

Mjöjerideln.

Beredning af smör.

För att samla fetten i mjöken ell. grädden till en sammankopplad fast massa, företager man en operation, som kallas kärning, och hvilken består därför, att mjöken eller ännu vanligare grädden flitigt om skakas eller liksom piskas medelst en s. k. kärnstaf. Därunder bildas fettkotorna snart nog större korn eller klumpar, som vidare läta före sig i en enda sammankopplade massa. Att omedelbart af den oskumma mjöken framställa smör medelst kärning, går nog för sig, men fördrar mera tid och arbetskraft, emedan man i så fall måste behandla en stor vätskekvantitet, som är jämteföre ligg rik på smörfat. Hells företager man sig därför för smörkärningen af grädden. Erfarenheten har visat, att smöret vaniligen blir af bättre lukt och smak, om grädden vid kärningen är något synlig. Man phigar också af denna anledning förvara grädden någon tid, tills den blir tydlig man kallar kärnmogen. Dessutom bör kärningen försiggå vid en temperatur af omkring 15 a 16 gr. År värmegegenen för hög så bibehåller sig fetten sin flytande form och kan ej förena sig till sammankopplade fastaklumpar eller afskiljas från kärnmjöken. Om temperaturen åter är mycket låg, t. ex. 6 a 8 grader, går smörbildningen icke heller väl för sig, emedan smörpaticlarna är allt för hårdar och grynings samt visa föga berlägenhet att sammankoppla sig till några större klumpar. Vid beredningen af s. k. Pariser smör, hvilket konsumeras alldeles osaltat, är vanligt att före kärningen uppvarma grädden under 70 a 80 gr., hvarfter den åter afskyls till vanlig temperatur. Genom denne uppvarming får det framställda smöret en större hållbarhet. Naturligtvis måste detta smör beredas af fullkomligt söt grädd, ty ellers skulle vid uppvarmningen en ystning af grädden egna rum. Att smöret blir mera hållbart efter det grädden före kärning en blifvit uppvarmd, måste bero däruppa, att Atskilliga beständsdelar, som harva berlägenhet att inleda sänderdelningsprocesser, förlorar sin egenkraft att verkta som ferment eller jämsnäsmåne, så snart de blifvit upphettade till något högre temperatur. Huru läng tid som erforderas för att kärna grädden innan man erhåller smör, är olika alt efter grädens temperatur och beskaffenhet i allmänhet samt även ledes efter kärnans konstruktion. Det är ej alltid fördelaktigt, att smöret under kärningen allt för hastigt afskiljs, emedan det sammansmälta smöret segt och säger vara "överkärnadt". Den lämpigaste tids längden för kärning anses vara 30 a 40 minuter. I bland inträffar, att grädden är så beskaffad, att "den ej vill geivja smör", huru mycket och iflaga man än kärnar. Grädden skummar sig därvid vaniligen, men bildningen af några smörkulor eller korn utefter. Man bör då upphöra med kärningen och luftblöra na försvinna, så att grädden åter sjunker till sammans. Vidare uppvärmer man en del af grädden och slår den sedan tillbaka i kärnan. Smörbildningen brukar sedan vid saka kärning snart inträda, såvida ej grädden i föjd af orena kör eller genom sänderdelns behandling tagit någon sådan skada, att den icke kan lämna något smör. Inblandning af rämfjölk eller mjölk efter kor, som snart skall sinläggas, utgör ofta en orsak till, att smör ej vill bildas som vanligt under kärningen. Har man emellertid fullbordat kärningen och erhållit smöret samladt i större eller

mindre klumpar, upptages detta samma och övergåtes med kallt vatten, så att kärnmjöken målittare sfrinna. Härrefter skal smöret ytterligare bearbetas eller "slitas", såsom det heter, under det kallt vatten pågås många gånger. På detta sätt befrir man smöret från vishängande kärnmjöken, hvilket är nödvändigt att smöret skal kunna bibehålla sig ofta undrad någon längre tid. Alttingen sker vaniligen för hand, men kan och värkställas förmedelst särskilda apparater, s. k. smörfläktiga maskiner. Vi förtar salter man smöret innan man nedpackar det i flidor, tunnor och tunsänder det i handen. För säljningen använder man helslita Lungebergsalt, som är frist från förförande beständsdelar, s. s. malk och talk-alter. Da smöret snart skal bibehålla sig tillräckligt med en tillets af två viktdeleter salt till 100 delar smör. Om emellertid smöret skal länge förvaras eller transporterats under den varmare årsiden, så behöves mer salt, stundom ända till 6 procent af smörets vikt. För att geivja smöret en svag gulaktig färg eller utseende af sommarsmör, brukar man färger det med s. k. smörfärg, som kan be tales af oleane eller salte af gula morötter. Man bör därvid dock nogga tillse, att färgringen ej blir för stark, så att smöret i stället för den färgranstrykningen blir mörkt eller rödgult, och därjämte far smak af det. Giltissa färgrämnad. Osätdi smör förvaras i hermetiskt tillstutna dosor af askar eller bleck. För att bereda hållbart och vissmakteande smör förvaras vaniligen ej sa ringa skicklighet och örlöning i mejerihandteringen skilda delar. Smörets godhet och övriga egenkaper är beroende af smörfärgen och värmekänslan. För att få en smörfärg som är lika med den i s. k. smörfärg, förförande med s. k. smörfärg, som kan be tales af oleane eller salte af gula morötter. Man bör därvid dock nogga tillse, att färgringen ej blir för stark, så att smöret i stället för den färgranstrykningen blir mörkt eller rödgult, och därjämte far smak af det. Giltissa färgrämnad. Osätdi smör förvaras i hermetiskt tillstutna dosor af askar eller bleck. För att bereda hållbart och vissmakteande smör förvaras vaniligen ej sa ringa skicklighet och örlöning i mejerihandteringen skilda delar. Smörets godhet och övriga egenkaper är beroende af smörfärgen och värmekänslan. För att få en smörfärg som är lika med den i s. k. smörfärg, förförande med s. k. smörfärg, som kan be tales af oleane eller salte af gula morötter. Man bör därvid dock nogga tillse, att färgringen ej blir för stark, så att smöret i stället för den färgranstrykningen blir mörkt eller rödgult, och därjämte far smak af det. Giltissa färgrämnad. Osätdi smör förvaras i hermetiskt tillstutna dosor af askar eller bleck. För att bereda hållbart och vissmakteande smör förvaras vaniligen ej sa ringa skicklighet och örlöning i mejerihandteringen skilda delar. Smörets godhet och övriga egenkaper är beroende af smörfärgen och värmekänslan. För att få en smörfärg som är lika med den i s. k. smörfärg, förförande med s. k. smörfärg, som kan be tales af oleane eller salte af gula morötter. Man bör därvid dock nogga tillse, att färgringen ej blir för stark, så att smöret i stället för den färgranstrykningen blir mörkt eller rödgult, och därjämte far smak af det. Giltissa färgrämnad. Osätdi smör förvaras i hermetiskt tillstutna dosor af askar eller bleck. För att bereda hållbart och vissmakteande smör förvaras vaniligen ej sa ringa skicklighet och örlöning i mejerihandteringen skilda delar. Smörets godhet och övriga egenkaper är beroende af smörfärgen och värmekänslan. För att få en smörfärg som är lika med den i s. k. smörfärg, förförande med s. k. smörfärg, som kan be tales af oleane eller salte af gula morötter. Man bör därvid dock nogga tillse, att färgringen ej blir för stark, så att smöret i stället för den färgranstrykningen blir mörkt eller rödgult, och därjämte far smak af det. Giltissa färgrämnad. Osätdi smör förvaras i hermetiskt tillstutna dosor af askar eller bleck. För att bereda hållbart och vissmakteande smör förvaras vaniligen ej sa ringa skicklighet och örlöning i mejerihandteringen skilda delar. Smörets godhet och övriga egenkaper är beroende af smörfärgen och värmekänslan. För att få en smörfärg som är lika med den i s. k. smörfärg, förförande med s. k. smörfärg, som kan be tales af oleane eller salte af gula morötter. Man bör därvid dock nogga tillse, att färgringen ej blir för stark, så att smöret i stället för den färgranstrykningen blir mörkt eller rödgult, och därjämte far smak af det. Giltissa färgrämnad. Osätdi smör förvaras i hermetiskt tillstutna dosor af askar eller bleck. För att bereda hållbart och vissmakteande smör förvaras vaniligen ej sa ringa skicklighet och örlöning i mejerihandteringen skilda delar. Smörets godhet och övriga egenkaper är beroende af smörfärgen och värmekänslan. För att få en smörfärg som är lika med den i s. k. smörfärg, förförande med s. k. smörfärg, som kan be tales af oleane eller salte af gula morötter. Man bör därvid dock nogga tillse, att färgringen ej blir för stark, så att smöret i stället för den färgranstrykningen blir mörkt eller rödgult, och därjämte far smak af det. Giltissa färgrämnad. Osätdi smör förvaras i hermetiskt tillstutna dosor af askar eller bleck. För att bereda hållbart och vissmakteande smör förvaras vaniligen ej sa ringa skicklighet och örlöning i mejerihandteringen skilda delar. Smörets godhet och övriga egenkaper är beroende af smörfärgen och värmekänslan. För att få en smörfärg som är lika med den i s. k. smörfärg, förförande med s. k. smörfärg, som kan be tales af oleane eller salte af gula morötter. Man bör därvid dock nogga tillse, att färgringen ej blir för stark, så att smöret i stället för den färgranstrykningen blir mörkt eller rödgult, och därjämte far smak af det. Giltissa färgrämnad. Osätdi smör förvaras i hermetiskt tillstutna dosor af askar eller bleck. För att bereda hållbart och vissmakteande smör förvaras vaniligen ej sa ringa skicklighet och örlöning i mejerihandteringen skilda delar. Smörets godhet och övriga egenkaper är beroende af smörfärgen och värmekänslan. För att få en smörfärg som är lika med den i s. k. smörfärg, förförande med s. k. smörfärg, som kan be tales af oleane eller salte af gula morötter. Man bör därvid dock nogga tillse, att färgringen ej blir för stark, så att smöret i stället för den färgranstrykningen blir mörkt eller rödgult, och därjämte far smak af det. Giltissa färgrämnad. Osätdi smör förvaras i hermetiskt tillstutna dosor af askar eller bleck. För att bereda hållbart och vissmakteande smör förvaras vaniligen ej sa ringa skicklighet och örlöning i mejerihandteringen skilda delar. Smörets godhet och övriga egenkaper är beroende af smörfärgen och värmekänslan. För att få en smörfärg som är lika med den i s. k. smörfärg, förförande med s. k. smörfärg, som kan be tales af oleane eller salte af gula morötter. Man bör därvid dock nogga tillse, att färgringen ej blir för stark, så att smöret i stället för den färgranstrykningen blir mörkt eller rödgult, och därjämte far smak af det. Giltissa färgrämnad. Osätdi smör förvaras i hermetiskt tillstutna dosor af askar eller bleck. För att bereda hållbart och vissmakteande smör förvaras vaniligen ej sa ringa skicklighet och örlöning i mejerihandteringen skilda delar. Smörets godhet och övriga egenkaper är beroende af smörfärgen och värmekänslan. För att få en smörfärg som är lika med den i s. k. smörfärg, förförande med s. k. smörfärg, som kan be tales af oleane eller salte af gula morötter. Man bör därvid dock nogga tillse, att färgringen ej blir för stark, så att smöret i stället för den färgranstrykningen blir mörkt eller rödgult, och därjämte far smak af det. Giltissa färgrämnad. Osätdi smör förvaras i hermetiskt tillstutna dosor af askar eller bleck. För att bereda hållbart och vissmakteande smör förvaras vaniligen ej sa ringa skicklighet och örlöning i mejerihandteringen skilda delar. Smörets godhet och övriga egenkaper är beroende af smörfärgen och värmekänslan. För att få en smörfärg som är lika med den i s. k. smörfärg, förförande med s. k. smörfärg, som kan be tales af oleane eller salte af gula morötter. Man bör därvid dock nogga tillse, att färgringen ej blir för stark, så att smöret i stället för den färgranstrykningen blir mörkt eller rödgult, och därjämte far smak af det. Giltissa färgrämnad. Osätdi smör förvaras i hermetiskt tillstutna dosor af askar eller bleck. För att bereda hållbart och vissmakteande smör förvaras vaniligen ej sa ringa skicklighet och örlöning i mejerihandteringen skilda delar. Smörets godhet och övriga egenkaper är beroende af smörfärgen och värmekänslan. För att få en smörfärg som är lika med den i s. k. smörfärg, förförande med s. k. smörfärg, som kan be tales af oleane eller salte af gula morötter. Man bör därvid dock nogga tillse, att färgringen ej blir för stark, så att smöret i stället för den färgranstrykningen blir mörkt eller rödgult, och därjämte far smak af det. Giltissa färgrämnad. Osätdi smör förvaras i hermetiskt tillstutna dosor af askar eller bleck. För att bereda hållbart och vissmakteande smör förvaras vaniligen ej sa ringa skicklighet och örlöning i mejerihandteringen skilda delar. Smörets godhet och övriga egenkaper är beroende af smörfärgen och värmekänslan. För att få en smörfärg som är lika med den i s. k. smörfärg, förförande med s. k. smörfärg, som kan be tales af oleane eller salte af gula morötter. Man bör därvid dock nogga tillse, att färgringen ej blir för stark, så att smöret i stället för den färgranstrykningen blir mörkt eller rödgult, och därjämte far smak af det. Giltissa färgrämnad. Osätdi smör förvaras i hermetiskt tillstutna dosor af askar eller bleck. För att bereda hållbart och vissmakteande smör förvaras vaniligen ej sa ringa skicklighet och örlöning i mejerihandteringen skilda delar. Smörets godhet och övriga egenkaper är beroende af smörfärgen och värmekänslan. För att få en smörfärg som är lika med den i s. k. smörfärg, förförande med s. k. smörfärg, som kan be tales af oleane eller salte af gula morötter. Man bör därvid dock nogga tillse, att färgringen ej blir för stark, så att smöret i stället för den färgranstrykningen blir mörkt eller rödgult, och därjämte far smak af det. Giltissa färgrämnad. Osätdi smör förvaras i hermetiskt tillstutna dosor af askar eller bleck. För att bereda hållbart och vissmakteande smör förvaras vaniligen ej sa ringa skicklighet och örlöning i mejerihandteringen skilda delar. Smörets godhet och övriga egenkaper är beroende af smörfärgen och värmekänslan. För att få en smörfärg som är lika med den i s. k. smörfärg, förförande med s. k. smörfärg, som kan be tales af oleane eller salte af gula morötter. Man bör därvid dock nogga tillse, att färgringen ej blir för stark, så att smöret i stället för den färgranstrykningen blir mörkt eller rödgult, och därjämte far smak af det. Giltissa färgrämnad. Osätdi smör förvaras i hermetiskt tillstutna dosor af askar eller bleck. För att bereda hållbart och vissmakteande smör förvaras vaniligen ej sa ringa skicklighet och örlöning i mejerihandteringen skilda delar. Smörets godhet och övriga egenkaper är beroende af smörfärgen och värmekänslan. För att få en smörfärg som är lika med den i s. k. smörfärg, förförande med s. k. smörfärg, som kan be tales af oleane eller salte af gula morötter. Man bör därvid dock nogga tillse, att färgringen ej blir för stark, så att smöret i stället för den färgranstrykningen blir mörkt eller rödgult, och därjämte far smak af det. Giltissa färgrämnad. Osätdi smör förvaras i hermetiskt tillstutna dosor af askar eller bleck. För att bereda hållbart och vissmakteande smör förvaras vaniligen ej sa ringa skicklighet och örlöning i mejerihandteringen skilda delar. Smörets godhet och övriga egenkaper är beroende af smörfärgen och värmekänslan. För att få en smörfärg som är lika med den i s. k. smörfärg, förförande med s. k. smörfärg, som kan be tales af oleane eller salte af gula morötter. Man bör därvid dock nogga tillse, att färgringen ej blir för stark, så att smöret i stället för den färgranstrykningen blir mörkt eller rödgult, och därjämte far smak af det. Giltissa färgrämnad. Osätdi smör förvaras i hermetiskt tillstutna dosor af askar eller bleck. För att bereda hållbart och vissmakteande smör förvaras vaniligen ej sa ringa skicklighet och örlöning i mejerihandteringen skilda delar. Smörets godhet och övriga egenkaper är beroende af smörfärgen och värmekänslan. För att få en smörfärg som är lika med den i s. k. smörfärg, förförande med s. k. smörfärg, som kan be tales af oleane eller salte af gula morötter. Man bör därvid dock nogga tillse, att färgringen ej blir för stark, så att smöret i stället för den färgranstrykningen blir mörkt eller rödgult, och därjämte far smak af det. Giltissa färgrämnad. Osätdi smör förvaras i hermetiskt tillstutna dosor af askar eller bleck. För att bereda hållbart och vissmakteande smör förvaras vaniligen ej sa ringa skicklighet och örlöning i mejerihandteringen skilda delar. Smörets godhet och övriga egenkaper är beroende af smörfärgen och värmekänslan. För att få en smörfärg som är lika med den i s. k. smörfärg, förförande med s. k. smörfärg, som kan be tales af oleane eller salte af gula morötter. Man bör därvid dock nogga tillse, att färgringen ej blir för stark, så att smöret i stället för den färgranstrykningen blir mörkt eller rödgult, och därjämte far smak af det. Giltissa färgrämnad. Osätdi smör förvaras i hermetiskt tillstutna dosor af askar eller bleck. För att bereda hållbart och vissmakteande smör förvaras vaniligen ej sa ringa skicklighet och örlöning i mejerihandteringen skilda delar. Smörets godhet och övriga egenkaper är beroende af smörfärgen och värmekänslan. För att få en smörfärg som är lika med den i s. k. smörfärg, förförande med s. k. smörfärg, som kan be tales af oleane eller salte af gula morötter. Man bör därvid dock nogga tillse, att färgringen ej blir för stark, så att smöret i stället för den färgranstrykningen blir mörkt eller rödgult, och därjämte far smak af det. Giltissa färgrämnad. Osätdi smör förvaras i hermetiskt tillstutna dosor af askar eller bleck. För att bereda hållbart och vissmakteande smör förvaras vaniligen ej sa ringa skicklighet och örlöning i mejerihandteringen skilda delar. Smörets godhet och övriga egenkaper är beroende af smörfärgen och värmekänslan. För att få en smörfärg som är lika med den i s. k. smörfärg, förförande med s. k. smörfärg, som kan be tales af oleane eller salte af gula morötter. Man bör därvid dock nogga tillse, att färgringen ej blir för stark, så att smöret i stället för den färgranstrykningen blir mörkt eller rödgult, och därjämte far smak af det. Giltissa färgrämnad. Osätdi smör förvaras i hermetiskt tillstutna dosor af askar eller bleck. För att bereda hållbart och vissmakteande smör förvaras vaniligen ej sa ringa skicklighet och örlöning i mejerihandteringen skilda delar. Smörets godhet och övriga egenkaper är beroende af smörfärgen och värmekänslan. För att få en smörfärg som är lika med den i s. k. smörfärg, förförande med s. k. smörfärg, som kan be tales af oleane eller salte af gula morötter. Man bör därvid dock nogga tillse, att färgringen ej blir för stark, så att smöret i stället för den färgranstrykningen blir mörkt eller rödgult, och därjämte far smak af det. Giltissa färgrämnad. Osätdi smör förvaras i hermetiskt tillstutna dosor af askar eller bleck. För att bereda hållbart och vissmakteande smör förvaras vaniligen ej sa ringa skicklighet och örlöning i mejerihandteringen skilda delar. Smörets godhet och övriga egenkaper är beroende af smörfärgen och värmekänslan. För att få en smörfärg som är lika med den i s. k. smörfärg, förförande med s. k. smörfärg, som kan be tales af oleane eller salte af gula morötter. Man bör därvid dock nogga tillse, att färgringen ej blir för stark, så att smöret i stället för den färgranstrykningen blir mörkt eller rödgult, och därjämte far smak af det. Giltissa färgrämnad. Osätdi smör förvaras i hermetiskt tillstutna dosor af askar eller bleck. För att bereda hållbart och vissmakteande smör förvaras vaniligen ej sa ringa skicklighet och örlöning i mejerihandteringen skilda delar. Smörets godhet och övriga egenkaper är beroende af smörfärgen och värmekänslan. För att få en smörfärg som är lika med den i s. k. smörfärg, förförande med s. k. smörfärg, som kan be tales af oleane eller salte af gula morötter. Man bör därvid dock nogga tillse, att färgringen ej blir för stark, så att smöret i stället för den färgranstrykningen blir mörkt eller rödgult, och därjämte far smak af det. Giltissa färgrämnad. Osätdi smör förvaras i hermetiskt tillstutna dosor af askar eller bleck. För att bereda hållbart och vissmakteande smör förvaras vaniligen ej sa ringa skicklighet och örlöning i mejerihandteringen skilda delar. Smörets godhet och övriga egenkaper är beroende af smörfärgen och värmekänslan. För att få en smörfärg som är lika med den i s. k. smörfärg, förförande med s. k. smörfärg, som kan be tales af oleane eller salte af gula morötter. Man bör därvid dock nogga tillse, att färgringen ej blir för stark, så att smöret i stället för den färgranstrykningen blir mörkt eller rödgult, och därjämte far smak af det. Giltissa färgrämnad. Osätdi smör förvaras i hermetiskt tillstutna dosor af askar eller bleck. För att bereda hållbart och vissmakteande smör förvaras vaniligen ej sa ringa skicklighet och örlöning i mejerihandteringen skilda delar. Smörets godhet och övriga egenkaper är beroende af smörfärgen och värmekänslan. För att få en smörfärg som är lika med den i s. k. smörfärg, förförande med s. k. smörfärg, som kan be tales af oleane eller salte af gula morötter. Man bör därvid dock nogga tillse, att färgringen ej blir för stark, så att smöret i stället för den färgranstrykningen blir mörkt eller rödgult, och därjämte far smak af det. Giltissa färgrämnad. Osätdi smör förvaras i hermetiskt tillstutna dosor af askar eller bleck. För att bereda hållbart och vissmakteande smör förvaras vaniligen ej sa ringa skicklighet och örlö