

29./X. 1915

— [Butterstreckung durch Milch.] Bei der anhaltenden Verteuerung der Butter ist eine Beschränkung des Bedarfs der einzelnen Haushaltungen angebracht, auf der anderen Seite muß vermieden werden, daß der hohen Preise wegen weiten Schichten der Bevölkerung der Butterfettgenuß ganz vorenthalten bleibt. Deshalb sei auf ein Streckverfahren hingewiesen, das Paul Engelhardt (Esberfeld) den bedrängten Hausfrauen empfiehlt. Er macht in einer der Presse übersandten Zirkularnotiz folgende Mitteilungen: „In Erinnerung an den Genuß der auf Sauerlandwanderungen oft genossenen frisch gekirnten, schaumigen Butter der Landleute habe ich Versuche gemacht, frische Süßrahmbutter mit abgeschöpftem Rahm oder Vollmilch zu mischen. Ich erzielte aus 1 Pfund Butter zu 280 Pfg. und $\frac{1}{2}$ Liter = 1 Pfund Milch zu 13 Pfg. zwei Pfund Butter, welche zwar in der Farbe etwas weißer geworden war, aber wohlschmeckend blieb und nur etwa die Hälfte des Ladenpreises kostete. Die Zubereitung ist sehr einfach. Die frische Milch wird erwärmt, nicht zu heiß gemacht und in kleinen Teilen nach und nach unter die Butter gerührt, geknetet oder gequirlt, bis Milch und Butter vollständig miteinander verbunden sind zu einer weichen Masse, die, kalt gestellt, bald wieder die Härte der ursprünglichen Butter hat. Etwas Salzsaß macht die Butter wohlschmeckend und haltbarer. Am besten mischt man kleinere Mengen, um stets für wenige Tage möglichst frische Butter zu haben. Beim Mischen in einfachen Geschirren muß man fünf bis fünfzehn Minuten je nach der Menge aufwenden, beim Gebrauch einer kleinen Milch- oder Buttermaschine hat man in kurzer Zeit die genußfertige Kriegsbutter. Jede Hausfrau probe das ihr zuzugende Verhältnis aus, ob sie 3 Gewichtsteile Butter mit 2 Teilen Milch oder halb und halb oder sogar nur 2 Teile Butter mit 3 Teilen Milch mischt, denn selbst diese Mischung, von der sich ein Pfund bei einem Einkaufspreis von 300 Pfg. für 1 Pfund Rollereibutter auf nur 130 Pfg. stellt, gibt im frischen Zustande einen wohlschmeckenden Brotaufstrich. Obwohl ich Milchbutter nach drei bis vier Tagen noch gleich wohlschmeckend fand, empfehle ich, stets nur wen'ig für einen oder zwei Tage zu mischen. Natürlich stellt die Milchbutter keine vollwertige Butter dar, denn man kann nicht aus Milch im Werte von 13 Pfg. 1 Pfund Butter mit den gewöhnlich vor-

geschriebenen 400 Gramm Butterfett herstellen. So ist denn auch kein Handel mit dieser Milchbutter möglich, aber es ist nach diesem Verfahren jeder Hausfrau möglich und erlaubt, die Butter zu strecken, wie sie dem Gaumen schmeckt und im Haushaltungsetat bezahlt werden kann.“