

bleibt bei Verwendung dieses Apparates die Magermilch süß, und zeigt sich die Butter, weil aus süßem Rahm gewonnen, weit schmackhafter, ist in Folge dessen mehr gefucht und stets besser bezahlt. Weiter ist ein bedeutender Vorzug dieser Einrichtung noch der, daß man während des Prozesses des Aufrahmens jederzeit (ohne denselben zu stören), durch Öffnen eines Klappverschlusses ein beliebiges Quantum Milch, welche noch eine gewisse Menge Rahm enthält, zum Hausgebrauche u. entziehen kann.

Die ganze Einrichtung besteht aus zwei Hauptbestandteilen, nämlich dem Bassin, zur Aufnahme der Milchgefäße (Milchgeschirre, Milchfatten), sowie dem eimerartigen Wasserbehälter, der das zur Kühlung der Milch bestimmte Wasser enthält und der mit dem Bassin durch ein mittelst Pippe verschließbares Rohr verbunden ist. Das Bassin bildet einen länglich viereckigen, hohlen Kasten mit verschiedenen von einander getrennten Abteilungen: so viele Milchgefäße, so viele Abteilungen. Auf der Vorderseite des Bassins, vor jeder Abteilung, ist ein Klappverschluß angebracht, der eine Hauptrolle spielt. Am praktischsten sind länglich viereckige, nach unten sich verengende Gefäße, verhältnismäßig niedrig und mit einem Abflusrohre versehen, das in die durch die Klappe verschließbare Mündung paßt. In das Abflusrohr der Milchgefäße wird ein runder Bolzen gesetzt, der unten mit größeren Löchern und etwas höher wieder mit feinem Milchseiber versehen ist. Ist der Bolzen eingesetzt, so werden die Milchgeschirre mit der gemolknen Milch gefüllt und in das Bassin eingestellt. Die Klappen sind geschlossen und hindern die Milch auszulauen. Jetzt wird die kleine Pippe geöffnet, und in seinem Strahle ergießt sich das Wasser aus dem höher postierten Wasserbehälter in das Bassin unter die Milchgeschirre. Unten am Bassin angebrachte Krähne ermöglichen es, das Wasser an eine, zwei oder alle Abteilungen des Bassins gelangen zu lassen. Mittels einer ingenüösen Regulierung kann man das Kühlwasser nach Belieben steigen oder sinken lassen. Dadurch, daß die Gefäße von unten nach oben kontinuierlich abgekühlt werden, wird das Ausrahmen der Milch in kürzester Frist und vollständig bewirkt. Nach 10–15 Stunden hat sich der sämtliche Rahm an der Oberfläche der Milch gesammelt und kann jetzt abgeschöpft werden. Das Entrahmen kann von oben mittels eines der Form der Milchgefäße angepaßten, halbrunden, an den Seiten mit Gummi versehenen Köffelseibers, oder auch von unten in folgender Weise geschehen: Sobald die vollständige Aufrahmung stattgefunden hat, wird der an der Vorderseite des Bassins angebrachte Klappverschluß geöffnet; durch die größeren Löcher des oben erwähnten Bolzens, der im Abflusrohre des Milchgefäßes steckt, fließt zuerst die etwas gröbere, schmutzige Bestandteile enthaltende unterste Milchsichte ab; dann folgt durch den feinen Seiber die Magermilch, und wenn diese vollständig abgelassen ist, bleibt der Rahm allein zurück. Der Bolzen wird nun ausgehoben, und der Rahm, dem man mit einem Gummischwamme nachhilft, ergießt sich durch das in den geöffneten Klappverschluß mündende Auslaufrohr des Milchgefäßes. Die leeren Geschirre können jetzt ausgehoben und gereinigt werden. Das Kühlwasser kann nach Belieben im Bassin bleiben oder auch durch eine unten angebrachte Röhre entfernt werden.

Die Vortrefflichkeit des Moes'schen Milchkühl-Apparates läßt es sich erklärlich finden, daß derselbe in allen Ländern Europas und in den Vereinigten Staaten Nordamerikas patentiert, so bereits auch mit 2 goldenen, 4 silbernen und 2 bronzenen Medaillen ausgezeichnet wurde. Und in Rücksicht des dadurch erklärlichen bedeutenden Absatzes stellen sich auch die Preise dieses neuen Milchkühl- und Aufrahm-Apparates auffallend billig, wie z. B. bis 15 Liter 28 Mark, 80 bis 100 Liter (für 8 bis 15 Kühe) 68 bis 80 Mark und bis 500 Liter (für 100 bis 150 Kühe) auf 300 Mark.

Wir führen hier schließlich noch an, daß das Résumé der zahlreichen Zeugnisse über diesen vortrefflichen Milchkühl-Apparat dahin lautet: Es läßt dieser Apparat in keiner Hinsicht etwas zu wünschen übrig, er ist so praktisch als möglich eingerichtet, sehr leicht rein zu halten und so einfach wie bequem zu handhaben. Bei höchster Ausbeute an süßem Rahm und Wegfall des zeitraubenden Abrahmens der Milch, ist die Mehrgewinnung besser und teuer bezahlter Butter derart bedeutend, daß sich solcher Apparat binnen kurzer Zeit bezahlt macht, wobei noch zu betonen, daß die Qualität und Quantität des gewonnenen Käses nichts verliert.

Die Vertreter der Firma Dumont u. Moes sind für Österreich-Ungarn die Herren H. Pagnet u. Müller, Civil-Ingenieure (Wien, Riemergasse), welche auch mit dem Verkaufe des Patentbes betraut sind. (Btg. f. Landwirtschaft, Assurance, Bank- und Verkehrswesen, Nr. 306.)

Direktion: Karl Mersch, Neuthoravenue, 5, Luxemburg. — Redaktion: J. N. Moes, Weiler zum Thurm.

Luxemburg. — Druck und Expedition von L. Schamburger, Hofbuchhändler.