

Buttern einst und jetzt

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): - **(1933)**

PDF erstellt am: **21.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-988901>

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.

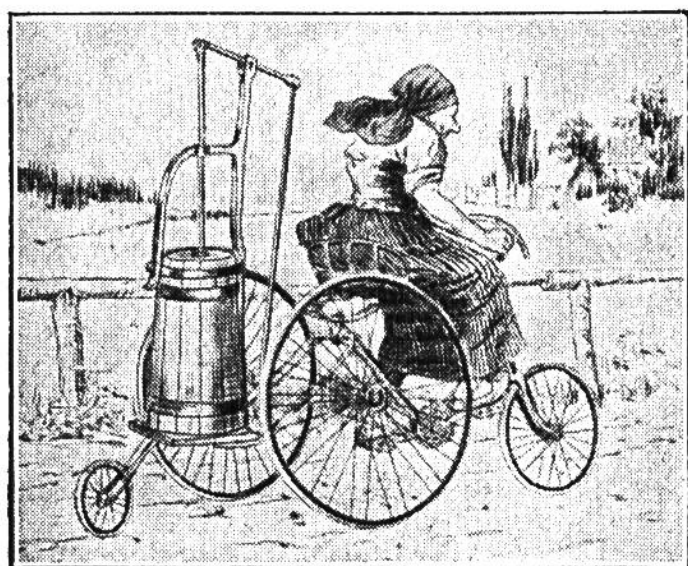
Haftungsausschluss

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.



Der Arbeitsvorgang des Butterns geschieht im wesentlichen noch wie früher, nur maschinell.

die zum Verbuttern bestimmte Milch in grosse, flache Gefässe gossen, in denen sich dann langsam die kleinen Fettkügelchen der Milch zu einer dicken Rahmschicht oben ansammelten.

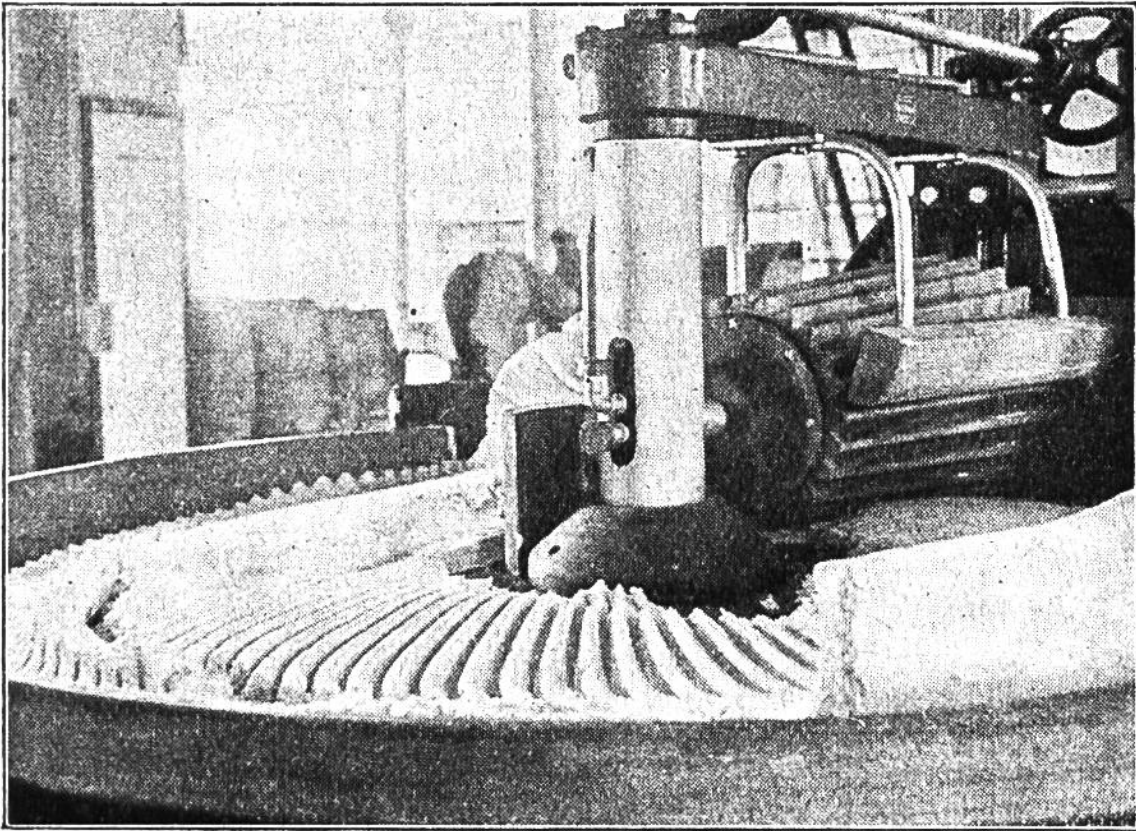


Das humoristische Bild macht den Vorschlag, den Rahm gleich auf dem Weg zur Verkaufsstelle automatisch auf dem Fahrrad zu verbuttern.

BUTTERN EINST UND JETZT.

Wie auf so vielen Arbeitsgebieten, so schlägt auch bei der Milchverwertung, bei der Herstellung von Käse und Butter, die Maschine auf ihrem Siegeszug die Handarbeit mehr und mehr zurück. Vor ein paar Jahren konnte man in den Käsereien noch beobachten, wie Meister und Gehilfen

Der Rahm wurde abgeschöpft und kam ins Butterfass. Diese Arbeitsweise kann man heute nur noch in Alpsennereien sehen. In den grössern Betrieben des Flachlandes besorgt eine Maschine die Trennung der Vollmilch in Rahm und Magermilch; es ist die Zentrifuge, in deren Stahltrom-



Buttermassen auf dem Tellerknetter, der die letzten Reste der entfetteten Buttermilch auspresst.

mel die Milch fließt. Die Trommel dreht sich 6500mal in der Minute und schleudert dadurch den Rahm aus. Magermilch und Rahm fließen gesondert aus der Zentrifuge ab. Der Rahm kann nunmehr verbuttert werden, d. h. durch Erschütterung wird bewirkt, dass die Fettkügelchen (die ursprünglich bloss ein vier-tausendstel Millimeter gross sind) sich zu einer einheitlichen Masse, eben der Butter, zusammenschliessen. Das Buttern des Rahms ist in der Fabrikation fast der einzige Vorgang, der im wesentlichen gleich geblieben ist wie früher. Natürlich sind die heutigen Butterfässer vollkommener als ihre alten Vorgänger, zudem werden sie mit Maschinenkraft betrieben. Auch das Kneten der fertigen Buttermasse geschieht nicht mehr von Hand, sondern mit dem Tellerknetter, den unser Bild vorführt. Ebenso wird die Butter maschinell gemodelt und in Pergamentpapier eingewickelt.