

	<p>Object: Butterfass für Ziegenmilch</p> <p>Museum: Dorfmuseum Friedrichsaue Dorfstraße 6 15328 Zechin OT Friedrichsaue 033473 3251</p> <p>Inventory number: o. Inv.</p>
--	---

## Description

Kleine Butterfässer aus Holz wie dieses hier aus dem Dorfmuseum in Friedrichsaue wurden auf vielen Bauernhöfen in der Ziegenhaltung verwendet. Ziegen geben im Verhältnis zur Kuh wenig Milch, daher reichte diese Größe meist aus, um Ziegenmilch zu veredeln. Ziegenbutter ist etwas komplizierter herzustellen als Schaf- oder Kuhbutter. Es braucht eine Zentrifuge, um den notwendigen Rahm aus der Milch zu gewinnen. Der Rahm wird in die Butterschleuder gefüllt und solange durch das Drehen der Kurbel geschleudert, bis sich die Ziegenbutter von der Buttermilch trennt. Trübes Wasser wird abgossen und frisches hinzugefügt. Der Prozess wird wiederholt, bis das austretende Wasser klar bleibt. Schließlich wird die Ziegenbutter in eine Butterform gestrichen. Im Museum Friedrichsaue sind viele weitere Gerätschaften zur Butterherstellung zu besichtigen.

## Basic data

Material/Technique:	Holz, Eisen
Measurements:	HxBxT: 24 x 32 x 20

## Keywords

- Butter churn
- Kulturerbe Oderbruch