

Das Butterfassl



Das Butterfassl

Das Objekt

Das Butterfassl aus dem 19. Jahrhundert besteht aus dem Fass, dem Stampfer und dem Deckel mit Loch. Es ist vom unteren bis zum oberen Rand außen 30 cm hoch, mit Handgriff 40 cm, innen 26,5 cm bis zum oberen Rand. Der Durchmesser unten beträgt 19 cm, der obere 14 cm. Der Stampfer hat die Höhe von 51 cm.

Die Scheibe am Ende des Stampfers verfügt über 9 Löcher (Durchmesser 1,5 cm), die Scheibe ist im Durchmesser 11 cm. Die drei Eisenringe sind 2 cm breit und 0,5 cm dick. Der Deckel ist 13 cm breit und 18 cm lang. Das Gefäß wurde aus Birkenholz angefertigt. Dieses Butterfass ist ein Stoßbutterfass. Es gibt daneben auch noch Roll- und Wiegebutterfässer.

Wie man buttert

Die frisch gemolkene Milch lässt man so lange stehen, bis sich als dicke Schicht der Rahm absetzt. Dieser wird dann abgeschöpft und im Butterfassl mit dem Stampfer geschlagen, bis sich ein fester Butterklumpen gebildet hat. Alternativ kann die kuhwarme Rohmilch in eine Zentrifuge geschüttet und so lange geschleudert werden, bis Rahm aus dem oberen Abfluss, Magermilch aus dem unteren rinnt. Dann wird das Butterfassl im Winter mit heißem Wasser ausgespült und anschließend abgekühlt, im Sommer mit kaltem Wasser. Nach zwei/drei Tagen im Keller oder in der Speis schüttet man den Rahm in den kühl temperierten Bottich. Mit dem Stampfer schlägt man den Rahm, bis Butterflocken entstehen. Wenn der Rahm eine gewisse



Die Zentrifuge

Festigkeit erreicht hat, sieht man die Buttermilch ab. Anschließend „wäscht“ (knetet) man die Butter (in Bayern auch den Butter) zweimal mit kaltem Wasser, bis sie keine Bläschen mehr hat. Dann wird die Butter in eine Form gebracht. Aus acht Litern Milch gewinnt man etwa drei Pfund Butter).



Die Tafelbutter

Auf Bauernhöfen im 19. und 20. Jahrhundert wurde alle zwei bis fünf Tage gebuttert. Die Butter wurde überwiegend verkauft; für den Eigenbedarf war sie zu teuer. Bei den Römern hat man die Butter als Heilmittel eingesetzt, bei

Schwellungen oder bei Brandwunden (Bitte nicht probieren, es schadet nur).

Seit dem 15. Jahrhundert Bauern und Bürger gerne die Butterbrote als Kraftnahrung. Bis in die jüngste Vergangenheit verließen viele Arbeiter und Schulkinder die Wohnung mit einem „Butterbrot“ in der „Brotdose“ oder im „Brotbeutel“.

Die beiden Frösche (Äsop)

Zwei Frösche, deren Tümpel die heiße Sommersonne ausgetrocknet hatte, gingen auf die Wanderschaft. Gegen Abend kamen sie in die Kammer eines Bauernhofs und fanden dort eine große Schüssel Milch vor, die zum Abrahmen aufgestellt worden war. Sie hüpfen sogleich hinein und ließen es sich schmecken.

Als sie ihren Durst gestillt hatten und wieder ins Freie wollten, konnten sie es nicht: Die glatte Wand der Schüssel war nicht zu bezwingen, und sie rutschten immer wieder in die Milch zurück.

Viele Stunden mühten sie sich nun vergeblich ab, und ihre Schenkel wurden allmählich immer matter. Da quakte der eine Frosch: »Alles Strampeln ist umsonst, das Schicksal ist gegen uns, ich geb's auf!« Er machte keine Bewegung mehr, glitt auf den Boden des Gefäßes und ertrank. Sein Gefährte aber kämpfte verzweifelt weiter bis tief in die Nacht hinein. Da fühlte er den ersten festen Butterbrocken unter seinen Füßen, er stieß sich mit letzter Kraft ab und war im Freien.



Spendenfassl für das Museum