

Leipziger Tageblatt

und

Anzeiger.

N^o 265.

Dienstag den 21. September.

1852.

Butter.

(Nach einem Manuscripte.)

Jede Hausfrau weiß, daß die Butter aus der Milch der Kühe gewonnen wird. Aus der frisch gemolkenen Milch scheidet sich zunächst die Sahne, der Rahm, das Obere, der Schmetten ab. Diese liebliche obere Schicht einer ruhig gestandenen Milch nennt der Italiener in der That treffend „Milchblume.“ Wohl wissen die Frauen, daß diese obere Schicht so gut schmeckt und unterstehen sich augenblicklich schon durch das bloße Ansehen von dem Unteren, der „blauen Milch,“ die dem Wasser näher steht.

Ueber das Warum haben meine schönen Leserinnen wohl noch nicht nachgedacht, es sind ja beide Theile Milch, warum wird denn dem einen ein Vorzug?

Der Hauptbestandtheil der Milch ist Wasser und es ist deshalb wohl keiner Hausfrau zu verdenken, wenn sie nicht gern Milch kauft, die noch durch Wasser des Brunnens verdünnt wurde. Auf 100 Theile Milch kommen 90 bis 88 Th. Wasser und 10 bis 12 Th. feste Masse, bestehend in Butter, Käsestoff, Milchsucker, extractartiger Materie, Salz und freier Milchsäure, oder nach den hauptsächlichsten Bestandtheilen sind einfach mehr oder weniger wechselnd in 100 Th. Kuhmilch 90 Th. Wasser, 3 Th. Butter, 4 Th. Zucker, 3 Th. Käse enthalten. Diese festen Theile schwimmen als kostbare Dinge in dem Wasser herum, oder sind darin vollständig aufgelöst und werden die Ursache des süßen Geschmacks und der ausgezeichneten Nährhaftigkeit, so daß der Mensch von der Milch allein sehr gut leben kann, ja gewöhnlich auch im ersten Lebensjahre wirklich ausschließlich davon erhalten wird.

Am leichtesten ist in der frischgemolkenen Milch die Butter zu entdecken, wenn man einen Tropfen davon durch ein starkes Vergrößerungsglas betrachtet. Man findet darin feine Kügelchen schwimmen, welche aber so fein sind, daß mehrere Hunderte davon aneinandergereiht erst die Länge einer Linie bilden. Die Butterkügelchen sind in der frischgemolkenen Milch gleich vertheilt, wie jedes andere Del und Fett, wozu die Butter gehört, steigen aber, sobald die Milch ruhig steht, langsam in die Höhe und bilden so den guten, fetten, butterähnlich schmeckenden Rahm, in welchem sich die Butterkügelchen immer dichter an einander drängen. Je dichter gedrängt die Kügelchen sind, desto fetter ist also der Rahm und desto mehr Butter liefert derselbe.

Wie in vieler Beziehung scheinbar die Natur ausschließlich für Feinschmecker geschaffen ist, indem sie dem Vorzüglichen noch das Vortrefflichste zutheilt, der Traube, der Erdbeere, der Pfirsiche außer dem Aroma noch die angenehmste Süße giebt, hat auch, wie wir gesehen haben, die Milch ihren Zuckerantheil, der sogar als Milchsucker besonders gewonnen wird.

Werden meine schönen Leserinnen der Natur den Namen einer sorglichen, liebevollen Hausfrau gönnen? Sie verdient ihn, weil sie uns die Milch noch zuckert! Zu Fett und Zucker gehört aber auch noch ein reichlicher nährender, dem Blute und Fleische ähnlicher Stoff. Auch diesen enthält die Milch und zwar als Käse.

Die übrigen Theile, worunter auch etwas Kalk und Eisen sich befinden, sind von weniger Bedeutung, obgleich sie, Stoffe, die zum Leben erforderlich sind, als dankenswerthe Zugabe der Milch beigemischt, von der Natur angenommen werden müssen. Woher nähmen die Frauen die schön gerötheten Wangen, wenn das Blut nicht durch Eisen gefärbt wäre, woher die weißen Zähne, wenn in

der Milch, in dem Wasser, in den meisten Speisen nicht Kalk enthalten wäre?

Wohl auch der größere Theil der Hausfrauen in der Stadt weiß, daß von der Güte und Menge des Futters der Kühe die Menge und Güte der Milch abhängt, weil sie bestimmt die gelbe Blumenbutter im Mai und Juni von der weißen Strohbuttermilch der dürrer Wintermonate zu unterscheiden wissen. Obgleich eine natürliche Folgerung, ist doch wohl weniger allgemein als Ueberzeugung verbreitet, daß die Kühe die Bestandtheile der Milch nicht erzeugen, sondern daß sie bei dem wundervollen Vorgange der Ernährung in den Milchgefäßen die Bestandtheile der Milch aus den Pflanzen ausscheiden, sammeln und die Natur daraus die Milch zusammensetzt. Auch glaube ich annehmen zu dürfen, daß mir meine Leserinnen trauen, wenn ich ihnen versichere, daß alle Bestandtheile der Milch in dem Futter, dem Grase, dem Klee, dem Getreide und dem Heu zu finden sind, denn aus Pflanzen, Lein, Raps, Mohn, Nüssen, Mandeln, Oliven wird Del gepreßt; mit Pflanzenstoffen, als Bohnen, Erbsen, Kartoffeln, gemischtes Wasser bildet beim Erkalten nach vorherigem Kochen auf der Oberfläche eine Haut, die rein dem Käsestoff der Milch gleicht; in Pflanzen, z. B. jungen Grashalmen, findet man beim Zerkauen durch den Geschmack den Zucker. —

Trotzdem der Chemiker die Hauptbestandtheile der Milch, Zucker, Käsestoff, Fett, Wasser, in dem Futter zu finden weiß, dürfte doch wohl keine der schönen Leserinnen eine ihrer Kaffeegesellschaften auf den Fleiß der gelehrten Herren vertrauen wollen, bis dieselben vielleicht aus einem großen Fuder Heu die Kaffeefahne bereitet hätten; es wäre dies dasselbe Unternehmen, als wenn wir der Bienen entbehren und Wachs und Honig selbst sammeln wollten. Wollen wir deshalb dankbar die Güte der Natur anerkennen, daß sie, wie die Bienen angewiesen sind, den Honig und das Wachs aus allen Blumen von Bäumen und Feldpflanzen zusammenzutragen, die Sauggefäße in den Gedärmen der Kühe — gleich Millionen Bienen — bestimmt hat, aus dem aufgelösten Futter das Fett, den Käsestoff und den Zucker auszuziehen und zu sammeln.

Für die Landwirthin geht hieraus die wichtige Wirtschaftsregel hervor, daß sie, um viel und gute Milch zu erzielen, vorher die Bestandtheile derselben in reichlicher Menge durch das Futter den Kühen verabreichen muß. Eine Gegend, die viel und gutes Futter liefert, wird demnach durchschnittlich viel und gute Milch aufzuweisen haben, wie denn auch eine blumenreiche Gegend viel und guten Honig giebt.

Als natürliche Folge ergiebt sich demnach, je besser das Futter, desto besser die Milch; je besser die Milch, desto besser die Butter.

Die Bildung der Butter geschieht durch Ausscheiden der Fetttheile aus dem zehnten Theile der gesammten Milchflüssigkeit. Wenige meiner Leserinnen werden sich zu erklären wissen, warum die so kleinen Butterkügelchen zur Ausscheidung, zur Trennung vom Käsestoff, so starker Schläge, eines so gewaltsamen Umrührens und Durcheinanderwerfens, wie dies durch „das Buttern“ geschieht, bedürfen. Es rührt dies daher, daß wegen der Kleinheit derselben Millionen solcher Butterkügelchen nöthig sind, um nur ein Butterkörnchen von der Größe einer Erbse zusammen zu bringen, und daß jedes Butterkügelchen von einem Käsehäutchen umschlossen ist, welches erst zerrissen werden muß, ehe die wirklichen Buttertheile an einander hängen bleiben und die feste Masse der Butter bilden können.