

Abhüten des Viehes und eine richtige Anlegung der Sennhütten und Stallungen wesentliche Anforderungen einer geregelten Alpwirtschaft bilden. Im natürlichen Anschluß an diese Darstellungen bleibt uns jetzt noch übrig „die Milchproduktion und ihre Verwerthung“ als ein weiteres alpwirtschaftliches Thema zu besprechen. Betrachten wir zunächst die Verwerthung der Milch zur Butterbereitung, so müssen wir zum Vorhinein das Geständnis machen, daß dieser Zweig der Milchwirtschaft bei uns noch viel zu wünschen übrig läßt; wir stehen eben noch auf dem alten Wege der Gewohnheiten, ohne uns je über die Fortschritte der Butterbereitung, wie sie namentlich die Holländer und Schweizer aufzuweisen haben, oder die natürlichen chemischen Vorgänge, welche die Milch bis zur Verbutterung durchzumachen hat, zu bekümmern. Das Rohmaterial der Butterfabrikation „die Milch“ ist überall das gleiche, nur die Behandlung desselben ist eine sehr verschiedenartige; doch tritt hier der Umstand hinzu, daß die Verbesserung der Behandlungsweise nicht wie in andern Zweigen der Gewerbsamkeit entsprechend größere Geldmittel sondern lediglich mehr Sorgfalt u. Aufmerksamkeit erfordert. Die Fehler einer mangelhaften Behandlungsart liegen vielerorts und sind schon vielfach in der Beschaffenheit der Milchfässer, in der mangelhaften Regulirung von Wärme und Kälte, in der fehlerhaften Form der Butterfässer, Unreinlichkeit der Milchgeschirre etc. und endlich in dem Mangel an gutem Willen und richtiger Einsicht in das Geschäft des Butterns verbunden mit einer Gleichgültigkeit und Unhänglichkeit an den alten Schlandrian zu suchen.

Um uns die natürliche chemische Entstehung der Butter anschaulich zu machen, müssen wir zunächst die Bestandtheile der Milch etwas näher betrachten

- 100 Theile Milch bestehen aus
- 86 Theilen Wasser,
- 4 1/2 „ Milchzucker,
- 4 „ Käsestoff,
- 1/2 „ Salz-Aischen-Bestandtheile,
- 5 „ Butter.

Der Käsestoff und Milchzucker sind im Wasser aufgelöst und die Butter schwimmt in kleinen Kügelchen in demselben herum, letztere sind von einem feinen Häutchen von Käsestoff umgeben.

Wie alle genannten Bestandtheile in Bezug auf ihre Menge sich nicht immer gleich sind, so ist es auch mit der Butter. Die Bestandtheile wechseln, d. h. es sind deren mehr oder weniger vorhanden, je nach den verschiedenen Thieren, je nach der Nahrung; fette Kühe geben fettere Milch als schlecht genährte.

Im Zustande der Ruhe steigen nun die Fettkügelchen viel leichter durch die Milch an die Oberfläche und bilden eine Decke, die wir Rahm nennen. Die zuerst aufsteigenden Kügelchen sind die größten und fettesten, enthalten auch weniger Käsestoff, weshalb man hier und da zwei Qualitäten Butter macht, eine erste von dem zuerst abgenommenen und eine zweite von dem später abgenommenen Rahme. Arbeiten wir diesen Rahm, d. h. die von der Milch abgenommenen Fettkügelchen durch anhaltendes Schwingen oder Stoßen so zusammen, daß sich die letzteren nach und nach aneinander hängen und zu einem größeren Klumpen vereinigen, so erhalten wir die Butter, welche also auf mechanischem Wege und ohne Verwendung der Bestandtheile des Rahmes zu einer fetten Masse wird.

Untersuchen wir die Butter nach ihrer Zusammensetzung so finden wir, daß sie aus einem fetten und einem flüssigen Fette besteht, in welchem mehrere flüchtige Säuren enthalten sind, die bei längerem Aufbewahren der Butter frei werden und das Ranzigwerden der letzteren verursachen. Kocht man die Butter mit der doppelten Menge Wasser aus, so verlieren sich die Säuren wieder. (Fortsetzung folgt.)

Verantwortlicher Redakteur u. Herausgeber: Dr. Rudolf Schädler.

## Nichtamtliche Anzeigen.

### Bekanntmachung.

Aus der Verlassenschaftsmassa nach Andreas Eins bei Nr. 34 in Baduz, werden Dienstag den 9. Februar d. J., Nachmittags 3 Uhr im Gasthause zum Engel in Baduz aus freier Hand mehrere Grundstücke öffentlich versteigert, als:

- 3 Stück Wiesen unter dem Damm,
- 1 Streueried auf den Mäder,
- 1 Acker in der Bish,
- 1 Acker in der Pradafant,
- 1 Acker in Gabetsch und
- 4 Stück Reben in der Marin, Bündt, Eggerten und Stöcker.

Kauflustige werden eingeladen am besagten Tage rechtzeitig zu erscheinen.

Baduz, am 2. Februar 1875.

Die Erbsmassa.

### Kornpreise vom Fruchtmarkt in Bregenz vom 29. Jänner.

Der halbe Regen	beste		mittlere		geringe	
	fl.	fr.	fl.	fr.	fl.	fr.
Korn . . . . .	3	40	3	15	3	05
Roggen . . . . .	2	80	2	60	2	50
Gerste . . . . .	2	70	2	50	2	30
Türfen . . . . .	2	80	2	50	2	20
Hafer . . . . .	1	70	1	60	1	50

### Thermometerstand nach Reaumur in Baduz.

Monat	Morgens 7 Uhr	Mittags 12 Uhr	Abends 6 Uhr	Witterung.
Jänner 27.	— 1/4	+ 2	— 1/2	hell
" 28.	— 2 1/4	+ 1 3/4	0	"
" 29.	— 1 3/4	— 3	0	"
" 30.	0	+ 1	0	trüb, schneit St.
" 31.	— 4	— 1	— 5	hell
Februar 1.	— 7 1/2	— 3/4	— 5	"
" 2.	— 1 1/2	+ 3	— 1/4	trüb

### Telegrafischer Kursbericht von Wien.

3. Februar Silber . . . . .	105.80
20-Frankenstücke . . . . .	8.90

Druck von Heinrich Graff in Feldkirch.