

BARTNIK

POSTĘPOWY.

Pismo poświęcone pszczelnictwu i ogrodnictwu.

Rok VI.

Lwów Listopad 1880.

Nr. 20. i 21.

Wychodzi 1. i 15. każdego miesiąca w objętości jednego arkusza. Przedpłata roczna przesyłana wprost do redakcyi lub w drodze księgarskiej (w Warszawie pp. Gebethner i Wolff) wynosi w Austryi 2 zlr. W Niemczech 4 marki. W Ces. Ros. i Król. Polsk. wraz z przesyłką Rs. 2 kop. 50. Dla szkół 1 zł. 75 ct. — Dla Lwowa skład w handlu nasion p. T. Łuckiego.

Treść: J. Kokurewicz: O nabiale. — Ks. P. Bażański: Przechowanie próżnych plastrów woszczyny przez zimę. — Dr. T. Ciesielski: I cóż wystawiać? — A. Röhring: Wpływ zimy 1879/80 roku na drzewa owocowe. — M. Wszelaczyński: Trojeść syryjska. — Daty statystyczne: K. Szafranski: Dunajów. — M. Posacki: Podmichajle. — A. Roskosz: Horodnica. — E. Mustafowicz: W jaki sposób najłatwiej przesiedlić pszczoły z barci do ula Towarzystwa? — Korespondencya: F. Rolla: Włocławek. — Ruch Stowarzyszeń: Oddział Strusowski. — Spis Członków Oddziału Olejowskiego Gal. Tow. Pszczelniczo-ogrodniczego.

O nabiale.

XXVII.

Powolny w końcu wybijania śmietany ruch zbija kuleczki tłuszczowe w większe bryłki i wtedy jest czas wyjąć je łyżką durszlakową, przez którą serowica przecieka. Z pozostałej maślanki można jeszcze nieco masła wybić, albo wcale dobry ser zrobić.

Wyjęte z maślnicy masło kładzie się w płaskie nieckowate naczynie, dobrze wyparzone i zimną wodą splukane, do przerobienia. W tem naczyniu przewierca się przy jednej ze ścian poprzecznych dziura do odcieku serowicy i zatyka się szpuntek.

Przerobienie masła zależy na wydzieleniu z niego serowicy i na przygotowaniu go do dłuższego przechowania.

Mając masło przerobić, trzeba mieć wzgląd na to, czy ma służyć zaraz do użycia, jako masło stołowe, czy się ma przerabiać na masło zapasowe.

Masło zapasowe musi być jak najsilniej przerobione i do-

brze osolone. Masło stołowe umyślnie nie przerabia się zbyt silnie i albo się wcale nie soli, albo tylko mało.

Masło zapasowe więcej się przemywa, niż przegniata; masło stołowe więcej się wygniata niż przemywa.

Przerabianie masła odbywa się albo rękami, albo łyżką, albo maszyną, przerabiaczem zwaną.

Przerabiania masła rękami należy zaniechać zupełnie, trudno bowiem o to, aby były zupełnie czyste, żeby mianowicie po zapaznokciami brudu nie było; wszelki brud przeszedłby w masło. Ale i najczystsze ręce ogrzewają się i pocą przy silnem przerabianiu masła; przytem i skóra się łuszczy i zanieczyszcza masło. Więc chociaż mlecarka powinna z zupełnie czystymi rękami przystąpić do przerabiania masła, niech się go niemi wcale nie dotyka.

Daleko lepiej przerabiać masło dużą łyżką bukową, jeśli nie wiele jest masła.

Dla większych gospodarstw najstosowniejszym jest przerabiacz masła kształtu maglownicy, na której się masło wygniata wałkiem karbowanym. Nie jest on drogi (8—10 złr.); według wzoru łatwo go kazać w domu zrobić.

Masło do przerabiania nie powinno być ani zbyt twarde, ani zbyt miękkie. Zbyt twarde bywa czasem w zimie w czasie mroźny. Postawić je w ciepłym lokalu, a zmięknieje.

Zbyt miękkie masło nie da się dobrze przerobić, to jest od serowicy uwolnić, i staje się mazistem. Stwardnieje ono przy przerabianiu w sposób następujący: Umieszczone w nieckach bryłki masła polewa się bardzo zimną wodą studzienną przez gęste sito i formuje się z nich ostrożnie jedną bryłę, starając się łagodnem ciśnieniem wydzielić z niej nieco serowicy. Następnie przystępuje się do solenia masła, jeśli ma być solonem. Na 1 kilo masła bierze się 16—34 gramów soli, zależnie od tego, czy ma być prędzej, czy później użyte. Sól powinna być zupełnie czysta i biała (warzonka), wałkiem kuchennym rozdrobiona, ale nie zbyt mocno zmielona. Do solenia rozwałkowuje się na stolnicy część masła w cienką warstwę, którą się posypuje solą, na nią kładzie się druga rozwałkowana warstwa, i ta się solą posypuje, poczem to samo robi się z trzecią warstwą i t. d. Tak warstwami ułożone masło, kładzie się w takie naczynie, z którego wydzielająca się z masła ciecz może odciec nie stykając się z masłem. Naczynie to ustawia się na 4—6 godzin w lecie w jak najchłodniejszym lokalu, lub w naczyniu zimną wodą napełnio-

nem, a w zimie tam, gdzie nie ma mrozu. Przez 4—6 godzin masło osiada, a sól rozpuszczona wyciąga z masła dużo serowicy, która odpływa. Po 4—6 godzinach przerabia się masło gruntownie. Jeżeli przypadkiem rękami, to nie trzeba go tak mięsić, jak ciasto, tylko niem ciskać o wilgotne niecki na wszystkie strony i wyciskać serowicę. Jeżeli łyżką, to wyparzoną i zimną wodą spłukaną, przeciągając nią po kolei całe masło cienkimi warstwami. W obu razach trzeba niecki nachylić ku dziurce odszpuntowanej, aby nią odciekała serowica przez podłożone sito, na którym małe bryłeczki masła pozostają. Jeżeli masło nie ma być solonem, to się z powyższego przepisu opuszcza to, co się do solenia odnosi. Czy się masło przerabia rękami, czy łyżką, zawsze jeszcze przynajmniej 10% maślanki w niem pozostaje. Mniej jej pozostaje po wygnieceniu przerabiaczem, który i tę daje korzyść, że się barwa masła wyrównywa.

Masło stołowe nie powinno się tak silnie przerabiać, jak zapasowe, boby utraciło aromat i smak, jaki mu nadają pozostałe cząstki sernika i cukru mlecznego; zresztą byłoby za twarde do użycia.

Za to masło zapasowe jak najsilniej przerabiać należy, nie zważając na utratę woni i smaku, bo im więcej serowicy w takim maśle pozostało, tem prędzejby w niem nastąpił rozkład tworzący lotne kwasy tłuszczowe, tem prędzejby masło zjełczało.

Dla tego też masło stołowe jak najmniej przemywać należy, z wodą bowiem zanadto się aromatycznych cząstek masła wydziela.

Masło zapasowe zaś przemywa się wodą, ale także nie nadto, boby się masło stało wodnistem, miękkim, mazistem, przez co się wydzielenie serowicy utrudnia.

Gdy masło dobrze jest przerobione, to powinno mniej więcej odpowiadać następującym rozbiorem przez Aleksandra Müllera zestawionym.

W 100 częściach

Powinno być :	Smietany	Masła	Maślanki	Wypłóczyn słonych
Tłuszczu	33·5	83·6	1·4	—
Sernika	2·6	0·8	3·7	0·3
Cukru i kwasu mlek.	3·3	0·4	5·1	3·1
Soli	0·6	2·7	0·9	19·2
Wody	60·0	12·5	88·9	77·4
	<u>100</u>	<u>100</u>	<u>100</u>	<u>100</u>

W bardzo dobrze przerocionem maśle znalazł Müller: 87% tłuszczu, 0.5% sernika, 0.5% cukru i kwasu mlekowego, 1.9% soli i 10.1% wody. Im więcej wody w maśle, tem gorsze. Sprzedaż masła, mającego więcej niż 17% wody, nie powinna być dozwoloną.

Jak korzystnem jest staranne obchodzenie się z nabiałem, dowodzą liczne doświadczenia A. Müllera, który ze 100 kilo rozmaicie uchodzonej śmietany, wyciągał 22 do 43 kilo dobrze przerobionego masła. Co za ogromna różnica między ową śmietaną, z której wyciągnął zaledwie 22 kl. masła, a tą, z której prawie drugie tyle masła uzyskał.

W przecięciu liczą 26 litrów mleka na kilo masła; ale może być kilo masła i z 20 i 50 litrów mleka. Zależy to od jakości mleka, a jeszcze bardziej od chodzenia koło nabiału.

A kiedy mowa o stosunku między miarą i wagą, to zanjutę tutaj wagę 1 litra wody, mleka świeżego, masła i zebranego mleka.

1 litr wody waży	1.000 kilo
1 „ mleka świeżego	zależnie	od	jakości	1.029	—	1.034 „
1 „ masła	„	„	„	0.923	—	0.926 „
1 „ zebranego mleka	„	„	„	1.036	—	1.039 „

XXVIII.

Nadanie masłu powabnego pozoru nie małej jest wagi. Za kilo stołowego masła płacą ludzie zamożni 1 złr. 20 ct., do 2 złr. zależnie od wewnętrznej dobroci i zewnętrznego pozoru. Takie masło postawione na stole bogacza rekomenduje się jego gościom i nabiera rozgłosu, popytu i wyższej wartości. Najlepiej na nabiale wychodzą ci, którzy nietylko przednią jakością, ale i powabnym pozorem zwabiają zamożnych odbiorców świeżego masła stołowego.

Konsumentów nęci szczególnie żółta barwa masła, której przy bardzo starannem obchodzeniu się ze stósownej paszy krów nabiera. Mimo najlepszej woli gospodarza zdarza się jednak, że masło przez czas niejaki jest białe, i w skutek tego traci na wartości. Barwa zależy głównie od rodzaju tłuszczów, które się z paszy w mleku wytwarzają. Zielone pasze letnie wytwarzają przeważnie tłuszcze płynne mocno żółte, podczas gdy pasza zimowa, zwłaszcza słoma, braha i t. p. tworzy wiele tłuszczów twardych, łojowatych, białych. Kto jest w stanie karmić w zimie

krowy dostatkim dobrego siana, ten i w zimie będzie miał masło żółte, zwłaszcza gdy i marchew pastewna czerwona wejdzie w skład racyi. Ale gdy komu, czy to z powodu paszy, czy jakiego błędu w manipulacyi masło zbieleje, ten nie chcąc zrazić odbiorców, może sztucznie zabarwić masło następującym sposobem nieszkodliwym :

Z marchwi czerwonej ogrodowej, surowej, skrobanej, opłókaniej, na tartce wytartej, wyciska się przez czyste płótno sok, którego do garnca śmietany wlewa się łyżkę stołową (ile garnicy, tyle łyżek). Z takiej śmietany zrobione masło nabiera żółtej barwy i lepszego smaku. Na Szlązku marchew pierwszej gotują. Niektórzy odradzają zabarwiać masło sokiem marchwianym, utrzymując, że takie masło po kilku dniach gorzknieje.

Innych zachwalanych sposobów zabarwiania masła używać nie radzę. Nie radzę też farbować masło zapasowe.

Podobnie jak żółta barwa, przynęca także kupca gustowna forma masła świeżego stołowego, które się małemi partyami znacznie drożej, niż masło zapasowe sprzedaje.

Zwykłe osełki masła stołowego obwijać należy cienkiem, białym, mokrem płótnem, układając je do transportu w paczkę tak, aby się wzajemnie nie dotykały. Najlepiej jednak kazać sobie zrobić u stolarza lub u blacharza formę, która nadaje masłu pewien kształt, wyciska na jego powierzchni jakiś napis, lub znak i zawiera w sobie pewną wagę masła n. p. $\frac{1}{2}$ kilo lub 1 kilo. Z formy wyjęte masło ustawia się na krótki czas w naczynie świeżą wodą napełnione, co masłu nadaje piękny pozór.

Aby bryłę masła do formy poprzedziłać, kraje się je nożem drewnianym, nie malowanym. Uważać też należy, aby na maśle nie znać było palców, którymi się manipuluje.

Odważając osełki masła stołowego, które się dalej, n. p. z prowincyi do stolicy ma transportować, należy do każdego kilo naddać 10—20 gramów masła, ponieważ w czasie transportu ulatnia się z masła dosyć wody, a zatem zmniejsza waga.

Masło stołowe nałożone w czarę do użytku, należy po częściowem użyciu wyrównać i dopełnić czarę zimną wodą, najlepiej kawałkiem lodu, to się do następnego użytku nie zepsuje.

(Ciąg dalszy nastąpi)