Oberösterreichische Heimatblätter

Herausgegeben vom Landesinstitut für Volksbildung und Heimatpflege in Oberösterreich; Leiter: W. Hofrat Dr. Aldemar Schiffkorn.

28. Jahrgang (1974) **Heft 1/2**

Landesinstitut für Volksbildung u. Heimatpflege in Oberösterr.
37

INHALT

Max Bauböck (†) und Albrecht Etz: Ein Lebensbild Franz Stelzhamers 3

Vinzenz Janik: Die Landschaftsentwicklung Oberösterreichs 36

Hans Rödhammer: Das Generalvikariat Hohenfurth 1940—1946 57

Josef Ofner (†): Von der „Kreuzerspielhütte" zum „Klosterkirchentheater" — Ein Beitrag zur Theatergeschichte der Stadt Steyr 75

Georg Wacha: Stammbücher aus Oberösterreich 78

Harry Slapnicka: Vor 55 Jahren: Zweimal Standrecht in Oberösterreich 84

Lichtschalenstein im Stift Kremsmünster (P. Gottfried Engelhardt) 88

Die Abrahmgefäße (Fritz Thoma) 89

Univ.-Prof. Dr. Alfred Hoffmann 70 Jahre (Harry Slapnicka) . 90

Wiss. Konsulent Professor Dr. Franz Vogl † (Ernst Burgstaller) . 91

OSR Wiss. Konsulent Dr. Josef Ofner † (Dietmar Assmann) . . 92

Schrifttum 94

Die Abrahmgefäße

Mit 3 Abbildungen

Früher erzeugte man die Butter am Bauernhof in Stampf- oder Rührbutterfässern. War sie fertig, nahm die Bäuerin die Butterbrocken aus dem Faß und schupfte sie in einem Molterl zu einem Striezel, oder sie knetete sie mit der Hand. Die zurückbleibende Buttermilch — mit kleinen Butterklümpchen — galt als Delikatesse. Die Butter wurde in Modeln gepreßt oder, mit dem Butterrädchen verziert, in Krenblätter eingewickelt und so am Wochenmarktstag am Markt feilgeboten. Zur Erzeugung von einem Kilogramm Butter benötigt man ca. 22 Liter Milch oder 6 bis 7 kg Rahm.

Nun war seit jeher die Frage, wie man den Rahm, der zur Buttererzeugung benötigt wird, von der Milch trennen kann. In frühester Zeit ließ man die Milch einfach in Häfen stehen, und nachdem sich der Rahm oben abgesetzt hatte, wurde er mittels eines Löffels abgeschöpft und in ein Rahmhäfen zur Aufbewahrung geschüttet. Bei diesem Vorgang wurde immer wieder ein Teil des Rahms durch die Bewegung mit dem Löffel mit der Milch vermengt. Es konnte daher nicht der gesamte Rahm von der Milch abgeschöpft werden. Ein anderes Mal kam wieder zu viel Milch mit dem Rahm in das Aufbewahrungsgefäß.

Nun haben findige Handwerker (Töpfer), sicher auf Anregung von Bäuerinnen, Gefäße geformt, mit denen man die Milch ablassen konnte, ohne daß sich der Rahm wieder mit dieser vermengte. Sie erzeugten wohl anfangs runde Gefäße auf der Töpferscheibe. Am Boden formten sie einen Auslaufstutzen (siehe Abb. 1). Dieses Auslaufloch wurde mit einem Holzstöpsel, der mit einem feuchten Leinenflecken überstülpt wurde, verschlossen. Später verwendete man auch Korkstöpsel.

In diese Gefäße schüttete man nun die frische Milch und ließ sie — meistens in der Vorratskammer — ruhig stehen, bis sich der Rahm von der Milch abgesetzt hatte. War dies erfolgt, wurde die Milch abgelassen und die Rahmmenge blieb im Gefäß zurück. Diese schüttete man nun in die vorhandenen Rahmhäfen, die man „Herl" nannte.

Sobald man die genügende Menge Rahm gesammelt hatte, konnte man mit dem Butterrühren beginnen. Die Menge richtete sich natürlich nach der Größe des Butterfasses, und dieses war wieder nach der Größe des Bauernhofes verschieden. In großen Bauernhöfen fiel durch die große Anzahl der Kühe täglich sehr viel Rahm an, daher konnten diese Bauern schon aus dem Süßrahm Butter erzeugen. In kleineren Betrieben dauerte dies natürlich länger, und der gesammelte Rahm wurde — besonders im Sommer — sehr bald sauer. Dieses Sauerwerden hatte aber einen Vorteil, denn man mußte nicht so lange rühren, bis die Butter fertig war. Durch das Sauerwerden erfolgte nämlich eine schnellere Aufspaltung des Fettes; damit war allerdings eine viel kürzere Haltbarkeit der Butter verbunden.

Da sich der Rahm auf einer großen Oberfläche schneller und besser von der Milch absetzt, ist man dazu übergegangen, großflächigere Gefäße zu erzeugen. Man ließ sich von den Hafnern viereckige Ablaufgefäße herstellen. Eine besondere Art von diesen waren jene, welche einen schiefen Boden hatten, das heißt, der Boden senkte sich zur Ausflußöffnung (Abb. 2). Das bewirkte ein leichteres Ausfließen der Milch bzw. eine bessere Trennung zwischen Milch und Rahm.

Da die Gefäße aus Ton oder Keramik sehr leicht brachen, ist man später zu Gefäßen aus Blech übergegangen, die auch das Ende dieser Periode darstellten (Abb. 3).

Die Zentrifuge löste die Abrahmgefäße ab, denn man konnte mit dieser die Milch sofort vom Rahm trennen und den Rahm entweder in die Molkerei liefern oder selbst Butter erzeugen.

Heute ist auch die Zentrifuge vom Bauernhof verschwunden, denn es wird nur mehr Frischmilch in die Molkerei geliefert, in der die länger haltbare Molkereibutter hergestellt wird.

Fritz Thoma



Die abgebildeten Gefäße sind im Heimathaus Bad Hall — Pfarrkirchen und Umgebung ausgestellt.

Abb. 1: Rundes Abrahmgefäß mit Henkel; Hafnerware, grünbrauner Dekor, innen glasiert, außen roh; Durchmesser oben 21,5 cm, unten 23,5 cm, Höhe 12,8 cm; Auslaufstutzen 3,0 cm lang, d 1,8 cm.



Abb. 2: Rechteckiges Auslaufgefäß mit schrägem Boden; Hafnerware, innen glasiert (gelb), außen glasiert, grün geflammt, Boden roh mit 2 Querrippen; oben 35,5 mal 22,2 cm, unten 35,0 mal 20,7 cm, Höhe 9,0 cm; Auslaufstutzen 2,0 cm lang, d 2,8 cm.

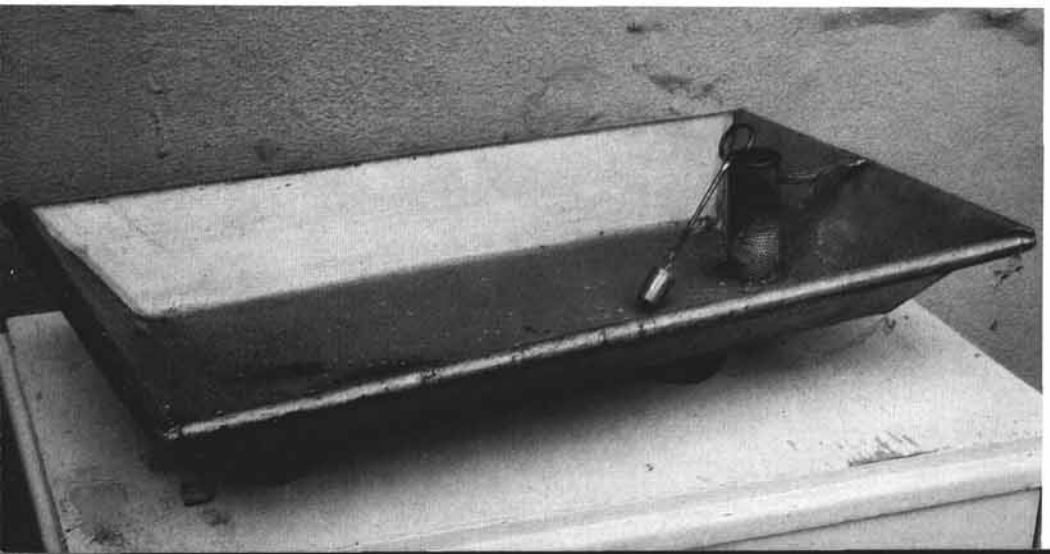


Abb. 3: Rechteckiges Auslaufgefäß aus Weißblech; oben 45,5 mal 26,0 cm, unten 35,5 mal 15,5 cm, Höhe 8,2 cm; Füße 2,5 cm; 1 Verschlußstoppel mit Griff.

Zu: Thoma, Abrahmgefäße

Aufn.: F. Thoma, Bad Hall