

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

und schadlos für den Rahm ermöglicht wird. Zur vollständigen Ausreifung des Rahms ist also verhältnismäßig viel Zeit erforderlich, während welcher der Säuregehalt 28 Grad S° erreicht haben muß.

Vor der Ueberleitung des ausgereiften Rahms in den Butterfertiger (Bild 7) erfolgt eine Verringerung der Rahmtemperatur von 18 Grad auf zirka 11 Grad Celsius. Im Butterfertiger vollzieht sich die Umwandlung vom Rahm zu Butter in etwa 25 Minuten nach dem gleichen Prinzip wie bei den Butterfässern im Haushalt, nur hat so ein Butterfertiger in der Molkerei ganz gigantische Ausdehnung im Vergleich zu den Hausgeräten.

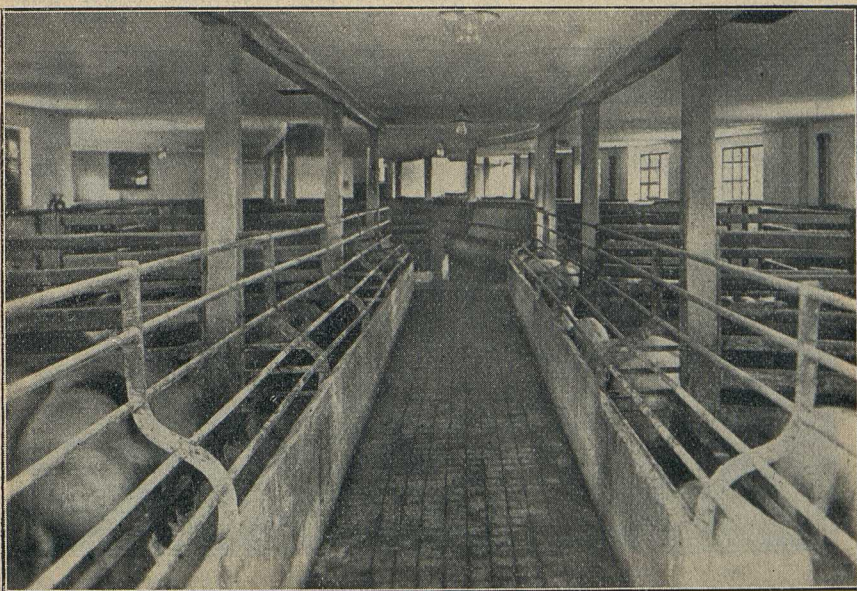


Bild 10: Ein Blick in die zur Verwertung der Nebenprodukte angegliederten Schweinemast- und Zuchtanstalt.

Hat die Butter soviel Konsistenz erreicht, daß sich erbsengroße Kügelchen bilden, wird solange Wasser zur Reinigung von der Buttermilch eingeleitet, bis das Wasser vollkommen hell und rein abfließt. In diesem Stadium der Produktion wird dann der Knetgang im Butterfertiger eingeschaltet und solange geknetet, bis die Butter ein Stück ist, befreit von allen Luft- und Wasserbläschen. Damit ist die Butter fertig, wird dem Butterfertiger entnommen und in der Formmaschine zu versandbereiten Packungen mit $\frac{1}{10}$, $\frac{1}{8}$, $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$, 1, 2 und 5 Kilogramm geformt und verpackt. (Bild 8.)

Bis zum Versand lagert die Butter im Kühlraum. Der Arbeitsvorgang von der Uebernahme des Rahms bis zur fertigen