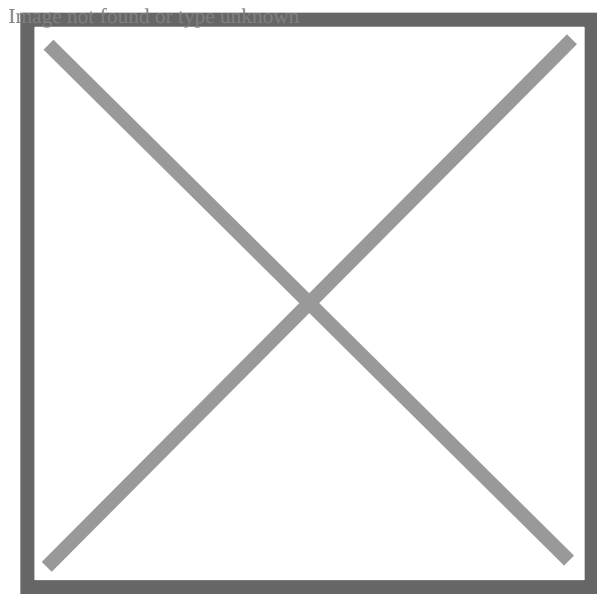


środa, 05.07.2023

Przetwórstwo mleka

Mleko i jego przetwory stanowiły i nadal stanowią znaczący udział w życiu gospodarstw domowych, mimo że jego naturalnym przeznaczeniem jest karmienie małych ssaków. Poza spożyciem mleka, spożywane są jego przetwory w postaci twarogów, serów, śmietanki i masła.



Mleko po udoju schładzano przechowując w konwiach spuszcanych na łańcuchu do studni.

Twaróg (ser twarogowy) otrzymywany jest z ukwaszonego mleka, przy udziale zakwasu, a następnie łagodne podgrzewanie celem oddzielenia serwatki. Dawniej tak przygotowane mleko wlewano do odpowiednich woreczków i wkładano do drewnianych pras różnego typu, celem usunięcia serwatki.

W gospodarstwach na użytek własny śmietanę uzyskiwano w specjalnych bańkach (odciągaczkach) z pionową szybą i kranikiem u dołu, do spuszczenia chudego mleka. W wiejskich mleczarniach natomiast stosowano wirówki

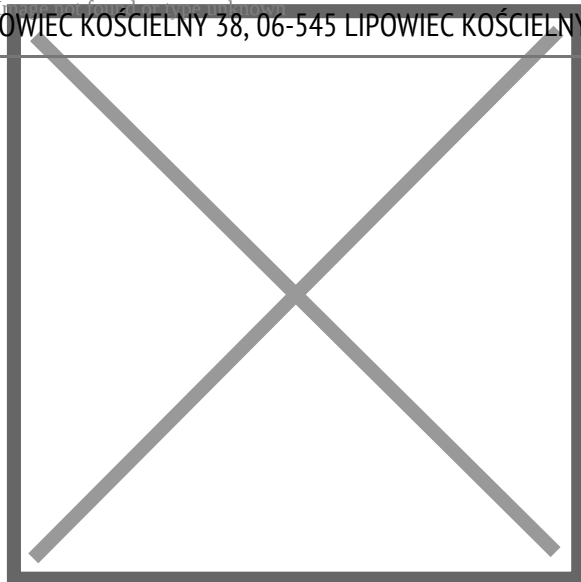
(centryfugi).

Masło w gospodarstwie wytwarzano w drewnianych masielnicach pionowych z drewnianym bijakiem, a potem poziomych z obracanymi wewnątrz ażurowymi łopatkami. W wiejskich mleczarniach stosowano masielnice obrotowe z dębowego drewna. Masło jako podstawowy produkt otrzymywany z mleka zawiera 73,5-85% tłuszczu a 100g masła to 794 kcal.

Wirówka (centryfuga) - urządzenie do rozdzielania mieszanin na składniki o różnej gęstości pod wpływem siły odśrodkowej. W Chinach już od X wieku oleju roślinnego nie wyciskano z nasion, lecz odciągano go za pomocą prostych wirówek.

Postępy fizyki w XIX wieku wykazały, że przez szybki ruch wirówkowy można w mieszaninie, np. cieczy, oddzielać lżejsze składniki od cięższych, gdyż te ostatnie będą zajmować położenie jak najdalej od osi obrotu. Na tej zasadzie inżynier szwedzki G. de Laval zbudował w 1878 roku wirówkę do mleka, w celu łatwiejszego oddzielania śmietany.

Pierwsze wirówki osiągały prędkość 20 tysięcy obr/min (1923 rok), były to wirówki talerzowe. Poniższe zdjęcia pokazują wirówki talerzowe, a na zdjęciu wirówki stołowej w elementach można zobaczyć elementy "bąka" z talerzami i pływak, który ograniczał wypływ mleka z górnego zbiornika.



Mechaniczną dojarkę skonstruowano w USA w 1878 roku. Składa się ona z agregatu pompowego i aparatu udojowego. Aparat udojowy to: zakładane na strzyki kubki udojowe z komorą podstrzykową i międzyscienną, pulsator zmieniający ciśnienie w komorze międzysciennej 45-60 cykli/min, przewody łączące i bańki.

O nabiatach z Ekonomiki ziemiańskiej z 1675 roku.

Nabiały tak od krow jako y od owiec, trzy razy na dzień spuszczaia, z rana, na południe y z wieczora. Przy spuszczeniu dziewczki zrzynają po ogrodach y po różnych innych miejscach trawę, chwasty, y pokrzywy, podczas doiwa.

Mleko z wydoinia, aby z czystych skopkow w czyste naczynie, przez gęstą chustę przepawiono y w przykryciu aby zawsze było. Tego też przestrzegać, nim doić poczną, aby w przód wymiona wodą czystą obmyli y wszelkiego innego ochędostwa, koło nabiaków przestrzegali. Gdy koło nabiaków robią, aby z dobrą wyprawą osobiwie masło, aby z serwatki y maśonki do czystej płukali wody, chędogą potem y białą solą, według samej zasalać y dobrze ubić potrzeby y w faski nałożono.

Sery także z serwatki dobrze wyciskać, a w miejscu chłodnym y suchym, gdy ser z wolna oschnie, aby się nie padał, z pleśni często ocierać, aby stęchliną nie przeszedł nabiał.

Na sery nie zbyt bardzo podbierać śmietany, aby twarok niebył jałowy, bo gdy ser tłusty, nie tylko każdemu do smaku przypadnie, ale też trwalszy do przechowania będzie, zasoliwszy według miary żeby we szrodku nie pleśniał.

Gdy sery robić będą, aby iako naywolniej przy ogniu zagrzewano na twarog, aby się nie skrupił, do tego też zbytne zagrzewanie szkodzi tłustości twarożney, aby w gorącą nie wchodziła serwatkę, a tak ser musiałby być jałowy.

Sery zrobione mieć trzeba ze trzy albo ze cztery dni w rosole, aby ser we szrodku y po wierzchu nie pleśniał, aby według samej zastoniał potrzeby, tak gdy sobie postąpisz zołtego, tłustego y smacznego zażyjesz sera.

Nabiały nie zbyt w chłodnym mieć miejscu, osobiwie masła nie chować w piwnicy, ani w wilgotności, boby gorzkniało y pleśniało ale w suchych sklepach.

Krowom doynym, dla sporszego mleka, między różnymi chwastami, pokrzywy zrzynać y przy doiwie co tylko ziedzą dawać.

O wygubieniu much. Ponieważ muchy koło nabiaków i wszędzie podczas lata naprzykrzonymi są gośćmi, nabiały i naczynia szpecąc: na

PARAFIA PW. ŚW. MIKOŁAJA **LIPÓWIEC KOŚCIELNY 78-06-545** **LIPÓWIEC KOŚCIELNY**
w Rybniku, ul. Wolności 10, kminowego i czambrowego liścia, każdego z nich po 2 łyżki, do czego dodać 1 łyżkę
gdzie są kroić, tedy jedne zdychać, drugie z mieszkania ustępować muszą.

Drugi sposób. Mieć jakie osobliwe naczynie, cegryk albo szaflik, który wewnątrz smołą osmolić, muchy na tę wonią, jak na jaki lep padną i tym wyginąć muszą sposobem. Także. Grzyby wężówki z mlekiem zwarzyć i na jakim im zadawać naczyniu, tak muchom, jako i myszom szkodzić będzie. Także. Auripigmentum miatko utłuc, także z mlekiem zadawać, do szczętu wyginą.