

Butterfass

Wie kannst du alte Objekte wieder aufleben lassen?

Versuch mal, selbst Butter zu schlagen und gehe auf Objekt-Suche im Kulturgüterportal!



Das Butterfass aus unserer Sammlung und viele weitere Objekte findet ihr digital im KIM-bl, dem Kulturgüterportal und Museumsnetzwerk Baselland.

www.kimweb.ch/sammlungen

Was ist ein Butterfass?

- Ein Butterfass ist ein Behälter, in das der abgeschöpfte Rahm gegeben und anschließend zu Butter gestampft oder geschlagen wird. Früher war dieses das am weitesten verbreitete Gerät zum Buttern.

Wie stelle ich Butter selbst her?

- Heute könnt ihr Butter auch bequem zuhause einmal selber herstellen. Dazu 5dl Rahm mit dem Schwingbesen des Handrührgerätes rühren bis er flockig wird und Flüssigkeit (Buttermilch) austritt. Butter in ein Sieb geben, abtropfen lassen, in eine vorgekühlte Schüssel geben, mit Eiswasser so lange übergiessen und unter Wasser kneten, bis alle Flüssigkeit ausgetreten ist (d.h. wenn die Butter fest wird). Butter beliebig formen.



Die Museen Baselland: Kulturschätze zum erstaunen

- Entdeckt unsere Kulturschätze online bequem von zuhause aus! www.kimweb.ch/sammlungen
- Die Hüterinnen und Hüter unserer Kulturschätze laden Euch ein: Entdeckt unsere regionale Geschichte in hochspannenden Ausstellungen und Sammlungen. Archäologie, Kunst, Natur, Fotografie und erstaunliche Objekte des täglichen Lebens aus längst vergangenen Zeiten - das Spektrum ist enorm!