

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

Quantum abfließen läßt, 11 cm³ Schwefelsäure, 10 cm³ Milch und 2 cm³ Amylalkohol gefüllt und gut verschlossen. Das Glasgefäß wird gut durchgeschüttelt und in die Butyrometer-Zentrifuge gebracht, in der bei einer Tourenzahl von ca. 1200 innerhalb eines Zeitraumes von ca. 3 Min. die sogenannte Ausschleudung erfolgt, nachdem vorher durch Zusatz von Schwefelsäure und Amylalkohol die Ausscheidung des Fettes als grüne Flüssigkeit hervorgerufen wurde. Aus der an den Glasgefäßen angebrachten Skala lassen sich nun die genauen Resultate des Fettgehaltes leicht ablesen.

Nach diesem kurzen Blick ins Laboratorium gehen wir wieder in den Uebernahmerraum zurück. Nach Feststellung des Ge-

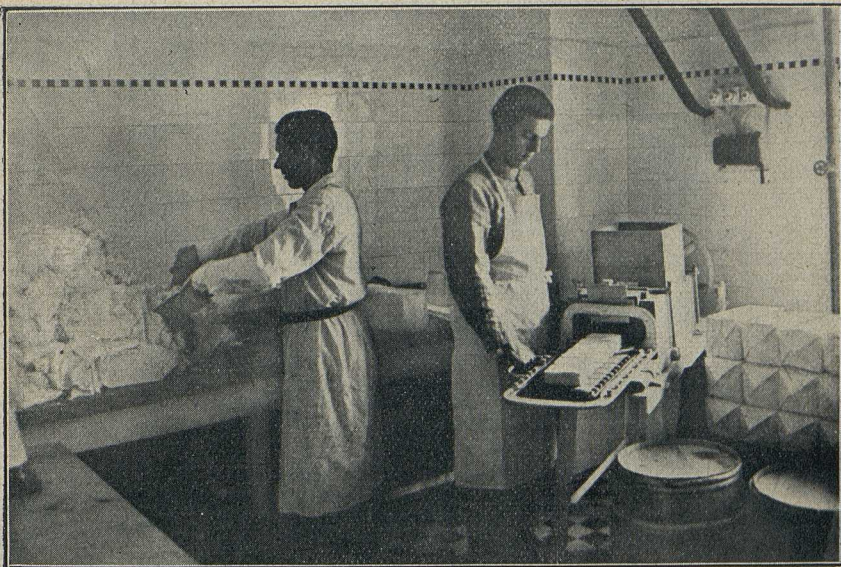


Bild 8: Der Butterfertiger formt die verschiedenen Packungen.

wichtiges und Entnahme der Proben wird der Rahm, immer wieder getrennt, ob süß oder sauer, in verschiedene Sammelbecken geleitet. Die weitere Verarbeitung, entweder zu Butter oder Schlagobers, geht von den Sammelbecken aus. Als erster wird der Süßrahm verarbeitet. Hierbei spielt die jeweilige Temperatur in den einzelnen Abschnitten eine außerordentlich große Rolle. Im Sammelbecken ist dieselbe ja nach der Jahreszeit sehr verschieden, wengleich die verschiedenen Temperaturen der einzelnen Rannen sich im Sammelbecken ausgleichen. Für die Zentrifuge, deren Zweck ja allen bekannt ist, wird als notwendige Verarbeitungstemperatur im Vorwärmer bereits 38 bis 40 Grad Celsius erreicht.

Wichtig für die Haltbarkeit ist der nun folgende Vorgang, das Pasteurisieren, welches den Zweck hat, den Rahm, bezw. die