

trifft, wo die zum Abrahmen bestimmte Milch aufbewahrt werden soll, so ist vor Allem darauf zu achten, daß derselbe die zur Rahmbildung geeignete Temperatur besitzt. Vielfache Erfahrungen haben herausgebracht, daß die zur Ausscheidung des Rahmes passendste Temperatur zwischen 10–12° Reaumur sich bewegt. Bei der Anlegung derartiger Aufbewahrungsorte ist ferner sehr darauf zu sehen, daß dieselben keine übertriebenen, gährende oder faulende Stoffe enthalten, weil die Milch durch Aufnahme solcher Dünste Gefahr läuft, entweder vorzeitig sauer zu werden oder gar eine eigentliche Veränderung anzunehmen.

Welche Gefäße eignen sich am besten zur Aufbewahrung der zum Aufrahmen bestimmten Milch?

Der Bau und das Material der Gefäße in denen die Milch aufrahmen soll sind sehr verschiedenartig und wechseln nach jeder Gegend. In der Schweiz und auch in unserer Gegend herrschen die hölzernen Geschirre vor, in Holland sieht man 3½' lange und 1½' breite Milchnapfe aus Eschen oder Lindenholz, oder irdene Milchtöpfe, oder elegante ovale kupferne Becken; die Schweden und Dänen benützen 1 bis 1½" hohe viereckige Gefäße aus Weißblech; in Deutschland trifft man vielfach irdene Becken; in England gußeiserne und sogar gläserne Gefäße, in Frankreich blecherne oder emailirte eiserne Becken und in eleganten Milchwirthschaften sogar Porzellschalen u. s. w. Um aus diesen Mustertypen das Zweckmäßigste auszuwählen muß vor Allem klar sein, welche Anforderungen an ein gutes Milchgefäß zu stellen sind. Als solche sind zu nennen:

1. Müßen die Milchgeschirre mehr flach als hoch gebaut sein (2–4") und

2. aus einem Material verfertigt sein, das sich möglichst gut reinigen läßt und die Milch nicht aufnimmt d. h. nicht porös ist.

Die Form der Gefäße hingegen ist gleichgültiger, sie können ebensogut viereckig wie rund sein, so bald nur die Milch in denselben nicht zu hoch aufgeschüttet wird; denn die Fettkügelchen, die vom Boden aufsteigen, haben bei flachen Gefäßen und wenig hohem Eingießen einen kürzern Weg zurück zulegen als bei tiefen. Der Rahm wird deshalb schneller gebildet.

Bezüglich der bei uns vorherrschenden hölzernen Gepsen und Mulden würden dieselben den obigen Anforderungen entsprechend am zweckmäßigsten durch blecherne (ausgeschlagene und gutverzinnete) Becher ersetzt.

Dieses Material findet überhaupt in neuerer Zeit in der in der Milchwirthschaft immer mehr Anwendung und hat dem Holze gegenüber den großen Vortheil, daß es nicht porös ist d. h. nichts von den aufbewahrten Flüssigkeiten aufsaugt und leicht gereinigt werden kann. Bei noch so fleißigem Ausbrühen und Waschen der hölzernen Gepsen lassen sich dieselben nur sehr schwer vollkommen frei von Säuren halten. Wenn man aber dennoch bei den hölzernen Gefäßen bleiben will, so achte man wenigstens darauf, daß dieselben aus zweckmäßigem Holze von fester Faser (Bergholz) gebaut werden und nicht aus solchem, das weite Jahrringe und lockere Struktur besitzt.

Daß in Bezug auf das Reinigen aller Gefäße die größte Sorgfalt und Pünktlichkeit zu beobachten ist versteht sich wohl von selbst. Zum Ausspülen der Milchgefäße bedient man sich vielerorts, um die Säuerung zu verhindern einer schwachen Natronlauge.

Wie lange soll die abzurahmende Milch zum Aufbewahren stehen bleiben?

Hier begegnen wir einer Frage, die in Bezug auf die Gewinnung von Butter von großer Bedeutung ist. Wer sich hauptsächlich auf die Fabrikation von letzterer verlegt und die übrigen Produkte der Milch als Nebenprodukte betrachtet, dem

muß natürlich daran gelegen sein, so viel Rahm als möglich zu gewinnen: zu diesem Zwecke ist es aber durchaus nothwendig, daß das Sauer und Dickwerden der Milch möglichst aufgehalten werde; denn nach dem bisher Gesagten ist es leicht erklärlich, daß von dem Augenblicke an, wo die Milch gerinnt, die Fettkügelchen durch die verdickte Milch sich nicht mehr heben können und somit ein Theil derselben in der Milch zurückbleibt. Daß es hierbei wieder auf einen passenden Aufbewahrungsort ankommt ist leicht begreiflich und gelten in Bezug auf denselben die schon oben angedeuteten Anforderungen.

Will man eine ganz feine und rein schmeckende Butter haben, so läßt man die Milch nicht länger als 12 Stunden stehen, will man die letztere hingegen ganz aufrahmen, so geschieht dieses bei einer Temperatur von 8–10° Reaumur, nicht vor 48 bis 60 und bei einer Temperatur von 13–19° Reaumur nicht vor 24 Stunden. Je kühler die Luft, desto langsamer geht das Aufrahmen vor sich. Zur Verhinderung des Sauer- und Dickwerdens der Milch wendet man häufig doppelt kohlensaures Natron an, welches die sich bildende Säure aufnimmt und eine schnelle Ausscheidung des Rahmes bewirkt.

Verantwortlicher Redakteur u. Herausgeber: Dr. Rudolf Schädler

Ämtliche Anzeigen.

Rundmachung.

Gegen doppeltes Unterpfand und gegen gute Bürgschaft sind hieramts Gelder erhältlich. Auch werden versicherte gute, ältere Briefe eingelöst.

Jene Parteien, welche Willens sind, Geld anzunehmen, haben sich diesfalls an den festgesetzten Amtstagen Mittwoch und Samstag bei der gefertigten Verwaltung anzumelden.

Fürstlich Liechtensteinische Kassenverwaltung.

Vaduz, am 28. Jänner 1875.

Rebesty.

Kornpreise vom Fruchtmarkt in Bregenz vom 5. Febr.

Der halbe Megen	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
Türken	2	80	2	50	2	20
Hafer	1	70	1	60	1	50

Thermometerstand nach Reaumur in Vaduz.

Monat	Morgens 7 Uhr	Mittags 12 Uhr	Abends 6 Uhr	Witterung.	
Februar	3	+ 1	+ 4	+ 2½	bedeckt
"	4.	+ 2	+ 2¾	0	" schneit etw.
"	5.	— 1	0	— 2½	" schneit
"	6	— 3	0	— 2	halb hell
"	7.	— 6¼	— 1	— 6	fast hell
"	8.	— 10	— 4	— 5¾	" "
"	9.	— 11	— 5½	— 6	" "

Telegrafischer Kursbericht von Wien.

10. Februar Silber	105.75
20-Frankenstücke	8.91

Druck von Heinrich Graff in Feldkirch.