Jak się obchodzić z nabiałem

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1407 razy.

Nie ulega żadnej wątpliwości, iż najkorzystniej sprzedawać słodkie mleko, jeżeli się mieszka w pobliżu większego miasta. W przeciwnym razie nic więcej nie pozostaje, jak wyrabiać z niego masło lub ser, kwaśnym mlekiem poić cielaki, które przy oględnym i umiejętnym pielęgnowaniu nadzwyczaj szybko rosną i dobrze wyglądają.

Nic nowego, jeżeli szanownym gosposiom napomknę, że czystość i porządek są konieczne, a pomimo, że tyle już o tym pisano, nie można dość na to zwracać uwagi.

Najwięcej są jeszcze zdania podzielone, jakie naczynia są najtańsze i najodpowiedniejsze. Tam, gdzie gospodyni sama się zajmuje nabiałem, mogę polecić naczynia szklane; są one stosunkowo tanie.

Przez kilkanaście lat używałam naczyń szklanych i bardzo z nich byłam zadowoloną, chociaż dziennie nalewałam kilkaset litrów, gdyż przy dokładnym umyciu ciepłą (lecz nie gorącą, aby nie pękały) wodą, unika się zakwaszenia, co przy innych naczyniach np. drewnianych często się zdarza. Że naczynia wszelkie, jako to: konwie, szkopki, w których się mleko ustawia muszą być jak najschludniej utrzymywane, o tym każda gospodyni pamiętać powinna, bo tylko wtenczas uniknie się zepsucia mleka, a potem czystość działa także na ilość i dobry smak masła.

Śmietanę zbierać należy nie prędzej, aż zupełnie jest sucha na wierzchu; jeżeli jest wilgotna, chociażby mleko zupełnie było gęste, nie powinno się zbierać , gdyż śmietana jest jeszcze nie wszystka na powierzchni.

Słodką śmietanę należy przed zrobieniem masła ostudzić na 10 do 12 stopni ciepła według Celsjusza (czyli 8 do 9 1/2 stopni podług Réaumura); kwaśną zaś na 14 do 15 stopni ciepła podług Celsjusza (czyli 11 do 12 stopni według Réaumura). Pierwsza wymaga 150; druga tylko 120 obrotów w separatorze na minutę. Z kwaśnej śmietany zyskuje się więcej masła niż ze słodkiej.

Ze słodkiej śmietany bywa masła mniej, jest wszakże wyborowego gatunku (stołowe).

Do farbowania masła używa się na każde 20 kilo łyżkę stołową soku z marchwi.

Zimową porą, chcąc aby się mleko prędzej wystało, wlewam na dno każdego naczynia po 4-5 kropli maślanki, zważać tylko, aby maślanka była zawsze świeża. - Jeżeli nie można każdego dnia mieć świeżej, to przynajmniej należy stawiać ją w nieopalonym miejscu.

Nadesłał(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"