

# Die Butterbereitung und Verwerthung

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Bündnerisches Monatsblatt : Zeitschrift für bündnerische Geschichte, Landes- und Volkskunde**

Band (Jahr): **7 (1856)**

Heft 5

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-720685>

## **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.

# Bündnerisches Monatsblatt.

Nr. 5.

Mai.

1856.

---

Abonnementspreis für das Jahr 1856:

In Chur 1 Franken.  
Franko durch die Post in der ganzen Eidgenossenschaft 1 Frk. u. 60 Cent.  
Abonnirt wird mittelst Vorausbezahlung bei jedem Postamt — oder bei  
der Expedition, bei der letztern jedoch nur franko.

---

## Die Butterbereitung und Verwerthung.

(Vorgetragen im Culturverein Unterlanquart.)

Erstes Erforderniß dabei ist möglichste Reinhaltung aller zur Butterbereitung nöthigen Räumlichkeiten und Geräthschaften. — Der Milch Keller sei luftig und leicht zu reinigen. Er soll des Sommers kühl, Winters warm erscheinen, überhaupt eine möglichst gleiche Temperatur von 10—12° R. erhalten. Nur bei jener angemessenen Lufttemperatur läßt sich die möglichste Menge Rahm gewinnen, weil bei größerer Wärme die Milch gerinnt, bevor sich der Rahm ganz abscheiden konnte, bei zu großer Kälte aber die Milch gefriert oder die Ausscheidung des Rahms nicht im gewünschten Verhältnisse erfolgt. Der Milch Keller sollte wo möglich so liegen, daß er vor der Hitze der Mittags- und Abends-sonne, geschützt ist; damit die Milch gehörig verdunsten könne, muß er möglichst hoch gemacht werden. Rathsam ist es, den Boden mit Steinplatten oder Ziegel zu pflastern und Rinnen anzubringen. — Die Gefäße, worin die frisch gemolkene Milch zum Rahmabsatz aufgestellt wird, sollen flach und weit sein, weil die Milch schneller abkühlt, weniger schnell säuert und um so besser abrahmt, je mehr Oberfläche für die Luft darbietet. Der Wohlfeilheit wegen sind die hölzernen Geschirre für größere Be-

triebe am rathsamsten, obgleich die Reinigung mehr Mühe kostet, und die Milch weniger schnell abkühlt als die Gefäßen von Thon, Steingut oder Metall, denen man nachrühmt, daß die Milch darin um 10 R. kälter werde und bleibe, als in hölzernen.

In Holstein sei es gebräuchlich, die sogenannten Milchbüten, bei uns Gepsen inwendig mit rother Delfarbe fett anzustreichen. Die Milch soll sich in denselben länger und besser halten ohne zu säuern.

Das Butterfaß. Wir kannten hiervon bisher zwei Constructionen, das Stoßfaß-Kübel und das Kollfaß. Jener wird bei uns nur hie und da in kleinern Haushaltungen noch angetroffen, während er im Engadin, z. B. im Münsterthal in allen Betrieben, selbst in den Alpen gebraucht wird. Er ist hauptsächlich in Holstein und Holland zu Hause. Das Kollfaß ist das gewöhnliche Butterfaß der Schweiz. Das Stoßfaß läßt sich gut reinigen und begünstigt besser den Zutritt der Luft; das Kollfaß hat dagegen den Vortheil einer leichtern Bearbeitung und ist namentlich dann vorzuziehen, wenn die Vorrichtungen so getroffen sind, daß alle Flügel im Innern des Kübels herausgenommen und gereinigt werden können.

Man kann inzwischen keinen dieser beiderlei Arten einen entschiedenen Vorzug eingestehen und wirklich quälen wir uns mit sehr unvollständigen Butterfässern, während dessen Mechanik Wunderbares geleistet hat. Wir hatten bis jetzt noch kein Instrument, mit dem zu jeder Zeit und mit der erforderlichen Raschheit und Sicherheit die Milch vollständig auszuscheiden und zu gewinnen gewesen wäre. In neuerer Zeit nun zieht eine in Amerika erfundene Maschine die Aufmerksamkeit der Oekonomen auf sich und hat dieselbe schon in England, Frankreich und der Schweiz ihre Verbreitung gefunden. Ihre Theorie ist ungefähr folgende:

Je mehr die Milch mit der Luft in Berührung kommt, um so schneller und vollständiger geht die Absonderung des Fettes von dem Käsestoff und dem Wasser vor sich. Der Sauerstoff ist der Grundstoff, dessen Anwesenheit allein die Butter werden

läßt. Das Fett ist in der Milch in beinahe flüssigem Zustande in der Gestalt von unzählig schwebenden Kügelchen enthalten. Dasselbe verbindet sich und wird fest, sobald es mehr Sauerstoff aufzunehmen vermag. Diese Sauerstoffverbindung war bisher dadurch bewerkstelligt, daß man die Milch in breiten Gefäßen der Luft aussetzte. Je breiter die Milchgefäße waren, desto besser waren sie.

Die Fettkügelchen der Milch sammeln sich allmählig an der Oberfläche, weil das Fett leichter ist, als das Wasser, und so bildete sich der Rahm. Je breiter die Milch der Luft ausgesetzt war, desto mehr Sauerstoff konnte sich mit den Fettkügelchen verbinden und desto rascher und vollständiger ging die Ausscheidung des Rahms vor sich. Bei der Luftbuttermaschine aber wird die Sauerstoffverbindung auf mechanischem Wege zu Stande gebracht. Vermöge der Centrifugalkraft führt sie bei ihrer Thätigkeit immerwährend einen frischen Luftstrom in die fetthaltige Flüssigkeit; dieselbe theilt die Letztere in Milliarden kleinster Theile, welche also sämmtlich mit der Luft in Berührung kommen und diese steigt sodann in einer ungeheuren Menge von Blasen wieder empor. Dadurch wird ein Lufteinfluß ermöglicht, wie derselbe nicht größer und erfolgreicher gedacht werden kann und durch denselben scheidet sich die Butter am schnellsten und vollständigsten aus. — Diese Zuführung der Luft ist nicht der einzige, wenn schon der größte Vorzug der Luftbuttermaschine. Ihr Mechanismus ist so eingerichtet, daß nur wenig Kraft zu ihrer Bewegung nothwendig ist und die Flügel der arbeitenden Theile der Maschine während einer Minute doch 320 Mal sich umdrehen. Die Welle aber, an der die arbeitenden Flügel sich befinden, steht senkrecht und ist hohl, und die Luft strömt durch dieselbe bei jeder Bewegung neben den Flügeln hervor.

Diese Maschine liefert nicht nur schneller, sondern auch mehr Butter als das gewöhnliche Butterfaß. Denn alle Luftkügelchen werden vereinigt. Ebenso wird die Butter dadurch fester, denn sie muß um so weicher bleiben, je weniger der Sauerstoff das in der Milch vertheilte Fett zu vereinigen vermag. Daher ist

mit der Luftbuttermaschine auch bei der größten Sommerhize ein Festigkeitsgrad der Butter zu erzielen, wie derselbe sonst auf keine andere Weise herzustellen möglich ist. Endlich ist als letzter Vorzug der Maschine zu rühmen, daß sich ihre Wirkung immer gleich bleibt, und daß sie in der kürzesten Frist mit Sicherheit Butter liefert, also nicht ein Mal gut, das andere Mal schlecht arbeitet.

Bei Anwendung der Luftbuttermaschine kann die Milch unmittelbar aus dem Melkeimer, also frisch von der Kuh weg, genommen und aus ihr in 45 Minuten ganz und gar alle Butter geschieden werden.

Ob alle diese gerühmten Vorzüge wirklich vorhanden sind, weiß ich nicht; Thatsache aber ist es, daß mit der von Lavoisy in Paris vervollkommeneten Maschine schon an der Londoner Ausstellung aus Rahm in 2—8 Minuten Butter gemacht wurde, daß auch Milch in verhältnißmäßig kurzer Zeit verbuttert werden konnte.

Schon dieser einzige Umstand sollte genügen, den Culturverein zur Anschaffung einer Luftbuttermaschine zu veranlassen. Der Versuch ließe sich ja mit der kleinsten Sorte, mit derjenigen die in Paris nur Fr. 24 kostet, machen. Der Verein würde dabei im schlimmsten Falle nicht mehr, als etwa Fr. 40 einbüßen, immerhin ein kleines Risiko gegenüber dem Bewußtsein einem so nützlichen Geräthe den Eingang in unser Land verschafft zu haben.

Alle Mittheilungen, selbst die Thatsache, daß diese Maschine bereits im Kanton Freiburg mit Vortheil gebraucht wird, spricht zu ihren Gunsten. Welche heilbringende Revolution wurde bei uns durch dieselbe bei uns heraufbeschworen? wie, wenn wir unsere Gepsen-Rahmkellen 2c. 2c. als unnütze „Küstig“ in den ebenfalls überflüssigen Milchkeller werfen könnten? —

Doch kehren wir von dem schönen Traume zur trocknen Wirklichkeit zurück und sehen wir, nachdem wir die nothwendigen Geräthe gemustert, wie wir bei dem bisherigen Systeme der Butter die nöthigen Eigenschaften zu geben im Falle sind.

Schöne und vorzüglich gute Butter muß, — so verlangen es die Holsteiner — eine von allen käsigem Theilen, aller Milch und



aller Molken und allem Wasser völlig freie sich ganz gleiche Masse bilden, die durch und durch fest, aber nicht trocken ist, sondern kleine sogenannte Lackperlen hat; sie muß von einer überall gleichen, hellgelben Farbe sein, einen frischen, angenehmen, nußartig süßen Geschmack haben und ebenso riechen; muß endlich so haltbar sein, daß sie bei zweckmäßiger Aufbewahrung nach Jahr und Tag noch rein, gut und wie frisch schmeckt.

Die frisch gemolkene Milch muß bei heißer Witterung möglichst bald nach dem Milkfeller gebracht werden, damit sie je eher, je lieber abkühle und nicht schon eine Geneigtheit zur Säure mit in den Keller bringe. Dieß ist besonders wichtig in Alpen, bei weit entfernten Melkstellen. Im Kanton Bern bemerkte ich, daß die Sennen ihre Brennten (Gefäße zum Transportiren) in vorbeifließende Bäche stellten. Der Transport muß so ruhig als möglich vor sich gehen, da das Rütteln und Schütteln der Milch schädlich ist, sie dadurch bald säuert und dessen gutem Ausrahmen hinderlich ist. (Ueber die Frage, ob es nicht zweckmäßiger wäre, die Milch frisch zum Buttern zu verwenden, habe ich mich bereits bei Beschreibung der Luftbuttermaschine ausgesprochen.)

In dem Milkfeller werden die Gepsen wo möglich alle auf den kühlen Boden gestellt. Das sogenannte Sezen ist der Ausdünstung hinderlich. Die Milch wird, in dem Keller angelangt, sogleich durch das Milchsieb geseit. — Bei einer Temperatur von 10—12° R. rahmt die Milch in 36 Stunden genügend aus, während bei einer geringern 48—60 Stunde dazu nöthig sind. Sie hat frisch gemolken, eine Wärme von 30° R., die auf die oben angeführte Temperatur ermäßigt werden muß. Künstliche Mittel zur Abkühlung, wie Hinzusetzen von kaltem Wasser, Eis oder Salz, hat sich in der Erfahrung nicht bewährt.

Ein ganz ruhiger Zustand, Abhalten aller Erschütterung ist für das Ausrahmen sehr nothwendig.

Das theilweise Abschöpfen des Rahms oder der Milch muß vermieden werden.

Der richtige Zeitpunkt zur Abnahme des Rahms ist nicht leicht zu treffen. Um gute Butter zu bekommen, muß

der Rahm immer fest abgenommen werden, denn schon in den Geysen säuerlich geworden, liefert es stets ein minder schmackhaftes Produkt. Unsere Sennen lassen den Rahm gern alt werden, um desto mehr Butter zu erhalten; allein dieselbe nimmt dann leicht einen widerlichen, oft bitteren Geschmack an. Durch Übung kann man es dahin bringen, an dem äußern Ansehen des Rahms zu erkennen, wenn mit dem Abrahmen nicht länger zu säumen ist; als Anzeichen bei Ermanglung solcher Fertigkeit gelten, wenn die Milch unter dem Rahm nicht mehr leichtflüssig, sondern schon mehr gallertartig ist, durch feine Oeffnungen, die man durch den Rahm macht, die Milch nicht mehr hervortritt und sich bläulich zeigt.

Der zuerst sich absondernde Rahm liefert immer die beste und meiste Butter.

Bei dem Abrahmen soll der Rahm so viel als möglich von der Milch getrennt werden. — Bei uns kömmt gewöhnlich der Rahm gleich nach dem Abrahmen ins Butterfaß und wird verbuttert; in Holstein gießt man den Rahm vorerst in Rahmstanden, wo er, bevor er mit dem großen Vortheil abgebuttert werden kann, erst eine entsprechende Säure und Verdickung erhalten muß, so daß er angenehm säuerlich, aber nicht sauer schmeckt, aber nicht käsig, noch viel weniger geronnen sich zeigt. Um jenen Zustand hervorzubringen, läßt man den Rahm je nach der Temperatur, einige Tage stehen, wobei er einige Mal umgerührt werden muß.

Das Buttern kann oft nur durch Zugießen warmen Wasser, oder vorherigem Erwärmen des Butterfassens bewerkstelligt werden. Im Sommer und überhaupt bei heißem Wetter ist es dagegen nothwendig, die Temperatur des Rahms so tief als möglich zu bringen.

Im ersteren Falle mag es das Vorwalten des Talgstoffes des Rahmes und eine zu niedrige Temperatur sein, die die Vereinigung der Fettkügelchen erschweren. Im zweiten Falle wird bei großer Hitze die Vereinigung der Milchkügelchen aber

wegen der größern Flüssigkeit des Fettes größern Schwierigkeiten unterworfen sein.

Von solchen Umständen rührt das schnellere oder langsamere Buttern vielfach her. Die Veranlassung kann aber auch außerdem folgende sein:

- 1) Die mangelhafte Reinigung der Geräthe, des Butterfasses;
- 2) wenn der Rahm zu alt ist;
- 3) wenn die Milch von kranken Kühen nicht ausgeschieden ist;
- 4) wenn fremdartige Bestandtheile, wie Asche, Lauge, Seifenartiges in die Milch, Rahm gekommen sind;
- 5) wenn die Fütterung der Kühe aus solchen Stoffen besteht, bei welchen bekanntermassen die Absonderung der Buttertheilchen schwerer vor sich geht, z. B. bei starker Kartoffelfütterung.

Liegt keine dieser Ursachen zu Grunde, und es buttert doch nicht, so hilft man sich entweder mit Zugießen warmer Milch oder warmen Wasser; oder Zusetzen einiger Löffel voll Weinessig; auch von Branntwein. Salz und Allaun soll auch gute Dienste leisten und die Schale von Zwiebeln.

Sobald, wie man sich hier ausdrückt, der Rahm gebrochen ist und die Fettkügelchen schon etwas größer sind, wird in der Normandie und in Flandern folgendes Verfahren beobachtet: Es wird die Buttermilch vorsichtig aus dem Faß genommen und dagegen die Butter durch wiederholten Zusatz und Ablassen von frischem Wasser, indem das Faß langsam gedreht wird, gewaschen, bevor ihre Kristalle durch das Herausnehmen zerquetscht werden; so werden die Butterkristalle nicht gestört und das Wasser kann dieselben alle von allen Seiten bespülen und von Buttermilch völlig reinigen, indem es im Faß durch alle Zwischenräume hindurchfließt. Es ist selbst redend, daß, so oft Wasser zugegossen und abgelassen werden muß, bis solches ganz ungetrübt abfließt. Erst nachdem die Butter ganz von Milchtheilen gereinigt ist, wird sie aus dem Fasse genommen, dieses geschieht mit sehr reinlich gehaltenen hölzernen Messern. Nachher wird sie mit Kuchenwalzen geknetet und lagenweise ganz fest zu einem Regel von



60 — 80 Pfund gebildet, in welchem sie zu Markt kommt. — Diese Butter soll sich zwei Jahre lang ohne gesalzen zu werden und soll einen äußerst feinen, süßen Geschmack behalten.

In Holstein wird die Butter, sobald sie aus dem Fasse kommt, etwas ausgedrückt, sodann stückweise in einen Buttertrog gebracht, dort mit flacher Hand ausgefnetet, bis die meisten Milchtheile entfernt sind. Man breitet sie sodann in dem Troge etwas auseinander, streut feines Salz (auf 118 Pfund Butter 4 Pfund Salz) gleichförmig über sie hin, mengt es tüchtig durch sie durch und fnetet sie dabei wieder aus, bis keine Milchtheile mehr erscheinen. Nach etwa 7 — 10 Stunden, während welchen die Butter im Troge bleibt, beginnt ihre zweite Bearbeitung, wie die erste.

Soll die Butter sofort in Tonnen, deren Behältern in denen sie versendet wird, eingeschlagen werden, so wird sie vorher noch ein Mal bearbeitet und ihr nochmals Salz beigemengt (auf 118 Pfund  $1\frac{1}{2}$  Pfund Salz), das Salz (im Ganzen auf 12 — 20 Pfund 1 Pfund Salz) und wenn sie gefärbt wird, die Farbe (der gewöhnlich gebräuchliche Safran, und der Saft der gelben Rübli) sollen durchaus gleichmäßig in der Butter vertheilt werden. Das Bearbeiten der Butter mit frischem Wasser benimmt nach Ansicht der Holsteiner der Milch ihren feinen Geschmack und ihre Süßigkeit.

Das Einsalzen ist gut, wo die Butter längere Zeit aufbewahrt wird und wo sie auf den weiten Handel bereitet werden soll. Das Salz wirkt fäulnißwidrig, doch muß hierzu sehr reines, fein gepulvertes, leicht zerfließendes Salz verwendet werden.

Will man die Butter von ihrem ranzigen Geschmacke befreien, so siedet man dasselbe ein und erhält dann das sogenannte Schmalz, 5 Pfund Butter geben 4 Pfund Schmalz.

Um das Schmalz ergiebiger zu machen, rühren es unsere Hausfrauen während der Abkühlung fleißig um.

Was die zu gewinnende Quantität Butter aus einer gewissen Quantität Rahm, respektive Milch, betrifft, so kommen hierbei gar mancherlei Faktoren in Betracht. Wenn man im

Durchschnitt aller Verhältnisse, nur nicht gerade durchaus fehlerhafte Behandlung in Berechnung zieht, so mögen etwa 7, 9, 12 ja bis 14 Maaß Milch einen Ertrag von 1 Maaß Rahm und hiernach 1 Pfund Butter liefern.

Welche Verschiedenheit in der Qualität der Butter herrschen kann, sehen wir leicht, wenn wir nur die Butter unserer Schaffiger und Prättigauer Butterfredjer mit dem Butter aus gutgeführten Sennereien vergleichen, Auffallendes. Bei uns hat man aber noch immer keinen Begriff davon, welche Anforderungen man in Holland, Holstein, überhaupt im Welthandel, an eine gute preiswürdige Butter macht. Dieses Ziel müssen wir, und hier komme ich auf den zweiten Theil meines Themas zu sprechen, nur in unsern Milchwirthschaften zu erreichen suchen, damit wir neben den Produkten anderer Länder in den großen Städten konkurriren können. Wollen wir, daß unsere Landwirthschaft, die uns auf Viehzucht und Milchwirthschaft hinweist, gedeihen, so müssen wir trachten, unsere Butter, unsere Käse auf den großen Markt zu bringen, — die überallhin sich verzweigenden Eisenbahnen werden unsere Unternehmen begünstigen, unsere herrlichen Alpenkräuter bieten uns die Garantie, daß bei gehöriger Behandlung unsere Butter jedenfalls an Güte der konvenirtesten anderer Länder nicht nachstehen würde. Unsere Winterbutter sollte je vor zu, die Sommerbutter aber erst im Herbst, um Weihnachten und das Neujahr herum auf den Markt kommen, dann ist sie überall gesucht und kann auch leicht überall hin transportirt werden. — Dieser Handel müßte meines Erachtens, wenn sich keine wirklichen Butterhändler im eignen Lande mit dem Kauf und Verkauf der Expedition beschäftigen wollten, ungefähr so angebahnt werden: Es bilde sich zunächst eine Gesellschaft, diese kaufe in einer Gemeinde unserer Gegend, Milch oder auch auf Davos, überhaupt an einem Orte, wo die Kühe reichlich und mit gutem Heu oder Gras gefüttert werden. Diese Milch werde rationell benutzt, namentlich suche man nach dem Muster der Norddeutschen die Butter zu bereiten. Zu gleicher Zeit knüpfe man durch Vermittlung gefälliger Landsleute mit Butterhändlern

in großen, verkehrreichen Städten (wie Paris, Triest oder Genua, die uns durch die Eisenbahnen näher gerückt sind) Unterhandlungen an und liefern ihnen versuchsweise für ein Jahr die gewonnene Butter. — Ich bin lebendig überzeugt, die Gesellschaft wird ihre gute Rechnung dabei finden und hat zudem das Verdienst, einem so bedeutenden Landesprodukte den guten Ruf verschafft zu haben. Die Maaß Milch ist dermalen zu 11 Ct. per Maaß in Seewis und Davos, wo die Milch im Großen verkauft wird, erhältlich. Zu solch billigen Preisen nun kann sich jedenfalls bloß die jetzigen hier gewöhnliche Butterpreise als Norm angenommen, kein Verlust herausstellen. Allein ich hege die Absicht, daß es abgesehen von dieser immerhin ermunternden Thatsache, Pflicht eines landw. Vereines und seiner Mitglieder ist, diejenigen Mittel zu ergreifen und zu versuchen, die geeignet sind, unsere Landwirthschaft und damit den Volkswohlstand zu heben.

Ich bitte Sie, meine Freunde, diese Andeutung heute in Erwägung zu ziehen. W.

---

### Die Steuer für Wallis

beträgt nunmehr, mit den in jüngster Zeit hinzugekommenen Fr. 69. 70 im Ganzen Fr. 8212. 20. Sie ist bei der sonst im Allgemeinen nicht so sehr ans Geben gewohnten Bevölkerung und bei der großen Zahl armer oder doch wenigstens ärmlicher Gemeinden, eine erfreuliche Erscheinung. Nicht leicht dürfte irgend eine Steuer unseres Kantons zum Besten eines andern Kantons die obige Summe erreicht haben. Auf das ganze Volk vertheilt, trifft es auf den Kopf 10 Rp.

Die Steuer ist aber eine erfreuliche Erscheinung auch deswegen, weil sie was sonst selten, so zu sagen aus allen Gemeinden zusammengetragen worden ist. Außerdem haben auch die im Herbst versammelten Officiere und Guiden, ferner das Institut in Fetzan, dann die Singgesellschaft und das Theater in Chur, jene mit directen Gaben, die beiden letzteren mit der Einnahme für ihre Leistungen die Unglücklichen reichlich bedacht. Nach den Kreisen vertheilten sich die Gaben also: