

DE BOTER

De boter is de vereeniging van al de kleine vetballekens die de melk behoudt. Zij dient voor alle ouderdom.

VERVALSCHE BOTER

Onder de vervalschingen die de boter ondergaat moet men rekenen het toevoegen van margarine. De margarine is een uittreksel van schaapsmeer. Deze stof is wel niet schadelijk, maar het is toch geen boter, en men moet er op letten. Om te kunnen nagaan of er margarine is in de boter die gij aankoopt, smelt het brok die ge wilt onderzoeken, en wanneer het gesmolten is, laat het onmiddellijk weer verstijven. In geval van vervalsching zal de boter drijven en het smeer zal op den bodem zakken, tusschen de twee zal een duidelijke afleidingslijn zichtbaar zijn

ALTIJD VERSCHE BOTER

Nadat gij de boter goed gewasschen hebt en gedroogd met een zuivere doek, steekt gij die in steenen potten, zonder leegte tusschen te laten. Deze potten worden dan in een ketel met water geplaatst die men laat warmen tot het water kookt. Als het water verkoeld is doet men de potten eruit. Als men zoo de boter behandelt, is ze nog zoo versch na tien maanden als nadat ze pas uit de karn komt.