

Osoitus

Sywän woin walmistamiseen

antanut

Rouwa Hanna Nielsen.

Suomennoš Tanskan kielestä.

Helsingissä,

Suomal. Kirjallisuuden Seuran kirjapainossa, 1886.

Antikvariat

H6 ERIKOIKOIKOELMA MAATALOVS
NIELSEN

Antikvariat

Antikvariat

Antikvariat

Woin ja juuston valmistamisesta piti Rouwa Hanna Nielsen Köpenhaminan läänin maanviljelysseuran kokouksessa Taastrupissa viime tammikuun 17 p. lukuisalle kuulijakunnalle esitelmän, jonka edellinen, woinvalmistusta koskewa osa oli näin kuuluwa:

Meijerinhoitomme on viime vuosina paljon edistynyt, josta kiitetty olkoon se arvokas apu, jonka maatalous on saanut osakseen tiedemiehiltä semmoisilta kuin ovat professorit Jörgensen ja Segelcke; mutta vielä olemme kaukana tarkoituspästä, joka on olewa siinä, että kaikki woimme maksetaan ensimmäisen tai toisen luokan tawarana. Meidän tulee tehdä kaikki mitä woimme tähän suuntaan eteenpäin pyrkiesämme, maamme kunniaksi ja omaksi hyödyksemme, ja sentähden tahdon tässä selittää miten minä ensimmäisen luokan woita valmistan.

Ensin on mainittawa, että ostan kaiken maidon mieheltäni, ja olen sitä tehnyt jo monta vuotta. Siihen olen niin tyytyväinen, että kehoitan kaikkia emäntiä maalla sitä tekemään, siitä kun halu työhön ja uutteruus askareissa maidon kanssa kiihtyy. Hinta määrättäköön paikallisten olojen mukaan. Minä olen maksanut 30 penniä kannusta ja sitä paitsi ilmaiseksi jättänyt taloudessa tarwittawan woin ja maidon, sekä kaikki meijerin sivutuotteet.

Että emäntä saattaisi tämän tehdä tappiota kärsimättä, täytyy lehmien ruokinnan wälttämättömästi olla niin runsaan ja woimakkaan, että oikein hyvää maitoa saadaan. Meillä owat lehmät monta vuotta saaneet 4 naul. wehnänsesieita, 4 naul. ohran ja kauran sekalin jauhoja, 1³/₄ naul.

rapsitakkuja, $3\frac{1}{3}$ kappaa rehujuurikkaita sekä hyvän annoksen apilanheiniä päivällä joka lehmän osaksi, ja tämä ruokinta on huomattu sopivaksi. Olipäinsä on niin, että mitä tasasempaa ja yhtäläisempää ruokintaa annetaan, sitä parempi se on, koska maitokin siten tulee laadultaan yhtäläiseksi.

Pyhtämämme tarkoitusperän saavuttaminen, joka on ensimmäisen tai toisen luokan woin valmistamisessa, ei ole vaikea, koska todellakin hyvän woin valmistaminen ei kysy enemmän työtä kuin huononkaan tekeminen, mutta hyvän woin valmistaminen on paljoa tuottavampi, eikä ainoastaan siitä syystä että siitä enemmän maksetaan, vaan siitäkin, että siten myöskin tavallisesti saadaan enemmän woita maidosta, kuin huonompaa woita tehdessä. Minun käyttämäni menetystapa on seuraavainen.

Tarkoin valvotaan, että mitä suurinta puhtautta noudatetaan lypsässä, sillä jos tulee likaa maitoon ei siitä voida hyvää woita saada. Lika antaa pahan maun sekä maidolle että woille, eikä sitä mitään siivilöiminen paranna. Sitten on astia, heti niin pian kun se on saatu maitoa täyteen, wietävä nawetasta meijeriin, koska maito pian pilaantuu nawettaisesta.

Kun maito on tullut maitokamariin, siivilöidään se heti tinatusta rautalevystä tehtyihin pyttyihin, jotka wetävät noin 39 naul. tai 6 kannua, ja pannaan kermannousua warten jääweteen. Semmoiset pienukset pytyt owat köykäsempiä liikutella ja siitäkin edullisemmat, että maito niissä jäähtyy pikemmin kuin isommissa saaweissa.

Kerman nousemista warten saapi aamumaito seisoa 24 tuntia ja iltamaito 12 tuntia. Kun maitoa on kuorittu siivilöidään kerman tinattuun rautalevystä, jolla on se etu tavallisten puisten kermatynnyrien rinnalla, että läkkipöytäsaassa saattaa helposti lämmittää ja jäädyttää kerman laskemalla astian joko lämpöiseen tai kylmään weteen.

Sikä maidolle että fermalle käytettynä siivilänä on minulla lätkkinen kehä, johon on sidottu tuota ohkaiista harfontapaista kangasta, jolla woita peitetään, niin kutsuttua woiharsoa N:o 10. Moinen siivilä on paljoa huokeampi-hintainen kuin joushinen, ja pidättää vielä karvatkin paremmin.

Kun ferma on aamulla tullut astiaansa, lämmitetään sitä sillä lailla, että tuo lätkkinen astia lasketaan lämpöseen weteen, jotta ferma tulee 25 tai 29 asteen lämpöiseksi. Sataan mittaan fermaa pannaan 6 mittaa firnumaitoa, josta lämpömäärä alenee 24 tai 26 asteeksi. Vähempänä puolta-päivää lienee ferman lämpömäärä 16 tai 18 astetta ja silloin ferma kaadetaan astiaan, joka on heinäpatjalla ympäröity, ettei ferma liakfi jäähtyisi. Ferma sekoitetaan joka toinen tunti; ja kun k:lo 6 ehtoolla katsotaan ferma-astiata, pitäisi happaantumisen olla aljettu ja parasta on, jos ferma silloin on 15 tai 16 asteen lämpimänä.

Jos lämpömäärä on korkeampi, ei tule woii niin hienoksi ja fermaan ilmestyy juustoa. Jos lämpömäärä on alhaisempi, alle 15 astetta, ei tule ferma tasaiseksi, mutta se sen pitää olla, koska puoleksi hapan ferma antaa vähäsen ja huonoa woita, joka ei kestä säilyttämistä. K:lo 8 tulee ferman olla tasasen ja silloin se hywin sekoitetaan, ja kun se parin tunnin kuluttua on 14 asteen lämpimänä, sekoitetaan taaskin, jotta voidaan olla siitä warmat, että happaneminen tulee yhtäläiseksi kautta kofon.

Kun ferma saa seisoa liikuttamatta kofon yön on se aamulla 11 tai 12¹/₂ asteen lämpimänä. Jos se kesällä tulee liian lämpimäksi, jäähdytetään se jääwedesä, joka olkoon 10 asteen lämpimänä, sillä äkkinäistä jäähtymistä ei saa tapahtua, koska se vaikuttaa wahingollisesti fermaan. Jos ferma talwella päinwastoin tulee liian kylmäksi, lämmitetään se firnumislämpimäksi, eli 14¹/₂ asteiseksi, laske-
malla ferma-astia lämpöseen weteen. Kun tämä lämpö-

määrä on saavutettu pannaan $\frac{1}{8}$ luoti väriä 100 naulaa kermaa kohden, ja tämä kaadetaan nyt firnuun.

Hyvin tärkeätä on, että on semmoinen firnu, joka kooltaan sopii firnuttamaan kermamäärään, eikä ole vähemmän tärkeä sekään, että firnu käy helposti ja voidaan helposti puhdistaa. Näitä vaatimuksia vastaavia firnuja, joita on saatavana erikokoisina, tekee tehtailija P. Nielsen Hillerödin kaupungissa Tanskan maalla. *) Kun mäntä siinä firnussa, jonka minä käytän, tekee 180 tai 200 kiertoa minutissa, niin pitää, jos muuten kaikki on kuin olla pitää, woita saataman 30 tai 35 minutin firnuamisen perästä.

Kun woita alkaa näkymään, huuhdotaan sitä alas vedellä, jonka tulee olla 10 tai 11 asteen lämpimänä. Minä pidän ennemmin veden pienessä, ainoastaan $1\frac{1}{2}$ korttelia wettä wässä astiasa, kuin isommassa, koska siten helpommin saapi veden kaikkiin komeroihin, wälttäen kuitenkin että woihin tulee liian paljo wettä. Sen jälkeen firnutaan hetkisen aikaa hywin hitaasti, kunnes woipallukat tulewat suuremman nuppineulanpään kokoisiksi. Silloin tauotaan firnuamasta, firnu nostetaan ylös jalalle ja firnumaito lasketaan pois firnun pohjassa olevasta tappireijästä. Että firnussa on semmoinen reikä, josta firnumaito sopii laskea ulos, pidän hywin tärkeänä, kun siten wältetään woimurusten toisiinsa tafertumista, jota ei woida estää, jos woi on siivilällä firnusta nostettava.

Firnumaito poislaskeutta kaadetaan 10 woinaulan firnuamiseen puoli sangollinen 10 tai 11 asteisen kylmää wettä. Wesi huuhdotaan muutaman kerran woin ylitse, firnua puhdistamalla. Wesi sitten lasketaan tappireijästä pois, ja woi sen jälkeen huuhdotaan waan yhden kerran vielä, yhtäläisellä wefimäärällä.

Woi nostetaan nyt firnusta, pannaan woikauloon,

*) Kirnuja tanskalaista mallia yleisesti Suomessa käytetään ja valmistetaan m. m. Fiskarilla. Suomentajan muisti.

punnitaan ja sotketaan 3—4 kertaa lävitseensä lusikalla. Sitten pannaan 3 osaa suoloja 100 osaan voita, ja sotketaan uudestaan 3—4 kertaa, jotta suolat hyvin sekaantuvat. Kahdenkymmenen minutin kuluttua waiwataan woi taasen; sitten saapi seisoa tunnin aikaa ennenkuin otetaan ylös 4—5 naulan palaisina ja pannaan laudalle viimeisen kerran wanutettavaksi. Tämän wanutuksen jälkeen surwotaan woi kohta tynnyriin niin lujasti kuin saadaan, jotta siihen jäisi niin vähän ilmaa kuin mahdollista, sillä muuten se ei hyvin kestä.

Zokapäiwäinen firnuaminen on aiwan wälttämätön hyvän woin saamiseksi; sitä saattaa sekin tehdä, jolla ei ole kuin yksi ainoa lehmä, kunhan waan firnu on suuruudeltaan sen mukainen.

Muuten pidetään huolta: että lämpömittari ja jäätä waraksi hankitaan, että mitä wisuinta tarffuutta noudatetaan astioita ja meijeriä puhtaana pidettäisä, ja että ilma meijerisä aina on raitis.

Suomentajan muistutus. Tanskasta myhdään kaikki woi Englantiin, ja tässä selitettyyn tapaan valmistettu woi on englantilaisten vaatimusten mukaista. Pietarisä, johon meiltä paljon woi myhdään, on aiwan toisellaisia vaatimuksia. Siellä myhtävän woin pitää olla aiwan riewästä kermasta valmistetun, kun wähintäkään hapanta makua woisä ei ensinkään suwaita. Sen pitää olla aiwan suolaamattoman, eikä saa olla wärjättykään. Meillä Suomesäkin pidetään pietarilaisten vaatimusten mukaan valmistettu woi hienoimpana. Walmistajan tulee aina noudattaa ostajan mielitetoä eikä omaa.

... 1848 ...
... 1849 ...
... 1850 ...
... 1851 ...
... 1852 ...
... 1853 ...
... 1854 ...
... 1855 ...
... 1856 ...
... 1857 ...
... 1858 ...
... 1859 ...
... 1860 ...

... 1861 ...
... 1862 ...
... 1863 ...
... 1864 ...
... 1865 ...
... 1866 ...
... 1867 ...
... 1868 ...
... 1869 ...
... 1870 ...

... 1871 ...
... 1872 ...
... 1873 ...
... 1874 ...
... 1875 ...
... 1876 ...
... 1877 ...
... 1878 ...
... 1879 ...
... 1880 ...

... 1881 ...
... 1882 ...
... 1883 ...
... 1884 ...
... 1885 ...
... 1886 ...
... 1887 ...
... 1888 ...
... 1889 ...
... 1890 ...

... 1891 ...
... 1892 ...
... 1893 ...
... 1894 ...
... 1895 ...
... 1896 ...
... 1897 ...
... 1898 ...
... 1899 ...
... 1900 ...

... 1901 ...
... 1902 ...
... 1903 ...
... 1904 ...
... 1905 ...
... 1906 ...
... 1907 ...
... 1908 ...
... 1909 ...
... 1910 ...

... 1911 ...
... 1912 ...
... 1913 ...
... 1914 ...
... 1915 ...
... 1916 ...
... 1917 ...
... 1918 ...
... 1919 ...
... 1920 ...