

NOMENKLATUR UND GERÄTSCHAFTEN DER BÄUERLICHEN BUTTERERZEUGUNG IN DEN SUDETENLÄNDERN*

Von Hertha Wolf-Beraneč

Die Sudetendeutschen gebrauchten für das aus der Milch ausgeschlagene Fett auch in den Mundarten die Bezeichnung *Butter* in der entsprechenden Aussprache. Es gibt auch keinen Anhaltspunkt dafür, daß diese Mundarten früher eine andere Benennung besaßen. Dem Wort *Butter*, mhd. *buter* bereits männlich und weiblich gebraucht, liegt lat. *butyrum* (neutr.) < griech. *būtyron*, eigentlich Kuhquark, zugrunde, das auch dort ein Fremdwort und sachlich nicht *Butter* in unserem Sinne war.

Im Hochdeutschen heißt es *die Butter*, die sudetendeutschen Mundarten, aber auch die Umgangssprache, verwendeten *der, die, das Butter*. Im gesamten nördlichen Sudetenland inklusive Westböhmen ohne den südwestlichen Süden und den westlichen mittleren Raum, im Schönhengst, im Kuhländchen und in der Iglauer, Wachtel-Deutsch-Brodeker und Olmützer Insel hieß es *die Butter*. Im südwestlichen Westböhmen, im Böhmerwald, in Südböhmen inklusive Budweiser Insel sowie in Südmähren samt Neuhauser und Brünnener Insel sprach man durchwegs, meist auch in der Umgangssprache, *der Butter*. In einem kleinen Raum im westlichen mittleren Westböhmen mit den Bezirken Tachau und Pfraumberg, die an die Oberpfalz anschließen, hieß es *das Butter*, was sich vereinzelt auch noch in den Nachbarbezirken fand. Eine ähnliche landschaftliche Aufgliederung weist übrigens *der, die, das Fett(en)* auf, bei dem der Norden *das*, der Süden *die* und das westliche mittlere Westböhmen *der* gebrauchten.

Da *Butter* im gewonnenen natürlichen Zustand sehr leicht verderblich war und man diese früher in den Sudetenländern mangels Ölfrüchten vor allem in der Küche zum Kochen benötigte, kochte man den größten Teil aus, um das reine Butterfett zu gewinnen, das in Steintöpfen über einen längeren Zeitraum, vor allem für den milcharmen Winter, aufbewahrt werden konnte. Zur Bezeichnung

* Die vorliegende Arbeit fußt auf detaillierten Umfragen des „Archivs für sudetendeutsche Volkskunde“ in Gießen. Im Durchschnitt wurden die Fragen für fünfhundert Orte beantwortet.

Die Zitierung der Orte erfolgt so, daß der Bezirk, sofern der Ort nicht selbst Bezirksstadt ist, sofort in Klammer nachfolgt, z. B. Galtenhof (Tachau). Steht der Ort selbst schon in einer Klammer, dann wird er vom Bezirk durch einen schrägen Strich getrennt, z. B. (Galtenhof/Tachau). Steht nur ein Ort ohne Zusatz, dann handelt es sich um die Bezirksstadt. Mehrere Orte, die zu einer Bezirksstadt gehören, werden hintereinander aufgezählt, hinter dem letzten kommt die Klammer bzw. der schräge Strich mit dem Bezirksort.

des ausgekochten Butterfetts gebrauchten die Sudetendeutschen das Simplex und die Komposita mit dem Grundwort *-schmalz*, dem das Verbum *schmelzen* = zerfließen machen zugrunde liegt.

Das Wort *Schmalz*, eigentlich ausgelassenes Fett schlechthin, wurde in den sudetendeutschen Gebieten im nördlichen Böhmen inklusive dem nördlichen Westböhmen als *der Schmalz*, ansonsten allgemein als *das Schmalz* verwendet.

Vom Sachlichen her gesehen ist die Benennung in den Sudetenländern etwas kompliziert, denn das Simplex benannte in einigen Landschaften die erkaltete ausgelassene Butter, in anderen ebensolches Schweinefett (s. Karte 1). Dem *Schmalz* = ausgekochte Butter stand einerseits das *Fett* = Schweinefett bzw. dem *Schmalz* = Schweinefett die Benennung *Rindschmalz*, im Pohrlitzer Bezirk und in der Brüner sowie Wischauer Insel *Kühschmalz* gegenüber (s. Karte 1). In den Gebieten mit *Schmalz* = ausgekochte Butter hörte man auch die Komposita *Butterschmalz* oder *Schmalz-* und *Schmelzbutter*.

Die Butter wurde den Deutschen als Volksnahrungsmittel erst gegen Ende des Mittelalters bekannt. Frühere Nennungen beziehen sich meist auf die Verwendung von Butter als Hautsalbe oder zu Heilzwecken, nur selten auf die Verwendung als exquisites Nahrungsmittel in gehobenen Kreisen¹.

In den Sudetenländern dürfte die Butter früher fast ausschließlich in der Küche verwendet worden sein, da in diesem Raum bis zur Mitte des vorigen Jahrhunderts das Brot trocken zu den einzelnen Speisen zugebissen bzw. in Stücke geschnitten zugegeben wurde. Das gestrichene Brot, wie es vor allem in Norddeutschland zu den Eßgewohnheiten gehörte, bürgerte sich hier erst später ein.

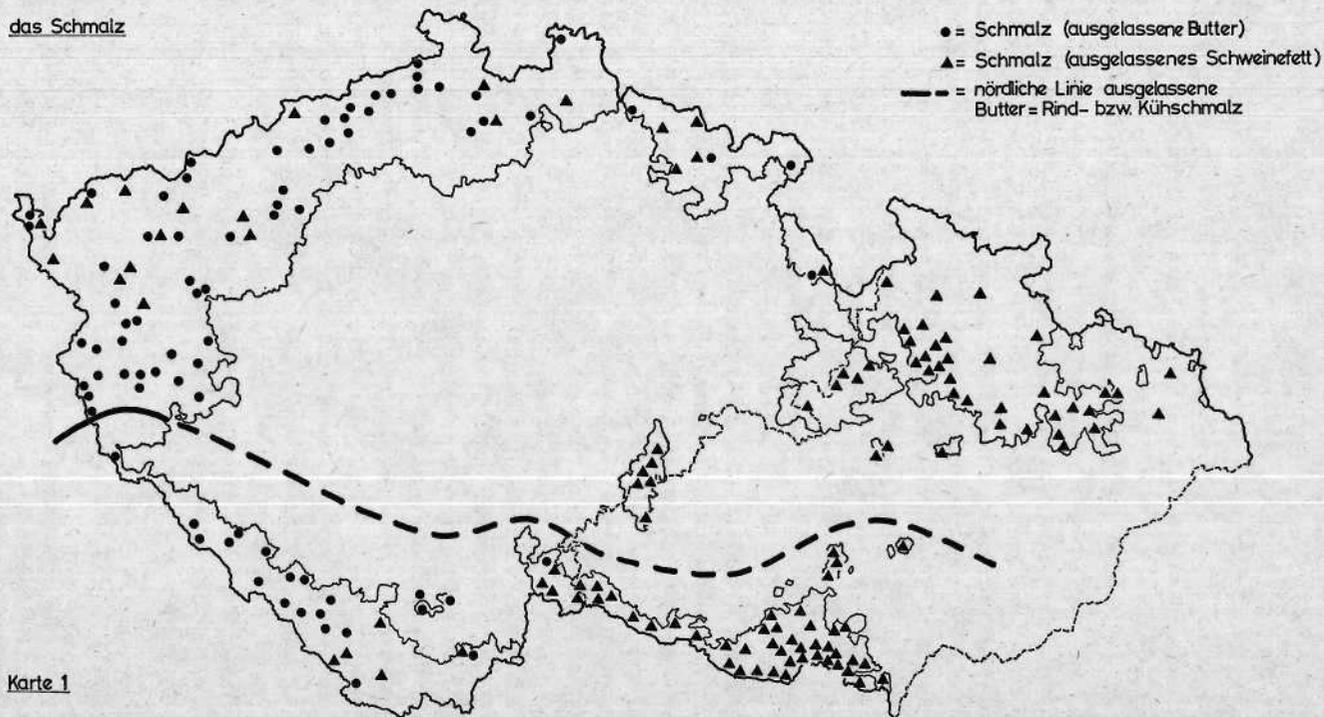
Die Butterzubereitung gehörte wie das Brotbacken, die Herstellung von Quark und Hauskäse², das Spinnen und das Federschleifen zu den Obliegenheiten der Bauersfrau. Ob und wie oft Butter hergestellt wurde, richtete sich in den Sudetenländern nach dem Viehstand bzw. nach den Ernährungsgewohnheiten der einzelnen sudetendeutschen Stämme. In Südmähren und Südböhmen spielte das Schweineschmalz = Schweinefett in der Küche eine weit größere Rolle als in den anderen sudetendeutschen Landschaften, was dazu führte, daß die Butterbereitung und der Butterverbrauch bei der bäuerlichen Bevölkerung eine weniger große Bedeutung hatte und insbesondere in den Weinbaugebieten Südmährens kaum ins Gewicht fiel³, da man hier auch zum Brot fast ausschließlich Speck und geräucher-tes Fleisch aß. Diese aus den Mitteilungen der Gewährsleute zusammengetragenen

¹ Trübners Deutsches Wörterbuch. Berlin 1939 ff. Bd. 1, S. 481. — Martiny, Benno: Kirne und Girbe. Ein Beitrag zur Kulturgeschichte besonders zur Geschichte der Milchwirtschaft. Leipzig o. J. (1895), S. 20.

² Wolf-Beraneck, Hertha: Die Erzeugung von Quark und Hauskäse in den Sudetenländern samt den dazugehörigen Gerätschaften. JbODV 17 (1974).

³ So wurde z. B. für Urbau (Znaim) mitgeteilt: „Urbau ist eine spezielle Weingegend und kannte kein Butterfaß. Man hat höchstens einmal in einer Flasche Butter zusammengesüttelt. Zum Kochen und als Brotaufstrich wurde Schweineschmalz verwendet.“ Für Joslowitz hieß es: „In Joslowitz wurde wenig Butter gemacht, man verwendete Schweineschmalz. Ein Mann sagte während des Zweiten Weltkriegs hier, daß er noch nie soviel Butter gegessen habe wie jetzt, da sie zugeteilt wird.“ Und so gehen die Berichte für diese Weingegend weiter.

das Schmalz



Karte 1



Entwurf: Dr. Wolf-Baronck

Beobachtungen werden durch Berichte aus früheren Jahrhunderten gestützt, wonach z. B. im 16. Jahrhundert festgestellt wurde, daß in Oberdeutschland weit weniger Butter verbraucht wurde als in Mittel- und Niederdeutschland⁴.

Die kulturgeschichtliche Entwicklung der Buttererzeugung und des Butterverbrauchs weist auf ein sehr entscheidendes Moment hin, daß in den einzelnen Ländern und Erdteilen wegen des Klimas früher sachlich Butter nicht gleich Butter sein konnte, da diese sowohl zur Bereitung, wie auch nachher zum Erstarren = Festwerden eine bestimmte Mindesttemperatur nach oben und nach unten verlangt. In den kälteren nördlichen Ländern konnte man bei zu niedrigen Temperaturen durch Warmstellen abhelfen, in den heißen Zonen aber war man mit den herkömmlichen Mitteln nicht imstande, die Milch entsprechend zu kühlen. Jede Bauersfrau weiß aus Erfahrung, daß weiße Butter oder ein quarkähnliches Etwas entsteht, wenn zu warm gebuttert wurde. War die Masse zu kalt, dann konnte sich ebenfalls keine Butter bilden und man mußte mit Anwärmen bzw. durch Zuschütten von heißem Wasser nachhelfen. Die richtige Temperatur spielte bereits bei der Milch, wie gezeigt werden wird, eine sehr wesentliche Rolle. Man nimmt daher an, daß die uns geläufige Butterbereitung in den skandinavischen Ländern entwickelt bzw. von dorthier beeinflusst wurde⁵. Da den nördlichen Ländern Ölfrüchte fehlten, mußten sich diese nach einem Fettersatz umsehen.

Die einzelnen älteren Möglichkeiten, Butter in kleinen Mengen herzustellen, von denen alle, selbst die modernsten Geräte ausgehen, sind auch heute noch aktuell und wurden insbesondere während der beiden Weltkriege in einzelnen Haushaltungen angewendet: *Quirlen* in einem engen, hohen Topf mit einem Quirl oder oberdeutsch Sprudler, *Rühren* in einer Schüssel mit einem Kochlöffel, früher mit der bloßen Hand⁶, *Schlagen* mit einem Schneebesen oder einer ähnlichen Vorrichtung und *Schütteln* in einer fest verschlossenen Kanne oder Flasche.

Das Hochdeutsche kennt für das Bereiten der Butter das Verbum *buttern*, das auch in der Umgangssprache des sudetendeutschen Raumes allgemein gebraucht wurde. Im westlichen und südlichen Westböhmen sowie im Böhmerwald hieß es daneben *ausbuttern*. Die Mundarten dagegen benutzten Butter *schlagen*, *ausrühren* und *rühren*. Daneben findet sich vereinzelt über den ganzen Raum verstreut *stampfen*, womit die Tätigkeit beim sogenannten Stoß- oder Stampf-Butterfaß gemeint war. Wie Karte 2 ersehen läßt, wurde im nördlichen Teil außer in Westböhmen die Butter *geschlagen* und im südlichen *gerührt* bzw. *ausgerührt*. Butter *schlagen* wurde neben *rühren* in Ostsüdmähren und in den mährischen Inseln verwendet. Außer dem Verbum *stampfen* und einigen Belegen *stoßen* im Böhmerwald stehen die Arbeitsbenennungen in keinem Zusammenhang mit der Mechanik der verwendeten Buttergeräte, es wäre aber wohl möglich, diese auffällige Zwei-

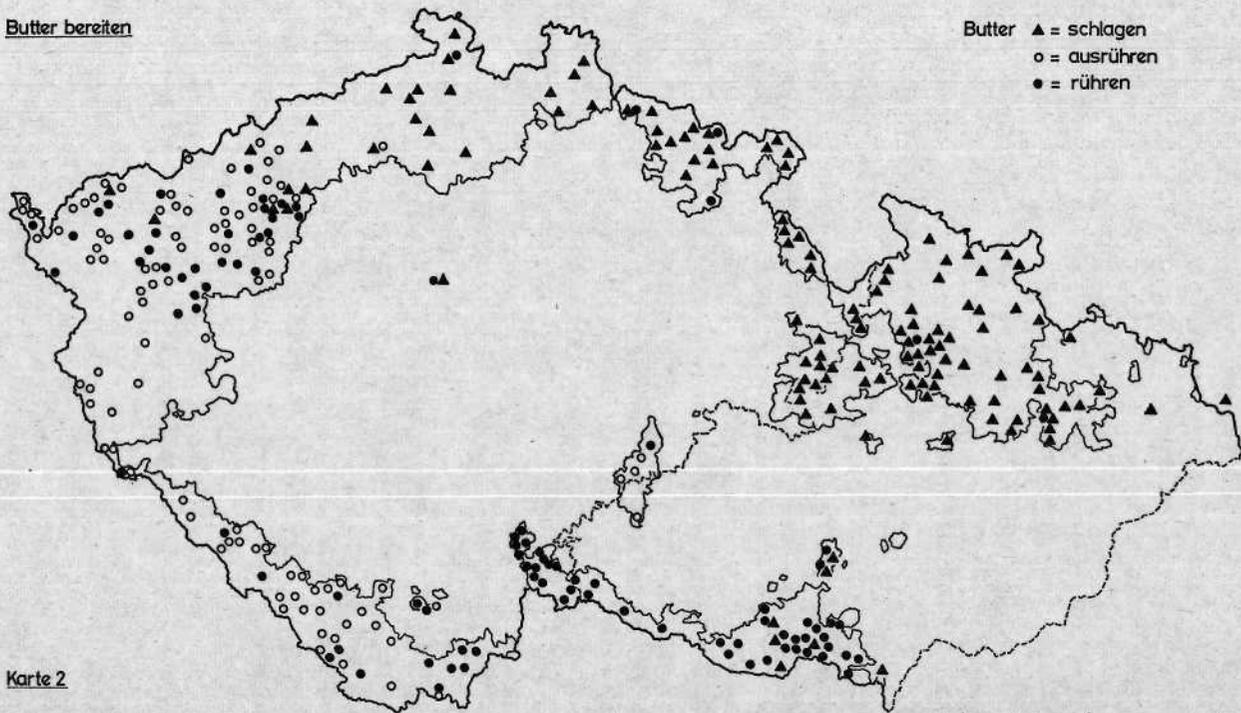
⁴ Martiny: Kirne 108.

⁵ Martiny: Kirne 24.

⁶ Martiny: Kirne 26: In Schottland wurde der Rahm mit bloßen Armen geschlagen und in Frankreich, vermutlich ist das Elsaß gemeint, wurde der Rahm im Milcheimer mit der bloßen Hand geschlagen. — Siehe dazu auch: Berger, Dieter: Zur Geschichte der Butterbereitung im Rheinland. In: Agrarethnographie. Berlin 1957, S. 175 f. (Veröffentlichungen des Instituts für deutsche Volkskunde 13).

Butter bereiten

Butter ▲ = schlagen
○ = ausrühren
● = rühren



Karte 2

0 50 100 km

Entwurf: Dr. Wolf-Berendt

teilung des Belegraumes auf eine noch ältere, primitivere Herstellungsweise der Butter vor der Einführung der verschiedenen älteren Butterfässer, einmal durch Rühren der fettigen Masse und zum anderen durch Schlagen, zurückzuführen. Solche Art Butter zu erzeugen fand sich noch im vorigen Jahrhundert in kleinen Wirtschaften Englands, Schottlands und im Elsaß und auch in Hessen habe ich mir sagen lassen, daß hier Butterfässer lange Zeit unbekannt waren und man mit der bloßen Hand schlug.

Die Butterbereitung selbst bestand aus mehreren, in sich abgeschlossenen Arbeitsvorgängen:

- 1) die Beschaffung der fettigen Masse, aus der die Butter hergestellt werden sollte;
- 2) die eigentliche Butterherstellung;
- 3) das Auswaschen und die weitere Fertigung der gewonnenen Butter.

Ursprünglich wurde die Butter wie in den warmen Ländern aus der gesamten Milch hergestellt⁷. Die Arbeitszeit war entsprechend höher. In den kühleren Ländern hatte man bei stehender und vor allem bei sauer gewordener Milch mit bloßen Augen feststellen können, daß sich die Milch in mehreren Schichten absetzte und daß vor allem die obere Schicht sehr fetthaltig war. Ein Versuch scheint gelehrt zu haben, daß bei Verwendung der Oberschicht allein die Herstellungszeit der Butter wesentlich verkürzt werden konnte.

In der Benennung *Rahm*, eigentlich *Raum*, mhd. *raum*, *rom*, *rome*⁸ und *Obers*⁹, eigentlich *Oberes* ist bereits ausgedrückt, daß die obere Schicht der Milch gemeint ist. Ähnlich ist dies beim Wort *Schmetten/Schmēten*¹⁰, das auf slaw. *s^v-metana¹¹ = das, was oben auf der Milch aufwirft, tsch. *smetana*, poln. *śmietana* zurückgeht. Auch die kroatisch-slowenische Benennung *vrhinje* hat die Bedeutung Oberes. Unklar ist die Etymologie von *Sahne*¹². Diese Fettschicht galt anscheinend lange Zeit, wie auch die angeführten Bezeichnungen erkennen lassen, nur als Teil der Milch, der zur Butterbereitung benötigt wurde. Erst viel später scheinen Wort und Sache zu selbständigen Begriffen geworden zu sein und tauchen dann als solche in frühen Kochbüchern auf.

In den Sudetenländern scheint die aus dem Slawischen stammende Bezeichnung *Schmetten/Schmēten*¹³ das deutsche Wort *Rahm* verdrängt zu haben, das sich, wie Karte 3 ausweist, über das gesamte Gebiet verstreut noch in Restformen erhalten

⁷ Martin y, Benno: Die Aufrahmung. Geschichte ihrer Entwicklung von den frühesten Zeiten bis zur Gegenwart. Leipzig 1909, S. 1 f. (Geschichte der Rahmgewinnung. 1. Teil: Die Aufrahmung).

⁸ Grimm VIII, 14, Sp. 63. — Kluge-Mitzka¹⁷ 579. — Trübner V, 282.

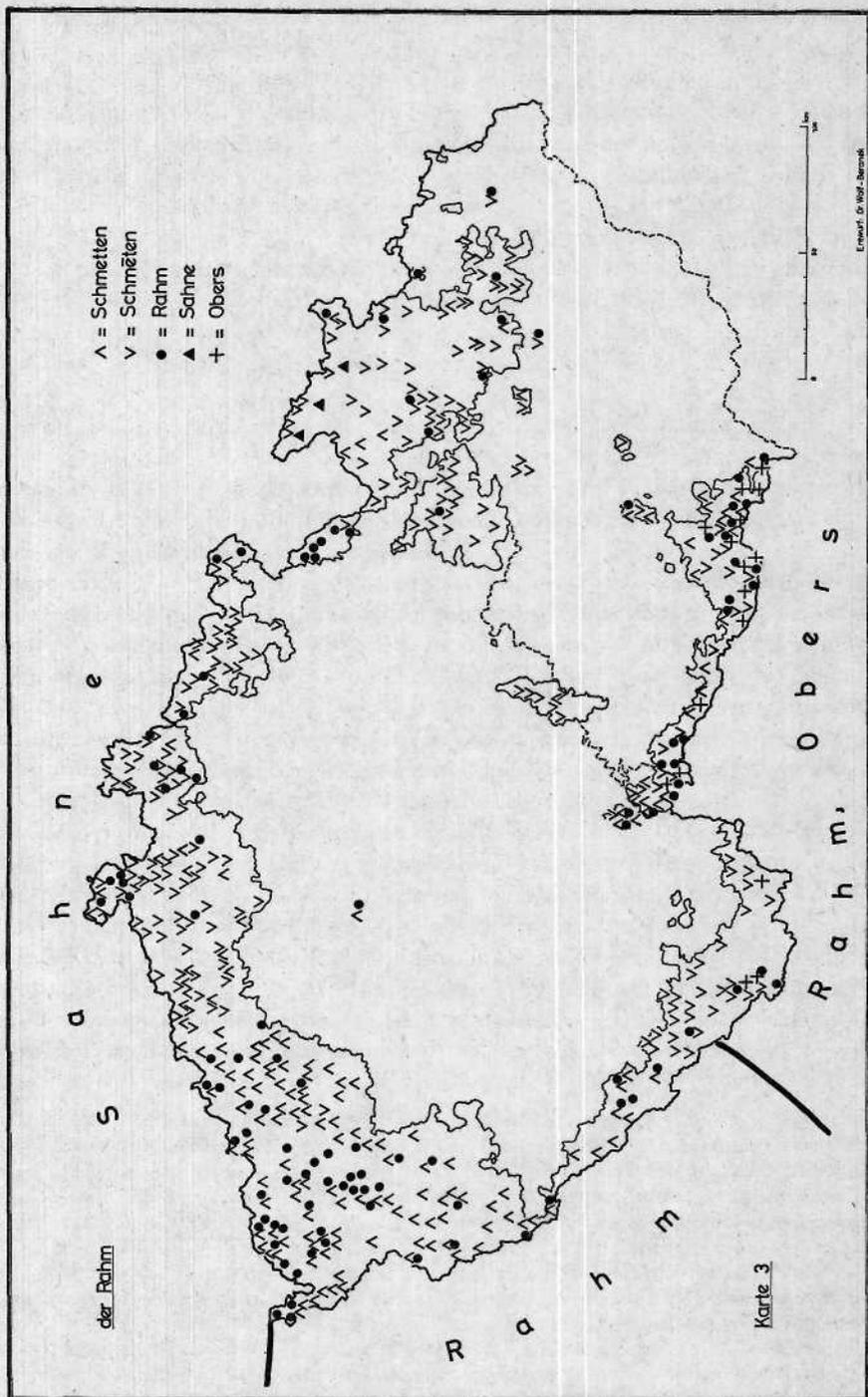
⁹ Grimm VII, 13, Sp. 1075. — Kluge-Mitzka 518.

¹⁰ Grimm IX, 15, Sp. 1046. — (Fehlt bei Kluge-Mitzka und Trübner!)

¹¹ Holub, Josef / Kopečný, František: Etymologický Slovník českého [Etymologisches Wörterbuch d. tschech. Sprache]. Prag 1952, S. 341.

¹² Grimm VIII, 14, Sp. 1663. — Kluge-Mitzka 619 f. — Trübner VI, 4.

¹³ Zu den mundartlichen Lautungen siehe Sammlungen des „Sudetendeutschen Wörterbuchs“ Gießen, Kartenskizzen 38/16.



hatte¹⁴. Mundartlich überlappen sich die Gebiete von Schmetten und Schmēten in Nordböhmen in den Bezirken Teplitz-Schönau, Karbitz, Aussig, Lobositz, Leitmeritz. Westlich davon galt *šmętn/šmędn*, östlich davon *šmętn/šmędn*. Zu den Gebieten von *šmętn/šmędn* gehörten mundartlich auch die Neuhauser Insel und der größte Teil von Ostsüdmähren. In der Umgangssprache reichte Schmetten im Norden bis ins Braunauer Ländchen nach dem Osten und schloß Ostsüdmähren ohne den äußersten Norden mit ein, während die vorgelagerten Inseln wie Nordmähren-Schlesien, das Adlergebirge, der Schönhengst und das Kuhländchen Schmēten¹⁵ sprachen. Nach Südböhmen und Südmähren reichte von Österreich her die Bezeichnung *Obers*¹⁶ herein, während in Sudetenschlesien ganz vereinzelt Sahne gebraucht wurde, die vom anschließenden Preußisch-Schlesien herübergekommen war. Soviel zum Wort *Rahm* und seinen im Sudetengebiet verwendeten Synonymen.

Nun zur Sache *Rahm*. Es dürfte eine geraume Zeit vergangen sein, bis der Mensch aus der Beobachtung und Erfahrung das Wesen des Rahms erkannt hatte und danach seine beste Gewinnung und Weiterverwendung entwickeln konnte.

Milch ist ein Gemisch, chemisch gesprochen eine Emulsion, also eine Aufschwemmung kleinster kolloidaler Teilchen, die in diesem Fall verschiedene Dichte, also verschiedene Schwere aufweisen. Der leichteste Stoff darin ist das Fett, dessen Teilchen bei unverändertem Zustand der Milch beim Stehen nach oben wandern. Je niedriger das Gefäß ist, in dem die Milch steht, umso kürzer ist der Weg und umso schneller die Abrahmung. Die Wanderung der kleinen Fettkügelchen nach oben kann aber nur erfolgen, solange die Milch flüssig ist, wird sie sauer, ist der Vorgang unterbunden. Daher mußte in heißen Ländern die gesamte Milch verarbeitet werden, da ohne Kühlung dort eine Rahmgewinnung unmöglich war. Auch in unseren Breiten muß man vor allem im Sommer trachten, die Milch gut kalt zu stellen, um sie im flüssigen Zustand zu erhalten und das Abrahmen zu ermöglichen. Aus Erfahrung hat man zusätzlich gelernt, daß große Sauerstoffzufuhr die Säuerung der Milch hemmt, daß also die Milch in breiten, niedrigen Gefäßen langsamer säuert als in hohen, engen. Außerdem hat Milch in niedrigen, breiten Gefäßen in einem kühlen Raum eine größere Kühlfläche, d. h. der Wärmeausgleich ist ein besserer, wodurch ebenfalls das Sauerwerden verzögert wird.

Die Form und Größe der Abrahm- und der Rahmsammelgefäße ist daher nicht eine zufällige, sondern basiert auf der Erfahrung von Generationen. Entwick-

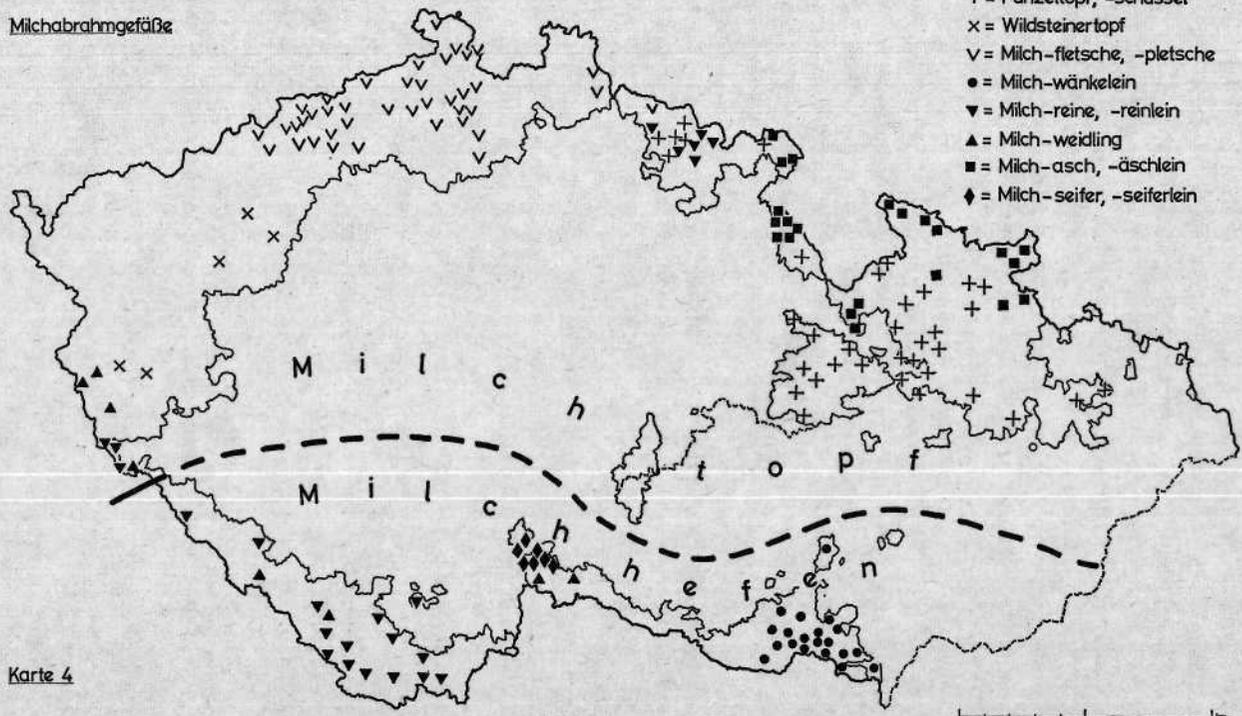
¹⁴ In Prag gab es früher eine Rahmhofgasse, tsch. Na Smetance.

¹⁵ Beranek, Franz J.: Atlas der sudetendeutschen Umgangssprache I. Marburg 1970, S. 124 und Karte 55 (Handbuch der sudetendeutschen Kulturgeschichte 5).

¹⁶ Die Benennung *Obers* und *Schlagobers* für den geschlagenen süßen Rahm wurde auch gemeinhin in den sudetendeutschen Städten gebraucht, da in den Kaffeehäusern der Kaffee, sofern er nicht schwarz getrunken wurde, mit einer kleinen Schlagobershaube verziert serviert wurde. Gewöhnlich hieß es aber nur *Obers* oder *Schlag*. Geschlagener Rahm wurde bis 1938 in den Sudetenländern fast ausschließlich als Aufputz verwendet, ihn portionsweise zu essen, war bei den Sudetendeutschen nicht üblich. Nach 1938 fand in den Städten auch die Bezeichnung *Sahne* und *Schlagsahne* Eingang und die Bezeichnung *Sahnesachsen*, da die hereinkommenden Sachsen geschlagenen Rahm portionsweise aßen, war vor allem in Nordböhmen allgemein üblich geworden.

Milchabrahmgefäße

- + = Punzeltopf, -schüssel
- x = Wildsteintopf
- v = Milch-fletsche, -pletsche
- = Milch-wänkelein
- ▼ = Milch-reine, -reinlein
- ▲ = Milch-weidling
- = Milch-asch, -äschlein
- ◆ = Milch-seifer, -seiferlein



Karte 4



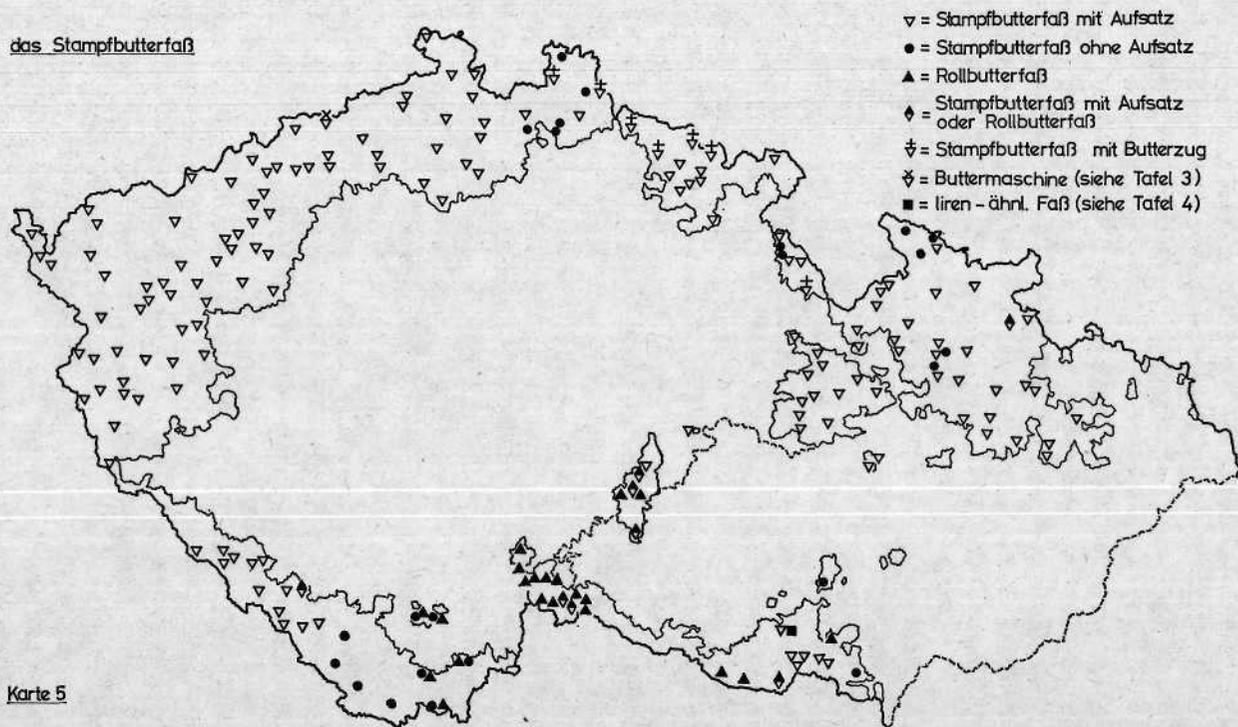
Entwurf: Dr. Wolf-Dietrich

lungsgeschichtlich gesehen ist wohl davon auszugehen, daß zunächst zwischen Koch- und Milchtopf kein Unterschied gemacht wurde. Erst als man dazu überging, Rahm zu sammeln, und erkannt hatte, daß die Rahmmengen bei süßer Milch größer sind, hielt man für die Milchwirtschaft eigene Gefäße bereit, um vorzeitiges Säuern zu verhindern. Von vornherein wurden dabei im oberdeutschen Raum hohe, schmale und im mitteldeutschen mehr niedrige, breite Töpfe bevorzugt. Auch in den Sudetengebieten, durch die die Grenze zwischen dem Ober- und Mitteldeutschen hindurchgeht, benützte man früher im südlichen Raum hohe und im nördlichen niedrige Abrahmgefäße. Mit der Zeit wurden die hohen Gefäße im Süden gegen flachere ausgetauscht, nur Ostsüdmähren war mehr oder weniger bei seinen hohen Gefäßen, hier Wankerl = Wänkelein genannt, geblieben. Die Gefäße bestanden alle aus glasiertem, höher oder niedriger gebranntem Ton, wobei die höher gebrannten widerstandsfähiger und wegen der Verglasung der Glasur bei der höheren Brenntemperatur die besser zu reinigenden waren. Einige Erzeugungsstätten hatten in den Sudetenländern einen besonders guten Ruf und Namen, so daß die Gefäße nach ihnen benannt und weithin gehandelt wurden, so: Wildstein im Egerland, Lewin im Daubaer Land, kurz Daubaer Geschirre genannt, und die bedeutendste: Bunzlau im Regierungsbezirk Liegnitz, deren Erzeugnisse, hochgebrannte glasierte Braungeschirre, bis weit herein nach Böhmen und Mähren unter der Bezeichnung *Punzeltopf* und *Punzlauer Topf* bzw. *-schüssel* Absatz gefunden hatten¹⁷. Die Formen und die Benennungen der Abrahmgefäße waren in den Sudetenländern sehr vielfältig (s. Karte 4 und Tafel 1). Als Neuerung waren zwischendurch Milchgefäße eingeführt worden, die in Bodennähe einen siebartigen, verschließbaren Ablauf hatten (s. Tafel 1, Abb. 14). Auch Weidlinge, Reine und Äschlein wurden mitunter mit einem Sieb und Spund am Bodenrand geliefert. War die Milch entsprechend abgestanden, konnte man die Magermilch ablassen und der Schmetten blieb im Topf zurück. Die Rahmausbeute war zwar größer, erforderte aber weit mehr Zeit, so daß sich die Neuerung besonders in großen Betrieben nicht durchsetzen konnte. Das alte Abschöpfverfahren ging weit schneller und es gab keinen Ärger mit versetzten und nur schwer zu reinigenden Siebverschlüssen. Solche Schüsseln wurden mehrfach aus dem Böhmerwald gemeldet. Die Benennung gegenüber den Gefäßen ohne Ablauf hatte sich nicht geändert. Auch im Adlergebirge und Friesetal gab es keine Sonderbezeichnungen, es wurden dort *Asch* und *Äschlein* mit und ohne Sieb Ablauf geliefert. Anders dagegen in Mittelmähren, wo dafür ein eigenbenanntes Gefäß, *der Löser* (s. Tafel 1, Abb. 14), eingeführt worden war.

Nach dem Melken wurde die Milch auf die jeweiligen Abrahmgefäße, die in der Regel 4—5 Liter faßten, verteilt und kaltgestellt. Größere Betriebe hatten dafür eine eigene Milchkammer, einen Milchkeller oder Milchgewölbe, in denen nur Milcherzeugnisse abgestellt wurden, in kleineren Höfen wurden solche häufig durch Kellerstiegen ersetzt. In den Gebirgen, an denen das sudetendeutsche Gebiet sehr reich war, gab es an fließendem Wasser keinen Mangel. Dort stand fast bei jedem Haus ein mit Schindeln gedecktes Wasserhäusel oder ein über-

¹⁷ Zum Verbreitungsgebiet siehe auch B e r a n e k : Atlas 38 und Karte 39.

das Stampfbutterfaß



Karte 5

Entwurf: Dr. Wolf-Baranek

dachter Wassertrog, wo die Milch und Milcherzeugnisse frisch gehalten wurden. Die Milchtöpfe wurden meist mit durch die Henkel durchgezogenen Stangen ins Wasser eingehängt oder es war durch fest verankerte Bretter eine Möglichkeit geschaffen, die Milchtöpfe standfest ins Wasser einzuhängen. Manchenorts, so vor allem in der Neuhauser Insel, im Böhmerwald, mitunter aber auch am Erzgebirgsfuß, behalf man sich mit sogenannten Milchgruben. Das waren im Geviert zweimal zwei Meter ausgehobene und mit Holzbalken ausgesetzte und überdachte Gruben, in die von einem nahegelegenen Bach Wasser zu- und abgeleitet wurde. Die Einsatzmöglichkeiten waren denen der Wasserhäusl und Tröge ähnlich. In vielen sudetendeutschen Bauernhäusern war, sofern man keinen fließenden Hausbrunnen im Haus selbst hatte, im Vorhaus ein Steintrog eingebaut, in dem ständig frisches kaltes Wasser vorhanden war, das zum Kalthalten benützt wurde.

Eine sudetendeutsche Bauernregel besagte: „Milch zum Abschöpfen muß dreimal Mittagläuten hören.“ In der Regel stand die Milch auch drei Tage, bevor sie abgerahmt wurde. War die Zeit um, schöpfte die Bauersfrau mit einem flachen, breiten Löffel, der oft siebartig durchlöchert war, um die Magermilch fernzuhalten, den gebildeten Rahm ab. Die abgeschöpfte Milch wurde zur Quarkgewinnung warm gestellt, bei sehr großem Anfall an das Vieh verfüttert.

Hatte man in der Zeit der Abrahmung Sorge tragen müssen, das Sauerwerden der Milch zu verhindern, so war der Vorgang beim Aufsammeln des Rahms gerade entgegengesetzt. Der Rahm sollte sauer werden, weil das Buttern dann viel schneller vonstatten ging, und auch die übriggebliebene abgeschöpfte Milch sollte möglichst rasch sauer werden, damit sie weiter zu Quark und Käse verarbeitet werden konnte¹⁸. Waren die Rahmausstehgefäße niedrig und breit, so verwendete man zur Aufbewahrung des Rahms hohe und mehr enge Töpfe, die 10—25 Liter faßten (s. Tafel 2, Abb. 1—10). Die Größe richtete sich meist nach den Butterfässern und dem Viehstand. Manchmal wurden auch mehrere Rahmtöpfe auf einmal verbuttert. Wo es wenig Milch gab, wurde der Rahm zunächst auch kühl gestellt und die Säuerung erst kurz vor dem Buttern herbeigeführt. Die Benennung dieser Gefäße ist verhältnismäßig einheitlich, im Norden *Rahm-*, *Schmetten-* oder *Schmētentopf* und im Süden *Rahm-*, *Schmetten-* und *Schmētenhefen*. Nur in der Neuhauser Sprachinsel hieß es *Rahm-* und *Schmettenkerug* und im Erzgebirge um Weipert die *Rambigs* = Rahmbüchse, eigentlich ein Tontopf von 60 cm Höhe. Den Abschluß bildete zumeist ein Deckel aus Holz.

Nach dem Ersten Weltkrieg fanden in den größeren Bauernwirtschaften vermehrt erst hand- und dann maschinell betriebene Zentrifugen, *Butterleier* oder *-schleuder* genannt, zur schnelleren und rationelleren Rahmgewinnung Eingang. Damit hörte das Abstehen der Milch zum Abrahmen nach und nach auf. Die Rahmtöpfe zur Aufbewahrung und Aufsammlung des Rahms blieben aber weiterhin in Verwendung, wie auch die Weiterverarbeitung der abgerahmten Milch, *Leier-* oder *Schleudermilch*, zu Quark.

Sollte gebuttert werden, dann bereitete man alle Gefäße, die fast durchwegs

¹⁸ Wolf-Beranek: Quark.

Milchabrahmgefäße
(Fassungsvermögen 4 - 5l)



Weiding

Abb. 3



Wildsteinerner Topf

(alt)

Abb. 1



(neu)

Abb. 2



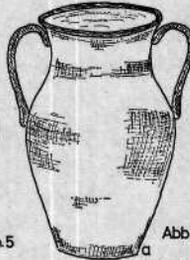
Milchreini

Abb. 4



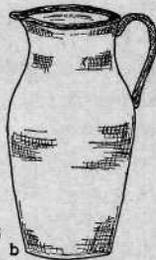
Seiferl

Abb. 5



Milchwärkerl

Abb. 6



b



Abb. 7



Abb. 8

Milchtopf, -hefen



Abb. 9



Milchfletsche

Abb. 10



Milchpletsche

Abb. 11



Punzeltopf

Abb. 12

Tafel 1



Äschlein

Abb. 13



Löser

Abb. 14

Entwurf Dr. Wolf-Bernack

Binderarbeit waren, vor und spülte sie gründlich im Sommer mit kaltem und im Winter mit heißem Wasser gut durch. In kleinen Betrieben, wo seltener Butter bereitet werden konnte, war es besonders im Sommer oft notwendig, die Holzgefäße rechtzeitig einzuweichen, damit die Dauben wieder verquellen konnten und dicht wurden. Sodann wurden die Rahmtöpfe herbeigeht und auf die richtige Temperatur gebracht. Als optimale Temperatur zum Buttern galt 15—20 Grad. War die Masse zu kalt, ballten sich die Fettkügelchen nicht zusammen, so daß mitunter während des Butterns, besonders im Winter, heißes Wasser zugegossen werden mußte. War der Rahm zu warm, entstand eine weiße, quarkige Masse, im besten Fall weißliche Butter und es hieß dann: „wir haben Quark gerührt.“ Ein Thermometer gab es in den Bauernhäusern nicht. Eine richtige Bauersfrau hatte die richtige Wärme, die der Rahm haben mußte, im Gefühl.

Zwischen der Butterherstellung in kleinen Mengen mit mehr oder weniger primitiven Geräten und Mitteln, von denen oben bereits gehandelt wurde (s. S. 348) und der Butterbereitung in großen Mengen besteht praktisch kein großer Unterschied. Die Entwicklung ging vielmehr dahin, die einzelnen Arbeitsvorgänge durch Vervollkommnung der Arbeitsgeräte zu erleichtern, die Entstehung der Butter zu beschleunigen und die Ausbutterung von größeren Rahmmengen zu ermöglichen.

Ein Überblick über die Geschichte der Butterfässer läßt erkennen, daß trotz der vielen Modelle von Buttergeräten, die im Laufe der letzten zwei Jahrhunderte vor allem in Westeuropa auf den Markt gebracht wurden, die alten nicht generell ersetzt werden konnten. Sie waren zum größten Teil bis zum Auftreten der Molkereien und letztlich bis zur endgültigen Aufgabe der häuslichen Buttererzeugung im Gebrauch, da es nicht gelungen war, ein optimales Butterfaß zu entwickeln¹⁹.

Da sich auch in den Sudetenländern nach dem Ersten Weltkrieg die Molkereien rasch entwickelt hatten, gibt es unter den heute Sechzigjährigen eine große Anzahl, die wohl aus bäuerlichen Betrieben stammt, selbst aber die Herstellung von Butter nicht mehr bewußt miterlebt hat. Dieser Tatsache muß bei der Betrachtung der beigegebenen Karten Rechnung getragen werden, da dadurch das Belegnetz nicht die sonst übliche Dichte aufweist.

Die Gesamtheit der Butterherstellungsgeräte läßt sich nach Martiny²⁰ unter folgenden Gesichtspunkten zusammenstellen:

I. Schwing-Butterfässer

- 1) Schaukel-Butterfässer
 - a) Hänge-Butterfässer
 - b) Wiege-Butterfässer
- 2) Koller-Butterfässer
 - a) Roll-Butterfässer
 - b) Sturz-Butterfässer

¹⁹ Martiny: Kirne 321.

²⁰ Martiny: Kirne 4.

Rahmsammelgefäße und Milchsiebe, -löffel
 (Fassungsvermögen 10-25l)



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3



Abb. 4

Rahmkrüge



Abb. 5



Abb. 6



Abb. 7



Abb. 8



Abb. 9



Abb. 10



Abb. 11



Abb. 12



Abb. 13



Abb. 14



Abb. 15



Abb. 17

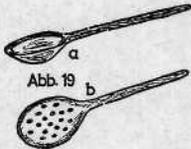


Abb. 16



Abb. 18

Tafel 2



a

Abb. 19

b



Abb. 20

Rahmtopfdeckel

Entwurf: Dr. Wolf-Beronek

II. Stand-Butterfässer

- 1) Stoß-Butterfässer
- 2) Well-Butterfässer
 - a) Schlag-Butterfässer
 - b) Quirl-Butterfässer
- 3) Luft-Butterfässer

Außer den Luft-Butterfässern waren in den bäuerlichen Betrieben der Sudetenländer bis zum Ausbruch des Zweiten Weltkriegs alle oben angeführten Typen im Gebrauch. Die größte Verbreitung hatte das Stoß-Butterfaß, das hier wohl auch zu den ältesten Geräten neben den Schwing-Butterfässern gehörte, von denen nur das Sturz-Butterfaß neueren Datums war. Die Well-Butterfässer, die die Verarbeitung größerer Rahmmengen ermöglichten, waren dagegen alle erst später, die meisten um die Jahrhundertwende bzw. nach dem Ersten Weltkrieg, eingeführt worden.

Die meisten, vor allem die alten Butterfässer, waren alle aus Holz und zwar Binderarbeit. Die Reifen waren aus Messing oder Kupfer. Die Bäuerinnen setzten ihren Stolz darein, daß diese immer blank geputzt waren. Im Riesengebirge verwendete man dazu Sauerteig, dort *Kübelsauer* genannt.

Das *Stoß-* oder *Stampf-Butterfaß* (s. Karte 5) war bis auf West- und Mittelsüdmähren inklusive Neuhauser Insel das allgemein gängige Buttergerät. Es gehört zur großen Gruppe der Stand-Butterfässer. *Martiny*²¹ und *Berger*²² nehmen an, daß das Stoß-Butterfaß aus Holz bis ins Mittelalter zurückreicht und daß ihm wenigstens in einigen Landschaften ein solches, natürlich kleineres, aus Ton vorangegangen ist. Sie stützen sich dabei auf bildliche Darstellungen der frühen Jahrhunderte²³. Diese Art Butterfaß, das aus dem eigentlichen Faß und einem Stiel mit einer durchlochten Holzscheibe bestand, hatte sich im Laufe der Jahrhunderte kaum verändert. In den Sudetenländern waren zwei Stoß-Butterfaßarten im Gebrauch (s. Karte 5), die sich nur in ihrer Abdeckung voneinander unterschieden. Beide hatten ein konisch sich nach oben verjüngendes Holzfaß, das je nach Bedarf verschieden groß gewählt und beim Buttern zu zwei Drittel mit Rahm gefüllt wurde. Dazu gehörte der sog. Stampfer — zu den mundartlichen Bezeichnungen siehe w. u. —, der aus einem Holzstock mit einer an dem einen Ende angebrachten durchlöchernten Holzscheibe bestand. Dieser paßte mit seiner Scheibe genau in den engsten Teil des Fasses hinein und wurde bei der Butterbereitung auf und nieder gestoßen, wodurch der Rahm in ständige Bewegung versetzt wurde. Veränderungen hatte es beim Verschuß, der Abdeckung des Fasses, gegeben. Im südlichen Böhmerwald inklusive Budweiser Insel, im Friedländer Zipfel, im Adlergebirge, im westlichen Sudetenschlesien und vereinzelt vor allem

²¹ *Martiny*: Kirne 31 ff.

²² *Berger*: Geschichte 175 ff. — *Ders.*: Stoßtopf und Rahmgefäß in der bäuerlichen Milchwirtschaft des Rheinlandes. Rheinische Vierteljahrsblätter 11 (1941) 288 ff.

²³ Siehe dazu die Abbildungen bei *Martiny*: Kirne 32 ff.

Buttergeräte 1

(Stampf- oder Stoffässer)

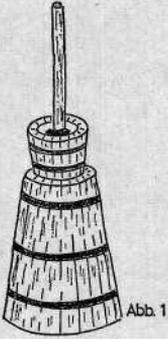


Abb. 1



Abb. 2

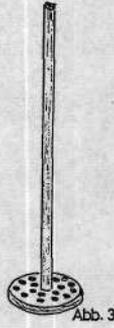


Abb. 3



Abb. 4



Abb. 5

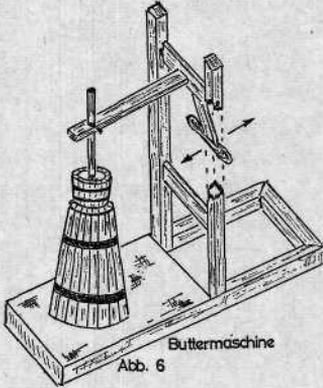


Abb. 6

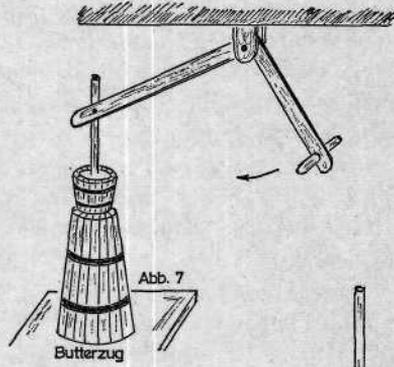
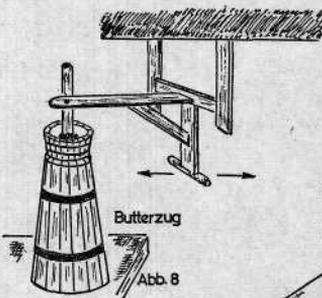


Abb. 7

Butterzug



Butterzug

Abb. 8

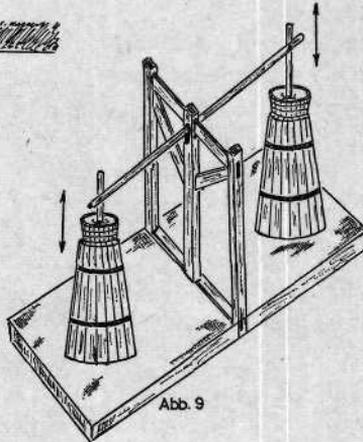


Abb. 9

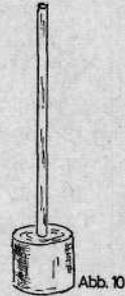


Abb. 10

Tafel 3

Entwurf: Dr. Wolf-Benzek

in Mähren (s. Karte 5) bestand der Verschuß aus einem einfachen Deckel, so wie er in Kärnten und in den Salzburger Alpen²⁴ verwendet wurde, wo sich das Faß allerdings in verkehrter Richtung, nämlich nach unten, verjüngte (s. Tafel 3, Abb. 2). Im gesamten übrigen Gebiet hatte sich der Verschuß, der das Herauspritzen des Rahms beim Buttern verhindern sollte, zu einem zweiteiligen Aufsatz entwickelt, der in den obersten Hals des Butterfasses genau hineinpaßte. Er wurde im allgemeinen als *Aufsatz*, in den Bezirken Tachau und Pfraumberg als *Steckfaß*, in den Bezirken Plan, Weseritz, Tepl und Petschau und z. T. im nördlichen Böhmerwald sowie im Landskroner Bezirk im Schönhengst als *Standl*, ansonsten im Schönhengst, in der Wachtel-Deutsch-Brodeker Insel sowie z. T. im nördlichen Böhmerwald als *Einsatz* und im Riesengebirge, Braunauer Ländchen und Adlergebirge als *Pottaschaffla* = Butterschäfflein bezeichnet. Schon die Vielzahl der kleinräumigen Benennungen für ein- und dieselbe Sache verrät, daß es sich hierbei um eine Neuerung handelt, die eben zum Butterfaß gehört hatte und daher nicht allgemein besonders benannt wurde. Dieser *Aufsatz* bestand aus einem kleineren, ebenfalls konischen Bindergefäßchen, das unten schmal und oben breit war (s. Tafel 3, Abb. 4). Der Boden an der unteren Schmalseite war durchlocht, so daß der Stock des Butterstumpfers eben durchging. Über diese Öffnung wurde ein glocken- oder becherartiges Gebilde mit der Öffnung nach unten geschoben. Es war ebenfalls durchlocht, damit der Stampferstock durchgeschoben werden konnte (s. Tafel 3, Abb. 5). Diese Vorrichtung fing den aufspritzenden Rahm auf und leitete ihn in das Faß zurück. Dort bildete sich auch beim Buttern am Stock die erste Butter. Eine Tatsache, die man dazu benützte, sich vom Stand der Verbutterung zu überzeugen. Dieser in den Aufsatz eingeschobene Teil war ebenfalls aus Holz. Nur in einem kleinen Teil des nördlichen und mittleren Böhmerwalds, wo seit der frühesten Neuzeit Glas erzeugt worden war, bestand dieser Teil aus Glas und wurde *Giggerl* = Gücklein und *Guckla* = Gucklein, beides zum Verbum gucken, schauen gehörend, bzw. *Fangglas* und *Glassturz* benannt. Die durchsichtige Glasmasse ermöglichte die Beobachtung des Butterungsvorganges. Sichtgläser wurden später allgemein in die modernen Schlag- und Quirl-Butterfässer eingebaut.

Dieser eingeschobene Teil hatte ebenfalls eine Vielzahl von Benennungen, von denen nur die wichtigsten angeführt werden sollen. In Nordmähren-Schlesien, im Riesen- und Adlergebirge sowie im Schönhengst und in der Wachtel-Deutsch-Brodeker Insel hieß er *Butternappl*, im Daubaer Land und in den nach Norden anschließenden Bezirken *Hälsl* (kleiner Hals), in Westböhmen *Kröigl* = Krüglein, im ostfränkischen Sprachraum *Butterglocke* und im Kuhländchen *Matzle* = Metzlein²⁵. Ansonsten waren Bezeichnungen wie *Haube*, *Schaffl*, *Kränzl*, *Rührfaßl*, *Sturz*, *Stürzl*, *Butterhäusl*, *Kappl* und *Knöppel* (zu Knopf) im Gebrauch. Das vorkommende *Nußverschluß* ist wohl eine technische Bezeichnung.

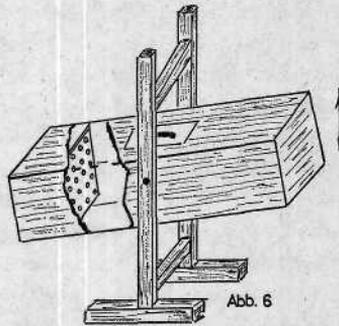
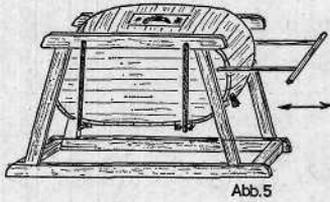
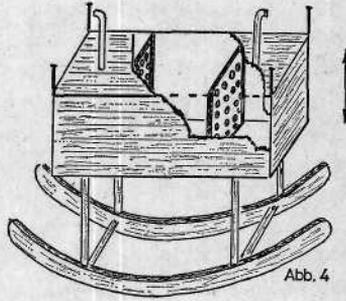
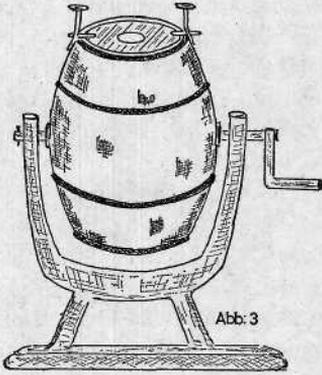
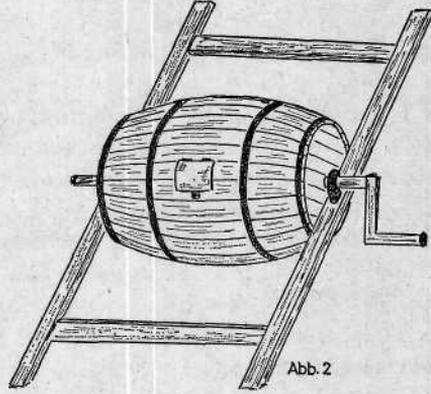
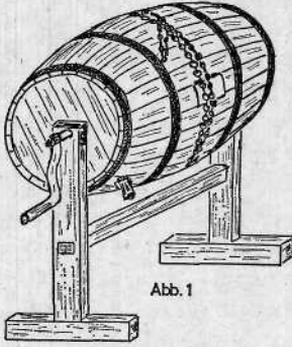
Für die umgangssprachliche Benennung sämtlicher Buttererzeugungsgeräte im

²⁴ Martiny: Kirne 40 und Abb. 14.

²⁵ Schlesisches Wörterbuch II, 855, *Matzlein* = rundes hölzernes Gefäß < Metze.

Buttergeräte 2

(Rollfässer, Butterwiegen, -schaukeln)



Tafel 4

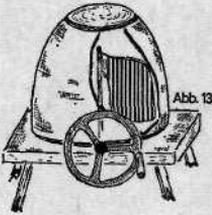
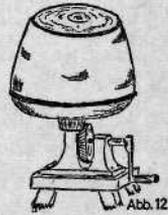
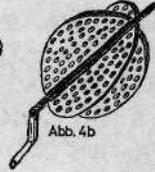
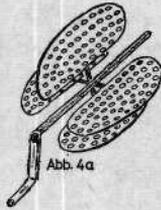
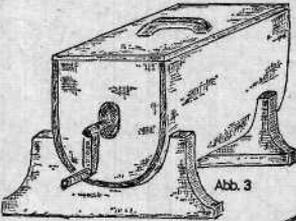
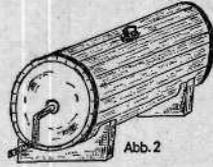
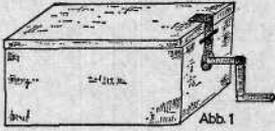
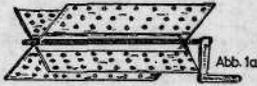
Entwurf: Dr. Wolf-Bertram

Sudetenland galt das *Butterfaß*, seltener das *Butterfaß*. Die Mundarten hatten für die einzelnen Butterfaßtypen außer für die *Butterwiege/Butterschaukel* keine besonderen charakteristischen Benennungen, sie gingen vielmehr bunt durcheinander. Für die Bezeichnung des oben beschriebenen Stoß- oder Stampf-Butterfasses wurde auch in den Mundarten, besonders in den nördlichen Teilen der Sudetenländer, *Butterfaß* verwendet. Daneben hieß es im mittleren Westböhmen die *Butterstampfe(n)* und im Jechnitz-Podersamer Raum und in der Iglauer Insel der *Butterstampfer*. Im südlichen Westböhmen, in der südlichen Neuhauser Insel und in Ostsüdmähren nannte man es *Stampf-Butterfaß*. Im Böhmerwald war dafür in den Bezirken Hartmanitz und Bergreichenstein die Benennung *Rührkübel* üblich, dem das *Rührfaß* im Nikolsburger Bezirk entsprach. Im mittleren und südlichen Böhmerwald sowie in Südböhmen hieß es allgemein der *Stoßkübel*, dem das *Stoßfaß* neben anderen Bezeichnungen im Bezirk Nikolsburg gegenüberstand. In der Budweiser Insel begegnete ähnlich der Name der *Butterstößer*. Im südwestlichen Nordmähren fand sich das *Stiergelfaß* = Stürelinfaß. Eine Benennung besonderer Art war im Schönhengst und in der Wachtel-Deutsch-Brodeker Insel in Gebrauch, wo das Butterfaß *Schmīta-* bzw. *Schmēta-kumma* benannt wurde. *Der Kumm* bzw. *die Kumme* gehen auf mhd. *kumpf*, *komph*, *kump*, *komp*, *kompe*²⁶ = Schüssel, Napf, Gefäß, Maß zurück. Als Kompositum hatte sich das Wort in den sudetendeutschen Gebieten im *Wetzkumpf/-kump* erhalten, war aber ansonsten außer als Butterfaßbenennung im Schönhengst und in der Wachtel-Deutsch-Brodeker Insel in den sudetendeutschen Gebieten nicht gebräuchlich.

Vielfältig waren auch die Bezeichnungen des Stampfers = Stock mit Lochscheibe (s. Tafel 3, Abb. 3). Für die Scheibe selbst gab es allgemein die Benennung *Butterscheibe*. Nur in einem eng begrenzten Raum um Luditz-Buchau-Duppau hieß sie *Rührscheibe*. Für das gesamte Gerät wurde am häufigsten der *Butterstampfer/-stampfer* bzw. in der Iglauer Insel die *Butterstampe* benützt. Diese Bezeichnung fehlte im mittleren und südlichen Böhmerwald, im gesamten Südmähren samt den vorgelagerten Inseln sowie im östlichen Teil von Nordmähren-Schlesien inklusive Kuhländchen, im Adlergebirge und den Nordmähren vorgelagerten Inseln. Im mittleren Westböhmen nannte man das Gerät *Butterstempfl* und im südlichen Teil *Rührstempel*. Als *Butterstempl* bzw. *-strämpel* erscheint es im westlichen Schönhengst und in den Bezirken Mähr.-Schönberg und Römerstadt. Im mittleren und nördlichen Westböhmen wurde auch die Bezeichnung der *Butterstecken* oder kurz der *Rührer* gebraucht. Von Nordwestböhmen nach dem Osten inklusive dem Grulicher Ländchen, dem Bezirk Altstadt, dem Kuhländchen mit den vorgelagerten Bezirken Wigstadt und Mähr.-Weißkirchen sowie der Wachtel-Deutsch-Brodeker Insel wurde die Bezeichnung *Butterstierl/-stierdl/-sterl* = Butterstürlein und im übrigen Mähren *Butterstiergl/-stergl* = Butterstürellein gebraucht. Im mittleren Böhmerwald, vereinzelt in Südmähren und in der Iglauer Insel sowie hie und da in Nordmähren und Nordböhmen war dafür auch der

²⁶ Kluge-Mitzka 411. — Schmeller I, Sp. 1249. — Kretschmer, Paul: Wortgeographie der hochdeutschen Umgangssprache. Göttingen 1918, S. 72, 350.

Buttergeräte 3
(Wellfässer)



Tafel 5

Entwurf: Dr. Wolf Bertram

Butterstößl und in Südböhmen samt der Budweiser Insel der *Butterstößer* zu hören, doch scheint der *-stößer* und das *-stößlein* ursprünglich unten keine Scheibe, sondern eine keulenartige Verdickung gehabt zu haben (s. Tafel 5, Abb. 10).

Die Entwicklung bzw. Weiterentwicklung von Arbeitsgeräten konnte, wie die Erfahrung und Forschung gelehrt hat, unabhängig voneinander an verschiedenen Orten zu gleicher Zeit oder in kurzer Zeitenfolge vor sich gehen. Maßgebend dafür waren lediglich gleiche oder zumindest ähnliche Arbeits- bzw. Umweltsverhältnisse. Um eine solche Weiterentwicklung handelt es sich bei der sog. *Buttermaschine* in Zinnwald (Teplitz-Schönau) (s. Tafel 3, Abb. 6) und dem *Butterzug* im Friedländer Ländchen sowie im Riesen- und Adlergebirge. In beiden Fällen handelt es sich um Gebiete, in denen die Menschen beruflich in der Mehrzahl mit technischen Einrichtungen und vor allem mit dem Hebel als Maschine und Arbeitserleichterung zu tun hatten. In Zinnwald war es der Bergbau und in den übrigen Gebieten die Weberei, vor allem der Umgang mit dem Webstuhl, die anregend gewirkt haben mögen. Hier wie dort suchte man sich die Stampfarbeit beim Buttern zu erleichtern, indem man die Hebelwirkung ausnützte. In Zinnwald konstruierte man ein auf dem Boden festaufstehendes Gestell mit einem entsprechenden Hebelzug und verband dies mit dem herkömmlichen Stampffaß. Der Griffhebel wurde hin- und hergestoßen. In den anderen Räumen befestigte man die Hebelarme am Trambalken der Decke und zwar in zwei verschiedenen Anordnungen. Bei der einen führte man wie in Zinnwald eine Hin- und Herbewegung durch (s. Tafel 3, Abb. 7), bei der anderen eine solche wie beim Wasserpumpen (s. Tafel 3, Abb. 8). Beide wurden *Butterzug* genannt. Auch diese Vorrichtungen waren mit dem normalen Stampf-Butterfaß verbunden. Ähnliche Arbeitsgeräte führt Martiny²⁷ vor allem für die Niederlande an.

Aus zwei Orten in Südmähren, aus Gerstenfeld (Znaim) und aus Klentnitz (Nikolsburg) wurde eine Vorrichtung gemeldet, die es ermöglichte, zwei Stampf-Butterfässer gleichzeitig zu betätigen (s. Tafel 3, Abb. 9). Als Vorbild dienten wohl die in diesem Gebiet mechanisierten alten Graupenstampfen. Ähnliche Einrichtungen gab es in Sachsen bereits um 1769 unter dem Namen *Butterrolle*²⁸. Sie waren aber insofern anders, als zur Betätigung nur ein Arm benötigt wurde, während in Südmähren mit beiden Armen gleichzeitig gearbeitet werden mußte.

Wie Karte 5 ausweist, war das *Stoß-* oder *Stampf-Butterfaß* in der Neuhauser Insel und vor allem in West- und Mittelsüdmähren kaum in Gebrauch. Hier wurden ausschließlich, in Südböhmen wie in der Budweiser und Iglauer Insel, neben dem Stampffaß *Roll-Butterfässer* verwendet. Das *Roll-Butterfaß* (s. Tafel 4, Abb. 1) gehört zur großen Gruppe der Schwing-Butterfässer, bei denen man die Butterbereitung dadurch herbeiführte, daß der Rahm durch rotierende bzw. schaukelnde Bewegung sehr stark gegen die Wände des Gefäßes geschleudert wurde. Durch späteren Einbau von durchlochten Trennwänden oder in den Faßraum hineinreichende Dauben versuchte man die Aufschlagfläche zu vergrößern. Das *Roll-Butterfaß* gehört zur Unterabteilung der Koller-Butterfässer. Solche tonnenför-

²⁷ Martiny: Kirne 53 ff.

²⁸ Martiny: Kirne 56.

Butteraufbereitungsgeräte



Abb. 1



Abb. 1a

Tritterl oder Schwingertl



Abb. 2

Butterschüssel



Abb. 3

Buttermulde

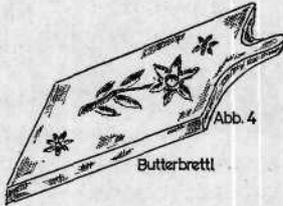


Abb. 4

Butterbrettl



Abb. 5

Butterteller



Abb. 6

Butterschaffl, -wannl, -gette u. ä.

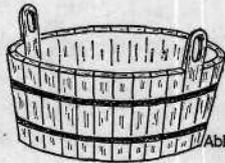


Abb. 7



Abb. 8a



Abb. 8b



Abb. 8c

Butterstriezel, -wecken



Abb. 9

Butterschlegel, -rolle



Abb. 10

Vierdung



Abb. 11

Kaule



Abb. 12



Abb. 13

Buttermodel



Abb. 14

Butterwalze

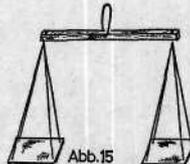


Abb. 15



Butterwaage

Abb. 15a



Abb. 16



Abb. 17

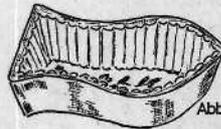


Abb. 18

Tafel 6



Abb. 19

Butterbrett

Entwurf: Dr. Wolf-Bezanek

mige oder meist faßähnliche Roll-Butterfässer waren in Deutschland und Österreich bereits im letzten Viertel des 17. Jahrhunderts bekannt²⁹. Die früheste Kunde von einem solchen Faß gibt uns ein Ölgemälde des flandrischen Malers David Teniers d. J., genannt „der Ziegenstall“ oder „der Ziegenhirt“, das in der k. k. Galerie in Wien hängt und zwischen 1630 und 1659 entstanden sein muß³⁰. In diesen Fässern konnte zwar eine größere Menge Butter erzeugt werden, ihr Verschuß war aber nicht verlässlich, ihre Säuberung sehr mühsam und die Lüftung unzureichend. Trotzdem hatten sie sich in dem oben angeführten Raum bis zum Zweiten Weltkrieg halten können.

Dieses Butterfaß bestand aus einem liegenden Faß, durch das eine Kurbelstange mit daran befindlicher Kurbel geführt wurde oder an dem an der einen Schmalseite eine kurze Auflagestange und auf der anderen eine Kurbel zum Drehen befestigt war, durch die das Faß als Ganzes bewegt werden konnte. Mit den Achsteilen ruhte das Faß auf einem Gestell, Rührschragen genannt (s. Tafel 4, Abb. 1). An der Breitseite war ein rechteckiger Ausschnitt, genannt *das Bäl*³¹ = Peil, Spundloch, durch das der Rahm eingegossen und die fertige Butter herausgenommen werden konnte. Diese Öffnung konnte durch einen hineinpassenden Deckel, um den man noch ein Leinentuch wickelte, verschlossen werden. Das Leinentuch sollte das Herausspritzen des Rahms verhindern. Der Verschuß war aber nicht sehr sicher und verlässlich, daher wurde der Deckel mit einem sogenannten *Rührstrickel* oder einer *Rührkette* am Faß festgebunden, um beim Drehen ein Herausfallen zu verhindern. An der Schmalseite war ein kleines Loch mit Spund angebracht, durch das man, wenn es nach oben stand, beim Buttern die überflüssig gewordene Luft und bei Tiefstellung die Buttermilch ablassen konnte.

Eine Sonderform stand in Aschmeritz in Gebrauch. Hier ruhte das drehbare Faß nicht auf Schragen, sondern war in einer leiterartigen Vorrichtung angebracht (s. Tafel 4, Abb. 2) In ähnlicher Verankerung benützten die Schweizer ihre Roll-Butterfässer, die *Lire* genannt wurden³².

Zu diesen beiden in den Sudetenländern üblich gewesenen alten Butterfaßformen kommen die sog. *Butter-Wiegen* oder *Butter-Schaukeln*³³, die im gesamten Norden von Böhmen inklusive nördliches Westböhmen, im Schönhengst, in der Wachtel-Deutsch-Brodeker und in der Iglauer Insel sowie in Südböhmen jeweils vereinzelt Verwendung gefunden hatten. Bei den hier beschriebenen *Butter-Wiegen* oder *-Schaukeln*, in der Iglauer Insel (Smilau) mundartlich *Hot-*

²⁹ Martiny: Kirne 108.

³⁰ Martiny: Kirne Abb. 109.

³¹ Schmeller I, Sp. 385.

³² Martiny: Kirne 115 ff. Abb. 96, 97. — Hier erhebt sich die Frage, ob diese Sonderform nicht von den Habanern oder Wiedertäufern aus ihrer alten Heimat mitgebracht worden war. Da diese besonders auf Großgütern in führender Stellung in der Milchwirtschaft, in Brauereien usw. eingesetzt waren, wäre das ohne weiteres möglich. Damit wäre dann aber bewiesen, daß die Schweizer Lire älter sein muß, da die Habaner zwischen 1526 und 1620 in Südmähren wohnhaft waren. Siehe dazu auch: Wolf-Beranek, Hertha: Die „Hutterischen Brüder“. Geschichte der christlich-kommunistischen Habaner im alten Österreich. Damals, Zeitschrift für geschichtliches Wissen (1974) 457 ff.

³³ SZVk Umfrage 440. 10 (1937) 111 mit Abb., 122, 180; 11 (1938) 88.

schen zu *hutschen* = schaukeln, wiegen genannt, handelt es sich wohl schon zum größten Teil um technisch verbesserte Geräte. *Martiny*³⁴ vermerkt dazu: „Von anderen Butterfässern [gemeint in Deutschland] zurückgedrängt, veraltete die Butterwiege, bis sie im Jahre 1881 von *Vincenz Flack*, Wirtschafter auf der Großprioratsdomäne Strakonitz in Böhmen wiedererweckt wurde³⁵.“ Sie kam in den Höfen zur Anwendung, wo sehr viel Rahm — eine solche Wiege faßte bis zu 100 Liter Schlagmasse — zu verbuttern war, kam also immer neben den ortsüblichen Butterfässern vor. Der Rahm kam hierbei in einen rechteckigen Holzkasten, der durch zwei, später auch durch mehr durchlöchernte Zwischenwände unterteilt war. Oben saß ein Holzdeckel fest darauf. An der Schmalseite unten war ein kleines Spundloch mit Stöpsel zum Ablassen der Buttermilch bzw. des Wassers vom Auswaschen. Dieser Kasten saß zumeist auf einem Längskufengewengestell, durch dessen Bewegung der Rahm im Kasten gegen die Wände und Zwischenwände geschlagen wurde. Gegenüber den Stampf-Butterfässern war dies eine wesentliche Arbeitserleichterung, besonders dann, wenn größere Mengen Rahm zu verarbeiten waren (s. Tafel 4, Abb. 4). Im Adlergebirge und im Rumburger Zipfel stand der Butterkasten nicht auf Kufen, sondern war in ein feststehendes Gestell so eingehängt, daß man es hin und her bewegen konnte (s. Tafel 4, Abb. 5). Hier war der Kasten meist oval. Benannt wurde das Gerät *Butterwiege* und *Butter-Schaukel*. Im Riesengebirge war eine dritte Form, eine *Butterwiege*, wie sie dort hieß, im Gebrauch (s. Tafel 4, Abb. 6), wo das Faß in der Mitte in einem Gestell so festgemacht wurde, daß man den Kasten, der rechteckig war, auf- und niederschwingen konnte.

Um die Jahrhundertwende, als in den Sudetenländern das jährliche Milchaufkommen durch die Futtermittelswirtschaft, bessere Stallverhältnisse und die Einstellung größerer und leistungsfähiger Rinderrassen größer geworden war, reichte in großen Bauernwirtschaften das Stampf-Butterfaß nicht mehr aus, so daß man dort, vermehrt vor allem nach dem Ersten Weltkrieg, die sogenannten Well-Butterfässer einführte, die in verschiedenen Modellen und zwar als *Schlag-* und als *Quirl-Butterfässer* geliefert wurden. Hierbei handelte es sich um Stand-Butterfässer, in denen vermittels einer Kurbel eine Schlagvorrichtung, die an einer durchgehenden Welle befestigt war, in Bewegung gesetzt wurde. Die häufigste Form war das *Schlag-Butterfaß*, in dem die Achse in horizontaler Richtung angebracht war, wodurch der Rahm geschlagen wurde. Das *Quirl-Butterfaß*, in dem die Achse vertikal stand, wurde bei den Sudetendeutschen in größerer Menge nur im Riesengebirge benützt. Die Schlagvorrichtung führte eine mehr quirlende Bewegung aus, wonach das Faß seinen Namen erhalten hatte. Das System hier wie dort war das gleiche.

Verschiedenartig waren im Sudetengebiet aber die in diese Geräte, die überall auch *Butterfaß* genannt wurden, eingesetzten Schlagvorrichtungen und die dazugehörigen Butterfässer, die sich aber landschaftlich in ein gewisses System einordnen lassen. Es hat den Anschein, als ob Charakter und Mentalität der ein-

³⁴ *Martiny*: Kirne 160 und Abb. 164.

³⁵ Siehe dazu auch: Österr. Landw. Wochenblatt. Wien 1881, S. 61.

zelen sudetendeutschen Stämme für die Formenauswahl mitbestimmend gewesen wären, denn im Westen herrschten mehr die kastenartigen liegenden Formen, die massiver wirkten, vor, während der Osten stehende abgerundete Geräte bevorzugte. Doch gab es auch große Gebiete, die bei den althergebrachten Stampf-Butterfässern geblieben waren. Dazu gehörte das nördliche Westböhmen mit den anschließenden Gebieten bis an die Elbe, in denen lediglich das Jechnitz-Saaz-Postelberger Gebiet, also das eigentliche Hopfenland, herausfiel, der Friedländer Zipfel mit den nach Süden angrenzenden Bezirken, der Schönhengst, das Kuhländchen mit den anschließenden Bezirken Wigstadtl, Sternberg und Stadt Liebau, die kleinen innermährischen sowie die Iglauer Insel und Südmähren, außer Ost-südmähren. In den letzten beiden genannten Gebieten, in denen das Roll-Butterfaß (s. o.) die Verbutterung größerer Rahmmengen ermöglichte, war kein Bedarf nach einem größeren Faß vorhanden.

In Böhmen und da vor allem im Elbegebiet, im Daubaer Land und in den nach Norden anschließenden Bezirken, im südlichen Westböhmen sowie im gesamten Böhmerwald und in Südböhmen benützte man liegende quader- bzw. kasten- und zylinderartige große Geräte, in die Schlagvorrichtungen eingebaut waren (s. Tafel 5, Abb. 1, 1 a, 2). Im Jechnitz-Saazer Gebiet waren die Ecken der kastenartigen Geräte abgerundet (s. Tafel 5, Abb. 3, 4, 4 a, 4 b). Im südlichen Westböhmen sowie in Ostnordmähren waren vereinzelt auch liegende Fässer mit eingebautem Flügelwerk zu finden, wie sie vor allem auch in Ostsüdmähren im Gebrauch waren (s. Tafel 5, 5 a). Im Weseritzer Gebiet waren auch Geräte im Gebrauch, deren Fässer einem Zuber mit Deckel ähnelten (s. Tafel 5, Abb. 6), während im Daubaer Land, in den nach Norden anschließenden Gebieten sowie vereinzelt in Nordmähren-Schlesien auch Buttergeräte benützt wurden, deren Fässer in ihrer Form den Stampf-Butterfässern ähnelten, nur größer und vor allem breiter waren und dazu einen passenden Deckel und ein Schlagwerk besaßen (s. Tafel 5, Abb. 7). Man traf sie aber auch in umgekehrter Form mit der Schmalseite nach unten an (s. Tafel 5, Abb. 8). In Nordmähren-Schlesien, im Adlergebirge und im Braunauer Ländchen waren stehende große Holzfässer zu finden, in deren oberen Teil ein großer abnehmbarer Deckel eingebaut war (s. Tafel 5, Abb. 9). Betrieben wurden sie mit einem sogenannten *Schaufelwerk* (s. Tafel 5, Abb. 9 a). Das Riesengebirge hatte eigene Formen für die Butterfässer entwickelt, zum einen einen stehenden Zylinder (s. Tafel 5, Abb. 10), zum anderen ein stehendes Faß, in dem die Schlagachse vertikal stand und die Tätigkeit eine quirlende war, also ein *Quirlfaß* (s. Tafel 5, Abb. 11).

Den Schlagvorrichtungen war allen ein System gemeinsam, die Formen und vor allem die Größe richteten sich nach den einzelnen Faßformen. In liegenden Geräten waren die Schläger eckig und größer, in den stehenden Formen kleiner und abgerundet (s. dazu die Abbildungen auf Tafel 5). Die genannten Well-Butterfässer unterschieden sich im Namen nicht von den Stoß- oder Stampf-Butterfässern. Mitunter war *Butter-* oder *Rührkübel* für die liegenden eckigen bzw. zylindrischen Geräte im Gebrauch, während die faßartigen stehenden und liegenden *Rührfaß* neben kurz *Butterfaß* genannt wurden. Lediglich in Nordböhmen kannte man daneben auch die *Butterleier* zu leiern, drehen.

Mannigfaltig war dagegen die Bezeichnung des Schlagwerkes. *Schaufeln* verwendete man im nördlichen und südlichen Westböhmen, *den Wirl* zu wirlen = geschwind umdrehen, Iterativum zu *wirren*³⁶ im mittleren Westböhmen und im nördlichen Böhmerwald, wo daneben auch die Benennung *Bredlkreizl* = Brettleinkreuzlein üblich war. Im mittleren Wald hieß dieser Schlageinsatz *Flaudara/Pflaudara*, im südlichen Wald *Floudara* und in Südböhmen *Fludara*. Allen diesen Benennungen liegen die Wortabwandlungen *fludern/pfludern*³⁷ und *flodern*³⁸ zu mhd. *vlôdern/vlûdern*³⁹ = flattern, mit etwas schwingen, zugrunde. Im Saaz-Jechnitzer Gebiet, wo die Fässer bereits abgerundete Formen aufwiesen, nannte man die Einsätze *Schläger* und in den übrigen Gebieten mit stehenden Gerätformen *Flügel*. Sie waren den Fässern in ihrer Form und Größe angepaßt und z. T. mehr propeller- bzw. windmühlartig. Im Riesengebirge nannte man den Schlageinsatz die *Butterplatsche* zu platschen, schlagen.

Die Rahmgefäße wie auch die eingesetzten Schlagvorrichtungen der oben genannten Wellfässer waren durchgehend aus Holz gefertigt und zum großen Teil noch Binderarbeit.

Die kasten- und quaderartigen Buttergeräte, aber auch die stehenden Fässer stellte man je nach Größe auf die Bank, auf Stühle oder auf den Tisch. Beim Drehen der *Kurbel*, des *Werfels* oder der *Leier* konnte man auch sitzen. Die faß- oder zylinderartigen liegenden Butterfässer dagegen hatten alle Füße oder eine sonstige massive Unterlage, auf der sie ruhten (siehe Tafel 5, Abb. 2, 3, 5).

Verschiedentlich wurde versucht, durch Anbringung von Zahnradübersetzungen an die bestehenden Well-Butterfässer die Arbeit zu erleichtern. Abbildung 14 auf Tafel 5 stellt ein Quirl-Butterfaß mit einer Übersetzung dar, das in Sudeten-schlesien vereinzelt unter dem Namen *Getriebebutterfaß* zu finden war.

Nach dem Ersten Weltkrieg wurden besonders in großen Höfen vermehrt moderne Metall-Butterfässer verwendet. Einige Vorläufer, die noch in die Zeit vor dem Ersten Weltkrieg zurückgehen, waren der sogenannte *Rührkübel* im böhmischen Raum (s. Tafel 5, Abb. 12) bzw. die im mährisch-schlesischen Gebiet verwendete *Buttermaschine* (s. Tafel 5, Abb. 13). Beide Fässer waren mechanisiert, wurden aber zuerst mit der Hand und später dann, wie auch das modernste Gerät, das *Sturz-Butterfaß* (s. Tafel 4, Abb. 3), maschinell betrieben. Beim *Sturz-Butterfaß* wurde in einem eisernen Gestell das ganze Faß, ähnlich wie ehemals die Rollfässer, bewegt, nur war es um 90 Grad gedreht. Das Faß selbst bestand ganz aus Metall, hatte einen sicheren Schraubenverschluß an der Oberseite und war mit einem Sichtglas versehen. Als Modell lag das sog. *Viktoria-Butterfaß* zugrunde.

Alle Well-Butterfässer konnten natürlich nach einer entsprechenden Verankerung auf einer festen Unterlage und einem Umbau der ehemaligen Handkurbel maschinell betrieben werden. Die modernen Sturzfässer wurden später schon so geliefert.

³⁶ Grimm XIV, II, Sp. 606.

³⁷ Grimm III, Sp. 1837.

³⁸ Grimm III, Sp. 1812.

³⁹ Lexer III, Sp. 410.

Die Entwicklung der Molkereien und letztlich der Zweite Weltkrieg, während dem die Hausbutterung verboten und die Buttergeräte z. T. sichergestellt worden waren, hatten der häuslichen Butterbereitung noch vor der Austreibung der Sudetendeutschen aus ihrer Heimat ein Ende bereitet.

Den Stand des Butterns erkannte man am Laut der sich bewegenden Milch. Bildeten sich bereits Butterbrocken, was beim Stampf-Butterfaß, das am häufigsten benützt wurde, zuerst am Stampfer im Butteraufsatz zu sehen war, wurde das Stampfen bzw. bei Well-Butterfässern das Drehen auch schwerer. Man stampfte oder drehte dann langsamer, um die entstandenen Butterklumpen nicht zu zerschlagen.

War das Buttern beendet, wurden aus den Stampffässern zuerst die geballten Butterbrocken herausgenommen und dann die Buttermilch durch ein Sieb (s. Tafel 2, Abb. 11—16) geschüttet, um auch die kleineren Butterklumpen erfassen zu können.

Bei den Rollfässern, Butter-Wiegen/-Schaukeln und Wellfässern öffnete man den angebrachten Faßspund und ließ die Buttermilch ab. Die Butter blieb im Faß zurück. Nun schüttete man kaltes Brunnenwasser in die Fässer und betätigte sie erneut langsam, um dadurch die Butter auszuwaschen. Das Wasser wurde immer wieder gewechselt, bis es nicht mehr milchig war. Dann war die Butter fertig und konnte weiter verarbeitet werden.

Die *Buttermilch* verwendete man vor allem in der Küche. Der größte Teil wurde zur Quarkbereitung⁴⁰ warm gestellt. Dem daraus gewonnenen Quark kam wegen des hohen Vitamingehaltes besondere Bedeutung zu. Früher, als die Früh- und Abendsuppen noch die Hauptspeise dieser Mahlzeiten darstellten, zählte die Buttermilch in Nord- und Ostböhmen sowie in Sudetenschlesien und vereinzelt in Nordmähren zu deren wichtigsten Ausgangsprodukten. Auch im westlichen Teil von Westböhmen wurde sie zur Suppenbereitung verwendet. Hier nannte man sie aber kurz *Butter*⁴¹. Im Sommer wurde die Buttermilch auch bei der Feldarbeit und am Abend kalt getrunken. Was nicht für die menschliche Ernährung verbraucht wurde, verfütterte man im Stall an die Tiere.

Im obersächsischen und schlesischen Sprachbereich, also etwa von den Bezirken Brüx-Görkau nach dem Osten inklusive dem Kuhländchen, aber ohne den Schönhengst, wurde die Butter nach kurzem Auswaschen in jedem Fall aus dem Butterfaß herausgenommen und in ein *Butterschaffl*, *-wannl* oder *-gelil* (s. Tafel 6, Abb. 6, 7) gebracht und dort unter ständigem Wasserwechsel solange durchgeknetet, bis das Wasser sauber blieb. Kurz vor Beendigung der Arbeit wurde der Butter Salz zugesetzt und nun begann die Bearbeitung erneut, bis beim Aufschnneiden kein Wasser mehr austrat. Das Salzen der Butter sollte diese haltbarer machen, vor allem aber im Sommer vor dem Ranzigwerden schützen. Praktisch gesehen wurden durch das Salzen die letzten Molkenreste, die das Verderben der Butter beschleunigen, aus dieser ausgewaschen. Das Salzen verlangte aber auch, daß die

⁴⁰ Wolf-Beranek: Quarg.

⁴¹ Wolf-Beranek, Hertha: Zur Wortgeographie der Milcherzeugung. 16. Bericht über das Sudetendeutsche Wörterbuch. Arbeitsjahr 1972/73.

Butter richtig durchgeknetet wurde, da sie sonst streifig und unansehnlich war. Zum Gelbfärben der Butter besonders im Winter, wenn die Grünfütterung fehlte, war es mitunter üblich, Karottensaft oder *Soffer* = Safran beizumengen. Die Gepflogenheit galt für den gesamten Raum.

War das Auskneten und Auswaschen der Butter beendet, wurde sie auf einen großen Klumpen zusammengeschlagen. Die Butter von einmal Buttern hieß *das* bzw. *die Rühr*.

Früher wurde die Butter ausschließlich im Haus verbraucht und der größte Teil nach dem Ausbuttern *ausgelassen* = ausgekocht auf *Schmalz* (s. S. 345 f.), der andere aber auf längliche bzw. dreieckig längliche Stücke geformt, die nachher mit dem bloßen Daumen oder einem Löffelstiel verziert wurden (s. Tafel 6, Abb. 8—12). Das *Formen*, auch *Triftern*, *Austriftern*, *Schlagen*, *Ausschlagen*, *Schwingen* oder *Schupfen* genannt, geschah mit eigens dazu bestimmten Geräten wie *Butter-teller*, *-schüssel*, *-mulde*, *-trifterl*, *-schwingerl* oder *-brettl* (s. Tafel 6, Abb. 1—5). Zu diesem Zweck wurde die Butter in oder auf den Geräten sehr rasch hin und her bewegt bzw. geworfen. Dabei wurde die letzte Feuchtigkeit herausgebracht und der Butter die gewünschte Form gegeben. Dazu gehörte allerdings große Übung und vor allem Geschicklichkeit. Mitunter, besonders dann, wenn sie verkauft werden sollten, wurden die so entstandenen länglich runden Stücke mit einem Model, einer geschnitzten Holzwalze an einer Handhabe, verziert (s. Tafel 6, Abb. 13, 14). Diese fertigen Stücke hießen meist *Butter-striezel*, *-weckel*, *-schle-gel*, *Vierting* = Vierdung und *-kaule*.

Die zum Verkauf bestimmte Butter war vorher verwogen geworden, zumeist auf Viertel- oder Halbekilo, früher auf ein Vierdung. Dies geschah mit der sog. *Butter-* oder *Balkenwaage*, die zur Gänze aus Holz bestand (s. Tafel 6, Abb. 15 und 15 a). Auf einer Seite lag ein Stein, der das gewünschte Gewicht hatte, auf der anderen Seite die zu wiegende Butter. Diese Waage wurde einst im gesamten Sudetenraum benützt, wie die Gewährsleute aus den Orten Klentnitz (Nikolsburg), Poppitz (Auspitz), Malitschen (Leitmeritz), Rochlitz, Oberaltstadt (Trautenau), Arnsdorf (Römerstadt) durch besonders beigegebene Zeichnungen bestätigten.

In Nordböhmen und Mähren-Schlesien war es daneben üblich, die *Butter zu nappln*, d. h. in eine runde, eckige oder ähnlich geschnitzte Holzform zu pressen und nachher auf ein bereitstehendes großes Holzbrett, das sog. *Butterbrett*, auszuschlagen. Zu diesem Zweck wurden die Holzformen zuerst in heißes und dann in sehr kaltes Wasser getaucht, damit sich die Butter leicht heraus schlagen ließ. Die Formen hatten, wenn sie gestrichen voll waren, ein bestimmtes Gewicht, zumeist ein viertel, seltener ein halbes Kilo. Diese Formen waren meist aus hellem Ahornholz und wurden von dem sog. *Napplstecher* hergestellt. Wichtig war, daß die gezahnten Ränder der ausgeformten Butter nicht beschädigt wurden, da sonst der Verdacht aufkam, daß jemand von der Butter gekostet hatte. Jeder Bauernhof hatte sein eigenes Muster. Oft war auch ein Monogramm oder aber die Hausnummer des Hofes in die Form eingeschnitzt, damit die Käufer in der Stadt sicher sein konnten, die Butter von einem bestimmten Hof zu erhalten (s. dazu Tafel 6, Abb. 16—18).

Zum Frischhalten wurde die Butter zum Transport in die Stadt in Blätter, vor allem vom Meerrettich, vom Wein oder von Rüben, aber auch in nasse Tücher eingewickelt. In der Zwischenzeit lag sie entweder auf Brettern, mit einem feuchten Tuch abgedeckt, im Keller oder aber in großen Schüsseln mit Brunnenwasser, vor allem dort, wo man Wasserhäusel, Wassertröge, Wassergruben oder auch Hausbrunnen zur Verfügung hatte (s. S. 354, 356).

In vielen Bauernhäusern war es üblich, beim Buttern für jeden Hausangehörigen für das Abendessen ein Butterklümpchen so groß wie eine Metallmünze rund zu formen, in das man mit dem Daumen eine Vertiefung einzudrücken pflegte, das sog. *Butterkleck* oder *-klecklein*.

In Mittelmähren, wo früher viel Ziegenzucht betrieben wurde, hatte man die Gewohnheit, Kuhmilchbutter in längliche und Ziegenmilchbutter in runde Formen zu pressen, um sie so schon äußerlich kenntlich zu machen.

Im sudetenschlesischen Raum galt noch lange Zeit als altes Buttermaß das sog. *Quartierlein*, das weniger als ein halbes Pfund wog. Es war rund und geschnitzt. Erst später setzten sich auch dort die länglichen Formen zu einem Viertelkilo durch.

Die Häusler- und Kleinbauersfrauen brachten ihre Butter selbst in die Städte zum Markt, wo sie meist schon ihre Kundschaften hatten. Von den großen Höfen wurden später, als die Erzeugung größer, die Zahl des Gesindes aber geringer geworden war, Butter, Quark, Eier, mitunter auch Käse ein- bis zweimal in der Woche von Aufkäufern aus der Stadt abgeholt, freilich zu einem geringeren Preis.

Die Butter hatte auch im Volksleben der Sudetendeutschen ihren Platz. Zu bestimmten Feiertagen und Familienfesten, vor allem aber zu Ostern und zu Hochzeiten, preßte man die Butter in zweiteilige Lammformen und setzte sie dann zusammen. Meist wurde die Ausformung noch mit einem roten Halsband verziert.

Am Heiligen Abend bekam in Westböhmen jedes Familienmitglied, wozu auch das Gesinde zählte, zum Nachtmahl einen Butterkleck (s. o.). Darüber wurde Honig oder Sirup gegossen. Damit bestrich man beim Essen den Weihnachtsstollen, der eigentlich ein geflochtener Striezel war. Aß man das außerhalb der Festzeit, hieß es: „Heit tou ma hale-omdeln“ = Heute tun wir heiligabend, Heiligen Abend halten (Schönthal/Petschau).

Beim Buttern mußte man nach dem Volksglauben mit dem Rücken zur Türe stehen, denn sonst butterte man das Glück aus dem Haus (Nordmähren).

Wollte sich die Milch beim Buttern nicht zusammenballen, dann warf man in der Planer Gegend einen Kieselstein ins Butterfaß, den man am Ostermorgen von einem Kreuzweg geholt hatte⁴².

Im vorigen Jahrhundert war die einfache bäuerliche Bevölkerung auch der Sudetenländer noch fast überall bereit, bei einem Versagen in der Milchwirtschaft, sei es, daß die Kühe wenig, schlechte oder gar keine Milch gaben, daß die Quark- oder Buttermilch mißlang oder daß, wie es im Sommer häufig vorkommt, die Milch den Sud nicht hielt, die Schuld daran Hexen zuzuschreiben. Das waren

⁴² ZföVk 3 (1897) 115.

Frauen, die man beschuldigte, mit dem Teufel im Bunde zu stehen, um sich so den Viehnutzen anderer aneignen zu können. Grund und Ursache des Versagens hätten sich gewiß auch damals schon auf natürliche Weise klären lassen. Zumeist lag die Schuld bei den betroffenen Bäuerinnen selbst, wenn sie zu wenig Sauberkeit, Ordnung und Sorgfalt walten ließen. Doch die Schuld wurde außerhalb gesucht. Kleine Bäuerinnen und insbesondere Häuslerinnen, die durch exakte und zielstrebige Arbeit vor allem in der Milchwirtschaft Erfolg hatten, liefen oft Gefahr, aus Neid verdächtigt zu werden, besonders dann, wenn sie alleinstehend waren und niemanden hatten, der ihnen schützend beistehen konnte. War so ein armes Wesen einmal verdächtigt worden, so wurde es schnell von der ganzen Dorfgemeinschaft verfeimt. Die Geistlichkeit stand selbst noch zu sehr unter dem Schatten und den Nachwirkungen der einstigen Hexenverfolgungen und der Hexenaustreibungen, als daß sie hätte überzeugend eingreifen können. Dieser Aberglaube, der mit der Milchwirtschaft auf das engste verbunden war, hatte viel Verdruß in einzelne Dörfer getragen und viele anständige Frauen unglücklich gemacht. In abgelegenen Orten reichte der Hexenglaube, natürlich in abgeschwächter Form, bei einigen Leuten noch bis in die zwanziger Jahre unseres Jahrhunderts herein.

Dieser Aberglaube hatte zur Entstehung zahlreicher Sagen beigetragen, in deren Mittelpunkt die Milch im Schadenzauber stand. Meist wollte eine Person durch ein Fenster, durch einen Türspalt oder durch das Schlüsselloch die vermeintliche Hexe dabei beobachtet haben, wie sie ein Grastuch, das sie über die Ofenstange geworfen hatte, melkte, wobei daraus Milch in Strömen floß, die anderen entzogen wurde, so daß deren Kühe keine Milch mehr gaben. Ein immer wieder abgewandeltes Motiv war auch das Butterstampfen durch eine Hexe, wobei eine ungeahnte Buttermenge erzielt wurde. Der folgende Butterspruch ist wohl hier einzureihen. Er stammt aus der Planer Gegend⁴³:

Röia di Küwl, röia di —	Rühr dich, Faßl, rühr dich —
Va dau bis daa af Rom,	Von da bis dorthin nach Rom,
Va jedan Haus a Tröpfrl,	Von jedem Haus ein Tröpflein,
Künnt denna eppas z'samm!	Kommt dennoch etwas zusammen.

Um den Hexenzauber zu brechen, bedurfte es eines kundigen Mannes, der, wie es hieß, „mehr konnte als Brot essen“. Oft waren es auch Zigeuner oder Zigeunerinnen, die nach der Sage die Hexe entlarven oder den Milchzauber brechen halfen. Es gab in den Sudetenländern kaum ein Sagenbuch oder einen Sagenabschnitt in einer Heimatkunde oder in einer ähnlichen Veröffentlichung, in denen solche Sagen gefehlt hätten.

Vielfältig waren ehemals auch die abergläubischen Abwehrmaßnahmen, um das Verhexen des Viehs oder der Milch und ihrer Produkte zu verhindern. Diese wurden insbesondere zu bestimmten Terminen, wie in der Nacht vom 30. April zum 1. Mai, der Walpurgisnacht, zum Pfingstfest, das oftmals der Termin des

⁴³ Zfvk 3 (1897) 115.

Viehauftriebs war, am Heiligen Abend und ganz besonders beim ersten Viehaus-
trieb im Frühling geübt⁴⁴.

Außer in der Sage spielten Milch und Milchprodukte, vor allem aber Butter
auch sonst in der Volksdichtung eine Rolle. So hieß es in Nordböhmen weithin:

Butta un Quork
Mocht de Glieda stork,
Butta ellēne
Mocht schwoche (krumme) Bēne (Beine).

oder in Nordmähren-Schlesien

Quork kühlt, Butta briht (brüht).

Eine Redensart, die der Volksmund einer geizigen Bäuerin in den Mund legte,
worauf sie von einem aus dem Gesinde die Antwort erhielt „und ich aß Butta,
un wenn ich vabrih!“

Eine andere, fast überall gehörte Redensart beschäftigte sich mit dem finan-
ziellen Wert der Butter, wenn es hieß:

Butta mocht den Beitel lucka.

Wenn die Bäuerin mit der Butterbereitung beschäftigt war, mußten die klei-
neren Kinder in der Stube oftmals irgendwie abgelenkt und unterhalten werden,
was auch dadurch geschah, daß man das eintönige Butterstampfen mit Worten
begleitete. So sang man um Rochlitz im Riesengebirge beim Buttern:

Potta-, Pottafoß,
Gieh ei de Schul un lerne wos!

In der Neuhauser Insel konnte man hören:

Buda, geh rühr ti,
Beirin, geh schmier si
für alle Leit, Knecht un Dian
heit tun mr Buda rührn.

Im nördlichen Böhmerwald hieß es:

Budal, Budal, tou de zom
Wej dos Kejchl in dr Pfonn
Wej da Baua mit da Beiren
Wej da Knecht mit da Dian,
das ma a guats Budabrouk kriagn.

Aus dem Adlergebirge stammt ein etwas entstellter Vers, der wohl zu lesen ist
als:

Stampe! Stampe! Stürle! Mann.

⁴⁴ Wolf-Beranek, Hertha: Weide und Weidebrauch in den Sudetenländern.
JbODV 16 (1973) 215 ff.

