

Düener Rätehaus "Dör. IV"

M. F.

H

Langerwehe
Februar 19835163 Langerwehe

Stadt Düren Nr. 40/1

Das Buttern zu Hause

Bei uns im Forsthaus lieferten zwei Kühe die tägliche Milch und somit auch den Rahm zum Buttern.

Die frisch gemolkene Milch wurde von Hand durch die Zentrifuge gedreht, damit sich durch das Schleudern der Rahm von der Milch trennte. Aus der Milch, nun Magermilch, wurde Quark gemacht. Der Rahm mußte zum Kühlen in den Keller. Wenn nach einiger Zeit genügend Rahm vorhanden war, schüttete man alles in das Butterfaß und drehte so lange die Flügel, bis die Butter sich gefestigt hatte. Dann ließ man die Flüssigkeit ab, die als erfrischende Buttermilch gerne getrunken wurde.

Die Butter tat man in eine flache Schüssel und knetete so lange mit einer Holzkelle, bis das meiste Wasser abgeflossen war. Leicht gesalzen war diese Butter eine "handgemachte Köstlichkeit."