

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

Wirtschafts - Notizen.

Milchertrag.

Eine mittelgute Milchkuh gibt im Jahre das Fünf- bis Sechsfache ihres Lebensgewichtes an Milch oder die Hälfte des Gewichtes von verzehrtem Heu oder gleichwertigem Futter. Ziegen geben im Verhältnis zum Lebensgewicht doppelt so viel Milch wie Kühe.

Ausbeute der Milch.

100 Kilogr. frische Milch geben	
8 bis 16 Kilogr. Rahm und daraus 2·5 bis 5 Kilogr. Butter.	
9 " 12 " reifen Weichkäse aus der Molké 2·5 bis	
8 " 10 " Hartkäse 1 2 Kilogr. Milchzucker.	
100 Kilogr. abgerahmte süße Milch geben	
7 bis 9 Kilogr. reifen Weichkäse,	
6 " 8 " Hartkäse.	
100 Kilogr. abgerahmte saure Milch geben 6 bis 8 Kilogr. Sauermilchkäse.	

Milchverwertung durch Kälber.

100 Kilogr. frische Milch an Kälber gefüttert erzeugen im Mittel 10 Kilogr. Körperzunahme.

Aufrahm- und Verbutterungs-Temperatur.

Die Abnahme des Rahms erfolgt bei 12 bis 15° Celsius in 36 bis 48, bei 15 bis 18° Celsius in 28 bis 30 Stunden nach dem Aufstellen der Milch. Im Sommer und für süßen Rahm ist eine Temperatur des Rahms von 10 bis 12° Celsius, im Winter und für sauren Rahm von 14 bis 15° Celsius am zweckmäßigsten für das Verbittern.

Mittel zur Desinfection (Zerstörung von Krankheitsstoffen) in Stallungen, Eisenbahn-Wiehwaggons, Dünger &c.

Nohe Carbolsäure 1 Theil, Wasser 300 Theile. Damit die Raufen, Barren und Stallgeräthe zu bestreichen.

Nohe Carbolsäure 1 Theil, Eisenvitriol 4 Theile, Gips 12 Theile, Wasser 200 bis 400 Theile. Damit den Dünger oder Roth zu mischen, bis der Geruch verschwunden ist.

Nohe Carbolsäure 1 Theil, gelöschten Kalk 12 Theile, Wasser 200 bis 500 Theile. Gut gemischt die Wände der Stallungen, die Krippen und Raufen &c. damit zu bestreichen.

Nohe Carbolsäure 18 Gramm, Gips pulverisierten 17 Kilogr. Den Stallboden damit zu bestreuen.