

Eine Streckbutter.

Wie wir erfahren, hat die Wiener Vereinsmolkerei das in Deutschland seit einiger Zeit mit großem Erfolg ausgenützte Patent der Herstellung von Streckbutter erworben. Durch Zusammenrührung verdünnter Butter mit fermentierter Milch ist es möglich, das Butterquantum um 30 Prozent zu vermehren. Die Streckung geht zwar auf Kosten des Fettgehaltes der Butter (normal ungefähr 82 Prozent), der bei diesem Verfahren um ein Drittel reduziert wird, doch ist der Geschmack der gestreckten Butter, die sich in ausgezeichnete Weise zur Bestreichung des Brotes eignet, ein vorzüglicher. Im Geschmack kommt die Streckbutter, die die normale Butterfarbe behält, einem milden Imperialkäse gleich. Diese Streckbutter, die vorderhand in einigen Molkereifabriken zum Verkauf gelangt, hat den Beifall des Publikums gefunden. Für die Parteien erwächst beim Ankauf dieser Butter insofern ein Vorteil, als die staatliche Untersuchungsanstalt für Lebensmittel mit Rücksicht auf den geminderten Fettgehalt der Streckbutter angeordnet hat, daß 500 Gramm derselben auf drei Fettkartenabschnitte zu 300 Gramm abgegeben werden müssen. Die Ausnützung dieses Patents in Oesterreich ist angesichts der Knappheit der Fettstoffe um so mehr zu begrüßen, als sich die Streckbutter auch in vorzüglicher Weise zu Kochzwecken verwenden läßt. Die Streckbutter wird sich natürlich billiger stellen als gewöhnliche Butter.