

# ENCYCLOPAEDIA CINEMATOGRAFICA

Editor: G. WOLF

---

*E 1089/1966*

## **Mitteleuropa, Tirol Buttern**

Mit 6 Abbildungen

GÖTTINGEN 1972

---

INSTITUT FÜR DEN WISSENSCHAFTLICHEN FILM

Film E 1089

## Mitteleuropa, Tirol Buttern<sup>1</sup>

F. SIMON, Göttingen

Begleitveröffentlichung von ILONA SIMON, Göttingen

### Allgemeine Vorbemerkungen

Die Südtiroler Bergbauernhöfe waren und sind teilweise heute noch auf Selbstversorgung eingestellt. Es ist allgemein verbreitet, daß sie die zu ihrem eigenen Verbrauch benötigte Butter selbst herstellen. Das in St. Magdalena im Gsieser Tal auf dem Weißberg-Hof aufgenommene Herstellungsverfahren ist für das ganze Gebiet typisch.

Der Besitzer des Weißberg-Hofes, LEOPOLD STEINMAIR (geb. 1905), bewirtschaftet ca. 26 ha Land (4 ha Ackerland, 15 ha Almwiesen und 7 ha Wald), mit einem Viehbestand von zehn bis zwölf Rindern. Der Ertrag aus dem Familienbesitz reicht jedoch für seine achtköpfige Familie nicht aus. Von seinen drei Söhnen und drei Töchtern bleiben abwechselnd je ein Sohn und eine Tochter auf dem Hofe, die anderen arbeiten auswärts (RAUTER [3]).

Die Familie lebt das auf den Südtiroler Bauernhöfen typische Leben. Getreide (RUTZ [5]; SIMON [7], [8]), Flachs (RUTZ [6]), Fleisch und Milch werden selbst erwirtschaftet und verarbeitet, die nötigen Arbeitsgeräte und Werkzeuge selbst hergestellt. Diese Selbstversorgung ist durch die Abgeschlossenheit dieses Gebietes und durch die Geldknappheit bedingt.

Wie alle anderen Geräte auch, sind die zum Buttern (*Schlackern*) verwendeten Utensilien selbst angefertigt worden. Folgende Gegenstände werden benötigt: *Schlacker* mit *Stabele*, *Schlackerbrett* mit den *Gängen*, *Seihe* und Holzschüsseln.

Der *Schlacker* ist ein aus Holz angefertigtes, an vier Stellen durch Ringe zusammengehaltenes Faß, mit einem in der Mitte mit einer Öffnung ver-

---

<sup>1</sup> Angaben zum Film und kurzgefaßter Filminhalt (deutsch, englisch, französisch) s. S. 9. — An dieser Stelle danke ich Frau CHRISTEL ADAM für die Durchsicht des Manuskriptes besonders herzlich.



Abb. 1. Milchschüssel

sehenen Deckel (Abb. 6). Dazu gehört die sog. *Schlacker-Stabele* (Abb. 3), mit einem an vier Stellen mit Kerben versehenen Unterteil, die genau in das Faß hineinpaßt. Auf dem Griff der *Stabele* wird mit Hilfe der sog. *Nogel* (Nagel) der *Kreuzstab* (auch Querholz genannt) befestigt. Zu dem *Schlacker* gehört noch das *Schlackerbrett* (Abb. 5). Es ist meistens ein 1 m langes Trittbrett mit einer runden Öffnung für das Butterfaß.

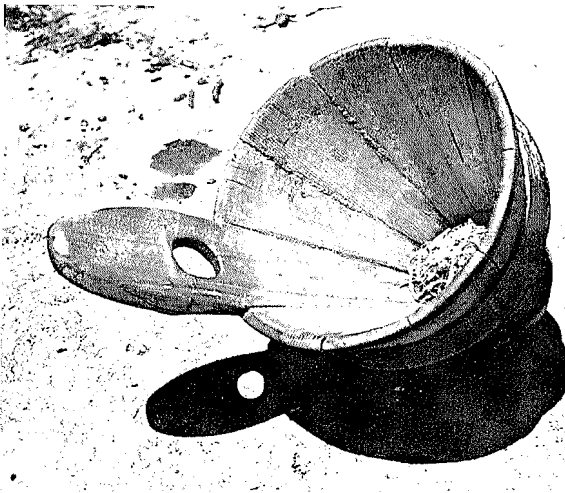


Abb. 2. Siehe

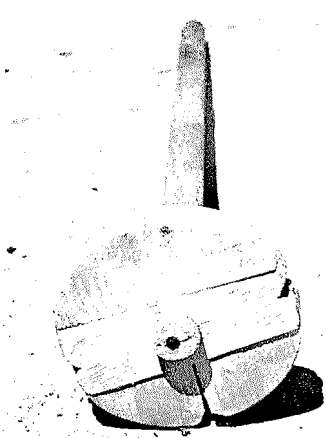


Abb. 3. *Stabele*

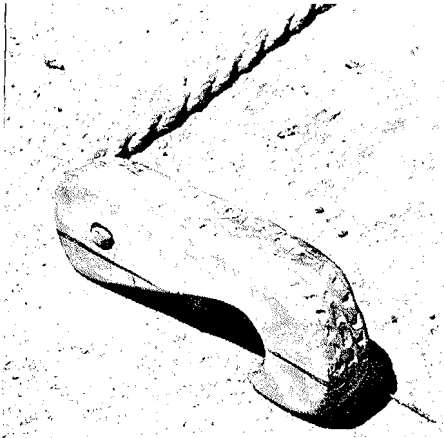


Abb. 4. *Gänge*



Abb. 5. *Schlackerbrett mit den Gängen*

Auf beiden Seiten dieser Öffnung sind die *Gänge* (Abb. 4) befestigt, die zur Festhaltung des Butterfasses dienen. Zur Sahnegewinnung mit Hilfe der Zentrifuge wird noch eine *Seihe* (Abb. 2) benötigt. Sie besteht aus einem trichterförmigen Holzteil und aus den getrockneten Wurzeln der Quecke (*Agriopyrum*), die, in den Trichter eingelegt, die eigentliche Funktion eines Siebes ersetzen.

Es sind noch die Holzschüsseln (Abb. 1) und Holzschalen zu erwähnen, die auch selbst hergestellt wurden, da fast jeder Hof eine eigene Drechselbank besaß (GRABHERR [1]). Heute werden diese aus Zirbeln (*Pinus cembra* L.) hergestellten Schüsseln und Schalen durch Plastikwaren ersetzt.

Die Milchgewinnung und Butterverarbeitung obliegen überwiegend der Frau.

Butter wird jeden Tag oder jeden zweiten Tag gemacht. Es hängt von der vorhandenen Milchmenge ab. Auf der Alm, wo man am Tage 30—40 l Milch gewinnt, wird täglich *geschlackert*.

Die Arbeiten bei der Buttergewinnung können wir in zwei Phasen einteilen. Die erste Phase besteht aus der Sahnegewinnung, die zweite Phase aus der Weiterverarbeitung der Sahne zu Butter. Der Arbeitsgang der Sahnegewinnung, wenn er nicht mit der Zentrifuge verrichtet wird, geschieht folgendermaßen: Die in Holzschüsseln gefüllte Milch wird kühl gestellt. Die Schüsseln stehen aufeinander oder werden auf ein drehbares Gestell gelegt. Nach etwa einem Tag kann abgeseiht werden. Abgeseiht wird, indem die Milch durch Neigen der Holzschüssel weggegosen wird. Der Rahm wird dabei mit einem Holzstab, dem sog. *Rahmsprittel*, in der Holzschüssel zurückgehalten.

Etwa vier bis sechs Schüsseln Milch (bis zu 50 l) werden auf einmal verarbeitet. Es ergibt eine Sahnemenge von ca. 5—6 l und eine Buttermenge von ca. 2,5 kg.

Heute wird fast ausschließlich mit der Zentrifuge, die ungefähr seit 30 Jahren in Südtirol Verwendung findet, abgeseiht. Durch diese Verarbeitungsweise sinkt die gewonnene Sahnemenge etwas ab. In diesem Falle wird frische Milch zur Sahne verarbeitet. Die Milch wird durch die Holzseihe in die Zentrifuge gegossen, die dann mit der Hand in Gang gesetzt wird. Die auf diese Weise gewonnene Sahne stellt man oft noch für ein bis zwei Tage kalt. Bei der Verarbeitung darf sie weder zu kühl noch zu warm sein. Die Feststellung der richtigen Temperatur ist Erfahrungssache.

Die zweite Phase fängt mit der Zurechtlegung der zur Buttergewinnung nötigen Geräte an. Wenn lange Zeit nicht gebuttert wurde, muß das Butterfaß für zwei bis drei Stunden mit heißem Wasser gefüllt werden, andernfalls wird es nur mit kaltem Wasser ausgespült.

Bei einem Arbeitsgang werden höchstens 5—6 l Sahne ins Butterfaß gefüllt, da es sonst zu schwer ist, die *Stabele* zu bewegen. Die Zeit, die

für die Fertigstellung der Butter benötigt wird, hängt von der Sahnemenge und ihrer Temperatur sowie von der Intensität des Schlagens ab. Sie liegt zwischen 15 und 25 Minuten. Während des Schlagens wird manchmal noch warme oder kalte Milch zur Sahne gegossen, das ist davon abhängig, ob die Butter weich genug ist.

Wenn die Butter fertig ist, wird sie mit der Hand aus dem Butterfaß geholt, in eine mit kaltem Wasser gefüllte Schüssel gelegt und gründlich gewaschen, wobei manchmal vier- bis fünfmal das Wasser gewechselt wird, und zwar solange, bis es ganz klar ist. Zum Schluß wird die Butter durch mehrmaliges Hochwerfen in einer Holzschüssel in längliche Form gebracht oder auf ein Brett gelegt und durch Schlagens geformt. Manchmal wird sie noch mit der Hand verziert oder in eine Holzform hineingedrückt und gestürzt.

### Filmbeschreibung

MARIA STEINMAIR, mit einem Plastikeimer voll Milch in der Hand, tritt in das Zimmer ein. Sie geht zur Zentrifuge, wo die *Seihe* mit den Wurzeln sichtbar wird, gießt die Milch ein, stellt den Eimer hin und setzt die Zentrifuge mit der Hand in Gang.

Die Sahne fließt in einen Behälter. Die abgesahnte Milch wird in den Plastikeimer aufgefangen.

Das Mädchen bringt die zur Herstellung der Butter notwendigen Geräte in das Zimmer und stellt sie bei dem Herd ab. Sie legt das *Schlackerbrett* auf den Boden und legt das Butterfaß hinein. Sie gießt Wasser ins Faß, bewegt ein paar mal die *Stabele*, dann schüttet sie das Wasser aus.

Anschließend bringt sie die Sahne und füllt sie in das Butterfaß, den Rest mit den Fingern auskrazend. Sie befestigt die Halterung für den Deckel, setzt den Quergriff, auch *Kreuzstab* genannt, an, stellt sich auf das *Schlackerbrett* und beginnt mit dem *Schlackern*.

Nach einer Zeitspanne von ungefähr 15—20 Minuten, während sie die *Stabele* rhythmisch auf und ab bewegt, nimmt sie den *Kreuzstab* ab und löst die Haken.

Sie bringt das Butterfaß zum Herd. Auf den Herd stellt sie eine Holzschale, die sie mit kaltem Wasser füllt. Dann nimmt sie den Deckel des Butterfasses ab, entfernt die Butter von der *Stabele*. Die *Stabele* wird dann abgestellt.

MARIA STEINMAIR greift mit der rechten Hand in das Butterfaß und knetet die Butter zu Klumpen. Sie holt die Klumpen aus dem Faß und legt sie in die Holzschale.

Nun wird die Butter in der Holzschale mehrmals gründlich durchgeknetet, gewissermaßen ausgewaschen, wobei sie das Wasser einmal wechselt.

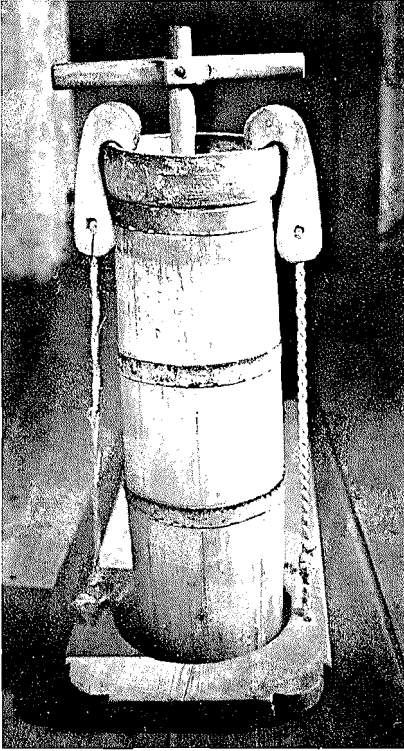


Abb. 6. Der mit den *Gängen* auf dem Trittbrett befestigte *Schlacker*. Oben der Griff der *Stabele* mit dem *Kreuzstab* und *Nogel*

Wenn der Butterklumpen gut zurechtgeknetet ist, legt sie ihn in die leere Holzschale zurück. Sie nimmt die Holzschale in die Hand und bringt den Butterklumpen durch wiederholtes Hinaufwerfen in eine längliche, glatte Form.

Zum Schluß gießt sie die Buttermilch aus dem Butterfaß aus.

### Literatur und Filmveröffentlichungen

- [1] GRABHERR, W.: Die Schüsseldreher im Gsiesertal. Ein Beitrag zur Wirtschaftsgeschichte der Zirbenwälder. *Der Schlern* **25** (1951), 455—457.
- [2] LEIDLMAIR, A.: Der bäuerliche Grundbesitz in Südtirol und seine Entwicklung seit 1918. *Schlern-Schriften* **140** (1955), 233—244.
- [3] RAUTER, WALTRAUT: Mitteleuropa, Tirol — Weben eines Bandes. *Publ. Wiss. Film* **2, 6** (1969), 569—578.
- [4] WOPFNER, H.: *Bergbauernbuch. Von Arbeit und Leben der Tiroler Bergbauern in Vergangenheit und Gegenwart.* Innsbruck 1951 ff.

- [5] RUTZ, W.: Mitteleuropa, Tirol — Roggenernte (Schnitt mit Sichern).  
Film E 674 des Inst. Wiss. Film, Göttingen 1964.
- [6] RUTZ, W.: Mitteleuropa, Tirol — Flachsernte. Film E 790 des Inst.  
Wiss. Film, Göttingen 1965.
- [7] SIMON, F.: Mitteleuropa, Tirol — Bäuerliches Brotbacken (Einhajrs-  
backen). Film E 676 des Inst. Wiss. Film, Göttingen 1964.
- [8] SIMON, F.: Mitteleuropa, Tirol — Mahlen in einer bäuerlichen Mühle.  
Film E 1221 des Inst. Wiss. Film, Göttingen 1968.
- 

### Angaben zum Film

Das Filmdokument wurde 1966 zur Auswertung in Forschung und Hochschulunterricht veröffentlicht. Stummfilm, 16 mm, schwarzweiß, 66 m, 6 min (Vorführgeschw. 24 B/s).

Die Aufnahmen entstanden im Jahre 1965 in St. Magdalena in Gsies in Zusammenarbeit mit dem Landsausschuß Bozen. Veröffentlichung aus dem Institut für den Wissenschaftlichen Film, Göttingen, Dr. F. SIMON, H. WITTMANN.

### Inhalt des Films

Die mit Hilfe einer Zentrifuge gewonnene Sahne wird in ein aus Holz hergestelltes Butterfaß, in Südtirol *Schlacker* genannt, gegossen. Mit Hilfe des Stampfers wird die Sahne zu Butter verarbeitet. Je nach Temperatur ist die Butter in 15—25 Minuten fertig.

### Summary of the Film

The cream, obtained by means of a centrifuge, is poured into a wooden churn, called a *Schlacker* in South Tyrol. With the help of a pounder the cream is turned into butter. According to temperature, the butter is ready in 15—25 minutes.

### Résumé du Film

La crème obtenue avec une centrifuge est versée dans un tonneau à beurre, que les habitants du Tyrol appellent *Schlacker*. On la travaille ensuite avec le pilon. Ce procédé demande 15—25 minutes selon la température ambiante.