

	<p>Object: Zentrifuge</p> <p>Museum: Freilichtmuseum Beuren In den Herbstwiesen 72660 Beuren 07025 91190-0 <a href="mailto:info@freilichtmuseum-beuren.de">info@freilichtmuseum-beuren.de</a></p> <p>Collection: Landwirtschaft</p> <p>Inventory number: 03/004/41</p>
--	--

## Description

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.

## Basic data

Material/Technique:	Holz; Gusseisen; Blech, verzinkt, Eisen, lackiert
Measurements:	H 54 cm, T 36 cm, L 45 cm

## Events

Created	When	1900-1930
	Who	
	Where	

## Keywords

- Agriculture
- Butter
- Butterherstellung
- Milchwirtschaft