

Milchrampen in der Dörfern.

In früherer Zeit war es in den Bauernhäusern üblich, die Milch selbst zu Butter und Quarkkäse, auch Pimmkäse genannt, zu verarbeiten. Zur Herstellung der Butter wurden anfänglich Holzbutterfässer mit eingelassenem Stiel, an dem sich eine durchlochte

1925/1 - 28

1925/1 - 29

runde Platte befand, verwendet. Durch das Hochziehen und Niederstoßen des Stieles wurde der Milchrahm in Bewegung gesetzt und so lange bewirkt, bis sich Butter gebildet hatte. Derartige Butterfässer findet man auch heute noch in ganz kleinen Betrieben und in Haushaltungen. Später kamen drehbare Butterfässer auf, die das Buttern erleichterten und weniger Zeit beanspruchten als die erstgenannten Fässer. Darnach wurden vereinzelt Hundebuttermaschinen benutzt, die durch einen Hund getrieben wurden, ähnlich einem Pferdegöpel. Schließlich fanden Milchzentrifugen, die das Aussondern der Fettbestandteile aus der Milch vollführten, Eingang. Seitdem aber die Gründung von Molkereigenossenschaften eingesetzt hat und immer mehr Privatmolkereien errichtet werden, liefern bekanntlich die meisten Besitzer die Milch an diese, unterlassen das Selbstbuttern so gut wie ganz und werden von den Molkereien mit Butter beliefert. Manche Besitzer liefern die Milch auch direkt nach Großstädten und buttern nur ihren eigenen Bedarf. - Die für Molkereien und Städte bestimmte Milch wird nun bekanntlich ortschaftsweise auf einem Wagen nach der Molkerei oder Bahn befördert. Um das Abholen der Milch von den einzelnen Besitzern möglichst einfach und wenig zeitraubend zu gestalten, kam man darauf - es ist mir nicht bekannt, wo es zuerst geschah - an der Straße, wo der Milchwagen vorfährt, eine Art Rampe herzurichten, auf welche der Besitzer die gefüllten Milchkanen stellen läßt und von der sie der Milchfahrer leicht auf den Wagen heben kann. Der Milchkutschcr stellt dann die leeren Kanen nach der Rückkehr von der Molkerei oder Bahn wieder auf die Rampe, von der sie der Besitzer in das Gebäude tragen läßt.

Die Rampen sind so angelegt, daß die Milchkanen vom Hofe oder Garten auf die Rampe gestellt werden können. Vielfach entfernt man deswegen ein entsprechendes Stück der Einfriedigung oder der Hecke, um beim Hinaufsetzen der Kanen nicht behindert zu sein.

Die Rampe besteht aus **4** im Erdboden befestigten Eichenpfählen und darauf angebrachter kräftiger glatter Platte aus hartem Holze. Die Höhe beträgt etwa **1,20** Meter, die Platte ist **0,05** Meter stark, **1,70** Meter lang und **0,70** Meter breit.

Die Rampen sind bisher sehr primitiv hergestellt, so daß sie keinen gefälligen Anblick bieten. Die Pfähle tragen vielfach die Borke oder sind roh behauen. Selten findet man gleichmäßige Pfähle verwendet.

Zweck dieser Zeilen ist, darauf hinzuweisen, daß es sich empfehlen dürfte, die Milchrampen, welche man in manchen Ortschaften fast vor jedem landwirtschaftlichen Gehöft sieht, charakteristischer zu gestalten, so daß sie sich dem Dorfbilde, ohne zu stören, einfügen, ja gewissermaßen zur Zierde werden. Das Praktische muß dabei vor allem berücksichtigt werden. Die **4** Pfähle wären gleichmäßig auszuwählen oder herzurichten, sie könnten durch besondere Hölzer verzierend verbunden werden. Die Platte muß oben eine glatte Fläche bleiben, doch könnten die Ecken abgerundet werden; unter der Platte, jedoch reichlich zurückspringend, könnte eine Zierleiste oder Derartiges Platz finden. Das Ganze müßte einen wuchtigen Eindruck machen,

1925/1 - 29

1925/1 - 30

alles müßte derb hergerichtet werden, um einen kräftigen Stoß vertragen zu können.

Ich möchte hierdurch Baumeistern und sonstigen im Baufach Tätigen die Anregung geben, zweckmäßige, ein gewisses Gesicht zeigende Milchrampen zu entwerfen und solche verschiedener Art den landwirtschaftlichen Besitzern zur Herstellung zu empfehlen. Gleichzeitig möchte ich auch den landwirtschaftlichen Besitzern nahelegen, nach und nach die jetzigen unschönen Milchrampen durch solche von gefälliger Form ersetzen zu lassen, um dem einzugschönen lauenburgischen Dorfbilde eine weitere charakteristische Note zu geben.

K. V. [K. Vollrath]

Heimatbund und Geschichtsverein Herzogtum Lauenburg e. V.

© 2018. www.hghl.info

*