[Weitere Angaben: https://bawue.museum-digital.de/object/2080 vom 02.05.2024]

Objekt:	Zentrifuge
Museum:	Freilichtmuseum Beuren In den Herbstwiesen 72660 Beuren 07025 91190-0 info@freilichtmuseum-beuren.de
Sammlung:	Landwirtschaft
Inventarnummer:	03/004/41

Beschreibung

Die 1876 erfundene Zentrifuge nutzt die Fliehkraft aus. Das leichtere Milchfett lässt sich so von der übrigen Flüssigkeit trennen. Mit dem hier gezeigten, handbetriebenen Gerät konnten in einer Stunde etwa 130 Liter Milch verarbeitet werden. Da die Milch frisch verarbeitet wurde, der Rahm nicht mehr sauer war, entstand eine neue Butterqualität: die Süßrahmbutter.

Grunddaten

Material/Technik:	Holz; Gusseisen; Blech, verzinnt, Eisen, lackiert
Maße:	H 54 cm, T 36 cm, L 45 cm

Ereignisse

Hergestellt	wann	1900-1930
	wer	
	wo	

Schlagworte

- Butter
- Butterherstellung
- Landwirtschaft
- Milchwirtschaft