

Bereitung der Suffolkischen Butter in England.

.....

Die Suffolkische Butter hält man für die beste in England und sie wird weit verschickt. Die Verfertigung derselben geschieht auf folgende Weise. Der Rahm wird in ein Fäßchen gethan, das inwendig einige am Umkreise befestigte und gegen die Mitte gerichtete durchlöcherete Bretchen von gleicher Länge des Fäßchens hat. Man drehet alsdann das Fäßchen um seine Achse, bis sich der Rahm durch diese Bewegung und das Anschlagen an die Bretstücken zu Butter zusammenballt. Man thut hernach diese in einen sehr weiten, aber nicht tiefen Kübel, gießet etwas Wasser dazu, das man vorher, so wie alles Wasser, das zum Buttern gebraucht wird, durch ein Tuch hat laufen lassen, und knetet sie ein paar Mal breit, rollt sie wieder zusammen, läßt das Wasser ablaufen, gießt frisches hinzu, und wiederholt dieses alles so lange, bis das Wasser hell abläuft. Alsdann thut man wieder frisches Wasser hinzu, knetet den Ballen breit, streuet etwas reines Salz darauf, besprenget ihn mit Wasser, rollt ihn wieder zusammen, und dieß alles wird abermals so oft wiederholt, bis die Butter genug Salz hat. Ein solcher Butterball wird wohl zwanzig Mal mit vieler Mühe umgearbeitet, je mehr, desto besser; denn das Salz zergeht und vertheilt sich besser im ganzen Stücke und alles Wasser wird heraus gearbeitet. Zum Versenden hält man drei Pfund Salz nöthig zu einem Fäßchen Butter von 56 Pfund, und man behauptet, sie bleibe ein Jahr gut. Man macht zweierlei Butter: von Milchrahm und von Rahm, der sich auf den eine Zeit lang gestandenen Käsemolken erzeugt. Die letzte Gattung ist die schlechtere.