

Ort setzt und erkalten läßt. Dann arbeitet man sie mit einem hölzernen Löffel durch, um alle Feuchtigkeit von ihr abzusondern, salzt sie und bringt sie in beliebige Formen.

b) Die ranzig gewordene Butter wird mit völlig frischem Wasser tüchtig ausgewaschen und bleibt in reinem frischem Wasser etwa sechs Stunden an einem kühlen Orte stehen. Dann kann man die Butter von Neuem auswaschen und wieder sechs Stunden in kaltem Wasser stehen lassen, auch überhaupt dieses Verfahren einige Mal wiederholen. Zuletzt buttert man die alte Butter mit frischem Rahme durch und salzt sie gehörig.

### 15. Der Butter den Rüben-Geschmack zu benehmen.

Der widrige Geschmack, welchen die Butter dann annimmt, wenn die Kühe mit zu vielen Rüben gefuttert werden, läßt sich durch etwas Salpeter-Auflösung entfernen.

Verbesserung der Speisen.

2