Butter

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): **33 (1940)**

Heft [2]: **Schüler**

PDF erstellt am: **30.05.2024**

Nutzungsbedingungen

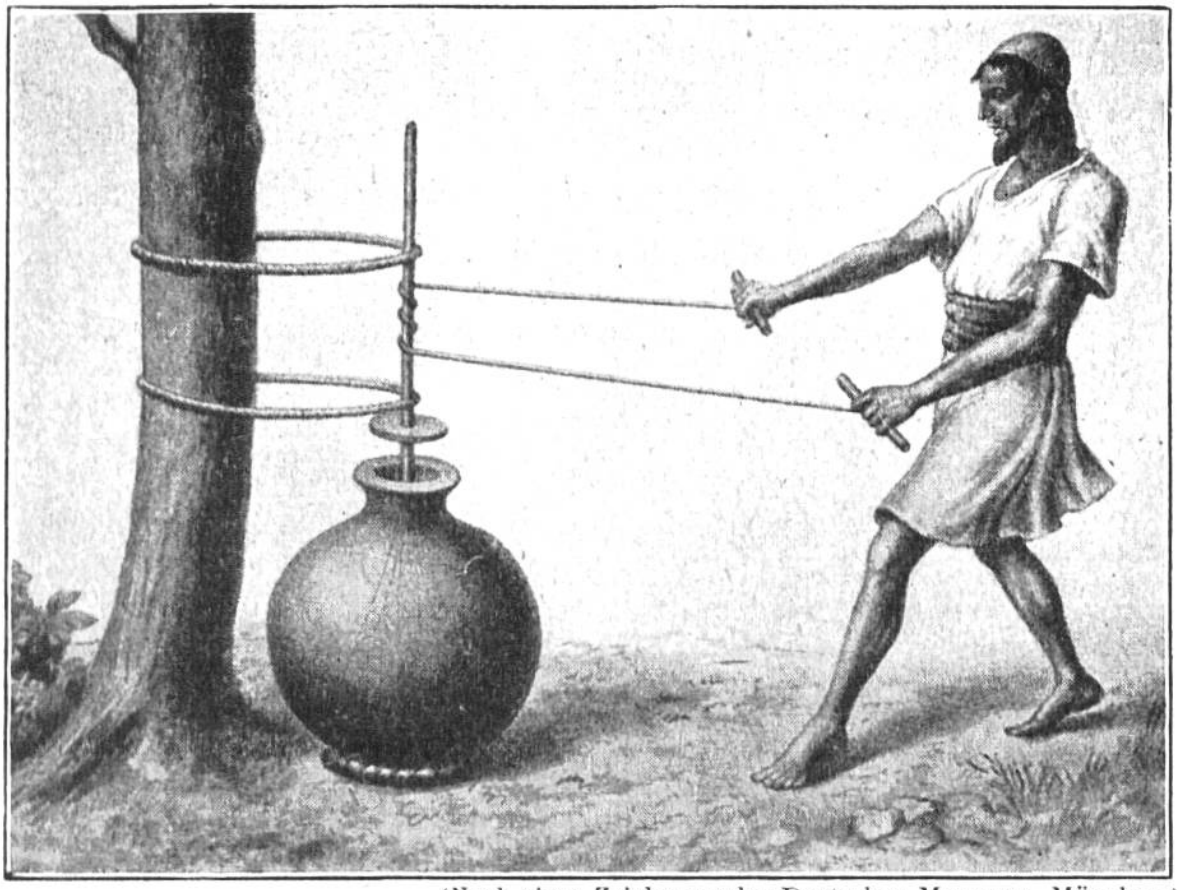
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung 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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch



(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 Ackerbauer Ostasiens wohl die Dienste, welche das Rind ihnen als Zugtier leistet, Milchwirtschaft aber kennen sie nicht. Die Chinesenkinder 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 Griechen lernten die Butterbereitung jedenfalls von dem Volke der Skythen, welches im Altertum die weiten Gebiete um das Schwarze Meer bewohnte. Der griechische Geschichtsschreiber Herodot erzählt, wie die Skythen Butter aus Pferdemilch gewannen.

Jahrhunderte hindurch ist die Art und Weise, wie man die Milch verwertete, so ziemlich die gleiche geblieben. Aber im

(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.

modernen Maschinenzeitalter hat sich auch da gar manches 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, Maschinentechniker und Milchwirt in einer Person sein.

Bleibt die frisch gemolkene Milch stehen, so steigen die in ihr enthaltenen 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 Niedel, der Rahm. Besonders rasch sondert sich der Rahm aus der Milch, in flachen Gefässen, den sogenannten Satten oder „Gebsen", ab. 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 „Ankenkübel" aus Holz oder Steingut bewerkstelligt. „Ist der Rahm im Butterfass, so rührt man

In einer Appenzeller Sennerei vor 100 Jahren.

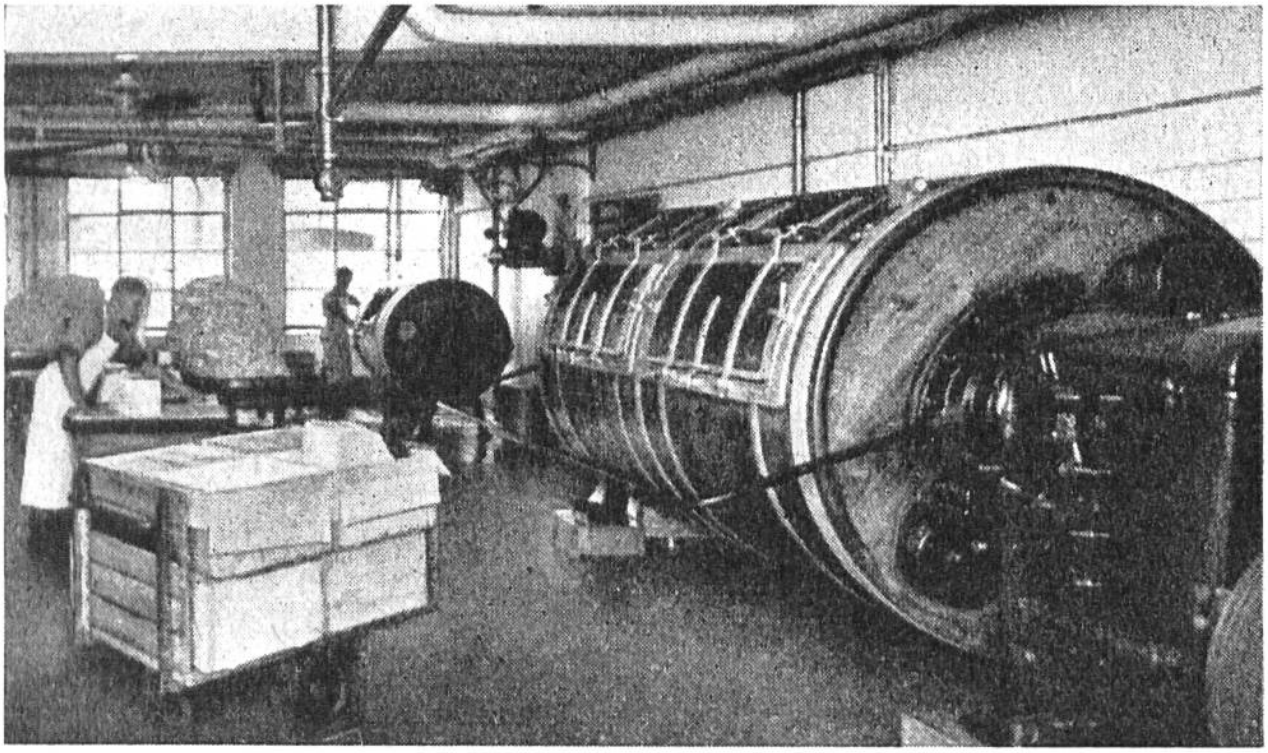
mit dem mitten im Fass stehenden Stecken, der unten eine Scheibe hat, ohne Unterlass auf und nieder, und zwar so lange, bis sich die Butter bildet und das Fett von der Buttermilch ausgeschieden ist.“ So lesen wir in einer Schrift über das „Anknen“ aus dem Jahre 1705. Den Vorgang gibt unser altes Schweizer Bildchen sehr hübsch wieder. Schliesslich musste der Senn oder die Bäuerin die Butter noch von Hand kneten. Hölzerne Model pressten die fertige Butter in hübsche und praktische Formen, sodass 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. Käsereien und Sennereien, welche 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

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.

trommelartigen Gefässen. Die Trommel dreht sich sehr rasch, bis zu 6500 mal in der Minute. Die leichteren Fettröpfchen 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 Laval. 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 Lavals 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



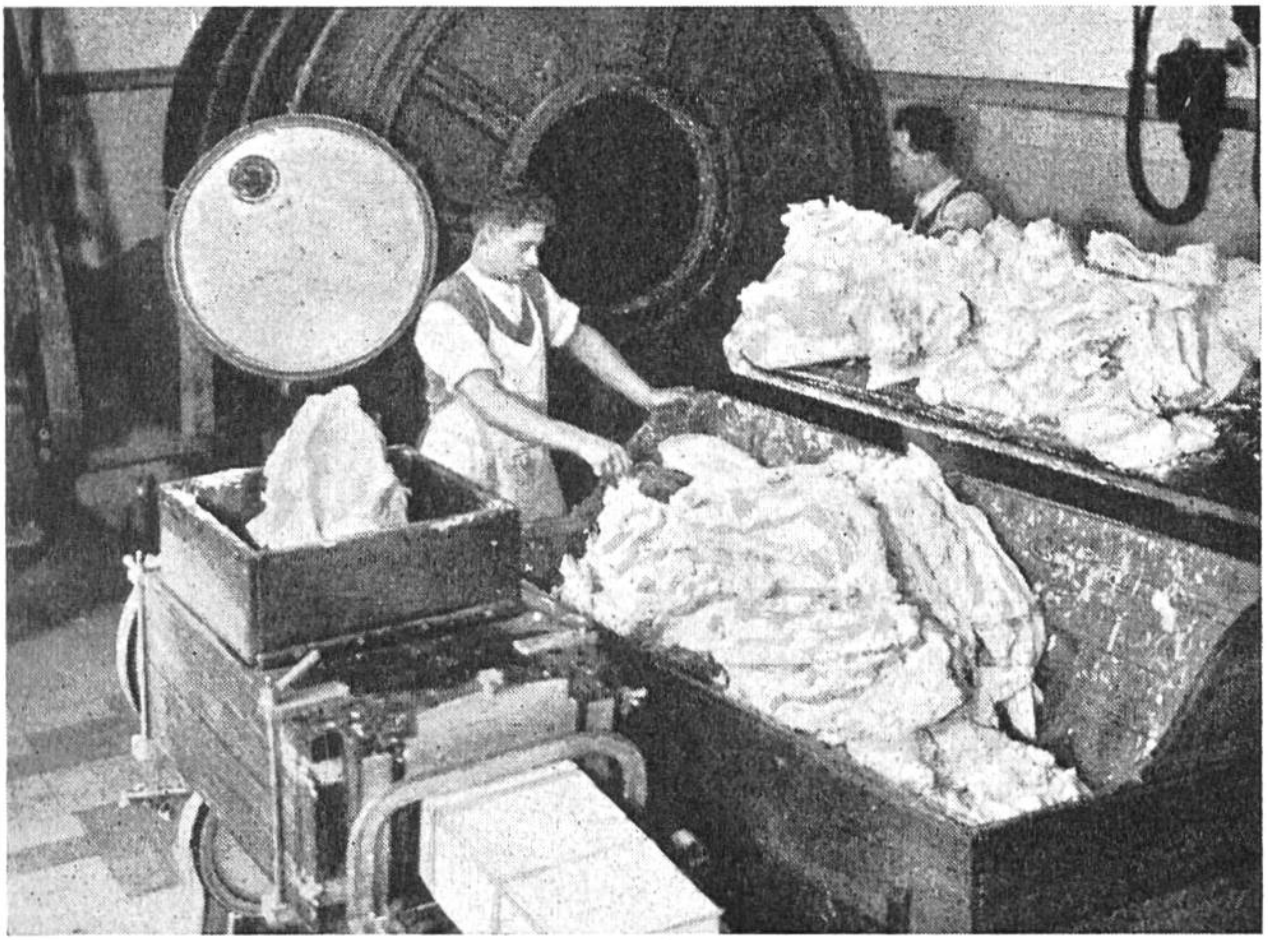
Ein Riesen-Butterfass der Verbandsmolkerei Zürich. 4000 Liter fasst dieser Butterfertiger. Diese Butterei produziert täglich an die 10.000 kg Butter, die zur Deckung des Bedarfes nötig sind.

nicht von den Haushaltungen und Gasthöfen als Konsummilch verbraucht werden, kommen in den Käsereien und Milchsiedereien zur Verarbeitung. Aus 100 kg Milch lassen sich 8 kg Käse erzeugen, während die gleiche Menge Milch bloss 4 kg Butter ergibt. Der Verkauf unserer Butter wird erschwert, weil besonders Dänemark und Neuseeland, die beiden grössten Butterlieferanten auf dem Weltmarkt, die Butter billiger fabrizieren, als es in unserem Lande möglich ist. In den letzten Jahren hatte die Schweiz, eine in ungewohntem Masse steigende Milchproduktion zu verzeichnen. 1934, das als ein Rekordjahr bezeichnet wird, produzierten wir 28,7 Mill. q Milch. Nach zuverlässigen Schätzungen hätte auch das Jahr 1938, ohne Ausbruch der Seuche, wieder mit Rekordziffern aufwarten können. Die zunehmende Milchproduktion und die Abnahme der Käseausfuhr, die nur noch die Hälfte derjenigen der Jahre 1926-28 beträgt, zwangen unsere Molkereien, sich mehr der Butterfabrikation zu widmen. Dadurch wurde es möglich, den Eigenbedarf unseres Landes fast gänzlich zu decken. Dies ist ein ganz gewaltiger Fortschritt unserer Molkereiwirtschaft, wenn man bedenkt,

In den „Butterfertigern" wird der Rahm ausgebuttert und geknetet, bis alles Wasser ausgeschieden ist und die Butter die nötige Festigkeit erreicht hat.

dass vor kaum 10 Jahren noch für 40 Millionen Franken Butter eingeführt wurde. Wir kommen demnach wieder auf die Erkenntnis unserer Vorfahren zurück, denn im 17. und 18. Jahrhundert war die Buttergewinnung der wichtigste Zweig der schweiz. Milchwirtschaft. Vielfach verbot damals die Obrigkeit die Herstellung von fettem Käse, weil dann sofort Mangel an Butter im Lande eintrat. Man hatte allerdings 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.

Im letzten Jahrzehnt hat die Butterfabrikation im Inlande eine Erweiterung und besonders eine technische Verbesserung erfahren. Die den Molkereien angeschlossenen Butterzentralen verbrauchen täglich 6—12 000 l Rahm. In peinlich



Die goldgelbe, frische Butter wird aus den Trommeln genommen und in der Presse zu 10 kg-Ballen geformt.

sauberen Räumen wird in riesigen Trommeln der Rahm maschinell zu Butter verarbeitet.

An der Schweiz. Landesausstellung in Zürich war in der Abteilung Milchwirtschaft, wo die Verarbeitung der Milch und ihrer Nebenprodukte gezeigt wurde, auch ein Butterfertiger ausgestellt. Dieses Riesenbutterfass hat einen Rauminhalt von 7000 Liter. Man wird ein Butterfass jedoch nie ganz füllen, damit die Niedel genügend Platz hat, um geschwungen werden zu können.

Die goldgelben Berge, die unsere Bilder sehr schön zeigen, werden, einmal den Butterfässern entnommen, in eine Presse gebracht, wo sie in 10 kg-Ballen gedrückt und fein säuberlich verpackt werden. So kommt unsere Butter in den Grosshandel. Und nun, da wir wissen, wieviel Arbeit in der köstlichen Butter steckt, werden wir mit umso grösserem Vergnügen unser Butterbrot essen.