

Man reicht mit einer geringern Anzahl von Milchgefäßen aus, zu deren Aufstellung ein kleinerer Raum und zu deren höchst sorgfältiger Reinigung weniger Arbeitskräfte erforderlich sind.

Gelingt es die Ausscheidung des Butterfettes vollständig zu machen, ehe denn die Säuerung der Milch begonnen und ohne daß ein Zusatz von Soda stattgefunden hat — so erhält man, nach der Trennung des Rahms, eine butterfreie süße Milch, welche zu den sämtlichen Verwendungen in der Küche (Mehlspeisen etc.) vollkommen tauglich ist, indem man den fehlenden Fettgehalt durch ein anderes billigeres Fett ersetzt.

Dieses Ziel hat denn auch besonders Gussander im Auge gehabt und wir wollen uns sein, seit 25 Jahren in Schweden vielfach zur Anwendung gekommenes, Verfahren zuerst betrachten.

Gussander glaubt zu der Annahme berechtigt zu seyn, daß die bisherige Praxis, durch Aufbewahrung der Milch bei niederer Temperatur dem raschen Eintritt der Säuerung einen Riegel vorzuschieben, eine falsche sey. Er will vielmehr gefunden haben, daß die Ausscheidung des Rahms bei einer Temperatur von 16 bis 24° Cels. (etwa 13 bis 19° Reaumur) am schnellsten und vollständigsten, nämlich in 22 bis 24 Stunden, erfolgt.

Zur Prüfung dieser Voraussetzung hat nun Professor Stöckhardt in Tharand einige Versuche anstellen lassen (vergl. dessen „Chemischer Ackermann,“ 1856 S. 59), aus denen hervorgeht, daß durch eine Erhöhung der Temperatur über 10° C. (bis 22°) etc. das Aufsteigen der Butterfögelchen nicht beschleunigt und befördert wird, daß vielmehr die Ausrahmung bei niederer Temperatur in allen Versuchen vollkommener stattgefunden hat, als bei höherer. Dagegen bewirkt die höhere Temperatur die Bildung eines weit compacteren Rahmes, der reicher an Butter und ärmer an Käsestoff ist. Die höhere Temperatur hat nämlich das Aneinanderhaften der Buttertheilchen und deren Trennung von dem Käsestoff begünstigt. Es versteht sich von selbst, daß eine solche Veredlung der Qualität des Rahms für das Buttern sehr zu Gute kommt.

Anderer Versuche Stöckhardt's bestätigen die Angabe Gussander's, daß die Ausscheidung des Rahms in weit kürzerer Zeit vor sich geht, als man anzunehmen gewohnt ist. Es fand binnen 24 Stunden bei 10° Cels. eine so vollständige Abrahmung der Milch statt, daß in flachen Gefäßen nur noch 6 Proc. von dem ursprünglichen Fettgehalt in der abgelassenen Milch enthalten waren. Damit erhält denn das Verfahren Gussander's seinen besondern Werth