

	<p>Object: Handbutterfass / Stoßbutterfass aus Holz</p> <p>Museum: Stadtmuseum Lengenfeld Hauptstraße 57 08485 Lengenfeld +49(0)37606 32178 touristinfo@stadt-lengenfeld.de</p> <p>Collection: Haushaltsgeräte</p> <p>Inventory number: md4/2020</p>
--	--

Description

Rohmilch von Kühen, oft auch von Schafen oder Ziegen lies man zwei Tage lang im Keller (Kühlung!) stehen. So konnte sich der Rahm von allein oben absetzen. Diesen schöpfte man ab. Nachdem man den Rahm einige Zeit hat reifen lassen, konnte er bei etwa 8 Grad Celsius gebuttert werden.

Dafür verwendeten früher auch die Lengenfelder verschieden Arten von Butterfässern. Hier ein Handbutterfass, ein sogenanntes Stoßbutterfass.

Es nahm sehr viel Zeit in Anspruch, Butter herzustellen. Etwa nach einer viertel Stunde harter Arbeit beginnt sich das Milchfett zu trennen. Die dabei entstehende Buttermilch kann man vorsichtig abgießen und weiterverwenden.

Basic data

Material/Technique:	Holz, Metall
Measurements:	Höhe: 75 cm, Durchmesser: 23 cm

Keywords

- Butter
- Butter churn
- Wood