

Ingezonden.

Bezoek aan Centrifuge (Boterfabriekje)

Mijnheer de Redacteur.

Uitgelokt door het prachtige lenteweder deed ik een dezer dagen eene wandeling naar een dorpje uit de buurt. Me dunkt, ik hoor reeds iemand zeggen, dit nieuws had ge wel voor u zelve kunnen houden, immers welk belang heeft het publiek daarbij. Volkomen stem ik met die opmerking in en het is dan ook niet om den lezer te vergasten op eene beschrijving van de herlevende natuur, noch om hem opmerkzaam te maken op de schoonheden van genoemde plaats maar enkel en alleen omdat ik daar iets gezien heb, waarin velen met mij een zeer groot belang zullen stellen en dat ik dus goed vind onder het oog van het lezend publiek te brengen.

Ter zake dus: Met een vriend dien ik daar bezocht, bracht ik een bezoek in de aldaar opgerichte *centrifuge* en werd mij met de meeste welwillendheid alles getoond en uitgelegd, wat betrekking heeft op deze nieuwe wijze van boterbereiding. Ik zou misbruik maken van het geduld van den lezer, als ik hem eene beschrijving moest geven van al, wat ik daar zag; daarom wil ik hem alleen wijzen op ééne zaak van de vele, die mij daar getoond werden en die van het grootste belang is voor onze gezondheid.

Tot nog toe gebruikten de meeste menschen in onze goede, oude Roerstad hoofdzakelijk boter op de oude wijze door den boer gekarnd en, omdat zij niet beter wisten lieten zij zich die steeds heerlijk smaken. Als zij evenwel wisten, hoeveel onreine bestanddeelen genoemd levensmiddel, op de voorvaderlijke wijze bereid, nog bevat, dan geloof ik, dat zij met mij en terecht een tegenzin, om het, op zijn zachtst uit te drukken, zouden krijgen in genoemde spijs en dat zij geen boter meer zouden willen gebruiken dan die, welke de centrifuge levert.

Leest slechts en oordeelt.

Nadat de melk tot drie malen toe is gezeefd, komt zij zoet - dus in een toestand, waarin het zuringsproces, of met andere woorden, het bederf nog niet is ingetreden, in de machine. Hier wordt zij in eene uiterst snelle draaiende beweging gebracht en door de middelpuntvliedende kracht wordt zware d.i. de room ¹⁾ naar buiten gebracht die daarna wordt opgevangen, om later gekarnd en verder bereid te worden.

Heeft genoemde machine zoo een paar uur gewerkt, dan wordt zij gezuiverd en dit is het juist, waarop ik de aandacht wilde vestigen. Het onreine, dat nu uit de machine gehaald wordt, zat immers in de melk en kwam voor een groot gedeelte in de boter, toen zij nog op de oude manier gekarnd werd. En waaruit bestaat dan dat onreine, hoor ik iemand vragen. Deed ik het niet in

¹ Klein foutje van de schrijver - melk is zwaarder, de lichtere room verlaat in het midden de centrifuge!

het belang der boterverbruikers, dan somde ik dit liever niet op, omdat ik ge-
vaar liep onkiesch te worden, doch de zaak is van te veel gewicht, dan dat ik
zoude zwijgen. Onder het vele onreine, dat daarin met het bloote oog zicht-
baar is, zag ik ten eerste bloed, vervolgens etter en uitwerpselen doch laat ik
liever zwijgen; dat iedereen, die belang stelt in zijne gezondheid zelf maar een
kijkje ga nemen. Ik meen genoeg gedaan te hebben met hêt lezend publiek
opmerkzaam gemaakt te hebben op eene zaak, die volgens mij van het groot-
ste gewicht is voor de algemeene volksgezondheid.

ROERMOND.

A. W.