

nicht mit der Hand geschehen, das ist unappetitlich. Man verwendet einen besonderen Butterknetter oder einen größeren hölzernen Löffel dazu. Kneten unter Wasser wird nur dann nötig, wenn der Rahm schon verdorben war. In Gegenden, wo das Salzen der Butter üblich ist, rechnet man auf jedes Kilogramm Butter 20 bis 40 g Salz von mittlerer Körnelung. Die werden gleichmäßig eingeknetet. Tafelbutter salzt man schwächer als Dauerbutter. Nach dem Salzen läßt man die Butter 4—6 Stunden in einem Raum mit reiner, kühler Luft stehen. Dann wird sie zum zweiten Male geknetet und ist nun fertig zum eignen Verbrauch oder zum Verkauf.

Wer Butter für den Verkauf in der Stadt herstellt, muß auf äußerste Sauberkeit Bedacht nehmen. Er muß ihr aber auch ein hübsches Aussehen geben und darf sie nicht in unansehnlichen Klumpen auf den Markt bringen. Am besten preßt man sie zu  $\frac{1}{2}$  Pfundstückchen in Holzformen mit netter Verzierung und wickelt jedes einzelne Stück in reines Butterpapier, nicht aber in unsaubere Blätter und dergleichen.

3. Die Verwertung der Milch durch Käsebereitung fordert auch ein kurzes Wort. Bei der Butterbereitung wird nur ein Hauptbestandteil der Milch, das Fett nämlich, abgetrennt. Der andere wertvolle Bestandteil dagegen, der Käsestoff, bleibt in der Magermilch zurück. Dieser kommt in Gemeinschaft mit dem Rest Fett darin bei der Käsebereitung zur Verwendung. Der wichtigste Prozeß der Käsebereitung ist eben die Ausscheidung des Käsestoffs aus der Milch. Sie wird entweder durch die in der Milch entstandene Milchsäure bewirkt oder aber durch das sogenannte Lab. Danach unterscheidet man auch Sauermilchkäse und Süßmilch- oder Labkäse; für kleine, bäuerliche Haushaltungen kommt meist nur der Sauermilchkäse oder der Handkäse, wie er gewöhnlich genannt wird, in Betracht. Zur Bereitung des Handkäses kann man gesäuerte ganze Milch verwenden, meist aber wird saure Magermilch dazu benutzt.

Die zur Käsebereitung bestimmte saure Milch wird erwärmt, dadurch scheidet sich der Käsestoff oder Quark, wie ihn die Leute nennen, von der Molke. Der Quark wird in reine, leinene Beutel oder Leintücher gefüllt, damit die Molke abläuft. Besser ist es noch, die ganze Masse unter einer einfachen Presse auszupressen. Nach dem Pressen wird die Masse so lange durchgeknetet, bis sie einen völlig gleichmäßigen, zarten Brei bildet, aus dem dann mit den Händen flachkugelige oder zwiebelartige Käsechen von etwa 100 g Gewicht geformt werden. Während des Knetens wird auch das nötige Salz, 3—5 %, und je nach Belieben auch Kümmel, zugefügt und durch Kneten recht gleichmäßig in der Käsemasse verteilt. Die geformten Käsechen läßt man auf Brettern oder Stroh an einem luftigen Ort langsam trocknen. Aber gegen Fliegen müssen sie geschützt sein. Die richtige Trockenheit haben sie, wenn sie keine Fingereindrücke mehr erleiden, mit dem Messer aber noch leicht geschnitten werden