

Des Landmanns Winterabende.

18. Bändchen.

---

# Die Milchwirthschaft.

Eine praktische Anleitung zu ihrer nutzbringenden Ausübung

für Landleute, Milchpächter und Käser

von

Dr. von Klenze.

Mit 51 Abbildungen.

---

Stuttgart.

Verlag von Eugen Ulmer.

1879.

# Inhaltsübersicht.

Seite

1. Kapitel. Die Milch . . . . . 1  
Zusammensetzung. Käsestoff. Eiweiß. Milchsüder. Salze. Wasser. Butter. Gehalt der Milch an obigen Stoffen. Melkperiode. Priester oder Hestmilch und ihre Wichtigkeit für die erste Ernährung des Kalbes. Frischmilchende Kühe. Einflüsse des Futters auf Erhöhung des Milchtrags. Veränderungen in der Zusammensetzung der Milch während der Melkperiode. Beeinflussung des Milchtrags durch natürliche Anlage des Schieres zur Milcherzeugung, durch Verschletheit der Mace, durch Arbeitsleistung, ausgiebige Stallhaltung und Altersverhältnisse.  
Durchschnittliche Milchträge.
2. Kapitel. Das Melken . . . . . 7  
Wau des Euters. Püntlichkei im Einhalten der Melkzeiten. Zwei- und dreimaliges Melken. Vorbereitungen zum Melken. Das Melken. Ausmelken. Jigenmilch. Beachtung des Zustandes der Milch. Wunde und schmerzhaftc Euter. Melkröhrcn. Anmelken der Kinder.
3. Kapitel. Reinigung und Fäufung und Fäufung der Milch . . . 11  
Ursachen der Verunreinigung. Holzschläter. Blech- und Drahtsiebe. Doppelsiebe. Seidensiebe. Fäufung. Einwirkung der heißen und schlechten Luft auf die Milch. Abfäulen nach dem Melken. Milchfäuler nach Vogel und Vogel. Vortheile der Milchfäuler. Die Milch darf nicht im Stalle bleiben.
4. Kapitel. Wägen und Messen der Milch . . . . . 14  
Vortheile des Wiegens gegen das Messen. Messen. Hebelwaage. Brückenwaage. Handwaage der Wagen.
5. Kapitel. Aufbahrung und Transport der Milch . . . . . 15  
Mittel zur Verlängerung der Haltbarkeit: Doppeltkohlen-saures Natron, Salzsäure, Bor säure, Weinsäure, Abkühlung, Kühlung, Pflöcken, Eindampfen. Transport. Einfluß der Bewegung der Milch. Transportgefäße und Gefäße. Vorkehrungsregeln.
6. Kapitel. Die Aufrahmung . . . . . 19  
Der Milchfäher, seine Lage und baufiche Einrichtung. Seine Abkühlung mittelst Eis und fließendem Wasser. Abfählung der Milch vor dem Zerbringen in den Keller. Aufrahmmethoden: irdene Löffel und Schöpfeln, fache Satten aus Holz, Glas, Porzellan, Steinzeug, Kupfer und verzinnem Eisenblech. Holsteinisches Verfahren. Westnonsches Verfahren. Metereinapparat von Wielandt. Schwarz'sches Verfahren. Wahl der Aufrahmmethode.
7. Kapitel. Der Rahm . . . . . 44  
Bezeichnungen. Grad der Aufrahmung. Einflüsse von Temperatur und Aufbahrung auf die Dichtigkeit der Rahmdecke. Zeichen der vollenden Aufrahmung. Verkaufswert des frischen Rahms. Zweimaliges Abrahmen.
8. Kapitel. Das Buttern . . . . . 47  
Stochbuttersäffer. Vollbuttersäffer. Schlagbuttersäffer. Wiegenbuttersäffer. Milchbuttersäffer. Allgemeine Anforderungen, welche man an Buttersäffer stellen darf. Behandlung neuer Buttersäffer. Einfluß von Temperatur und Art der Bewegung auf die Buttern und die Ausbeute sowie Qualität. Dauer des Butterns. Butterpulver. Verkauf der Buttern, Reinigung des Buttersäffers. Unregelmäßigkeiten beim Buttern. Das Buttern aus süßem, angeäuertem, saurem Rahm und Mäher und saurer Milch.
9. Kapitel. Bearbeitung und Aufbewahrung der Butter . . . 64  
Zweck der Bearbeitung. Waschen der Butter im Faße. Das Aneten. Salzen. Bearbeitung der dänischen Exportsbutter. Butterfaßmaschinen. Fäben. Verpackung der Butter. Einschlagen in Drittelfässer, in Kübel und Kästen. Verpackung und Verladung der Tafelbutter.

**10. Kapitel. Das Schmalz**

75

Gebrauch des Schmalzes. Bereitungsvorschriften. Schmelzen ranziger Butter. Ausbeute.

**11. Kapitel. Die Käseflüge**

77

Wie sie beschaffen sein soll. Kamrn. Käsefessel verschiedener Formen. Offene, halboffene und geschlossene Feuerungen. Feuerung mit beweglichem Eisenmantel. Circularheizung mit Doppelfessel und Feuerwagen. Heizungen mit heißem Wasser und Dampf und Käsefessel für solche. Dampfessel, Wasserfessel und Dampfmaschinen. Käse-Pressen mit unmittelbarem Druck. Hebel-Pressen. Schatzmann'sche Presse. Englisches Pressen. Wasserzuführung. Abläutlich und Sprütraum.

**12. Kapitel. Die Käsebereitung**

94

Käseforten. Erlernung des Käse, Eintheilung der Käsearten nach der Bereitungsweise. Rahmägen, ihre Behandlung und Aufbewahrung. Schweizerische und holländische Rahbereitung. Rahgetraute. Färben. Das Fäben der Milch. Die Fingeprobe. Verwendung des Labtrahs und zu Weichkäse. Regeln für die Verarbeitung des Quarg. Das Pressen. Käsetücher. Das Salzen. Salzen im Keig, im Salzbad und Salzen im Keller. Die Gährung oder Reife der Käse. Bauische Einrichtungen des Käsefellers. Fehlerhafte Gärungen. Einflüsse auf die Gährung.

**13. Kapitel. Vorbruch, Sieger und Milchzucker**

118

Bereitung des Vorbruchs. Sauermolke. Vorbruchbutter. Gewinnung des Vorbruchs durch Kühlung. Auskeilung des Figers. Geräucherter und gesalzener Figer. Verwendung des Figers. Bereitung des Milchzuckers. Ist die Fabrication des Milchzuckers rentabel? Verwerthung der Molken.

**14. Kapitel. Die Milchfehler**

121

Zu starke Milchabsäuerung. Verliegen der Milch. Wässrige, Blutige, Salzige, Eimweißhaltige, Blaue, Gelbe, Rothe, Schleimige, Geronnene Milch, Milchsteine. Rasch sauernde, Bittere, Stittige Milch.

**15. Kapitel. Die Prüfung der Milch**

125

Chr. Müller's Milchprüfungsweihore. Milchwaage nach Quevenae. Rahmmesser nach Chevaller. Das Verfahren bei der Milchprüfung. Zejer's Gallostop.

**16. Kapitel. Der Ertrag der Milchwirthschaft**

129

Die Durchschnittszahlen als Werthmesser für die eigene Wirthschaft. Milchbuttern. Rahmbuttern und Fäthern der Magermilch. Rahmbuttern und magere holländische Käse. Rahmbuttern und magere Schweizerkäse. Rahmbuttern und magere Schweizerkäse bei Alpenwirthschaft. Halbste Gmmenthaler. Halbfette Schweizer bei Alpenwirthschaft. Fette Gmmenthaler. Magerer Backstein. Halbfette Backstein. Fette Backstein. Sauermilchkäse. Beurtheilung der Milchqualität nach der Buttersäure. Schmalz-Bereitung. Salzbuttern. Gelutete Butter. Milchzucker.

**17. Kapitel. Arbeitseinteilung und Rechnungsführung für Molkereigenossenschaften, Milchpächter und Eigenthümer**

133

Wichtigkeit der Buchführung. Vortheile der Molkereigenossenschaften. Errichtung und Leitung derselben. Buchführung derselben. Milchpachte und ihre Einrichtung. Buchführung für dieselbe. Molkereibetrieb durch den Eigenthümer. Arbeitseinteilung. Buchführung. Bestimmungen für die Käser.

**18. Kapitel. Züchtung, Haltung u. Fütterung des Milchviehes**

148

Die Anzucht des Jungviehes auf Milchergiebigkeit und Mastfähigkeit. Haltung der Käse. Fütterung milchgebender Käse. Nothwendigkeit der Fütterung von Kraftfuttermitteln.