

Landbouw.**Behandeling der melk.**

De behandeling der, melk is in twee hoofdregels samen te vatten, nl.:

- 1e. Zorg, dat er zoo weinig mogelijk bacteriën in de melk komen.
- 2e. Zorg, dat die, welke er niettegenstaande de grootste zorg steeds nog inkomen, zich zoo weinig mogelijk kunnen vermenigvuldigen.

Bacteriën komen in de melk uit de lucht, uit onzuiverheden van het vaatwerk en van buiten, als haren, huidschilfers van de koe, onzuiverheden van de handen van den melker, enz. Dus het uier en de spenen der koe behooren schoon te zijn, de handen van den melker, het vaatwerk, kortom alles wat met de melk in aanraking komt, en verder brenge men de melk, die aldus met zorg is gemolken, zoo spoedig mogelijk in een ruimte, waar de lucht zoo zuiver mogelijk is. Ook worde de melk nog tot verwijdering van tijdens en na het melken ingevallen onzuiverheden gezeefd door een doelmatige zeef, waarbij fijn doek goede diensten kan bewijzen.

Wat den tweeden regel betreft, daaraan is te voldoen, wanneer men weet, hoe de bacteriën zich het best ontwikkelen. Dit nu geschiedt door een matigen warmtegraad, juist de warmte, welke de melk heeft, wanneer ze uit het uier komt, en deze temperatuur behoort dus de melk zoo kort mogelijk te behouden.

Van hoe grooten invloed genoemde factoren zijn, mogen een paar voorbeelden aantonen. In melk, welke met buitengewoon groots zorg was gemolken, werden kort na het melken gevonden 2000 bacteriën per c.M³, in melk, welke slordig gemolken was, 100,000 bacteriën per c.M³.

In melk, die oorspronkelijk ± 10.000 bacteriën bevatte, werden gevonden, terwijl ze werd bewaard bij:

	12,5° Celsius	25° Celsius
na 2 uren	40.000	230.000
„ 3 „	60.000	600.000
„ 4 „	80.000	2.150.000
„ 5 „	260.000	18.130.000
„ 6 „	435.000	38.000.000

De eenvoudigste wijze van afkoelen der melk is wel deze, dat men de emmers, welke dan van metaal moeten zijn, plaatst in stroomend koud water. Daar men dit in ons land niet altijd heeft, zal men zijn toevlucht moeten nemen tot stilstaand, doch dit moet dan af en toe ververscht worden; de eerste maal vooral spoedig na het inzetten der koewarme melk.

Sneller bereikt men het doel door z.g. melkkoelers, waardoor koud water heenstroomt, terwijl de melk er over heen loopt.

Wanneer deze koelers zijn opgesteld in een lokaal, waar de lucht zuiver is, zijn ze uitstekend, en bieden ze ook nog het voordeel, dat de melk op deze wijze goed „uitlicht,” dat is de dierlijke lucht, welke er dadelijk na het melken vrij sterk aan is, verliest.

Een werktuig van deze soort, dat op boerderijen wel de aandacht verdient wegens eenvoudigheid en goedkoopste, is onlangs door Böggild, den zuivelconsulent der Koninklijke Deensche Landbouwmaatschappij, aangegeven, vooral met het oog op leveranciers aan zuivelfabrieken. Het werkt door de langstroomende lucht en zal dus in den zomer niet zoo werkzaam zijn als bij lagere temperatuur.

Een hoofdzaak bij alle afkoeling is, dat ze zoo spoedig mogelijk, liefst dadelijk na het melken, geschiedt; immers juist in den eersten tijd, terwijl de melk nog koewarm is, ontwikkelen de ingekomen bacteriën zich het snelst, en hoe korter men deze periode maakt, hoe beter het doel wordt bereikt.

Voor zuivelfabrieken is dus de beste wijze van werken, dat de melk, althans indien er eenigen tijd moet verlopen voor ze aan de fabriek komt, *dadelijk* op de boerderij wordt afgekoeld; er dienen dan natuurlijk maatregelen te worden genomen, dat ze onderweg naar de fabriek niet weer warmer wordt.

Verder dient er bij het vervoer nog op te worden gelet, dat de melk niet al te zeer geschud wordt, daar er anders gevaar voor bestaat, dat zich reeds een deel der vetbolletjes verzamelt, waardoor de latere verwerking bemoeilijkt wordt. In het kort dus: alles dient in het werk te worden gesteld, om de melk zoo goed als onveranderd aan de fabriek te krijgen.

Korte gedachten voor den veehouder.

Een slechte melker bederft een goede melkkoe.

Hij of *zij*, die zindelijk is, kan fijne boter bereiden.

Het licht is nadeelig aan de boterbewaring.

Een doelmatige vetmesting eischt: weinig oefening, matige warmte, niet te helder licht, overvloedig en verscheidenheid van voedsel.

Wie twee grashalmpjes deed groeien op de plaats, waar er vroeger maar één stond, heeft meer gedaan voor het mensdom dan hij, die twintig veldslagen won.

(Swift).