

## Erfaringer i Meierivæsenet.

(Uddragne af Skriftet: "Die vortheilhafteste Benützung der Milch bey Wirthschaften, welche auf Butter- oder Käseerzeugung eingerichtet sind, von J. Twamley, aus dem Eng'ischen übersezt von Karl Mayer. Wien, 1823;" og meddeelte af en dansk Landmand.)

Der er skrevet meget om Landhuusholdningen, men de Forfatteres Antal er kun lidet, som har meddeelt egne Erfaringer; det er saaledes Tilfældet, at nærværende Skrift er for størstedelen samlet af adskillige Beretninger, der ere udgivne om Agerbruget i Englands forskjellige Provindser; da det imidlertid indeholder adskillige mindre bekjendte Erfaringer, tør man formode at nedenstaaende Udtog vil være Tidsskriftets Læsere behageligt.

Ingen af Landoeconomiens vigtigste Grene trænger saa høilig til videnskabelig Undersøgelse, som den her omhandlede; dog er maaske den Tid ikke fjern, da Chemisterne ville værdige Melkens forskjellige Anvendelse til Menneskesøde den Opmærksomhed, den fortjener, da de, ved at bringe Smørrets og

2 Binds 1 Hefte. (1)

Ofte's Behandling under bestemte Regler, kunne gjøre sig høitfortjente af deres Medborgere, og erhverve et hæderligt Minde i Landhuusholdningens Aarbøger.

Den danske Oversætter.

---

Forfatteren antager 55° Fahrenheit for at være den meest passende Temperatur til at befordre Flødens Affondring; thi stiger Varmen over 60° skeer Affondringen vanskeligt, men falder Thermometret under 40° stilles Fløden sparsomt og ikke med den forventede Fordeel. Er Varmen for stor, løber Melken pludselig sammen uden at affondre Fløden, og bliver i kort Tid suur. Er derimod Melken udsat for en al for kold Temperatur, affondrer Fløden sig langsom og vanskelig; den antager en bitter Smag og man har Møie ved at kjerne Smør af den. Et Thermometer bør derfor hænge i Melkestuen for at man kan bemærke de Forandringer, som foregaae i Temperaturen.

I et af Skotlands Jernværker forfærdiges Melkebøtter af Støbejern, som indvendig ere fortinne, og udvendig overtrukne med en Jernis, for at sikke dem imod Rust. Disse Kar skulle have følgende Fortrin for Kar af Træ eller brændt Leer:

1) at de ere langt varigere,

- 2) at de formedelst Jernet's Kjølighed give  $\frac{1}{3}$  mere Gløde af et lige Quantum Mælk,
- 3) at de meget let holdes rene, da den indre Gløde blot afvaskes og gnides med fint stødt Kride, som strøes paa en linned eller ulden Læg.

Disse Mælkedar bleve først opfundne i 1806, og fandt saa stor Uffætning, at Fabrikkerne neppe kunne levere saamange som der bleve bestilte.

I flere af Englands Grevskaber skal man i den nyere Tid vide at danne Mælkedar af Skifer, hvilke næsten ere ligesaa kjølige som de af Jern.

Mælkedøtter af Træ bør efter Forfatterens Forskrift afvaskes med kogende Vand saasnart Melken er tømt af dem, derefter skures med en Børste, eller Skruppe af tynde Riis; glasfæredede Kar derimod maae efter Ufvaskningen rives med Salt og Vand. Efter at være blevne skurede i heedt Vand, maae Mælkedøtter af Træ skylles i koldt Vand og vistes med et grovt Stykke Linned, hvorpaa de lægges paa rene Bretter med Bunden i Veiret, for at al Fugtighed kan afløbe. Siden stiller man dem i Luften, saaledes at Solen kan virke paa den indre Gløde, og hurtig tørre den. I Mangel af Solskin, maae Karrene hurtig tørres ved Ild, og derefter bringes i Skygge.

Er Melken bleven suur i Trækarrene, kan foranstaaende Behandling ikke være tilstrækkelig; de maae da fyldes med kogende Vand, hvori kommes en Mængde Afke og Hammerstæl, som man ide-

lig omrører og bår alle Karrets Dele da tillige gnides med en Halmviff. Karret lader man nu staae i nogen Tid, tømmer det, børster det paa sædvanlig Maade, overgyder det med kogheedt Vand og renser det endnu engang med varmt og koldt Vand, hvorefter det fyldes til Randen med koldt Vand, og bliver dermed staaende i 10 til 12 Timer, da det derefter tømmes, afvaskes og torres, og vil nu igjen være brugeligt, hvis Træet ikke har truffet formegen Syre til sig. Er den Afke, man bruger, ikke skarp, maa man i saadant Tilfælde blande den med nogen Potaske eller ulædsket Kalk, for desto sikkrere at faae Karrene rensede. I ethvert Tilfælde maae de omhyggelig børstes og jevnlig fyldes med friskt Vand, for at alle fremmede Dele, som have været brugte til Reengjøringen, kunne blive udtrukne. Saaerne, hvori Fløden hensættes, maae saavel som Kjærnen behandles med samme Omhyggelighed, som Melkebøtterne. Forfatteren antager den almindelige vertikalstaaende Kjærne for den bedste.

---

Bed at bedømme en Roes Værd, maa man mere see paa Qvantitæet og Qvalitæten af Fløden, end paa den Mængde Mælk, den giver i en bestemt Tid.

Denne Qvantitæet og Qvalitæet af Fløde er forskjellig efter Qvægracerne. Om de i England indførte, indskrænker Forfatteren sig til den Bemærk-

ning, at Køer af den forthornede eller Holland:ste Race giver en stor Mængde Melk, hvori mod den langhornede eller lancastershire Race og fornemmelig en forædlet Afart, som er bekjendt under Benævnelsen Dishley Racen, vel leverer en mindre Mængde Melk, men hvoraf der udbifler sig ei alene en større Mængde Fløde, men og af en bedre Qvalitæt. Den fullede Race, eller Gallo:way-Koen, som og er bekjendt under Navnet af den sortebrune fra Suffolk, (Suffolk-duns) giver en større Mængde god Melk. Men Melken af de smaae Køer fra Alderney, eller den franske Race, leverer uden Tvivl en større Qvantitæt godt Smør, end nogen anden Race, som er bekjendt i England. Qvægracen fra Wyrshire, som fornemmelig har hjemme i de nordlige Dele af England, roses ogsaa.

Bed nærmere Undersøgelser finder man i et hvert Lands Provindsfer enkelte Køer, som levere langt federe og bedre Melk end andre; disse maa man med største Opmærksomhed udsøge, og tillægge Kalve paa, da deres gode Egenstaber gaae over paa deres Afkom. For at forskaffe sig Kundskab om Melkens Egenstaber af enhver Koe, anbefaler Forfatteren at man i det mindste paa den første Dag i hver Maaned lader hver Koe malke for sig, for noie at bestemme Qvalitæten og Qvantitæten af Melken. Ved at sammenligne tvende Køers Melk, maa man fornemmelig tage Hensyn til, hvorkænge det er siden enhver har kælvet. Thi en

Roes Mælk er strax efter Kælningen tyndere end siden, og bliver efterhaanden tykkere i Forhold til den siden Kælningen forløbne Tid. Mælkens Farve er strax efter Kælningen bedre end senere hen, men dette er i de første 2 Uger en falsk Farve, som man ikke engang skal ønske. Uden saaledes at kjende de enhver Roes Egenstaber, kan en Landmand i flere Aar føre sin Huusholdning uden at vide, at han daglig har Udlæg, hvoraf han ingen Indtægter har. Ved hiin Forsigtighedsregel lærer man ei alene at kjende Mælkens Egenstaber af hver Roe, men opdager endogsaa den Affmag, Melken undertiden har, og undgaaer derved det Tab, som dens Blanding med hele Mælkforraadet kan forarsage.

Har man nu bestemt hvilke Køer ere de bedste, maa man lægge an paa selv at opdrække sine Mælkfæder, hvilket skeer bedst, ved altid at tillægge saas vel Qvie som Tyrefalve paa de meest udmærkede Køer og af disse danne sig en forædlet Race.

For at have størst Nytte af et Meierie, er det nødvendigt, at Køerne ere i god Stand til alle Tider; thi fodres de slet om Vinteren, kunne de umulig give den behørig Mængde Mælk, om de end i den følgende Sommer pleies nok saa godt. Derfor kan en Roe, som er mager naar den kælver, ikke i et heelt Aar bringes til at give den Mængde Mælk, som den kunde have givet ved god Behandling om Vinteren.

I den strænge Aarstid bør Koen ei alene for:

synes med et tilstrækkeligt nærende Foder, men ogsaa holdes tør, varm, og reen ved Striglen og Børsten.

Forfatteren tilraader, at man, foruden tørt Foder, skal een eller to Gange daglig give Køerne Røer, Gulerødder og Kartofler, kogte ved Damp. Den Uffmag, som Melken undertiden faaer deraf, kan som oftest betages ved at komme  $\frac{1}{8}$  kogende Vand i Melken førend den heldes i Siebatterne. Ved at blande en liden Qvantitet Salspeter i Melken, saasnart den bringes fra Køen, kan man hævve den ubehagelige Smag, som meddeles af Fodring med Røer. I denne Hensigt kan man ogsaa med Nytte varme Bløden og komme den i et Kar fyldt med koldt Vand, hvoraf man skummer den efterhaanden som den kommer til Overfladen, hvorved den bliver skilt ved den ubehagelige Smag.

Til Vinterfoder for Køer roser Forfatteren knusede Grene af Dpret-Tornblad (*Ulex europæus* L.) ei alene som en sund Føde, men ogsaa fordi Køen giver derefter saamegen Mælk, som naar den om Sommeren staaer paa Græs; Smørrets Egenkab skal ogsaa være fortreffelig\*). Forfatteren anbefaler at holde Kvæget paa Stald om Sommeren,

---

\*) Den her omtalte Busk voxer vild paa adskillige Stæder i Danmark og Holsteen. Det vilde dog ikke lønne sig at dyrke den, men vel at forsøge dens Anvendelse til Kvægfoder hvor den forekommer.

hvorved vindes megen Gjødning, og Melken forringes ikke, naar kun Qvæget strigles, holdes reent, og udlades nogle Gange daglig i en indhegnet Gaard, for at faae Bevægelse.

Nogle Uger førend Kælningen, skal man hver Aften give Koen noget Høe, eller en stor Givt grønt Foder. Paa den Dag den kælver, maa den lukkes i Stalden og gives varmt Vand, og i 14 Dage fodres med Høe eller Haffelse, hvori saavel som i Grøn fodret bør blandes skraaet Havre.

Koen er et langt zartere Dyr, end man i Almindelighed troer, og skjøndt den kan udholde store Forandringer i Veirliget, virker dog enhver Temperaturvexling heftigt paa den. For at vedligeholde den sund og vel ved Magt, bør den aldrig være udsat for en Kulde under 50° eller en Varme over 70° Fahr., hvilket alene kan opnaaes ved hensigtsmæssig indrettede Bygninger.

I de fleste Egne af England malkes Køerne 2 Gange i 24 Timer, dog troe nogle at der er Fordeel ved at malke dem 3 Gange med et Mellemrum af 8 Timer. Det er vist, at der ved 3 Ganges Malkning erholdes større Qvantitet Mælk, men det er endnu uafgjort om den derfor giver større Udbytte af Smør. Forfatteren beklager at saadant endnu ikke er bestemt ved nøiagtige Forsøg. At malke Køerne rene er af største Vigtighed, da det Qvantum Mælk, som bliver tilbage i Yveret, indsuges af Melkekærrene og savnes naar Koen



næste Gang malkes. Det er vigtigt at have Ejes nestepiger, der ere troe i denne Henseende, og som tillige behandle Køerne godt under Malkningen, da det ei sjelden hænder, at Køer, som behandles med Haardhed af en Pige, ville ikke slippe Melken, medens de villig yde den til en anden, som behandler dem godt.

Er Koen's Yver haardt og smfindligt, maa man blodgjøre det ved lunket Vand og lind Gnidning, hvorved Koen bringes til at forholde sig roelig og lade sig malke.

---

For Flødens Afsondring fra Melken giver Forfatteren følgende Regler:

1) Den Melk, som man først faaer af en Koes Yver, ligegyldig til hvad Tid det er, sætter altid tyndere Fløde, og Smørret deraf bliver af slettere Qualitæt, end af den følgende, saa at Melkens Fedme bestandig tiltager til de sidste Draaber i Yveret. Denne Sætnings Rigtighed kan man let overbevise sig om, ved at hensette den successtvt malkede Melk i lige store Theekopper. Hos nogle Køer er Melkens Bestaaffenhed saa forskjellig, at den først malkede Melks Fedme forholder sig til den sidst malkede som 1 til 16.

Hos mange Køer og under særdeles Omstændigheder var dog dette Misforhold ikke altid lige stort, men har aldrig vilst sig ringere end 1 til 8.

— I Gjennemsnit kan man derfor ved et stort Antal Køer antage Forholdet imellem den første og sidste Melk som 1 til 10 eller 12.

Den kortere eller længere Tid fra Køernes Rælvning er den Omstændighed, som fornemmelig virker paa de forskjellige Forhold, thi i alle Tilfælde var Melken af en og samme Koe tyndere strax efter Rælvningen, end senere hen, og Misforholdet imellem den først og sidst malkede Melk var større strax efter Rælvningen end i en sildigere Periode. Denne Afvigelse finder dog ikke i lige Forhold Sted hos enhver Koe; men mange Køers Melk viser i denne Henseende et større Misforhold til alle Tider end andre Køer, saaat i dette Tilfælde som i de fleste andre maae Dyrets Race og eiendommelige individuelle Bestaaffenhed komme i Betragtning førend man kan tillade sig en rigtig Slutning.

Er Forskjellen imellem Flødens Qvantitet af den først og sidst malkede Melk stor, da er Forskjellen af Fløden i Henseende til Qvaliteten endnu større.

I den første Theekop man malkede, var Fløden en tynd hvid sei Slim, hvorimod Fløden i den sidste malkede var af en tyk Consistens, lignende Smør, havde en livlig Farve og Fidtlands.

Forskjellen i Qvaliteten af Melken, som bliver tilbage efter Flødens Affondring, var maastee endnu større, end den Forskjel, som viste sig hos Fløden i dens Qvalitet og Qvantitet. Melken i den første Theekop var et tyndt blaåt Fluidum, der saae

ud som naar man blander sædvanlig Mælk med en stor Mængde Vand, medens at den sidste Theefop Mælk var tykkere, havde en gul Farve og god Smag, mere liig Fløde end Mælk. — Man seer heraf til hvor stort Tab det er naar Røer ikke malkes rene.

2) Naar man holder Mælk i et Kar og lader den staae deri indtil den sætter Fløde, vil det vise sig, at af Fløden, som i en bestemt Tid udskilles, er den første i Qvantitæt og Qvalitæt bedre, end den, som derefter affondres i lige Tid; at den ved den anden Affkumning erholdte Fløde er i begge foromtalte Henseender bedre, end den, som tredie Gang affkummes o. s. v., kort, Fløden, som affondres, tager mere og mere af i Godhed og Mængde saalænge Melken indeholder noget deraf. Denne Gjenstand, mener Forfatteren, fortjener en nærmere Undersøgelse og nøiagtigere Forsøg.

3) Fæd Mælk afgiver altid en mindre Mængde af den Fløde, den indeholder, end tynd Mælk; naar man blander Vand i den fede Mælk, vil den give en større Mængde Fløde, og følgelig levere mere Smør, end man vilde have erholdt, naar den var bleven ganske ublandet, men det taber derved i Qvalitæt.

4) Mælk, som i en Gaae eller andet Kar bringes fra et langt fraliggende Sted saaledes, at det derved skumples meget, og tildeels affjøles førend det bringes i Siebøtterne, skyder hverken saamegen eller saa god Fløde, som naar man bringer den umid-

delbart efter Malkningen i de dertil bestemte Kar.

Herpaa grunder Forfatteren følgende Regler:

- a. at man bør malke Køerne saa nær ved Gaarden som mueligt, naar man ei kan holde dem paa Stald.
- b. at man, hvor det er mueligt, gjør vel i stedet at hensette hver Koes Mælk i Kar for sig, hvorved man snart lærer enhver mere eller mindre gode Egenstaber at kjende.
- c. Naar man vil lave udmærket godt Smør, er det raadeligt ikke at medtage Mælken af nogen af de Køer, som give en slet Fløde, ei heller den første, som malkes, saa at man kun tager god Mælk, og den bedste af Køens Yver. I de skotske Høilande har Landmændene for Skik at lade Kalve, som tillægges, patte en vis Deel af deres Modres Mælk og anvende det Øvrige, som malkes, paa anden Maade; naar Koen har givet Kalven saa megen Mælk, som man synes tilstrækkelig, bliver dens Bagbeen bundne for at tvinge den til at staae roelig medens man malter hvad Kalven har levet.

Den mindre Quantitet Mælk, man her ved faaer, leverer det bedste Smør, man kan erholde. Det hollandske Smørs Godhed skal, efter Forfatterens Forsikring, ei blot kunne tilskrives Landets gode Græs gange, men

fornemmelig den sidst omtalte Deling af Melken, som længe har været brugt i de Egne.

- d. Er Smørrets Qvalitæt Hovedgjenstanden for nogens Opmærksomhed, er det nødvendigt ikke alene at sætte den forsmalkede Melk til side, men ogsaa at tage den af den bedste Melk først affondrede Fløde, da just denne har den fortrinligste Smag. Melken, som derefter endnu smager sød, kan man enten bruge til Sødmeल्ks-Ost, eller lade staae til endvidere at udskille Fløde for deraf at tjærne Smør af mindre Godhed.
- e. Disse Bemærkninger bringe til dette Resultat: at man sandsynligviis maatte kunne med største Fordeel tilvirke det bedste Smør i de Landhuusholdninger, hvor Ostelavning er Hovedsagen; thi naar ikkun den Fløde, som affondres i de første 3 til 4 Timer, blev anvendt til Smør, vilde man af den øvrige Melk endnu kunne lave god Ost.

Det er ikke almindeligt bekjendt, at Flødens Afsondring og Smørrets Dannelse forstyrres kun ved den Syre, som danner sig i Melken, og at denne Syre beforders ved den kuulsure Gas, som udskilles sig af Melken, hvilket kan fremmes eller udsættes ved forskjellige Omstændigheder, hvorpaa man ikke altid tager Hensyn. Forfatteren har gjort den Opdagelse: at naar man fylder tvende Theekopper med lige Qvantiteter Melk og hensesætter den ene i

brændt Kalk, som man efterhaanden læsker saalænge indtil den, uden dog at mættes, antager en Temperatur, som er liig Luftens, og sætter den anden Theekop derimod i en Allens Afstand fra hiin, vil man efter 12 Timers Forløb finde: at Melken i den Kop, som var sat i Kalk, smager meget sure og at Fløden har paa denne udskillet sig langt fuldkomnere end i den anden Theekop. Det er en afgjort Sag, at man af Melken hverken kan erholde Fløde eller Smør, saalænge der ikke i den har dannet sig en vis Mængde Syre. Deraf kommer det, at naar man vil kjerne Smør af friskt malket Mælk, maa Kjærningen fortsættes indtil hiin Syre har dannet sig, hvilket baade forøger Arbeidet og forringer Smørets Godhed.

Bed et Forsøg med at hensefætte enhver Roes Mælk for sig, har man iagttaget, at Melken af een Roe havde en Smag, som om den var blandet med Salt. Bed nærmere at eftergrundse Ursagen, viste det sig, at denne Roe var bleven gold et heelt Aar, men gav desuagtet et lige stort Quantum Mælk. Bed at hensefætte denne Mælk i forskjellige Theekopper, fandt man, at de førstmalkede havde den stærkeste Saltsmag, der tog af ved omtrent den sidste Halvdeel af Melken. Den Smag, som Mælk tager efter Raal, Roer o. s. v., mener Forfatteren er paa samme Maade fordeelt i hele Massen, som den omtalte salte Smag.

Melken bør ses saasnart den kommer fra Roen,

men aldrig staae dybere end 3 Tommer i Melkebøtterne, da den, ved at gives en stor Overflade, vil hastigere affjøles og Fløden affondres tidligere end ellers.

Hvortil længe Melk bør staae indtil den skummes, afhænger af Luftens Varmegrad. Vil man ved Middeltemperatur lave fortrinlig godt og velsmagende Smør, bør Fløden ei staae længere end 6 til 8 Timer. Til sædvanligt Smør derimod kan Melken blive staaende i Bøtterne i 12 eller flere Timer. I de heedeste Sommermaaneder affkummes Fløden bedst førend Solens Dølgang, og efter dens Nedgang. Fløden, som flæber til Melkebøttens Rand, afløses rundt om med en tynd Elfenbeens Kniv, hvorefter den affkummes med en flad Ske af haardt Træ og allerbedst af Elfenbeen. Med Fløden maa følge saa lidet Melk som mueligt, da den nedsætter Smørrets Dvalitet. Paa den Saae, hvori man samler Fløden, som skal tjærnes, bør ved Bunden anbringes et Hul med Tap, hvorved man kan aftappe den tynde Melk, som samler sig og som ellers vil skade Smørret naar det ei frakilles. Paa den indre Side af den omtalte Abning kan man anbringe et tyndt Næt af Sølvtraad eller Flor, hvorigjennem den tynde Melk bedst kan dryppe, Saaen selv giver man en heldende Stilling for at det Hele lettere kan flyde af.

Det er ikke endnu ved Forsøg nøiagtig bestemt, hvortil længe Fløden bør under forskjellige Omstænd-

digheder blive staaende, forinden den med største Fordeel bør fjærnes, saavel med Hensyn til Smørets Qvalitet som dets Mængde. Kan man daglig samle saamegen Fløde, som behøves til en Kjærning, gjør man vel i at være forsynet med flere Saaer, saa at man efter Godtbefindende kan fjærne Fløde som er een, to eller tre Dage gammel.

I nogle Egne har man for Skik at fjærne al Melken uden at lade Fløden sætte sig, hvorved man uden Tvivl faaer mere Smør, men af ringere Qvalitet.

Om Smørets Kjærning og Saltning anfører Forfatteren Følgende:

Kjærningen bør altid ske eensformig, og med lige Kraft. Dersom man om Vinteren fjærner langsomt, faaer man ikke Smør, men det gaaer tilbage, som man kalder det, og hvis man om Sommeren fjærner for hurtigt eller heftigt, kommer Fløden i en Gjæring, som meddeler Smørret en ubehagelig Smag.

Naar Smørret er fjærnet, maa det bringes i et Trug, hvis Sider man har gnedet med Salt, for at det ei skal hænge ved. Derefter maa Smørret presses og godt bearbejdes med en flad Skee, som har et kort Skaf, saa at Melken, som er i Smørets Masse, kan blive skilt derfra.

Nogle Steder har man den gode Skik at slaa Smørret med flade Bretter; derimod er det skade-



ligt at komme koldt Vand paa Smørret, da saadant forringer dets Godhed.

Vil man sælge Smørret og frygter for at det skal blive blødt af Varmen, lægger man det i smaae, Bøtter, som man sætter i et Kar med koldt Vand, dog saaledes at det ikke berører Smørrets Overflade.

Til at bevare Smør, ere brugte Foustager de bedste, da de altid ere fastere og friere for Afsmag. Til Bunden er Egetræe det bedste Material.

Jernbaand bør aldrig bruges fordi Rust trænger igjennem Træet.

Nye Smør: Foustager vil Forfatteren man oftere skal fylde med kogende Vand og lade det staae, indtil det er koldt. Hurtigst gjøres de brugbare, ved flere Gange at afrives og børstes indeni med ulædsket Kalk eller en stærk Saltlage, hvorefter de lægges tre eller fire Dage i koldt Vand. Alt dette bør gjentages to Gange. Førend Smørret slaæes hen i Foustagerne, bør de overalt indvendig gnides med Salt, hvorefter man gyder smeltet Smør deri og holder Foustagen til alle Sider, at Smørret kan lukke alle Ujevnheder paa den indre Flade.

---

Smør, som er bestemt til Forsendelse til varme Lande, gjør man vel i at rense ved Smeltning førend det saltes. I denne Hensigt lægger man det i en Krukke, som sættes i en Kjedel, fyldt med Vand, der holdes i Kog, til alt Smørret er ganske smel-

ret. I denne Tilstand lader man det staae i en kort Tid, hvorved de urene Dele sætte sig paa Bunden, og det øvrige bliver en reen gjennemsigtig Olie. Naar Smørret begynder at kjølne, men er endnu flydende, maa det Klare heldes fra Bundsfældingen, saltes, og henflaaes som frisk Smør. Ved denne Behandling bliver det noget blegere, men derhos af fastere Consistens. I et varmt Klima vil det, som er saaledes behandlet, kunne holde sig bedre end det smeltede Smør, da det bedre modtager Saltet.

Ved en Tilfætning af omtrent 1 Unze Honning til hvert Pd. Smør, kan dette vel conserveres naar Honningen blandes nøie dermed. Smørret faaer ved denne Blanding en sød Smag og kan bevares længe uden at blive harst.

Vintersmør, som altid er bleegt, farver man bedst med Saft af Gulerødder, eller Morgenfrue (*Calendula officinalis* Lin.), som sies igjennem en linned Klud. Denne Saft blandes først nøie med lidet Fløde, og heldes derefter blandt det øvrige førend det kommes i Kjernen.

I London og dens Omegn er Epping Smørret det meest agtede og dets fortrinlige Smag tilskrives de gode Græsgange i Epping Skoven. Landmændene i Yorkshire skulle faae det meeste Smør af deres Røer, hvilket tilskrives den Omsoarg, de have for dem om Vinteren. Naar deres Røer fælve,

bruge de at give dem en Blanding af Malt til Drikke i nogle Dage efter hverandre.

Smør, som om Sommeren bringes til Torvs i Pundevijs, indpaffes i Blade af Havemelde (*Atriplex hortensis* Lin.) eller i Viinblade.

Ballesmør fjærnes fornemmelig i de Grevskarber i England, hvor man fabrikerer Ost. Man siger at der i Grevskabet Derby vindes mere Smør af Ballen end af Fløden eller uskummet Mælk. Eiere af Meierier dele Ballen i to Slags: i den grønne og den hvide. Den første skiller sig let fra den sammenløbne Mælk, den sidste tilveiebringes med Ostens Presning. Der gives forskjellige Maader at behandle Ballen paa. I nogle Huusholdninger bliver den sat i smaae Bøtter saasnart den kommer af Ostekarret. Efter 24 Timers Forløb bliver den skummet og det tilbageblevne givet til Kalve og Sviin. Fløden af Ballen bliver kogt i en Kobberkjedel og hensat saalænge, indtil man har samlet hvad der behøves til en Kjærning, som i store Meierier kan skee to Gange om Ugen. Det er mere almindeligt i Brug, at den saakaldte grønne Balle kommes umiddelbart fra Ostekarret i en Kjedel og koges. Naar den har faaet den behørig Grad af Varme, tilsættes koldt Vand eller hvid Balle, hvorved det, som er i Kjedelen, bliver brudt, og opskyder en Skum, der ligner Fløde, hvilken bestandig affkummes efterhaanden som den viser sig paa Overfladen, og hensættes derefter indtil man