

bedient sich zu diesem Zwecke harthölzerner Spateln. Mit dem gleichen Geräthe knetet man die herausgenommene Butter in einem zweckdienlichen Gefäße unter Zugießung u. Erneuerung reinen kalten Wassers so lange durch, bis sich beim Zerschneiden keine Milchtropfen mehr zeigen.

Wenn trotz Beachtung der angegebenen Regeln das Gelingen der Butter schwierig wird, so ist dann der Fehler in der Beschaffenheit der Milch zu suchen. Der Rahm von altemelken Kühen ist z. B. schwieriger zum Buttern als von frischemelken, weshalb zum erstern häufig ein wenig Salz beigefügt wird. Kranke Milch ist oft gar nicht zum Buttern zu bringen. Je besser, reiner und frischer das verwendete Material ist, je sorgfältiger die Arbeit des Butterns nach den angeführten Regeln ausgeführt wird, desto feiner wird das Fabrikat ausfallen. Man hüte sich ferner vor allen künstlichen Beimischungen, welche sehr häufig zur Verdeckung der vorhandenen Fehler gebraucht werden, wie z. B. das Färben der Butter, die Beimischung von einem eigenen Pulver in den Rahm u. s. w.

Die beste Farbe ist die der Natur und das beste Pulver Sorgfalt und Reinlichkeit. Was den Ertrag betrifft, den die Milch an Rahm und dieser an Butter durchschnittlich kostet, nimmt man an, daß 10 Maas Milch eine Maas Rahm und diese 1 Pf. Butter abgeben. Die Güte der Milch, die Temperaturverhältnisse bringen natürlich einen größern oder geringern Ertrag. Um den Fettgehalt der Milch zu messen benützt man den s. g. Rahmmesser (Kremometer) und zur Prüfung der verschiedenen Bestandtheile der Milch überhaupt den Milchdichtigkeitsmesser (Laktodensimeter). (Beide Instrumente können bei Herrn Christian Müller Apotheker in Bern bezogen werden).

Wie wird die Butter am besten aufbewahrt?

Wenn die Butter möglichst lange frisch und schmackhaft aufbewahrt werden will, so hängt diese Möglichkeit in erster Linie von einer sorgfältigen Fabrikation ab, indem erfahrungsgemäß eine schlecht gearbeitete Butter schon nach wenigen Tagen einen unangenehmen, ranzigen Geschmack annimmt, während dagegen gut besorgte d. h. aus süßem Rahme fabricirte, sorgfältig ausgewaschene und ausgeknetete Butter bei zweckmäßiger Aufbewahrung sich 3—4 Wochen rein und ohne Beigeschmack erhalten kann. Ueber die Aufbewahrungsmethoden herrschen verschiedene Ansichten. Die Einen wollen die Butter in einem kühlen Lokale in ein Gefäß mit kaltem reinem Quellwasser, welches täglich 1—2 mal erneuert wird, gelegt wissen, während die Anderen rathen, die Butter nicht direkt ins Wasser sondern auf Stäbchen zu legen, welche auf mit Wasser gefüllten Gefäßen angebracht sind.

Zum Schlusse des vorliegenden Abhandlungsgegenstandes bleibt uns noch übrig das ganze Rezept einer richtigen Butterbereitung kurz in wenigen Punkten zusammen zu fassen. Diese sind:

1. Man nimmt sorgfältig und zweckmäßig aufbewahrten frischen Rahm.
2. Buttert diesen Rahm in einem gut gebauten Butterfasse bei richtiger Temperatur.
3. Wascht und knetet die fertige Butter sorgfältig aus und handhabe
4. die größte Reinlichkeit vom Stalle an bis zur Herausnahme der Butter aus dem Fasse mit dem Motto: „Die Hände weg vom Fabrikat.“

Verantwortlicher Redakteur u. Herausgeber: Dr. Rudolf Schädler.

### Amliche Anzeigen.

#### Rundmachung.

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

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

Fürstlich Liechtensteinische Kassenverwaltung.  
Baduz, am 28. Jänner 1875.

Rebesch.

### Nichtamtliche Anzeigen.

#### Mühlverpachtung.

Die Gemeinde Gamprin verpachtet am 27. Februar Nachmittags 3 Uhr auf 5 nachfolgende Jahre ihre Mühle, bestehend in 3 Mahlgängen und einer Rölle, nebst Stall und anstoßender Riedwiese.

Die Versteigerung geschieht in der Wirthschaft „zum Deutschen Rhein“ in Bendorf.

Nachbedingungen können zu jeder Zeit bei der Verwaltung in Bendorf eingesehen werden.

Bendorf, den 14. Februar 1875.

Im Auftrag:  
Fr. Jos. Rind, Mühleverwalter.

Im Hof Ragaz sind schöne  
**Merchene Nebsticker,**  
die Bunde zu 40 Stück garantirt, zu verkaufen.

#### Kornpreise vom Fruchtmarkt in Dregenz vom 12. 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 Baduz.

Monat	Morgens 7 Uhr	Mittags 12 Uhr	Abends 6 Uhr	Witterung.
Februar 10	— 6	— 2 1/4	— 5	trüb; schneit
" 11.	— 10	— 4	— 8	fast hell
" 12.	— 9 1/4	— 1 3/4	— 3 1/2	halb hell
" 13.	— 3 1/4	+ 5	— 1/4	trüb; schneit
" 14.	— 3/4	+ 3 1/2	— 3/4	"
" 15.	— 1	+ 5	+ 1/2	" schneit
" 16.	+ 1/4	+ 3	— 1/4	"

#### Telegrafischer Kursbericht von Wien.

17. Februar Silber . . . . .	105.50
20-Frankenstücke . . . . .	8.90 1/2