

# Butter

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): - **(1929)**

PDF erstellt am: **20.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-988848>

## **Nutzungsbedingungen**

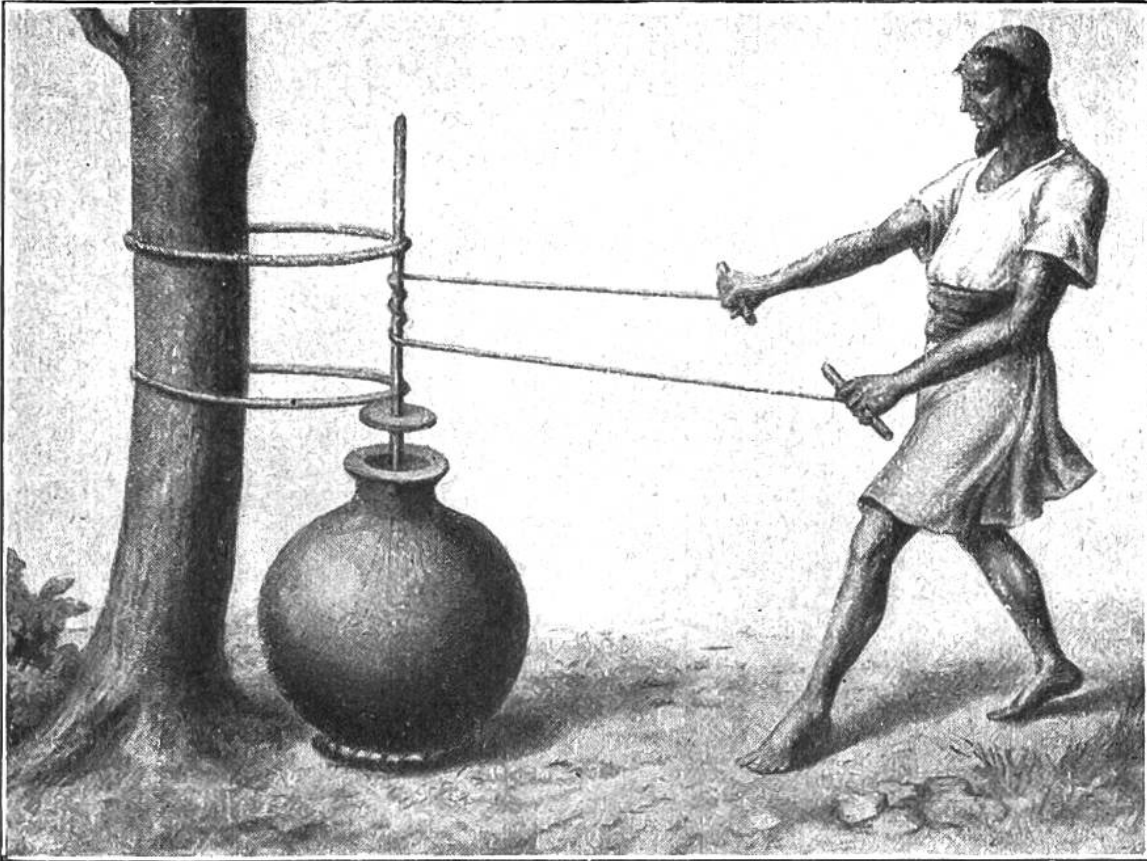
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



(Nach einer Zeichnung des Deutschen Museums, München.)

Butterbereitung in Indien. Durch Hin- und Herziehen der Schnur dreht sich ein Quirl im Gefäß und schlägt den Rahm zu Butter.

### Butter.

Unter den vielen verschiedenen Völkern, die das Rind als Haustier züchten, sind lange nicht alle auf den Gedanken gekommen, die Milch zu gewinnen und zu verwerten. So schätzen die Ackerbauern Ostasiens wohl die Dienste, welche das Rind ihnen als Zugtier leistet, Milchwirtschaft aber kennen sie nicht. Die Chinesen Kinder bekommen kein Butterbrot und kein Stück Käse als Imbiß mit in die Schule.

Bei den Kulturvölkern des Abendlandes war die Milchverwertung von altersher ein wichtiger Zweig der Landwirtschaft. Die alten Griechen lernten die Butterbereitung jedenfalls von dem Volke der Skythen, welches im Altertum die weiten Gebiete um das Schwarze Meer bewohnte. Der erste griechische Geschichtschreiber, Herodot, erzählt, wie die Skythen Butter aus Pferdemicke gewannen.

Jahrhunderte hindurch ist die Art und Weise, wie man die Milch verwertete, so ziemlich die gleiche geblieben. Aber im modernen Maschinenzeitalter hat sich auch da gar man-



(Nach einer Zeichnung des Deutschen Museums, München.)

Arabische Nomaden vor ihrem Zelt beim Buttern. Eine Tierhaut, in welcher saurer Rahm geschüttelt wird, dient als Butterfaß. Die Araber sind große Butteresser.

ches geändert. Sogar das Melken der Kühe wird in einzelnen Ländern, besonders in Amerika, durch die Maschine besorgt. Der Käser und Butterer von heute muß Chemiker, Bakteriologe, Maschinentechner und Milchwirt in einer Person sein.

Bleibt die frisch gemolkene Milch stehen, so steigen die in ihr enthaltenen kleinen Fettkügelchen an die Oberfläche und bilden da eine Decke. Wer einmal in einen Topf mit ungekochter Milch geguckt hat, kennt diese Fettschicht. Es ist die Midel, der Rahm. Besonders rasch sondert sich der Rahm aus der Milch ab in flachen Gefäßen, den sogenannten Satten oder „Gebßen“. Im Rahm schwimmen die Fettkügelchen noch getrennt, jedes einzelne für sich. Durch fortgesetzte Erschütterung verschmelzen die Kügelchen zu Klümpchen, die zusammen schließlich die Buttermasse bilden. Früher wurde in den Schweizer Haushaltungen und Sennereien die Erschütterung im „Anfentübel“ aus Holz oder Steingut bewerkstelligt. „Ist der Rahm im Butter-



In einer Appenzeller Sennerei vor 100 Jahren.

faß, so rührt man mit dem mitten im Faß stehenden Stecken, der unten eine Scheibe hat, ohne Unterlaß auf und nieder, und zwar so lange, bis sich die Butter bildet und das Fett von der Buttermilch ausgeschieden ist." So lesen wir in einer Schrift über das „Anknen“ aus dem Jahre 1705. Den Vorgang geben unsere beiden alten Schweizer Bildchen sehr hübsch wieder. Schließlich mußte der Senn oder die Bäuerin die Butter noch von Hand kneten. Hölzerne Modeln preßten die fertige Butter in hübsche und praktische Formen, so daß sie auf dem Frühstückstisch recht einladend und appetitlich erscheinen konnte. Durch das Kneten werden die letzten Reste der entfetteten, bläulichen und wässerigen Buttermilch herausgedrückt. Die Buttermilch findet als Schweinefutter noch Verwendung. Käseereien und Sennereien, welche größere Mengen Butter herstellen, verwenden heute noch vielfach ein flaches, schmales Rollbutterfaß, die sogenannte „Lire“, die wie ein Schleifstein in rasche Drehung versetzt wird.

Bei der heute üblichen Butterbereitung mit Maschinen ist das Abrahmen der Milch nicht mehr nötig. Die Trennung der Fettkügelchen von der Magermilch vollzieht sich durch Schleuderkraft in trommelartigen Gefäßen. Die Trommel



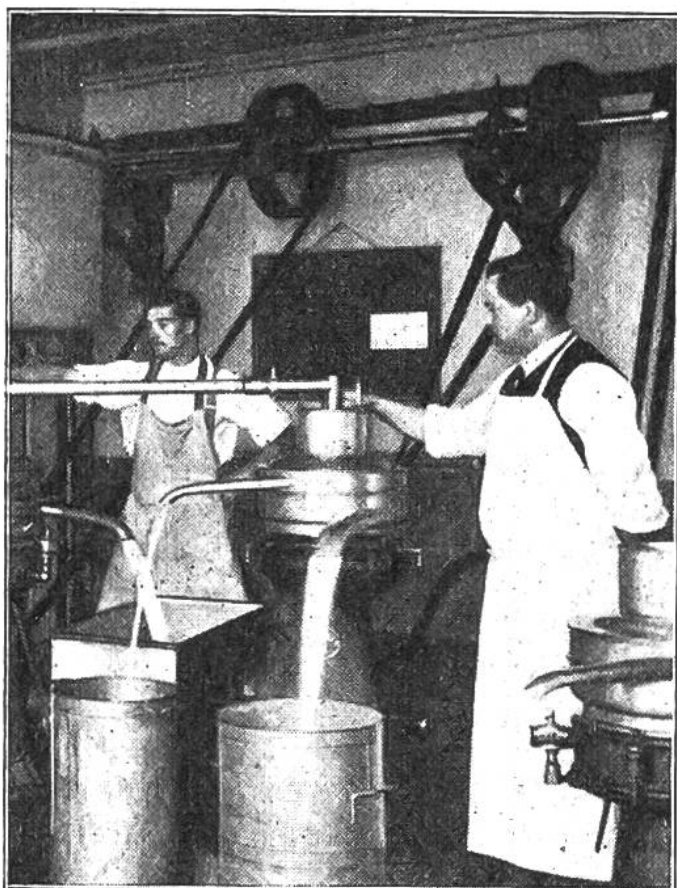
Berner Bäuerin am Anfertübel.  
(Nach einer alten Darstellung.)

dreht sich sehr rasch, bis zu 6500mal in der Minute. Die leichteren Fetttröpfchen sammeln sich als Rahm in der Mitte der Trommel. Die schwerere Magermilch wird (vermöge der Zentrifugalkraft) gegen die Seiten des Trommelgefäßes geschlagen.

Rahmschleudermaschinen kamen in den achtziger Jahren des vorigen Jahrhunderts auf. Als besonders zweckmäßig erwies sich diejenige des schwedischen Ingenieurs de Caval. Seine Zentrifugenmaschine trennt nicht allein die Milch in

die beiden Bestandteile Fett und Magermilch, sondern schleudert durch zwei besondere Röhren die Bestandteile aus der Trommel. Die Erfindung Cavals hat also den wichtigen Vorteil, daß fortwährend frische Milch nachfließen kann, indes Milchfett und Magermilch abgehen. Auf diese Weise entrahmt eine moderne Maschine im Handbetrieb 600 l, bei Kraftantrieb jedoch bis zu 2500 l in der Stunde. Der Zentrifugenrahm wird dann in den Großbetrieben in besondern Behältern zum „Reifen“ aufgestellt und nachher in großen Butterfäßern (sog. Butterfertigern) ausgebuttert. In der gleichen Maschine wird die Butter auch geknetet.

Klima und Bodenbeschaffenheit unseres Landes bringen es mit sich, daß die schweizerische Landwirtschaft auf eine große Milchproduktion eingestellt ist. Die Milchmengen, die nicht von den Haushaltungen und Gasthöfen als Konsummilch verbraucht werden, die kommen in den Käsereien und Milchsiedereien zur Verarbeitung. Aus 100 kg Milch lassen sich 8 kg



Das Zentrifugieren der Milch. Die frische Milch fließt in eine Stahltrommel, die sich in der Minute 6500mal dreht, und wird dabei in Rahm und Magermilch getrennt.

der Schweizerischen Milchwirtschaft. Vielfach verbot die Obrigkeit die Herstellung von fettem Käse, weil dann sofort Mangel an Butter im Lande eintrat. Damals hatte man noch nicht so viele Sorten von Kochfett wie heute. In alter Zeit wurde sogar viel Butter ins Ausland verkauft. Fuhrleute und Säumer holten in Elsaß-Lothringen Korn, Wein und Salz und gaben dafür Butter, die sie in Weinfässern mitgebracht hatten. Heute hat die Fettkäserei den Vorrang vor dem Buttern. Für das Jahr 1926 wurde die gesamte Milchproduktion der Schweiz auf 27,5 Millionen Zentner geschätzt. 10,5 Millionen davon ungefähr wurden in Talkäsereien und Alpsennereien zu Käse und Butter verarbeitet.

(Zu diesem Artikel lieferte uns Herr Direktor Peter, Molkereischule Rütli bei Bern, wertvolle Angaben.)

Käse erzeugen, während die gleiche Menge Milch bloß 4 kg Butter ergibt. Außerdem kann das Ausland, besonders Dänemark und Neuseeland, die beiden größten Butterlieferanten auf dem Weltmarkt, die Butter billiger fabrizieren, als es in unserem Lande möglich ist. So kommt es, daß die Schweiz jährlich für 40 Millionen Franken Butter einführen muß. Vor zwei oder drei Jahrhunderten war das ganz anders. Da war die Buttergewinnung der wichtigste Zweig