

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

Schember A.-G. herstellt. (Bild 3.) Kanne um Kanne, gefüllt mit Rahm, dessen Fettgehalt zwischen 15 bis 30 Prozent schwankt, wandert zur erwähnten Wage, jedoch nur Süßrahm bester Qualität. Säurer Rahm wird streng geschieden und auf einer zweiten Wage gewogen. Die angelieferte Milch wird nicht gewogen, sondern nach Litern gemessen und in ein großes Sammelbecken geleitet.

Wie schon erwähnt, wird der Rahm nach vorheriger Kostprobe (Bild 2) in süßen und sauren geschieden und gesondert gewogen. Für die Preiszerstellung ist aber nicht nur das Gewicht, sondern auch der Fettgehalt besonders wichtig. Den Kannen wird daher abwechselnd eine Probe zur Fettgehaltsbestimmung

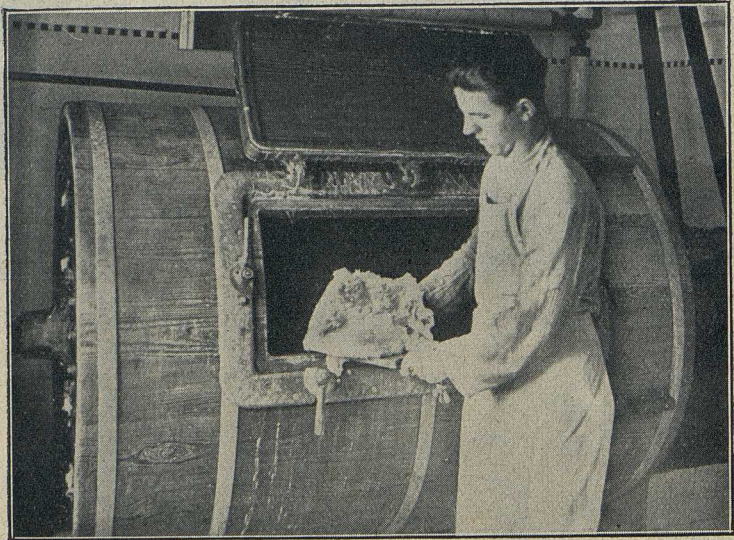


Bild 7: Das gewaltige Butterfaß.

entnommen. Die Untersuchung auf Fettgehalt wird nach Methode Dr. Gerber-Leipzig, welche als die genaueste gilt, vorgenommen. Eigene Schnelleistungsautomaten für Schwefelsäure und Amylalkohol, sowie automatische Pipetten für Rahm bürgen im Verein mit einem geschulten Personal im besonderen für absolut richtige Resultate. Die Rahmlieferung jedes einzelnen Lieferanten wird stichprobenweise monatlich 6- bis 8-mal überprüft und der Durchschnittsprozentsatz aus diesen Proben zur Preisgrundlage gemacht. (Bild 2.)

Selbstverständlich sind im Laboratorium auch vorhanden die neuesten Apparate zur Säure- und Wassergehaltsbestimmung. Die Fettgehaltsbestimmung der Milch läßt sich etwa so darstellen: In ein Glasgefäß, Glasbuthrometer genannt, werden aus dem Automaten, ebenfalls ein Glasgefäß, das durch sinnreiche Konstruktion aus einer Pipe nur ein genau bestimmtes