

## **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

Qualitätsbutter, die nicht nur in Oesterreich, sondern auch in Deutschland, Frankreich und England abgesetzt wird, ist somit in großen Umfassen dargestellt. (Bild 9.)

Einen wesentlichen Bestandteil der Produktion in der Molkerei Höchtl bildet aber die Schlagobers-Erzeugung nach eigenem Verfahren, und zwar in einem Ausmaße, daß nach amtlichem Ausweise diese Produktion die größte im Lande ist.

Außer Butter und Schlagobers werden noch erzeugt und in den Handel gebracht: Vollmilch, Yoghurtmilch und teilweise Topfen.

Molkereivollmilch näher zu beschreiben, dürfte weiter nicht notwendig sein, aber wissenschaftlich ist vielleicht die nähere Erklärung der Yoghurtmilch. (Yoghurt ist ein türkisches Wort und

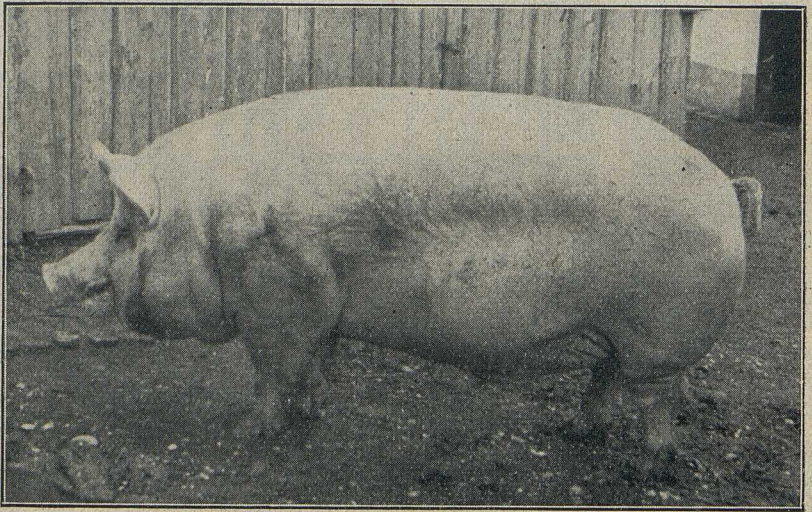


Bild 11: Ein ansehnliches „Trum“ mit 480 Kilo.

wird etwa wie jaurt ausgesprochen.) Yoghurt ist ein alkoholfreies Gärungsprodukt, das früher hauptsächlich in Bulgarien bekannt war. Aus diesem Grunde heißt auch der im Ferment Maha enthaltene Bazillus der *bazillus bulgaricus*, der die Fäulnisbakterien des Darms bekämpft und von säuerlichem aromatischem Geschmack ist.

Der Betrieb wäre nun nicht vollkommen ausgenützt, wenn die Nebenprodukte, Magermilch und Buttermilch, keine entsprechende Verwendung fänden. Die Buttermilch wird den Rahmlieferanten zur Verfütterung rückgeliefert, die Magermilch in der dem Betriebe in gesonderten Objekten angegliederten Schweinezucht- und Mastanstalt nutzbringend verwertet. An die hunderte von Schweinen werden gezogen und gemästet zu Fleisch- oder Fettschweinen und damit beigetragen, den Fleischbedarf immer mehr unabhängig vom Auslande zu machen. (Bild