

Zeitschrift: Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: - (1933)

Artikel: Buttern einst und jetzt
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-988901>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

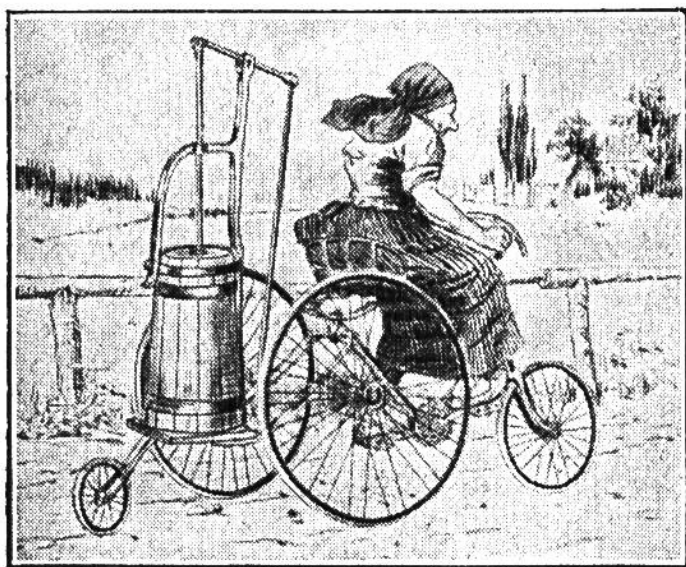
Download PDF: 18.04.2025

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



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.

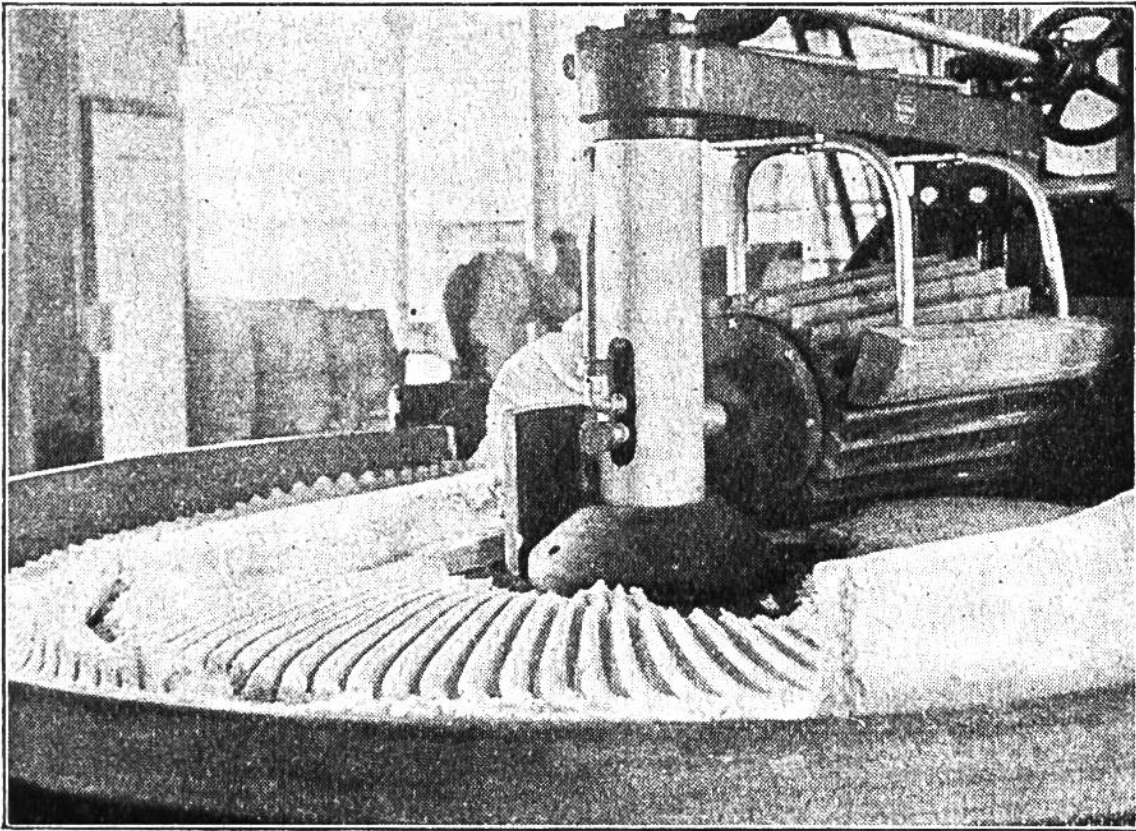


Das humoristische Bild macht den Vorschlag, den Rahm gleich auf dem Weg zur Verkaufsstelle automatisch auf dem Fahrrad zu verbuttern.

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 Alpenseenreien 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 Tellerkneteter, 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 einheit-lichen Masse, eben der Butter, zusammenschliessen. Das Buttern des Rahms ist in der Fabrikation fast der einzige Vorgang, der im wesentlichen gleich ge-blieben 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 Tellerkneteter, den unser Bild vorführt. Ebenso wird die Butter maschi-nell gemodelt und in Pergamentpapier eingewickelt.