

gelochten, handbetriebenen Trommel mit hoher Geschwindigkeit trennten sich die Fettpartikel ab und liefen durch ein Rohr nach außen in ein Tongefäß für Rahm/Sahne, während die Magermilch durch ein zweites, dickeres Rohr in einen Eimer floss und für die Aufzucht von Tieren verwendet wurde. Die Sahne musste mehrere Tage in der kühlen Speisekammer ruhen, bis sie etwas fester und somit reif fürs Buttern war. Das geschah bei uns im kühlen Keller mit Hilfe einer **Buttermaschine**. Durch Drehen eines Schwungrads wurde die sich im Inneren der tonnenförmigen Maschine befindliche Sahne von einer Art Holz-Quirl so lange geschlagen, bis sich Fettklümpchen zu größeren Flocken verbanden und diese sich letztlich zu einem Butterklumpen zusammenballten. Durch tüchtiges Kneten mit der Hand entfernte meine Mutter die restliche Flüssigkeit (Molke) und formte die fertige Masse in einem Holzmodell zu appetitlichen Stücken von 500 Gramm.

In Waldfrieden gab es so gut wie keine Möglichkeit, Milch oder Butter zu verkaufen. Denn selbst wer sich keine Kuh leisten konnte, besaß zumindest ein paar Ziegen, scherzhaft „Milchkühe des kleinen Mannes“ genannt. Glücklicherweise hatten wir in Insterburg Freunde mit einem Kolonialwarengeschäft, die uns die überschüssige Butter gerne zum Weiterverkauf abnahmen, während sich meine Mutter im Gegenzug mit zwar teuren, aber leicht zu transportierenden Waren aus ihrem Laden eindeckte wie Kaffeebohnen, Kakao, Mandeln, Schwarztee und dergleichen, also Kolonialwaren aus Übersee, deren Einfuhr im Laufe des Krieges immer stärker gedrosselt wurde. Einmal hat meine Mutter auch ausprobiert, Butter auf dem Insterburger Wochenmarkt anzubieten, sich aber so sehr über die Stadtfrauen geärgert - oder sich von ihnen gedemütigt gefühlt? -, dass sie es nicht ein zweites Mal versuchte. Die Damen gingen mit ihrem eigens dafür mitgebrachten Löffelchen von Stand zu Stand, schmeckten überall herum und versuchten dann, durch Herummäkeln die Preise zu drücken. Vorkriegszeit! Es stimmt jedoch, dass es für den Wohlgeschmack der Butter auf die Qualität der Sahne ankommt, somit also auch auf die Tierhaltung (Stall oder Weide) und Fütterung (Grün- oder Trockenfutter).

Nach Einführung des Milchautos wurde nur noch für den Eigenbedarf gebuttert. Für die kleinere Menge reichte ein **Butterfass** mit einem Stampfer aus. Als während des Krieges fast die gesamte Milch abzuliefern war und die Behörden daher die Milchzentrifuge durch Beschlagnahme eines bestimmten Teiles unbrauchbar gemacht hatten, mussten auch wir die uns nun zugeteilte Buttermilch von der Molkerei beziehen. Trotz vieler Milchkühe knapp an Butter? Nun, meine Mutter verstand es, täglich etwas Milch abzuzweigen und bei der Herstellung von Butter auf eine alte Methode zurückzugreifen, die man vor Erfindung der Milchzentrifuge angewandt hatte und die sicherlich bei Besitzern von nur einer Milchkuh noch immer gängig war: Man ließ die Vollmilch an einem kühlen Ort ruhen, schöpfte dann vorsichtig den sich oben angesammelten Rahm ab, der wiederum einige Tage ruhen musste u.s.w. Durch diese längere Verarbeitungszeit - ohne Kühlschrank! - vergrößerte sich natürlich die Gefahr, dass das Vorprodukt umkippte und nicht mehr zu gebrauchen war. Doch zum Glück verfügte meine Mutter über ein gutes Fingerspitzengefühl, das für eine Bäuerin einfach unerlässlich war, sodass wir auch in kargen Zeiten immer etwas Butter zum Zusetzen hatten.

Unsere Dienstboten verstanden ihr Handwerk und waren es gewohnt, hart zu arbeiten, hatten sie doch alle schon mit 14 bzw. 15 Jahren nach Beendigung der Volksschule in Stellung gehen müssen. Eine Ausnahme bildete das Pflichtjahrmädchen Herta, wohlbehütete Tochter eines Insterburger Bahnbeamten. Die hatte gerade die Mittelschule mit der Mittleren Reife abgeschlossen und strebte eine Ausbildung bei dem Insterburger Hauptpostamt an. Nach den Bestimmungen des 1938 eingeführten **Pflichtjahres** waren aber alle Mädchen unter 25 Jahren zu einem Jahr Arbeit in der Land- und Hauswirtschaft verpflichtet, bevor sie eine Lehre oder anderweitige Ausbildung beginnen durften. So kam dieses Stadtkind im Alter von 16 Jahren zu uns aufs Land. Ich erinnere mich gut an ihren ersten Arbeitstag: Ein Frühlingstag, die Kartoffelmiete war gerade geöffnet worden, und nun hieß es, die faulen Kartoffeln auszusortieren, natürlich ohne die aus unserem heutigen Leben nicht mehr wegzudenkenden Einweghandschuhe. Zwar handelte es sich hier um keine schwere körperliche Arbeit, doch wer den Geruch von verfaulten Kartoffeln kennt, weiß, dass diese