

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

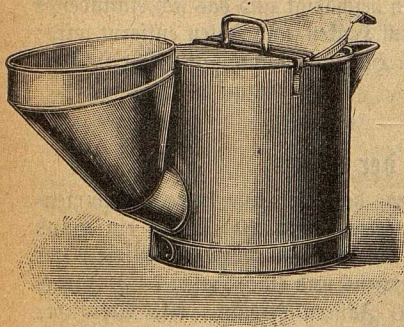
Erhöhung der Güte und Haltbarkeit der Milch.

(Mit 6 Abbildungen.)

Die Wichtigkeit dieses Kapitels läßt uns fast jedes Jahr auf dasselbe zurückkommen, um so mehr, als alle Faktoren bemüht sind, stets neue Verbesserungen einzuführen. Diese müssen stets mit den Kardinalpunkten: möglichste Reinlichkeit und tiefe Temperatur, die die Vermehrung der Pilzkeime möglichst verhindern, rechnen.

Für die Reinigung der Milch haben wir im Jahrg. 1905 und vorher eine geradezu auf Vollständigkeit Anspruch habende Zusammenstellung aller für den praktischen Landwirt in Betracht kommenden Apparate und Vorrichtungen gebracht, die wir heuer noch durch einige seither konstruierte Neuheiten ergänzen wollen.

Seit jeher war es bei Verwendung von offenen Melkeimern ein großer Übelstand, daß beim Melken eine ganze Menge Schmutz in die Milch hineingeriet. Durch späteres Seihen der Milch sucht man diesen Schmutz zu entfernen, welches doch nur zum Teil gelingt, indem



Königsförder Melkeimer.

der Schmutz, welcher sich inzwischen in der Milch zerlegt oder aufgelöst hat, nicht mehr beseitigt werden kann und der Milch den so verderblichen und unangenehmen Stallgeschmack verleiht. Um diesem Übelstande abzuhelpen, brachte die Industrie wiederholt Geräte, die den Zweck hatten, die Milch beim Melken zu seihen. Neuerdings wird durch Hermann Hönow in Kappeln (Schleswig) der „Königsförder Melkeimer“ in den Handel gebracht, welcher an der vorderen Seite einen Auffangtrichter als Milchreinigungsapparat angebracht hat; in diesem liegen die Seihvorrichtungen. Beim Melken wird die Milch vom Milchreinigungsapparat aufgefangen, durch die Seihvorrichtungen von Schmutzteilen, wie Kot, Haaren, Insekten, Staub usw., befreit, um so gereinigt in den Melkeimer zu gelangen. Da die Seihvor-