

Milchzentrifuge funktioniert wieder

Das Heimatmuseum samt Ruhbenderhaus sammelt nicht nur Objekte, die für die nachfolgenden Generationen von Interesse sein könnten. Ihre Macher erhalten auch Kulturtechniken, die in der Vergangenheit zum Leben und Arbeiten der Menschen gehörten. In Zusammenarbeit mit den Schulen durften die Schülerinnen und Schüler mit dem Flegel dreschen, aus Obst Most pressen und sogar Eisen schmieden. Zurzeit werden Geräte instand gesetzt, mit denen Butter hergestellt werden wird.

Einsatzbereit ist die abgebildete Milchzentrifuge. In einem aufwändigen Verfahren reinigte sie die Eichelberger Firma Inge und Herbert Poliwoda, so gründlich und fachmännisch, dass sie einsatzbereit ist. Der Schmutz und die angesetzte Patina wurden durch die intensive Glaskugelbestrahlung top entfernt. Fast zu neu sehe sie aus, um als historisches Gerät erkannt zu werden, meinten die Begutachter des Freundeskreises Heimatmuseum.



Das „Miele“ Gerät

Sie sagen der Familie Poliwoda öffentlich ein herzliches Dankeschön, denn nur so viel kostete die Restaurierung.

Die Zentrifuge gewinnt Sahne, indem sie den Rahm von der Milch trennt. In den oberen Aufsatz wird die kuhwarme (35°) Milch geschüttet. Man dreht am Hebel bis die Zentrifuge unter dem Aufsatz eine bestimmte Geschwindigkeit erreicht hat, dann lässt man die Milch zwischen die trichterförmig angeordneten Lamellen in der Zentrifuge laufen. Da das Wasser in der Milch schwerer ist als das Fett, tropft es wegen der Fliehkraft außen ab und läuft durch den unteren Auslauf in die Auffangschale. Die Sahne tritt durch den oberen Ablauf aus und wird mit einem Becher aufgefangen.

Die Entrahm Maschine erhielten wir von Josef Essig.

Eine zweite Zentrifuge erhielten wir von der Frau Maria Dochat. Das Miele Gerät ist bereits weiter entwickelt. Es trennt den Rahm von der Milch mit Hilfe von Sieben. (Bac)



Josef Essig an seiner Entrahm Maschine