

(Saltbarmachung von Butter.) Eine praktische Hausfrau schreibt uns: Obwohl es jetzt mit der Milchwirtschaft wahrhaftig schlecht genug steht, wird es in der wärmeren Jahreszeit vielleicht doch möglich sein, einen Buttervorrat zu erwerben. Diesen so zu konservieren, daß die Butter weder Geschmack noch an Nährwert verliert, bezweckt das Verfahren des Prof. Dr. Th. Paul, Vorstand des Laboratoriums für angewandte Chemie an der Universität in München. Sein Verfahren ist folgendes: Die Butter wird in einem Behälter in einem Wasserbad von nur 40 bis 45 Grad geschmolzen. Nach dem Abfeihen wird das Butterfett, mit Ausnahme des wasserhaltigen Bodensatzes, in ein anderes vorgewärmtes Gefäß gegossen. Kochsalz wird in einer Pfanne stark erhitzt und lauwarm unter das Butterfett gerührt. Zu dem aus einem Kilogramm gewonnenen Butterfett nimmt man etwa 100 Kilogramm Kochsalz. Hierauf läßt man es bei öfterem Umrühren an einem warmen Ort stehen, wobei das Fett flüssig bleiben muß. Dann wird es durch einen erwärmten Trichter, in dessen Rohr ein leichter Hauf von reiner Watte gelegt ist, gegossen. Die Fettreste im Trichter können später mit warmem Wasser ausgelaugt und zum Kochen verwendet werden. Das nun fertige Butterfett wird in ebenfalls vorgewärmte, saubere und trockene Wein- oder Mineralwasserflaschen, am besten dunkle, eingefüllt, gut verkorkt und in einem kühlen und trockenen Ort im Dunklen aufbewahrt. Will man aus dem Butterfett wieder Butter machen, so wird die Flasche mit dem Fett in warmem Wasser geschmolzen. Nun erwärmt man in einer doppelt so großen Flasche 15 Gewichtsteile frischer, ungekochter Milch durch Einstellen in warmes Wasser von etwa 40 Grad, wiegt 85 Teile des flüssigen Butterfettes dazu und schüttelt das Ganze einige Minuten kräftig durch. Hierauf wird die ganze Mischung in eine große Schüssel mit sehr kaltem Wasser gegossen, worauf sie sofort erstarren muß. Diese Masse wird nach einiger Zeit herausgenommen und zusammengeknetet. Hat man keine frische Milch, so kann man sterilisierte oder Trockenmilch dazu verwenden.