

Gefäß ablaufe. Luise streute nun noch Salz auf jeden Käse, und rieb es ein wenig ein. Wenn der Käse noch weich ist, so schmilzt dasselbe leicht, und zieht sich ein.

Am andern Tage schlug unser Hausmütterchen die Käse aus, und legte sie auf die Käsehorde. Dies war ein langer, aus dünnen Latten etagenweis zusammengesetzter, und mit grober Leinwand überzogener Kasten, der im Sommer an einem dunklen, luftigen Ort, im Winter aber in der Milchammer in der Schwebe hing. Auf den Boden war ein reines Stroh ausgebreitet, und ehe Luise die Käse darauf legte, bestreute sie dieselben auch auf der andern Seite mit Salz. Vor Fliegen und anderes Geschmeis müssen sie hier sorgfältig bewahrt werden, weil diese Maden hineinbringen. Eben so muß man sie fleißig umwenden, und genau darnach sehen, daß sie nicht zu hart trocknen.

Hatten die Käse ihre gehörige Trockenheit erreicht, so legte sie Luise in Fässer ein, streute über jede Lage etwas feine Weizenkleie, und feuchtete sie mit einer aus Braunbier, Lorbeerblättern, trockner Zitronenschale und Wachholderbeeren zusammengekochten Brühe an. Die Fässer wurden fest zugedeckt, und etwa alle drei bis vier Wochen geöffnet, umgepackt, und mit jener Brühe von Neuem angefeuchtet. Dies machte die Käse, besonders die Winterkäse, überaus weich und wohlschmeckend, und gab ihnen ein angenehmes, butterähnliches Gelb. Luise's vortreffliche Käse waren in der ganzen Gegend rühmlichst bekannt.

Siebenundzwanzigstes Kapitel.

Der Müller von Rosenfeld. Suche dich überall zu belehren! —
Emilien's Aufsatz über das Brotbacken.

Der Müller des Dorfs war ein artiger und freundlicher Mann, der weit in der Welt herumgewesen war, und sich viel versucht hatte. Er liebte die Thalheim'schen Kinder sehr, weil sie so zutraulich