

Om Malkesøer, Mælk og Mælkens Behandling*).

Det er ikke alle Køer, som give ligemeget Mælk efter ligemeget Foder; den som giver mest er den bedste Malkesø. Det Dvæg, som holder sig ved godt Hulb og let bliver fedt, vil sjelden være fortrinligt til Mælk-givning; det lægger først paa Hulb og saa paa Mælk, men vort gode Malkeqvæg lægger først paa Mælk og derefter paa Hulb.

Det vil sjelden lønne sig at tage Malkeqvæg fra Bjergene til Sletterne eller omvendt, men, dersom man gjør det, vil Bjergracen vedblive at give mindre men federe Mælk end Sletlandets, og Marsfracen give den tyndeste Mælk.

Koen og den Kalv, vi ville opdrætte til god Malkesø, maa ikke alene være af passende Race, men ogsaa af god Familie, d. e. dens Moder, Mormoder o. s. v. maa have været gode Malkesøer, og ligeledes Tyren, hvorefter den er falden af bekjendt mælkertig Familie; — det beroer lige saa meget paa Tyren som paa Koen, hvad Kalvene komme til at due til.

Kalvenes Opdræt og Røgt har Indflydelse paa deres senere Mælk. De Kalve, som fødes om Vin-

*) Med megen Taknemlighed har jeg modtaget en Deel Oplysninger af Herr Proprietair Valentiner til Gjeddesdal og benyttet dem til Anmærkninger, undertegnede B.

G. B.

teren, f. Ex. i Fasten, pleie at lykkes bedst; de ere, naar Køerne komme paa Græs, store nok til at slippes ud.

Kalven skal have sød Mælk i det mindste i de første 3 Uger, siden skummet Mælk, Hørfroe-Suppe, Grut, fint Hø og den første Sommer kraftigt Græs.*) Den derpaa følgende Vinter behøver den ikke saa stærkt Foder, kan æde megen Baarsædhalm og behøver ei Hø, naar den kun kan faae dygtig Røer, Raalrabi og Raal. I den anden Sommer, naar Dvien skal komme til Tyren, behøver den ikke saa kraftig Græsgang som i den første Sommer, men bør dog holdes ved jævnt godt Hulb, og ikke forknyttes i Bærten, endsiige lide Nød.

Staaer Dvien i tredje Aar med sin Kalv, bør den om Vinteren have kraftigt godt Foder; det bedste Hø er ikke for godt, og et Havreneg om Dagen vil lønne Giveren med Smør til hans Brød. Køen er sjelden fuldvoxen, naar den bærer sin første Kalv; jo før Kroppen derefter naaer sin fulde Udvikling, desto før giver den ogsaa fuld Mælk, og omvendt. Dette er Aarsagen, hvorfor en Kø ofte tiltager i Mælk til sit syvende Aar, saa at, naar 1200 Potter i Gjennemsnit

*) Mine Tillægskalve faae ikke længere end 10 à 12 Dage sød Mælk, derefter 12 à 13 Uger skummet Mælk, som varmes, eller om Sommeren sød Valle umiddelbar fra Østen, altsaa lunkent; forresten vannes de saasnart mueligt til fint Hø eller Græs og komme ikke ud af Stalben det første Aar, især for Gjødningens Skyld. B.

antages for fuld Mælk af en syv Aars gammel Ko, har den samme:

6 Aar gammel kun givet omtrent . 1000 Potter

5 Aar 800 dito

4 Aar 600 dito

istedet for at den kunde have givet 1200 Potter i dens fjerde Aar, dersom Kroppen havde været udviklet nok.

Rigelig Stroelse bør skaffe Koen et blødt og varmt Leie. Koen bør for at trives have Ro i en luun — hellere varm end kold Stald — fremfor alt ikke udsættes for Træk; derfor stoppe man i gamle Stalde vel til i Hellefadene. — Der er ingen Trivselighed, hverken ved Kaly eller Ko, naar Møggager hænge ved Laarene og Luus ved Dren og Halerød, endfige ved den øvrige Krop. Strigling beforder Hudens Uddunstning og Koens Trivselighed.

Kælvingstiden er ikke uvigtig. Da Koen vil give megen Mælk strax efter at den har kælvet, maa den ogsaa kunne det, og have kraftigt Foder. Saaledes gaaer det ikke an at lade Køerne kælve tidligt paa Vinteren, med mindre man har rigeligt Hø, eller kan erstatte dette med andet Kraftfoder. Men i sidste Tilfælde ville Vinterføer først give megen Mælk i de nærmeste Maaneder efter Kælvingen, miste den hen i April og Mai, men atter lægge paa, naar de komme paa Græs. Forsaavidt er der noget Sandt i den Regel, at en Juleko kælver to Gange.

Den Ko giver ikke fuld Mælk, som ikke har baaret sin Kaly den fulde Tid; derfor bør enhver Aarsag

fiernes, som kan bringe Koen til at kaste; saasom muggent eller støvet Hø, Stød, Forstrækkelse m. m. Men naar Koen alligevel bringer sin Kalv for tidlig til Berden, bør den fødres desto kraftigere, og derhos vedvarende malkes; thi ved Udløbet af de 40 Uger, som Koen sædvanlig gaaer drægtig, kan Melken endog indfinde sig i temmelig Mængde. En Ko kan give fuld Melk til den bliver 14 à 15 Aar, men i Almindelighed bør en Ko, som begynder at mindske Melken efter at have fyldt 11 Aar, sættes ud; man regner derfor, at en Kalv bør lægges til for hver 10de, endnu bedre hver 9de Ko, for at kunne sætte de daarlige ud og erstatte et og andet Dødsfald.

Koen vedbliver at malke til henimod den Tid, den igjen skal kælte, men mindsker da mere og mere til den i nogen Tid ganske ophører at give Melk; en Overløbsko derimod vedbliver at malke Aaret om.

Hvor længe Koen staaer uden at malke er forskjelligt, nogle i fulde 3 Maanedes og derover, medens andre kunne malke, som man siger, Melk i Melk. Det Sidste svækker og bør ikke benyttes, og det Første tyder, naar det ei er Følge af magert Foder, paa en daarlig Malketo, som bør sættes ud.

Imidlertid er dette ikke altid vist; men da det kun er Melkens Mængde Aaret om, som især bestemmer Godheden af en Malketo, saa bør Prøvemalkning: Melkens Maalning efter hver Ko foretages een eller to Gange hver Maaned.

Foderets Indflydelse

baade paa Melkens Mængde og dens Smag

lader sig ikke nægte. Med Hensyn til Sommerfoderet har det naturlige Græs, som vorer paa god Jordbund, saa længe det ikke er gaaet i Straae, Fortrin for alt andet, men Stær og andre Halvgræsser paa suur Jord og Mosebund er mindre godt. Af dyrkede Græsarter er Raigræs blandet med hvid Kløver i Almindelighed bedre til Græsning Foraar og Efteraar, men Thimothe og rød Kløver giver mere Græs om Sommeren, og baade mere og bedre Hø.

Hvid Kløver giver velsmagende, den røde megen, men tyndere Mælk.

Nogle Planter, som Pøg og Raps, give Melken Affmag. — Tøier sparer Græs, men med Hensyn til Melken er det fordeelagtigt at lade Køerne gaae frit omkring, fordi de da lede det ud, som er dem behageligt, medens Tøiringen derimod tvinger dem til at æde baade det ene og det andet. Af samme Grund bliver Melken sjelden saa god efter Staldfodring. Derimod kan der holdes flere Creature baade ved Tøiring og Staldfodring.

Om Vinteren er godt Hø og Sæd, især Havre, det Foder, som ved Siden af nogen Halm til Bughulde giver den bedste Mælk, — forudsat, at alt er vel hjerget. Blandt Rodfrugter have Kunkelroer Fortrinnet; baade Top og Rod ædes gjerne, bekommer Dvæget godt, og giver saa at sige ingen Affmag. Af Guulroden vrages Toppen, men Roden er fortrinlig til Fodring. Toppen saavel af Raalrabi som Turnips giver Melken stedse stærk, Roden mindre

Affmag, og Kaalrabiens Rod har den Fordeel, at kunne gjemmes længst ud paa Foraaret uden at tage synderlig Skade af Frost. Hvidkaal giver nogen, men Grønkaal mindre, næsten ingen Affmag. Den sidste er derfor et fortræffeligt Foder for Køerne, navnlig fra den Tid de sættes ind paa Stald og til den Tid hvor stræng Frost indtræffer, da Bladene blive skjøre og falde af; men Kaalstokken, som er sød, ædes i alt Fald med stor Begjærlighed, endog den nederste træagtige Deel. *) — Alt saadant fastigt Foder virker fordeeltigt paa Melkens Afsondring, men maa paa ingen Maade gives i frosnen Tilstand. Derfor bør det helst skæres i stykker, blandes mellem Haffelse, og ligge 12 à 24 Timer lagvis i Bunte, som ei er forliden; herved tager det af sig selv Varme og er ikke skadeligt.

Kartofler ere af mindre Bigtighed, deels fordi de senere Aars Sygdom imellem dem lader til at indskrænke deres Dyrkning, deels fordi de ikke ere gode for Malkeqvæg. — Melken forøges vel af Kartofler, men bliver tynd og blaa og Køerne blive, naar de ikke faae Hø nok ved Siden af Kartoflerne, saa løse i Livet, at Fordoielsen svækkes. Der kan derfor være noget Sandt i det man vil have erfaret, at Køer, som faae mange Kartofler om Vinteren, malke kjendeligt daarligere om Sommeren, hvilket neppe bliver en Følge af de øvrige Rodvæxter. SpøI giver megen men tynd Mælk. Ingen kan have baade i Pose og i Sæk; derfor maa

*) Man kan med Nytte nedsalte Blade af Runkelroer og Kaal, for at fodre med dem om Vinteren. B.

man billigviis heller ikke forlange, at gode Malkesøer skulle være fede paa den Tid de malte stærkt, men da Koen ikke alene malter gjennem Tandene, men ogsaa af Marven eller af Legemets fra Fortiden af samlede Kraft, saa er det vigtigt, at Køerne ogsaa holdes ved godt Huld i den Tid, de staae golde: om Vinteren; derfor er den Fremgangsmaade unægtelig rigtig med Hensyn til Hollænderier, at give stærkt Foder og om mueligt Korn om Vinteren for at faae meget Smør om Sommeren (det forstaaer sig, at det da heller ikke maa storte paa Græs).

Hvor vidt det kan betale sig at fodre med Korn, beroer paa den Priis dette staaer i; men, dersom Smør og Ost blot nogenledes kan betale Kornet, vil Fordelen være større end man troer, af den Grund at Gjødnin-gen bliver kraftigere, og at denne, anvendt paa Jorden ogsaa, vil frembringe mere baade Kjerne og Foder. Erfaring synes at have godtgjort, at det er fordeelagtigt at fodre Korn, naar Prisen ikke overstiger: Byg 21 Mk. og Havre 14 Mk. pr. Tønde, ved sædvanlige Priser for Smør og Ost.

Det er ikke alene kraftigt Foder, men ogsaa friskt Vand, som er nødvendigt til Melkens Afsondring.

Af Straae er Urte- og Bikkelyalm meget nærende, naar den er sund, og naar ikke Straaene ere raadne, eller Bladene belagte med Meelbug. Skaaren i Haffelse og blandet mellem andet Foder har god Urte-lyalm altfor stor Værdie til at ligge og raadne, som den i Danmark ofte gjør. Forresten gjælder i Almin-

delighed, at Baarsædshalm er bedre end den efter Vintersæd, fiinstraaet Halm bedre end den med tykke og stive Halmpiber, Tøpenden bedre end Rods-
enden.

Ungqvæg kan derfor, — saalænge Dvien ikke er drægtig, — livnæres og udvikle sig, skjøndt langsomt, paa bare Halm, naar den ydes saa rigeligt, at Dyrene blot behøve at æde det mest Nærende deraf og faae Lov at orke Resten.

Det er ikke nok, at Køerne komme bugede hjem fra Græsgangen sildigt om Efteraaret, thi Græsset holder paa den Tid megen Fugtighed i Forhold til dets nærende Kraft; derfor bør Dvæget tages tidlig ind om Høstnætterne, og gives et eller to Nattefoder, i Forhold til som Græsningen aftager. Overgangen fra Græs til tørt Foder maa ei gjøres for pludselig; i de første 14 Dage, efterat Køerne ere tagne paa Stald, bør de have Hø eengang om Dagen for at styrke Fordoielsen.

Bed Dvægets Vinterfodring fordres Dpmærksomhed og Jagttagelse af følgende Regler.

1. Foderet maa ikke alene afgive tilstrækkelig Næring, men ogsaa indtage et vist Rumfang; derfor kan Dvæget ikke leve af Sæd eller Rodfrugter alene, uden derhos at faae Halm til Fyldning.

2. En vis Mængde Fugtighed er nødvendig, men for megen slapper.

3. Salt og Suurdeig ere pirrende Midler, hvoraf lidt styrker Fordoielsen, men Overmaal har Slap-

hed til Følge; — derfor bør kun Fedeqvæg faae meget deraf.

4. Dvæget bør fodres til bestemte Tider, thi ellers længes det og bliver uroligt.

5. Køerne bør have Tid, ikke alene til at æde men ogsaa til at tygge Drøv; jo mere Tid der fordres til det Første, des mindre bliver der tilovers til det Sidste; derfor bør heelt Straae helst gives til Natfoder, som giver tilstrækkelig Tid til begge Dele.

6. Hakkelse fodres helst om Dagen og bruges baade i Fodertrang, naar man har saa lidt Foder, at Køerne maae nødes til at æde reent op, og selv naar man har Halm nok, til Blanding med Korn eller Rodfrugter, for at Dvæget ikke skal sluges det for hurtigt, men tvinges til at tygge det, — hvilket affondrer Spyt og styrker Fordøielsen.

7. Korn bør grattes eller støbes, for at gøres mere fordøieligt; Rodfrugter skæres eller koges baade af samme Aarsag og for at skaane Dvægets Fortænder. Grut er i Almindelighed bedst, men ofte spares besværlige Møllereiser og dyr Told ved Støbning.

8. 1 Skp. Malt er mere nærende end 1 Skp. Korn, og Grut saavel som kogte Kartofler tiltage i Foderværdi ved først at mæskes med kogende Vand og Malt; — herpaa grunder sig den Norske Mæsningsmethode, som Hr. Bøggild har gjort bekjendt hos os; Mæsken, som fodres samme Dag, den beredes, er befunden gavnligst for Fedeqvæg.

9. Vaadt og lunken t Foder er bedre for Malke-

qvæg end tørt og koldt; derfor er Suppefoder at anbefale, og godt naar man kan gyde kogende eller varmt Vand paa Haffelse og Blandingsfoder, men det bør ikke være mere end lunkent, naar det lægges for Dvæget.

10. Koldt Vand anbefales om Sommeren men fuldslaaet om Vinteren; derfor bør Køerne helst vandes inde i Stalden, saa længe det er koldt. De behøve egentlig ikke at komme ud, men bør dog røre sig i det Frie, idet mindste engang hver 14de Dag.

11. Naar Haffelse gjøres fugtig f. Ex. ved Blanding med Rodfrugter i større Bunker, tager det Varme, og denne Selvophedning er ofte det billigste Middel til at faae Foderet lunkent; men der fordrøs Opmærksomhed, for at Foderet ikke i Midten skal blive for varmt, mugne og fordærves.

12. Naar Køerne vandes ude, maa sørges for, at de faae Vand nok; derfor bør de drives to Gange om Dagen til Vand, helst ved Truge, saa de ei behøve at vove sig ud paa Isen til en væffet Baage. Ligeledes bør der vel sørges for friskt Vand om Sommeren, navnlig naar de staae i Tøier.

13. Kalve, som skulle leve og trives, bør have Mælk efter Keer, der i længere Tid før Kælvingen være i godt Hulb og fik ligesaa kraftigt Foder som efter Kælvingen.

De vigtigste Tegne paa en god Malkerko: paa en, som forvandler meget af Foderets Kraft til Mælk, ere:

1. Dyb Krop med Ribbeen, som tøndeformigt

udgaae hvælvede fra Rygraden. 2. Bredt Kryds. 3. Tynd Hals. 4. Fiint Hoved med fine fremstaaende Horn. 5. Fine ligestillede Been. 6. Bidde mellem Bagbenene. 7. Bidde mellem Ryghvirvlerne. 8. Rige Ryg indtil Haleroden. 9. Tynd Hud med bløde Haar. 10. Stort, ikke haardt, Iver med velstillede Patter. 11. Store bugtede Melkeaarer, som træde tydeligt frem af Bughuulheden. 12. den bageste Kant af Laarene fladtrykt, ikke skarp (ikke røvelaaret). 13. Et Speil, der, medens Iveret er spændt, indtager saa stor en Flade som mulig. 14. 9 Fortænder (3 er almindeligt, 7 tyde paa en daarlig Ko).

Malkning

bør ikke foretages, medens Køerne ere urolige, derfor først omtrent $\frac{1}{4}$ Time efter at de om Sommeren ere drevne eller trukne hjem fra Marken. Melken har bedre af at bæres hjem i Køens Iver end i en Spand; derfor driver man, naar Beien ikke er for lang, hellere Køerne hjem end at malke i Marken.

I den første Tid efter Kalvningen strømmer Melken stærkest til Køens Iver, og sees ikke sjældent at dryppe ud af det; derfor bør Køen paa den Tid malkes oftere end sædvanligt; den malkes da tre Gange om Dagen, ellers er det nok hver 12te Time. At malke 3 Gange giver stedse mere Melk, men Melken bliver saa meget tyndere, at der faaes ligemeget Smør af en Ko, hvad enten den malkes to eller flere Gange om Dagen.

Iveret bør vaskes før det malkes, og er det haardt,

med lunkent Vand. Det ansees for bedre at malke med hele Haanden end med to Fingre, og derhos at malke Patterne overkors, een af de forreste samtidigt med een af de bageste og omvendt.

Koen slipper ikke Melken ligegodt for Enhver, der vil malke den; derfor bør enhver Pige have sine bestemte Køer, og ei bytte dem uden Nødvendighed. Reenlighed er meget vigtig, derfor bør den Melk, som bliver ureen ved at Koen staaer urolig eller endog sparfer i Spanden ikke anvendes til Smør eller Ost. Spanden maa ei malkes for fuld før den tømmes; thi uagtet der sætter sig Skum paa Overfladen, stærker dog ikke saa lidt udenfor og spildes.

Melkens Egenstaber.

Melk bestaaer væsentlig af:

1. Vand hvori der er opløst
2. Melkesukker, den Blanding som kaldes Valle,
3. Ostestof } dog forbliver lidt heraf ogsaa i
4. Smør } Ballen.

Disse Bestanddele ere ikke i ligestor Mængde tilstede i al Melk, men forskjellige, deels efter Køernes deels efter Foderets Bestaafenhed, og endelig retter det sig efter Kalvningen.

Den Melk er feed, som giver meget Smør; saadan faaes af Hoilands-Kacer, efter godt Hø og Kjørnefodring, samt længere Tid efter Kalvningen; desuden er den Melk, som først drages ud af Iveret, meget tyndere end den som kommer tilsidst.

Forskjellen er størst strax efter Kalvningen,

faa det lønner sig om Foraaret at malke hver Ko i to Spande; den sidste Melk af Iveret er næsten som Fløde. Jo længere Tid der gaaer hen efter Kalvningen, desto federe bliver ogsaa den første Melk af Koens Iver, saa at Forstjellen bliver mindre og mindre. Naar en Ko kælver i Marts eller April, vil der i Forsommeren gaae dobbelt saa mange Potter af dens Melk til 1 Pund Smør som om Efteraaret.

Smørret, der svømmer i Melken som ganske smaae Kugler, samler sig i større Kugler og kan stilles fra Melken eller Fløden, naar denne udsættes for en jevn Bevægelse, — Rjærning. Den øverste Melk i en Bøtte sætter først Fløde, fordi Smørfuglerne deri have nærmest til Overfladen; jo bybere der altsaa er til Bunden af en Bøtte med Melk, desto længere vil det vare før den nederste Melk kan skyde al sin Fløde. Jo mere frit Smørret er for Østestof, desto bedre er det og omvendt; derfor vilde man faae det fineste Smør ved at kjerne sød Melk*); thi Østen skiller sig ikke fra Melken, saalænge den er sød, men i desto høiere Grad jo surere den bliver.

Smørret er den letteste Deel af Melken; derfor vil det svømme ovenpaa, men tager noget Østestof med paa Veien og danner det vi kalde Fløde. Der skal Tid, omtrent to Gange 24 Timer til, før Melken kan sætte sin Fløde paa Overfladen, og dette skeer desto fuldkomnere jo længere Melken kan holde sig uden at

*) Man sammenligne hermed N. Gjersings fortjenstfulde Afhandling om Smørfrembringelse (Slagelse 1828).

blive syrlig. Jo mere Syre der danner sig i den, desto mere udskiller Ostestoffet sig, og desmere Ost følger med Smørret til Overfladen; naar Syren er saa stærk, at Melken bliver „tyk,“ kan Smørret ei mere stige i Beiret og sætte Fløde. Den, som vil have meget Smør, bør derfor holde Melken sød saalænge som mulig, og den, som vil have godt Smør, stedsse stumme Fløden før Melken bliver suur.

Fløde er lettest at kjærne, naar den først har staaet og er bleven syrlig; men der er Forskiel mellem Fløde, som stummes sød og bliver suur i Saaen, og den Fløde, som staaer og bliver suur ovenpaa Melken; hiin holder kun lidt, men denne meget Ostestof, som fordærver Smørret; derom kan man overbevise sig ved at smelte Smør af forskjellig Slags Fløde, hvor Ostestoffet tydeligt vil sees som et hvidt Bundfald. Melken bliver suur af sig selv, men snarere i Varme end i Kulde (naar den kun ikke fryser) og allersnarest naar den kommer i Berøring med noget, som i Forveien var suurt. Derfor bør Melken sættes hen paa et koldt Sted, sættes i Kar, som hastigt affjølendes, og i Kar, som ere fuldkommen frie for Syre. Endelig kan man og hæve noget af Syrens skadelige Virkning, ved at tilsætte lidt Soda (1 \mathcal{L} opløst i 2 \mathcal{L} Vand og fiet gjennem Finned). Smør, som skal holde sig længere Tid, maa blandes med reent (derfor helst Lüneborg) Salt, og udeluftes fra Luften.

Hvad Ostestoffet angaaer, da bringes det af enhver Syre til at samles og stille sig fra Ballen. Til dette Diemed bruges deels Melkens naturlige

Syre f. Ex. til Dplagt-Mælk og Skjorost; men ostere Tilfætning af andre Syrer; den bedste er den, vi kalde Løbe; Edike og andre Syrer kunne ogsaa anvendes, men gjør Ostestoffet haardt. Naar den søde Mælk løbes, saa tager Ostestoffet, idet det samler sig, Smørret med sig og giver feed Ost, medens den stummede Mælk kun kan give mager Ost. Den Syre, som af sig selv opstaaer i Melken, frembringer ikke saa god Ost som Løbe; derfor bør den Mælk, som skal anvendes til mager Ost, tages saa sød som mulig, uden for stort Tab af Smør. Heraf er indlysende, at et kjøligt Sted til Melkens Opbevaring er ligesaa vigtigt for Fabricationen af Hollænderost som for godt Smør.

Naar Smør og Ost ere udskilte af Melken, bliver Balke tilbage, som dog gjerne endnu holder lidt Ostestof. Holdes Ballen langsomt i Røg, saa at Vandet damper bort, beholdes Melkesukkeret, — en seig og sød Masse — tilbage, som aftjølet giver Myseost.

Løbe tilberedes paa følgende Maade.

Man tager af Kalve, som slagtes, den 4de Mave, udtømmer den omhyggeligt (den vendes og stræbes), fylder den med Salt, hænger den i Træk for at tørres lidt udvendigt, guider den med Salt, og pakker den enten lagvis ned med Salt i en Fjerding til den skal bruges, eller bevarer den paa anden Maade fra Forraadnelse; den hænges f. Ex. i Røg eller tørres ved stærk Varme, eller lægges i Lage af Rildevand med saameget Salt, som Vandet vil og kan opløse.*)

*) Videre herom i min Beskrivelse over Tilberedning af Engelsk Ghester-Ost, Tidsskriftets ny Række. 9 B. 3 S. p. 363.

Melkens Behandling.

Melkestuen eller det Sted, hvor Melken staaer til den skummes, bør være kjølig og have frisk Luft; derfor maa Melken om Sommeren allermindst staae i Beboelsesværelset, saaledes som den hos vore Bønder sædvanlig sees paa Hylde oppe under Loftet, hvor der er allervarmest. Melken bør tværtimod staae paa Gulvet og helst paa Steengulv; dette har den dobbelte Fordeel, baade at kunne afsjole Melken hurtigt, og selv at kunne kjøles ved jævnligt at overses med koldt Vand af Brønden. Naar Gulvet lægges af brændte Steen, som sættes paa Kant, gives det Skraaning enten mod Midten eller til den ene Side, hvor der da anbringes en Kende og Afløb for Vandet. Høit til Loftet holder Luften frisk. Loftet maa være tæt, helst Gips eller dog af velysiede Brædder, som man kan klitre med Papir over Sprækkerne, for at der ikke skal falde Støv i Melken. Melkestuen bør graves een Alen eller dybere ned i Jorden, helst paa Skraaning af en Bakke, hvor Vandet let kan gives Afløb, og lægges forresten bedst i den Deel af Bygningen, som vender mod Nord. Træk fra begge Sider, naar der kun ikke ryger Støv og Jord ind i Melken, ansees for godt; derfor bør ikke for faa Binduer eller Luger være til at lukke op og i efter Omstændighederne*). Ildelugtende Kende-steen eller Modding tæt udenfor Melkestuen har Indflydelse paa

*) Lufttrækket maa ei være nærmere end en Alen over Melken, ellers forhindres Flødeaffondringen. B.

Smørret og er istand til at give Affmag. Dersom Melkestuen er saa rummelig, at alle Bøtterne kunne faae Plads paa Gulvet ved Siden af hinanden, er dette det Bedste, ellers maa der anbringes Hylde. Raffelovn er neppe nødvendig, fordi man om Vinteren sjelden har mere Mælk end som bruges efterhaanden, og kan gives Plads paa et varmere Sted.

Meierie-Medstaber.

Malkespande og Melkesaer gjøres i Almindelighed af Træ, helst Ask, som holder sig smukt hvidt. Bøtterne, hvori Melken sies op, tages helst af det Slags, som holder Melken kjøligst, Jern, Glas, Pottemagerarbejde (Porcellain eller Steentoi) eller Træ. Jern er for tungt og Glas for skjørt; derfor anvendes i det Smaaest mest Leerkar, og i store Hollænderier Træbøtter, som de billigste og varigste, uagtet de tillige ere de mindst kjølende. Til Træbøtter ansees Eg for bedst, men da de store Bunde ville være for kostbare, tages gjerne Egstaver til Siderne og Bøg til Bund. Sjelden kan Bunden gjøres af eet men oftest af 2 til 3 Stykker, som dog maae passes godt sammen, og saavel Bund som Sider indvendig have en saa jevn glat Overflade som mulig, saa der ingen Ridser bliver, hvor ei Skruppen kan naae ind og fradse Ostestoffet, som gjerne vil fæste sig der, ud igjen.

Til smaae Huusholdninger gjøres smaae Bøtter, fordi Melken, naar den er sat op, ikke bør forstyrres

i at sætte sin Fløde, og man ikke bør tage Hul paa en Bøtte til Huusholdningsbrug uden at tage den hele Bøtte. For Bønder vil 12 Tommers Gjennemsnit være omtrent passende med 4 Tommers Høide; til større Meierier 16 Tommers Gjennemsnit med 5 Tommers Staver*). Lugningen eller den Kant fra Bunden til Jorden, hvorpaa Bøtten staaer, bør ikke være for lille, thi den slides meget, og naar den er borte, kan Bøtten ikke holde tæt. Sædvanlig gjøres Bøtterne en lille Smule videre for oven end for neden; megen Forfsjel bør der dog ikke være. Baandene, som holde Staverne, gjøres stundom af Hassel, men varigere af Baandjern. Mange bruge at lade Bøtterne male med Oliefarve; dette er kostbarere, men de ere lettere at holde rene**). Det Træ, som anvendes til Bøtter, bør være mindst eet hellere to Aar gammelt, (med mindre man vil fuge og tørre det paa et varmt Sted); den første Sommer stables det gjerne ude i det Frie. Nye Bøtter bør staae flere Dage med koldt Vand, og derpaa foges før de tages i Brug.

*) I Meierier ere Bøtterne fra mindst 18 til 24 Tommer, 5 Tommer høie, og jo tykkere Staver desto bedre; man bør til alle Meieriebskaber give Egetræ Fortrin.

B.

***) De malede Bøtter holde dobbelt saa længe, og spare saa meget Afse, Salt og Ildbrændsel, som maa bruges til de umalede, at de blive i det mindste ligesaa billige. Malningen maa foretages saa længe før Bøtterne skulle afbenyttes, at Farven bliver aldeles haard; hos mig sfeer dette om Efteraaret.

B.

Naar Melken er malket, bør den ikke staae i Eaaen, men bæres op og sies i Bøtter til Afkjøling saa hurtigt som muligt. Som før er nævnet, maa Melken ikke staae høit i hver Botte, ikke gjerne mere end $1\frac{1}{2}$ Tommer, saa skyder den Fløden hurtigt. Hver Gang et Kar, det være sig Glas, Leer eller Træ, har været brugt, maa det gøres saa reent, at der ikke bliver Spor af den gamle Mælk tilbage, thi Mælk, om aldrig saa lidt, bliver suur i Luften, og Syre er som sagt en Fordærvelse for den nye Mælk.

Glas og Steentøi kan gøres tilstrækkeligt reent med koldt Vand og en Borste. Leerkar børstes i lunkent Vand, skylles derefter og tørres. Træbøtter koste mest Arbejde at holde rene og behandles som følger.

Naar de ikke ere malede, maae de skrumpes; dette skeer i Almindelighed med en stiv Lyngkost og Gruus samt med kogedt Vand, som fra Kjedelen heldes op i en stor flad Basterbøtte; deri sættes Siebøtterne og dreies rundt under Skrupningen, som især er vigtig saa høit op paa Staverne som Melken har staaet, og navnlig i den Kende, hvor Bunden er samlet med Staverne. Naar Bøtten ogsaa er rensset udbendig, skylles den i en anden større Botte med reent koldt Vand og sættes hen. Jo varmere Vandet er, desto fuldkomnere er det istand til at tage Melkesyren bort; derfor er Skrupningen, saaledes som den her er omtalt, ikke tilstrækkelig til

Bøtternes Rensning, thi det varme Vand affjoles for meget under Arbeidet. Man har fundet det nødvendigt oftere, og paa sine Steder hver Gang at fuge Bøtterne*); thi Melken suger sig saa dybt ind i Træet paa umalede Bøtter, at den ikke paa anden Maade kan fjernes. Rogningen behøver kun at vare nogle faa Minutter; da tages Bøtterne op, strupes om igjen som forrige Gang, skylles og børstes indeni med en Bone, s: en stiv Borste af Form som en stor Kalkfost med kortere Skaft. Denne Boning foretages i koldt Vand, som jævnlig fornyes. Til sidst skylles og tørres Bøtterne, ved at lægges omvendt ovenpaa hverandre. Helt maa de stilles op ude, hvor der er Lufttræk, for hurtigt at kunne affjoles og tørres fuldkomment, før de igjen tages i Brug. Malede Bøtter maae ei strupes, men blot bones med lunkent Vand. Derved slides Farven imidlertid af og Bøtterne maae da hvert Aar males om igjen. Malkespande og Melkesaer bør daglig behandles paa lignende Maade, kun at Saaerne ere for store til at kommes i Rjedelen, men de bør behandles med varmt Vand, hvori der lægges gloende Stene, som bringe Vandet i kog. Paa nogle Steder bruges desuden Træaste eller Lud til dem.

*) Strupaingen bør foretages med Afke eller Lud for at undgaae en saa ofte gjentagen Rogning; thi denne angriber Bøtterne meget, og især vil Bunden let kaste sig naar de koges. At gnide dem med Salt nogle Gange om Sommeren i den varmeste Tid er at anbefale.

Flødesaaer eller de Kar, hvori Fløden samles for den kærnes, bør ligeledes engang imellem, f. Ex. hver 8de — 14de Dag, naar de ere tomte, skrumpes, koges og bones, men ei saa ofte som Bøtterne.

Endelig maa Kjernen holdes vel reen ved for hver Gang den har været i Brug at skrumpes og bones med varmt Vand, og et Par Gange hver Sommer at skoldes med Vand, som holdes kogende med gloende Stene; hvorefter den fyldes og tørres.

Tiden til Malkning maa lempes noget efter Indretningerne af den øvrige Huusholdning. Saa længe Køerne staae paa Stald, malkes gjerne Morgen og Aften, med omtrent 10 Timers Mellemrum; og vil man om Sommeren i den varmeste Middagstid føre dem hjem fra Marken eller i Skygge, for at de ikke skulle plages af Bremses og Fluer, og da give dem noget Staldfoder, (hvilket i Almindelighed lønner sig godt baade med Mælk og Gjødning) saa er det meest passende at vælge den samme Tid til Malkning. Imidlertid bør der gjerne være lige længe, altsaa 12 Timer, mellem begge Malkningerne i Døgnet, og om den ene rykkes 2 Timer frem, (den anden altsaa 2 Timer tilbage) saa bør Forskjellen idetmindste aldrig være større end som disse 4 Timer.

Mange Landmænd, som have god Raad paa Strøelse, ansee det for rigtigt at holde Køerne inde i Huus eller Gaard, ikke alene den varme Middagstid, men ogsaa om Natten, endog uden at give dem Foder inde. Malkningen foretages da bedst

mellem Kl. 2 og 4 om Eftermiddagen og mellem Kl. 3 og 5 om Morgenens. Ved denne Fremgangsmaade vindes megen Gjødning, men tabes ϵ Mælk. Bist er det at Køerne malke bedst, naar de ligge ude om Natten i godt Veir indtil det om Efteraaret bliver for koldt; — de lægge sig tidlig om Aftenen til Hvile, men begynde gjerne at æde længe før Solen staaer op, og denne kjolige Tid gaaer tabt, naar Koen ligger inde. Malkningen maa ikke vare for længe og derfor maa Malkepigernes Antal ikke være for lille, thi foruden at Melken da maa staae længe i Saaen før denne bliver fuld, og der i Melkestuen bliver større Forskjel paa den først og sidst opsatte Mælk af hvert Maal end ønskeligt, saa maae Køerne bære Melken ulige længe i deres Yver, med mindre de stedse malkes i samme Orden efter hinanden. Ved en løsmelket Ko kan man see Melken dryppe ud af Yveret, naar den gaaer over sin Tid til Malkning, og dette medfører Tab.

I større Meierier holder man for, at een Pige kan malke indtil 25 Køer om Dagen;* men det er for mange, og det er mere end rimeligt, at det vilde lønne sig at holde 5 Malkepiger til 100 Køer om Sommeren, saafremt Køerne faae rigeligt og godt Græs.

Da den sidste Mælk af Yveret er den fedeste, er det saa meget mere vigtigt, at Koen malkes reent, som endog den bedste Ko kan seues og fordærves ved ikke at malkes reent.

*) Det beroer paa hvor meget Køerne malke; hos mig har en Pige aldrig flere end 18 à 19 Køer om Sommeren.

Strax efter Malkningen maa ikke oftere end 2 hoist 3 Gange kunne presses en fin Straale Melk ud af hver Patte; i modsat Fald bør Koen malkes om. Naar Koen sætter paa Melken hen imod den Tid, den skal kælve, maa Melken dog ei pines af den, man kan da indskrænke Malkningen til een Gang i Døgnet. Køer, som skulle fedes eller hensættes til Slagtning, malkes med Billie mindre og mindre, saa at Iveret blot ei bliver spændt af Melken.

Hvor Køerne tøires eller Markerne ligge langt fra Gaarden, foretages Malkningen ofte i Marcken, og Melken maa da bæres eller i større Meierier fjøres hjem (thi naar Køerne drives langt, mates de stærkt, der vil dryppe Melk ud af Iveret og spildes paa Veien). Det bemærkes, at Melken ei taaler at rystes stærkt, thi derved opstaaer en begyndende Kjerning. Melkevognene bør derfor være indrettede saa at de støde saa lidt som mueligt — enten hænge i Jernfjæder nærmere Jorden eller hvile paa Fjedre.*) — Saasnart Melken er kommen hjem, bør den strax sies i Bøtterne, at den kan staae rolig og sætte Fløde.

Skumning.

Melken bør som før bemærket skummes før den bliver suur, og da dette især retter sig efter Varmen,

*) Jeg foretrækker at lade Melken bære hjem af Koster; vil man kjøre den hjem, da ere Vogne at foretrække, hvor store Spande hænge ved Siden, for at Melken kan fordeles i saa mange Rum som mulig og afkjøles.

saa er det umuligt at sige forud, hvor længe hvert Maal kan eller bør staae, før Fløden er tjenlig til at tages. Tegnene til at en Botte bør skummes ere: At Fløden faaer saamegen Sammenhæng og Fasthed, at den kan skydes med Fingeren hen over Melken, uden at samle sig strax igjen og lukke Hullet bag ved Fingeren. Naar Fløden begynder at blive suur, rynker den sig, og da vil Melken samtidig dermed begynde at lægge sig paa Bunden af Botten; dette viser at Melken har staaet for længe. Efter disse Tegn bør man af Praxis øve sig i at bedømme den rette Tid til Skumningen. Til fint Smør bør man hellere skumme for tidligt end for sildigt. Om Sommeren kan der sjelden staae flere end to Maal og i kjøligt Veir tre Maal, naar der malkes to Gange nemlig Morgen og Aften, — d. v. s. 24 til 36 Timer; dog hænder det ogsaa, naar der er Torden i Luften, at Melken nødvendig maa skummes allerede efter 12 til 16 Timer, hvilket naturligtviis kun giver lidt Fløde. Om Vinteren kan Melken stundom staae fulde 3 Dage, tidlig om Foraaret 2 Gange 24 Timer.

Fløden tages af Melken med en stor rund flad Skee, hvis Størrelse meget maa rette sig efter Bøtternes Størrelse. Den gjøres ofte af to Stykker Træ, Skafte for sig og Bladet for sig, hvorefter begge nagles sammen. Haanden bør overhovedet ikke berøre Melk eller Smør mere end høist nødvendigt, navnlig ikke naar den er varm og tilbøielig til Svøb. Med Kanten af Skeen, som bør være skarp, skjæres eller løsnes Fløden fra Bøttens Kant, og efter at Flø-

den er stude lidt hen mod Midten, føres Sken med let Haand ind under Fløden saa at der følger saa lidt Mælk med som mulig. Dvælsse vil heri gjøre Mesteren og snart lære at stille al Fløde af uden at blande ret megen Mælk deri. Mælk til Blanding i Fløden skader ikke naar den er sød, men er desto mindre ønskelig jo mere syrlig den er.

Flødens Behandling.

Naar Fløden er skummet sød, for at være saa fri for Ost som mulig, bør den dog ikke kjernes sød og tynd, men staae saa længe til den bliver syrlig og tykkere, thi da giver den mere og hurtigere Smør. Dersom der er lidt Syre i Flødesaaen, meddeler den sig til den søde Fløde, og gjør denne snarere tjenlig til at kjerne. Derfor er det en praktisk Regel, at jo mere Fløde der er og jo oftere man kjerne, desto sjeldnere bør Flødesaaen skoldes og bones for ikke at tage al Syren bort af den. Sjelden findes saamegen Mælk, at der kan kjerne Smør af Fløden efter et Maal Mælk, men den maa samles af flere. Mædens Fløden staaer sin Tid hen i Flødesaaen, maa den af og til røres med en Aare, som naaer til Bunden af Saaen; dette bidrager til at fordele Syrligheden og gjøre Fløden tykkere; — især er Omrøren nødvendig hver Gang ny Fløde sættes til den ældre skummede. Man bør steds have et vist Quantum Fløde passende til Størrelsen af den Kjerne, hvori den skal arbejdes til Smør; — men det er ikke godt for Fløden at staae for længe, og naar den er bleven saa tyk som

den bør være, maa den fjernes; for at passe dette, bruges med stor Fordeel at komme sød Melk i Fløden og røre begge Dele godt sammen, hvorefter det vil vare lidt længere inden Blandingen bliver tyk nok til at fjernes.

Sød Melk giver mere og finere Smør end Fløde, saa at denne Tilfætning er en reen Fordeel i Henseende til Smørret; men naturligviis koster det mere Arbeide fordi den Mæsse, som skal fjernes, bliver større. Man sætter megen sød Melk til: 1) naar Fløden er tyk; 2) naar Melken er seeb; 3) naar der kun er lidt Fløde; 4) naar denne maa samles i flere Dage for at fylde i Kjernen; derimod spares Melk, naar Fløden er tynd og samles i saa stor Mængde, at den næsten daglig maa fjernes.

Heraf er en Følge, at der midt om Sommeren ved St. Hansdagstider sættes mindst Melk til Fløden; men jo længere Aarstiden lider hen paa Efteraaret, des mindre og des federe bliver Melken, desto længere kan hvert Maal staae, desto tyffere bliver Fløden uden at blive suur, og desto fordeelagtigere vil det da være at komme mere sød Melk til Fløden; man vil sikkert vinde mere Smør derved end det lille Tab kan være, som opstaaer ved at Kjernemelken giver tørrere og mindre værdifuld Ost.

Man behøver ei at frygte for at komme for megen sød Melk til, endog om der bliver mest Melk i Blandingen, naar denne kun bliver tyk nok. Dette kan sommetider have sin Banffelighed, og det er om Vinteren uødvendigt at sætte Flødesaaen bedækket med et Klæde

i Nærheden af en Kaffelovn for at faae den suur og tyk nok. Den Tilstand, hvori Fløden er tjenlig til at kjernes, er ikke ganske let at bedømme uden ved Dvølse. — Som oftest tages Mærke paa Aaren eller den Træstang, hvormed Fløden røres i Saaen; naar Fløden er saa seig, at den bliver hængende ved den og dækker ligesom Oliefarve, saa at Træet ikke snart skinner igjennem, da antager man, at det er den rette Tid, og da bør Fløden heller ikke staae længere, men kjernes hvad Tid det end er paa Dagen. Som ovenfor sagt vil man ved Tilfætning af Mælk kunne lempe Tiden noget, saa at Kjerningen beqvæmst kan foretages om Morgenen eller Formiddagen.

Kjerning

foretages enten i Stampes eller Rundkjerne, og Smørret kan blive ligegodt paa begge Maader, naar man kun er opmærksom nok. Den stampende Bevægelse har det imod sig, at Fløden sprøiter mere og let kan spildes; er Kjernen saa stor at den maa drives med Hest, forarsager den voldsom Rystelse i det Huus, hvor den staaer; men een Fordeel er, at Kjernen indvendig er glat og derved lettere kan gøres reen.

Rundkjernen har Staver paa den indvendige Side, er derfor vanskelig at komme til at rense, men den gaaer roligere og gives nu Fortrin paa de fleste Steder. Til smaae Meierier har man ogsaa Buggekjerner. Ved dem alle er det af Bigtighed, at Laaget slutter og at et Klæde lægges over, som hindrer Fløden fra at stænke op og spildes.

En Hovedsag er, at Bevægelsen skeer regelmæssigt, ikke een Gang langsomt og en anden Gang hurtigt; thi da maa man kjerne længe, og Smørret bliver mindre godt. Flødens Varme tiltager, naar den pidskes, og denne høiere Temperatur er nødvendig for Smørrets Dannelselse; derfor bør man, naar Luften er kold, helde varmt Vand til Kjernen, og er Luften for varm bør Kjernen i Forveien affjøles med koldt Vand. Ved en vis Temperatur og tilstrækkelig Bevægelse vil Smørret stundom efter 20 Minuters Forløb, til andre Tider længere, begynde at affondre sig; saa snart dette indtræffer, tilføjes om Sommeren koldt Vand, en Strippe fuld efter den anden, uden at afbryde Kjerningen, indtil Fløden bliver passende affjølet; det er en Selvfølge at, jo hurtigere Bevægelsen er, desto mere koldt Vand kan og bør der sættes til. Smørret vil derved samle sig hurtigere og blive fastere. Saasnart Smørret viser sig som større Gryn i Fløden, bør Bevægelsen betydelig formindskes, og Affjølningen gjøres fuldkommen, hvorved Smørret stiller sig bedre fra Kjernemelken. Med koldt Vand skylles alle Smørgryn ned fra Kjernens Sider, Raag, Rand o. s. v. og man er da istand til ved en ganske langsom Bevægelse af Stangen at samle de affondrede Smørdele til mere sammenhængende Stykker, saa det med Hænderne kan opsamles og tages op af Kjernen. Ligesom man i de varmere Sommerdage bør bruge koldt Vand til at komme i Kjernen, saaledes er det i den kolde Vintertid ofte nødvendigt at anvende lunfent Vand. Nogle

bruge ogsaa Brøndvand til at fylle Kiernemelken af Smørret, før dette arbeides videre. Det lægges da i den ene Ende af et skraat staaende Trug, i hvis anden Ende er et Hul til Afløb for Melken. Denne sidste maa saa reent som muligt stilles fra Smørret og derfor bestandig ledes hen til Hullet, medens Smørret æltes og trykkes samt slaaes mod Trugets Sider, — hvilket alt bør læres ved Øvelse. Naar Melken saa vidt muligt er stilt fra, bredes Smørret ud i Truget og blandes under afverlende Veltning og Slag med en passende Mængde helst Lüneborger Salt (dette faae Kjøbmændene gjerne fra Lübeck i store Tønder med Blysegl). Efter dette Arbeide dækkes Smørret til med et reent Klæde, som helst ikke maa røre ved det; det bør stedse beskyttes saa meget som muligt mod Luftsens og navnlig mod Solens skadelige Virkning. Næste Dag vil man finde, at en Deel af Saltet har trukket Fugtighed til sig af Smørret og er gaaet i Luge; denne fraskilles paa lignende Maade som første Dag, ved at Smørret æltes og slaaes Stykke for Stykke, 4 a 6 T ad Gangen; endelig fuldendes Smørrets Bearbejdning paa lignende Maade enten samme eller 3die Dag, og slaaes saalænge til baade Smør og Trug synes tørre, hvorefter Smørret ikke bør røres mere. Det gaaer her som ved Kjerningen, at formeget Arbeide kan gjøre Smørret, hvad man kalder sidtet, i stedet for det bør være fast. Saltet maa ikke være grovt; dersom man derfor bruger Norff- istedetfor Lüneborger-Salt, bør det knuses før det bruges. Det Norffe salter stærkere, men giver

ikke saa fint Smør. Hvor meget Salt der bør æltes i Smørret, berøder paa, om dette skal bruges strax eller slaaes hen for at gjemmes; i sidste Tilfælde maa man bruge temmelig meget Salt, sjelden tages mindre end 1 \mathcal{L} Salt til 1 \mathcal{L} pd. Smør. Det Smør, som ikke bruges strax, maa bevares i lufttætte Kar, hvis Størrelse bør afpasses saaledes, at man om muligt fylder hvert Kar (Krukke, Kjerding, Otting eller desl.) paa een Gang eller dog i Løbet af et Par Dage. Smør af to Kjerninger kan være lidt forskjelligt; for saa vidt er det ogsaa bedst, naar hver Kjer-ning kan lægges ned og gjemmes for sig, men det har endvidere den Fordeel, at et fuldt Kar desto snarere kan slaaes til og beskyttes mod Luften. Er en Kjerding eller Otting ikke bleven fuld, bør der lægges et godt Lag Salt paa Overfladen, og Laag med Vægt lægges ovenpaa, saalænge indtil man har nyt Smør at fylde ovenpaa; da tages Laaget tilside, Saltet skræbes godt af og Karret fyldes; hvorpaa atter lægges et Lag fint Salt paa Overfladen. Dersom der viser sig Lagen ved Siderne eller ovenpaa, er det Tegn til, at Smørret ikke er slaaet nok. Lagen, som fremkommer ved den Fugtighed, som Saltet trækker til sig, bidrager til at fordærve Smørret; da nu Lagen gjerne synker ned imod Bunden, saa ligger heri en naturlig Grund, hvorfor det nederste Smør i en Kjerding sjelden er saa godt som det øverste. Naar Kjøbmanden vil prøve Smørret, stikker han med en Søger ned mod Bunden for at prøve Smag og Lugt af det nederste Smør. Lugten afgiver et temmelig sikkert Mærke, fordi

Harskhed stedsse giver sig tilkjende ved en særegen
 Lugt. Dersom Lagen kjendelig er tilstede i
 Mængde, bør man helst tage Smørret ud igjen og
 ælte og slaae det om, for at stille Lagen fra, thi da
 sikkres Smørret mod Fordærvelse. Ved at udsættes
 for Luften, tager Smørret ogsaa Skade og bliver
 talgagtigt; derfor bør en Fjerding ikke staae længe
 aaben, men slaaes tæt til. En Krukke beskyttes mod
 Luften ved at lægge et Stk. reent Papir, stundom dyp-
 pet i smeltet Smør, tæt ovenpaa, — paa en mindre
 Krukke bruges endnu bedre Blære, thi denne er mere
 lufttæt. Det vil af det her Sagte ogsaa være ind-
 lysende, hvor nødvendigt det er at lægge Smørret
 Stykke for Stykke tæt paa hinanden, og trykke
 det ned i det Kar, som er bestemt til Opbevaringen,
 for at der ikke skal komme tomme Rum imellem med
 fordærvelig Luft. Smørret bør være koldt, men
 dog ikke haardt, naar det lægges ned; i sidste Tilfælde,
 naar det er for haardt, lader det sig ikke presse tæt
 nok sammen; og er det lindt, saa vil det nok samles
 ved Afkjøling, men derved trække sig sammen og ind-
 tage et mindre Rum; der vil blive Abning mellem
 Træet og Smørret, saa at det sidste kommer til at
 ligge som en løs Klump ikke uligt en Nød i sin Skal.
 En sliq Abning er skadelig og bør fyldes enten med
 fiint Salt, som drysses ned ved Siderne eller med
 Smør, derved at den hele Klump tages ud, og lægges
 ned paany, saa at Smørret pakkes tæt ud til Siderne
 og udfylder Rummet.

Erfaring har lært, at det Smør, som kommer i

Berøring med Træet, let antager nogen Smag derefter. Dette forebygges deels ved at lade Bødkertræet blive to Aar gammelt og fuldkommen tørt, deels ved at lade Smørtræet staae fyldt flere Dage med reent Vand, som daglig ombyttes for at tage Smagen bort; Saltlage istedetfor reent Vand den sidste Dag er ogsaa anbefalet; endelig kan man hindre Smørret fra at tage Afsmag efter Træet, derved at reent Postpapir, dyppet i smeltet Smør, lægges paa Bunden af Træet og med det samme op omkring den indvendige Side, efterhaanden som Smørret slaaes ned i det.

Naar Smørret er slaaget ned, maa det ikke udsættes for Varme; derfor gaaer det for Er. ikke an at kjøre det ud til Kjøbmanden paa en varm Dag, allermindst naar Solen skinner paa Træet. Skal det gjemmes, bør det hensættes paa et kjøligt Sted, helst i en ikke for fugtig Kjelder, hvor der dog bør være frisk Lugt og Luft. Eyre-Smør, som regnes fra den Tid i August Maaned, naar Hundedagene gaae ud eller Kjølighed indtræffer, er fedest og holder sig bedst til at gjemmes, formodentlig fordi det samles paa en Aarstid, naar Luften er passende tempereret; derefter regnes Juni Maanedes Smør, fordi Luften paa den Tid endnu ei er bleven stærkt opvarmet. Om Vinteren samles sjelden mere Smør end som forbruges efterhaanden, og Blandings-smør, navnlig det, som samles under Overgangen fra Vinter til Sommerfodring, er det som mindst kan taale at gjemmes.

Om Vinteren giver Hø og Korn meest og velsmagende Smør, Kartofler det magreste, som man kun med Meie kan faae til at hænge sammen. Om Sommeren vil man finde, at det naturlige Græs, som Raaigræs og Thimothe eller Dvik, ligesom ogsaa høitliggende især gjødede Enge give mere og finere Smør, end Kløver og andre saftfulde Planter.

Hovedbetingelser for lønnende Smørproduction ere altsaa i Korthed.

A. Angaaende Dvæget.

1. Køer af en god Melkerace.
2. Kraftigt Foder baade Vinter og Sommer, baade for Kalv, drægtig Dvie og Ko.
3. Tilstræffeligt og godt Vand.
4. God Røgt og Pleie med Beskyttelse af Køerne mod Kulde om Vinteren og mod den brændende Sol om Sommeren.
5. Et beqvemt og blødt samt tørt Leie baade Vinter og Sommer.
6. Reenlighed og No (ikke Forstyrrelse af Hunde eller Bremses).
7. Malkning paa bestemte Tider.
8. At Køerne malkes reent.

B. Melkens Behandling.

9. Muligst Undvigelse af Syre baade i Redskaber og i Mælk.
10. Velrensede Meieriredskaber.

11. Den nymalkede Melks Ro og hurtige Afsjoling.
12. En rummelig og kjelig Melkesue.

C. Flødens Behandling.

13. Flødens Skumning før Melken bliver suur.
14. Fløden røres og blandes med sød Mælk.
15. Den melkblandede Flødes Syre og Tykkelse, før den fjernes.
16. Jevn Bevægelse ved Kjerningen.

D. Smørrets Behandling.

17. Anvendelse af foldt Band om Sommeren og af lunkent om Vinteren for at samle Smørret i Kjernen.
18. At Smørret slaaes tilpas med den rigtige Mængde af godt Salt, og Lagen stilles fra det.
19. Luftens Udelukkelse.
20. Opbevaring paa et kjeligt Sted.

Man regner paa at fjerne 1 \mathcal{B} Smør af een Kande Fløde; dog beroer det meget paa Aarstiden og den indblandede Melks Mængde.

Hofmanskave, Marts 1849.

V. E. Hofman (Bang).
(Forpagter.)