— Om —

Melkens Behandling

— og —

Smørtilvirkning.

Tilleguet

Nordvestens Husmødre.

— ♦ —
Af H. Galtung, Norsk-ameritansk Dyrlæge.

Med Illustrationer.

Chicago.

Scandinaven's Boghandel.

1887.

S F
263
G18

LIBRARY OF CONGRESS.

Chap. _____

Copyright No. _____

Shelf. _____

UNITED STATES OF AMERICA.

— Om —

Melkens Behandling

— og —

Smørtilvirkning.

Tilegnet

Nordvestens Husmødre.

14
9350

Af S. Galtung,

Norsk-amerikansk Dyrlæge.

Med Illustrationer.

Chicago.

Scandinaven's Boghandel.

1887.

Entered according to Act of Congress, in the year 1887, by
JOHN ANDERSON & Co.
In the Office of the Librarian of Congress, at Washington, D. C.

SF263
.G18

Skandinaven's
Bog- og Accidentstrykkeri.

Indbunden i
Skandinaven's Bogbinderi.

forord.

Under Samtaler med mange oplyste Farmere med Sands og Evne til at søge at bringe sine Farmprodukter til den bedst mulige Fuldkommenhed har jeg tidt hørt Beflagelser over, hvor lave Smørpriserne ofte er, og hvor ønskeligt det vilde være at kunne tillave Smør, der kunde stilles ved Siden af Mejerismør (creamery butter), hvad som angaar Godhed, Ensartethed og Holdbarhed, hvorved højere Salgspriser kunde opnaaes, og tillige blive en appetitlig Vare paa Familiens Bord hos enhver Farmer.

Det kan ikke nægtes, at Farmersmør oftest er temmelig uensartet hertillands, og man behøver kun at undersøge en Hob "Grocerystores" for at overbevise sig herom. En liden Undskyldning for denne Kjendsgjerning kan vistnok søges deri, at Smør er som oftest kun et Byttemiddel, der som saadant betragtet ikke ansporer Farmeren til at give sig af med at søge at bringe til Markedet en i alle Henseender god Vare. Men — selv under Erkjendelsen heraf burde man søge at bringe Smørproduktionen til den størst mulige Fuldkommenhed, thi man faar mere i Bytte for godt Smør end for daarligt Smør, og har et Hotel, Boardinghus, Bageri, eller en College, eller i det Hele taget Steder, der gjør Forbring paa godt Smør, faaet Syn for, at denne eller

hin Mand er en udmærket Smørtilvirker, vil det blive en let Sag at faa Af sætning for sin Vare til højeste Markedspriser og mod Kontant, medens daarligt Smør læser sin egen Anflage i den Spisendes Mund.

Smør er nemlig en saa vigtig Husholdningsartikkel, at de, som tillaver det, burde søge i størst mulig Grad at erholde Oplysning om dets bedste og mest anerkjendte Tillavningsmaader og betragte det ligemeget som en Vressag som en Bindingsag at frembringe et godt Produkt.

Renlighed maa ogsaa ved Smørtillavning spille en fremragende Rolle, thi uden denne vil Produktet, om end ellers nok saa godt, mangle en af dets væsentligste Betingelser for at være en udmærket Vare.

Der burde komme en Tid, da Farmerne fuldstændig kunde beherske Smørmarkedet med en udmærket Vare, saa at ikke Forskjellen mellem Benævnelsen Farmersmør og Mejerismør længer kunde finde Sted, ligesom man i de gamle Lande skjelnar mellem Bondesmør og Herregaardsmør. Raastoffet er jo affurat det samme, blot Varens Behandling har hidført disse to forskjellige Benævnelser, der dog ikke burde eksistere.

Haabende, at Farmerne eller rettere Farmerkonerne ved Hjælp af dette Skrift vil lære at tillave en god og holdbar Vare til Ros for dem selv og Taknemmelighed fra Forbrugerne, tegner

Forsfatteren.

Melkens foreløbige Behandling.

Den ældste Maade at behandle Melken paa for Flødeaffætning er at hensejtte den i Melkeringer eller i Melkekrucker og Tinsfade, hvorved Fløden efter en vis Tids Forløb samler sig paa Overfladen. Paa de fleste Steder er denne Methode endnu bibeholdt og vil vistnok blive det i lange Tider, men paa mange Steder er den dog i den senere Tid saavel her som i de europæiske Lande delvis afløst af den saakaldte schweiziske Afkjølingsmethode.

Denne sidste bestaar deri, at saasnart Melkningen er endt, files Melken i dertil indrettede Blikspand og nedsænkes i koldt Vand, som enten pumpes op i en tom Kasse, der maa være aldeles tæet, eller Spandene nedsænkes i dertil indrettede Brønde. For at fuldstændig Flødeaffætning kan finde Sted maa Melken henstaa i mindst 36 Timer, og Vandet maa ikke være over 12 til 15 Grader (Fahrenheit.)

Det er en erkjendt Sag, at man faar det bedste Smør ved Benyttelsen af Afkjølingsmethoden, og vel vidende dette benytter Mejerierne (creameries) i Al-

mindelighed kun Fløde, der har undergaaet denne Afsetningsproces. Det kan naturligvis ikke nægtes, at man ogsaa ved Benyttelsen af den gamle Maade kan erholde godt Smør, naar ellers de fornødne Betingelser er tilstede, men sikkert er det dog, at Afkjølingsmetoden uomtvistelig leverer det bedste Smør i Verden, saafremt baade For- og Efterbehandlingen af Smørret har været som den bør og skal være.

Det var derfor meget ønskeligt, om denne Fremgangsmaade fik mere Indpas hos Farmerne, og ihvorvel der foregaar Afkjøling paa mange Farme, saa sker dette i de fleste Tilfælde alene til Fordel for Mejerierne, idet Fløden sælges til disse i Mangel af Vejledning til selv at frembringe en Vare, der i Godhed fuldstændig burde kunne maale sig med Mejeriets. Den Fordel, som Mejeriet har, burde Farmeren selv have, og dette kan ske ved at lære den bedste Behandlingsmaade af Smørret. Her i Landet opfindes saa meget Nyt, der har til Hensigt enten at spille Penge ud af Farmerens Hænder paa en mere eller mindre direkte Maade, eller at efterligne hans Produkter, som f. Ex. ved Tillavning af Olemargarine, et Produkt, som burde banlyses af Landet, da det som oftest fabrikeres af hjerte- og hensynsløse Spekulanter, der ser mere paa personlig Fordel end paa Medmenneskers Helse og Velfærd. I slige Tilfælde bør den Enkelstes Interesse vige for Almenhedens, og der er da ogsaa allerede gjort Skridt ad

Lovgivningens Vej til at hemme denne bedrageriske Trafik, som maaske med Tiden vil overleve sig selv og vandre i Glemmebogen.

Den Fløde, der skummes af Blikspandene, overføres i et særskilt Spand, der ligeledes nedsænkes i Vandet og henstaar stadig der, indtil man har samlet nok til en Kjærning. Med Gradestokken undersøgges hyppigt Vandet, da det ikke maa blive varmere end tidligere nævnt. Er det blevet for varmt, maa det gamle udtappes og nyt pumpes ind. Man maa ligeledes stadig efterse, om Vandet paa Spandenes Yderside staar i samme Højde som Melken indvendig. Dernæst er det bedst at lade Spandene have saavidt muligt samme Størrelse, samt samme Melkemængde i hvert Spand. Det er ogsaa af største Vigtighed at Melken hurtigst muligt efter Melkningen files i Spandene, thi desto hurtigere vil Flødeaffætningen foregaa.

Paa Steder, hvor man ikke behøver at grave dybt for at finde Vand, burde man grave en Brønd særskilt for dette Brug, forsynet med et tæt Laag. Over Brønden nedsættes da en Stolpe paa hver Side og over Toppen af disse Stolper lægges et Tvertræ. Til dette fæstes Louge — et til hvert Spand — som benyttes til at sænke Spandene i den ønskelige Dybde og under veksellende Vandstand hæve og sænke dem efter Behag.

Med Afstjølingsmetoden opnaaes ogsaa den Fordel, stedse at have sød skummet Mælk ved Haanden,

da skummet, sød Mælk er lettere anvendelig i Husholdningen end den tykke Mælk, der paa de fleste Steder ganske vrages.

For dem, der agter at benytte sig af Afkjølingsmetoden, vil det for Manges Vedkommende ialfald være nødvendigt i Sommertiden at have Udgang til Is, for at holde Afkjølingsvandet i den ønskelige Kjølighed. Paa en Farm kan med Lethed indrettes et lidet, billigt Ishus, særskilt for dette Brug. Saa snart man da ved Hjælp af Thermometret (Grade-maaleren) erfarer, at Vandets Kjølighed aftager under det ønskelige Gradeantal, maa Kjøligheden prøves ved at lægge lidt Is i Vandet. Hvis dette bliver for varmt, foregaar nemlig Flødeaffætningen uregelmæssigt og ufuldstændigt, idet en Del af Flødekuglerne tilbageholdes i Mælken, og saavel Fløde som Mælk begynder at surne og ikke sjelden blir Fløden bedst. Men har man en dyb, god Brønd eller skifter Vandet i Kassen et Par Gange daglig, eller oftere om fornødent gjøres, vil man kunne undgaa Brugen af Is.

I Vintertiden er det bedst at anbringe Vandkassen i Kjælderen og lade Afkjølingen foregaar der, hvis man ikke har særskilte Brønde for dette Brug. I Kjælderen vil Vandet, saafremt denne ikke er for varm, holde er mere jevn Varmegrad, men man maa dog stadig undersøge det. Man bør erindre, at Vandet for Afkjøling kan aldrig blive for koldt, thi jo koldere det er, desto bedre, og des hurtigere og sikrere

vil Flødeaffætningen gaa for sig. Dog er det af Bigtighed, at Vandets Varmegrad er nogenlunde ens, saalænge Afkjølingen foregaar, da varierende Grader forstyrrer den regelmæssige Flødeaffætning.

Fornemmelig under den varmere Aarstid vil man strax se og mærke, at Afkjølingsmetoden besidder vigtige Fordele fremfor den gamle almindelige Maade at udskille Fløden fra Tykmælk ved Hjælp af Melkeringe. Man kan ogsaa spare sig en hel Del Arbejde ved den nye Maade, da den er simplere i det Hele taget, og en større Renslighed er mulig, noget, der er af største Bigtighed i Melkestellet, og noget, som der uafviselig gjøres Krav paa.

Ønsker man — eller af en eller anden Grund er nødt til — at bruge den gamle Maade, at lade Melken henstaa i Melkeringer eller andre Kjørrel, til den bliver tyk, kræves der maaske i endnu højere Grad Renslighed og Omtanke; thi Mælk og Fløde er yderst ømfindtlige overfor Urenligheder fra røgopfyldte eller fugtige usunde Rum og mindre godt rengjorte Kjørrel, og den ubetydeligste Ting er istand til at give Melken og Fløden samt senere Smørret en mere eller mindre ubehagelig Bismag.

Man bør altid om muligt have et særskilt Rum til Mælkenes Hensætning, og dette bør være saa lyst, luftigt og rent som muligt. Dets Varmegrad bør om Vinteren være omtrent 50 Grader i Gjennemsnit.

Man bør ikke sie hver Mælkeringe mere end omtrent halvfuld, og Hylderne, hvor Mælkeringerne opsættes, bør placeres saaledes, at de staar mindst en Fod ud ifra Væggene og to Fod fra Gulvet og den samme Afstand fra Taget, aldrig nærmere. Derved opnaar man mere Lustighed for Mælken, medens alt, som kan tænkes at udvikle Dunster, maa fjernes fra Rummet; ikke engang uvadskede Mælkeringer maa henstaa der; fornemmelig maa Gulvet altid holdes rent, og Mælk, som muligens spildes paa samme, bør snarest muligt bortvaskes, da Luften i Rummet ellers let fyldes med syrlige Dunster, som ikke er heldige for en god Flødeaffætning. Naar Mælkeringerne skummes af, maa man sørge for, at der følger saa lidet som muligt af Mælk med Fløden; jo renere den aftages, desto bedre. Fløden slaaes i et Spand af fortinnet Jernblik, og denne maa kun benyttes til dette Brug, eller man kan anvende en stor Krukke af Ler eller andet Stentøj. Fløden maa omrøres en Gang daglig med en til dette Brug forarbejdet Træspade, indtil Flødemassen bliver af et ensartet Udseende. Flødekrukken hensesættes paa et Sted i Værelset, der mindst maa være to Fod fra Gulvet, helst sat op paa en dertil indrettet Stol, der med Lethed kan flyttes, om man vil, endog medens Flødekrukken befinder sig paa den, hvorfor det vilde være heldigst, om Fødderne under Stolen forsynedes med Trindser(castors). Hver Gang der lægges ny Fløde i Krukken, maa den hele Masse ogsaa omrøres, saa at det Hele bliver en jevn

Blanding. Man maa ikke vente saa længe med Rjæring, at Flødefrukten nogensinde bliver propfuld, da Fløden i et Øjeblik kan gjære over, og en Del blive spildt paa Gulvet. Hvis dette hænder, maa den spildte Fløde øjeblikkelig vadskes bort og det Hele rengjøres.

Fejl ved Fløden.

Ved den gamle Maade, at lade Flødeaffætningen foregaa under Melkens gradvise Tykningsproces, er Fløden altid udsat for flere Uregelmæssigheder og Fejl end ved Afkjølingsmetoden, hvilket saaledes ogsaa taler til den sidste Fordel. Er f. Ex. Melkeringerne ikke nøjagtigt rengjorte, indtræder der en altfor tidlig Syrlighed, der forstyrrer Fedtkuglernes Bevægelser og Udskillen fra Melken. Under saadanne Omstændigheder blir Fløden baade i Indhold og Udseende afvigende fra, hvad den bør være, og saaledes ikke skikket for Frembringelse af godt Smør. Det samme blir ogsaa Tilfældet, om Mælk eller Fløde spildes i Rummet, eller uadskede Melkeskar henstaar i samme, idet der, hvis Udluftning ikke har fundet Sted, opstaar syrlige Dunster, som optages af Melken og bringer Forstyrrelse i Flødeaffætningen.

Til enkelte Tider vil man ogsaa opdage, at Fløden, ved at henstaa nogen Tid i Rrukken, stiger og skummer stærkt, idet den truer med at løbe over. Dette Tilfælde tilkjendegiver, at Melkesutterets Over-

gang til Mellesyre er sket for pludseligt, idet Fløden er for tidligt bleven sur. Man kan forebygge dette ved at blande i Fløden en Thestefuld Bi-carbonate of soda for hver Gallon Fløde, og derefter røre den godt om.

Under varm og trykkende Tordenluft indtræder ogsaa ofte Forandringer med Melken og Fløden — hvad man imidlertid undgaar ved Benyttelsen af Aftjplingsmethoden. I dette Tilfælde vilde det være godt, om man havde et Stykke Is at bringe ind i Melkerummet og saa lukke Dørre og Vinduer, indtil Tordenvejrets Indflydelse ophører, og da fjerne Isen.

Undertiden er det ogsaa temmelig vanskeligt at erholde Smør af sur Fløde, idet den skummer og stiger i Kjærnen, og synes at blive mere og mere umedgjørlig jo mere man anstrænger sig med Kjærningen, og det værste er, at om man end til syvende og sidst erholder Smør, saa er dette af en temmelig daarlig Beskaffenhed.

Aarsagen til dette Misforhold kan bero enten paa at Fløden, da Kjærningen begyndte, var for kold eller for varm, eller ogsaa at den var for sød eller for sur. I hvert af disse Tilfælde vil Kjærningen vanskeliggjøres og Smørret blive slet, som oftest fornet og haardt. Hvis man tror, at Fløden var hældet for kold i Kjærnen, maa man ved Hjælp af Gradmaaleren undersøge, om den rigtige Varmegrad er tilstede, og hvis dette ikke findes at være Tilfældet,

tilsætte saameget varmt Vand, som er fornødent, og da fortsætte med Kjærningen. Er den bleven for varm, tilsættes koldt Vand, indtil den ønskelige Varmegrad er naaet. Er det derimod Tilfælde, at Fløden er for sød og uudviklet for Kjærning, tilsættes lidt Eddike, hvorved den kan erholde den fornødne Syrlighed; er den derimod for gammel og for sur, bør man tilsætte den lidt Bi-carbonate of potash indtil det rette Syrlighedsforhold er indtraadt, og derpaa fortsætte med Kjærningen, som da i de fleste Tilfælde vil løbe heldigt af, om den end forsinkes en Del.

Der gives ogsaa andre Misforhold, som Erfaring og Omtanke maa lære Husmoderen at rette sig efter, og ved at iagttage disse Misforhold med det Maal for Øje, at ville drage sig Erfaringerne til Nytte, vil hun med Tiden kunne gjøre sig Arbejdet saa fordelagtigt som muligt.

Smørkjærner.

Det er en Selvfølge, at en heldig eller mislykket Kjærning ogsaa ofte beror paa, hvad Slags Kjærner man bruger, idet flere, jeg har set, sletikke svarer til Hensigten. En god Kjærne maa give Fløden kraftige og hurtige Bevægelser, der tillige maa være yderst regelmæssige. Daarlige Kjærner kaldes de, som mangler disse nødvendige Egenskaber, og de bør forcastes som ubrugelige.

Ligeledes maa man fordrer af en god Kjærne, at den er let for den, som kjærner, thi bevæges den for tungt, trætter den for meget, og Kjærningen blir af den Grund ofte daarligt udført. Af en god Kjærne fordrer man, hvis Fløden forresten er behandlet som den bør behandles, at den giver Smør i mindst en halv Time fra Kjærningens Begyndelse. Opnaaes ikke dette, er der en Fejl tilstede enten ved Fløden, Kjærnen eller Kjærneren.

Kjærnerne maa hverken være for store eller for smaa, men kjøbes efter den større eller mindre Flødemængde, man til regelmæssige Tider agter at kjærne. For lidet Fløde i en stor Kjærne forsinkes Arbejdet,

og det samme vil blive Tilfældet om Forholdet er omvendt.

Det gjælder altsaa her om at træffe det rette Valg, og Erfaring er her den bedste Læremester.

For smaa Kjærninger er den almindelige opretstaaende Kjerne, der med Kette bør kaldes alle nyere Kjærners Stammoder, den bedste, forudsat at den, der udfører Arbejdet, ellers gjør sin Pligt. Den er at faa i Handelen i forskjellige Størrelser. Disse Kjærner maa dog aldrig fyldes mer end halvt af Fløde, thi ellers vil Arbejdet ikke kunne udføres i den ønskelige Tid.

Denne Kjerne ser saaledes ud:

For større Kjærninger gives her en Mængde patenterede Kjærner, som i mere eller mindre Grad

svarende til Hensigten. En af de bedste, som kan anbefales, ser omtrent saaledes ud:

Som det vil ses, hviler denne Kærne paa et Stativ. Laaget er fæstet paa ved Hjælp af Skruer og gjøres tæt ved en Guttapercharing. Kærnen bestaar af en cylinderrund Kasse, gjennem hvis Midte gaar en Axl, der drejes rundt ved Hjælp af en Slev.

Ved Omdrejningen slynges Fløden vekselvis mod Cylinderens Sider, og det sker med stor Kraft, noget, som man just ønsker. Men man maa ved Brugen af disse Kærner huske paa ikke at sætte den i for stærk Bevægelse, thi hvis den omdrejes for hurtigt, følger Fløden med istedetfor at falde eller kastes mod Siderne. Ved Øvelse vil man snart lære at dreje den med passende Hurtighed.

Naar Fløden efter endt Kærning er bleven til Smør, stilles Kærnen med Laaget op, Skrueerne løsnes og Indholdet udtages.

Der er endnu et andet Slags Kærner, som bruges paa forskjellige Gaarde i det gamle Land, og som ogsaa, fornemmelig paa Grund af den Lethed, hvormed den kan drives, fortjener at udbredes her, da den ikke

fordrer stor Anstrængelse for at kunne bevæges med ønskelig Hastighed.

Den ser omtrent saaledes ud:

Naar denne Kjerne blir sat i omdrejende Bevægelse, vil man se, at dens Bevægelser er ligesom ormagtige, men er ellers lig den foregaaende deri, at Fløden vejelvis slynges mod Siderne, men ikke med den Styrke som hin. Er Fløden rigtig behandlet, kan man i de fleste Tilfælde kjerne ligesaa hurtigt med denne sidste, og har som nævnt den store Fordel, at den er meget let at drive. Paa Siden er den forsynet med et ved Hjælp af Skruer fæstet Laag, hvorigjennem den fyldes og tømmes. Den er særlig at anbefale for mindre kraftige Truentimmer, og burde som nævnt faa en større Udbredelse end den har her tillands, da de fleste amerikanske Kjærner just ikke udmærker sig ved Lethed. En Smørkjærne burde være saa fuldstændig, at den tilfredsstillede alle rimelige Fordringer for Haandkraft.

Smørtilvirkning.

“Kenslighed er en Dygd,” siger Ordsproget, men blandt alle de Tilfælde i Livet, hvor denne Dygd burde komme til sin fulde Ret, er Smørtilberedningen et af de vigtigste. Smørret maa ikke alene være fint og velsmagende, men det maa ogsaa være aldeles rent; thi ellers mangler den vigtigste Betingelse. Førre man tager fat paa Arbejdet maa Arme og Hænder renvadskes og alt Urent under Neglene tages bort; støvbedækkede Klæder maa ombyttes med renere eller idetmindste maa et rent Forklæde tages paa. Hovedet bør godt tildækkes, saa at ikke løse Haar flyver omkring og kommer i Smørret.

Før at en Kjørning skal kunne kaldes vel udført bør denne være færdig inden en halv Time eller i uheldigste Fald inden en Time. Med Hænderne tages nu Smørret op af Kjøernen og lægges i det Kjørrel, hvor det skal bearbejdes. Det er bekjendt nok, at mange Slags Skar bruges til at bearbejde Smørret i, men Størstedelen svarer ikke til Hensigten i den ønskelige Grad. Mange bruger Valjer, Bøtter og Fade, men man glemmer, at denne Del af Behandlingen er den vigtigste, og at man derfor bør bruge de mest hensigtsmæssige. Det næste og uomtvistelig det bedste Redskab, hvori Smørtilberedningen ud-

føres, er det saakaldte schweiziske Smørtroug, der med Stativet eller Foden særskilt ser omtrent saaledes ud:

Nr. 1.

Plan (ombendt).

Nr. 2.

Dværsnit.

Nr. 3.

Fod (Stativ).

Plantegningen viser Trouget set ovenfra.

Snittet viser, hvorledes Bundens Form skal være, og Nr. 3 er Foden, hvorpaa den hviler. Trouget maa hælde lidt til den ene Ende, som da bør forsynes med et Laphul med tilhørende Prop

eller Bind, hvorigjennem Kjørnemelken og det brugte Badstevand kan rinde ud og opsamles i en under Taphullet stillet Vandbøtte. Trouget maa være saa stort, at den størst paaregnelige Kjørning kan rummes i det. Det kan forarbejdes af "Cottonwood" og hvidmales paa Indsiden, medens Udsiden og Foden kan gives hvilken som helst Farve man ønsker. Det maa være saa højt, at dets øverste Kant rækker en middelstor Kvinde til Bæstestedet, naar det er opstillet paa sin Fod (Stativet). Stativet kan forarbejdes af almindeligt Furutræ, og maa gøres stærkt, saa at Trouget under Smørrets Bearbejdelse ikke bevæger sig hid og did, men indtager en ubevægelig Stilling. Naar Trouget ikke er i Brug, bør det staa tildækket, saa at ikke Støv eller andet Smuds kommer i Berøring med det.

Første Behandling.

Naar Smørret er bragt fra Kjørnen over i Smøretrouget, tages Binden ud af dette og man knoder det lidt, indtil den meste Kjørnemelk er rundet ud. Derpaa spreder man det jævnt ud over Trougets Bund, saa at det danner en sammenhængende Plade. Nu øjes foldt, rent Band over det, saa at det staar fuldstændigt under Band overalt. Saa strækker man ud Fingrene og med disse i lodret Stilling danner man en Mængde Huller i Smørpladen, saa at Bandet faar trænge igjennem Pladen overalt. Med Hænderne gives nu Smørret en op- og nedadgaaende

Bevægelse. Derpaa slippes Vandet ud, og nyt Vand bringes over det igjen. Saa knoder man det ud i Plader og Ruller, og Vandet tappes atter bort. Nyt Vand bringes paa saalænge til man ser, at der ikke er mere Kjærnemælk tilbage i Smørret. Dette maa nu være fast og godt at arbejde, hvad det er, hvis Flødens Varmegrad var 62 Grader (Fahrenheit), naar den sloges i Kjærnen, og vedblivende holdt den under Kjærningen. Fløden maa derfor i Almindelighed opvarmes til denne Varmegrad, hvilket sker ved at sætte Flødefrukken i varmt Vand og omrøre Fløden indtil den ønskelige Varmegrad er naaet.

Skulde Smørret af en eller anden Grund være for blødt for god Gjennemarbejden, bør det hensesættes en Stund paa et koldt Sted, eller, om Afkjølingsmetoden benyttes, lægges i et tomt Mælkspann, der nedsænkes i Vandet, indtil det har erholdt den til Bearbejdningen fornødne Fasthed. Er derimod denne tilfælde, og intet i saa Henseende mangler, fortsættes Bearbejdningen, idet man nu udfører den Kunst, som er en af Hovedbetingelserne for tæt, fast og holdbart Smør. Den bestaar deri, at man fatter Smørstykkerne med begge Hænderne, løfter det op i Højde med Hovedet og slaar det med fuld Kraft mod Trougets Bund. Man fortsætter hermed, indtil den Kjærnemælk, der er bleven tilbage i de tidligere opstaaede Porer, twinges ud til Smørrets Underflade, og da afvaskes. Under Slaaningen, der er en særdeles vigtig Del af Bearbejdningen, antager Smørret alle-

haande Skiffelser, hvorved det bliver fuldstændigt befriet for Borer og blir sejgt og fast.

Er Smørstykket for stort til at slaaes paa een Gang, kan man dele det i to og vexelvis bearbejde snart det ene, snart det andet. Man kan to eller tre Gange under Slaaningen knode det ud i en Plade og saa atter fortsætte med Slaaningen, indtil der ingen Kjørnemelksperler viser sig paa Ydersiden.

Det er af yderste Vigtighed for Smørrets Holdbarhed at foretage denne Slaaning; thi derved befries Smørret for den Kjørnemelt, som almindelig Knodning aldrig kan fuldstændig befri det for. Naar Smørret taber sig (blir harøft), er det almindeligt den i samme tilbageværende Kjørnemelt, som forarsager det, thi i denne har det egentlige Gjæringsstof sit Sæde, idet denne nemlig indeholder Østestof, som i sin Tid ikke vil undlade at give sig tilkjennde. Slaaning er derfor det eneste fuldstændige Middel til at kunne befri Smørret ganske for Kjørnemelken, samt gjøre det tæt og uimodtageligt for Luftsens Paa- virkninger. Men hvor liden Bægt lægges der ikke i Almindelighed paa at gjøre Smørret til en ren, ensartet Vare, befriet for alle Substanter, der ikke hører hjemme i den rene Fedtmasse! Der er intet Arbejde, som i den Grad burde omfattes af Husholdningene med hele deres Interesse som Tilberedning af udmærket Smør, baade fordi dette danner en af Husholdningens vigtigste Artikler, og fordi det altid opfattes som en Nødsag, idet en god Smørtilbereder vil blive Gjen-

stand for hæderlig Dmtale, medens, om det modsatte er Tilfælde, daarligt Smør ofte sættes som Gradmaaler for denne eller hin Husmoders Værd som Husholderiske med Hensyn til Dygtighed og Renlighed. Godt Smør bør Husmoderen føle sig stolt af og hun vil derved altid bane sig Udgang til de Af sættingssteder, der mest paasfjønner og bedst betaler en Vare, der bærer sin Anbefaling i sig.

Anden Behandling.

Naar Smørret har undergaaet den første Behandling, henlægges det i Trouget til næste Dag, da Saltningen bør foregaa. Skal man faa godt Smør, bør man ikke, som Mange gjør, vadske, knode og salte det samme Dag, thi ved denne hurtige Behandling opnaaes ikke en god Vare.

Den anden Dag begynder man med at knode det ud over Trougets Bund et Par Gange, og derefter fortsætter man med Slaaningen som den foregaaende Dag, dog ikke saa meget, idet dette mere sker for at opdage, om der muligens kunde være blevet igjen lidt Rjærnemelt fra den foregaaende Dag. Skulde dette vise sig at være Tilfælde, skylles det over med lidt Vand, ellers ikke, thi under den anden Behandling er det bedst, om muligt, at undgaa Brugen af dette.

Naar Saltningen skal foregaa, knodes og jpredes Smørret jevnt ud over Trougbunden med om muligt lige Trykkelse overalt, saa det Hele danner en Plade med en Trykkelse af omtrent et Par Tommer. Over det Hele strøes nu Saltet saa jevnt som muligt. Mængden af Salt til et vist Kvantum Smør beror paa, om man er bestemt paa at aflevere det for Salg strax eller om man agter at lade det bero en Tid. Smør, der leveres til Privathuse og Hoteller eller forøvrigt skal bruges strax, bør ikke saltet meget, ialfald bør Saltmængden ikke overstige en halv Unce for hvert Pund; thi paa saadanne Steder forbruges der en hel Del Smør ved Stegning m. m., og for da ikke at bibringe Fødevarerne mere Salthed end tilbørligt, maa Smørret være hvad man kalder svagt saltet. For andre Af sættingssteder eller hvis det skal opbevares i længere Tid, trænger det en stærkere Saltning, men dog ikke mere end at Smørrets Besmag maa kunne bibeholdes. Saltet bør være fint pulveriseret samt hvidt og fuldstændig rent.

Naar Smørret altsaa, som nævnt, er draget ud over Trougets Bund, strøes Saltet jevnt over det Hele. Derpaa trykkes det med Fingerspidjerne omtrent halvt ned i Smørpladen. Er dette gjort, deler man med Begesfingeren Smørpladen i tre lige store Dele og lægger disse ovenpaa hverandre. Saa rulles det Hele sammen, og fra den ene af Enderne trækker man nu Massen ud over Bunden flere Gange, indtil man synes at være sikker paa, at Smørret er jevnt

gjenneføjstet, noget man kan forviſſe ſig om ved at ſmage paa det hiſt og her. Derpaa ſlaar man det atter nogle Gange og ſaa henjættes det til næſte Dag.

Tredie Behandling.

Det er naturligviſ ikke ſaaledes at forſtaa, at hver Behandling er en Dags Arbejde — nej, hver Behandling maa være tilendebragt i $\frac{1}{2}$ til $\frac{3}{4}$ Time. Den tredie Behandling, der ſker paa den tredie Dag, begynder med at ſlaa Smørret nogle Gange, men ikke ſaa meget, at Saltlagen preſſes ud af det, og heller ikke bør det blive for blødt under Bearbejdningen. Er man nu i alle Dele tilfreds med Smørrets Udſeende og Smag, tages frem de Kjørrel, man agter at nedlægge det i. Under Nedlægningen maa man iagttage — fornemmelig hvis Smørret ſkal henſtaa en Tid — at det ikke preſſes for meget, ſaa at Smørret "ſlipper Saltlagen," ſom det kaldes. Nedlægningen maa ſke med Barſomhed og Omhu, ſaa at det nedlagte Smør danner en jevn, ensartet Maſſe, hvis Dag ikke maa være ſynlige. Smør, der regelmæſſigt leveres til Privathuſe, Hoteller, Bagerier o.ſ.v., bør nedlægges i Fire- eller Sexpundsfrukter, der tildækkes med rent Papir. Det, ſom derimod ſkal henſtaa eller forſendes i ſtørre Mængde i Trædunke (buttertubs), maa ikke lægges i diſſe, førend de er forede indvendig med ſimpelt Lærred, der er dyppet

i en Blanding af lige Dele Salt og Saltpeter, og som halvtørt fæstes til Trædunkens Indside. Er Smørret ellers godt saltet og omhyggeligt befriet for Kjørnemælk, vil det holde sig friskt og usforandret i længere Tid.

At benytte Smør som Byttemiddel paa "Grocery-stores" er en Uting, men tidt et nødvendigt Onde. Naar man til Tider kun opnaar en Pris af ti Cents Pundet for Smør, der ellers er godt behandlet, saa er dette en Forhaanelse, der burde udelukke "Grocery-stores" fra at være Farmerens Smørmarkeder, og naar dertil kommer, at man ikke engang faar Kontant, men bliver paapranget Varer af alle mulige Slags, saa er det intet Under, at Smørtilvirkningen paa mange Steder er sunket ned til et hyderligt lavt Standpunkt. Hvorfor indføres her Smør til Amerika, da dog dette Land burde kunne staa som et af de første smørprodukerende Lande i Verden, da Smør kan frembringes ulige billigere her end i mange andre Lande, hvor Fodringsmidlerne er langt knappere tilmaalte.

Schweizerne betragtes med Rette som Verdens første Smørtilvirkere, og deres Smørprodukter er højest anpriste paa Verdensmarkederne. Og hvorfor? Jo, simpelthen fordi de har ofret Smørproduktionen den mest udstrakte Opmærksomhed, saavel i praktisk som i videnskabelig Henseende, og tilsidst er det lykkedes dem at frembringe et Produkt, der hidtil er uovertruffet. Men de bruger ikke Smørret som

et lumpent Byttemiddel hos Høfere; de har Markeder eller faste Forbrugere, der betaler høj Pris for det Aaret rundt.

Altjaa: tillav en udmærket Vare, skj Varebyttehandelen, opsig faste Kunder, der betaler kontant, f. Ex. maanedsvis, søg at erholde samme Priser Sommer som Vinter, og Smørproduktionen skal vise sig at være lønnende.

Om Smørrets Farvning.

Man ved, at Smørret om Vinteren i Regelen har en hvid Farve, medens det om Sommeren i mere eller mindre Grad, alt efter Veiternes Beskaffenhed, antager en gulagtig Farve. Denne hidrører fra Farvestoffe i visse Planter's Blomster og Frø. En stor Del Smørforbrugere foretrækker denne gulagtige Farve, og dette har ledet til Opfindelsen af kunstige Farvestoffe, hvorved man kan give Smørret samme Kulør om Vinteren som om Sommeren.

Et gammelt kjendt Middel til Smørrets Farvning er at blande stærkt indkogt Gulerodssaft i Smørrets Badstevand og saaledes frembringe den forønskede Kulør. Dels har ogsaa Safranvand samt Gulkemeje gjort samme Tjeneste. Men saa tog Videnskaben fat paa Sagen, og ved Hjælp af denne fremstod der da flere Stofte, der i mere eller mindre Grad svarede til Hensigten.

Blandt disse vil jeg særlig anbefale et, nemlig den saakaldte engelske Anatto, der har den Fordel fremfor flere andre, at den indeholder absolut rene Stofte og er fuldstændig uskadelig. Af denne tager man omtrent en Spiseskefuld til f. Ex. 12–14 Pund

Smør og lægger det i Kjærnen sammen med Fløden i det Øjeblik Kjærningen tager sin Begyndelse. Dette Stof giver Smørret en frisk, naturlig Kulør og efterlader ingensomhelst Afsmag.

Smørret farves udelukkende for at give det et mere delikat Udseende. Om man vil farve det eller ej beror altsaa paa, om Forbrugerne eller Kjøberne foretrækker det. Under visse Omstændigheder kan det nok lønne sig at farve det, og erfarer man at dette er Tilfældet, bør naturligvis ingen god Chance forsummes.

Gode Smørdyr og deres Fodring.

Det er en Kjendsgjerning, at ikke alle Melkefjører er lige gode Smørdyr, trods at Fodring og Pleje er ens for alle. Dette hidrører fra hvert Dyrs ejendommelige fysiske Anlæg og kan ikke ændres ved Kunst. Paa Steder, hvor man har Anledning til at affætte Melken fersk, ser man ikke saameget paa den smørproducerende Egne som paa almindelig Melkemængde; men er Smørproduktion Hovedsagen, bør man saavidt tillægge sig Dyr, der besidder en smørproducerende Egenkab i højest mulig Grad. Gode Smørdyr kjendes, hvad det Ydre angaar, paa at de sjældent er i rigtig godt Huld, trods den bedste Fodring, uden dog at Knofterne er særdeles synlige. I Haarrødderne affætter saadanne Kjører i Almindelighed mere eller mindre gulagtigt Flos eller Skjæl og ikke sjældent har Overhuden et gulladen Udseende. Ligeledes affættes til visse Tider, helst en Tid efter Kalvingen, gulagtigt Skjæl paa Overet, helst paa Bagsiden af samme. Smørdyr er ogsaa i Almindelighed tyngre at melke end andre, og Melken udtømmes heller ikke i saa tykke Straaler som hos Kjører med mindre fedtholdig Mælk.

Kjør, der giver meget godt Smør, maa ikke faa daarligt eller vandholdigt Foder; heller ikke maa Græsgangene være knappe eller indeholde daarligt Græs, i hvilket Tilfælde kraftig Fodring maa gives ved Siden af. Kløverhø er et godt Foder, og ved Siden deraf gives Oljekagemel og Havremel som Kraftfoder. Drikkevandet maa være godt; Sumpvand maa man sky, ligesom man burde forbedre en mindre god Græsgang ved at harve den og tilføje den med Kløverfrø. Alt Ugræs maa søges fjernet fra Havnegangen saa hurtigt som muligt, saa at det ikke faar Lov til at optage Bladsen for ædlere Græsarter.

Melkedyrenes Fordøjelse maa altid være Gjenstand for Ejerens Opmærksomhed, og mærker man Uregelmæssigheder, maa disse hurtigst muligt søges fjernede ved at give Kjøerne passende Mediciner.

Kunde man af og til faa Lejlighed til om Vinteren at hakke Hø til Melkedyrene, vilde man snart se denne Umag betalt, og i Særdeleshed er dette en uafviselig Nødvendighed overfor Dyr med mindre stærk Fordøjelse.

En Ting er sikkert, og det er, at en god Behandling af Husdyrene og dernæst en fornuftig Behandling af deres Produkter tidligere eller sildigere vil give rige Renter.

Indhold.

	Side.
Forord-----	3
Mælkens foreløbige Behandling-----	5
Fejl ved Fløden-----	11
Smørfjærner-----	14
Smørtilvirkning-----	18
Første Behandling-----	20
Anden Behandling-----	23
Tredie Behandling-----	25
Om Smørrets Farvning-----	28
Gode Smørdeyr og deres Fodring-----	30

0000885872A

Paa Scandinaven's Bogh

Nyeste Dyrlægebog om Heste
af H. Galtung, norsk-ameritan
et Billede.

Indbunden 75 Cts.
Smukt indbunden i Cloth

Hestevennen. — Haandbog for Farmere og Hesteopdrætttere.
af H. Galtung.

Indbunden 25 Cts.

Køens, Oksens og Kalvens Sygdomme og deres Behandling.
af H. Galtung. Illustreret.

Indbunden 25 Cts.

Nyeste Dyrlægebog om Svinets specielle Sygdomme og deres
Behandling. af H. Galtung.

Indbunden 25 Cts.

En Afhandling om Svine-Kolera, dens Forebyggelsesmidler
og Behandling, samt Hundens Sygdomme og deres Behandling.
af H. Galtung.

Indbunden 25 Cts.

Om Faareracer samt Faarenes særegne Sygdomme og deres
Behandling. Med et Anhang om Slagtning. af H. Galtung.
Illustreret.

Indbunden 25 Cts.

Om Fjærkræavl samt Gedehold paa Farmen. af H. Galtung.

Indbunden 25 Cts.

Om Melkens Behandling og Smørtilvirkning. Tilregnet
Nordvestens Husmødre. af H. Galtung. Illustreret.

Indbunden 25 Cts.

Om Osttilvirkning paa Farmen. af H. Galtung. Illu-
streret.

Indbunden 25 Cts.

Farmerens Beileder i Dyrlægemedicinen. Beskrivelse over
100 af de vigtigste Dyrmediciner, deres Virkning, Forekomst,
Sammensætning, Dosis og Anvendelse i alle forekommende Syg-
domstilfælde. af H. Galtung. Med Oplag med fuldstændig
Fortegnelse over Lægemidlernes Navne paa Norsk, Engelsk og
Latin.

Indbunden 25 Cts.

Adresse: Scandinaven's Boghandel,

183, 185 & 187 North Peoria St., Chicago, Ill.