

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

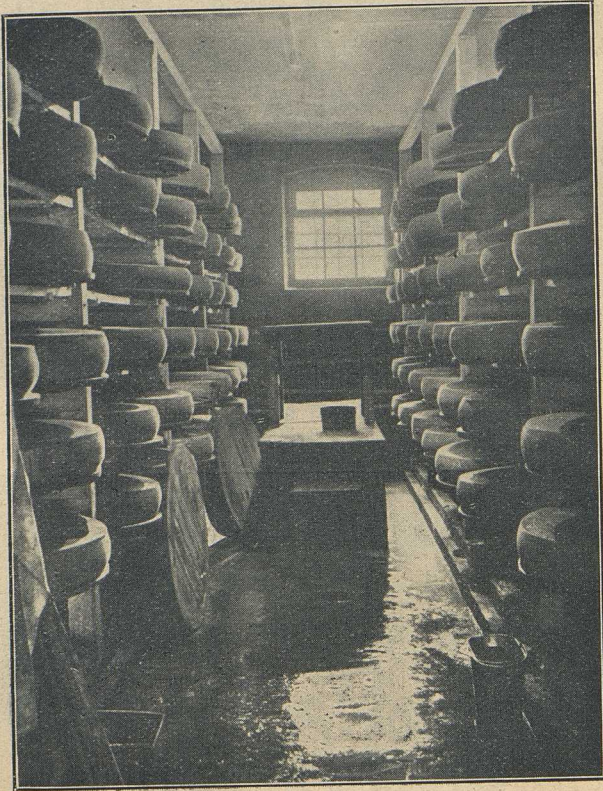
Contact:

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

Telephone: +43(732) 7720-53100

Sicherheit haben, daß sie ihren Rohstoff Milch sicher verwerten können.

Wenn man das im alpenländischen Stil erbaute Gebäude betritt, gelangt man in die sogenannte Käseküche, der Hauptbetriebsraum, wo zwei mächtige Kupferkessel, mit Rührwerken versehen, gleichzeitig 3000 Liter Milch aufnehmen, die durch Kühlung und Erhitzung, Beigabe von Lab und Reinkultur zum Gerinnen gebracht werden. An der Wand sind zwei Käsepressen montiert, die den flüssigen Rückstand, die Molke oder Suchten



Lagerraum

bezeichnet, ein wertvolles Futtermittel für Schweine, aus dem Käse entfernen. Ein Milchkühler bringt die Milch auf tiefe Temperaturen. Eine gewaltige Zentrifuge scheidet das Fett für das imposant wirkende Butterfaß, alles durch die elektrische Kraft in Bewegung gebracht. Anschließend gelangt man in die Milchstube, in der der Gärschrank unter einer Wärme von 38 bis 40 Grade verschiedene Milchproben dem Käser Fehler aufzeigt, die Butterung vor sich geht, sowie Rahm und Milch aufbewahrt wird. In einem Vorraum steht der Dampfkessel, der die verschiedenen Wärmeleitungen speist, um z. B. in den soge-