

WESTERLUND, A F

# Beredning af godt smör efter engelsk metod.

Vexiö  
1882

# EOD – Miljoner böcker bara en knapptryckning bort. I mer än 10 europeiska länder!



## Tack för att du väljer EOD!

Europeiska bibliotek har miljontals böcker från 1400-till 1900-talet i sina samlingar. Alla dessa böcker går nu att få som e-böcker – de är bara ett musklick bort. Sök i katalogen från något av biblioteken i eBooks on Demand- nätverket (EOD) och beställ boken som e-bok – tillgängligt från hela världen, 24 timmar per dag och 7 dagar i veckan. Boken digitaliseras och blir tillgänglig för dig som e-bok.

## EOD bokens fördelar!

- Få samma utseende och känsla som med originalet!
- Använd ditt standardprogram för att läsa boken på skärmen, zooma och navigera genom boken.
- Skriv ut enstaka sidor eller hela boken.
- *Sök*: Använd fulltextsökning för enskilda fraser.
- *Klipp & klistra*: Kopiera bilder och delar av texten till andra applikationer (t.ex. ordbehandlingsprogram).

## Villkor för användning

Genom att använda EOD-tjänsten accepterar du de villkor som ställs av biblioteket som äger den aktuella boken.

- Villkoren på svenska: <http://books2ebooks.eu/odm/html/nls/sv/agb.html>

## Fler e-böcker

Redan nu erbjuder 30 bibliotek från 12 europeiska länder denna service.

Mer information finns tillgängliga via <http://books2ebooks.eu> alla boken.

- <http://search.books2ebooks.eu/>

*Mr. Savel  
Ekon.  
Lunds  
Ladeg.  
(1882)*

# BEREDNING AF GODT SMÖR

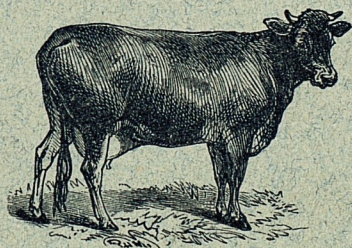
EFTER

ENGELSK METOD.

AF

A. F. WESTERLUND.

Med 7 illustrationer.



Pris: 75 öre.

1882

Kungl. biblioteket

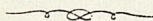


0 0000 000137983

OM  
BEREDNING AF GODT SMÖR

EFTER  
ENGELSK METOD.

AF  
A. F. WESTERLUND.



WEXIÖ.  
SMÅLANDS-POSTENS BOKTRYCKERI.  
1882.



BEREDNING AF GOTT SMØR

ENGELSK METOD

A. V. WESTERLUND



## E ö r o r d.

Då man nu tyckes allmänt finna det vara af behovet påkalladt att utvidga och fullkomna undervisningen i mejerihushållningen i enlighet med de år från år stegrade fordringarna och landbruksakademiens förvaltningskomité i anledning deraf för något öfver ett år sedan aflätit till regeringen ett memorial med framställning om proposition till riksdagen om, att på ordinarie stat 10,000 kronor årligen måtte anvisas till lärare i mejerihushållningen, tror sig undertecknad gagna den goda saken genom att här i landet sprida kunskapen om den smörberedningsmetod, som den häri i England erkänt framstående ingenjör E. Taylor använder och hvars smörkerna bevisat sig vara den bästa. Dertill har jag anfört en del andra, hufvudsakligast ur engelska tidskrifter hemtade, föreskrifter om mjölkhushållningen, hvilka torde vara väl förtjenta, att hos oss blifva allmänt bekanta.

Hvilken ofantlig vigt i ekonomiskt hänseende det är att kunna tillverka godt smör, finna vi af tidningarnas uppgifter om "Smörmarknaden i utlandet." Så uppgafs helt nyligen, att de "smörkomiterades" i Köpenhamn noteringar voro "för 1:sta klassen 22: 81 à 23: 83; 2:dra klassen 19: 74 à 21: 10; 4:de klassen 13: 96 à 14: 98; för 5:te klassen 11: 57 à 12: 94 för 20 skålp." Det bästa smöret betaltes således med mera än dubbelt högre pris, än det sämsta!

Nybro i mars 1882.

A. F. Westerlund.

Under de sednare åren har man i England egnat stor uppmärksamhet åt smörberedningen, såsom varande en mycket viktig fråga för landet, ty ehuru der beredes rätt mycket smör, så importerar dock ofantligt mycket sådant, och denna import ökes år ifrån år samt uppgår, enligt W. T. Carrington, redan nu till ett värde af 182 till 219 millioner kronor.

Bland dem, som i England med bästa framgång arbetat för smörberedningens fullkomnande, är ingenjör E. Taylor, hvilken sökt att erhålla en metod, som icke allenast passar för herregårdarnes mejerier, utan äfven för hvarje bondgård, hvarest det är af lika stor vikt, att lätt och säkert kunna bereda ett smör, som betingar högt pris. Hans smörkerna är ock, att döma af alla sammanställande berättelser från flera års utställningar och täfningar samt från många mejerier och enskilda personer, den bästa, icke allenast för kerning af söt och sur grädde, utan äfven för kerning af mjölk.

Emedan beredningen af ett godt smör icke endast beror på kernans eller kerningens fullkomlighet, utan lika mycket på mjölkens öfriga behandling, allt ifrån dess första början, samt ifrån kornas utfordring, behandling och välbefinnande, så vill jag här äfven omnämna detta, hufvudsakligast efter engelska föreskrifter rörande detta ämne.

### 1. **Kostallet.**

Kostallet bör ligga på en torr och luftig plats, hafva ordentligt golf och panel, vara väl draineradt och väl

ventileradt samt så stort, att hvarje ko erhåller tillräckligt utrymme och riklig tillgång på ren, frisk luft. Fönstren bör vara så många och så stora, att kostallet bliver väl upplyst, samt sitta så högt, att dagern ej faller alldeles i ögonen på de kor, som hafva sin plats intill de väggar, å hvilka fönstren äro anbragta, och äfven därför, att, då fönstren hållas öppna, för underlättandet af ventilationen, draget ej må träffa kreaturen, utan luftombytet ske så mycket som möjligt öfver dem.

För ventilering under den kalla årstiden, då fönstren ej gerna öppnas, kan man på följande sätt lätt anordna en enkel ventilation. På hvar 15:de fot af kostallets långsidor anbringas, 6 fot öfver golfvvet, ett bleckrör, af omkring 4 tums diameter, tvärt igenom väggen. Inuti detta rör sättes ett annat, som är öppet i den utåt vända ändan, men i den inåt vända deremot tillslutet af en rund plåt, något större än rörets diameter, och hvarpå är fästadt ett handtag. Rörets sidor äro tätt genombrutna med små hål af omkring 1 linies diameter. Då röret är inskjutet, inkommer ej någon luft utifrån genom denna ventil, men då det inre röret utdrages, så inströmmar en större eller mindre mängd frisk luft, allt efter som röret är mer eller mindre utdraget. Äro kreatursraderna så anordnade, att en del af djuren komma att stå med hufvudena åt väggen, så bör framför hvarje rör anbringas en bleckplåt, som gifver den inströmmande luften en sned riktning uppåt, så att den ej kommer i beröring med kreaturen förr, än den hunnit blifva något uppvärmd.

Kostallet skall alltid hållas så rent som möjligt samt vara lagom varmt. Korna skola alltid vara försedda med tillräckligt torrt strö.

## 2. Kornas behandling.

Korna skola omsorgsfullt vårdas och skötas, de skola erhålla en jemn och riklig utfordring samt hållas vid sådant hull, att de kunna gifva både mycket och god mjölk. Magra kor gifva både ringa och dålig mjölk. Dess dåliga beskaffenhet kan lätt profvas med en gräddprofvare, som dertill är nyttig, för att visa hvilket bete och hvilket foder, som gifver den största mängden grädde. Lättsmälta foderämnen gifva en fetare mjölk än hårdsmälta; vattenhaltigt foder gifver magrare mjölk än hö och s. k. kraftfoder. Ehuru grönfoder gifver en magrare mjölk än hö och säd, så blifver dock smör af mjölk efter kor, som gå på godt gräsbete, af den bästa beskaffenhet.

Korna skola hafva fri tillgång på friskt, rent vatten. De skola alltid behandlas med foglighet och ömhet. Man skall icke hålla dem ständigt bundna, ty om de få tillräcklig rörelse, så lemna de både mera och fetare mjölk; men mycken ansträngning, skrämsel, dålig behandling och dylikt minskar både mjölkens mängd och fetthalt. Det är bevisadt, säger R. Barter, att mjölk af en ko, som blifvit drifven fort, jagad af hundar eller pinad af flugor, skadar hela mjölkförrådet. Ordning och en efter förhållandena väl stadgad tidsfördelning emellan utfordring, vattning, rörelse, hvila och mjölkning är äfven viktigt för kornas välbefinnande.

Man ser noga till att ej några snyltdjur eller ohyra innästla sig hos korna, ty dessa tära på dem och plåga dem så, att mjölkafkastningen deraf i hög grad lider. Märker man sådant, så tvättar man korna med det s. k. glycerinbadet (glycerindip), hvilket är fullkomligt oskadligt för deras helsa, hvilket åter icke är fallet med de förr härför brukliga tvättningarna med arsenikpreparaterna. Glycerinbadets användning inskränker sig ej blott

till tvättning af djur för borttagande af ohyra, utan äfven emot hvarjehanda hudsjukdomar, klöfversjuka hos nötboskap, ringorm och mugg hos hästar m. m. Genom att tvätta djuren härmed, kan man skydda dem emot anfall af bromsar och andra insekter, hvilka om sommaren bruka förorsaka dem svåra plågor. — Förfaringssättet vid glycerinbadets användning är mycket enkelt och beskrifning deröfver erhålles vid inköpet deraf. Det finnes nu allmänt i handeln, är billigt i pris och uppfyller sitt ändamål fullkomligt. Det förordas härtill af vår medicinalstyrelse.

### 3. **Mjölkkammaren.**

Mjölkkammaren, eller det rum, hvori mjölken för gräddsättning förvaras, bör vara belägen på en öppen och torr plats, dess dörrar och fönster få ej finnas åt gård eller plats, der luktande ångor utvecklas, golfvet skall vara belagdt helst med stenflisor, tegel eller cement, så att det lätt kan tvättas. Fuktighet eller någon slags orenlighet får icke finnas i en mjölkkammare, utan den skall alltid hållas fullkomligt ren och vara väl ventilerad och alla sådana ämnen som frukt, mat, ost och dylikt måste sorgfälligt utestängas derifrån; man får icke använda mjölkkammaren såsom ett magasin, ty mjölken upptager de ångor, som utvecklas i rummet och skämmes ofantligt lätt deraf. I mjölkhushållningen är det absolut nödvändigt, att öfverallt skall råda den största renlighet. Hela hemligheten i att hafva lycka och framgång i smörberedningen synes hufvudsakligast vara, att i alla detaljer iakttaga ytterlig renlighet och noggrann uppmärksamhet.

Fönstren i mjölkkammaren skola vara så beskaffade, att solen icke kommer att skina på mjölken, ty då skadas grädden och dåligt smör erhålles deraf; men solljuset be-

höfver derföre icke utestängas ifrån mjölkammaren, ty luften hålles derigenom ren och frisk, och utan torr, frisk luft i alla de rum, der mjölk förvaras och behandlas jemte rena mjölkkärl, kan aldrig något godt smör erhållas.

Af det sagda framgår, att mjölkammaren måste vara försedd med en god ventilation. Jag vet allt för väl, att det i allmänhet är för våra landtmän ofta mycket svårt att skaffa sig passande mjölkammare och att det ofta står utom deras förmåga att hålla dem vid passande temperatur under alla årstider, men mycket kan dock uppnås med enkla medel och af allt är ingenting viktigare, än en god ventilation. Vi hafva sett, säga Thomas & Taylor, en unken mjölkammare, hvori mjölken om sommaren icke kunde hålla sig, förvandla sig till ett utmärkt godt mjölkrum, genom att man derstädes anbragte en takventilation; i ett annat liknande fall, der det var omöjligt att anordna en takventilation, erhöles ett utmärkt godt resultat, genom att göra en öppning i öfversta kanten af dörren och anordna en lös ruta i det motstående fönstret. Om vi, säga nyssnämnda förf., vid någon viss årstid märka, att mjölken i mjölkammaren erhåller en stark "fä-lukt," så måste den i rummet varande förskämda luften utdrifvas och utbytas emot frisk sådan, förr än vi kunna erhålla frisk, välluktande och välsmakande mjölk och grädde samt godt smör deraf.

Temperaturen i mjölkammaren är af stor vikt: den bör icke tillåtas blifva under  $+ 11$  grader eller öfver  $+ 14$  grader Celsius.\*) Genom att hålla mjölkammaren vid passande värmegrad, ökas afkastningen betydligt, och snart betalar sig utgiften för en eldstad. En billig jernugn, eldad med kol eller torf, är tillräcklig för att,

---

\*) Vid den gusanderska metoden låter man värmegraden i mjölkammaren aldrig falla under  $+ 16$  grader och ej öfverstiga  $+ 30$  grader C.

äfven under den kallaste natt, hålla rummet vid lagom värmeegrad. Om sommaren ser man till att mjölkammaren icke blifver för varm, ty om mjölken utsättes för en högre värmeegrad, så surnar den mycket lätt.

Af det föregående inses tydligen, att man, för att få god grädde och godt smör, icke kan ställa mjölken för gräddsättning på en hylla i boningsrummet eller köket, ty grädden blifver då så inpyrd med osunda ångor, rök och dam, att smöret får deraf både smak, lukt och färg; ej heller kan man ställa mjölken i ett trångt skåp, ty här blifver luften snart oren och grädden skadad; likaledes kan man ej ställa mjölken i visthusboden eller spiskammaren, ty de öfriga der förvarade ämnena skulle snart förstöra både mjölken och grädden; ej heller kan man ställa mjölken i en mörk, qvaf och fuktig källare.

Taylors roterande mjölkhylla har i England vunnit allmänt erkännande; den synes ock vara särdeles användbar, synnerligast der man har ondt om utrymme i mjölkammaren, hvarföre den förtjenar att här blifva allmänt bekant. Den består af 5 à 6 runda bord, fästade öfver hvarandra å en vertikal axel. Hvarje bord har 4 till 6 hål för upptagandet af mjölkbunkarne, och hvarje ställning upptager således 20 à 30 mjölkbunkar, hvilka alla kunna skummas, utan att mejerskan behöfver flytta sig från sin plats, derigenom att borden kunna vridas rundt omkring, så att hvarje bunke å samma bord kommer fram till samma plats. Hvarje sådan mjölkhylla upptager mjölken af 10 à 15 kor. Hela ställningen är af jern, men man skulle kunna göra den mycket billigare af trä, som då måste väl målas.

#### 4. **Mjölkkärnen.**

Mjölkkärnen skola alltid hållas fullkomligt rena. De renas först genom afsköljning i kallt vatten sedan genom

tvättning med borste och kokhett vatten och sköljas sist med friskt, kallt vatten samt torkas, innan de ställas bort; men denna rengöring får icke ske i gräddsättningsrummet, på det att vattnets fuktighet ej må skada luften derstädes. Vid rengöring af målade och omålade mjölk-kärl, brukar man med fördel använda en svag sodalösning, bestående af 1 skålp. soda på 100 kannor vatten. Genom att skura de omålade träkärlen med salt eller sand, blifva de mer eller mindre ludna eller ojemna, men detta kan undvikas, om man behandlar kärnen med kokande lut af soda eller aska samt till sist neddoppar dem ett ögonblick i kokande vatten och ställer dem, med boten vänd uppåt, att torka på ett skuggigt, luftigt och varmt ställe.

Mr E. Taylor förordar följande behandlingssätt vid mejerikärlens rengöring. Genast efter kerningen böra kernan och alla andra kärl, hvori man haft mjölk eller smör, sorgfälligt renas med tillräckligt mycket kokhett vatten. Använder man härtill för litet vatten, så får man ej undra på om kernan kommer att lukta. För att rena en Taylors 24 kannors kerna erfordras minst 7 kannor kokhett vatten. Är vattnet ej kokhett, så blifver kernan ej tillräckligt ren med en mycket större quantitet. När man hålt det kokheta vattnet i kernan (Taylors) och tillslutit locket samt utsläppt luften, så kringvrider den (kernan) i omkring fem minuters tid. Detta är tillräckligt för kernans inre. Låt nu vattnet på en gång afrinna genom kranen, torka derefter kernan utvändigt och låt den så stå, med fräntaget lock och öppningen nedåt, för att all fuktighet må kunna aflägsna sig. Låt äfven kranen vara öppen, på det att luften må kunna cirkulera genom kernan. Göres detta, så är kernan alltid ren och färdig att begagna vid nästa kerning. Alla andra mejerikärl skola, sedan de först

blifvit sköljda med kallt vatten, omsorgsfullt sköljas med kokhett.

Använder man för gräddens uppsamling ett kärl af trä, så är det rådligt att, för hvarje gång den är tömd och derefter väl rengjord, ångkoka den, ty eljest kan den i träet möjligtvis kvarblifna syran verka skadligt på grädden, På flera ställen hos oss användes följande enkla och praktiska sätt att ångkoka gräddkärlet, kernan och andra mejerikärl, som äro af trä. Man håller deri först något varmt vatten och lägger sedan deruti glödgade stenar eller jernstycken samt täcker derefter kärlen genast med tätt slutande lock. För att skydda kärleus botten, att de ej skadas vid stenarnes eller jernstyckenas nedläggande, lägger man en lös brädlapp eller metallplåt på botten.

Kärl af trä taga lätt syra, äfven om de äro oljemålade, samt äro dertill svåra att hålla fullkomligt rena. De böra helst förfärdigas af ek eller bok. Kopparkärl äro ytterst farliga, om de ej äro väl förtennta och mjölken får surna i dem, ty då blifva de högst skadliga för hel-san. Likaså kärl af zink och bly. De bästa mjölkkärl äro de af förtennt jernbleck. Man undviker på det omsorgsfullaste att löda sådana kärl med bly, såsom varande giftigt. För att lätt kunna hålla dessa kärl rena, böra de ej hafva några skarpa kanter, fogar eller böjningar, hvarest orenlighet skulle kunna kvarstanna vid rengöringen. Mjölkkärl af väl glaceradt lergods och glas äro nog användbara, men de gå lätt sönder, synnerligast om man till deras rengöring använder kokhett vatten, hvilket icke gerna kan undvikas.

För att underlätta och minska arbetet vid rengöringen af mjölkkärl af trä, brukar man måla dem med oljefärg både in- och utvändigt. Sådana kärl, hvari sur

grädde eller sur mjölk förvaras, såsom gräddsamlingskär, kernor och dylika, böra icke målas invändigt.

**Mjolkstäfvor** göras antingen af trä eller förtennt jernbleck, hvilka senare äro ändamålsenligare och lättare att rengöra, än de förra. Man börjar nu här att använda s. k. amerikanska mjolkstäfvor, som tillika utgöra pall för den, som mjölkar. Dessa äro särdeles praktiska äfven därför, att mjölken förorenas mindre lätt genom smolk, hår och dylikt.

**Mjölksån** bör vara betäckt med ett lock, som är förse-  
d med ett hål för bortledning af imma och värme. Genom mjölksåns betäckning med ett lock förhindras icke allenast orenlighet, såsom dam, smolk och dylikt, att falla i mjölken, utan denna skyddas äfven emot ladugårdsluften, som är så skadlig för denna ytterst ömtåliga vätska.

**Mjölkbunkarne** böra vara af förtennt jernbleck, glaceradt lergods eller af glas och hafva endast 3 à 4 tums höga kanter. Kanter och hörn böra vara väl afrundade samt ytan slät och blank.

**Mjölksilen** göres af förtennt jernbleck med botten af fin förtennt jerntråd eller tagelduk. I England användes silar med solid botten och silen på sidorna. När mjölken hålles häri med vanlig hastighet, så tvingas ej derigenom smolk och orenlighet att gå igenom silen, såsom det sker vid de vanliga bottensilarne, utan sådant qvarstannar här på silbotten, under det att mjölken rinner ut genom silens sidor.

## 5. Mjölknigen.

Mjölknigen måste alltid företagas så, att all den i jufret samlade mjölken fullständigt uttömmes. Detta är icke allenast viktigt därför, att derigenom blifver såväl mjölkens mängd som ock dess fetthalt större, ty den sist

erhållna mjölken är den bästa och fettrikaste, utan äfven derför, att den retning, som uppstår genom att få den sista tjockflytande mjölken att utrinna, påskyndar jufrets utveckling hos qvigor samt både hos dessa och äldre kor förökar mjölkbildningen.

Före mjölkningen bör jufret väl rentorkas eller, om det är mycket förorenadt, tvättas med rent, ljumt vatten och väl torkas derefter. Äfven mjölkarens händer skola alltid rengöras före mjölkningen, men utan användning af såpa eller tvål. Mjölkning bör ske fort och mildt samt så mycket som möjligt vid en bestämd och lika tid.

Mjölkningen bör ske 3 gånger på dygnet, då kon är vid full mjölkning, med helst lika långa mellantider. Nyss burna kor med mycken mjölk böra mjölkas ännu oftare, hvarigenom förekommes jufverlidande och ljufrets verksamhet ökes. Genom att mjölka 3 gånger dagligen, erhålles en större mängd mjölk af bättre beskaffenhet, än genom att mjölka endast 2 gånger. Då korna om sommaren äro ute på aflägsna betesmarker, torde man hafva svårt att mjölka så ofta, men detta kan dock oftast öfvervinnas.

## 6. Mjölakens första behandling.

Den nymjolkade mjölken har en stor förmåga att uppsupa gasarter och skämmas lätt genom föroreningar, hvarigenom den får dålig smak och lätt surnar samt ger ett dåligt smör. Derför bör den genast efter mjölkningen eller då den hålles i mjölksån, silas, på det att här, smolk och annan orenlighet, som oaktadt all försigtighet dock kommit deri, genast må blifva aflägsnade. Mjölksån hålles så mycket som möjligt täckt, så att kostalls-luften så litet som möjligt må komma i beröring med mjölken och skada densamma.

Då mjölken kommer ifrån kon, har den en temperatur af + 35 till 37 grader Celsius. Denna temperatur bör så fort som möjligt nedsättas till + 13 grader. I England användes härtill allmännast *Lawrences mjölkkyllare*, som upptager ett rum af endast 3½ fot på ena hållet och 1½ fot på det andra. En vattencistern är placerad på ett högre ställe än afkylaren (B, fig. 1), som åter är fästad i en träställning. Kallt vatten rinner från cisternen



Fig. 1. Lawrence's mjölkkyllare.

genom ett rör (D) in i botten på afkylaren, cirkulerar genom rören och rinner bort genom det öfversta röret (E.) Rören äro inneslutna i en låda af förtennt jernbleck med vågformigt veckade sidoväggar. Vid dess öfre del finnes en ränna längs hela lådan och i botten en mängd hål. Mjölken rinner från cisternen (A) i rännan och genom hålen samt följer kärlets (B) vågiga yta; dess tem-

peratur sänkes tillfölje af det i rören cirkulerande kalla vattnet. Mjölken blifver härigenom icke allenast afkyld, utan äfven renad, uppluckrad och utsatt för luftens syre, hvarigenom all djurisk värme och all lukt borttagas. Mr Murray säger: "antingen mjölken behandlas i eget mejeri eller i det allmänna mejeriet eller lemnas till mjölkförsäljningsställena, borde den alltid genast afkylas, efter det den kommit ifrån kon."\*)

Skall mjölken transporteras en kortare eller längre väg, så skall man noga se till, att den så mycket som möjligt skyddas mot skakning och stötar. Af denna orsak bör kärnen väl fyllas, så att mjölken ej kan squalpa deri, eller kan man, om mjölken ej fyller kärlet, anbringa deri flytande och passande skifvor af trä eller kork. I England användas transportkärn, som hafva locket rörligt nedåt inne i kärlet och som pressas med en skruf mot mjölken. Dessa lock göras äfven dubbla, för att om sommaren innesluta kallt vatten eller is. Vid mjölkens transporterung är det bäst att bära den, men detta kan endast användas på kortare väglängder. Vid transport på hjuldon, böra dessa vara försedda med goda fjedrar; bäst är att transportera kärnen hängande, så att de under forslingen erhålla en gungande rörelse.

## 7. Mjökprofning.

Mjökens kemiska sammansättning varierar rätt betydligt och består, enligt sammanställandet af flera analyser, af:

---

\*) Några förf. säga, att om mjölken vid upprepade i- och urhällningar utsättes för luftens inverkan, så erhålles en mindre mängd grädde och smör, men detta torde vara följden, då mjölken redan hunnit svalna.

fett.....	högst	4,50	%	lägst	2,80	%	pr medium	3,65	%
ostämne ...	„	5,00	„	„	3,00	„	„	4,00	„
ägghvita	„	0,60	„	„	0,20	„	„	0,40	„
mjölksocker	„	5,50	„	„	3,00	„	„	4,25	„
aska .....	„	0,80	„	„	0,40	„	„	0,60	„
vatten.....	„	90,00	„	„	83,66	„	„	86,83	„

Den s. k. råmjölken, som kon lemnar straxt före och straxt efter kalfningen, har en helt annan sammansättning, och först efter omkr. 5 à 6 dagar efter kalfningen har mjölken sin normala sammansättning, och dessförinnan bör den ej användas till smörberedning. Enligt analys af Fleischman, innehåller råmjölk, en dag efter kalfningen:

fett .....	4,0	procent,
ägghvita .....	14,8	„
mjölksocker .....	1,5	„
askbeståndsdelar .....	1,0	„
vatten .....	78,4	„

Att profva mjölken genom analysering kan icke komma i fråga i stort, ty dels är det för kostsamt, dels tager det för lång tid, och dels kan icke alla utföra samma.

Bland de många instrument och metoder för mjölkundersökning, vill jag här endast omnämna de allmänna, hvarmed smörtillverkaren kan profva mjölken för att utröna dels dess godhet, och dels om den blifvit förfalskad genom afskumning och utspädning med vatten.

**Gräddmätaren** är isynnerhet användbar för bedömandet af gräddhalten hos mjölk efter olika kor af lika eller olika ålder och race vid samma eller olika utfodring. Äfven kan den användas för utrönandet om mjölken blifvit skummad eller erhållit tillsats af vatten, men detta dock blott säkert i förening med mjölkvägen (laktodensimetern.)

Gräddmätaren består af en glascylinder af  $1\frac{3}{4}$  tum diameter med en skala, delad i 100 delar eller grader,

antingen graverad å cylindern eller stäld emellan 2:ne profecylindrar. Glasröret fylles med mjölk till nollpunkten, hvarefter man låter det sedan stå i hvila i 12 å 24 timmar, då man lätt kan afläsa mjölkens gräddhalt i volympocent. I medeltal ger oförfalskad mjölk 10 till 15 procent grädde, som innehåller omkring en fjerdedel smörfett.\*) Till hälften afskummad mjölk visar 5 till 7 procent grädde.

Men man kan med gräddmätaren icke se, om den mindre gräddhalten beror på afskumning eller tillsättning af vatten; detta utrönes genom att undersöka skummjölken på dess specifika vikt. Skummjölken skall å mjölkvägen visa  $2\frac{1}{2}$  till  $3\frac{1}{2}$  grader mera, än den söta mjölken eller  $31\frac{1}{2}$ — $36\frac{1}{2}$  grader; visar den mindre, så är vatten tillsatt, men visar den lika mycket, då gräddhalten var mindre än 10 proc., så har skummjölk blifvit tillsatt.

**Mjölkvägen** (*laktodensimetern*) är en areometer, som angifver den specifika vigten emellan 1,014 till 1,042. På instrumentets skala angifvas blott de sista talen eller 14 till 42, som här kallas grader. En del hafva blott en skala, andra åter tvenne, hvaraf den ena med gul färg är för oskummad mjölk (med orden: non écrémé), den andra med blå färg för skummjölk (betecknad med écrémé).

Instrumentets användning beror derpå, att mjölk blifver genom utspädning med vatten specifikt lättare, men som mjölk genom afskumning blifver tyngre, så kan densamma genom tillsättning af en lagom mängd vatten erhålla samma spec. vikt, som oförfalskad mjölk. Denna förfalskning upptäckes dock lätt med gräddmätaren eller med laktoskopet.

\*) 4 å  $4\frac{1}{2}$  kannor god mjölk bör vid kerning gifva 1 skålp. smör.

**Laktoskopet** är konstrueradt för bestämmandet af mjölkens fetthalt och består af ett graderadt, färglöst glasrör, i hvars nedre, slutna ända finnes en mindre mjölkfärgad glasecylinder, som till hela sin längd har ett afstånd af 4,75 millim. från det omgifvande glasröret, och hvarå en del svarta linier äro innebrända. Vid profningen tillsättes med den tillhörande pipetten 4 kubikmili-meter mjölk, hvarefter vatten tillsättes i små portioner och under beständig omskakning, till dess de svarta strecken å den inre glasecylindern blifva tydligt synliga och kunna räknas, utvisande så procenthalten af fett hos mjölken.

Tillsammans med mjölkvägen kan man med laktoskopet hastigt utföra mjölkprofningen. God mjölk måste å mjölkvägen visa 29—34 grader och icke under 3 proc. fett å laktoskopet; till hälften afskummad mjölk måste visa 31—36 grader och icke under  $1\frac{1}{2}$  proc. fett, och skummjölk  $32\frac{1}{2}$ —38 grader och icke under  $\frac{1}{2}$  proc. fett.

**Mittelstrass' mjölkprovare** har i utlandet erhållit mycket beröm, såsom varande mycket enkel att använda, och hvarmed man lätt och hastigt kan erhålla så noggranna prof, att de endast med  $\frac{1}{10}$  till  $\frac{2}{10}$  procent afvika från det fullt rigtiga.

Denna mjölkprovare består, såsom fig. 2 visar, af en i det inre svärtad metalleylinder med en oval öppning på sidan, hvarest en i 45 graders vinkel stäld spegel befinner sig. På denna cylinder står en annan mindre sådan med botten af glas. Detta kärl är försedt med ett tätt slutande lock, som uppbär en i längdriktningen flyttbar tub, hvars nedre ända är tillsluten med en glasskifva. På ena sidan är tuben försedd med en indelning i millimeter.

Vid profningen utspäder man 2 delar mjölk med 100 delar vatten och fyller deraf det öfre kärlet nära fullt.

Ett ljus eller en fotogénlampa ställes midt framför spegeln på ungefär  $\frac{3}{4}$  meters ( $2\frac{1}{2}$  fots) afstånd derifrån.

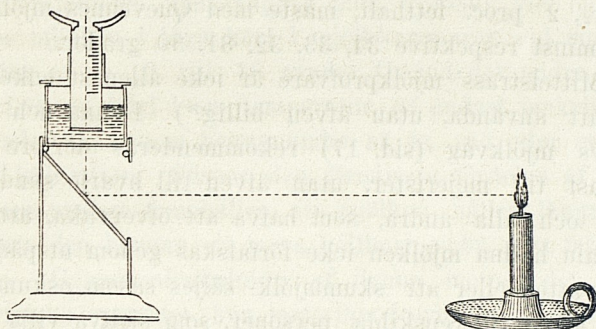


Fig. 2. Mittelstrass' mjölkprofvare.

Man ser nu i tuben och flyttar denna så, att det af spegeln reflekterade ljuset väl är synligt, men hotar att alldeles försvinna. På tuben kan man nu afläsa huru många millimeter båda glasplattorna äro aflägsna ifrån hvarandra, och med tillhjälp af en tabell lätt finna mjölkens fetthalt i procent.

För undersökning af skummjolk, hvarest förhållandet emellan fett och torrsbstans är annorlunda och der fetthalten endast utgör  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{8}$  af det, som den oskummade mjölken hade, sammanblandar man 4 delar mjölk och 100 delar vatten. Med tillhjälp af en annan tabell kan man äfven här lätt finna fetthalten i procent.

För att vara säker på att ingen oskyldig kommer att misstänkas för förfalskning, så antager man fetthalten för den oskummade mjölken till endast  $2\frac{3}{4}$ —3 proc. Den spec. vigten får icke vara mindre än 28 grader efter Quevennes mjölkvåg (se sid. 17). Har mjölken endast  $2\frac{1}{2}$  proc. fett, så kan man anse den vara förfalskad, ehuru det gifves fall, då ett sjukligt tillstånd hos kon

kan nedsätta mjölkens fetthalt ända till 1 à 2 procent, men sådan mjölk bör icke säljas.

Skummjölken, som med mjölkprofvaren visar  $\frac{1}{4}$ ,  $\frac{1}{2}$ , 1,  $1\frac{1}{2}$ , 2 proc. fetthalt, måste med Quevennes mjölkväg visa minst respektive 34, 33, 32, 31, 30 grader.

Mittelstrass' mjölkprofvare är icke allenast enkel och lätt att använda, utan äfven billig.\*) Denna och Quevennes mjölkväg (sid. 17) rekommenderas därför icke allenast till mejerister, utan äfven till hvarje sundhetspolis och alla andra, som hafva att öfvervaka, att den till salu hållna mjölken icke förfalskas genom utspädning med vatten eller att skummjolk säljes såsom oskummad, samt äfven till enskilda personer, som sjelfva vilja kontrollera den vara de köpa. Att mjölkundersökningar äro mycket nyttiga och viktiga för dem, som ega kor, har jag redan förut framhållit.

**Termometern** (*värmemätaren*) är nödvändig för utrönandet af temperaturen i mjölkammaren och för bestämmandet af gräddens temperatur, då den skall slås i kernan. I vårt land användes allmännast den hundragradiga eller, efter uppfinnaren, s. k. Celsii termometer. De efter en sådan termometer angifna värmegraderna betecknas med C och med + (plus), då de gå öfver nollpunkten (vattnets fryspunkt), men med — (minus), då de ligga under densamma. 100 grader härå är vattnets kokpunkt.

## 8. Gräddens afskiljande ur mjölken.

Gräddens afskiljande ur mjölken sker antingen genom att låta mjölken stå i hvila, gräddsättning, eller genom att underkasta den en hastig kretsrorelse, centrifugering.

\*) Se annonsen n:o 9.

a) **Gräddsättning.** Man använder många olika system vid mjölkens behandling i och för dess afgifvande af sin gräddhalt, hvar och en med sina förespråkare. I England framhålles synnerligast 2:ne system: vid det ena sättes mjölken i låga kärl i mjölkkammaren vid en temperatur af + 10 till 15 grader C., vid det andra deremot i djupa kärl i en temperatur af endast omkring + 4 grader C., genom begagnandet af is, snö eller mycket kallt källvatten. Såsom den förnämsta fördelen af detta sednare system framhålles, att mjölken hålles längre söt och att den lemnar ett mera hållbart smör, fritt från ostämne. Genom användning af denna metod, det s. k. swartziska systemet, kan mejerihandteringen drifvas mera regelbundet och i stor skala. Derföre har också detta system erhållit en stor användning både i Europa och Amerika samt användes numera nästan alltid, der smörberedning bedrivs i stor skala. Men på ställen, der endast ett ringa antal kor finnes och der hvarken smör eller ost beredes såsom hufvudsak, utan endast tillverkas af den mjölk, som icke åtgår i hushållet eller kan direkt försäljas, erhåller man lika godt resultat genom att sätta mjölken i låga kärl vid en temperatur af omkring + 13 grader C. Emedan is eller tillräckligt kallt vatten ofta är omöjligt att erhålla, så kan icke den swartziska metoden användas öfver allt eller blifva allmän. Äfven derföre att denna, efter grosshandlaren J. G. Swartz på Hofgården i Östergötland uppkallade, metod är väl bekant här i landet af alla våra större smörtillverkare, så vill jag här blott närmare beskrifva mjölkens sättande i låga kärl, såsom det förordas af engelska författare.

Då den nymjolkade mjölken kommer i mjölkkammaren, uppsilas den med omsorg genast i två till tre tums djupa bunkar af väl förtennt jernbleck, glaceradt ler-

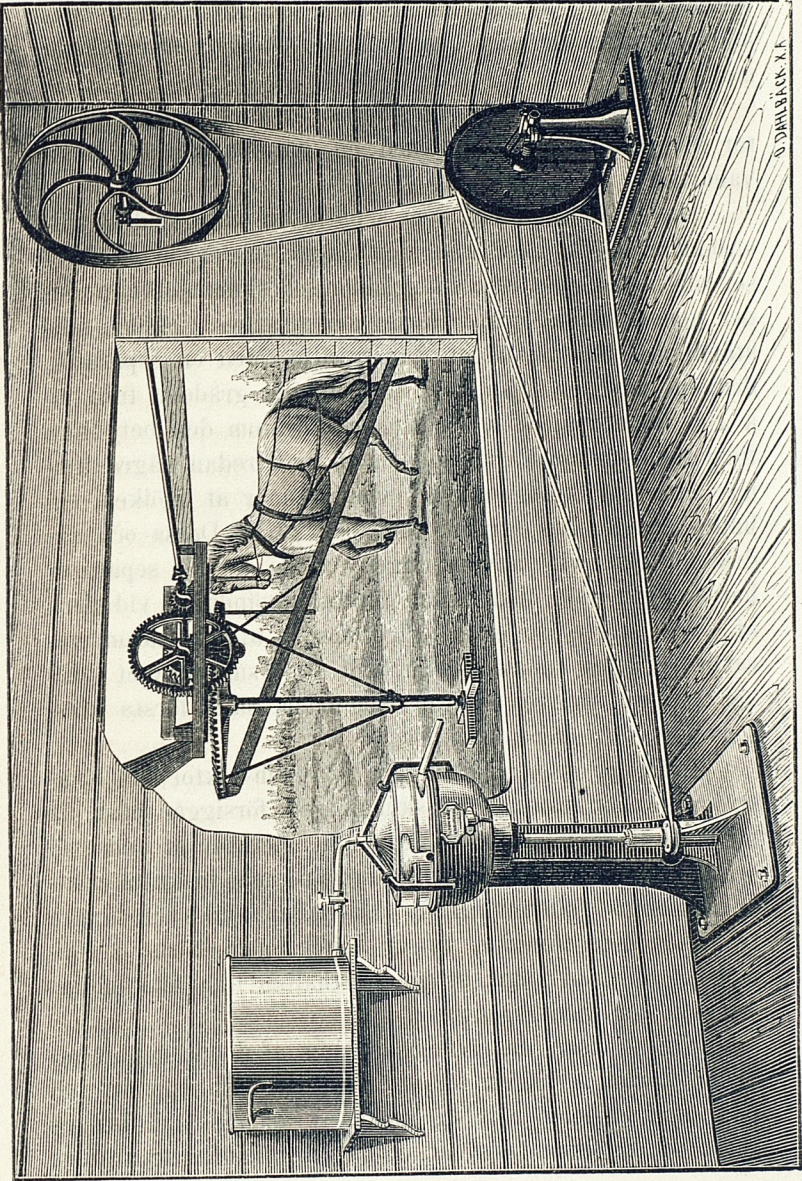
gods eller glas, allt materialier, som icke äro porösa och som kunna hållas fullkomligt rena med tillhjälp af kokhett vatten. Har man under detta arbete möjligen utspilt mjölk i rummet, så borttorkas detta väl och mjölken lemnas i stillhet för gräddsättningen, hvilken försiggår på 24 à 36 timmar. Om sommaren eller under den varma årstiden bör mjölken icke hafva större djup i bunkarne än omkring 2 tum, men under den kalla årstiden kan man hafva mera deruti. Under gräddsättningen skall mjölken vara helt och hållet i stillhet och man bör derunder alldrig flytta mjölkkärlen.

*Gräddens afskumning* bör ske tre gånger under de första 36 timmarne eller hvarje 12:te timme, och man bör icke låta mjölken stå längre än denna tid och i hvarje fall bör skumningen företagas innan mjölken blifver syrlig eller sur; ty dels får grädden eljest en dålig smak och gifver dåligt och föga hållbart smör, dels blifver skummjölken oduglig till kokning och ostberedning. Några förorda afskumning blott en gång, på det att gräddsättningen icke må störas.\*)

Grädde, som tages ifrån sur mjölk, hvilken redan så öfvergått i syrsättning, att den afskiljer sin vassla, är af dålig beskaffenhet och gifver säkert alltid ett föga hållbart smör med starkt ostaktig smak. God ost är nog äfven omtyckt, men de flesta personer föredraga att hafva smör och ost hvar för sig på bordet, säger en engelsk författare.

b) **Gräddens afskiljande med separator (genom centrifugering.)** Vid större mejerier använder man med största fördel *de Laval's separator*. Härmed kan man medelst

\*) För att vid skumningen lätt kunna hafva reda på de mjölkbunkar, som höra till samma mål (mjölkning), kan man med krita anteckna på dem, då mjölken uppsilades deri. Man skrifver blott två à tre bokstäfver, såsom t. ex. Mm (måndagsmorgon), Ta (tisdagsafton), Thm (torsdagsmorgon) o. s. v.



centrifugalkraftens användning fort och fulltständigt skilja mjölk och grädde från hvarandra omedelbart efter skedd mjölkning.

På omstående sida illustreras en de Lavals separator i verksamhet, drifven med en utanför varande hästvandring.

Under hela tiden, som separatorn kringvrides, tillströmmar mjölk deri från den högre placerade mjölkreservoiren, under det att såväl grädden som skummjölken uttrinner genom skilda rör. Härigenom afskiljes grädden fullständigare, än på något annat sätt. Med en separator, drifven med en häst, kan man afskilja grädden från 90 à 100 kannor mjölk hvarje timme. Förutom den betydliga tidsvinst, som uppstår derigenom att man redan några timmar efter mjölkningen kan erhålla smör af mjölken, erhålles en stor besparing i rum och kärl. Dessa och andra fördelar vid användningen af de Lavals separator hafva gjort, att den redan funnit användning vid flera af våra större mejerier och lofordas af alla såsom varande särdeles ändamålsenlig, och att "smörutbytet blifver 12 proc. större, än efter isemetoden, samt första klasSENS pris för smöret erhålles."

Enligt professor Hjalmar Nathorst och doktor Nils Engströms försök framgår, att skumningen försiggår bäst, då mjölken är spenvarm, men att en temperatur af ända till + 18 grader C. ej i någon nämnvärd mån inskränker utskumningens fullständighet. Ej heller synes en längre transport derå inverka, ty ur mjölk, som körts 2 timmar på ofjedrad vagn, uttages fetthalten lika fullständigt som om den varit spenvarm.

Fig. 4 visar en genomskäring af denna separator. Sedan kärlet A blifvit försatt i rotation och uppnått full fart samt en jemn rörelse, öppnas kranen på tilledningsröret och mjölken inströmmar på en, ofvanför separatorn

uppställd, behållare genom röret a, som är fastskruvad i bottnet af kärlet A. Af centrifugalkraften slun-

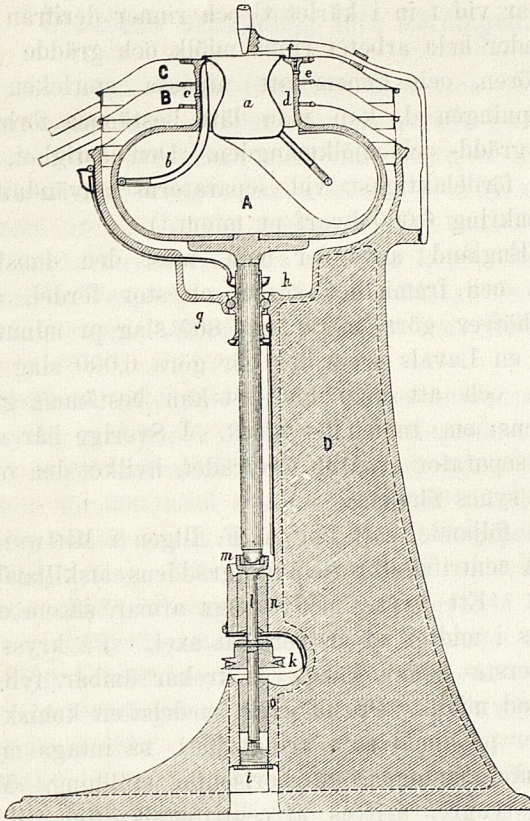


Fig. 4. De Laval's separator i genomskärning.

gas den tyngre skummjölken mot kärlets vägg, hvar-  
emot gräddpartiklarne tvingas emot dess midt. Den till-  
flytande mjölken undantränger nu den skummade mjölken,  
som stiger genom röret b och det ringformiga rummet c  
samt kastas ut vid d, för att samla sig i kärlet B, hvar-

ifrån den afrinner i ett nedanför stående kärl. Samtidigt med den skummade mjölken stiger grädden uppåt omkring röret a genom det smalare ringformiga rummet e, strömmar vid f in i kärlet C och rinner derifrån ut.

Under hela arbetet rinna mjölk och grädde jemt ut från rören, och genom att afpassa storleken af utloppsöppningen d, kan man lätt bestämma förhållandet mellan grädd- och mjölmängden. Den hastighet, som visat sig fördelaktigast vid separatorns användning, har varit omkring 6,000 hvarf pr minut.\*)

I England använder man mest den danska centrifugen och framhåller såsom en stor fördel, att den icke behöfver göra mera än 1,800 slag pr minut, under det att en Lavals separator bör göra 6,000 slag på samma tid, och att man här lätt kan bestämma gräddens konsistens: om tunn eller tjock. I Sverige har dock de Lavals separator erhållit företrädet, hvilket den ock mycket väl synes förtjena.

På följande sätt har A. F. Illgen i Mittweida sökt använda centrifugalkraften för gräddens afskiljande ifrån mjölken. Ett kryss med många armar, såsom ett hjul, uppbäres i midten af en vertikal axel. På kryss-armarnes yttersta ändar hänga å krokarn ämbar, fyllda med nymjölkad mjölk. Då nu axeln medelst en konisk utvexling eller på annat sätt kringvrides, så intaga mjölkämbaran så småningom en horisontal ställning. Mjölken, som är tyngre, drifves af centrifugalkraften till botten, under det att grädden, som är lättare, flyter upp på ytan. Äfven förorsakar rörelsen, att mjölken icke allenast utsättes för en stark luftström, utan äfven för en stark afkylning. 20 minuters centrifugering säges vara tillräcklig, för att mjölken skall, efter att hafva stått stilla några

---

\*) Se annonsen n:o 5!

timmar, afgifva sin gräddhalt lika fullständigt som vid någon annan gräddsättningsmetod.

### 9. Gräddens behandling före kerningen.

Af fullkomligt söt grädde, afskild med en separator (centrifug), kan man svårigen genast bereda smör, utan man måste först låta grädden blifva kernmogen. Smör af söt grädde har visserligen såsom färskt en frisk och god smak samt är på en del marknader det enda säljbara, men det måste förbrukas snart eller, för längre förvaring och transport (export), nedpackas i lufttäta bleckaskar, ty det har ringa hållbarhet. Sådant smör kallas sött smör.

I England tillverkas och förbrukas hufvudsakligast smör af syrlig grädde, och för export till England kan nästan intet annat smör med fördel tillverkas, ty dels är marknaden här för sött smör ganska inskränkt och dels håller det sig, såsom sagdt är, ej vid längre transport, utan dyrbar emballering. Beredning af syrligt, hållbart smör är derföre alltid rådligast. Det at syrlig grädde beredda smöret har en syrlig smak och en af så många omtyckt arom (vällukt), hvilken saknas hos det söta smöret. Konsumenternas fordringar på graden af syrlighet måste man dock rätta sig efter.

Professor L. B. Arnold säger i New Tribune, "att den finaste kvaliteten och det största utbytet af smör, beror mera på om grädden erhållit en viss grad af mognad, genom utsättning för luftens inflytande vid en modererad temperatur, än derpå, om den var söt eller sur. Då den kan bibehållas söt, till dess den erhållit tillräcklig mognad, så erhålles det bästa resultatet, men om icke detta kan ske, så är det bättre att låta den komma sur i kernan, än att den då är för litet mogen. Vid den s. k.

ismetoden nedsänkes mjölken i mycket kallt vatten, grädden utsättes endast mycket ringa för luftens inflytande och temperaturen är för låg, för att under den korta tiden tillåta all grädden att uppstiga, färdig att afskummas. Grädden, som varit afkyld till  $+ 4\frac{1}{2}$  grader C. och sedan höjes till  $+ 15\frac{1}{2}$  grader C. (en temperatur, som passar för dess mognad) kan sällan, på den korta tid, som den håller sig söt, erhålla en lämplig mognad, ty den surnar mycket fort, men det är mycket bättre att låta den göra det, än att kerna den, medan den väl är söt, men alltför omogen. Derföre är isprocessen icke passande för att bereda smör af söt grädde och det är icke rådligt för den arrende betalande mejeristen att göra det. För att med fördel bereda smör af söt grädde, bör mjölken sättas i öppna bunkar och blifva mycket utsatt för frisk luft af omkring  $+ 15\frac{1}{2}$  grader C. temperatur. Om mjölken är så frisk, som den bör vara, så mognar grädden, om den är väl utsatt för luften, på 36 till 40 timmar och är ännu söt samt gifver smör af den finaste kvaliteten och lika mycket, som om den varit sur. Det är tydligt, att detta sätt att gå tillväga erfordrar mera utrymme, arbete, skicklighet och uppmärksamhet. Hvilken metod, som är den bästa, beror på lokala förhållanden. Smör af söt grädde har vanligen sämre anseende i handeln, icke derför, att det icke kan vara lika så godt som smör af sur eller syrlig grädde, utan derföre, att det är kernadt af grädde, som var för ny, som ej hunnit blifva mogen. En åtskilnad skulle alltid göras emellan söt grädde, som är gammal eller ny, liksom emellan smör af mogen grädde och af omogen sådan.“

För gräddens uppsamling och syrsättning slås den i ett större kärl af något hårdt träslag, hvars form bör vara hög och ej alltför vid. Kärl af metall äro härtill mindre lämpliga. Gräddsamlingskärl ställes så i mjölk-

kammaren, att grädden under hela syrsättningstiden kommer att bibehålla samma värmeegrad eller omkring + 14 grader C. För att göra grädden i samlingskärlet oberoende af temperaturförändringarne, förordas att ställa kärlet i en låda eller korg och omgifva det samma med ett ylletäcke eller ett tjockt lager af hö, halm eller dylikt. Den förmånligaste temperaturen för gräddens syrsättning är, såsom ofvan är angifvet, omkring + 15 grader C.

Gräddsamlingskärlet bör man öfvertäcka med en fin duk, både för att afhålla dam och på det att luften icke alltför mycket må inverka på dess yta och förorsaka ojämnhet i mögningen. Vid tillhållning af en ny skumning (grädde) bör samlingskärlets innehåll väl omröras, så att alltsammans kommer att väl blandas. Ingen grädde bör tillsättas senare, än tolf timmar före kerningen, ty den bör hafva tid att mogna; den sist tillslagna grädden skulle annars erfordra längre tid för sin kerning, än den äldre, och kerningen af den sednare skulle således vara afslutad förr, än man erhållit smör af den färskare grädden. För att undvika en olikhet i mögnaden, förordas äfven att hålla grädden uti isvatten, till dess allt det, som skall på en gång kernas, samtidigt slås i gräddsyrningskärlet. Syrningen bör derefter vara fullbordad på 12 timmar.

För att påskynda syrningen bruka några att, i synnerhet om vintern, tillsätta omkring 5 procent sur grädde eller sur kernmjölk, tagen från föregående dagens kerning.

För att erhålla grädde med en passande syrlighetsgrad för beredning af ett godt, hållbart smör, rekommenderar en förf. att "afskumma aftonmjölken nästa dags morgon och denna dags morgonmjölk samma dags afton, samt att samma afton sammanblanda dessa två mål gräd-

de och genom uppvärmning och tillsättning af kernmjölk göra grädden kernmogen till nästa morgon, alltså 12 timmar derefter.“ Detta hindrar icke att den en gång skummade mjölken ytterligare kan stå och sedan åter skummas. Säkert är, att ju fortare mjölken får afsätta sin grädde, desto bättre smör erhåller man.

För att erhålla godt smör, får man icke gömma grädden för länge, så att den blifver för sur. Om vintren bör man kerna minst två gånger i veckan och om sommaren oftare. Får grädden surna för långsamt eller för mycket, så erhåller smöret en besk och vidrig smak samt blifver oljigt (fettigt). Likaså är det skadligt att låta grädden surna på mjölken.\*) Låter man åter grädden blifva för litet syrlig, så dels försvåras kerningen, dels erhålles en mindre mängd smör, som snart kännes bittert och är löst och föga hållbart. Rätta tidpunkten att afbryta syrningen kan icke med säkerhet angifvas, utan det läres bäst genom erfarenhet och genom att noga iakttaga syrningens fortgång och resultat.

Gräddens syrlighetsgrad bestämmes af beskaffenheten hos det smör, som man vill tillverka. Lagom syrad kan grädden i allmänhet sägas vara, då den långsamt aflyter från gräddspaden och gifver denna liksom en tunn glacering, är jemntjock och af en mildt syrlig smak. Hela gräddmängden bör vara likartad, och på botten i gräddkärlet få icke finnas några klimpar.

Den tjenligaste temperaturen för kerning om sommaren är att grädden håller + 16 grader C. (enligt andra + 14 grader C.) och om vintern + 17 grader C. Har man hållit mjölkkammaren vid den rätta temperaturen eller + 13 å 14 grader, så har ock grädden + 13 å 14 grader C., hvarföre dess temperatur måste höjas till

---

\*) Se sid. 22.

resp. + 16 och 17 grader, antingen genom att ställa gräddkärlet i ljunt vatten af högst + 35 graders C. värme eller genom tillsättning af vatten af högst + 26 graders C. temperatur. Är gräddens temperatur lägre än + 13 grader C., så kan man höja denna genom att deri sakta föra fram och åter ett mindre kärl med varmt (högst + 35 grader C.) vatten eller ställa den i ett måttligt uppvärmdt rum, till dess att den erhållit den önskade temperaturen, men man får aldrig hastigt höja gräddens temperatur mera än högst 4 grader C. Är grädden åter för varm, afkyles den genom att ställas i kallt vatten, deruti is eller snö tillblandats, eller kan man efter dess ihällning i kernan sänka temperaturen genom tillsättning af kallt vatten.

Man bör egna mycken omsorg åt att gräddens värmegrad är den rätta, då den slås i kernan. Iakttagar man icke detta noga, så kan man icke erhålla godt smör. Vid profningen deraf skall man använda en god termometer. Mejerskornas vanliga sätt att med fingrarne utröna temperaturen, måste alldeles öfvergifvas, om smöret skall alltid blifva af lika god beskaffenhet.

Är gräddens temperatur vid kerningen för hög, så blifver resultatet sämre, än om den är för låg: man kan aldrig erhålla riktigt godt smör, om temperaturen är under + 15½ grader C. eller öfver + 18½ grader C. Det finnes nog de, som kerna smör vid en lägre temperatur, men det sker, säger Taylor, på bekostnad både af smörets kvalitet och kvantitet.

## 10. Kerningen.

För att det i grädden (eller mjölken) spridda fettet skall afskilja sig såsom en sammanhängande massa eller bilda smör, måste grädden (eller mjölken) underkastas

en starkare skakning eller rörelse, hvilket sker i en s. k. kerna. Arbetet, som framkallar smörbildningen, kallas kerning.

a) **Kernan.**

Såväl i England som i Sverige finnas kernor af många slag och konstruktioner, hvilka mer eller mindre väl uppfylla sitt ändamål. Den kerna, som i England anses vara den i alla afseenden bästa, är E. Taylors excentriska kerna, som icke har några slags vingar, slagor eller dylikt.

The Royal Agricultural Society i England föranstaltar ungefär hvarjt åttonde år en ytterst noggrann profning af de då till täflan inlemnade kernorna. Vid den sista stora täflan (i Bristol 1878) voro 39 kernor inlemnade till täflan, af hvilka dock endast 16 underkastades en noggrann profning. Prisdömnarnes berättelse härom (i Royal Agricultural Society's Journal, 1878, sid. 143) lyder: "Resultatet af försöken visade en märkvärdig likhet i den erhållna smörkvantiteten. Täffingen var öfver måttan vacker, innebärande en hög grad af individuel förtjenst, högeligen hedrande för tillverkarne. Den erhållna kvaliteten var dock icke så jemn. Detta tillskrifva vi dels hastigheten och dels de på insidan af kernorna fastsittande eller rörliga vingarnes antal. Herrar Thomas & Taylors framgång med sin kernkonstruktion bekräftar fullkomligt vår åsigt, att användningen af många och stora slagor eller vingar är felaktig." Försöken räckte i tre dagar. På den sista dagen sköttes kerningen endast af sällskapets personer. Domarnes utslag lydde: "Med afseende på smörets kvalitet och de allmänna resultaten, tilldöma vi första priset till hrr Thomas & Taylor", d. v. s. Taylors excentriska kerna.

Vid ofvannämnde "Society's" sednaste (sept. 1880) profning af smörkernor för kerning af mjölk, erhöill Tay-

lors kerna första priset, guldmedalj. Enligt "The Provisioner" erhöill smör, kernadt med Taylors kerna af sammanblandad mjölk och grädde å samma utställning, högsta priset. Smöret bereddes fullkomligt färdigt i kernan, utan bearbetning med händerna eller smörälningsapparater.

Vidstående figur 5 visar tydligen denna kernas konstruktion. Den skiljer sig väsentligen ifrån alla andra smörkern-konstruktioner. En sexkantig behållare är så

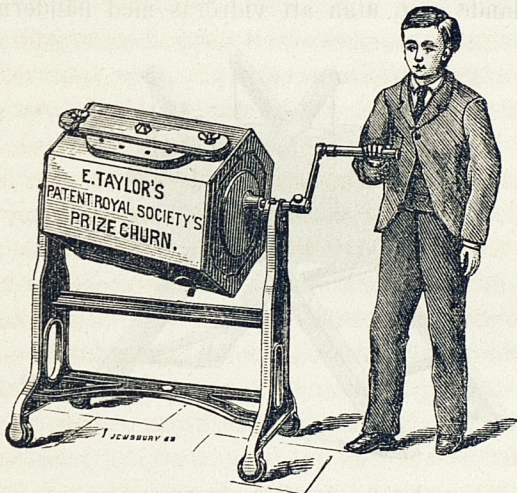


Fig. 5. E. Taylors kerna.

upphängd i en jernställning, att den vid kringvridningen får en excentrisk rörelse. Grädden bearbetas häri icke endast genom piskning, utan mera genom dess vexelvisa höjande och fallande från den ena till den andra ändan af "tunnan", då denna kringvrides. Den kraft, som härvid erfordras, är naturligtvis mycket mindre än vid andra kernor. En person kan ledigt kringvrida en sådan kerna, äfven af de större sorterna, för beredning af ända till 400 skålp. smör på en gång. Man behöfver derföre här ej använda en besvärlig

anordning med häst och vandring, hvarföre dess skötsel också blir mycket billigare. Har man tillgång på någon annan kraft, så kan man lätt använda densamma till kernans kringdrifvande, genom att förse den sednares axel med en snod- eller remskifva.

Det är bevisadt, att man med denna kerna kan producera mera smör af en viss mängd grädde, än med någon annan sorts kerna. Smöret blir till i dessa kernor samladt, tvättadt och saltadt på det mest tillfredsställande sätt, utan att vidröras med händerna.

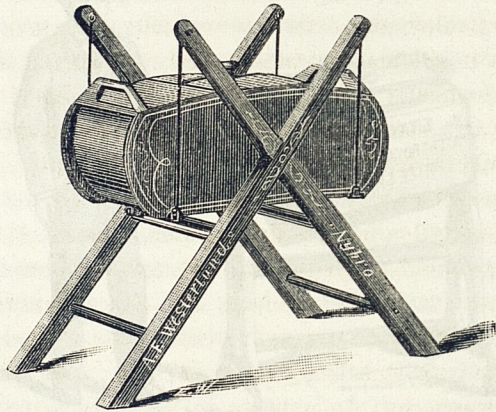


Fig. 6. Amerikansk svängkerna.

Taylor's kerna har dertill äfven den stora fördelen, att den är lätt att rengöra, lätt flyttbar och tager litet utrymme i anspråk. Dessa smörkernor göras i olika storlekar: för kerning af från  $\frac{3}{4}$  till 190 kannor grädde eller för erhållandet af från  $1\frac{1}{2}$  till 450 skålpund smör pr gång.\*)

I England användes för tillverkning af mindre kvantiteter smör på en gång (högst 16 skålp.) s. k. *ameri-*

\*) Se annonsen n:o 1.

*kanska svängkernor*, hvilka icke heller hafva några "kerningar," hvarigenom grädden piskas, hvilket man här af flera orsaker anser icke vara så fördelaktigt. Konstruktionen af denna kerna ses lätt af omstående figur 6. Vid kerningen föres kernan fram och tillbaka, d. v. s. sättes i en svängande eller gungande rörelse.

b) **Kerning af grädde.**

Det första man härvid har att göra, är att skölja den förut straxt efter förra kerningen omsorgsfullt rengjorda kernan invändigt med vatten af den värmegrad, som grädden skall hafva vid kerningen, så att kernan får denna temperatur. Sedan ser man till, att den lagom kernmogna grädden erhåller den rätta temperaturen, eller om sommaren + 16 grader C. och om vintern + 17 grader C. på sätt, som är förut omnämndt å sid. 30. Då denna temperatur är noga afpassad, silas grädden i kernan genom en ej alltför fin tagelsikt.

Kernan fylles aldrig med grädde mera än till hälften, hellre mindre än mera, emedan grädden behöver rum för att svälla, blandas och squalpa. Är kernan icke stor nog, så kernar man hellre två gånger eller skaffar man sig en större kerna. Man behöver icke vara rädd för att kernan är för stor, ty en liten kvantitet grädde kan äfven kernas i en stor kerna.

Anser man sig behöfva använda s. k. smörfärg,\*) så tillsättes sådan nu i flytande tillstånd. Det är intet tvifvel, säger Taylor, att ej smörets färg varierar något, tillfölje af det foder, som korna förtära, men detta dock ej så mycket som de flesta tro. Det är oftast icke kornas foder, utan den dåliga kerningen, som är orsaken till att smöret kommer att mera likna talg, än godt, friskt smör. Den, som ger noga akt på att grädden har den

---

\*) Se annonserna nr:is 2, 3 och 4.

rätta värmegraden vid ihällningen i kernan, erhåller ock nästan alltid smör med en god färg. Iakttaget man blott detta väl, så är det öfriga vid smörberedningen lätt nog.

När nu grädden är slagen i kernan (Taylors) och locket behörigen tillskrufvadt, så sättes kernan i sakta rörelse. När man kringvridit kernan ett slag, så öppnar man kranen, för att släppa ut luften, hvilket man ofta upprepar under de första fem minuterna. Man ökar så småningom hvarfvens antal till 60 slag i minuten (detta för en 24 kannors kerna, för en större är hastigheten något mindre och för en mindre, något större), och fortsätter omkringvridningen, till dess grädden skurit sig och smöret begynner att afskiljas, då kernan ögonblickligen stannas.

Det är af högsta vigt att upphöra med kernans kringvridning i det ögonblick smöret börjar afskilja sig, om man vill erhålla godt smör. Man kan under kernningen lätt höra en olikhet hos ljudet inuti kernan, då smöret begynner att afskiljas; men man bör utröna denna tidpunkt äfven genom att då och då tappa ut något genom kranen, och se om grädden skurit sig och smöret begynner att afskiljas, ty fortsätter man kerningen för länge, så blifver smöret smetigt och s. k. öfverarbetadt samt är svårt att skilja ifrån kernmjölken. Stannar man åter kernan för tidigt, så är det svårt att få smöret att samla sig och skilja sig ifrån kernmjölken samt blifver då löst. Genom tillsättning af något kallt vatten, kan man stundom påskynda smörets afskiljande.

Då smöret helt och hållet afskilt sig, aftappas genast kernmjölken genom kranen och silas genom en sil, för uppsamling af de smördelar, som följa dermed. När all kernmjölken är aftappad, så slås det på silen uppsamlade smöret tillbaka i kernan, hvarefter en tillräcklig mängd salt tillsättes. Man behöfver, säger Taylor, icke frukta för att tillsätta för mycket salt, ty om smöret

blifver för mycket saltadt, så kan det lätt uttvättas. Derefter tillsättes en så stor mängd kallt källvatten, att smöret simmar fritt deri, hvarefter locket tillslutes och kernan kringvrides sakta i omkring 5 minuter. Detta behandlingssätt (med salt och vatten) återupprepas, till dess att vattnet afrinner alldeles klart. Tre ombyten bruka i allmänhet vara nog. Smöret flyter nu i en klump på vattnets yta. Detta tvättningssätt renar smöret fullkomligt från kernmjölken och lemnar smöret icke allenast väl tvättadt, utan äfven saltadt och färdigt för marknaden. Det upptages ur kernan med härför konstruerade träskedar, utan att beröras med händerna, i så stora delar, som passa för marknaden.

Mr Barther förordar att, sedan kernmjölken är frånskild, tvätta smöret i kernan tre gånger med friskt, kallt källvatten och två gånger med saltlake. (Denna lake erhålles genom att lägga något salt i ett stycke musslin öfverst i ett kärl och sedan låta kallt vatten passera derigenom.) Om smöret är för mjukt, låter man det stå ett par timmar i kernan tillsammans med mycket kallt vatten.

Om sommaren är det bäst att kerna tidigt på morgonen, då temperaturen i arbetsrummet icke är mera än  $+ 15\frac{1}{2}$  grader C.

Genast efter kerningen skola kernan och alla andra kärl, hvori man haft mjölk och smör, sorgfälligt rengöras, på sätt, som förut är omnämndt å sid. 10.

### c) **Kerning af mjölk.**

Emedan man i Taylors kerna äfven lätt kan kerna mjölk, vill jag här i korthet omnämna denna smörberedningsmetod, hvilken bör användas, då mjölmängden är så liten, att grädden deraf måste förvaras flera dagar, för att man skall erhålla en tillräcklig mängd för en kerning,

hvarvid grädden skadas och smöret deraf blifver dåligt, eller då man af en eller annan orsak ej kan egna mjölken en så sorgfällig skötsel, som den fordrar under gräddsättningen, eller man har ondt om utrymme. Smörutbytet blifver vanligen något större vid kerning af mjölk, än af den deraf erhållna grädden, beroende derpå, att en del af mjölkens ostämne inkommer i smöret, men därför blifver detta också mindre hållbart och vanligen något lösare, än smör af grädde, och bör därför dels förvaras på ett kyligt ställe, dels hastigt förbrukas.

Innan mjölken kan kernas, måste den blifva s. k. kernmogen. Mjölksån, som om sommaren fylles 2 fot och om vintern 2½ fot djupt med mjölk, ställes i mjölk-kammaren vid en temperatur af omkring + 14 grader C. Vanligen kan man anse mjölken vara kernmogen, då den från aftonen stått omkring 36 och den från morgonen c:a 24 timmar. För att påskynda denna mognad, tillsätta några c:a 4 procent sur grädde eller kernmjölk. Kerningen sker såsom förut är beskrifvet vid kerning af grädde, dock så, att kernan omkringvrides saktare och att mjölkens temperatur är omkring en grad högre än gräddens, således om sommaren + 17 grader C. och om vintern + 18 grader C.

### 11. Smörets tvättning och ältning.

Genom användning af den här förut beskrifna Taylors kerna, erhåller man smöret både samladt, tvättadt och saltadt i kernan, hvadan den vanliga behandlingen af smöret, sedan det blifvit taget ur kernan, till större delen bortfaller. Har man deremot använt en annan sorts kerna och man ser, att smöret innehåller kernmjölk eller andra främmande beståndsdelar, så måste man tvätta och

älta detsamma. Är smöret vid kerningens avslutande mjukt och löst, eller har det af en eller annan orsak någon bismak, så måste det tvättas.

För att aflägsna kernmjölken, lägger man smöret, utan att sammantrycka det, i ett kärl med mycket kallt vatten, hvarefter det (smöret) upptages med en tagelsikt och lägges i ett annat kärl med likaledes kallt vatten, hvilket förfarande fortsättes, till dess vattnet förblifver alldeles klart. Man kan äfven medelst en kran aftappa vattnet från sköljningskärlet, hvarvid man undviker smörets förflyttande från det ena kärlet till det andra.

Smörträget skall vara af ett träslag, som icke ger någon smak eller lukt ifrån sig åt smöret samt helst vara urhålkadt ur en enda trästam. Det ställes på en lagom hög ställning så, att det lutar åt ena ändan, der det bör finnas ett tapphål för lakens borttrinnande.

Då smöret efter tvättningen legat en stund, ältras eller uttryckes all ännu deri befintlig kernmjölk, hvilket arbete ofta utföres med händerna. Man tager härvid ett stycke smör om 2 à 3 skålpunds vikt, trycker det emot smörträgets sida nedåt mot botten, hopviker det sedan till ett aflångt stycke, som upplyftes och slås mot trägets sida och behandlas sedan som förut. Detta behandlingsätt upprepas, till dess all kärnmjölken är aflägsnad. Smörets ältning bör man företaga i ett rum, der temperaturen är + 10 à 12 grader C.

I England anses det vara mycket viktigt för smörets hållbarhet, att det aldrig beröres med händerna, hvarföre man här förordar och använder ältningsbord eller ältningsmaskiner, såväl till den första som till den andra ältningen.

*Smörältningsbordet* är en billig och särdeles användbar apparat. Fig. 7 visar ett i England omtyckt ältnings-

bord för den mindre smörtillverkningen. Det består af en aflång bordskifva med upprättstående lister vid långsidorna samt är så uppställt emot ett kar eller tunna, att det lutar deråt. Smöret ältas derigenom, att en djupt

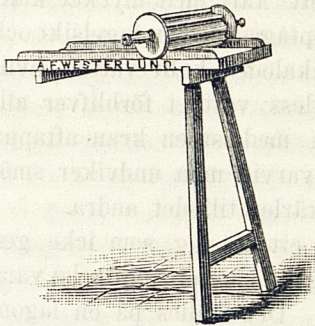


Fig. 7. Smörälningsbord.

grofrefflad vals, försedd med handtag i båda ändarna, föres fram och tillbaka öfver det på skifvan lagda smöret, hvarvid kernmjölken eller laken (om det är saltadt) rinner uti det vid den lägre ändan stående kärlet. Smöret ihoprullas med en träspade, lägges derefter på en annan led och ältas med

valsens såsom förut, hvilket upprepas, till dess smöret anses färdigt.

**Smörälningsmaskin**, sådan den för både större och mindre mejerier rekommenderas af Aylesbury mejeribolag i London, består af ett rörligt, rundt bord, försedd med en yttre och en inre upprättstående kant, hvaremellan en djupt grofrefflad vals rör sig, och då denna vals kringvrides, går bordet äfven omkring i samma riktning, tillfölje deraf att valsens inre ända, utom ringen, är försedd med en konisk utvexling. Genom ett rör från arbetsbordets yttre kant, under bordet, ledes vattnet, kernmjölken eller laken till en tratt under midten och i ett derunder ställt kärl.

Denna maskin är mycket enkel och särdeles användbar. Vanligen brukar en person kringvrida maskinen och en annan föra smöret emellan valsens och bordet, hoprulla det sedan med tvenne träspadar, vända det på en annan led och föra det slutligen

åter under valsen, hvilket förfarande upprepas, till dess smöret erhållit den önskade beskaffenheten\*).

Vid smörets ältning med maskin, måste man noga akta sig för att icke älta det för mycket, ty detta inverkar högst skadligt såväl på smörets hållbarhet som på dess godhet. Sådant smör, så kalladt öfverarbetadt smör, är segt, smetigt, matt och löst. Det kan icke genom någon behandling upphjelpas. Derföre bör man akta sig noga för att fortsätta ältningen, då smöret kännes mjukt och varmt: man bör hellre älta smöret flera gånger och litet hvarje gång, än blott ett par gånger och mycket hvar gång. Mellan hvarje gång smöret ältas, låter man det stå, till dess det afvalnat och åter hårdnat, så att det kan ältas.

## 12. Smörets saltning.

Den bästa regel för smörets saltning, är att salta det efter konsumenternas smak. Man bör icke mycket salta det smör, som säljes och förbrukas såsom färskt, ty saltet borttager smörets goda smak, och det är alldeles icke nödvändigt att använda mycket salt, för att man skall vara säker på att smöret håller sig så länge, som vanligen erfordras. Till sådant smör, som snart skall för-

---

\*) Det väsentliga vid beredningen af det verldsberömda amerikanska smöret «Philadelphiaprint» och afvikande från det här eljest anförda, är dess «aftorkning» eller det sorgfälliga aflägsnandet af alla fuktiga partiklar, hvarigenom det erhåller sin vaxlika fasthet. Öfver det förut i smörältningmaskin från all kernmjölk befriade smöret bredes snöhvitt linne, hvar efter det ånyo bearbetas med valsen. De utpressade vattendelarne fästa sig vid duken, och nya kalla dukar ersätta de fuktiga, till dess intet spår af väta mera synes på dem. Rummet, hvori arbetet sker, bör äfven vara så svalt som möjligt, så att smöret blifver så styft, att det ej hänger sig fast vid linnet. Sedan smöret derefter blifvit saltadt — c:a 2 ort salt pr skålpund smör — och formadt på ett slätt bord, är det färdigt.

brukas, är 3 ort salt på skålpundet tillräckligt; men skall åter smöret förvaras en längre tid eller transporteras en längre väg under den varmare årstiden, så använder man vanligen 6 ort salt pr skålpund smör. Har smöret åter någon obehaglig smak eller är smaklöst, så kan man använda något mera salt eller 7 till 8 ort pr skålpund smör, för att dölja den felaktiga smaken, ty den starka saltningen fördrages bättre, än en obehaglig smak hos smöret.

Till smörets saltning bör man använda ett torrt, rent och lösligt salt, som dertill är lagom fint. Hos oss använder man allmännast härtill Lüneburger salt,\*) som är ganska rent och lösligt, om man erhåller äkta vara, ty i handeln finnes salt under detta namn, som endast är renadt vanligt koksalt.

I England använder man nu allmänt s. k. Eureka-salt, hvilket är nästan kemiskt rent, och dertill torrt och lösligt. Det har nu blifvit infördt hos oss af firman J. S. Elmslie i Göteborg och af alla, som användt det, erhållit de bästa loford, såsom varande "fint, hvitt, rent, torrt och välsmakande samt lättsmältare än Lüneburger salt."\*\*)

Till smörets saltning bör man icke använda vanligt koksalt; men är man tvungen att använda sådant, så måste man rena det. Denna rening kan ske på följande sätt: saltet upplöses i vatten genom sakta kokning, hvarvid all orenlighet, som uppflyter vid saltets omröring, afskummas. När nu vattnet, efter 1 å 2 timmars kokning, till största delen afdunstat, upptages saltet och utbredes på en tunn duk att torka. Sedan det sålunda renade saltet blifvit finpulveriseradt, kan det i nödfall användas till saltning af smör.

Huru smöret saltas i Taylors kerna, innan det uttages derur, hafva vi redan sett å sid. 36 och 37. Har man

\*) Se annonsen n:o 8.

\*\*) Se annonsen n:o 7.

icke på detta sätt saltat smöret, så kan man göra det vid den första ältningen, hvarvid saltet inblandas och fördelas så jemnt som möjligt, utan att man dervid ältar smöret för mycket.

På följande sätt saltas smöret för export på Hofgården (egare J. G. Swartz): Då smöret är upptaget ur kernan, utbredes det i ett ektråg och öfverströs med Lüneburgersalt, 1 ort till hvarje skålpund smör, hvarefter massan genomarbetas flera gånger medelst en träspade (med händerna får smöret här icke behandlas), så att kernmjölken afskiljes ifrån smöret. Derefter upplägges och utbredes smöret ännu en gång i ekträget och till hvarje skålpund smör påströs en blandning af 3 ort Lüneburgersalt,  $\frac{1}{2}$  ort melissocker och  $\frac{1}{4}$  ort salpeter, väl stött och blandadt, hvarefter alltsammans genomarbetas ännu några gånger medelst träspaden.

Genom saltningen förökas icke det färdiga smörets vikt, ty genom den derpå följande bearbetningen utpressas åter ur detsamma ungefär en lika stor vikt vätskor som af det förut tillsatta saltet. Häraf följer att fetthalten är nästan den samma hos saltadt och osaltadt smör, under för öfrigt lika förhållanden, hvad produkt och framställningsätt beträffar, hvilket äfven framgår af följande, utaf professor Müller utförda, analyser på smör, beredt efter den holsteinska metoden:

	Osaltadt smör:	Saltadt smör:
vatten .....	13,00 proc.	9,59 proc.
fett .....	85,69 „	86,92 „
ostämne .....	0,62 „	0,46 „
mjölksocker .....	0,49 „	0,36 „
aska .....	0,20 „	2,67 „

Man ser af dessa analyser, att fetthalten hos saltadt smör är något större och att det innehåller mindre kvantiteter ostämne och mjölksocker, än osaltadt. Förökandet af

askhalten upphäfves fullständigt genom den mindre vattmängden. Af dessa båda ämnen tillsammans, innehåller nemligen det osaltade smöret 13,20 proc. och det saltade endast 12,26 proc.

Den efter saltningen ur smöret utarbetade vätskan består af vatten, ostämne, mjölksocker och något af det tillsatta saltet. Men ostämnet och mjölksockeret äro just de ämnen, som under närvaro af vatten betinga smörets sönderdelning, dess härsknande; och det är på detta förhållande, som tillverkningen af salt smör är att rekommendera framför osaltadt, ty härigenom kan fettets afskiljas från detsamma eljest medföljande vatten, ostämne och mjölksocker. Genom förminskandet af smörets halt af dessa icke feta ämnen, förökar saltningen således dess hållbarhet, och detta i så mycket högre grad som det i smöret kvarvarande saltet ännu ytterligare på det samma utöfvar sitt bekanta antiseptiska inflytande.

### 13. Smörets färgning.

Jag har förut å sid. 35 anfört Taylors åsigt, att man, om grädden har den rätta värmegraden, då den slås i kernan, icke behöfver använda någon smörfärg; men man tyckes dock i allmänhet om vintren icke kunna erhålla smör med den omtyckta gula färg, som sommarsmöret har, och då konsumenterna fordra, att allt smör skall hafva detta utseende, så har man icke någon annan råd, än att färga detsamma för att få det säljbart.

Att till smörets färgning använda morotssaft, är icke rådligt, ty derigenom blifver smöret mindre hållbart. Numera finnes i handeln för helsan oskadliga, flytande smörfärger af mycket god beskaffenhet.\*) Vid inköp af sådan färg

\*) Se annonserna nr:is 2, 3 och 4.

ser man till, att den är fullkomligt klar och icke grumlig. Man erhåller äfven härför passande mätglas, på det att man må noga kunna tillsätta endast en så stor mängd färg, som är nödvändig för erhållandet af den önskade färgen.

Vid färgens användning slår man, såsom förut å sidan 35 är anfördt, en noga afmått mängd smörfärg i kernan genast efter det att grädden blifvit slagen deri. Härvid tillser man, att ej någon färg kommer i direkt beröring med kernans väggar.

Smörfärgen förvaras på ett mörkt och svalt ställe samt bör icke tillåtas få frysa. Flaskan skall hållas väl tillsluten och hvarje gång, innan något hälles derur, väl omskakas, i den händelse någon färg utfälts ur lösningen.

#### 14. **Smörets behandling för marknaden, dess inpackning och förvaring.**

För att smöret skall kunna betinga det högsta priset, så måste det icke allenast vara väl tillverkad, utan äfven framställas för köparen med ett rent och smakfullt utseende. I detta sednare fall fela många smörtillverkare, och priset på annars godt smör blifver ofta lågt blott därför, att det sändes i marknaden med ett dåligt yttre.

Skall smöret förbrukas såsom alldeles färskt, så brukar man afdela det i mindre stycken, hvilkas form och storlek bero på ortens sed. Det är lämpligt att härvid använda en smörpress med formar af trä. Dessa blötas före deras begagnande först i varmt och sedan i kallt vatten, för att de skola lätt släppa smöret. Härigenom kan man erhålla half, hel eller till och med 100 skålpunds stycken af rektangulär eller rund form, med eller

utan mejeriets märke eller dylikt. Man undviker dervid att pressa smöret för hårdt, ty då kan olja lätt pressas derur. Omgifvas smörstyckena med fint, hvitt, rent tyg, så får smöret ett behagligt utseende, och man behöfver vid dess vidare behandling icke direkt vidröra det med händerna.

För längre förvaring och längre transport, inpackas smör af syrlig grädde i fjerdingar af trä och af söt grädde i lufttäta bleckaskar. I lufttäta bleckaskar måste allt smör vara inpackadt, som skall förvaras en mycket lång tid eller transporteras i de varmare länderna.

Smörfjerdingarne för exporten till England, som är marknaden för de flesta smörproducerande länderna, göras alltid af bok, rymmande 50 à 100 engelska skålp. (= 53,4 à 106,7 skålp. svenskt.) De böra vara likformiga och hafva ett vackert utseende.

Innan smöret inpackas i fjerdingarne, böra dessa göras fullkomligt rena och all s. k. träsmak utdragas. De förut väl renskurade fjerdingarne låter man stå några timmar med kokhett vatten och derefter under ett dygn med kallt vatten; vid båda tillfällena alltid fyllda ända till bräddarne. Denna behandling upprepas två à tre gånger. På Hofgården låter man de nya fjerdingarne först stå i 6 dagar, ifyllda med rent, kallt vatten; derefter skuras de och ifyllas med saltlake, hvarmed de få stå i 2 dygn, hvarefter de äro färdiga för smörinpackningen. Ekfjerdingar renas i England derigenom, att man slår kokhet saltlake i dem och låter dem stå dermed i 24 timmar, hvarefter de sköljas med kallt vatten. I Holland använder man i stället för saltlake en svag lösning af pottaska eller soda.

För smörets inpackning i fjerdingarne, synes den vid Hofgården använda metoden vara särdeles fördelaktig. Ett tunnt lager af salt lägges först på botten af fjerdingen,

derpå lägges en för ändamålet passande gles bomullsduk, hvarefter smöret inpackas och instötes omsorgsfullt med en af ek eller bok förfärdigad stöt, så att inga tomrum förefinnas. Ofvanpå smöret lägges en duk och ofvanpå denna åter ett tunnt lager Lüneburgersalt. Efter ett par dagar har smöret dragit sig något tillsammans och sålunda skilt sig ifrån fjerdingarnes väggar. Detta mellanrum fylles med saltlake, hvarefter locket påsättes och banden på fjerdingen tillslås omsorgsfullt. När nu fjerdingen å locket blifvit försedd med tillverkarens märke jemte uppgift på smörets vikt med och utan fjerdingen samt äfven med denna sednares vikt, så är den färdig för afsändning.

Vid smörets inpackning ser man noga till, att fjerdingarne blifva väl fyllda.

Vid smörets inpackning i väl sammanlödda bleckaskar, skyddas det så fullkomligt mot luftens och värmens inflytande under transporten i de varma länderna, att smör, som forslats fram och tillbaka mellan Köpenhamn och Kina, har, då det återkommit till Köpenhamn, varit fullkomligt friskt och välsmakande. Bleckaskarna göras af olika storlek, inrymmande från  $\frac{1}{2}$  till 28 engelska skålpund, men den vanliga storleken är 4 skålpund. För att bättre bevara smöret, klädas askarne innantill med i saltlake genomdränkta brädbitar.

Om man icke genast kan sälja smöret, hvilket i de allra flesta fall är det bästa, så skall man alltid förvara detsamma på ett torrt, svalt och väl ventileradt ställe; det får icke utsättas för med osunda ångor uppfylld luft, ty det tager deraf lätt skada. I fuktig luft skadas äfven smöret och om det är inpackadt i fjerdingar, så mögla dessa sednare, hvarigenom äfven deras utseende lider.

Äfven under smörets transport bör man söka förekomma, att det utsättes för starkt luktande ämnen, ty

det erhåller deraf lätt både dålig smak och dålig lukt. Smörfjeringarne borde, dels härför och dels för att bibehålla sitt prydliga utseende, omgifvas med mattor eller dylikt, eller, för att äfven skydda dem för värme, stötar och dylikt, omlindas först med halmrep och sedan ytterst med en säck eller ett tygstycke. Man bör icke låta smöret starkt frysa, ty då blifver det sprödt och förlorar sin fasthet. För smörets förvaring i hushållet, använder man till dess nedpackning väl rengjorda kärl af stengods, porslin eller glas. Skall smöret gömmas öfver vintern, måste det betäckas med en mångdubbelt hoplagd linneduk, hvarpå strös ett halft tums tjockt lager af fint, rent salt, hvarefter krukan öfvertäckes så lufttätt som möjligt samt förvaras sedan i en frisk källare eller annat kallt, luftigt rum. Ganska fördelaktigt är att, då smör nedpackas för vinterbehof, salta detsamma med en blandning af 2 delar fint, rent salt, 1 del socker och 1 del salpeter. Det smör, som kernas i juni månad, är vanligen fetast och mest lämpligt att packa in till vinterbehof.

Godt smör bör hafva en god lukt och en angenäm, mandelartad smak, vara tätt, fast och blankt. Då en knif eller dylikt inskjutes i smöret, bör den samma efter utdragandet visa en ren yta, utan fettstrimmor. Om små hvita droppar synas här och der på ytan, i brottet eller på skärytan, så är det ett bevis på att kernmjölken icke är väl borttagen och sådant smör håller sig naturligtvis ej länge. Hurudant godt smör för öfrigt bör vara, beror dock mycket på konsumenternas tycke och smak. Att olika afsättningsorter fordra både olika smak och fasthet samt täthet hos smöret, har förut redan blifvit omnämndt.

Till slut må här anföras en enkel smörkylare för mindre hushåll. Man tager en ny, oglaserad blomkruka så stor, att den öfvertäcker smörtalriken, och ett fat, rym-

ligt nog, att krukans upp- och nedvänd kan få plats deri. I fatet ställer man ett träfat eller en spilkum och derpå smörtallriken, hvarpå man fyller fatet med vatten och hvälfver krukans öfver smöret, så att kanten på den kommer under vattnet. Hålet i blomkrukans tillslutes med en kork. Smöret befinner sig nu, så att säga, i ett lufttätt förvaringsrum. Man öfvergjuter derefter blomkrukans med vatten och ställer henne på ett så svalt ställe som möjligt. Sker detta på qvällen, så har man till frukost ett så fast smör som man kan önska, och sker det på morgonen, så är man lika väl försedd till aftonmåltiden. — Orsaken härtill är, att vatten, som afdunstar, alstrar kyla (binder värme): lerkrukans insuger nemligen vattnet, som vid varm väderlek hastigt afdunstar genom dess väggar, hvarvid dessa afkylas, och då ingen varm luft kan komma till smöret, håller det sig äfven under de hetaste dagarne fast och svalt.

# Annons er.

I.

## Thomas & Taylors mejeriredskap.

— Generalagent: A. F. Westerlund, Nybro. —

(Till priserna komma frakt från Hull. Kurs: £ = 18¼ kr.)

*Taylors patent. excentriska smörkerna.* (Beskrifn. sid. 32.)

N:o	1. från	1 till	5 skålp.	smör.	Af prep. gran:	Af ek:	
					Kr. 38,50.	Kr. 54,75.	
"	2.	"	3	"	d:o	" 50,20.	" 71,65.
"	3.	"	3	"	d:o	" 73,00.	" 105,00.
"	4.	"	6	"	d:o	" 82,13.	" 118,63.
"	5.	"	6	"	d:o	" 100,38.	" 143,25.
"	5A.	"	10	"	d:o	" 115,00.	" 164,25.
"	6.	"	16	"	d:o	" 134,13.	" 191,63.
"	7.	"	16	"	d:o	" 172,50.	" 249,12.
"	8.	"	16	"	d:o	" 210,80.	" 306,60.
"	9.	"	30	"	d:o	" 419,75.	" 602,25.

*Smörälningsbord med vals.* (Se sid. 39.) Kr. 12,33.

*Smörälningsmaskin.* (Se sid. 40.)

Med 61 cm. diam. kr. 100,38. Med 89 cm. diam. kr. 136,88.

Med 96 cm. diam. kr. 155,13.

*Mjölksilar med solid botten.* (Se sid. 12.)

Rund sil för allmänt bruk kr. 6,84. Hårsilar: 23 cm. = kr. 1,37; 25½ cm. = kr. 1,58; 28 cm. = kr. 1,82; 30 cm. = kr. 2,28.

*Mjölkkylare* (Se sid. 14.) Mjölkvägar. Smörpressar och smörformar.

*Fint smörtyg*, i stycken om 100 à 123 fot, fr. 7 kr. *Gräddskummare. Mjolk- & gräddprofvar. Termometrar. Smörspadar & smörknifvar. Transportkärl. Transportflaskor.*

*Smörälningsmaskiner* för smöraffärer för tvättning, saltning och blandning af smör från olika mejerier.

Närmare uppgifter på begäran af

**A. F. Westerlund,**  
Nybro.

# Danskt Ostlöpe-extrakt, Smörfärg och Ostfärg

från

Mansfeld-Büllner & Lassens ångfabrik.

(Stiftad 1871.)

(Innehafvare: **H. Mansfeld-Büllner.**)

Köpenhamn. K.

Fabrikens fabrikater äro prisbelönta på de internationella utställningarne i *Wien, London, Paris, Rotterdam, Hannover* etc. och rekommenderas således af de mest framstående auktoriteter på mejeriväsendets område.

**Professor Hjalmar Nathorst**, *R. af D. O., Direktör för det kongl. Landtbruksinstitutet i Alnarp*, skrifver: Vid härvarande landtbruksinstitut har under en tid försök blifvit gjorda med Mansfeld-Büllner & Lassens flytande smör- och ostfärg, och som det dervid visat sig, att densamma gifver en *särdeles vacker naturlig färg* åt nämnde mejeriprodukter, och i öfrigt visat sig vara god och kraftig, har jag största anledning att nämnda fabrikat till det bästa rekommendera.

*Hjalmar Nathorst.*

**F. G. Norström**, *Direktör för Landtbruksinstitutet i Ultuna vid Upsala* skrifver: Vid de försök, som vid härvarande mejeri blifvit gjorda med smörfärg och ostfärg från Mansfeld-Büllner & Lassen, har resultatet af de gjorda försöken med smörfärg varit, att smöret efter användandet af densamma erhållit en *utmärkt vacker, jemn och naturlig färgnyans*, hvilken bibehållit sig hos smör af två månaders ålder, hvarföre nämnde färg *visserligen är af särdeles god beskaffenhet* samt förtjenar den bästa rekommendation. Beträffande ostfärgen, så har äfven den visat sig vara af mycket *god beskaffenhet*. Begge färgsorterna äro *mera än vanligt kraftiga och färgrika*. Några för helsan skadliga ämnen har vid företagen undersökning å härvarande kemiska laboratorium icke uppdagats.

*F. G. Norström.*

3.

## Mejeriutställningen i Aarhus den 21 och 22 januari 1881.

Af här utställda 185 prof voro  
112 prof färgade med Meyer & Henckels smörfärg,  
41 d:o " " Blumensaadts d:o  
32 d:o " " Chr. Hansens d:o

Dessutom voro 3 smörprof färgade med Fr. Niensens smörfärg och 6 prof voro utan uppgift på färgämnet.

De pris, som tilldelades de 185 smörprofven, fördelade sig sålunda:

med Meyer & Henckels smörfärg 28 pris,  
" Chr. Hansens d:o 9 d:o och  
" Blumensaadts d:o 7 d:o

Denna utställning har sålunda ådagalagt, att Meyer & Henckels (Köpenhamn) smörfärg är den mest utbredda, och att den företrädesvis användes af de mest framstående mejerister.

4.

Högsta priset Två Medaljer Malmö 1881.



## Flytande Smörfärg,

tillverkad i större skala å

### *M. Zadig's kem. laboratorium,*

rekommenderas i hrr mejeristers välvilliga hågkomst. Smörfärgen har blifvit undersökt och godkänd af professor Olbers å Alnarps laboratorium, prisbelönt vid många utställningar i in- och utlandet samt användes och lofordas af rikets större mejerier.

Många attester öfver smörfärgens godhet finnas till påseende.

**M. Zadig. Malmö.**

Kemiskt tekniska fabriker.

5.

Mejeriredskap och Ångmaskiner  
samt  
**de Lavals Separator,**

hvilka sednare blifvit prisbelönta med 7 guldmedaljer i utlandet och med stora guldmedaljen samt H. M. Konungens hederspris vid landtbruksmötet i Malmö 1881.

**Öfver 500 separatorer finnas i bruk.**

Prisuppgifter och intyg på begäran hos

**Oscar Lamm J:r,**

Stockholm.

6.

**Mjölkkärl af prima stålplåt**

för

**mejerier och transport.**

Prisbelönta i Mariestad, Norrköping, Kalmar samt med

**Hedersdiplom och stora silfvermedaljen  
i Malmö 1881.**

*Glaceberedare* efter amerikansk modell,

*Badkar* med vidfästad eldstad,

*Brandpytsar* och *Diskämbar* af galvaniserad jernplåt,

*Cistern* för fotogén och olja af d:o d:o,

*Trädgårdskannor* af d:o d:o,

**Jernvägsluktor** af alla slag med brännare för fotogén eller olja samt alla andra artiklar, hörande till bleck- och plåtslageriyrket, tillverkas och försäljas billigt af

**Galvaniserings-Aktiebolaget i Carlskrona.**

7.

# SMÖR- EXPORT.

Smör emottages till försäljning i kommission på England på bästa vilkor. Förskott lemnas. Fasta anbud anskaffas äfven.

**J. S. Elmslie**, Göteborg.  
(Föreståndare: *Fred. Clark.*)

*Lager af till mejerirörelsen  
hörande artiklar.*

## **Higgins "Eureka" Mejeri-Salt**

är öfverträffadt, det är af sällsynt renhet, fullkomligt torrt, och smälter fort och fullständigt i smör och ostmassan. Analyser, intyg och prisuppgifter på begäran. Ständigt på lager hos

**J. S. ELMSLIE**, Göteborg.  
Generalagent för Sverige, Danmark och Finland.

# MEJERI- SALT.

8.

**Äkta**

# Lüneburger Kron-Salt

från Kongl. Salinen i Lüneburg, det erkänt bästa salt för smörberedning, offereras uti plomberade tunnor och säckar billigast af

**Salinens depôt för Sverige**

hos

**Julius Weisner,**

Stockholm.

9.

## Mjölksprofvare.

— Se beskrifningen sidan 18. —

1. Mittelstrass' mjölksprofvare till profning af mjölks fetthalt och vattentillsats jemte en 100-kubikcentimeters flaska, pipett och bruksanvisning ..... Kr. 10:—
2. D:o jemte fotogénlampa med nät... .. „ 12: 50
3. D:o med tub, ställbar medelst skruf, och ställbar spegel samt fotogénlampa med nät „ 40:—
4. D:o med förstoringlas, passande för hvarje öga „ 55:—
5. D:o hög form, för undersökning i det fria „ 12: 50
6. D:o n:o 2 i polerad trälåda ..... „ 20:—
7. D:o „ 3 i polerad trälåda ..... „ 48:—
8. D:o „ 2 jemte lactodencimeter efter Quevenne med termometer och cylinder etc. etc., i finpolerad trälåda..... „ 33:—
9. D:o n:o 3 jemte samma apparater som vid n:o 8, i finpolerad trälåda ... .. „ 60:—
10. Gräddmätare efter Chevalier, mindre 2,25, större 3,00.

**A. F. Westerlund,**  
Nybro.

10.

## Ritningar till särdeles ändamålsenliga m e j e r i e r

efter E. Taylors system, hvarför sednast vid Blackburn (sept. 1881) erhöles Royal Agricultural Society's silfvermedalj, erhållas af undertecknad jemte kostnadsförslag och förteckning på alla erforderliga redskaper. (Obs. Vid detta system sker gräddsättningen enligt den metod, som här förut angifves å sid. 21.)

Ett sådant mejeri borde hvarje landtbrukare hafva, som vill draga den största möjliga afkastning af sitt landtbruk och detta ända ifrån dem, som hafva endast 10 kor. Ett mejeri för 10 å 15 kor består af ett 17 fot långt och 11½ fot bredt fristående envåningshus, afdeladt i 2:ne rum, men så anordnadt, att man deri nästan icke kan bereda annat än godt smör — om de gifna reglerna följas och ändamålsenliga apparater användas.

**A. F. Westerlund.**

Adress: Nybro.

II.

## "Glycerin-Badet" ("Glycerin-Dip")

ett *alldeles giftfritt* och säkert preservativ och botemedel mot skabb och all ohyra, som finnes på *får, hästar, boskap, hundar* och andra husdjur.

Säljes hos apotekare o. handlande i de flesta Sveriges städer i dosor om 1, 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub>, 5, 10 och större kärl om 50 och 100 skålp.



Priset på dosor om 1  $\text{R}$  80 öre, 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub>  $\text{R}$  75 öre, och på större kärl 60 öre skålpundet. Det äkta Glycerin-badet är på kärl med vidstående fabriksmärke.

Hufvud-depôt för Sverige, Norge och Finland hos

**Wahlin & Comp.,**

Stockholm, Österlånggatan 1.

12.

## Kalmar Kakelugnsfabrik,

den största i denna branch inom Sveriges småstäder, rekommenderar sina tillverkningar af alla sorters

**hvitglacerade kakelugnar,**

äfven med inbrända färger och förgyllningar, och marmorkakelugnsplaner samt kakelugnsbeslag af nickel, messing och jern till särdeles billiga priser.

**O. Andersson.**

13.

## GRAHAM BROTHERS,

**Stockholm,**

försälja från lager:

*Prima engelska maskinläderremmar, alla slags remfästen, syremmar och remsmörja, talkpackning, smergelskifvor, artificiella slipstenar,*

*isoleringskomposition för ångpannor, svarta och galvaniserade jernrör & delar, slangar af gummi och hampa*

*hand- och maskinpumpar af många slag,*

*rörledningsamartur, Dunkey-pumpar,*

*lokomobiler, ångtröskverk och kvarnverk, hackelsemaskiner, hästvandringar, differentialblock,*

*mindre tröskverk efter stift- & slagsystem,*

*Grahams nypatenterade kvarnar med vertikala stenar;*

samt levererar på kortaste tid efter beställning:

*ångmaskiner och ångpannor,*

*verktyg och verktygsmaskiner för jern och trä,*

*centrifugalpumpar och pumpmaskiner samt andra upp-  
fordringsverk, hamn- & löpkranar, winchar, domkrafter,*

*ångpanne- & maskinarmatur,*

*gjutna rör- & rördelar, stenkrossningsmaskiner,*

*m. m., m. m.*

## GRAHAM BROTHERS,

**Stockholm.**

Mekanisk verstad i Visby.

14.

## **A. J. Nordblad & Comp.**

Etablerade år 1877.

**Advokat-, Inkasserings-, Diskonterings-,**

**Egendoms- och Agentur-Affär.**

**35. Klara Bergsgatan. 35.**

*Stockholm.*

15.

# UNIVERSALTURBINER

— turbiner med föränderlig vattenpådragning —  
tillverkas af undertecknade såsom specialitet. Dessa mycket vattenbesparande turbiner hafva i Amerika, der omkring 2000 stycken sådana äro i bruk, blifvit erkända såsom de bästa. Referencer uppgifvas på begäran och alla närmare upplysningar lemnas af

**Siefert & Fornander,**  
**Kalmar.**

16.

# Telefonledningnar,

såväl för städer, som för enskilda personer på landet, emellan kontor och fabriker o. s. v., enligt de erkänt bästa metoder, och

# Elektrisk belysning,

enligt Edisons nya system, för fabriker, verkstäder, grufvor, stationer, teatrar o. s. v. samt äfven för gator, torg, dockor o. s. v. ombesörjas af

**A. F. Westerlund,**  
**Nybro.**

17.

## **Svartviks prima Risstärkelse.**

**Prisbelönt i Malmö 1881.**

**Billigaste stärkelse!**

Denna stärkelse användes af de största strykinrättnin-  
garne i Stockholm samt är, enligt nedanstående af Stock-  
holms stads handelskemist utfärdade intyg, fullt jemngod  
med den bästa engelska risstärkelse, ehuru till priset bil-  
ligare.

*Intyg:* "På begäran har undertecknad inköpt prof  
af så väl Svartviks som Colmans risstärkelse och underka-  
stat de sålunda bekomna profven analys, hvars resultat följer:

Procent: Fuktighet: Aska: Cellulosa:

Svartviks prima risstärkelse .....	11,52.	0,50.	0,10.
Colmans patent n:o 1 Rice Starch, London ...	13,00.	0,80.	0,10.

Båda stärkelsesorterna hade särdeles vacker färg.  
Analysresultatet gifver vid handen, att Svartviks stärke-  
seprof är öfverlägset det af Colman tillverkade, såväl med  
hänsyn till mindre mängd fuktighet som ock en mindre  
halt aska, dervid må bemärkas, att båda profven äro sam-  
tidigt inköpta och under enahanda omständigheter sam-  
tidigt undersökta.

Stockholm den 15 jan. 1880.

**A. Werner Cronqvist."**

18.

## **Rationella tvättanstalter,**

större och mindre, utföras af undertecknad, som äfven  
särskildt anskaffar alla för tvättning och dylikt erforder-  
liga maskiner och apparater för så väl större och min-  
dre hushåll, hoteller etc. som för fabriksdrift; anordnar  
äfven s. k. kemiska tvättanstalter m. m. Priskuranter  
och närmare upplysningar erhållas på begäran.

**A. F. Westerlund,**

Nybro.

## T V <sup>XX</sup>Ä T T K O N S T

eller fullständig undervisning om tvättning i allmänhet och i synnerhet huru hemtvätt skall på bästa sätt renas och behandlas samt om anläggning af rationella tvättanstalter och deras skötande. Af *A. F. Westerlund*.

Med 41 träsnitt

Pris 2 kr. 25 öre. Erhålles i hvarje bokhandel i Sverige och Finland samt portofritt, då requisition (m. penningar eller frimärken) insändes till *A. F. Westerlund*, adress Nybro.

Följande är ett utdrag ur tidningspressens omdöme om denna bok:

« — — — Författaren till ofvanskrifne arbete har gjort sig fördelaktigt känd inom tvätt- och strykningskonstens område genom sina förut utgifna och allmänt spridda arbeten «om glansstrykning» och «konsttvättning och fläckuttagnig». Detta nu föreliggande arbete utgör en fullständig, sakrik och praktisk handbok vid bedrifvande af all slags tvätt, gröfre som finare, samt anvisningar och råd dels hurudant det vatten bör vara beskafadt, hvilket man bör använda för att med godt resultat få sina kläder hvita och rena, dels äfven de materialier, som vid tvättning böra med bästa fördel användas. I ett särskildt kapitel behandlar författaren åtskilliga i handeln förekommande och mycket utpuffade medel för att med största lätthet och minsta möda få linnet rent. Dessa medel i tvättkonsten äro, liksom dylika inom läkarekonsten eller de s. arcana, i allmänhet förkastliga, dels derföre att de skada kläderna, dels derföre att de äro oskäligt dyra. Sådana tvättmedel höra, säger förf., inom humbugens område, och vi skulle särskildt vilja tacka förf. för detta hans afslöjande af dessa hemliga tvättmedel, ty derigenom kunna de så småningom utrotas ur marknaden och göras oskadliga. Så t. ex. innehåller det på senare tiden mycket utbasunade och äfven patenterade tvättmedlet «Weiss» ingenting annat än borax och soda, tvenne saker, som sedan urminnes tid varit kända och brukade vid tvättning, men hvilka nu under sin nya förklädnad och under namnet «Weiss» kosta mångdubbelt mera, än de äro värda och kunna köpas på hvarje apotek.

Förf. egnar vidare mycken uppmärksamhet åt de olika tvättmetoderna, såsom «amerikansk tvätt», «ångtvätt» samt bruket af tvättmaskiner samt tvättens mangling m. m. Goda, praktiska råd lemnas åt den omtänksamma husmodren om linneförrådets bevarande i skåp, kistor eller lådor, och som vi funnit dessa råd och anvisningar mycket ehkla och ändamålsenliga, så kunna vi icke annat än äfven i denna punkt rekommendera författarens arbete.

Boken prydes derjemte med 41 träsnitt.»

(Oscarshamns-Posten.)

« — — — En bok, om hvars tillvaro det är oss en kär pligt att underrätta våra läsarinor, och som vi tro skall erhålla förtjent spridning. Den bör, enligt vårt förmenande, leta sig vägen till hvarje hem, der man sätter

värde på renlighet, och fins väl något ordentligt hem, der man ej gör det? De anvisningar, som lemnas i boken, äro lätta att följa, flera nya och viktiga upplysningar meddelas, och sammanräknar man allt, är äfven pris ett billigt.» (Tidning för Alla.)

» — — — Ur boken, som är vackert tryckt och försedd med åtskilliga i texten inlagda förtydligande teckningar och torde blifva af nytta för husmödrar, meddela vi dess i kap. om Tvättning.» (Borås Tidning.)

20.

## Glansstrykning

efter amerikansk, fransk och andra metoder samt strykning utan glans (tysk konststrykning), appretering, dekantering, färgning med stärkelse, märkning m. m. — Nyttig handbok för hvarje praktisk qvinna. — Med 26 träsnitt. Tredje upplagan. Af *A. F. Westerlund*.

Pris 1 kr. 50 öre. Erhålles i hvarje bokhandel i Sverige och Finland samt portofritt, då requisition (m. penningar eller frimärken) insändes till *A. F. Westerlund, Nybro*.

Denna bok har vunnit en sådan efterfrågan, att de båda första upplagorna utgick på föga öfver ett halft år. Följande är ett utdrag ur tidningspressens omdöme om denna bok:

« — — — Denna bok bör vara särdeles välkommen för hvarje husmoder, som sätter värde på att i hemmet kunna åstadkomma ett glänsande stärkt linne. För öfrigt äro vi öfvertygade om, att äfven de, som gå och gälla för kunniga strykerskor, skola kunna inhemta mycket af de lättfattliga underrättelser om olika strykningsmetoder, som i detta arbete förekommer.» (Göteborgs-Posten.)

«Denna handbok synes oss vara en väl utarbetad lärokurs i strykningskonsten, behöflig isynnerhet för husmödrar på landet. Upplysande träsnitt förtydliga det i och för sig redigt framställda innehållet.» (Svenska Tidningar.)

«Denna bok anbefalla vi åt hvarje praktisk qvinna såsom en god hjälpredda i den mödosamma strykningskonsten. — — —»

(Helsingborgs Tidning.)

«En liten bok, som tvifvelsutan skall komma att röna mycken uppmärksamhet från husmödrars och andra kvinnors sida, har i dag blifvit synlig i boklädsfönstren, neml. — — —» (Norrlandsposten.)

« — — — Häri meddelas en mängd nyttiga råd och vägledningar, som för alla husmödrar, hvilka sjelfva bestyra om sitt hushålls tvätt och strykning, ei böra sakna intresse. I boken, hvilken är försedd med åtskilliga förtydligande och vackert utförda träsnitt, gifves dessutom anvisning på huru man bör förhålla sig vid appretering, dekantering, färgning med stärkelse, märkning m. m.» (Oscarshamns-Posten.)

« — — — Boken, som är vackert tryckt och försedd med åtskilliga i texten inlagda förtydligande teckningar, torde blifva af nytta för husmödrar.»  
(Mercurius.)

« — — — En bok, som vi tro oss tryggt kunna rekommendera i våra läsarinners åtanke. Och om vi gifva vederbörande familjefäder en vink att förära sina qvinliga anförvandter denna lilla bok till julklapp eller nyårsgåfva, hoppas vi, att våra läsarinnor skola hålla oss räkning derför.»  
(Tidning för Alla)

« — — — Detta med 22 träsnitt försedda arbetet rekommenderas såsom en nyttig handbok för hvarje praktisk qvinna.  
(Eskilstuna Tidning.)

---

21.

## **Konsttvättning** och **Fläckuttagnig**

eller fullständig undervisning huru alla slag af ömtåligare och finare tyger skola tvättas och behandlas, uttagning af alla sorters fläckar, beredning af fläckpreparater, tvättning af handskar, tvättning och blekning af halm- och stråhattar och af prydnadsfjäder m. m. Af *A. F. Westerlund*.

Pris 1 kr. 25 öre. Erhålles i hvarje bokhandel i Sverige och Finland samt portofritt, då requisition (m. penningar eller frimärken) insändes till *A. F. Westerlund, Nybro*.

Följande är ett utdrag ur pressens omdöme om denna bok.

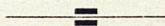
» — — — Ånyo hafva vi nöjet att för våra läsarinnor påpeka tillvaron af ett litet «renhållningsväsendet» rörande arbete med ofvanstående, innehåll tillräckligt tydligt angifvande titel. Boken innehåller en mångfald af enkelt och lättfatligt uppställda förfaringssätt vid rengöring af persedlar från och med vanliga gångkläder till de finaste Brüsselspetsar. Då der-till kommer, att priset är så lågt, att hvem som helst kan förskaffa sig arbetet, tvifla vi ej på, att det skall af alla renlighet älskande husmödrar omfattas med välförtjent intresse.»  
(Tidning för Alla.)

---

## Innehåll:

Förord .....	sid. 3.
1. Kostallet .....	4.
2. Kornas behandling.....	6.
3. Mjölkkammaren .....	7.
4. Mjölkkärlen.....	9.
5. Mjölknigen .....	12.
6. Mjölakens första behandling .....	13.
7. Mjölckprofning.....	15.
8. Gräddens afskiljande ur mjölken .....	20.
a) Gräddsättning.....	21.
b) Gräddens afskiljande med separator.....	22.
9. Gräddens behandling före kerningen.....	27.
10. Kerningen .....	31.
a) Kernan .....	32.
b) Kerning af grädde.....	35.
c) Kerning af mjölk .....	37.
11. Smörets tvättning och ältning .....	38.
12. Smörets saltning.....	41.
13. Smörets färgning .....	44.
14. Smörets behandling för marknaden, dess inpackning och förvaring .....	45.
15. Annonser .....	50.
1) Thomas & Taylors mejeriredskap .....	50.
2) Dansk ostlöpe-extrakt, smör- och ostfärg .....	51.
3) Mejeriutställningen i Aarhus .....	52.
4) Flytande smörfärg från M. Zadig .....	52.
5) Oscar Lamm Jr: Mejeriredskap, ångmaskiner och de Laval's separator .....	53.
6) Mejerikärl af prima stålplåt .....	53.
7) J. S. Elmslie: Smörexport och mejerisalt .....	54.
8) Äkta Lüneburger kron-salt .....	54.
9) Mjölckprofvare .....	55.
10) Ritningar till mejerier .....	55.
11) Glycerinbadet (glycerine-dip) .....	56.

12) O. Anderssons kakelugnar .....	sid. 56.
13) Graham Brothers, Stockholm .....	„ 57.
14) A. J. Nordblad & Comp., Stockholm .....	„ 57.
15) Universalturbiner .....	„ 58.
16) Telefonledningar och elektrisk belysning .....	„ 58.
17) Svartviks prima risstärkelse .....	„ 59.
18) Rationella tvättanstalter .....	„ 59.
19) Tvättkonst, fullständig undervisning om tvättning ...	„ 60.
20) Glansstrykning, 3:dje upplagan .....	„ 61.
21) Konsttvättning och Fläckuttagning .....	„ 62.



## Observera!

Vid requisition på en gång af minst 5 exemplar af någon af nedannämnde böcker, lemnas 25 procents rabatt:

“*Beredning af godt smör efter engelsk metod,*“

“*Tvättkonst*“ (se annonsen n:o 19),

“*Glansstrykning*“ (se annonsen n:o 20), och

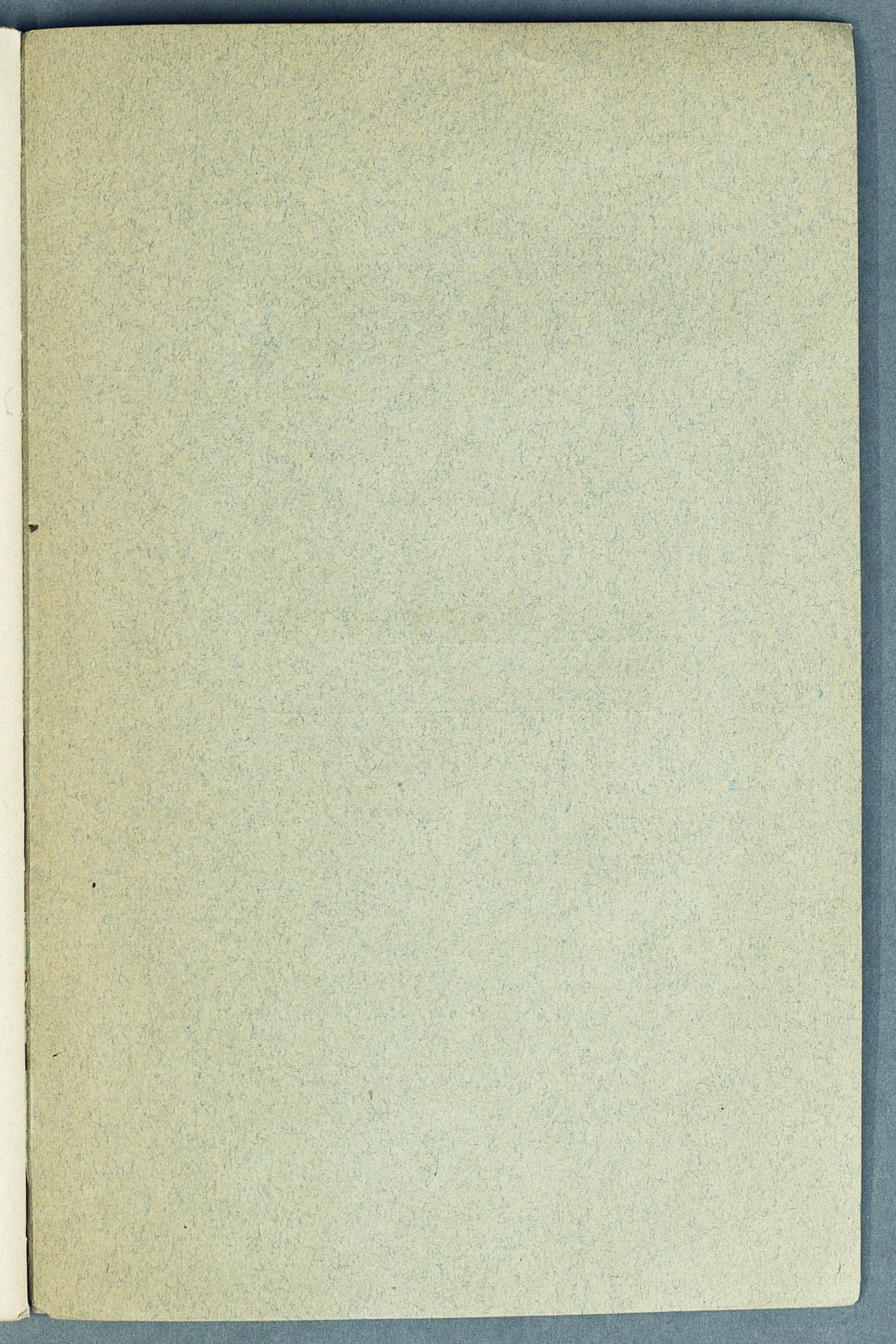
“*Konsttvättning och Fläckuttagning*“ (se annons. n:o 21.)

Köpes ett exemplar af hvardera af dessa böcker, erhålles 20 proc. rabatt eller alla tillsammans för 4 kr. 60 öre och dertill fritt pr post.

Requisition sändes då till

**A. F. Westerlund,**  
Nybro.





---

WEXIÖ, 1882. SMÅLANDS-POSTENS BOKTRYCKERI.

---

[www.books2ebooks.eu](http://www.books2ebooks.eu)