuerung ist immer Anfangs angefochten und bekämpft worden. Darum lasset uns denn unser Hauptziel sein: die Vervollkommnung unsers Berufs, ungeachtet der Nörgeleien und Anfeindungen rückständiger Leute, dann das Gute muß endlich doch durchdringen.

Die Zweite und nicht minderwichtige Bedingung um guten Käse zu machen ist, daß man auch gute Milch hat. Darüber will ich nur andeuten, daß da noch ein sehr großes Feld offen ist für den Lebensmittel Inspektor sowohl auf der Farm wie auch in der Käserei.

Um guten haltbaren Limburger zu erhalten ist drittens noch sehr notwendig, daß ihr Farmer eure Käser weniger darauf dringt viel Gewicht zu erhalten, als viel mehr darauf sehet, daß er gute haltbare und marktfähige Waare macht. Habt ihr schon darüber nachgedacht, wenn ihr zu eurem Käser kommt und ihm sagt, daß der Käser auf der Haselstude-Factory den Farmern 10c per 100 Pfund Milch mehr ausgemacht als er, daß er sich zurückgesetzt fühlt und wahrscheinlich nächstens auf Gewicht käset, was das Zeug nur halten mag? Kommt den eine flauere Zeit im Käse Markt, dann wird es sich zeigen wohin ihr, obwohl unwissentlich euren Käser getrieben habt, nämlich, daß er euch einen weichen unhaltbaren Käse gemacht hat und ihr gezwungen seid ihn zu irgend einem Preis zu verkaufen. Also dringet zuerst auf haltbare und marktfähige Waare und dann auf Gewicht. Da ich euch nun die Hauptbedingungen um guten Käse zu machen gesagt habe, so kann ich die Beschreibung wie man ihn macht kurz fassen.

Die Milch sollte unbedingt sofort nach dem Melken gesiebt, von allem Unrat gereinigt und aus dem Stall entfernt werden. Da sind

aber noch viele Käser, die die Milch ungesiebt gebracht haben wollen, damit sie sehen können was darinnen ist und sie sich selbst und die Farmer recht ärgern können. Ich behaupte, daß je schneller aller Unrat von der Milch entfernt wird, wie besser es für sie ist.

Wenn die Milch nun in gutem, süßen Zustand gebracht, wird sie je nach dem Wetter und der Jahreszeit auf 90 bis 95 aufgewärmt und den das Lab hineingerührt. Das Lab kann man je nach Belieben selber aus guten Kälber Magen machen oder das Rennet Extract oder Lab Pulver brauchen. Nachdem man das Lab in die Milch gerührt, sollte sie ganz ruhig gehalten werden bis sie dick genug ist um sie zu schneiden. Sie sollte in nicht weniger als 25 und nicht mehr als 35 Minuten gedickt werden. Wenn sich die Dickete schön glatt über den Finger spaltet, ist sie recht zum verschneiden. Sie wird mit einem vertikalen Curd-Messer kreuzweise geschnitten. Dann sollte sie eine kurze Zeit stehen gelassen werden bis die Schotte sich ein wenig an der Oberfläche zeigt, dann wird sie mit der Kelle langsam übergezogen und so geschafft bis der Bruch eine bestimmte Festigkeit hat. Nachdem man nun den Bruch je nach der Jahreszeit und dem Zustand der Milch von 10 bis 25 Minuten geschafft hat, wird er dann auf 95 bis 100 aufgewärmt. Dann wird er noch so lange geschafft bis man findet, daß er fest genug ist um auszuschöpfen. Eine bestimmte Regel aufsetzen, wie warm man den Käse machen und wie lange man ihn schafften sollte, kann man nicht. Da ist es eben wo die Erfahrung des Käfers den Ausschlag gibt. Er muß eben wissen wie, wenn und wo. Nachdem nun der Käse so gleichmäßig als möglich in die Modelle geschöpft worden ist, läßt man ihn ein wenig auslaufen und dann wird er in den Keller auf den Spanntisch getragen und da 24 Stunden zum völligen Auslaufen gelassen. In der Zeit sollte er ungefähr zweimal gekehrt werden, damit er sich gleichmäßig ausliegt. Vom Spanntisch wird er denn in den Salztisch gebracht und da einmal im Tag drei mal gesalzen. Wie stark man ihn salzen sollte, muß eben auch die Erfahrung lernen. Findet man nachdem man ihn vom Salztisch auf die Bänke gebracht hat, daß er zu wenig Salz hat, so empfiehlt es sich anstatt ihn einmal zu schmieren, daß man ein wenig Salz auf die Flachseite jedes einzelnen desselben streut. Das ist besser als daß man das Salz über den Käse streut, da denn die Außenseiten, die doch genug Salz haben zuviel bekommen und die Flach-

seiten, die es nötig haben, keines kriegen würden. Der Käse sollte jeden zweiten Tag regelmäßig gut geschmiert werden bis er eine schöne gelbe Narbe hat, was in ungefähr drei bis vier Wochen geschieht wenn er anders recht gemacht worden ist. Wenn er aber eine gute, feste und elastische Narbe hat, sollte er unbedingt verpackt werden, da er sonst nur austrocknen und verderben würde. Wird der Limburger aber zu jung, bevor er eine gute Narbe hat, verpackt, so hält er sich nicht gut, das Papier schlägt durch und wird von dem Blei schwarz, auch geht er noch leicht in Gährung über und wird bitter. Wird er aber zu trocken verpackt so versaut das Papier und Blei daran und verdirbt ihn. Wenn er nun verpackt ist, so ist er bereit für den Markt und kann seine Reise nach allen Himmelsrichtungen zu den hungrigen Leuten antreten und, Wohlbefommis!