

schiedene Figuren eingeschnitten waren. Der Abdruck dieser Figuren war nachher auf der Butter zu sehen.

Lucie fragte, was aus der Milch oder der Flüssigkeit würde, die in dem Butterfasse geblieben wäre, und ihre Mutter sagte ihr, daß dies Buttermilch genannt würde, und man diese gewöhnlich den Ferkeln gäbe.

Lucie: Mutter, ich habe gehört, daß in Irland, Schottland und auch in Deutschland, die Leute Buttermilch trinken, und sie sehr gern mögen.

Mutter: Ja, mein Kind, aber die Buttermilch in Deutschland ist sehr verschieden von der Buttermilch in England. Wir trennen den dicken Theil des Rahms von dem übrigen, um Butter zu machen; aber in Deutschland gebrauchen sie sowohl den dünnern Theil, der nur Milch ist, als den dicken Rahm zum Buttern, und fügen den reichsten Theil der frischen Milch hinzu, nämlich die, welche zuletzt von der Kuh kommt, wenn sie gemolken wird, und die Milch, welche zurückbleibt, wenn die Butter fertig ist, ist aus dieser Ursache nicht so sauer, und nährender, als die Buttermilch in diesem Lande.

Lucie: Macht man nicht zuweilen Molken aus Buttermilch und frischer Milch?

Mutter: Ja, mein Kind, Molken werden aus Buttermilch und abgeschäumter Milch gemacht, aber man hält sie in England nicht für so angenehm und nützlich, ob sie gleich in Irland sehr beliebt sind, vermuthlich, weil die Buttermilch hier nicht so gut, wie die in Irland, ist. Man hat mir gesagt, daß sie oft in diesem Lande einer jeden andern Art Molken vorgezogen werden, selbst von Denjenigen, welche reich genug sind, um Wein-Molken *)

*) In England macht man aus der frischen Milch, so wie sie warm von der Kuh gemolken wird, durch eine Vermischung mit Wein Molken, die Wein-Molken genannt werden; in Deutschland kennt man die Zubereitung dieses Getränkes aber wenig oder gar nicht.
Die Uebers.