

bei der allergrößten Reinlichkeit etwas ein. In erster Linie müssen die Geräte rein und sauber gehalten werden. Darum sollten nur solche zur Verwendung kommen, deren Reinhaltung keine Mühe macht. Früher waren vielfach hölzerne Satten und Büten und Seihen in Gebrauch. Die sind allerdings recht haltbar und halten auch die Milch recht kühl; aber ihre Reinigung bietet Schwierigkeiten. Die Milch dringt nämlich in die Poren des Holzes ein, bildet hier Säure, und diese übt einen nachtheiligen Einfluß auf die Milch aus. Deshalb ist es besser, an Stelle der hölzernen gut verzinnete Eisenblechgeräte zu benutzen.

Nur Butterfässer werden zweckmäßig aus Holz angefertigt. In diesen Gefäßen werden Milch und Rahm ja nicht aufbewahrt. Sie stehen nur kurze Zeit darin. Darum ist auch die Gefahr der Säuerung nicht so groß. Aber gereinigt müssen sie darum doch werden, und zwar aufs sorgfältigste, und wenn es eben angeht, sofort nach jeder Benutzung. Nicht weniger wichtig als die unmittelbare Reinigung ist das Austrocknen und die Durchlüftung der Milchgeschirre. Man bringt sie zu diesem Zweck bei trockenem Wetter nach ihrer Reinigung sofort an die Luft — aber nur an einen solchen Ort, wo sie vor dem Eindringen von Staub und Schmutz gesichert sind.

Von großem Einfluß auf die Beschaffenheit der Milch ist auch der Ort, wo sie bis zu ihrer Verarbeitung zu Butter oder Käse aufbewahrt wird. Wo man Milch aufbewahrt, muß frische Luft sein. Viele meinen, wenn die Milch nicht so lange stehe, bis sie dick und sauer geworden ist, sei noch nicht alles Fett in den Rahm übergegangen, und deshalb sei es gut, wenn sie schnell säure. Gerade umgekehrt ist es. Je länger die Milch süß bleibt, um so vollkommener rahmt sie aus, — und um so besser und haltbarer ist auch die Butter, die man daraus gewinnt. Man muß daher danach streben, den Rahm von der Milch zu gewinnen, solange sie noch süß ist. Nun bleibt die Milch um so länger süß, je kälter sie ist. Warm, 38° warm, kommt sie aber aus dem Euter. Da kommt es also zunächst darauf an, sie abzukühlen. Das geschieht in Wirtshäusern, die keinen besonderen Milchkühler haben, auf die einfachste Weise so, daß man die frischgemolkene Milch in einem Blecheimer in recht kaltes Wasser setzt, bevor sie in den Aufbewahrungsraum gebracht wird. Ihre Wärme soll dann nicht mehr als 12—15° betragen. Bei solcher Temperatur hält sich nämlich die Milch etwa 36 Stunden lang süß und ist dann vollständig ausgerahmt.

Zur Bereitung der Butter pflegt man gesäuerten Rahm zu verwenden. Um den Rahm anzusäuern, empfiehlt es sich, ihn im Winter 24 Stunden vor dem Buttern in einem Gefäß in einen geheizten Raum zu bringen und ihn oftmals umzurühren. Im Sommer genügt es in der Regel, wenn der Rahm nach dem letzten Abrahmen 12 Stunden steht und öfter umgerührt wird. Ist der Aufbewahrungsort kühler, und kann man die Temperatur nicht regeln, so läßt man täglich frischgemolkene Milch schwach sauer werden und setzt diese