

S. BARNEKOW'IN TEKNO-KEMIAL. LABORATORIO

(Bakteriologinen Osasto)

MALMÖ, RUOTSI.

Bakteriologinen valmisteemme

BARNEKOW'IN NORMAALI HAPONHERÄTTÄJÄ,

saanut palkkioita ryhmänäyttelyissä muitten valmisteittemme, **voivärin**, **juustujuoksuttimen** ja **juustovärin** kanssa lähes

85. kunniamerkkiä

viimeiseksi korkeimman palkkion:

Kultaisen palkintorahan	Melbourne 1893	Stockholm 1897	Buenos Aires 1902
Kultaisen palkintorahan	Chicago 1893	Rochefort sur Mer 1898	Athén 1903
Kultaisen palkintorahan	Buenos Aires 1895	Paris 1900	Buenos Aires 1903
Kultaisen palkintorahan	Malmö 1896	Gefle 1901	Christiania 1907

ynnä lukuisien asiaaymmärtäväsien tunnustuksen Ruotsissa, Norjassa, Tanskassa, Englannissa, Irlannissa, Ranskassa, Hollannissa, Venäjällä, Suomessa, Ameriikassa, Austraaliassa, taa'attuna valmisteeksi parhainta puhtautta ja aivan pysyväisesti vaikuttavaksi ja tekee siis mahdolliseksi ensi luokan ulosvientivoin valmistuksen, jossa on täydellisesti kehitetty aromi ja mitä parain kestäväisyys.

Me valmistamme tuota kestäväenä kauppatavarana **Pulverinmuodossa**, joka lasi 5. litraa kuorittua maitoa varten.

Normaalihaponherättäjä on avattava juuri ennen käyttämistä ja on sitä aina säilytettävä pimeässä ja viileässä paikassa, missä se ei kumminkaan pääse paleltumaan. Sitä ei millään tavoin voi käyttää kuin yhden kerran.

KÄYTTÄMISNEUVOJA.

Voinvalmistamista varten.

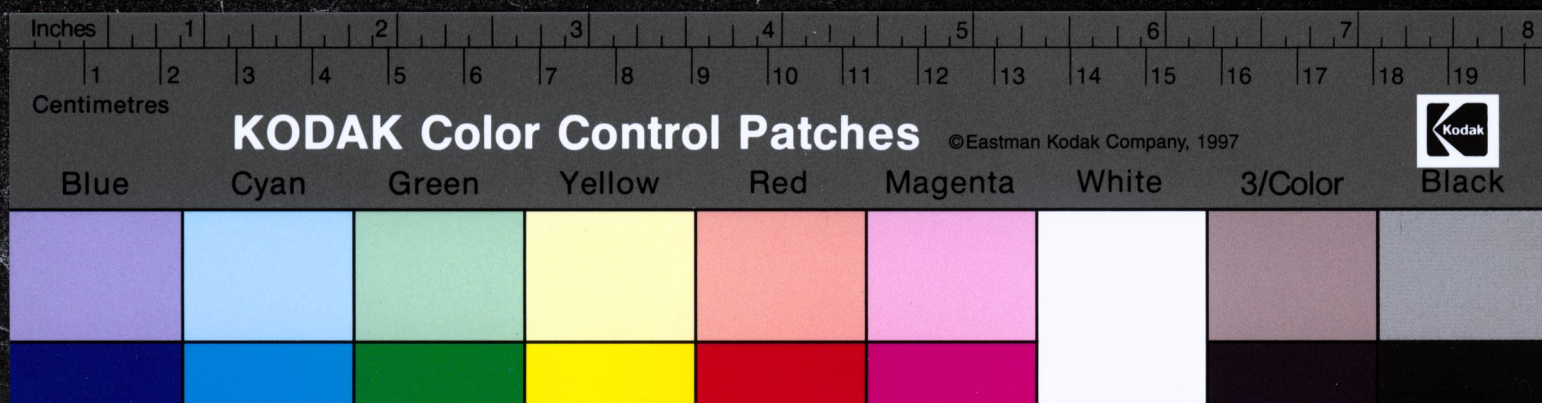
Hapattamiseen otetaan nuorta virheetöntä maitoa (mieluummin separeerattua, muuten kädellä kuorittua, joka on parin tunnin aikana kauttaaltansa jäähtynyt).

Siitä mitataan 5. litraa hapatusastiaan, jonka tulee olla hyvin tinatusta tahi emaljeeratusta ploostusta. Astia pannaan vesiammeeseen ja lämmitetään höyryllä alituisesti sekoitettaessa tinatusta ploostusta tehdyllä sekoituskauhalla aina 80. asteeseen C. ja pidetään siinä lämpöäärässä 1. à 2. tuntia. Sitte pannaan astia kylmään veteen ja maito jäähdytetään sekoitettaessa 32. asteeseen C., jolloin koko Haponherättäjä huolellisesti sekoitetaan siihen.

Sekoituskauha ja lämpömittari otetaan ylös, astia peitetään helposti kaksinkertaisella huolellisesti huuhdotulla voiarsolla (tiheämpi peite ei salli maitoa höyryttää ulos, joka antaa sille höyryisen maun) ja pannaan sellaiseen paikkaan, missä lämpöäärä noin 15. à 25. tunnin kuluessa ei laske alle 25. astetta C. ja pitää maidon tuon ajan kuluttua olla läpi piimentynyt. Astia pannaan kylmään veteen sekoittamatta ja pudistamatta. Ylin kerros, pari sentrimetrin paksulta, kuoritaan pois, jonka jälkeen happo sekoitetaan.

Tällä nyt saavutetulla hapolla hapatetaan se kuorittu maito, jolla kerma hapatetaan, seuraavalla tavalla: Tarpeellinen määrä nuorta, puhtaaksi kuorittua maitoa mitataan ja lämmitetään 85. asteeseen C. noin 1. à 2. tunnin kuluessa ja jäähdytetään sitten 34. asteeseen C.

Nyt pannaan siihen nyt saavutetusta haposta noin 15. à 20. prosenttia ja sekoitetaan huolellisesti. Astia peitetään ja asetetaan kuten yllä on mainittu, jolloin hapon tulee olla valmis noin 6. à 12. asteen C. lämpimänä noin 6.—14. tunnin kuluessa. Astia, joka sisältää valmiin hapon, otetaan ylös ja jäähdytetään äkkiä sekoittamatta ja pudistamatta ja saa seisoa kunnes se tavallisessa järjestyksessä on käytettävä. Ennen käyttämistä kuoritaan ylin kerros pois ja happoa sekoitetaan, jolloin sen tulee olla tasainen jotenkin sakea eikä ryyninen.



Tämä happo on nyt sovelias käyttää kerman hapattamista varten, jonka vuoksi happomaidon määrä määrätään aina sen mukaan kuin tarvis vaatii. Kerman hapattamiseen käytetään tavallisesti noin 4. à 6. % happoa kumminkin voivat eri suhteet vaatia jonkun isomman määrän.

Yllämainitulla tavalla uudistetaan happo **joka päivä**. Kuin se alkaa kadotta alkuperäiset hyvät ominaisuutensa, **hienon haponmaun** ja tasaisen koossapysyntänsä, hankitaan uusi haponherättäjä.

Huom. Sekä hapatusastia kansineen että sekoituskauha ja lämpömittari ovat ennen käyttämistä puhdistettavat höyryllä, ja hapatuksen tulee tapahtua huoneessa, jossa on puhdas, raitis ilma.

Normaali hapon käyttäminen tapahtuu siis seuraavalla tavalla:

a.

Ota 5. litraa nuorta puhtaaksi kuorittua (separeerattua) maitoa.

Lämmitä se 80. asteeseen C.

Pidä tuo lämpö määrä muuttumatta 1. à 2. tuntia.

Jäähdytä maito 32. asteeseen C.

Sekoita siihen haponherättäjä hyvin huolellisesti.

Pane hapatusastia veteen, jonka lämpö määrää on 32. astetta C., peitä se voiarsolla ja pidä lämpö määrää muuttumatta, kunnes happo tulee sakeaksi (noin 15.—25. tunnin kuluttua).

Jäähdytä happo jäisessä vedessä, kuori ylin kerros pois ja sekoita happo hyvin.

Jäännös on noin 4. litraa.

(Huom. Tämä happo ei kumminkaan vielä ole valmis, vaan kehittyvä vasta seuraavassa menettelyssä.)

b.

Ota 25. litraa nuorta puhtaaksi kuorittua (separeerattua) maitoa.

Lämmitä se noin 80. asteeseen C.

Pidä lämpö määrää muuttumatta noin 1. à 2. tuntia.

Jäähdytä maito 28. asteeseen C.

Pane äsken mainittu 4. litraa happoa siihen.

Sekoita nämät 29. litraa huolellisesti ja peitä astia voiarsolla.

Kääri astian ympärille tiheästi heiniä (että lämpö määrää pysyy muuttumatta) ja aseta se huoneeseen, jossa lämpö määrää on noin 8.—14. astetta C. kunnes happo on valmis (noin 8.—18. tunnin kuluttua).

Kuori ylin kerros pois, sekoita hyvin ja pane astia jäiseen veteen.

Jäännös on noin 27. litraa.

Ei ole mahdollista määrätä paljonko happoa on käytettävä kerman hapattamiseen. Si riippuu kerman laadusta, huoneuston lämpö määrästä ja eri paikallisolosuhteista. Ei myöskään voi määrätä kauanko samaa normaali haponherättäjää voi käyttää, sillä sekin riippuu paikallis olosuhteista, meijerissä vallitsevasta puhtaudesta y. m.

Taitava voinvalmistaja kokee ja huomaa kyllä itse tämän asian, sillä normaali haponherättäjä me on aina samanlainen.

Suotava olisi tietysti että kerma pasteuriseerattaisiin.

* Samalla suositamme Teille meidän Meijerilaitteita: **Voinväriä, Juustonjuoksutinta** *
* & **Juustoväriä**, jotka valmisteemme nykyään ovat tulleet tunnetuiksi yli koko maailman, *
* sekä saaneet lähes 85 **kunniämerkkiä** Euroopassa, Ameriikassa ja Austraaliassa. *

S. BARNEKOW'IN TEKNO-KEMIAL. LABORATORIO  **MALMÖ, RUOTSI.**

MALMÖ 1910, Skånska Litografiska Aktiebolaget.

