Zeitschrift: Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: 70 (1977)

Artikel: Ein Sonntagsmissgeschick und was daraus wurde
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-990322

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

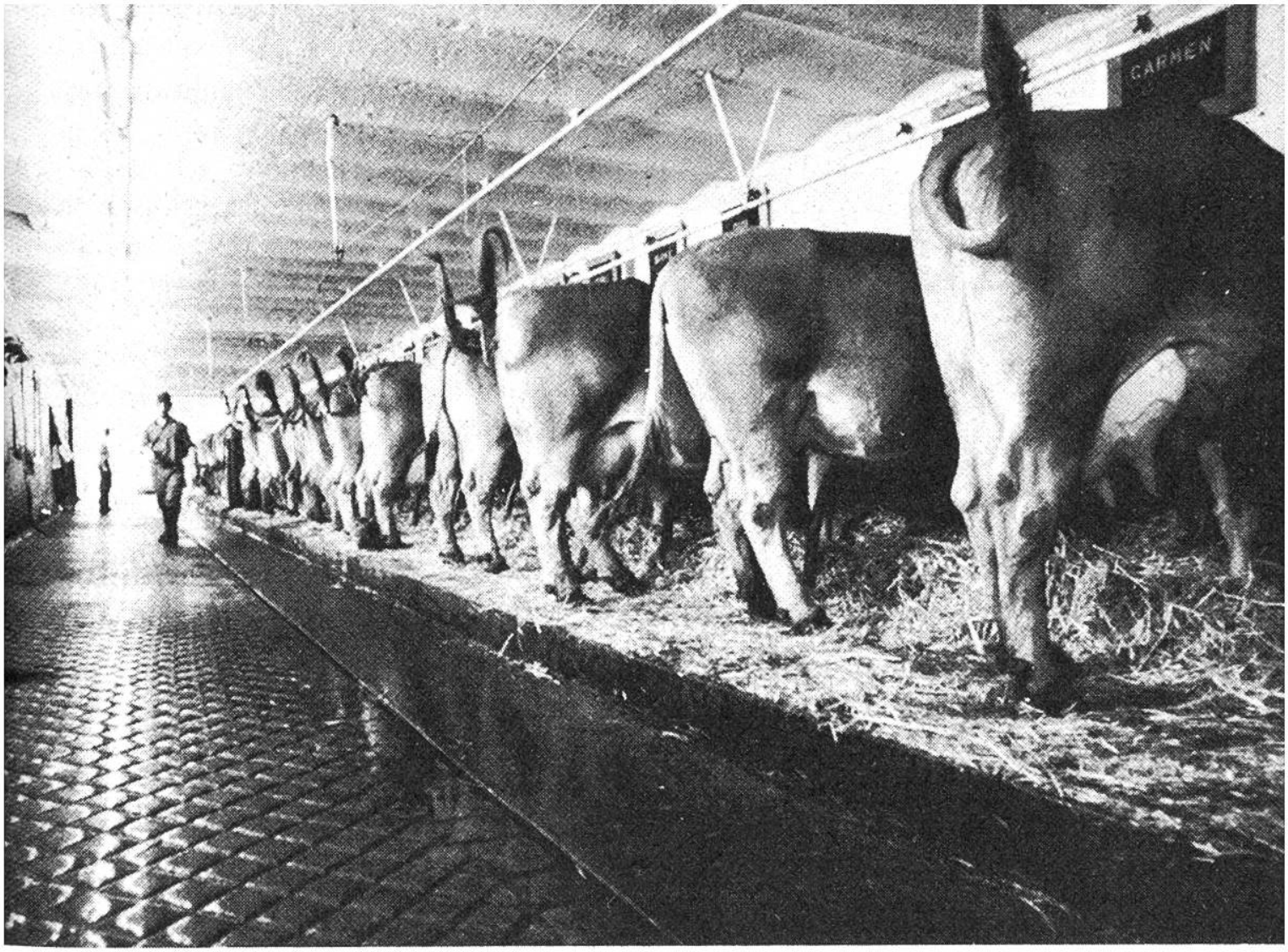
Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 15.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Ein Sonntags-missgeschick und was daraus wurde

Jeder hat für den Sonntagsdessert wohl schon Rahm steif geschlagen. Vielen ist darum auch das folgende kleine Missgeschick passiert: Der bereits recht feste und glatte Rahm bekommt plötzlich eine rauhe Oberfläche. Man hat den richtigen Zeitpunkt des Aufhörens verpasst. Vielleicht hat der eine oder andere auch jetzt seine Arbeit noch nicht eingestellt und kennt darum die Fortsetzung der missratenen Dessert-Zugabe: Der Rahm scheidet sich in zwei Bestandteile – in eine milchige, dünne Flüssigkeit und in grobkörnige Butterklümpchen.

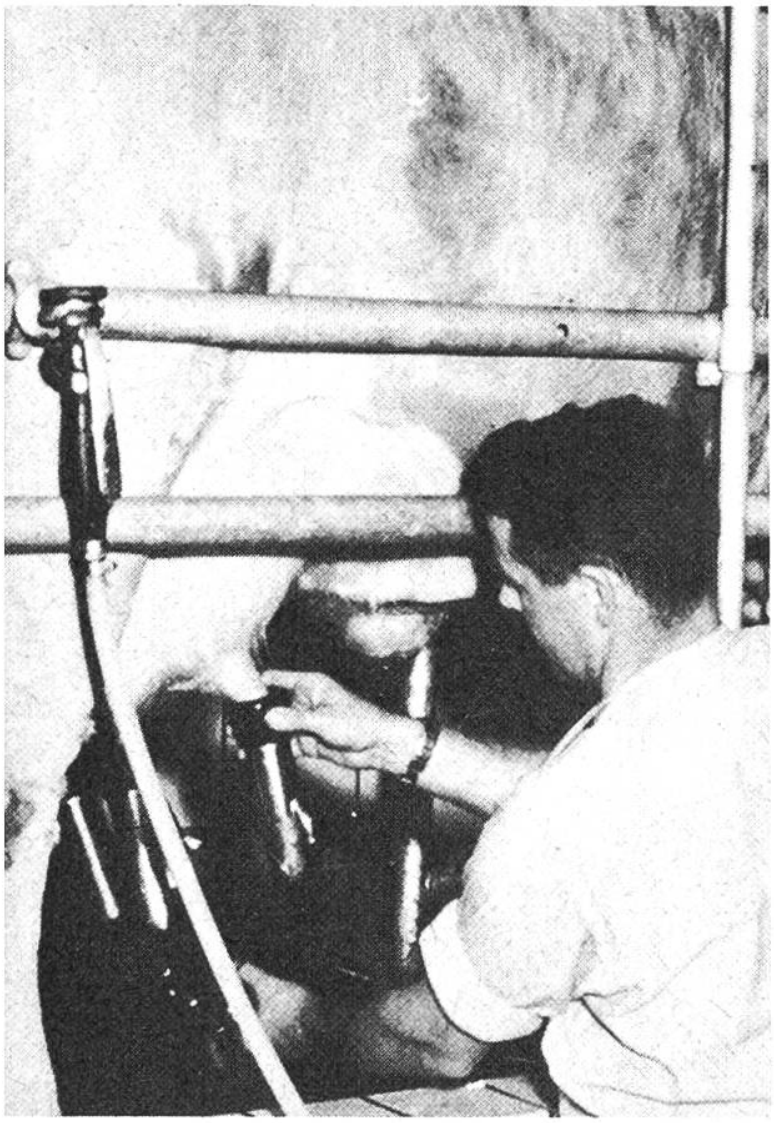


Moderner, gepflegter Kuhstall

Der Butterfertiger

In Käsereien und Molkereien wird die Butter genau nach dem Rezept gemacht, das die Familie um die Krönung ihres Sonntagsdesserts brachte. Allerdings schlägt man den Rahm nicht mit einem Schwingbesen in einer offenen Schüssel. Bei der industriellen Butterherstellung verwendet man riesige Butterfertiger. Das sind Chromstahlbehälter mit rund 10000 Litern Inhalt. Damit der Rahm problemlos geschlagen werden kann, werden maximal 5000 Liter eingefüllt. Nun beginnt man die Behälter zu drehen. Der Rahm klatscht auf Trennwände oder Trennstäbe auf, welche sich im Innern befinden. Er vermengt sich dabei mit kleinsten Luftbläschen. Genau wie in der Schüssel wird er zuerst steif. Nach rund 30 bis 45 Minuten scheidet sich auch hier die Buttermilch von den Butterklümpchen.

Die Weiterverarbeitung der Butter ist einfach. Man lässt die Buttermilch abfliessen, dann wäscht man die im Fertiger zurückgebliebenen But-



Bauer beim Melkstand

terkörner mehrmals mit eiskaltem Wasser. Anschliessend werden die Körner zusammengeknetet und damit vom zurückgebliebenen Wasser getrennt. Die fertige Butter wird jetzt zu handlichen Portionen geformt und verpackt. Wie alle andern Arbeiten geschieht auch das in den grossen Herstellungsbetrieben maschinell. Kein Mensch hat die Butter berührt, wenn man sie zu Hause aus der Aluminiumfolie nimmt. Die Folie ist wichtig. Sie schützt die Butter vor Licht und Fremdgerüchen.

Wir zerlegen die Butter in ihre Bestandteile

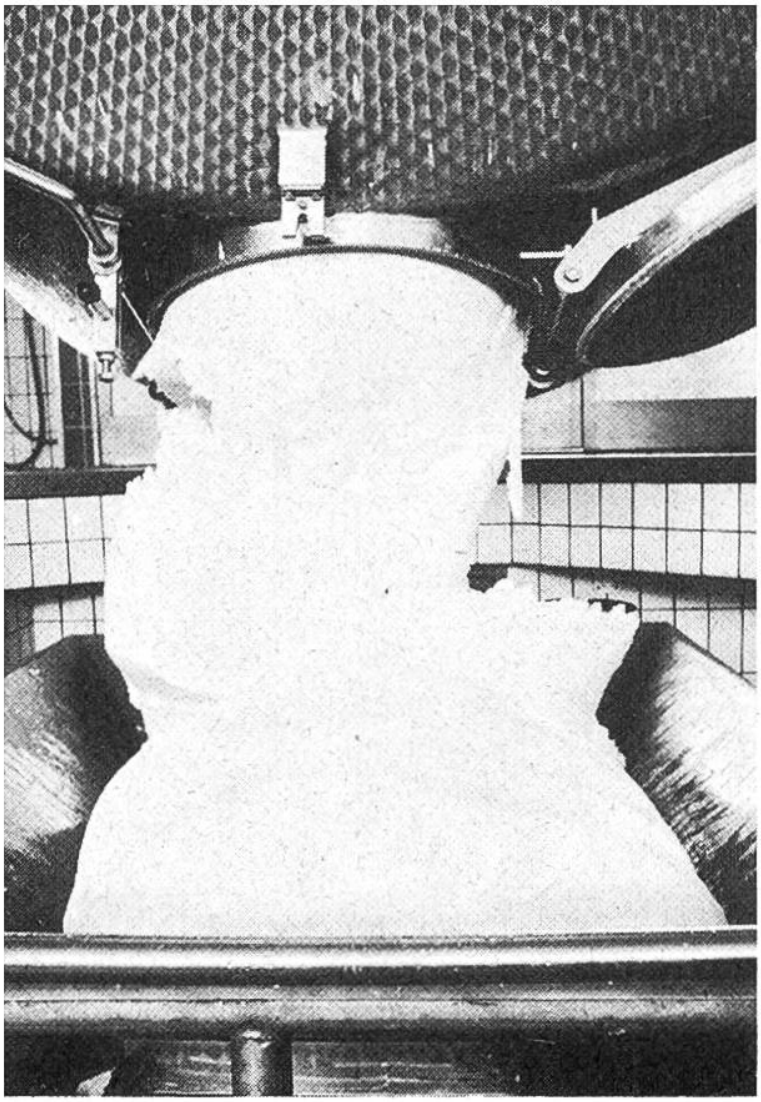
Butter ist nicht einfach Milchfett. Viele andere Bestandteile kann jeder selbst nachweisen: Wenn wir sie erhitzen, bis sie bräunlich ist, bildet sich ein dunkler Satz. Das sind die hitzeempfindlichen Eiweissbestandteile aus der Milch. Zudem enthält die Butter Vitamine und Spurenelemente. Die Milch als einzige Nahrung des Neugeborenen enthält besonders viele und verschiedene solcher Schutzstoffe. Ein Teil davon ist wasserlöslich, ein anderer Teil ist fettlöslich. Alle an das Milchfett gebundenen Schutzstoffe finden wir in der Butter wieder – viel konzentrierter als in der Milch. Die höhere Konzentration erkennen wir bei einem dieser Stoffe von blossem Auge. Dieser Wirkstoff heisst «Karotin», weil er im Gemüse (und auch in Karotten) vorkommt. Die hohe Konzentration von Karotin ist verantwortlich für die gelbliche Farbe der Butter. Auch die fettlöslichen Vitamine A, D, E oder K – für unseren Körper unentbehrliche Schutzstoffe – sind vorhanden.

Die Buttermilch enthält Eiweissstoffe, alle wasserlöslichen Vitamine und vor allem den Milchzucker. Deshalb ist auch die Buttermilch wertvoll und schmeckt so gut! Weil der Milchzukker gerne gärt, ist es wichtig, die Buttermilch von der Butter vollständig zu trennen. Das ist der Grund, weshalb man die Butterkörner mehrmals mit kaltem Wasser wäscht.

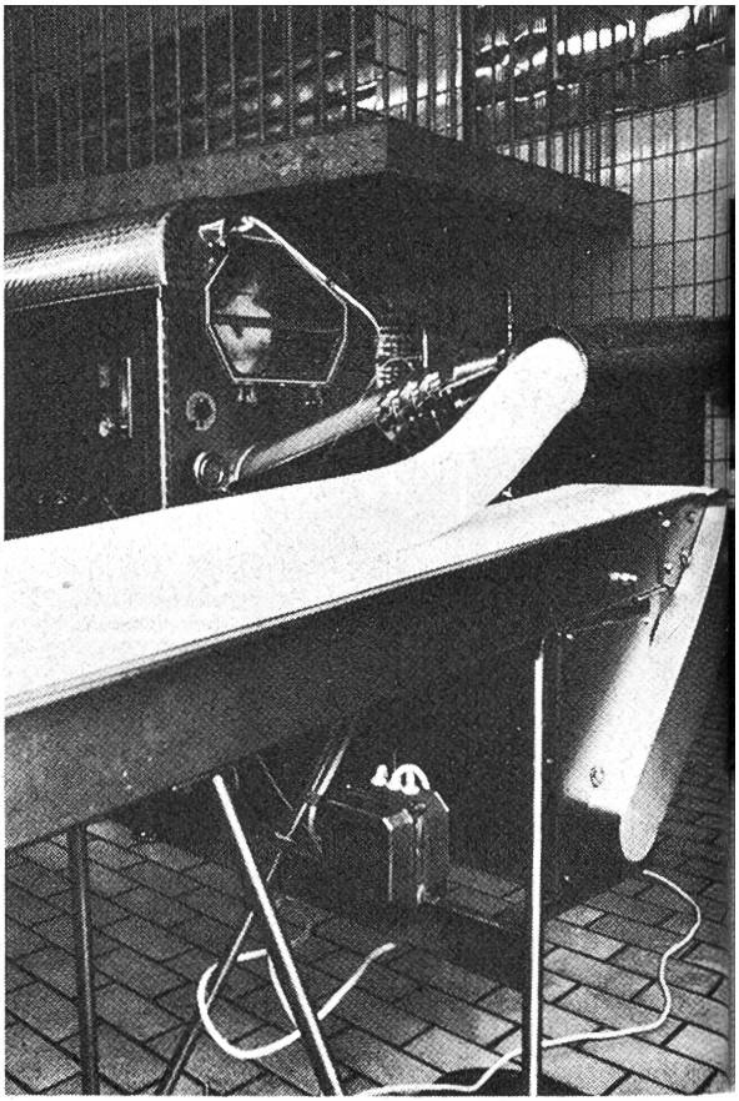
Butter ist wegen der vielen lebenswichtigen Bestandteile ein ausserordentlich wichtiges Nahrungsmittel.

Milchtanklastwagen

Kein Wunder, dass ihre Herstellung ganz besonders gut überwacht wird.
Die ersten Kontrollen finden bereits im Stall statt. Hier wird die Gesundheit der Kühe und die Sauberkeit des Melkens streng verfolgt. Kontrollen begleiten aber auch später jeden Arbeitsgang und auch jeden Transport. Die fertige Butter wird ebenfalls laufend geprüft. In den Herstellungsbetrieben erhält die Butter je nach Güte eine Qualitätsnote. Schliesslich werden auch die Verkaufsgeschäfte kontrolliert. Denn die richtige Aufbewahrung ist ebenso nötig wie die Sicherheit, dass keine alte Butter verkauft wird. Das auf die Packung gedruckte Datum ist ein Kontrollinstrument.
Man prüft aber nicht nur das Produkt selbst, sondern wacht auch darüber, dass unsere Butter den Wünschen der Käuferinnen entspricht. Ferner sorgt man dafür, dass stets genügend Butter in den Geschäften feilgeboten wird, aber auch, dass verschiedene Butterspezialitäten vorrätig sind. Die Kontrollen werden von den Lebensmittelinspektoren in Gemeinden und



Kontinuierlich arbeitende Butterungsmaschine, im Bild der Butterausstoss.



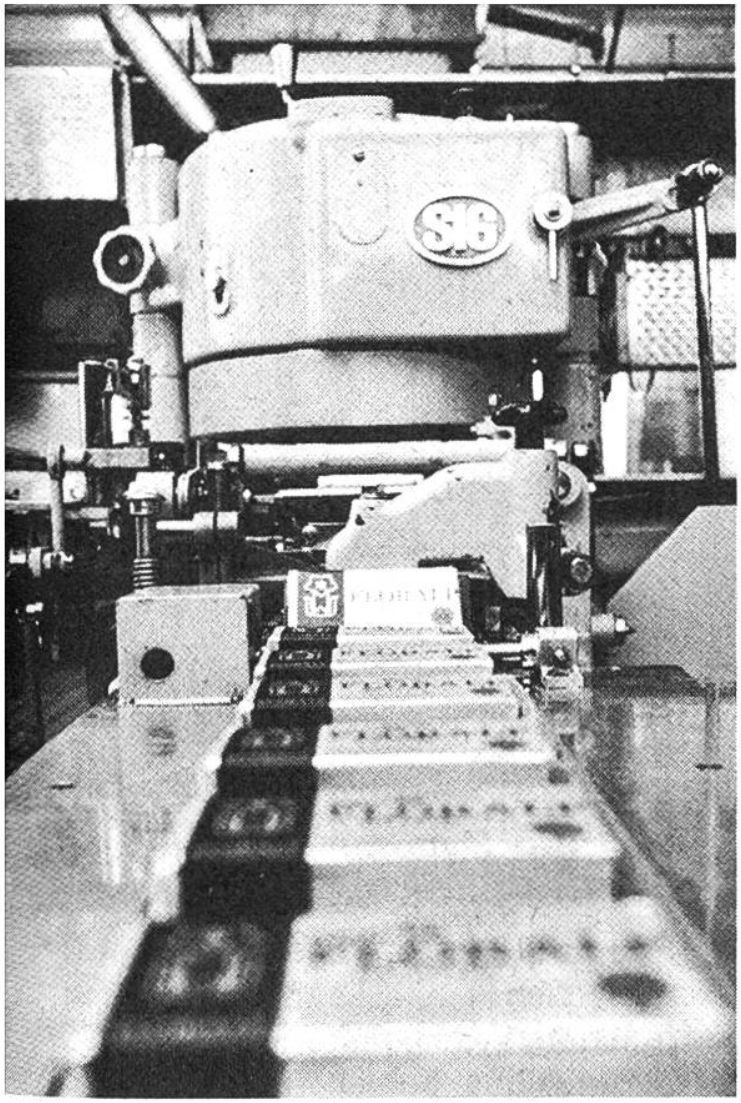
Die Butterentnahme aus einem Butterfertiger.

Kantonen vorgenommen. Für das genügend grosse Angebot und die reiche Auswahl sorgen die regionalen Milchverbände, die Molkereien und Butterzentralen sowie der Zentralverband Schweizerischer Milchproduzenten. Es ist vor allem dem reibungslosen Zusammenwirken all dieser Stellen zu verdanken, wenn der Butterkonsum bei uns hoch ist. Heute verspeist jeder Schweizer im Durchschnitt 7 kg Butter im Jahr.

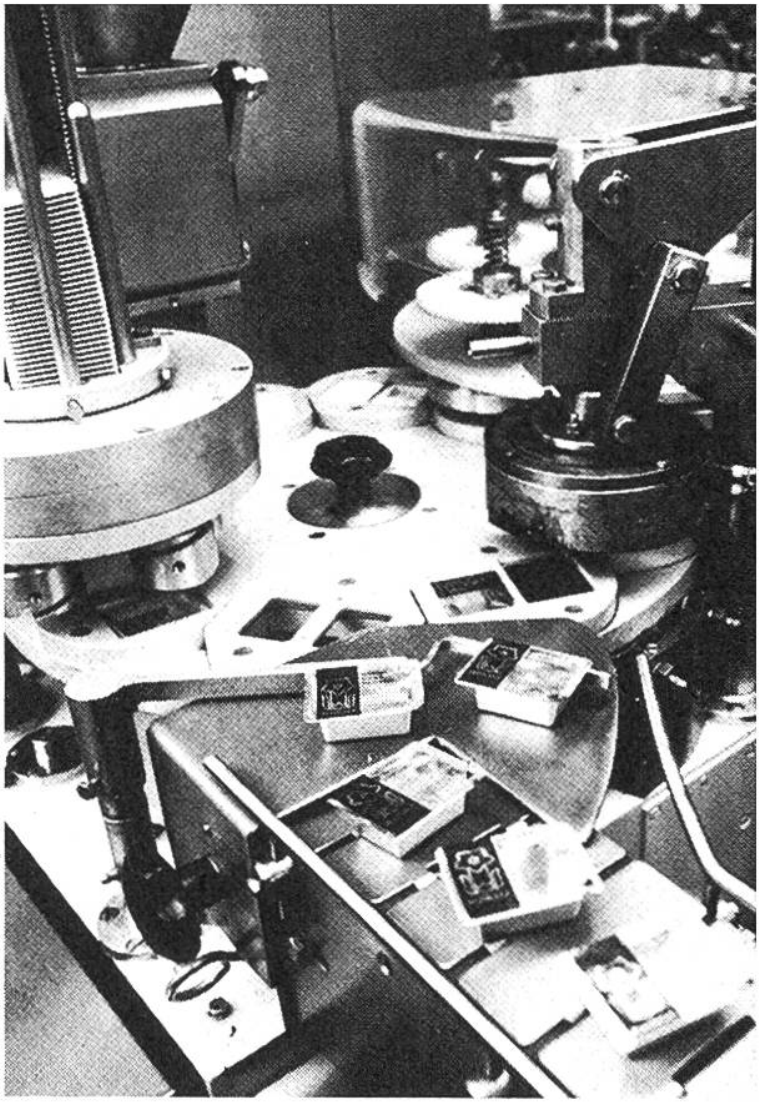
Das Butterrezept für den Herstellungsversuch zu Hause

1. 2–3 dl Rahm aus dem Kühlschrank an einem kühlen Ort so lange schlagen, bis die weissliche Buttermilch sich von den zartgelben Butterkörner trennt.

2. Die Buttermilch durch ein Sieb in eine Tasse abfliessen lassen. Man kann sie trinken – sie schmeckt sehr gut.



Abpackmaschine für 200-g-Mödeli



Abpackmaschine für Portionenbecher

3. Zweimal eisgekühltes Wasser zu den Butterkörnern geben, rühren und wieder absieben.

4. Die Butterkörner mit einem breiten Messer oder Spachtel kneten, bis sie einen glatten Klumpen bilden. Dabei tritt weitere Buttermilch aus.

5. Butter aufs Brot streichen und geniessen.

Nun sollt ihr selber etwas über die Butter schreiben. Macht mit beim originellen Butter-Versli-Wettbewerb. Die Angaben dazu findet ihr im Schatzkästlein auf Seite 136.

Eine Dokumentation des Zentralverbandes Schweizerischer Milchproduzenten.