

Original

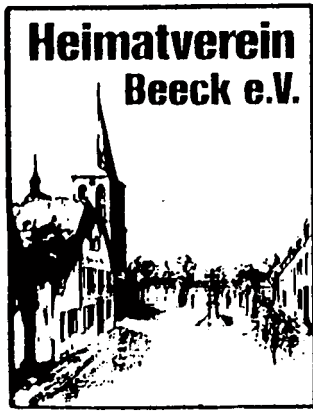
Beecker Blätter

Informationen über Geschichte und Gegenwart unseres Heimatortes · Herausgeber: Heimatverein Beeck e.V.

_____ 13
Ausgabe April '92

Rund um die Milch





41844 Wegberg Beeck, Lindenstr.31, Tel.: 02434-3535

Liebe Heimatfreunde!

Das vorliegende Heft aus der Reihe „Beecker Blätter“ behandelt diesmal das Thema:

Rund um die Milch

Mit diesem Titel halten Sie nun das 13. Heft dieser Reihe in Händen. Selbstverständlich können Sie auch alle bisher erschienenen bzw. noch folgenden Exemplare erwerben.

Info: Heimatverein Beeck e.V., Tel.: 02434-3535

Heimatverein Beeck e.V., im April 1992

Heinz Gerichhausen

„Botter komm gelope — wer welle dech verkope!“
(Spruch aus dem Heinsberger Land)

In früheren Jahrzehnten, als fast in allen Bauernhöfen die Milch noch selbst zu Butter und Käse verarbeitet wurde (es gab noch keine Molkereien), bestand noch eine viel engere Beziehung zwischen den Bauernfamilien zu diesen Vorgängen rund um die Milch.

Die Milchwirtschaft gehörte schon seit jeher zu den wichtigsten Betriebszweigen in den bäuerlichen Familienbetrieben unserer Heimat. Ihr wurde deshalb auch eine ganz besondere Bedeutung beigemessen. Sie war und blieb sehr lange das wirtschaftliche Rückgrat der Bauernfamilie.

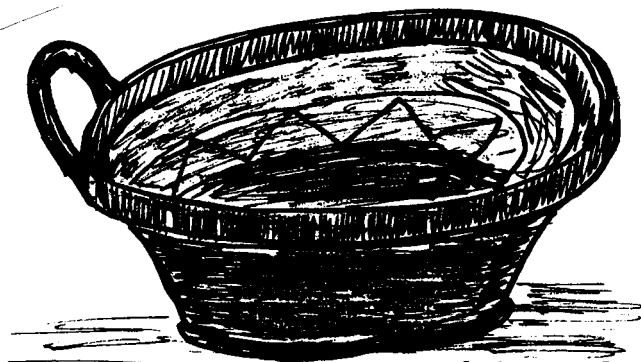
Neben der eigentlichen Ackerwirtschaft hat das Halten von Milchvieh zum Wohlstand beigetragen. Die ganze Familie war in dieses Geschehen fest miteingebunden und alle damit in Verbindung stehenden Vorgänge wurden mit großer Sorgfalt behandelt.

Es ist daher sicherlich verständlich, wenn ein reichhaltiges Brauchtum um die Viehhaltung und die Milchverarbeitung rankte, insbesondere gilt dies für die Butterherstellung.

„De Mann gehürt an de Plooch — die Frau an die Kouh!“

Mit anderen Worten, der Mann erledigt die Arbeiten im Feld und am Pflug, während die Bäuerin vorwiegend die Kühe molk und die Butterherstellung bewerkstelligte bzw. überwachte. Diese Arbeiten oblagen schon von altersher dem weiblichen Gesinde und den Töchtern. Man ging mit besonderer Behutsamkeit und Sorgfalt vor. Aus der Milch wurde die Butter gemacht — und sofern der Ertrag noch reichte, auch zu Käse. Den Überschuß verkaufte man auf dem Markt. Der Besitz einer Milchkuh bedeutete eine Quelle der Ernährung und Gesundheit für die ganze Familie.

Man vermied es möglichst, fremde Personen dabei zugegen sein und sich in die Milch gucken zu lassen. Dies, so glaubte man, könne unliebsame Wirkungen auf die braven Milchkühe haben und sie sogar zum Versiegen der Milch veranlassen.

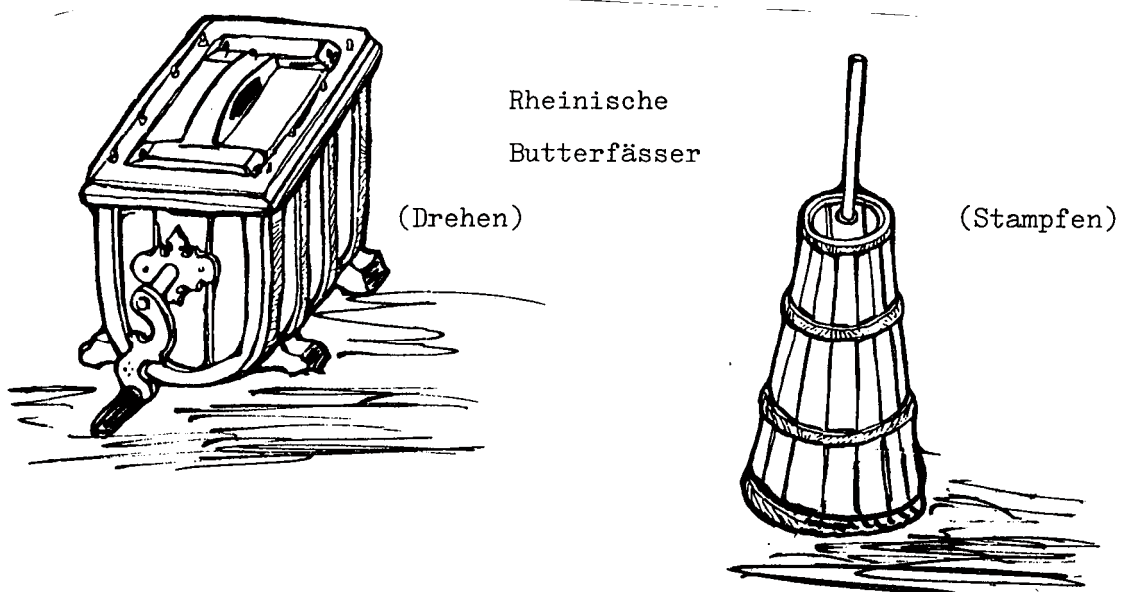


„Alte Satte zur Aufrahmung der Milch“

Um möglichst viel und gute Butter zu bekommen, gestaltete man den Butterungsprozeß ergiebig. Züchterische Maßnahmen waren den damaligen Menschen fremd, um so evtl. den Ertrag zu steigern. So versuchte man die Qualität und Menge der Milch über die Fütterung zu beeinflussen. Es gibt im Rheinland unzählige Redensarten, die die verschiedenartigsten Fütterungsmethoden zu einer guten Butterung benennen.

Meist waren es bestimmte Pflanzen und Kräuter, die eine gute Butterung bedingen sollten. So hieß es z.B. ganz allgemein im Rheinland: „En Distelstömpcke jett e Botterklömpke“. Oder man sagte: „Hoofbläet, so breet wie'n Hanck, jöff ene Löepel voll Schmad“. Auch wurde gesagt: „Brommelerheck — Botterweck“.

Auch kannte man besondere Grasarten („Bottergras“), die der Fettbildung förderlich sein sollten. Man kann sagen, jedes Dorf hatte sich im Laufe der Zeit eine eigene Meinung über die günstigste Wirkung verschiedener Pflanzen und Kräuter für die Butterung zurechtgemacht. Auch die Art der Fütterung war, wie man glaubte, wichtig für die Butter: „En jeddem Emmer Schlapp (breiige Futtermenge) es e Ponk Botter“, oder: „Jod gevouert — völl jebottert“.



Es gab Stoß- und Drehfässer zur Butterbereitung. Allergrößte Vorsicht und Sorgfalt ließ man walten, wenn es darum ging Butter herzustellen. Die Milch wurde früher in irdenen „Satten“ (s.S.1) zum Aufrahmen aufgestellt und erst später in das Butterfaß geschüttet.

Diese Stoß- oder Drehfässer standen meist fein sauberlich in der Küche und die Bäuerin wachte sorgsam über diesen Hausrat. Bei der Butterung achtete man streng darauf, daß das Butterfaß nicht zu warm oder zu kalt war, damit der Butterungsprozeß schnell und unproblematisch vonstatten ging.

Wenn das Faß zu warm war, sagte man am Niederrhein: „der Botter de Vott verbrenne“.

Die Butterung war immer ein schwieriges, oftmals mit Geheimnissen umwobenes Geschäft.

Wollte es gar nicht gelingen, so schrieb man dies äußeren Umständen zu. Ja, es sollen sogar Frauen deshalb als Hexe verbrannt worden sein, die angeblich die Milch verhext hatten. Aberglaube war oft mit im Spiel und um böse Einflüsse schon im Vorfeld abzuwehren, gab es unzählige Segenssprüche.

Es war wirklich eine geheimnisvolle Angelegenheit, rund um die Butterung. So sagte man im Bergischen: „Et jeit nit doller, als in dem Botterfaß“, d.h. hier sind unberechenbare Kräfte am Werk, die man ob ihrer Tollheit nicht erkennen konnte.

Wie unseren Vorfahren der Glaube an überirdische Geister vom Mittelalter her im Lebenslauf der Familienmitglieder noch lange lebendig geblieben war, so erfaßte er auch viele Gewirke im ganzen Bauernhaus, so auch das „Buttern“.

Wie oft sprach man früher davon, daß das Vieh verhext sei, an geheimnisvollen Krankheiten litt, oder keine Milch mehr gab. Und oftmals wurde dann die Schuld einfach einer mit der Hexerei vertrauten Person im Dorf zugeschoben, was nicht selten für diese Person schlimme Folgen hatte.

Der Glaube an die „Butterhexe“ war auch bei uns im Rheinland verbreitet. Wenn das Buttern nicht richtig klappen wollte und der Rahm sich nicht „klümpelte“, sagte die Bäuerin: „Botter, Botter krümmel dech, et jöff ken jrötter Hex als mech“. (Nur um sich selbst anzuschuldigen und die „Butterhexe“ zu besänftigen)

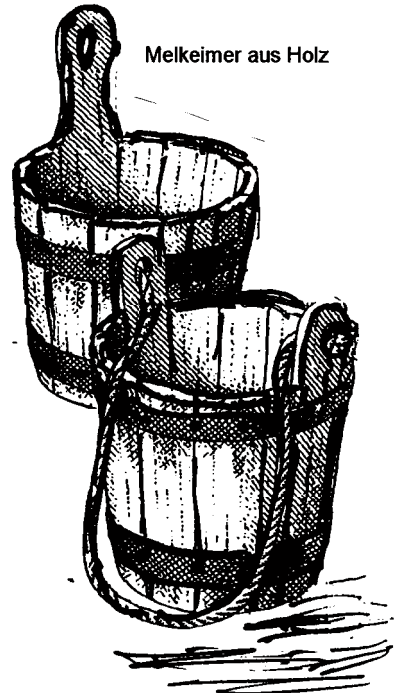
Die Zeit der eigenen Buttergewinnung und Verarbeitung auf den Bauernhöfen ist längst vorbei — evtl. noch mit einzelnen Ausnahmen. Mit ihr schwanden aber auch die schönen alten Butterfässer, die man heute nur noch in Museen oder als wohlgehütete Antiquitäten bewundern kann.

Heute wird in den modernen Molkereien die Milch zu erstklassiger Butter und bestem Käse verarbeitet und die Zeit der „Butterhexe“ ist vorbei.

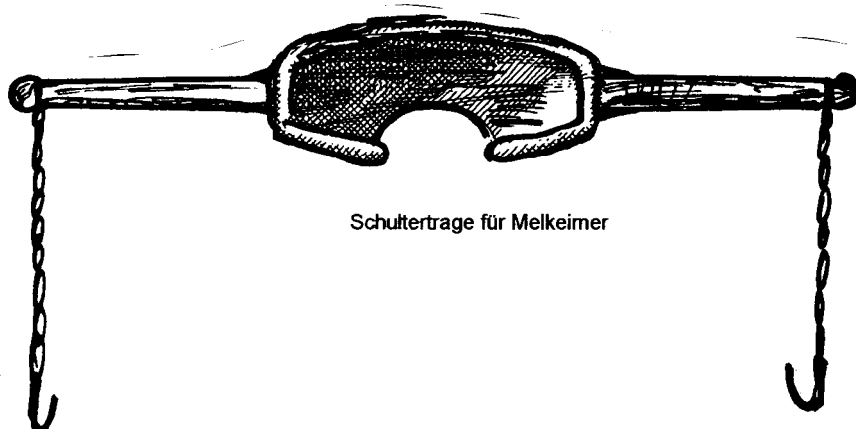
Auch wird das Vieh ohne die damals übliche Fütterung besonderer Kräuter gehalten — eben in neuzeitlichen Fütterungsmethoden, ohne die ein Landwirt heute wohl kaum auskommen würde.

Es war früher üblich, morgens gegen 5 Uhr aufzustehen und die Kühe zu melken.

Die Magd band sich eine alte Schürze über den Kopf, damit die Kuh ihr mit dem Schwanz nicht durch die Haare schlagen konnte, setzte sich auf den dreibeinigen Melkschemel und molk mit der Hand jede Kuh, eine nach der anderen. Danach wurde die Milch direkt durch ein weißleinernes Tuch in irdenen Satten geseiht, die im Milchschrank mit dazwischenliegenden Brettern aufgestapelt wurden. Wenn die Milch geronnen war, wurde sie mit einem Holzlöffel entrahmt. War genügend Rahm vorhanden, kam dieser in das Butterfaß und es begann die Butterung.

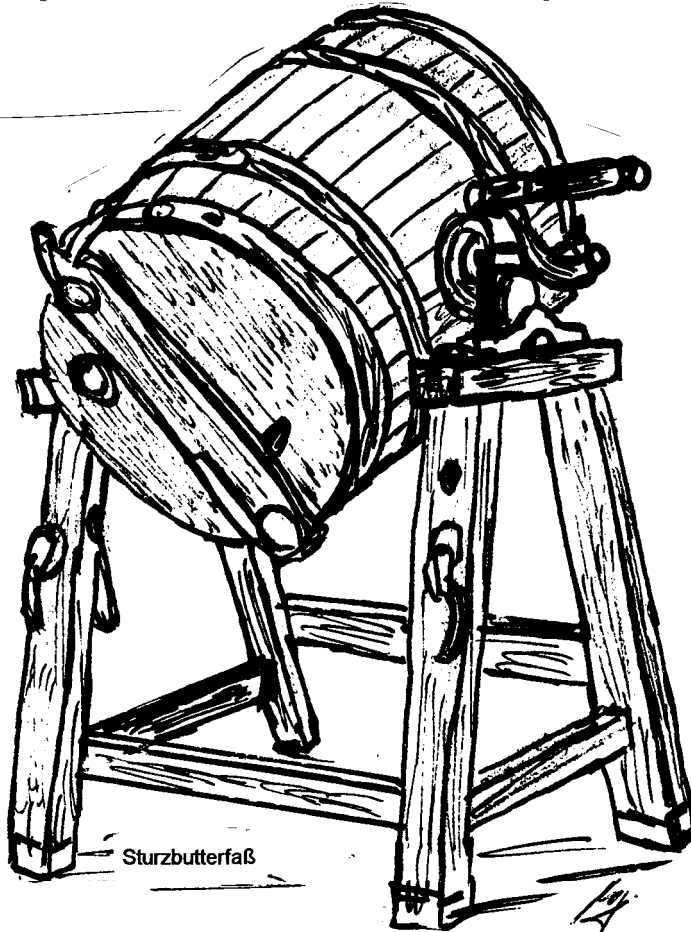


Melkeimer aus Holz



Schultertrage für Melkeimer

Eine wertvolle Hilfe und sinnvolle Erfindung war dann das „Sturzbutterfaß“. Erstens konnten größere Mengen Milch „gebuttert“ werden und zweitens ging das „buttern“ gut von der Hand, indem man den Schwengel drehte und das Faß rundgeschleudert wurde.



Sturzbutterfaß

Kraft“. Auf der Innenseite des Rades lief der kräftige Hund auf der Stelle und somit das Rad in Rotation versetzte. Es war sicherlich nicht immer einfach den Hund in dieses Rad zu sperren und für diese qualvolle Arbeit zu bewegen. Wenn die Tiere merkten, daß sie zum „buttern“ antreten sollten, nahmen sie oft Reißaus und waren nur durch gutes Zureden oder einen besonderen Happen dazu zu gewinnen. Nach getaner Arbeit wurden sie aus der „Tretmühle“ entlassen und mit besonders gutem Futter belohnt.

Eine alte Inschrift in Bezug auf diese Arbeit lautet: „Was sind das für rare Sachen, das der Hund auf solche Art soll Butter machen“.

Für den Kleinverkauf wurde die Butter oft in kleinere hölzerne Formen gedrückt. Ziegenmilchbutter wurde meist in irdenen Formen verkauft, damit der Geschmack nicht so leicht im Holz hängen blieb. Butter aus Kuhmilch kam in Holzformen, die teilweise mit floralen Motiven, aber auch oft mit Tiermotiven verziert waren.

Das Abwiegen der Butter geschah auf einfachen, meist vom Tischler angefertigten, Holzwaagen (Butterwaagen). Als Gewicht nahm man manchmal, obwohl verboten, einen Kieselstein, der genau 1 bzw. 1/2 Pfund wog.

Butter wurde früher zuerst nur für den eigenen Bedarf gemacht, später dann auch verkauft. Die ärmere Bevölkerung vom Lande verkaufte die Butter meist in den Städten. Der Bauer aß oft an Stelle der Butter das beliebte Ölschmalz aus Lein- oder Rüböl, Mehl und Salz. Entweder nur kalt zusammengerührt oder in der Pfanne gebraten.

Die Flüssigkeit die sich während des Butterns vom Flott absonderte, ist die Buttermilch. Sie dient auch noch heute als erfrischendes Getränk. Auch wurde sie oft mit Reis oder Grütze

Eine andere sinnvolle, wohl heute kaum akzeptable Einrichtung war die Buttermühle. Insbesondere die, in welcher Hunde als Antriebskraft die großen Räder antrieben.

Neben dem Pferd spielte der treue Hund im bäuerlichen Betrieb von je her eine große Rolle.

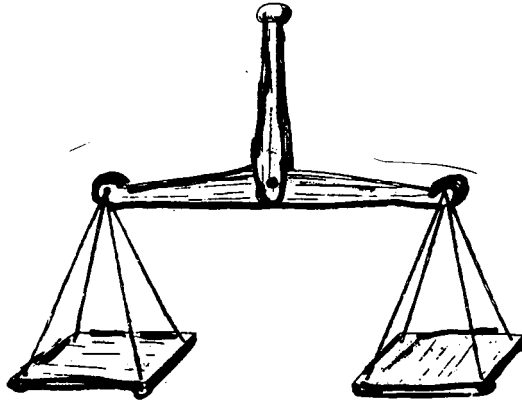
Seine Aufgaben waren mannigfaltig und ein Hof ohne Hund wäre früher einfach undenkbar gewesen wie ein Bauer ohne Holzschuhe.

In der Butterherstellung machten es sich die Bauern manchmal recht einfach. Ob es nun Bequemlichkeit oder einfach mangelnde Zeit war, auf jeden Fall wurde der Hund als billige Arbeitskraft, wenn auch nicht immer als willige, betrachtet.

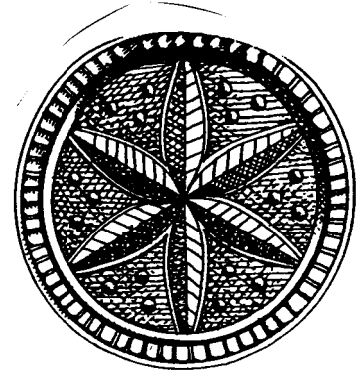
Die Buttermühlen waren aus Holz gefertigte große Gestelle, einem großen Rad, mit inwendigem Laufgatter und einem Antrieb. Der Hund war dabei die „treibende

aus Buchweizen gegessen. Ein Teil der Buttermilch wurde jedoch zum Füttern der Ferkel oder Kälbchen bestimmt.

Bei jeder Mahlzeit stand früher die Milch, soweit vorhanden, auf dem Tisch, abgesotten in einer Schüssel. Man trank sie hinterher und tauchte geröstetes Brot hinein, rührte sie um und löffelte sie mit dem Holzlöffel aus. Was dann später übrigblieb, bekamen die Schweine ins Futter.



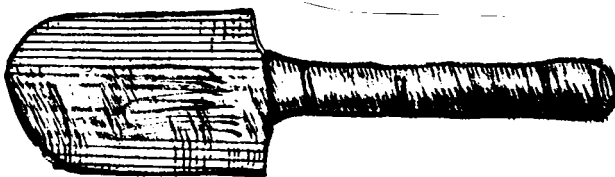
Butterwaage



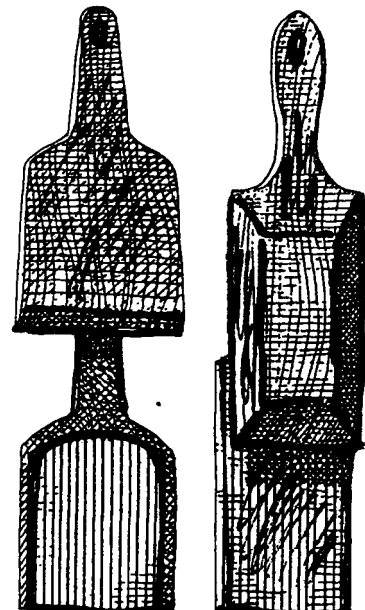
Butterstempel — Butterformen



Mit hölzernen Löffeln wurde die Butter unterteilt. Die Butterlöffel wurden mit beiden Händen gehalten. Die Arbeit des Formens wurde durch ein typisches „Klatschen“ begleitet, welches in der Nähe der Butterstube oder der Melkstuben immer zu hören war.



Butterformlöffel



Die Butter „kommt“.

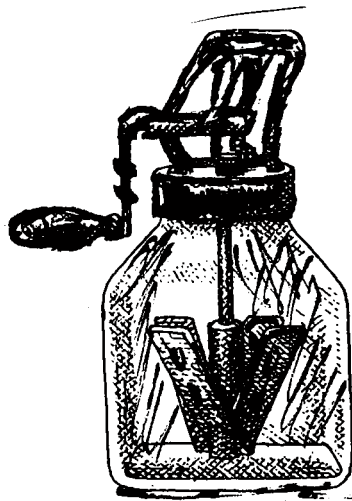
Die Drehbutterfässer hatten meist ein kleines Fensterchen, durch welches sich beobachten ließ, wie die Butter „kam“. Sobald sich kleine schrotkugelgroße Butterkügelchen bildeten, war es an der Zeit, den Deckel des Butterfasses zu öffnen und etwas kaltes Wasser hineinzugießen. Dann galt es, noch ein paar Minuten weiterzudrehen. Zum Schluß wurde die übrigbleibende Flüssigkeit vorsichtig abgegossen. Das war die schon beschriebene köstliche Buttermilch. Übrig blieb die Butter selbst, die mit einem Holzlöffel aus dem Faß gekratzt, in rechteckige, runde oder ovale Formen (Model) gefüllt oder aber zum Lagern in Töpfe geknetet wurde. In England war es in manchen Gegenden üblich, die Butter „am laufenden Meter“ zu verkaufen.

Nach dem Abschütten der Buttermilch mußte die Butter „gewaschen“ werden. Dazu wurde sauberes kaltes Wasser in das Buttergefäß gegossen, der Stößel wiederum betätigt bis das Wasser herauströpfelte.

Nun wurde die Butterpresse eingesetzt. Oft war dies ein flacher, sauber gescheuerter Holzkasten mit einer rinnenförmig ausgehöhlten Rolle, die über eine zweite Rolle hinweg rollte, wenn man die Kurbel bewegte. Dabei wurde reichlich sauberes Wasser über die Rolle gegossen, denn es war entscheidend, daß die Butter absolut sauber und geschmacksneutral blieb.

Danach wurde sie dann in Formen gedrückt, damit sie auch für das Auge etwas darstellte. Bekanntlich „ißt“ das Auge ja mit.

gläserne Buttermaschine



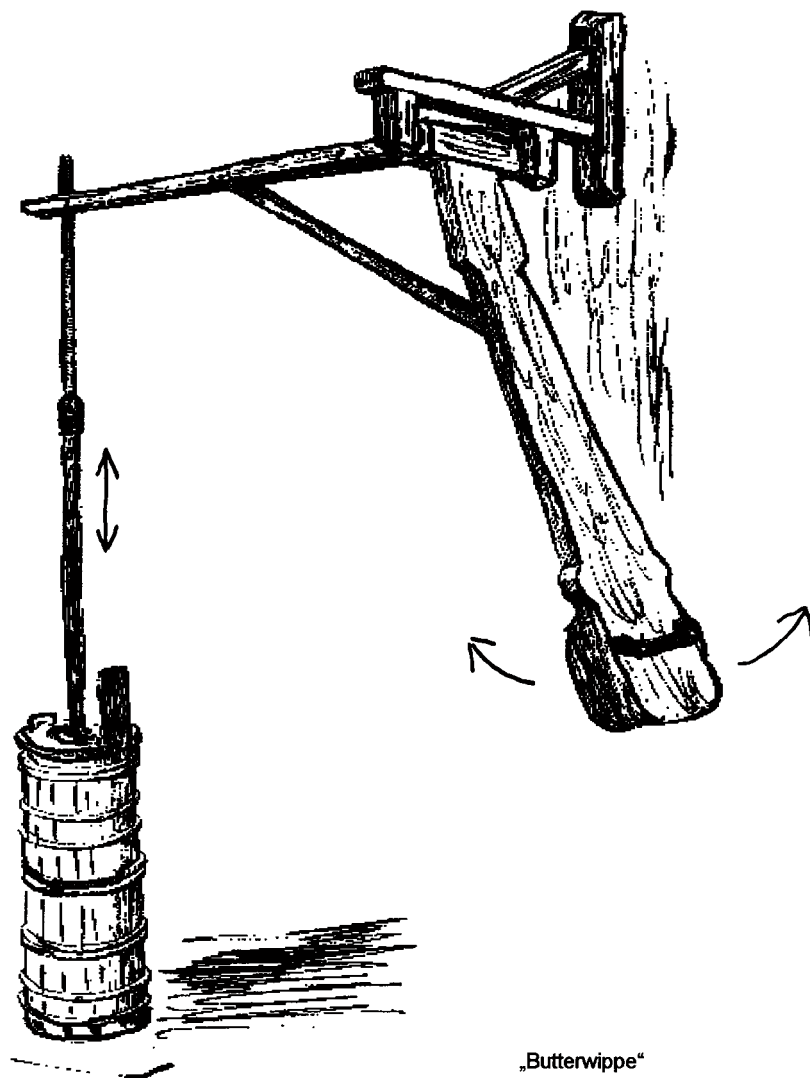
irdenes Stoßbutterfaß

Das „Buttern“ war immer eine zeitaufwendige und Ausdauer und Kraft erfordernde Tätigkeit. So wurden oft die tollsten Erfindungen gemacht, um diese Arbeit einfacher zu gestalten. Man denke nur an die Tretmühle für Hunde oder das rotierende Butterfaß mit Handkurbel.

Eine interessante Konstruktion war die „Butterwippe“.

Die „Butterwippe“ war ein Gestell, welches an der Wand befestigt war. Durch das Hin- und Herschwingen des schweren Griffholzes konnte der Stößel im Butterfaß auf- und abbewegt werden.

Mit der Butterwippe wurde die recht mühevollen Arbeit des Butterns ein wenig erleichtert.



Hatte man genügend Milch und daraus hergestellte Butter, so machte man daraus Käse.

Wenn man im Sommer die Milch länger stehen ließ, wurde diese sauer und gerann zu Quark und Molke.

Dieser Prozeß läßt sich auch beschleunigen, indem man der Milch Lab zusetzt. Lab ist ein spezielles Ferment im Kälbermagen, ohne das ein Kalb die Milch der Kuh nicht verdauen kann. Wenn man die geronnene Milch in einem Musselinbeutel¹⁾ aufhängt, dann läuft die Molke ab, während der ausgetrocknete Quark sich in Weichkäse verwandelt.

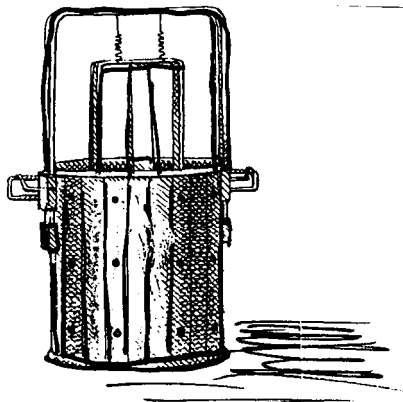
Preßt man dann auch noch diesen Weichkäse fest aus, entsteht Hartkäse. Die Bedeutung des Käseherstellens ist enorm, auch von volkswirtschaftlicher Bedeutung.

Käse gab den Leuten die Möglichkeit einer langen Lagerung und der Konservierung wertvoller eiweißhaltiger Nahrung.

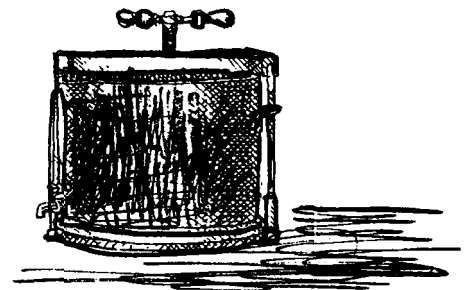
Dieser Vorgang der Käsezubereitung war im ganzen Abendland, in allen Kulturen bekannt. In Asien, Afrika und den tropischen Ländern wurde dagegen Käse niemals hergestellt.

Die hohen klimatischen Temperaturen haben zur Folge, daß die Milch sehr schnell verdirbt. Ausnahmen sind die Inder, die aus Büffelmilch eine halbflüssige Butter, genannt „Ghee“ herstellen, die sich selbst bei subtropischem Klima frisch hält.

Für die Käsezubereitung braucht man, wie bei der gesamten Milchverarbeitung, peinlichste Sauberkeit und gut durchgelüftete Räume oder Stuben.



Käsepresse aus Weißblech



Käsepresse aus Holz

Etwas besonderes war stets die Sahne. Die Milch wurde nach dem Melken in große flache Schüsseln aus Porzellan geschüttet. Um Insekten abzuhalten wurde sie mit einem leichten Leintuch abgedeckt. Die Milch blieb nun bis zum nächsten Tag stehen.

Über Nacht setzte sich der Rahm auf der Milch ab. Dieser wurde dann mit einem runden, leicht gewölbten und durchlöcherterem Abscheider aus Email von der Milch abgeschöpft. Dieser Abscheider war mit Griff ca. 20cm lang und man strich damit einfach unter dem Rahm hindurch. Nach dem Abschöpfen floß die Milch durch die Löcher zurück in die Schüssel.

Die Sahne selbst goß man über Pudding- und Obstspeisen und machte sie so köstlicher.

Sahne ist der Rohstoff für Speiseeis. Köstlich ist auch: Sahne mit Eiern verrührt, dazu geschmolzene Schokolade, dann alles cremig geschlagen — kalt serviert — eine wertvolle Schokoladencreme.

Auch in kleinen Mengen in den heißen schwarzen Tee gegeben, ergab ein herrliches Getränk, besonders an kalten Winterabenden. (Tee, Kandiszucker und Sahne)

Dieses Heft hat nicht den Anspruch auf Vollständigkeit, sondern will kurz die historische Arbeitsweise und Verarbeitung der Milch zu Butter, Käse und Sahne aufzeigen.

Wer dieses Thema vertiefen möchte sei folgendes Literaturverzeichnis empfohlen, welches auch für dieses Heft benutzt wurde:

Literaturverzeichnis:

Bäuerliches Hauswesen und Tagwerk	Wilhelm Bomann
Vergessene Haushaltstechniken	John Seymour
Alte Berufe	Ernst Bock
Rheinischer Bauernkalender	Rh. Landwirtschaftsverlag
Überlieferungen aus der Bevölkerung	Volksgut

Sprichwörter:

„Ich buttere dazu!“	=	Ich Zahle dazu!
„Es geht wie gebuttert!“	=	Alles läuft wie geölt, wie von selbst — wie gebuttert!
„Alles in Butter!“	=	Alles ist in Ordnung — gut!
„Für ein Butterbrot!“	=	Fast umsonst — fast wie geschenkt!
„Butterwoche!“	=	Woche vor dem Osterfasten!
„Butter auf's Brot schmieren!“	=	Einem geschmeidig die Wahrheit sagen!
„Es buttert!“	=	Es geht alles gut — wie von selbst!
„Butterelf!“	=	Alberne Person — toll!
„Butterland!“	=	Wolken die Land vortäuschen — nicht richtig greifbar
„buttig“	=	Klein — winzig.

HEIMATVEREIN Beeck e.V.