

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

Produktion aus der Rindviehzucht.

Die im Lande stattfindenden Märkte bieten die vielfach benützte Gelegenheit zum Ankauf eingetriebenen fremden Viehes von verschiedenem Schlage. Dieses wird theils zur Auffrischung der vorhandenen Zucht, theils zur Deckung etwaigen Abganges im Stalle, oder zur Mästung benützt. Der Ankauf junger Ochsen, deren Aufzucht und Abrihtung im Zuge, sowie spätere Fütterung für die Schlachtbank findet besonders häufig im Mühlviertel statt. Zur Zeit des hohen Standes des Silberagios war der Export gemästeter Ochsen nach Mainz, Frankfurt, England und Wien ein sehr bedeutender und brachte nicht unerhebliche Summen in das Land. Auch aus dem Verkaufe von Kälbern, die größtentheils ihren Weg nach der Residenz nehmen, ziehen die Landwirthe Nutzen. Was die Verwerthung der Milchprodukte anbelangt, so hat sich diese seit der fortgeschrittenen Verkehrserleichterung durch die Eisenbahnen zumeist dem directen Verkauf der Milch zugewendet. Durch dieselben wurde das mächtige Absatzgebiet Wien auch für Oberösterreich erschlossen; dasselbe wird nun bis an die Grenze von Salzburg überall in Anspruch genommen, wo eine Eisenbahn-Station zur Verfrachtung der Milch leicht zugänglich ist. Die den Landwirthen dadurch gebotene Möglichkeit, aus ihrem Viehstande eine gute, sichere und gleichmäßige Einnahme zu ziehen, hat unstreitig günstig auf die Viehhaltung, wenn auch nicht auf die Viehanzucht eingewirkt. Während früher die Kühe an vielen Orten fast nur das leere Stroh den Winter über zu fressen bekamen und in Folge dessen kaum den Hausbedarf an Milch und Butter zu decken vermochten, sind sie nun durch entsprechende Fütterung und Pflege zu einer befriedigenden Leistung gebracht worden.

Die verschiedenen Hauptprodukte, wie sie aus der Kuhmilch gezogen werden, belaufen sich im großen Durchschnitte auf 2,900.000 Hektoliter, wovon 1,200.000 Hektoliter als frische Milch, 950.000 Hektoliter als abgerahmte Milch und 360.000 Hektoliter als Molke zum unmittelbaren Consum dienen, und woraus ferner

37.582 metr. Centner	frische Butter,
19.882 " "	geschmolzene Butter, hier Rindschmalz genannt,
2.475 " "	Süßmilchkäse,
10.281 " "	geformter und
3.426 " "	ungeformter Sauermilchkäse