

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

Uebrigens scheidert die Durchführung bisweilen auch an einer ganz unscheinbaren Kleinigkeit, die bei näherer Besichtigung eine Rolle spielt.

Die Kühe werden fast allerorts nur zweimal täglich gemolken.

Nun erfordert eine systematische Milchcur aber eine 3malige Melkung, u. z. zu Tageszeiten, welche sich mit den üblichen Mahlzeitsstunden in Einklang bringen lassen, so dass die Milch wenigstens 2 Stunden vor denselben verabreicht wird.

Auch in Aussee ist ausserhalb der Saisonzeit nur eine 2malige Melkung üblich — die armen Kühe müssen nun mit einem Male sich 3mal täglich bereit finden lassen, was nach dem Urtheile der Oekonomen den Thieren schadet. Die Ausseer Landwirthe bequemen sich aber im Interesse des Curortes den Wünschen des Publicums.

Die Molkencur.

Die Molke wird bereitet, indem man die Milch zum Gerinnen bringt (was am geeignetesten durch Labessenz bewerkstelligt wird) und das Casein entfernt.

Ein wichtiges Erforderniss für gute Molke ist, dass frisch gemolkene Milch dazu verwendet werde, dass die Labessenz in der richtigen Menge zur Fällung des Caseins genommen werde und dass die bei der Bereitung nöthige Wärme einen gewissen Grad nicht übersteige.

Gut zubereitete Molke darf nicht sauer sein, muss einen etwas süsslichen Geschmack besitzen und eine grüngelbliche, ein wenig trübe Farbe haben.

Da beim Gerinnen des Caseins der grösste Theil des in der Milch enthaltenen Fettes im Käsestoff eingeschlossen wird, so enthält dieselbe eigentlich nur das Milchwasser, den Milchzucker, Salze und Extractionsstoffe.

Die Differenz, der verschiedenen Molkengattungen bezüglich ihres Gehaltes an den genannten Substanzen ist eine sehr geringe, wesshalb der Streit, ob Ziegenmilch, Kuhmilch oder Schafmilch zur Bereitung der Molke besser sei, ein ganz zweckloser genannt werden kann.