

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

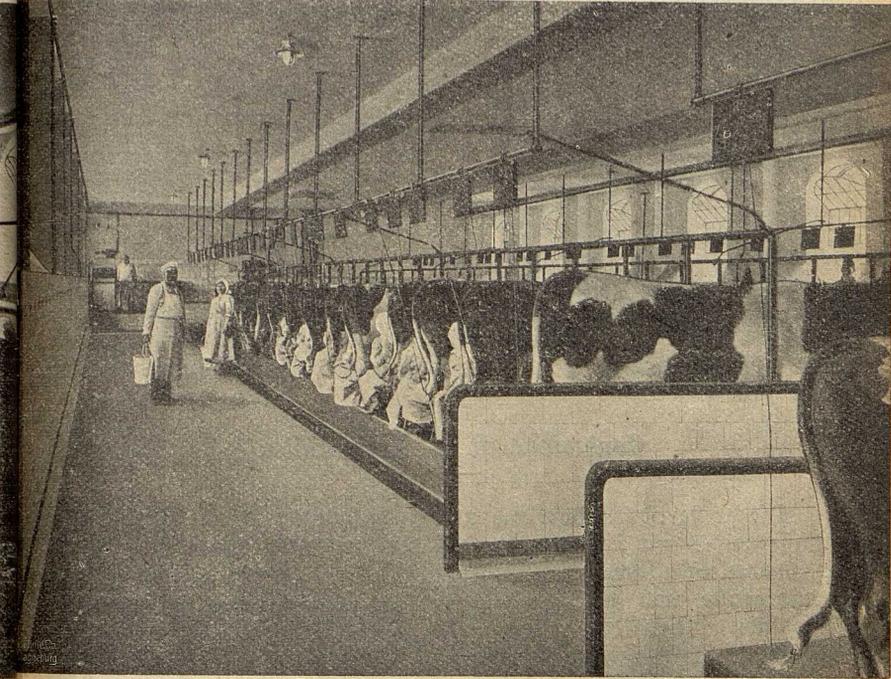
Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

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

Telephone: +43(732) 7720-53100

eisernen Ständern aus 2" eisernen Gasrohren, das Aufbinden der Schwänze, wie die Anordnung der beiden Standreihen mit gemeinsamem Futtertisch sehr gut ersichtlich. Die Krippen besitzen Selbsttränke, Pat. Schönefeld, und an dem einen Ende einen erhöhten Raum, von welchem aus sich der ganze Stall überblicken läßt; dortselbst befindet sich auch zur Feststellung der Milchmenge jeder einzelnen Kuh eine Wage, von welcher aus die Milch durch einen mit Seihvorrichtung versehenen Ausguß in der Mauer in den angeschlossenen Milchraum gegeben wird. Am entgegengesetzten Giebelende des Stalles schließen Wasch- und Umkleideräume sowie ein



Prämiiertes Musterstall am Junkerhof zu Wolmirstedt. Blick auf den Mistgang.

Laboratorium an. Die Melkerinnen haben zu jeder Melkung einen eigenen reinen Melkanzug anzuziehen, sich vorher Hände und Unterarme gründlich zu waschen und werden die ersten Milchstrahlen aus jedem Strich in eine durch einen Wärter herumgetragene Schale gemolken.

Wir sehen also hier das Prinzip hochgehalten und durchgeführt, auf welche Weise allein es möglich ist, eine hervorragende Qualität und entsprechende Haltbarkeit der Milch zu erzielen, welche wieder von ausschlaggebender Bedeutung für den Milchverbrauch ist, der nur unter diesen Voraussetzungen die diesem unentbehrlichsten und wichtigsten Nahrungsmittel gebührende Höhe erreicht.