

Melkbehandeling op de boerderij

Voordat de zuivelfabrieken bekend waren, werd de melk op de boerderij zelf tot boter verwerkt. Toen zag men den roompot achter de kachel staan om te zuren, en werd de room gekarnd in de **draai- of stootkarn** en de boter in de teil gekneed; en gezouten, waarna ze in de stad op de markt of bij particulieren werd te gelde gemaakt. En als de boter eens een Mark per pond haalde, was men uiterst tevreden. En 's avonds kwam geregeld bij den boer de karnemelk op tafel, want de boer had niet gegeten, als hij niet om den anderen avond aardappelen met karnemelk en karnemelk met aardappelen kreeg.

Hoe zijn de tijden in de laatste 25 jaren veranderd. Overal verrezen zuivelfabrieken, aanvankelijk met handkracht nu algemeen door stoom gedreven, waar iederen dag de melk der veehouders tot boter wordt verwerkt.

Dat gaf een heele verlichting op de boerderij. Toch eischt de melk, voordat ze naar de fabriek vervoerd wordt, een zindelijke behandeling. Want evenmin als men van een goed bemesten en bewerkten akker een goeden oogst verwachten kan, als het zaaizaad niet deugt, evenmin kan de centrifuge eerste kwaliteit boter leveren, als de behandeling op de boerderij niet in orde is.

Melk bevat alle noodzakelijke voedingsbestanddeelen in gemakkelijk opneembaren vorm. Daarom neemt ze uit de omgeving ook zoo spoedig verkeerde eigenschappen, over, en het is dus zaak, bij de melkbehandeling op de boerderij de grootst mogelijke zindelijkheid te betrachten.

Een noodzakelijke vereischte is dus een zindelijke, luchtige stal en zindelijke dieren. In dit opzicht is dus de verandering der potstallen, waar de mest langen, tijd in den stal verbleef en zich ophoopte, door geplaveide stallen en groepstallen een groote vooruitgang.

Bij het melken dient men te zorgen, voor zuiver melkgereedschap en zindelijke handen en kleeven. De handen dienen tevoren flink met zeep gewaschen te worden en de nagels gereinigd, en zeer aan te bevelen is het gebruik van aparte klompen en een lange blauwe boezelaar. Meer en meer komt in gebruik de eenpootige melkstoel met handvat, die bij het verplaatsen, der koe eenige beweging toelaat en gemakkelijk kan opgenomen worden.

Met een schoonen doek wordt de uier met omgeving met zuiver water gewaschen en afgedroogd. Dan kan het melken beginnen. De eerste stralen worden in een apart potje gemolken. De eerste stralen toch bevatten bijna geen vet, maar wel veel bacteriën, die door het tepelkanaal in den uier zijn gedrongen. Bij het onderzoek van monsters melk, achtereenvolgens bij het melken genomen, bleek, dat de eerste stralen een vetgehalte hadden, van nog geen half percent, de laatste stralen van ruim 10 %. „*De laatste drop is de bo-*

terknop,” zegt het spreekwoord. De uier moet dus goed leeggemolken worden. Slecht leegmelken heeft ook nog dit nadeel, dat de melkgift er spoedig door vermindert. Een koe toch, die men wil droogzetten melkt men ook maar half leeg.

Een goed melker trekt niet aan de tepels, maar drukt ze. Veel melkers houden den duim te hoog. Deze moet geplaatst worden tegenover den wijsvinger, niet erboven.

Men melke regelmatig, in niet te vlug tempo, zoodat de melk met een flinke laag schuim bedekt wordt.

Gemakkelijk te begrijpen is het, dat men kort voor het melken geen stalstrooisel moet aanbrengen of de dieren moet poetsen. Daardoor brengt men heel wat stof en bacteriën in de lucht, die de melk verontreinigen.

Na het melken komt de melk direct van den stal. De stal is een heele slechte bewaarplaats voor de melk. Men laat den emmer even uitluchten of men schudt de melk van den eenen emmer in den anderen over. En daarna schudt men ze door een teems in de kan. In de teems stroomt de melk eerst door kopergaas of een groven linnen doek, Daarop blijven de groote onreinigheden liggen. Dan sijpelt ze door een flanelle of watten doekje, waarop de kleine resten achterblijven.

De beste kannen zijn die zonder naad. In de naden blijven soms melkresten over, die verzuren en de versche melk spoedig doen bederven. De kannen worden goed schoongemaakt met heet sodawater en nagespoeld met zuiver, koud water, waarna men ze op een zindelijke plaats laat uitdruppen. Is de melk in de kan, dan komt deze in koud water om af te koelen. Hoe sterker ze afkoelt, hoe beter. Dan wordt de ontwikkeling van schadelijke bacteriën sterk vertraagd. Op vele boerderijen heeft men aparte waterbakken, om de melk af te koelen. Wie dan nog aan den bovenkant door een opening het warme water kan laten afvloeien en door een buis aan den onderkant koud water kan aanvoeren, heeft zeker een idealen melkafkoeler. Door het afstaan der warmte toch wordt het water warm En warm water komt boven daar het lichter is. Waar het warme water niet kan afvloeien dient men na een minuut of tien het weer door koud te vervangen, anders blijft de temperatuur nog langen tijd tot boven 20 °C., en dat is veel te hoog.

Nu worden de kannen afgedekt met een zuiver doekje, of het deksel komt er schuin op, om te verhinderen dat verkeerde dingen in de kannen komen, Vooral waar kinderen in de buurt spelen, kunnen soms op geheimzinnige wijze allerlei voorwerpen verdwijnen. De directeur eener zuivelfabriek zou u daar eigenaardige staaltjes van kunnen vertellen. Ook zal hij, u erop wijzen, dat de kannen niet alleen van binnen, maar ook van buiten en vooral van onder eens terdege moeten nagezien worden

Als op deze manier de melk verzorgd is heeft de boer „*Seine Schuldigkeit getan*,” en kan hij ze met een gerust geweten aan de zuivelfabriek toevertrouwen.

A.

D.