

УКАЗАТЕЛЬ
КОЛЛЕКТИВНОЙ ВЫСТАВКИ
ИЗЪ
БАЛТІЙСКИХЪ ГУБЕРНІЙ
НА
МОЛОЧНО - ХОЗЯЙСТВЕННОЙ ВЫСТАВКИ
ВЪ
СТ. ПЕТЕРБУРГЪ 1879.

Katalog

der
Collectiv - Ausstellung
aus den
Baltischen Gouvernements
auf der
Molkerei - Ausstellung
zu
St. Petersburg 1879.

ДЕРПТЪ, 1879.

Печатано въ типографіи Г. Лаакмана.

УКАЗАТЕЛЬ
КОЛЛЕКТИВНОЙ ВЫСТАВКИ
ИЗЪ
БАЛТИЙСКИХЪ ГУБЕРНІЙ
НА
МОЛОЧНО-ХОЗЯЙСТВЕННОЙ ВЫСТАВКИ
ВЪ
СТ. ПЕТЕРБУРГЪ 1879.

Katalog

der

Collectiv-Ausstellung

aus den

Baltischen Gouvernements

auf der

Molkerei-Ausstellung

zu

St. Petersburg 1879.

Члены комитета: Баронъ Майдель-Пастеръ.
Баронъ Врангель-Руйль
Г. ф. Гриневальдъ-Койкъ.
Н. ф. Эссенъ-Кастеръ.
Ф. ф. Сиверсъ-Рандень.
О. ф. Самсонъ-Курриста.
Густавъ Штрикъ.
Агентъ выставки: Герберъ.

Comité-Glieder: Baron Maydell-Pastier.
Baron Wrangell-Ruil.
G. v. Grünwald-Roif.
H. v. Essen-Caster.
F. v. Sivers-Randen.
D. v. Samson-Kurrista.
Gustav Stryk.

Ausstellungs-Agent: Gerber.

Tartu Riikliku Ülikooli
Raamatukogu
179 527

ОТДѢЛЪ I.

Група 1. Молоко.

Тормагофъ, Лифляндія, владѣльцы: наслѣдники ф. Липгарта; экспонентъ: арендаторъ Альфредъ Аншицъ. Адресъ: почтовый: Тормагофъ черезъ Черны, желѣзно-дорожный: чр. Лайсгольмъ.

1. Молочный сахаръ въ трехъ видахъ.
(срав. 81, 82 и 83).

ОТДѢЛЪ I.

Група 3. А. Соленое масло.

Рижскій молочный заводъ. Владѣльцы и экспоненты: купецъ Карлъ Ганзенъ и голштинскій помѣщикъ Даниилъ Шель. Мастеръ и мастерица: Г. Крузе и супруга.

Адресъ: Даниилъ Шель, г. Рига, Каролинская улица № 20.

2. Сметанное, соленое масло, въ большой бочкѣ, изготовлено въ Августѣ.

Городской сборный молочный заводъ съ центробѣжною машиною Лефельда. Молоко 800—900 коровъ получаемое по ж. д. съ 108 верстъ и ближе. Относительно корма по контракту исключены: капуста, кольраби, брюква, жмыхъ болѣе 1¹/₂ фунта. Остальной зимній

Ст. А

Tartu Riikliku Ülikooli
Raamatukogu

19341

Abtheilung I.

Gruppe 1. M i l c h .

Tormahof Livland, Besitzer: von Liphard's Erben. Aussteller: Arrendator N. Anschütz. Adresse: Post: Tormahof pr. Tschorna, Eisenbahn: Laisholm.

1. Milchzucker in drei Formen.
(vergl. **S1**, **S2** & **S3**.)
-

Abtheilung I.

Gruppe 3. A. Gefalzene Butter.

Rigaer Molkerei. Besitzer und Aussteller: Kaufmann Carl Hansen und holsteinischer Gutsbesitzer Daniel Scheel. Meier und Meierin H. Kruse und Frau.

Adresse: Daniel Scheel, Riga, Karolinenstraße **N** 20.

2. Gefalzene Butter aus sauerem Rahm in großem Gebinde, bereitet im August.

Städtische Sammelmeierei mit Vefeld'scher Centrifuge. Milch von 800—900 Kühen aus Livland und Kurland, pr. Bahn bis 108 Werst gesandt. Bei der Fütterung contractlich ausgegeschlossen Kohl, Kohlrabi, Schnittkohl, Delfuchen über 1 $\frac{1}{2}$ Pfd.; sonst übliche Fütterung: Stroh, Heu, Klee, Mehlstrank,

кормъ не подвергается никакимъ условіямъ, а употребляется общепринятый въ мѣстности кормъ, состоящій изъ соломы, сѣна, клевера, мучнаго пойла, свекловицы и барды. Молоко и сливки развозятся въ особо устроенныхъ телѣгахъ по городу. Остальное употребляется для сметаннаго масла, голштинскаго тощаго и лимбургскаго сыровъ; сбытъ въ Ригу и лѣтомъ на рижскомъ побережьи.

Фяна, Эстляндія, владѣлецъ: Баронъ Штакельбергъ, экспонентъ: Феодоръ Пантопиданъ, мастеръ Д. Смидь Каллизень изъ Даніи.

Адресъ: Пантопиданъ, Ревель.

3. Сливочное масло, въ большой бочкѣ, цѣна: 20 руб. за пудъ.

4. сметанное масло, въ большой бочкѣ, цѣна 20 руб. за пудъ.

132 коровы, остъ-фрисландской и брейтенбургской породы. Зимній кормъ: клеверъ, луговое сѣно, барда, 3 ф. муки; среднее кол. мол. 1200 кр., система Шварца, 12—24 часовъ. Производство: 10,000 ф. масла, 1200 ф. тощаго сыру, сливки и молоко для городского сбыта. Мѣста сбыта: Ревель, Петербургъ, Гуль (въ Англіи).

Пераферъ, Лифляндія, владѣлецъ и экспонентъ: А. Ф. Миддендорфъ, Президентъ Имп. Лиф. Экономическаго Общества.

Адресъ: Пераферъ чр. Ревель и Галлицъ.

5. Соленое масло, въ бочкѣ сред. разм.

50 коровъ брейтенбургской, брейтенбургско-алгелнской и ангельнской породы, стадо увеличивается. Зимній кормъ главнымъ образомъ сѣно изъ кислыхъ травъ, барда, дробина и мука; клеверъ, тимофеевка, рѣдко вика. Средн. кол. мол. около 1500 кр., нѣкоторыя болѣе 2000 кр. Система Шварца. Мѣста сбыта: Перновъ и Рига.

Runkelrüben und Branntweinschlempe. Hauptmasse mittels eigens construirter Transportwagen in der Stadt frisch abgesetzt, Rest zu Butter (3—4 Pud täglich) und holsteinischem Magerkäse und Limburger-Käse verarbeitet. Absatzorte: Riga, im Sommer die Badeorte des Rigaschen Strandes.

Jähna, Estland, Besitzer: Baron Stackelberg, Aussteller: Meiereipächter Theodor Pantopidan, Meier: D. Smith Callisen aus Dänemark.

Adresse: Pantopidan, Reval.

3. Gesalzene Butter aus süßem Rahm, in großem Gebinde, Preis 20 Rbl. pr. Pud.

4. Gesalzene Butter aus sauerem Rahm, in großem Gebinde, Preis 20 Rbl. pr. Pud.

132 Kühe, Ostfriesen, Breitenburger. Winterfutter: Klee, Wiesenheu, Schlempe, 3 Pfd. Mehl. Mittlere Milchergiebigkeit 1200 Stof. Swartz'sches System 12—24 Stunden, Production 10 000 Pfd. Butter, 1200 Pfd. Magerkäse, Schmand und Milch. Absatzorte: Reval, Petersburg, Hull.

Pörrafer, Livland, Besitzer und Aussteller, A. v. Middendorff, d. z. Präsident der R. livl. gemein. und ökonomischen Societät.

Adresse: Pörrafer pr. Reval und Hallik.

5. Gesalzene Butter, in mittlerem Gebinde.

50 Breitenburger, Breitenburg = Angler und Angler Kühe, die Heerde ist im Anwachsen begriffen; Winterfutter: vorwiegend Heu aus saueren Gräsern nebst Schlempe, Träbern und Mehl; Kleeheu, Timothy, selten Wiczfutter. Mittlerer Milchertrag ca. 1500 Kruschken; einzelne über 2000 Kr. Swartz'sches Verfahren, Absatzorte: Bernau und Riga.

Молочно - хозяйственное товарищество въ Гапсалѣ.
Экспонентъ Рихардъ ф. Гернетъ въ Нейенгофѣ. Ма-
стерица: Катя Пайзертъ.

6. Сливочное, соленое масло, въ большой бочкѣ. Цѣна
14 руб. за пудъ.

100 коровъ, ангелнской и смѣси этой по-
роды съ мѣсною. Зимній кормъ: солома, сѣно,
барда. Средн. кол. мол. 1000 кр. Система
Шварца, 24 часа. Производство: ок. 2000
фунт. масла. Мѣсто сбыта: Гапсаль.

Ваймель на островѣ Даго, Эстляндія, владѣлецъ и
экспонентъ; Рудольфъ ф. Гернетъ, мастеръ: Карлъ Ро-
зеновъ.

Адресъ: Даго-Ваймель чр. Гапсаль.

7. Сливочное, соленое масло, въ большой бочкѣ. Цѣна
14 руб. за пудъ.

20 коровъ, смѣси мѣстной породы съ гол-
штинской и ангелнской. Зимній кормъ: паре-
ный кормъ изъ рубленной соломы съ мукою и
луговымъ сѣномъ. Средн. кол. мол. ок. 1000
кр. Система Шварца, 24 часа, производ-
ство: ок. 3000 ф. масла. Мѣста сбыта: Гапсаль
и С. Петербургъ.

Гелленормъ, Лифляндія, владѣлецъ: А. ф. Мидден-
дорфъ, экспонентъ Э. ф. Миддендорфъ, мастерица: Мар-
тинсонъ.

Адресъ: Гелленормъ чр. Дерптъ и Уддернъ.

8. Сметанное, соленое масло, въ бочкѣ сред. разм.

60 коровъ, ангелнской и смѣси этой по-
роды съ другими. Зимній кормъ: 3 ф. ячменн.
муки, 2 в. барды, 10 ф. клевера и яровая со-
лома. Среднее количество молока 1400 кр.
производство: 100 пудовъ масла. Мѣста сбыта:
Дерптъ и Петербургъ.

Клейнъ-Конгота, Лифляндія, владѣлецъ и экспонентъ:
Петръ Штокеби, мастеръ: Альбертъ Келлеръ изъ Даніи.

Адресъ: Клейнъ-Конгота чр. Дерптъ.

Vereins-Meierei Hapsal, Estland, Aussteller: Richard v. Gernet in Neuenhof, Meierin: Katti Paisert.

Adresse: Vereins-Meierei Hapsal.

- 6.** Gesalzene Butter aus süßem Rahm, in großem Gebinde.
Preis 14 Rbl. pr. Pud.

100 Kühe, Angler, und Angler-Landvieh Kreuzung,
Winterfütterung: Raufutter und Schlempe. Mittl.
Milchertrag ca. 1000 St.; Swark'sches Verfahren, 24
Stunden. Production: ca. 2000 Pfd. Butter. Absatz-
ort: Hapsal.

Waimel auf Dagö, Estland, Aussteller Rudolf v. Gernet,
Meier: Carl Rosenow.

Adresse: Dagö-Waimel pr. Hapsal.

- 7.** Gesalzene Butter aus süßem Rahm in großem Gebinde.
Preis 14 Rbl. pr. Pud.

80 Kühe, Kreuzungen Holsteiner-Landvieh, Angler-
Landvieh. Winterfütterung: Brühfutter von Strohhäffel
mit Mehl und Wiesenheu. Mittl. Milchertrag ca.
1000 St.; Swark'sches Verfahren, 24 Stunden,
Production ca. 3000 Pfd. Butter. Absatzorte: Hapsal
und Petersburg.

Hellenorm, Livland, Besitzer A. v. Widdendorff,
Aussteller: E. v. Widdendorff, Meierin: Frau Martinson.

Adresse: Hellenorm pr. Dorpat und Uddern.

- 8.** Gesalzene Butter aus saurem Rahm in mittlerem Gebinde.

60 Kühe, Angler und Angler-Kreuzungen.
Winterfütterung: 3 Pfd. Gerstenmehl, 2 Wedro Schlempe,
10 Pfd. Kleheu und Sommerstroh. Mittl. Milch-
ertrag 1400 Stof; Swark'sches Verfahren, 48 Stunden.
Production: 100 Pud Butter; Absatzorte: Dorpat und
Petersburg.

Klein-Congota, Livland, Besitzer und Aussteller: Peter
Stokkebye, Meier: Albert Keller aus Dänemark.

Adresse: Kl.-Congota per Dorpat und Uddern.

- 9.** Сливочное, соленое масло, въ бочкѣ сред. разм., пригот. въ октябрѣ.

72 коровы ангельнской, смѣси этой пор. съ мѣстной, и мѣстной породы. Зимній кормъ: отношеніе азота къ гидратамъ какъ 1 : 4 $\frac{1}{2}$. Средн. кол. мол. 1200—1500 кр. Система Шварца, 12—24 часовъ. Мѣсто сбыта: Дерптъ, Рига, Ревель, за границу (Копенгагенъ и Любекъ).

Альт-Кустгофъ, Лифляндія, владѣлецъ и экспонентъ: Августъ ф. Сиверсъ, мастеръ: Лоренцъ Зандеръ изъ Даніи.

Адресъ: Альт-Кустгофъ чр. Дерптъ.

- 10.** Сливочное, соленое масло, въ большой бочкѣ.

Около 128 коровъ, мѣстной породы и смѣси этой съ айрширск. и шорторнск. Зимній кормъ: 5 ф. мучнаго корма, 15 ф. сѣна, около 10—12 ф. соломы. Средн. кол. мол. ок. 1350 кр. = 4100 ф. Система Шварца, 24—36 часовъ. Производство: 450—500 пудовъ масла. Мѣсто сбыта: по большей части Петербургъ.

Ранденъ, Лифляндія, владѣлецъ и экспонентъ: Фромгольдъ ф. Сиверсъ, мастеръ И. Юль изъ Даніи.

Адресъ: Ранденъ чр. Дерптъ и Уддернъ.

- 11.** Сливочное, соленое масло, въ бочкѣ средн. разм., цѣна 20 руб. за пудъ.

55 коровъ, ангелнск. чистокровн. и полукровн. породы. Зимній кормъ: 7—8 ф. мучнаго корма, 10—12 ф. клевера, кромѣ того солома. Средн. кол. мол. 1625 кр. = 4875 ф. Система Шварца, 36 часовъ. Производство: около 180 пудовъ масла. Мѣсто сбыта: въ Петербургъ около 150 пудовъ.

Кастеръ, Лифляндія, владѣлецъ и экспонентъ Николай ф. Эссенъ, мастеръ Адольфъ Ланге изъ Даніи.

Адресъ: Кастеръ черезъ Дерптъ.

- 12.** Сливочное, соленое масло, въ большой бочкѣ. Цѣна 16 руб. за пудъ.

- 9.** Wenig gefalzene Butter aus süßem Rahm, in mittlerem Gebinde, bereitet im October.

72 Kühe, Angler, Vollblut und Halbblut, auch Landvieh. Winterfütterung ein Verhältniß von Stickstoff zu Kohlehydraten wie 1 zu $4\frac{1}{2}$. Mittl. Milchertrag 1200—1500 Stof. Swarb'sches Verfahren 12—24 Stunden. Absatzorte: Dorpat, Riga, Reval, Ausland (Copenhagen und Lübeck).

Alt-Kusthof, Livland, Besitzer und Aussteller: August v. Sivers, Meier: Lorenz Sander aus Dänemark.

Adresse: Alt-Kusthof pr. Dorpat.

- 10.** Gefalzene Butter aus süßem Rahm, in großem Gebinde.
ca. 128 Kühe, Landvieh und Kreuzungen aus Landvieh von Nyrshire und Eshorthorn. Winterfütter: 5 Pfd. Kraftfutter, 15 Pfd. Heu, ca. 10—12 Pfd. Stroh. Mittl. Milchertrag ca. 1350 St. = 4100 Pfd. Swarb'sches Verfahren, 24—36 Stunden. Production: ca. 450—500 Pud Butter. Absatzort: meist Petersburg.

Schloß Randen, Livland, Besitzer und Aussteller: Frommhold v. Sivers, Meier: J. Juhl aus Dänemark.

Adresse: Schloß Randen pr. Dorpat und Uddern.

- 11.** Gefalzene Butter aus süßem Rahm, in mittlerem Gebinde.
Preis 20 Rbl. pr. Pud.

55 Kühe, Angler, Vollblut und Halbblut. Winterfütter: 7—8 Pfd. 10—12 Pfd. Klee außerdem Stroh. Mittl. Milchertrag 1625 Stof = 4875 Pfd. Swarb'sches Verfahren, 36 Stunden. Production ca. 180 Pud Butter; Absatzort: Petersburg ca. 150 Pud.

Caster, Livland, Besitzer und Aussteller Nikolai v. Essen, Meier: Adolph Lange aus Dänemark.

Adresse: Caster per Dorpat.

- 12.** Gefalzene Butter aus süßem Rahm, in großem Gebinde.
Preis 16 Rbl. pr. Pud.

140 коровъ, ангельской полукровной и мѣстной породъ. Зимній кормъ: 16 ф. сѣна, солома безъ вѣса, 4¹/₂ ф. мучнаго корма, 2¹/₂ в. барды. Средн. кол. мол. 1400 кр. Система Шварца, 24 и 36 часовъ. Производство: 420 пудовъ масла. Мѣсто сбыта: Петербургъ.

Мазикамя, хуторъ въ м. Кастеръ, Лифляндія, экспонентъ Ансъ Арьюкене, мастерица: Анна Арьюкене.

Адресъ: Кастеръ чр. Дерптъ.

13. Сливочное, соленое масло, въ малой бочкѣ, пригот. въ Сентябрѣ, цѣна 40 коп. за фунтъ.

12 коровъ, мѣстныхъ. Зимній кормъ: сѣно, солома, немного муки, картофель. Средн. кол. мол. 800 кр. Система Шварца, 24 и 36 часовъ, производство: 24 п. Мѣсто сбыта: Петербургъ и Дерптъ.

Танни, хуторъ въ м. Кастеръ, Лифляндія, экспонентъ Иоаннъ Арьюкене, мастерица: жена хозяина.

Адресъ: см. выше.

14. Сливочное, соленое масло, въ малой бочкѣ, приг. въ Сентябрѣ, цѣна 40 коп. за фунтъ.

12 коровъ, мѣстныхъ. Зимній кормъ: сѣно, солома, немного муки, картофель. Средн. кол. мол. 800 кр. Система Шварца, 24 и 36 часовъ. Производство 24 п. Мѣста сбыта: Петербургъ и Дерптъ.

Раммули, хуторъ въ м. Кастеръ, Лифляндія, экспон. Ансъ Раммули, мастерица: жена хозяина.

Адресъ см. выше.

15. Сливочное, соленое масло, въ малой бочкѣ, пригот. въ Сентябрѣ, цѣна 40 коп. за фунтъ.

10 коровъ, мѣстныхъ, зимній кормъ: сѣно, солома, немного муки и картофель, средн. кол. мол. 800 кр., система Шварца, 24 и 36 часовъ, производство: 20—22 п. Мѣста сбыта: Петербургъ и Дерптъ.

140 Kühe, Angler = Halbblut und Landvieh.
Winterfutter: 16 Pfd. Heu, Stroh ungewogen, $4\frac{1}{2}$
Pfd. Kraftfutter, $2\frac{1}{2}$ Wedro Schlempe. Mittl.
Milchertrag 1400 Stof, Swark'sches Verfahren, 24
resp. 36 Stunden, Production: 420 Pud Butter.
Absahort: Petersburg.

Masikamä, Gesinde in Caster, Livland, Aussteller: Ans
Arjokene, Meierin: Anna Arjokene.

Adresse: Caster pr. Dorpat.

13. Gefalzene Butter aus süßem Rahm, in kleinem Gebinde,
bereitet im September. Preis 40 Kop. pr. Pfd.

12 Kühe, Landvieh, Winterfutter: Heu, Stroh,
etwas Mehl und Kartoffeln. Mittl. Milchertrag 800
Stof. Swark'sches Verfahren, 24 resp. 36 Stunden,
Production: 24 Pud. Absahorte: Petersburg und
Dorpat.

Tanni, Gesinde in Caster, Livland, Aussteller: Johann
Arjokene, Meierin: Frau des Wirthen.

Adresse wie oben.

14. Gefalzene Butter aus süßem Rahm, in kleinem Gebinde,
bereitet im September. Preis 40 Kop. pr. Pfd.

12 Kühe, Landvieh. Winterfutter: Heu, Stroh,
etwas Mehl und Kartoffeln. Mittl. Milchertrag
800 Stof; Swark'sches Verfahren, 24 resp. 36 Stunden.
Production: 24 Pud. Absahorte: Petersburg und
Dorpat.

Kammuli, Gesinde in Caster, Livland, Aussteller: Jaan
Kammuli, Meierin: Frau des Wirthen.

Adresse wie oben.

15. Gefalzene Butter aus süßem Rahm, in kleinem Gebinde,
bereitet im September. Preis 40 Kop. pr. Pfd.

10 Kühe, Landvieh, Winterfutter: Heu, Stroh,
etwas Mehl und Kartoffeln. Mittl. Milchertrag 800
Stof. Swark'sches Verfahren, 24 resp. 36 Stunden,
Production 20—22 Pud. Absahorte: Petersburg
und Dorpat.

Курре, хуторъ въ м. Кастеръ, Лифляндія, экспонентъ
Янъ Танни, мастерица: жена хозяина.

Адресь: см. выше.

16. Сливочное, соленое масло, въ малой бочкѣ, пригот.
въ Сентябрѣ, цѣна 40 коп. за фунтъ.

16 коровъ, мѣстныхъ, зимній кормъ: сѣно,
солома, немного муки и картофель, средн. кол.
мол. 800 кр., система Шварца, 24 и 36 часовъ,
производство 30 п., мѣста сбыта: Петербургъ и
Дерптъ.

Лодди, хуторъ въ м. Кастеръ, Лифляндія, экспонентъ
Индрикъ Ларъ, мастерица: жена хозяина.

Адресь: см. выше.

17. Сливочное, соленое масло, въ малой бочкѣ, пригот.
въ Сентябрѣ, цѣна 40 коп. за фунтъ.

13 коровы, мѣстныхъ, зимній кормъ: сѣно,
солома и немного муки, средн. кол. мол. 800 кр.,
система Шварца, 24 и 36 часовъ, производство
24 п., мѣста сбыта: Петербургъ и Дерптъ.

Троста, хуторъ въ м. Кастеръ, Лифляндія, экспонентъ
Яковъ Нагелсонъ, мастерица: жена хозяина.

Адресь: см. выше.

18. Сливочное, соленое масло, въ малой бочкѣ, пригот.
въ Сентябрѣ, цѣна 40 коп. за фунтъ.

14 коровы, мѣстныхъ, зимній кормъ: сѣно,
солома, немного муки, картофель, средн. кол.
мол. 800 кр., система Шварца, 24 и 36 часовъ,
производство 25 п., мѣста сбыта: Петербургъ
и Дерптъ.

Мяга, хуторъ въ м. Кастеръ, Лифляндія, экспонентъ
Янъ Уйга, мастерица: жена хозяина.

Адресь: см. выше.

19. Сливочное, соленое масло, въ малой бочкѣ, пригот.
въ Сентябрѣ, цѣна 40 коп. за фунтъ.

Kurre, Gefinde in Caster, Livland, Aussteller: Jaan Lanni,
Meierin: Frau des Wirthen.

Adresse wie oben.

- 16.** Gefalzene Butter aus süßem Rahm, in kleinem Gebinde,
bereitet im September. Preis 40 Kop. pr. Pfd.

16 Kühe, Landvieh. Winterfutter: Heu, Stroh,
etwas Mehl und Kartoffeln. Mittl. Milchertrag 800
Stof. Swark'sches Verfahren, 24 resp. 36 Stunden.
Production: 30 Pud. Absatzorte: Petersburg und
Dorpat.

Loddi, Gefinde in Caster, Livland, Aussteller: Hindrik
Laar, Meierin: Frau des Wirthen.

Adresse wie oben.

- 17.** Gefalzene Butter aus süßem Rahm, in kleinem Gebinde,
bereitet im September. Preis 40 Kop. pr. Pfd.

13 Kühe, Landvieh, Winterfutter: Heu, Stroh
und etwas Mehl. Mittl. Milchertag 800 Stof, 24
resp. 36 Stunden. Production: 24 Pud. Absatz-
orte: Petersburg und Dorpat.

Trosta, Gefinde in Caster, Livland, Aussteller: Jacob
Kagelson, Meierin: Frau des Wirthen.

Adresse wie oben.

- 18.** Gefalzene Butter aus süßem Rahm, in kleinem Gebinde,
bereitet im September. Preis 40 Kop. pr. Pfd.

14 Kühe, Landvieh, Winterfutter: Heu, Stroh,
etwas Mehl u. Kartoffeln. Mittl. Milchertrag 800
Stof; Swark'sches Verfahren, 24 resp. 36 Stunden.
Production 25 Pud, Absatzorte: Petersburg und
Dorpat.

Mähha, Gefinde in Caster, Livland, Aussteller: Jaan
Uiga, Meierin: Frau des Wirthen.

Adresse wie oben.

- 19.** Gefalzene Butter aus süßem Rahm, in kleinem Gebinde,
bereitet im September. Preis 40 Kop. pr. Pfd.

8 коровъ, мѣстныхъ, зимній кормъ: сѣно, солома, немного муки и картофель, средн. кол. мол. 800 кр., система Шварца, 24 и 36 часовъ, производство 15 п., мѣста сбыта: Петербургъ и Дерптъ.

Вомма, хуторъ въ м. Кастерь, Лифляндія, экспонентъ
Янъ Теннисонъ, мастерица: жена хозяйна.

Адресъ: см. выше.

20. Сливочное, соленое масло, въ малой бочкѣ, пригот. въ Сентябрьѣ, цѣна 40 коп. за фунтъ.

11 коровъ, мѣстныхъ, зимній кормъ: сѣно, солома, немного муки, средн. кол. мол. 800 кр., система Шварца, 24 и 36 часовъ, производство: 20 п., мѣста сбыта: Петербургъ и Дерптъ.

Синно, хуторъ въ м. Кастерь, Лифляндія, экспонентъ
Михаиль Раммули, мастерица: жена хозяйна.

Адресъ: см. выше.

21. Сливочное, соленое масло, въ малой бочкѣ, пригот. въ Сентябрьѣ, цѣна 40 коп. за фунтъ.

10 коровъ, мѣстныхъ, зимній кормъ: сѣно, солома, немного муки и картофель, средн. кол. мол. 800 кр., система Шварца, 24 и 36 часовъ, производство: 20 п., мѣста сбыта: Петербургъ и Дерптъ.

Школа въ м. Кастерь, Лифляндія, экспонентъ: школь-
ный учитель, **Индрикъ Суйцъ**, мастерица: жена экспо-
нента.

Адресъ: см. выше.

22. Сливочное, соленое масло, въ малой бочкѣ, пригот. въ Сентябрьѣ, цѣна 40 коп. за фунтъ.

4 коровы, мѣстныхъ, зимній кормъ: сѣно, солома и немного картофеля, средн. кол. мол. 800 кр., система Шварца, 24 и 36 часовъ, производство 7 п., мѣста сбыта: Петербургъ и Дерптъ.

8 Kühe, Landvieh, Winterfutter: Heu, Stroh, etwas Mehl und Kartoffeln. Mittl. Milchertrag 800 Stof; Swarz'sches Verfahren, 24 resp. 36 Stunden. Production: 15 Pud, Absatzorte: Petersburg und Dorpat.

Momma, Gefinde in Easter, Livland, Aussteller: Jaan Lännison, Meierin: Frau des Wirthen.

Adresse wie oben.

20. Gefalzene Butter aus süßem Rahm, in kleinem Gebinde, bereitet im September. Preis 40 Kop. pr. Pfd.

11 Kühe, Landvieh, Winterfutter: Heu, Stroh, etwas Mehl. Mittl. Milchertrag 800 Stof. Swarz'sches Verfahren, 24 resp. 36 Stunden. Production: 20 Pud. Absatzorte: Petersburg und Dorpat.

Sippo, Gefinde in Easter, Livland, Aussteller: Michel Kammuli, Meierin: Frau des Wirthen.

Adresse wie oben.

21. Gefalzene Butter aus süßem Rahm, in kleinem Gebinde, bereitet im September. Preis 40 Kop. pr. Pfd.

10 Kühe, Landvieh, Winterfutter: Heu, Stroh, etwas Mehl und Kartoffeln. Mittl. Milchertrag 800 Stof. Swarz'sches Verfahren, 24 resp. 36 Stunden. Production: 20 Pud. Absatzorte: Petersburg und Dorpat.

Schule, in Easter, Livland, Aussteller: Schulmeister Hindrik Suits, Meierin: Frau des Ausstellers.

Adresse wie oben.

22. Gefalzene Butter aus süßem Rahm, in kleinem Gebinde. Preis 40 Kop. pr. Pfd.

4 Kühe, Landvieh, Winterfutter: Heu, Stroh und etwas Kartoffeln. Mittl. Milchertrag 800 Stof. Swarz'sches Verfahren, 24 resp. 36 Stunden. Production: 7 Pud, Absatzorte: Petersburg und Dorpat.

Ланеотца, хуторъ въ м. Кастеръ, Лифляндія, экспон. Янъ Мозесъ, мастерица: жена хозяина.

Адресъ: см. выше.*).

23. Сливочное, соленое масло, въ малой бочкѣ, цѣна 40 коп. за фунтъ.

Кавастъ, Лифляндія, владѣлецъ и экспонентъ Э. ф. Мензенкампфъ, мастеръ: Герберъ.

Адресъ: Дерптъ.

24. Соленое масло изъ кислаго, цѣльнаго молока, пригот. въ Сентябрѣ, цѣна 14 руб. за пудъ.

100 коровъ, мѣстныхъ, зимній кормъ: 8 ф. сѣна, 2 1/2 в. барды и т. д., — сред. кол. мол. 800 кр., масло изготовляется изъ цѣльнаго молока, производство: 200 п. масла, мѣсто сбыта: Петербургъ.

Бременгофъ, Лифляндія, владѣлецъ и экспонентъ А. ф. Ротъ.

Адресъ: Дерптъ.

25. Соленое масло, въ бочкѣ сред. раз., пригот. въ Октябрѣ, цѣна 40 коп. за фунтъ.

Ангелнск. полукровный скотъ, зимній кормъ: 10—15 ф. сѣна и клевера, 3 ф. муки, солома, въ иныхъ годахъ 10 ф. картофеля, средн. кол. мол. 900 кр., система Шварца, 48 часовъ, производство 50 п., мѣсто сбыта: Дерптъ.

Алла-Ерве, хуторъ въ м. Арроль, Лифляндія, экспон.: Эвертъ Парцъ, мастерица: жена хозяина.

Адресъ: Арроль, Оденпэ чр. Дерптъ.

26. Соленое масло, въ малой бочкѣ, пригот. въ Октябрѣ, цѣна 35 коп. за фунтъ.

Мѣстный скотъ; зимній кормъ: солома, пареный клеверъ и немного муки, средн. кол. мол. 800—900 кр., система Шварца, мѣсто сбыта: Дерптъ.

*) **Примѣчаніе:** Въ имѣніи Ник. Ант. ф. Эссена болѣе 30 хуторскихъ арендаторовъ ввели молочное хозяйство по системѣ Шварца; но производятъ масло большею частію въ весеннее и лѣтнее время.

Laneoša, Gefinde in Easter, Livland, Aussteller: Jaan Moses, Meierin: Frau des Wirthen.

Adresse wie oben *).

23. Gesalzene Butter aus süßem Rahm, in kleinem Gebinde, bereitet im September. Preis 40 Kop. pr. Pfd.

Kawast, Livland, Besitzer und Aussteller: E. v. Mensenkampff, Meier: Gerber.

Adresse: Dorpat.

24. Gesalzene Butter aus der ganzen Milch, in großem Gebinde, bereitet im September, Preis 14 Rbl. pr. Pud.

100 Kühe, Landvieh, Winterfutter: 8 Pfd. Heu, 2 1/2 Wedro Schlempe u. s. w. Mittl. Milchertrag 800 Stof. Die ganze Milch wird verbuttert. Production 200 Pud Butter, Absatzort: Petersburg.

Bremenhof, Livland, Besitzer und Aussteller: A. v. Roth.

Adresse: Dorpat.

25. Gesalzene Butter, in mittlerem Gebinde, bereitet im October, Preis 40 Kop. pr. Pfd.

Angler-Kreuzung, Winterfutter: 10—15 Pfd.

Heu und Klee, 3 Pfd. Mehl, Stroh, in manchen Jahren 10 Pfd. Kartoffel. Mittl. Milchertrag 900 Stof; Swarß'sches Verfahren, 48 Stunden; Production: 50 Pud, Absatzort: Dorpat.

Alla Jertwe, Gefinde in Arrol, Livland, Aussteller: Ewst Parß, Meierin: Frau des Wirthen.

Adresse: Arrol, Odenpä pr. Dorpat.

26. Gesalzene Butter, in kleinem Gebinde, bereitet im October, Preis 35 Kop. per Pfd.

Landvieh, Winterfutter: Stroh, gebrühter Klee, etwas Mehl; mittl. Milchertrag 800—900 St.; Swarß'sches Verfahren; Absatzort: Dorpat.

*) **Anmerkung:** Auf den Gütern des Hrn. v. Essen haben 30 Pächter die Milchwirtschaft mit Swarß'schem Verfahren eingeführt, produciren aber meistens nur im Frühjahr und Herbst Butter.

Урбсъ, Лифляндія, владѣлецъ и экспонентъ: Германъ ф. Самсонъ, Президентъ Лифляндскаго Общества поощренія сельскаго хозяйства и. т. д., мастерица: Акулина Штермеръ.

Адресъ: Дерптъ.

27. Сливочное, соленое масло, въ бочкѣ средн. разм., пригот. въ Октябрѣ, цѣна 16 руб. за пудъ.

70 коровъ, смѣси породъ ангельнской и мѣстной, зимній кормъ: сѣно, клеверъ, яровая солома, мучный кормъ изъ гороха и овса, средн. кол. мол. 1100 кр., система Шварца, 24 час., производство 200 п.

Карстемойзъ, Лифляндія, владѣлецъ и экспонентъ: Павелъ Баронъ Унгернъ-Штернбергъ, мастерица Грета Этта.

Адресъ: чр. Дерптъ.

28. Сливочное, соленое масло, въ бочкѣ средн. разм., пригот. въ Августѣ.

29. Сливочное, соленое масло, въ бочкѣ средн. разм., пригот. въ Сентябрѣ.

40 коровъ, смѣси породъ ангельнской и мѣстной, зимній кормъ: 15 ф. сѣна, 2 ф. муки, 2 гарн. дробины, 1 в. барды, солома, мякина по надобности; средн. кол. мол. 1200 кр., система Шварца, 24—36 часовъ, устройство завода еще не окончено, мѣсто сбыта: до сихъ поръ Дерптъ.

Лобенштейнъ, Лифляндія, владѣлецъ: Ландратъ ф. Липгартъ, экспонентъ: арендаторъ Густафъ Розенфланцеръ, мастеръ: Ведъ изъ Даніи.

Адресъ: чр. Нейгаузенъ.

30. Сливочное, соленое масло, въ бочкѣ средн. разм., пригот. въ Сентябрѣ, цѣна 20 руб.

50 коровъ, ангельнской породы и смѣси съ мѣстною, въ 5. и 6. поколѣніи; зимній кормъ: 10—12 ф. вики съ овсомъ, клеверъ, тимофеевка. 5 ф. мучнаго корма и отруби, 15 ф. яровой соломы; средн. кол. мол. 1400 кр., высшее

Urbs, Livland, Besitzer und Aussteller: Hermann v. Samson, d. z. Präsident des livländischen Vereins zur Beförderung der Landwirthschaft u., Meierin: Kulina Störmer.

Adresse: Dorpat.

27. Gesalzene Butter aus süßem Rahm, in mittlerem Gebinde, bereitet im October, Preis 16 Rbl. pr. Pud.

70 Kühe, Angler-Landvieh-Kreuzung. Winterfutter: Heu, Klee, Erbsstroh, Sommerkornstroh, Kraftfutter: Erbsen und Hafer gemengt geschrotet. Mittl. Milchertrag 1100 Stof, Swartz'sches Verfahren, 24 Stunden, Production 200 Pud.

Karstemois, Livland, Besitzer und Aussteller: Paul Baron Ungern-Sternberg, Meierin: Greta Etta.

Adresse: per Dorpat.

28. Gesalzene Butter aus süßem Rahm, in mittlerem Gebinde, bereitet im August.

29. Gesalzene Butter aus süßem Rahm, in mittlerem Gebinde, bereitet im September.

40 Kühe, Angler-Kreuzungen und Landvieh, Winterfutter: 15 Pfd. Heu, 2 Pfd. Mehl, 2 Garniß Träber, 1 Wedro Schlempe, Stroh und Raff nach Bedarf. Mittl. Milchertrag 1200 St. Swartz'sches Verfahren 24—36 Stunden, die Meierei ist im Entstehen und der bisherige Absatzort Dorpat.

Lobenstein, Livland, Besitzer: dim. Landrath v. Liphard, Aussteller: Arrendator Gustav Rosenpflanzler, Meier: Weed aus Dänemark.

Adresse: über Neuhausen.

30. Gesalzene Butter aus sauerem Rahm in mittlerem Gebinde, bereitet im September, Preis 20 Rbl.

50 Kühe, Angler und Angler Landvieh in der 5. und 6. Generation. Winterfutter 10—12 Pfd. Wickhafer, Klee oder Timothy, 5 Pfd. Kraftfutter: Hafermehl und Weizenkleie, Sommerstroh ca. 15 Pfd. Mittl. Milchertrag 1400 Kruschken, höchster 2300 Kr.

2300 кр.; система Шварца, посредствомъ ключевой воды, при температуры не болѣе 6° Р.; производство: 200 п. масла, 400 п. тощаго сыру; прикупается до 30,000 кр. молока съ соднѣяго имѣнія, мѣста сбыта: Дерптъ и Рига.

Ней-Войдома, Лифляндія, владѣлецъ и экспонентъ: Викторъ ф. Гелмерсенъ, мастеръ: В. Ротъ изъ Даніи. Адресъ: чр. Феллинъ.

31. Сметанное, соленое масло, въ бочкѣ средн. разм., приговл. въ Сентябрѣ, цѣна 14 руб. за пудъ.

70 коровъ, породъ ангельск., шорторнск. и билауск. (Wilaust); зимній кормъ: клеверъ, дробина, мука и т. д., средн. кол. мол. 1200 кр.; система Шварца, молоко большею частію продается парнымъ; мѣсто сбыта: Феллинъ.

Альтъ-Карригофъ, Лифляндія, казж. имѣніе, экспонентъ: арендаторъ Карлъ Вернке.

Адресъ: черезъ Мойзекюль.

32. Соленое масло, въ бочкѣ средн. разм., пригот. въ Октябрѣ, цѣна 14 руб. за пудъ.

45 коровъ, чистокровной и полукровной ангельской породы; зимній кормъ: яровая солома, клеверъ, дробина и мука; средн. кол. мол. 1253 кр., система Шварца, 30—36 часовъ, производство 70 пудовъ масла, продажа молока, выпаиваніе телятъ и выкармливаніе свиней; мѣсто сбыта: г. Феллинъ.

Киббьервъ, Лифляндія, владѣлецъ и экспонентъ: Г. ф. Штрикъ, мастерица: Генріете Шмитъ.

Адресъ: Киббьервъ чр. Лайгольмъ.

33. Соленое масло изъ кислаго, цѣльнаго молока, въ бочкѣ средн. разм., приготовл. въ Сентябрѣ, цѣна 14 руб. за пудъ.

60 коровъ, мѣстныхъ; зимній кормъ: 15—20 ф. сѣна и клевера, 3 ф. овсяной муки, 2 ф. льняныхъ жмыхъ; средн. кол. мол. 1000 кр.,

Swarz'sches Kaltwasserverfahren (Temperatur der Quelle höchstens 6° R.) Production: 200 Pud Butter und 400 Pud magerer Käse, 30 000 Kruschken Milch aus einer benachbarten Wirthschaft zugekauft. Absatzorte: Dorpat und Riga.

Neu-Boidoma, Livland, Besitzer und Aussteller: Victor v. Helmersen, Meier: W. Roth aus Dänemark.

Adresse: Neu-Boidoma per Fellin.

31. Gefalzene Butter aus sauerem Rahm, in mittlerem Gebinde, bereitet im September. Preis 14 Rbl. per Pud.

70 Kühe, Angler, Shorthorn, Bielauer, Winterfütter: Klee, Träber, Mehl u. s. w. Mittl. Milch-ertrag 1200 Stof, Swarz'sches Verfahren. Milch meist warm verkauft, Absatzort Fellin.

Alt = Karrischof, Livland, Krons = Domaine, Aussteller: Arentator Carl Bernke.

Adresse: per Moisküll.

32. Gefalzene Butter, in mittlerem Gebinde, bereitet im October. Preis 14 Rbl. per Pud.

45 Kühe, Vollblut und Halbblut Angler, Winterfütter: Sommerstroh, Klee, Träber und Getreideschrot, mittl. Milch-ertrag 1253 Stof, Swarz'sches Verfahren, 30—36 Stunden. Production: 70 Pud Butter, Milchverkauf, Kälber- und Schweinezucht. Absatzort: Fellin.

Ribbijerw, Livland, Besitzer und Aussteller: Gotthard v. Stryk, Meierin: Henriette Schmidt.

Adresse: Ribbijerw per Laisholm.

33. Gefalzene Butter aus der angesäuerten ganzen Milch, in mittlerem Gebinde, bereitet im September. Preis 14 Rbl. per Pud.

60 Kühe, Landvieh, Winterfütter: 15—20 Pfd. Heu und Klee, 3 Pfd. Hasermehl, 2 Pfd. Velluchen. Mittl. Milch-ertrag 1000 Stof; die Butter wird aus

масло готовится изъ цѣльнаго молока; производство: 150 п. масла; мѣсто сбыта: до сихъ поръ г. Рига.

Пастферъ, Эстляндія, владѣлецъ: Камергеръ Ландратъ Баронъ Э. Майдель, президентъ Эстляндск. общества сельск. хозяйства; экспонентъ: арендаторъ мол. хоз. Феодоръ Пантопиданъ, мастеръ: Эрикъ Гофманъ-Бангъ изъ Даніи.

Адресъ: г. Ревель или Пастферъ чр. Ракке

34. Сливочное, соленое масло, въ большой бочкѣ, цѣна 20 руб. за пудъ.

35. Сметанное, соленое масло, въ большой бочкѣ, цѣна 20 руб. за пудъ.

75 коровъ, породъ айрширск. и мѣстной; зимній кормъ: клеверъ, луговое сѣно, барда, мука; средн. кол. молока 1000 кр.; система Шварца, 12 и 24 час., производство 7000 ф. масла, мѣста сбыта: Ревель и Петербургъ.

Лассинормъ, Эстляндія, владѣлецъ и экспонентъ: Баронъ Александръ Штакельбергъ, мастерица Марія Дамбергъ. Адресъ: чр. Ракке.

36. Сметанное, соленое масло, въ большой бочкѣ, приготовленное въ Сентябрѣ, цѣна 14 руб. за пудъ.

75 коровъ, смѣси породъ айрширск. и ангельнской; зимній кормъ: 4 в. разбавленной барды, 10 ф. сѣна, 9 ф. овсяной муки, яровая солома; средн. кол. молока 1024 кр., система Шварца, 48 час.; производство 160 п. масла; Мѣста сбыта: Петербургъ и Ревель.

Лаймець, Эстляндія, владѣлецъ и экспон.: Георгъ Ф. Гриневальтъ въ им. Койкъ, мастерица: Криперъ. Адресъ: Койкъ чр. Вейссенштейнъ (Эстляндія).

37. Сливочное, соленое масло, въ большой бочкѣ, цѣна 14 руб. за пудъ.

70 коровъ, айрширск. и шорторнск. полукровн. породъ, въ послѣдніе 4 года ангельнск.

der ganzen Milch bereitet, Production ca. 150 Pud.
Absatzort bisher Riga.

Pastfer, Estland, Besitzer: Kammerherr, Landrath, Baron
C. Maybell, d. Z. Präsident des estländischen landwirthschaft-
lichen Vereins; Aussteller: Meiercipächter Theodor Pantopidan,
Meier: Erik Hofmann-Bang aus Dänemark.

Adresse: Reval, resp. Pastfer per Rakke.

34. Gefalzene Butter aus süßem Rahm, in großem Gebinde,
Preis 20 Rbl. per Pud.

35. Gefalzene Butter aus sauerem Rahm, in großem Gebinde,
Preis 20 Rbl. per Pud.

75 Kühe, Ayrshire und Landvieh, Winterfutter:
Klee, Wiesenheu, Schlempe und Mehl. Mittl. Milch-
ertrag 1000 Stof, Swark'sches Verfahren, 12 und
24 Stunden, Production ca. 7000 Pfd. Butter.
Absatzorte: Reval und Petersburg.

Lassinorm, Estland, Besitzer und Aussteller: Baron
Alexander Stackelberg, Meierin: Marie Damberg.

Adresse: über Rakke.

36. Gefalzene Butter aus sauerem Rahm, in großem Gebinde,
bereitet im September, Preis 14 Rbl. p. Pud.

75 Kühe, Ayrshire = Angler-Kreuzung, Winter-
futter: 4 Wo. verdünnter Schlempe, 10 Pfd. Heu,
2 Pfd. Hafermehl, Sommerstroh; mittl. Milchertrag
1024 Stof, Swark'sches Verfahren, 48 Stunden.
Production 160 Pud Butter, Absatzorte: Petersburg,
Reval.

Laimet, Estland, Besitzer u. Aussteller: Georg v. Grüne-
waldt in Koik, Meierin: Frau Krieper.

Adresse: Koik pr. Weizenstein.

37. Gefalzene Butter aus süßem Rahm, in großem Gebinde,
Preis 14 Rbl. pr. Pud.

70 Kühe, Halbbl. Ayrshire und Halbblut Chor-
thorn, seit 4 Jahren Angler Stiere. Das Gut ist ver-

быки; имѣніе отдано въ аренду; средн. кол. мол. 840 кр., система Шварца, 36 часовъ; 120—150 п. масла продаются въ Петербургъ.

Керро, Лифляндія, владѣлецъ и экспонентъ: Карлъ ф. Дитмаръ, мастерица: Ида Карлингъ изъ Финляндіи.

Адресъ: Керро чр. Вейссенштейнъ (Эстляндія).

38. Сливочное, соленое масло, въ большой бочкѣ.

76 коровъ, ангельск. чистокровн. и полукровн. породы; зимній кормъ: клеверъ, тимофеевка, дробина, мука, яровая солома; средн. кол. мол. 1160 кр.; система Шварца, 24 час.; производство: 250 п. масла; мѣсто сбыта: Петербургъ.

Альтенгофъ, Эстляндія, владѣлецъ и экспонентъ: И. ф. Бревернъ, мастеръ Енсъ Расмуссенъ изъ Даніи.

Адресъ: Альтенгофъ чр. Везенбергъ.

39. Сливочное, соленое масло, въ большой бочкѣ, цѣна 18 руб. за пудъ.

70 коровъ, ангельск. чистокровн. и полукровн. породы; зимній кормъ: клеверъ, мякина, мука, льняные жмыхи, иногда немного барды съ сосѣдней винокурни; средн. кол. мол. 900 кр.; система Шварца, 24 часа; производство 130 п. масла; мѣсто сбыта: Петербургъ.

Карроль и Анигферъ, Эстляндія, владѣлецъ и экспон.: Николай ф. Эссенъ.

Адресъ: Анигферъ чр. Везенбергъ.

40. Сливочное, соленое масло, въ большой бочкѣ, приготовл. въ Октябрѣ, цѣна 16 руб. за пудъ.

90 коровъ, ангельск. полукровной породы; зимній кормъ: 15 ф. сѣна, солома безъ вѣса, 3 ф. мучнаго корма, 2 в. барды; средн. кол. мол. 1300 кр.; система Шварца, 24 и 36 час.; производство 280 п. масла, мѣсто сбыта: Петербургъ.

pachtet. Mittl. Milchertr. 840 Stof, Swark'sches Verfahren, 36 Stunden, Absatz von 120—150 Pud Butter nach Petersburg.

Kerro, Livland, Besitzer und Aussteller Karl v. Ditmar, Meierin: Ida Carling aus Finland.

Adresse: Kerro pr. Weissenstein, Estland.

38. Gesalzene Butter aus süßem Rahm, in großem Gebinde.

76 Kühe, Angler Vollblut und Halbblut; Winterfutter: Klee, Timothy, Träber, Mehl, Sommerkornstroh. Mittl. Milchertrag 1160 Stof; Swark'sches Verfahren, 24 Stunden; Production 250 Pud Butter; Absatzort Petersburg.

Altenhof, Estland, Besitzer und Aussteller: Julius v. Brewern, Meier: Jens Raßmussen aus Dänemark.

Adresse: Altenhof über Wesenberg.

39. Gesalzene Butter aus süßem Rahm, in großem Gebinde, Preis 18 Rbl. pr. Pud.

70 Kühe, Angler Vollblut und Halbblut; Winterfutter: Klee, Kleie, Mehl, Delfuchen und bisweilen ein geringes Quantum Schlempe, von einer benachbarten Brennerei. Mittl. Milchertrag 900 Stof, Swark'sches Verfahren, 24 Stunden. Production 130 Pud Butter. Ort des Absatzes Petersburg.

Karrol und Annigser, Estland, Besitzer und Aussteller: Nikolai v. Essen.

Adresse: Annigser pr. Wesenberg.

40. Gesalzene Butter aus süßem Rahm, in großem Gebinde, bereitet im October, Preis 16 Rbl. pr. Pud.

90 Kühe, Halbblut Angler, Winterfutter: 15 Pfd. Heu, Stroh ungewogen, 3 Pfd. Kraftfutter, 2 Wo. Schlempe; mittl. Milchertr. 1300 Stof; Swark'sches Verfahren, 24 und 36 Stunden; Production 280 Pud Butter; Absatzort: Petersburg.

Кермо, Эстляндія, сборный молочный заводъ, экспонентъ и мастеръ: Аксель Руде изъ Даніи.

Адресъ: Кермо чр. Везенбергъ.

41. Сливочное, соленое масло, въ большой бочкѣ, цѣна 20 руб. за пудъ.

42. Сметанное, соленое масло, въ большой бочкѣ, цѣна 20 руб. за пудъ.

250 коровъ, въ трехъ имѣніяхъ, преимуществ. мѣстной породы, а также айрширск., ангельск. и остфрисландск. породъ; зимній кормъ: сѣно, барда, немного муки. 500 кр. съ коровы въ годъ отправляются въ сборный заводъ; система Шварца, 24—36 час., производство 600 п. масла, 200 п. тощаго сыру по швейцарскому способу; остальное молоко продается; мѣсто сбыта, кромѣ мѣстнаго, Петербургъ.

Кунда, Эстляндія, владѣлецъ и экспонентъ Баронъ Жонъ Жирандъ де Сукантонъ, мастерица: Мина Витсутъ.

Адресъ: Кунда чр. Везенбергъ.

43. Сметанное, соленое масло, въ большой бочкѣ, цѣна 19 руб. за пудъ.

43 коровы, айрширск. пор., 6 коровъ и 2 быка 1849 г. привезены изъ Шотландіи. До 120 племенн. быковъ продано; зимній кормъ: 15 ф. сѣна, паренный кормъ съ 3 в. барды, 1¹/₂—2 ф. муки, ¹/₂—1 ф. льняныхъ жмыхъ; сред. кол. мол. съ 36 коровъ 1797 кр., съ 7 нетелей 675 кр.; система Шварца, 36 час., производство ок. 150 п. масла; мѣста сбыта: Петербургъ и Ревель (150 п.)

Вашель, Эстляндія, владѣлецъ: ф. Кноррингъ, экспонентъ и мастеръ: Зофусъ Тигезенъ изъ Даніи.

Адресъ: Вашель чр. Капшель бал. ж. д.

44. Сливочное, соленое масло, въ больш. бочкѣ, цѣна 20 руб. за пудъ.

45. Сметанное, соленое масло, въ больш. бочкѣ, цѣна 20 руб. за пудъ.

Kermo, Estland, Sammelmeierei, Aussteller und Meier:
Axel Kude aus Dänemark.

Adresse: Kermo pr. Wefenberg.

41. Gesalzene Butter aus süßem Rahm, in großem Gebinde,
Preis 20 Rbl. pr. Pud.

42. Gesalzene Butter aus sauerem Rahm, in großem Gebinde,
Preis 20 Rbl. pr. Pud.

250 Kühe, auf drei Gütern, hauptsächlich Landvieh, doch auch Nyrshire, Angler, Ostfriesen; Winterfutter: Heu, Schlempe, etwas Kraftfutter; 500 Stof pr. Kuh werden jährlich in die Sammelmeierei geliefert; Swartz'sches Aufrahmverfahren, 24—36 Stunden; Production: 600 Pud Butter, 200 Pud Magerkäse nach Schweizer Art, Rest als Milch verkauft. Absatzort Petersburg, außer dem Localabsatz.

Kunda, Estland, Besitzer und Aussteller: Baron John Girard de Soucanton, Meierin: Mina Witfut aus Kunda.

Adresse: Kunda pr. Wefenberg, balt. Bahn.

43. Gesalzene Butter, aus leicht gesäuertem Rahm, in großem Gebinde, Preis 19 Rbl. pr. Pud.

43 Kühe, Nyrshire, 6 Kühe und 2 Stiere wurden 1849 in Schottland gekauft, seitdem ca. 120 Zuchstiere verkauft; Winterfutter: 15 Pfd. Heu, Brühfutter mit 3 Bo. Schlempe, 1 1/2—2 Pfd. Mehl, 1/2—1 Pfd. Delfuchen; mittl. Milchtrug, bei 36 Kühen 1797 Kruschken, bei 7 Stärken, 675 Kr.; Swartz'sches Verfahren, 36 Stunden; Production ca. 150 Pud Butter. Absatzorte: Petersburg und Reval (150 Pud).

Waschel, Estland, Besitzer v. Knorring, Aussteller und Meier: Sophus Thygesen aus Dänemark.

Adresse: Waschel pr. Kappel balt. Bahn.

44. Gesalzene Butter aus süßem Rahm, in großem Gebinde,
Preis 20 Rbl. pr. Pud.

45. Gesalzene Butter aus sauerem Rahm, in großem Gebinde,
Preis 20 Rbl. pr. Pud.

70 коровъ, мѣстныхъ; зимній кормъ: 16 ф. клеверн. и лугов. сѣна, 2—4 ф. ячменн. и овсян. муки; средн. кол. молока 1000 кр.; система Шварца, 24—36 час., производство 7000 ф. масла, 10,000 ф. тощаго сыру, мѣста сбыта: Петербургъ и Ревель.

Кохтель, Эстляндія, владѣлецъ и экспонентъ: Эрнстъ Графъ Штакельбергъ.

Адресъ: Ней-Изенгофъ чр. Изенгофъ балт. ж. дор.

46. Сливочное, соленое масло, приготов. въ Августѣ, цѣна 14 руб. за пудъ.

60 коровъ, айрширск. полукровн. породы; средн. кол. мол. 900—1000 кр.; система Шварца, 20—24 часовъ; производство 135—140 п. масла; выпаиваніе телятъ; мѣста сбыта: Гамбургъ, Петербургъ.

Группа 3. В. Свѣжее масло.

а. Сливочное,

(изъ сырыхъ и грѣтыхъ сл., т. н. Парижское масло).

Фяпа, экспонентъ **Θ. Пантониданъ**.

(см. **3** и **4**).

47. Парижское масло, въ большомъ ящикѣ, цѣна 20 руб. за пудъ.

Нераферъ, экспонентъ: **А. ф. Миддендорфъ**.

(см. **5**).

48. Парижское масло въ большомъ ящикѣ.

49. Сливочное масло изъ сырыхъ сливокъ, въ большомъ ящикѣ.

Молочно-хозяйственное товарищество въ Гапсалъ, экспонентъ **Р. ф. Гернетъ-Нейенгофъ**.

(см. **6**).

50. Сливочное масло изъ сырыхъ сливокъ, въ маломъ ящикѣ, цѣна 50 коп. за фунтъ.

70 Kühe, Landvieh; Winterfutter: 16 Pfd. Klee und Wiesenheu, 2—4 Pfd. Gersten- und Hafermehl; mittl. Milchertrag 1000 Stof; Swartz'sches Verfahren, 24—36 Stunden; Production 7000 Pfd. Butter, 10000 Pfd. Magerkäse; Absatzorte: Petersburg und Reval.

Kochtel, Eßland, Besitzer und Aussteller: Ernst Graf Stackelberg.

Adresse: Neu-Ishof p. Ishof, Stat. d. balt. Bahn.

46. Gesalzene Butter aus süßem Rahm, bereitet im August, Preis 14 Rbl. pr. Pud.

60 Kühe, Haldbl. Ayrshire; mittl. Milchertrag 900—1000 Stof; Swartz'sches Verfahren, 20—24 Stunden; Production 135—140 Pud Butter, Kälber-erzug; Absatzorte Hamburg, Petersburg.

Gruppe 3. B. Frische Butter.

a. aus süßem Rahm,

(rohem und gewärmtem, s. g. Pariser Butter).

Jähna, Aussteller: Th. Pantopidan.

(vgl. **3** & **4**.)

47. Pariser Butter, in großem Kasten, Preis 20 Rbl. p. P.

Pörrafer, Aussteller: N. v. Middendorff.

(vgl. **5**.)

48. Pariser Butter, in großem Kasten.

49. Butter aus süßem, rohem Rahm, in großem Kasten.

Vereins-Meierei Hapsal, Aussteller: N. v. Gernet-Neuenhof.

(vgl. **6**.)

50. Butter aus süßem, rohem Rahm, in kleinem Kasten, Preis 50 Kop. per Pfd.

Ваймель на островѣ Даго, экспонентъ Р. ф. Гернетъ.
(см. 7).

51. Сливочное масло изъ сырыхъ слив., въ мал. ящ.,
цѣна 45 коп. за фунтъ.

Ратегофъ, Лифляндія, владѣл.: отст. Лантратъ ф.
Липгартъ, экспонентъ: Карлъ А. Гофманъ-Бангъ,
мастеръ Г. П. Ганзенъ изъ Даніи.

Адресъ: чр. Дерптъ.

52. Парижское масло, въ маломъ ящикѣ, цѣна 20
руб. за пудъ.

150 коровъ., породъ ангельск. и остфрис-
ландск.; зимній кормъ: дробина, барда, мука, лу-
говое сѣно; среднее кол. мол.: 1800 кр.; система
Шварца, 12, 24, 36 час.; производство 5000 ф.
масла, 3000 ф. швейцарскаго сыру, продажа
молока и сливокъ въ городѣ; мѣста сбыта:
Дерптъ и Петербургъ.

Уллина, Лифляндія, владѣлецъ и экспон.: Альбертъ
ф. Гиргенсъ, мастеръ: Мертъ Тамманъ.

Адресъ чр. Уддернъ.

53. Сливочное масло изъ сырыхъ сливокъ, цѣна 40
коп. за фунтъ.

80 коровъ, остфрисландск. породы; зимній
кормъ: 15—18 ф. сѣна, до тел. 3 ф. овса,
послѣ тел. 8—9 ф. овса; среднее кол. молока
1800 кр.

Альтъ-Кустгофъ, экспонентъ А. ф. Сиверсъ.

(см. 10).

54. Сливочное масло изъ сырыхъ сливокъ, въ боль-
шомъ ящикѣ.

Ранденъ, экспонентъ: Ф. ф. Сиверсъ.

(см. 11).

55. Сливочное масло изъ сырыхъ сливокъ, въ маломъ
ящикѣ, цѣна 25 руб. за пудъ.

Кастеръ, экспонентъ Н. ф. Эссенъ.

(см. 12).

Waimel auf Dagö, Aussteller: N. v. Gernet.

(vergl. **7**.)

51. Butter aus süßem, rohem Rahm, in kleinem Kasten, Preis 45 Kop. per Pfd.

Rathshof, Livland, Besitzer: dim. Landrath v. Liphard, Aussteller: Carl A. Hofmann-Bang, Meier: H. P. Hansen aus Dänemark.

Adresse: per Dorpat.

52. Pariser Butter, in kleinem Kasten, Preis 20 Rbl. p. Pfd.

150 Kühe, Angler und Ostfriesen, Winterfutter: Eräber und Schlempe, Mehl, Wiesenheu; mittl. Milch-ertrag 1800 Stof; Swark'sches Verfahren, 12, 24, 36 Stunden, Production: 5000 Pfd. Schweizerkäse, 3000 Pfd. Butter, Milch- und Schmand-Verkauf in der Stadt. Absatzorte: Dorpat und Petersburg.

Ullila, Livland, Besitzer und Aussteller: Albert v. Gür-gens, Meier Mert Tamman.

Adresse: Ullila per Uddern.

53. Butter aus süßem, rohem Rahm, Preis 40 Kop. pr. Pfd.

80 Kühe, Ostfriesen; Winterfutter: 15—18 Pfd. Heu, vor dem Kalben 3 Pfd. Hafer, nach dem Kalben 8—9 Pfd. Hafer; mittl. Milch-ertr. 1800 Stof.

Alt-Kusthof, Aussteller: A. v. Sivers.

(vergl. **10**.)

54. Butter aus süßem, rohem Rahm, in großem Kasten.

Randen, Aussteller: F. v. Sivers.

(vergl. **11**.)

55. Butter aus süßem, rohem Rahm, in kleinem Kasten, Preis 25 Rbl. pr. Pfd.

Caster, Aussteller: N. v. Essen.

(vergl. **12**.)

56. Сливочное масло изъ сырыхъ сливокъ, въ большомъ ящикѣ, цѣна 19 руб. за пудъ.

Мексъ, Лифляндія, владѣлецъ: Миндингъ, экспонентъ: арендаторъ мол. хоз., Сенгелманъ, мастерица: супруга экспонента.

Адресъ: чр. Дерптъ и Раппинъ.

57. Парижское масло, въ большомъ ящикѣ, цѣна 20 руб. за пудъ.

60 коровъ, породъ ангельск. и мѣстной, система Шварца, 24 часа, мѣсто сбыта: Дерптъ.

Бременгофъ, экспонентъ: А. ф. Ротъ.

(см. **25**)

58. Сливочное масло изъ сырыхъ сливокъ, въ маломъ ящикѣ, цѣна 40 коп. за фунтъ.

Карстемойзъ, экспонентъ: П. Баронъ Унгернъ-Штернбергъ.

(см. **28** и **29**).

59. Парижское масло, въ маломъ ящикѣ.

60. Сливочное масло изъ сырыхъ сливокъ, въ маломъ ящички.

Лобенштейнъ, экспонентъ Г. Розенфланцеръ.

(см. **30**).

61. Сливочное масло изъ сырыхъ сливокъ, въ большомъ ящикѣ, цѣна 9 руб.

Ней-Войдома, экспонентъ В. ф. Гелмерсенъ.

(см. **31**).

62. Сливочное масло изъ сырыхъ сливокъ цѣна 16 р. з. п.

Пастферъ, экспонентъ Θ . Пантопиданъ.

(см. **34** и **35**).

63. Парижское масло, въ большомъ ящикѣ, цѣна 20 руб. за пудъ.

Авандусъ, Эстляндія, владѣлецъ и экспонентъ: Камергеръ Николай Графъ Литке, мастеръ Фридрихъ Миллеръ.

Адресъ: Авандусъ чр. Ракке.

56. Butter aus süßem, rohem Rahm, in großem Kasten, Preis 19 Rbl. pr. Pfd.

Melk, Livland, Besitzer: Minding, Aussteller: Meiereipächter Sengelmann; Meierin: Frau des Ausstellers.

Adresse pr. Dorpat und Rappin.

57. Pariser Butter in großem Kasten, Preis 20 Rbl. pr. Pfd.

60 Rühr, Angler und Landvieh, Swarb'sches Verfahren, 24 Stunden, Abfahrort: Dorpat.

Bremenhof, Aussteller: A. v. Roth.

(vgl. **25**.)

58. Butter aus süßem, rohem Rahm, in kleinem Kasten, Preis 40 Kop. per Pfd.

Karstemois, Aussteller: P. Baron Ungern=Sternberg.

(vgl. **28** & **29**.)

59. Pariser Butter, in kleinem Kasten.

60. Butter aus süßem, rohem Rahm, in kleinem Kasten.

Lobenstein, Aussteller: G. Rosenpflanze.

(vgl. **30**.)

61. Butter aus süßem, rohem Rahm, in großem Kasten, Preis 9 Rbl.

Neu-Boidoma, Aussteller: B. v. Helmersen.

(vgl. **31**.)

62. Butter aus süßem, rohem Rahm. Preis 11 Rbl. pr. Pfd.

Pastfer, Aussteller: Th. Pantopidan.

(vgl. **34** & **35**.)

63. Pariser Butter, in großem Kasten, Preis 20 Rbl. pr. Pfd.

Awandus, Estland, Besitzer und Aussteller: Kammerherr Nikolai Graf Lütke, Meier: Friedrich Möller.

Adresse: Awandus per Rakke.

64. Парижское масло, цѣна 6 руб.

100 коровъ айрширек. пор., зимній кормъ: барда, сѣно, яровая солома; среднее кол. мол. 1400 кр.; система Шварца, 36 часовъ; производство 100 п. парижскаго масла, 600 п. жирнаго сыру, 150 п. лимбургскаго сыру; мѣста сбыта: Ревель, Петербургъ.

Лассинормъ, экспон. Баронъ А. Штакелбергъ.

(см. **36.**)

65. Парижское масло, въ больш. ящ., цѣна 18 руб. за п.

Лаймець, экспон.: Г. ф. Гриневальдъ въ им. Койкъ.

(см. **37.**)

66. Сливочное масло изъ сырыхъ сл., въ больш. ящ., 40 коп. за ф.

Керро, экспон. К. ф. Дитмаръ.

(см. **38.**)

67. Парижское масло.

68. Сливочное масло изъ сырыхъ сл.

Руйль, Эстляндя, владѣлецъ и экспон. Баронъ В. Врангель, мастеръ: Расмуссень.

Адресъ: чр Безенбергъ.

69. Сливочное масло въ ящикѣ, цѣна 20 руб.

70—80 коровъ, смѣси породъ голландск. и айрширек.; зимній кормъ: барда, сѣно и солома; сред. кол. мол. 900 кр.; система Шварца, 24 часовъ; мѣста сбыта: Петербургъ и Кронштатъ.

Убья, Эстлянд., владѣлецъ и экспон.: Николай Баронъ Врангель въ имѣн. Толкъсъ, мастерица: Елена Нова.

Адресъ: Толкъсъ чр. Везенбергъ.

70. Парижское масло, въ больш. ящ., цѣна 19 руб. з. п.

70 коровъ, айрширек. полукровн. породы; зимній кормъ: сѣно, яровая солома, барба, мучное пойло; срд. кол. мол. 1200 кр.; Гуссандерск. посуды; 24—36 часовъ; производство 200 п. масла, съ того 170 п. въ Петербургъ; 34000 кр. молоко продается въ Везенбергъ.

64. Pariser Butter, Preis 6 Rbl.

100 Kühe, Myrshire, Winterfutter: Schlempe, Heu, Sommerkornstroh; Mittl. Milchertrag 1400 Kruschk., Swark'sches System, 36 Stunden; Production 100 Pud Pariser Butter, 600 Pud Fettkäse, 150 Pud Limburger Käse, Absatzorte: Reval und Petersburg.

Lassinorm, Aussteller: Baron A. Stackelberg.

(vgl. **36.**)

65. Pariser Butter in großem Kasten, Preis 18 Rbl. p. Pd.

Laimetz, Aussteller: Georg v. Grünewaldt in Koik.

(vgl. **37.**)

66. Butter aus süßem, rohem Rahm, in großem Kasten, 40 Kop. per Pfd.

Kerro, Aussteller: K. v. Ditmar.

(vgl. **38.**)

67. Pariser Butter.**68.** Butter aus süßem, rohem Rahm.

Muil, Eßtland, Besitzer und Aussteller: Baron W. Wrangell, Meier: Raßmussen.

Adresse: per Weseberg.

69. Butter in einem Kasten. Preis 20 Rbl.

70—80 Kühe, Holländer und Myrshire-Kreuzung; Winterfutter: Schlempe, Heu und Stroh; Mittlerer Milchertrag 900 Stof; Swark'sches Verfahren, 24 Stunden; Absatzorte: Petersburg und Kronstadt.

Abja, Eßtland, Besitzer und Aussteller: Nikolai Baron Wrangell in Tolsk, Meierin: Helene Nowa.

Adresse: Tolsk per Weseberg.

70. Pariser Butter, in großem Kasten, Preis 19 Rbl. pr. Pd.

70 Kühe, Halbblut Myrshire; Winterfutter: Heu, Sommerkornstroh, Schlempe, Mehltrank; Mittl. Milchertrag 1200 Stof; Gussandersche Milchgeschirre, 24—36 Stunden. Production: 200 Pud Butter, davon: 170 Pud nach Petersburg; außerdem 34 000 Stof Milch nach Weseberg.

Альтенгофъ, эксп. П. ф. Бревернъ.

(см. 39.)

71. Сливочное масло изъ сырыхъ сл., въ больш. ящ.
цѣна 19 руб. з. п.

Карроль и Аннигферъ, эксп. Н. ф. Эссенъ.

(см. 40.)

72. Сливочное масло изъ сырыхъ сл., въ больш. ящ.,
цѣна 19 руб. з. п.

Кермо, экспон. Аксель Руде.

(см. 41. и 42.)

73. Парижское масло, въ больш. ящ., цѣна 20 руб. з. п.,

74. Сливочное масло изъ сырыхъ сл., въ больш. ящ.,
цѣна 20 р. за п.

Кунда, эксп. Баронъ Жирандъ де Сукантонъ.

(см. 43.)

75. Сливочное масло изъ сырыхъ сл., въ больш. ящ.,
цѣна 19 руб. за п.

Селгсъ, Эстлянд., владѣлецъ и экспон. Баронъ Ж.
Жирандъ де Сукантонъ въ имѣн. Кунда, мастерица: га.
Сіюштремъ изъ Финляндіи.

Адресъ: Баронъ Жирандъ въ им. Кунда чр. Безенбергъ.

76. Сливочное масло изъ сырыхъ сл., 3 пуда въ одномъ
ящикѣ, цѣна 19 руб. за п.

77 коровъ, $\frac{1}{3}$ айршиск. пор., изъ Кунды;
 $\frac{2}{3}$ смѣсь породъ айрширск. и мѣстн; зимній
кормъ: 18 ф. клевера; пареный кормъ съ 2 вр.
барбы; $1\frac{1}{2}$ ф. муки и $\frac{1}{2}$ ф. жмыхъ; сред. кол.
мол. 1322 кр., система Шварца, 36 час., произ-
водство 235 п. масла для продажи, мѣсто сбыта
для масла Петербургъ и для молока: Фабрика
въ мѣстечкѣ Кунда.

Вашель, экспонентъ С. Тигезенъ.

(см. 44 и 45.)

77. Парижское масло, въ большомъ ящикѣ, цѣна 20
руб. за пудъ.

Еве, Эстляндія, владѣлецъ и экспонентъ: Баронъ
Маурисъ Жирандъ де Сукантонъ, мастерица: Лиза Лаге.

Адресъ: Еве чр. ст. Еве, балт. ж. дор.

Altenhof, Aussteller J. v. Brewern.

(vergl. 39.)

71. Butter aus süßem, rohem Rahm, in großem Kasten, Preis 19 Rbl. pr. Pud.

Karrol und Annigfer, Aussteller N. v. Essen.

(vergl. 40.)

72. Butter aus süßem, rohem Rahm, in großem Kasten, Preis 19 Rbl. pr. P.

Kermo, Aussteller: Axel Rude.

(vergl. 41 & 42.)

73. Pariser Butter, in großem Kasten, Preis 20 Rbl. pr. Pud.

74. Butter aus süßem, rohem Rahm, in großem Kasten, Preis 20 Rbl. per Pud.

Kunda, Aussteller: Baron J. Girard de Soucanton.

(vergl. 43.)

75. Butter aus süßem, rohem Rahm, in großem Kasten, Preis 19 Rbl. pr. Pud.

Selgs, Gfland, Besitzer und Aussteller: Baron J. Girard de Soucanton in Kunda, Meierin: Frau Sjöström aus Finland.

Adresse: Baron J. Girard in Kunda pr. Wesenberg.

76. Butter aus süßem, rohem Rahm, 3 Pud in einer Kiste, Preis 19 Rbl. pr. Pud.

77 Kühe, davon $\frac{1}{3}$ Ayrshire aus Kunda, $\frac{2}{3}$ Ayrshire und Landvieh Kreuzung; Winterfutter: 18 Pfd. Klee, Brühfutter mit 2 Wo. Schlempe, $1\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl und $\frac{1}{2}$ Pfd. Delfuchen; mittl. Milchertrag. 1322 Kr. Swark'sches Verfahren, 36 Stunden; Production 235 Pud Butter zum Verkauf, Absatzort für die Butter Petersburg, f. d. Milch, Cement-Fabrik in Kunda.

Waschel, Aussteller: S. Thygesen.

(vergl. 44. & 45.)

77. Pariser Butter, in großem Kasten, Preis 20 Rbl. pr. Pud.

Jewe, Gfland, Besitzer und Aussteller: Baron Maurice Girard de Soucanton, Meierin: Lija Laage

Adresse: Jewe per Eisenbahnst. Jewe.

78. Сливочное масло изъ сырыхъ сливокъ, въ ящикѣ, цѣна 10 руб.

70 коровъ, холмогорск., айрширск., мѣстной породы; зимній кормъ: луговое сѣно, клеверъ, дробина; средн. кол. мол. 1345 кр., система Шварца, отстой прод. 3 дня; производство: 120 пудовъ масла, мѣста сбыта: Петербургъ, Ревель.

Вайвара, Эстляндія, владѣлецъ и экспонентъ: Баронъ Конст. Корфъ, мастеръ или мастерица: М. Минхъ.

Адресъ: Вайвара чр. ст. Корфъ балт. ж. дор.

79. Сливочное масло изъ сырыхъ сливокъ, цѣна 60 коп. за фунтъ.

80 коровъ, холмогоро-шорторнск., ангельской и мѣстной породы; зимній кормъ: сѣно, солома, барда и мука; средн. кол. мол. 1200 кр., система Шварца, 36 часовъ; мѣсто сбыта: Петербургъ.

Группа 3. Б. Свѣжее масло.

б. Сметанное.

Рижскій городской заводъ, экспонентъ: Д. Шель.
(см. 2).

80. Сметанное масло.

Группа 3. Д. Сыворочное масло.

Клейнъ-Конгота, экспонентъ: П. Штокеби.
(см. 9).

81. Сыворочное масло, въ бочкѣ средн. разм., пригот. въ Юлѣ с. г.

Тормагофъ, Лифляндія, владѣльцы: наследники ф. Лип-

78. Butter aus süßem, rohem Rahm, in einem Kasten, Preis 10 Rbl.

70 Kühe Cholmogor, Myrshire, Landvieh; Winterfutter: Wiesenheu, Klee; Träber; mittl. Milchert. 1345 Stof; Swark'sches Verfahren. 3 Tage nach d. M.; Production 120 Pud Butter, Absatzorte: Petersburg, Reval.

Waiwara, Estland, Besitzer und Aussteller: Baron Const. Korff. Meier od. Meierin: M. Münch.

Adresse: Waiwara pr. Eisenbahnst. Korff.

79. Butter aus süßem, rohem Rahm, Preis 60 Kop. pr. Pfd.

80 Kühe Cholmogor=Chorthorn, Angler und Landvieh; Winterfutter: Heu, Stroh, Schlempe und Mehl; mittl. Milcherttrag 1200 Stof; Swark'sches Verfahren, 36 Stunden; Absatzort Petersburg.

Gruppe 3. B. b. Frische Butter.

b. aus sauerem Rahm.

Rigaer Molkerei. Aussteller: D. Scheel.
(vergl. 2.)

80. Butter aus sauerem Rahm.

Gruppe 3. D. Molkensbutter.

Klein-Kongota, Aussteller P. Stokkebye.
(vergl. 9.)

81. Molkensbutter, in mittlerem Gebinde, bereitet im Juli d. J.

Tormahof, Livland, Besitzer: von Liphard's Erben; Aus-

гарта, экспонентъ: Альфредъ Аншицъ, мастеръ: Фридрихъ Штруки.

Адресъ: почт.: Черна, жел. дор.: Лайсгольмъ.

82. Несоленое сывороточное масло около 30 фунтовъ.

83. Соленое сывороточное масло ок. 30 фунтовъ.

84. Топленое сывороточное масло около 30 фунтовъ.

100 коровъ, ангельнской породы и смѣси этой съ мѣстной; зимній кормъ: сѣно, вига, клеверъ, достаточно соломы, мука и льняные жмыхи; средн. кол. мол. 1500 кр.; производство 1000 п. сыру; мѣста сбыта: Рига, Митава, Ревель, Петербургъ.

Група 4. Сыры.

А. Тошіе.

Рижскій молочный заводъ, экспон.: Д. Шель.

(см. 2.)

85. Голштинскій тощій сыръ, пригот. въ Іюнѣ или Іюль 1879 г.

86. Лимбургскій тощій сыръ, пригот. въ Іюнѣ или Іюль 1879 г.

Клейнъ-Конгота, экспон. Р. Штокеби.

(см. 9.)

87. Швейцарскій тощій сыръ, пригот. въ Маѣ 1879 г., 2 куск. въ 70—80 ф.

Авандусъ, экспон. И. Графъ Литке.

(см. 64.)

88. Лимбургскій тощій сыръ, приготов. въ Январѣ, 6 ф. цѣна 90 коп.

Кермо, эксп. Аксель Руде.

(см. 41 & 42.)

89. Тощій сыръ, 2 круга, цѣна: 4 руб. 80 коп. за пудъ.

steller: Alfred Anschütz, Käser: Friedrich Strucki.

Adresse: Post: Tschorna, Bahn: Laisholm.

82. Ungefalgene Molkenbutter ca. 30 Pfd.

83. Gefalgene Molkenbutter ca. 30 Pfd.

84. Geschmolzene Molkenbutter ca. 30 Pfd.

100 Kühe, Angler und Angler-Kreuzung, Winterfütter: Heu, Wicken, Klee, genügend Stroh; Mehl und Leinkuchen; mittl. Milchert. 1500 Stof; Production 1000 Pud Käse; Absatzorte: Riga, Mitau, Reval, Petersburg.

Gruppe 4. K ä s e.

A. Magerer.

Rigaer Molkerei, Aussteller: D. Scheel.

(vgl. **2.**)

85. Holsteiner Magerkäse, bereitet im Juni oder Juli 1879, ca. 24 Pfd.

86. Limburger Magerkäse, bereitet im Juni oder Juli 1879, ca. 12—16 Pfd.

Klein-Kongota, Aussteller: P. Stokkebye.

(vgl. **9.**)

87. Schweizer Magerkäse bereitet im Mai 1879. 2 Stücke à 70—80 Pfd.

Awandus, Aussteller: N. Graf Lütke.

(vgl. **64.**)

88. Limburger Magerkäse bereitet im Januar 1879. 6 Pfd. Preis 90 Kop.

Kermo, Aussteller: Axel Rude.

(vgl. **41** & **42.**)

89. Magerkäse: 2 Kad. Preis 4 Rbl. 80 Kop. per Pud.

Група 4. Сыры.

Б. Полужирные и жирные.

Ратегофъ, экспон. С. А. Гофманъ-Банкъ.

(см. 52).

89. Швейцарскій сыръ, пригот. въ Юнѣ, 1879 г.

Уллила, экспон. А. ф. Гиргенсъ.

(см. 53).

90. Эдамскій сыръ, пригото. въ Апрель, 1879 г.

Клейнъ-Конгота.

91. Жирный швейцарскій сыръ, пригото. въ Маѣ, 1879 г.

Лайсъ, Лифляндія; казенное имѣніе, экспонентъ: арендаторъ: В. Неппертъ, мастеръ Іоанъ Конр. Штрекейзенъ, изъ Швейцаріи.

Адресъ: чр. Лайсгольмъ.

92. Жирный сыръ по швейцарск. способу; 2 круга, пригот. 29. Мая и Юня, 1879 г., цѣна на стан. Лайсгольмъ: 12 руб. за п.

71 корова, смѣси породъ ангельск. и мѣстной; зимн. кормъ: 3 ф. мучнаго корма, 8 ф. клевера и виговъ, солома, луговое сѣно по надобности; сред. кол. мол. 1100 кр.; производство: 400—500 п. сыру; мѣсто сбыта: Петербургъ.

Ензель, Лифляндія, владѣлецъ: Ландрать Э. ф. Эттингенъ, экспонентъ: арендаторъ мол. хоз. Христ. Башъ, мастеръ: Іоанъ Гофштетеръ.

Адресъ: Ензель чр. Лайгольмъ.

93. Швейцарскій сыръ, 2 круга, 193 ф., пригот. въ Маѣ и въ Юнѣ 1879 г. цѣна 11 руб. за пудъ.

94. Лимбургскій сыръ, 16 ф., пригот. въ Маѣ и Юнѣ 1879 г. цѣна 10 руб. за пудъ.

Gruppe 4. Käse.

B. Halbfette und fette.

Kathshof, Aussteller: C. A. Hofmann-Bang.

(vgl. 52.)

- 90.** Schweizer Käse bereitet im Juni 1879. Preis 12 Rbl. per Pud.

Milla, Aussteller: A. v. Gürgens.

(vgl. 53.)

- 91.** Edamer Käse bereitet im April 1879. Preis 25 Kop. per Pfund.

Klein-Kongota.

- 92.** Fetter Schweizer Käse, 2 Rad, bereitet im Mai 1879, zu 90 Pfd.

Schloß Laiz, Kronsdomaine, Aussteller: Arrendator Wilh. Meppert. Käser: Joh. Conr. Streckeisen, Schweizer.

Adresse: per Laisholm.

- 93.** Fettkäse nach schweizer Art; 2 Rad, bereitet 29. Mai und 3. Juni 1879. Preis 12 Rbl. per Pud, loco Bahnhof Laisholm.

71 Kühe, Angler Kreuzung und Landvieh; Winterfutter: 3 Pfd. Kraftfutter, 8 Pfd. Klee oder Wickhafer, Stroh und Wiesenheu nach Bedarf; Mittl. Milchertrag 1100 Stof; Production: 400 bis 500 Pud Käse. Absatzort: Petersburg.

Jensel, Livland, Besitzer: Landrath G. v. Dettingen, Aussteller: Meiereipächter Christ. Baasch, Käser: Johann Hoffstetter.

Adresse: Jensel per Laisholm.

- 94.** Schweizer Käse, 2 Rad, 193 Pfd. bereitet im Mai und Juni 1879. Preis 11 Rbl. per Pud.

- 95.** Limburger Käse, 16 Pfd. bereitet im Mai und Juni 1879. Preis 10 Rbl. per Pud.

120 коровъ, мѣстныхъ; зимній кормъ: 2 в. барды, 10 ф. клевера, 10 ф. мякины и яровой соломы; средн. кол. мол. 750 кр.; производство 600 п. сыру; мѣста сбыта: Ревель и Петербургъ.

Сборный молочный заводъ Керсель. Лифляндія, владѣльцы: наслѣдники Ландрата Н. ф. Эттингенъ; экспонентъ: арендаторъ мол. зав. Христ. Башъ, мастеръ: В. Нидербергеръ.

Адресъ: Ензель чр. Лайгольмъ.

96. Швейцарскій сыръ, 2 круга, 192 ф., пригот. въ Маѣ и Юнѣ 1879 г., цѣна 11 руб. за пудъ.

97. Лимбургскій сыръ, 16 ф., пригот. въ Маѣ и Юнѣ 1879 г., цѣна 10 руб. за пудъ.

Въ сборномъ мол. заводѣ соединяется молоко съ 4 хозяйствъ, на 2 верста разстоянія, 250 коровъ; производство 1200 п. сыру; мѣста сбыта: Ревель и Петербургъ.

Флемминггофъ, Лифл., казенное им.; эксп.: арендаторъ Мартинъ Пинтъ, мастеръ: И. Гунцигеръ изъ Швейцаріи.

Адресъ: чр. Лайсгольмъ.

98. Лимбургскій жирный сыръ, 20 ф., пригот. въ Маѣ 1879 г., цѣна 40 коп. за кусокъ.

50 коровъ, мѣстныхъ и смѣси съ ангельнск. полукров. породы; сред. кол. мол. 650 кр., производство 150 п. сыру; мѣсто сбыта: Дерптъ и Петербургъ.

Тормагофъ, экспонентъ А. Аншиць.

(см. **81**, **82** и **83**).

Жирные твердые сыры изъ Тормаг. 4 сорта:

99. Швейцарскій сыръ Эмментальскій, 4 круга, 400 ф.

100. Шеддаръ, 2, 40 ф.

101. гаудаскій 2, 30 ф.

102. têtes de Moines (тегъ де моань), 2, 40 ф.

120 Kühe, Landvieh; Winterfutter: 2 Wedro Schlempe, 10 Pfd. Kleheu, 10 Pfd. Raff und Kurzstroh; Mittl. Milchertrag 750 Stof; Production: 600 Pud Käse; Absatzorte: Reval und Petersburg.

Sammelmeierei Kersel, Livland, Besitzer: Landrath N. v. Dettingen's Erben, Aussteller: Meiereipächter Christ. Baasch, Käser: Wilh. Niederberger.

Adresse: Kersel per Laisholm.

96. Schweizer Käse, 2 Kad, 192 Pfd., bereitet im Mai und Juni 1879. Preis 11 Rbl. per Pud.

97. Limburger Käse, 16 Pfd., bereitet im Mai und Juni 1879. Preis 10 Rbl. per Pud.

Die Sammelmeierei vereinigt die Milch von 4 Höfen, je 2 Werst Entfernung, 250 Kühe; Production: 1200 Pud Käse; Absatzorte: Reval, Petersburg.

Flemmingshof, Livland, Kronen-Domäne, Aussteller: Arrendator Martin Pint, Käser: J. Hunziker, Schweizer.

Adresse: per Laisholm.

98. Limburger Fettkäse, 20 Pfd., bereitet im Mai 1879. Preis per Stück 40 Kop.

50 Kühe, Landvieh und Kreuzung mit Angler-Halbblut; mittl. Milchertrag 650 Stof; Production: 150 Pud Käse; Absatzorte: Dorpat u. Petersburg.

Tormahof, Aussteller: N. Anschütz.
(vgl. **81**, **82** & **83**.)

Fette Hartkäse, aus Tormahof, 4 Sorten.

99. Schweizer Käse à la Emmenthal, 4 Kad, 400 Pfd.

100. Cheddar, 2, 40 Pfd.

101. Gaudaer, 2, 30 Pfd.

102. Detes de Moines, 2, 40 Pfd.

Жирные мягкіе сыры изъ Тормаг. 5 сортовъ.

- 103.** Честерь, 2, 30 ф.
104. Fromage de Vacherie (фромажъ де вашери), 2, 40 ф.
105. Гогенгеймеръ, 2, 30 ф.
106. Лимбургскій сыръ, 4, 7 ф.
107. Fromage de Brie (фромажъ де бри), 4, 16 ф.

Полужирные мягкіе сыры изъ Тормаг., 3 сорта.

- 108.** Алгаускій кирпичъ, 4, 7 ф.
109. Fromage de viola (фромажъ де віола), 2, 40 ф.
110. макапарино, 2, 30 ф.

Тормагофскіе сыры приготов. частью осенью 1878 г.,
 частью лѣтомъ 1879.

Авандусъ, экспон. Н. Графъ Литке.

(см. 64.)

- 111.** Жирный сыръ, 2 круга, 132 ф. пригот. въ Юніѣ
 1879 г., цѣна 39 руб. 60 коп.

Рахкиль, Эстлянд., владѣл. и экспон.: А. Шмелингъ,
 мастеръ Мелхиоръ Лейтцингеръ.

Адресъ: чр. Ракке.

- 112.** Жирный сыръ, 2 круга, $3\frac{1}{2}$ п., пригот., меньш. въ
 Февралѣ, больш. въ Мартѣ 1879 г., цѣна 12 руб. за п.
 80 Коровъ, айрширск. пор.; зимн. кормъ:
 барда, сѣно, яровая солома; сред. кол. мол.
 1300 кр.; производство 600 п. сыру, мѣсто
 сбыта: Петербургъ.

Fette Weichkäse, aus Tormahof, 5 Sorten.

- 103.** Chester, 2, 30 Pfd.
104. Fromage de Vacherie, 2, 40 Pfd.
105. Hohenheimer, 2, 30 Pfd.
106. Simburger, 4, 7 Pfd.
107. fromage de Brie, 4, 16 Pfd.

Halbfette Weichkäse aus Tormahof, 3 Sorten.

- 108.** Allgäuer Packerkäse 4, 7 Pfd.
109. fromage de viola, 2, 40 Pfd.
110. Maccaparino, 2, 30.

Die Käse aus Tormahof sind theils im Herbst 1879, theils im Sommer 1879 bereitet.

Awardus, Aussteller: N. Graf Lütke.

(Vergl. 64.)

- 111.** Fettkäse, 2 Kad, 132 Pfd., bereitet im Juni 1879, Preis 39 Rbl. 60 Kop.

Rachküll, Estland, Besitzer und Aussteller: August Schmelting, Käser: Melchior Leuzinger.

Adresse: per Rakke.

- 112.** Fettkäse, 2 Kad, 3 $\frac{1}{2}$ Pud, bereitet, das kleinere Kad im Febr., das größere im März 1879, Preis 12 R. pr. Pud.

80 Kühe, Ayrshire, Winterfütterung: Schlempe und Heu, Sommerkornstroh; mittl. Milchertr. 1300 Kr.; Production 600 Pud Käse; Absatzort: Petersburg.

ОТДѢЛЪ II.

Група 1. Молочно-хозяйственные приборы и снаряды.

Християнъ Крөгъ, Ратсгофъ при Дерптѣ.

- 113.** Бочки для масла изъ буковаго дерева, привезены изъ Даніи, составлены здѣсь.
- 114.** Бочки для масла изъ ольховаго дерева, изготовлены лифляндскими крестьянами.

Г. П. Ензень, Аархузъ, Данія, агентъ: Х. Крөгъ-Ратсгофъ при Дерптѣ.

- 115.** Ручныя маслобойки по датскому образцу, 2 экз., въ примѣрномъ мол. заводѣ.
- 116.** Приборъ для отжиманія масла, въ примѣрн. мол. зав.
- 117.** Кoryто для масла, въ примѣрн. мол. зав.
- 118.** Доска для отжиманія масла, въ примѣрн. мол. зав.
- 119.** Маслобойка для коннаго привода.
- 120.** Конный приводъ.

П. К. Эльфитрема наслѣдникъ (Карлъ Лундъ) Копенгагенъ, агентъ Х. Крөгъ, Ратсгофъ при Дерптѣ.

- 121.** Полный гарнитуръ жестяныхъ приборовъ, въ примѣрн. мол. зав.
- 122.** Жестяныя коробки для герметической упаковки.

Химическая лабораторія Хр. Ганзена въ Копенгагенѣ; агентъ для балтійск. губ. Хр. Крөгъ, Ратсгофъ при Дерптѣ.

- 123.** Мѣрки.

Група 2. Сычужныя закваски, краски.

Тормагофъ, экспон. А. Аншицъ.

(см. 81, 82 и 83.)

- 124.** Разныя сорты сычужной закваски съ указаніемъ результатовъ на практикѣ.

Abtheilung II.

Gruppe 1. Meierei-Geräthe und =Maschinen.

Christian Krogh in Rathshof bei Dorpat.

- 113.** Butter-Gebinde aus Buchenholz, aus Dänemark importirt und hier zusammengefügt.
- 114.** Buttergebinde aus Ellernholz, von livländischen Bauern fabricirt.
- H. P. Jensen, Aarhus, Dänemark, Agent: Chr. Krogh Rathshof bei Dorpat.
- 115.** Handbutterfässer nach dänischem Muster. 2 Exemplare, in der Ausstellungs-Meierei
- 116.** Butterknetmaschine, in der Ausstellungs-Meierei.
- 117.** Buttermulde, in der Ausstellungs-Meierei.
- 118.** Butterknetbrett, in der Ausstellungs-Meierei.
- 119.** Butterfaß für Pferdebetrieb.
- 120.** Göpelwerk.

P. C. Elström's Nachfolger (Karl Lund) Kopenhagen; Agent: Chr. Krogh-Rathshof bei Dorpat.

- 121.** Vollst. Garnitur v. Blechgeräthen, in d. Ausstellungs-Meierei.
- 122.** Blechdosen für hermetische Verpackung.

Chr. Hansen's chemisches Laboratorium in Kopenhagen; Agent f. d. balt. Gouvern. Chr. Krogh-Rathshof bei Dorpat.

- 123.** Meßgläser.

Gruppe 2. Meierei-Hilfsmittel.

Tormahof, Aussteller: A. Anschütz.

(vgl. **81**, **82** & **83**.)

- 124.** Verschiedene Labsorten mit deren Gebrauchsergebnis in der Praxis.

Химическая лабораторія Хр. Ганзена въ Копенгагенѣ, агентъ для балт. губ. Хр. Крогъ, Ратсгофъ при Дерптѣ.

- 125.** Краска для масла
126. Краска для сыра
127. Сычужная закваска
- } употребляются въ примѣномъ
молочномъ заводѣ.

ОТДѢЛЪ III.

Приборы для научнаго изслѣдованія.

Даниль Шель, директоръ Рижск. молочн. завода.
Адресъ: Рига Каролинская ул. № 20.

- 128.** Рижскій молочный заводъ, внутренній видъ, и городскія продажныя телѣги въ фотографіяхъ.
- 129.** Бухгалтерія Рижскаго мол. завода.
 1 экз. недѣльнаго счета.
 2 экз. приѣмныхъ листовъ.
 1 экз. ежедневной поставной таблицы.
 1 экз. накладныхъ при ежедневной перевозкѣ молока.
- 130.** Планы большаго городск. сборнаго молочн. хозяйства съ центробѣжною машиною и съ содержаніемъ коровъ, спеціально для добыванія молока для младенцевъ.
- Хр. Крогъ, Ратсгофъ, при Дерптѣ.
- 131.** Полная молочная хозяйственная бухгалтерія по системѣ профессора Зегелке.

Chr. Hansen's chemisches Laboratorium in Kopenhagen,
Agent f. d. balt. Gouvern. Chr. Krogh-Rathshof bei Dorpat.

125. Butterfarbe. }
126. Käsefarbe. } In Anwendung in der Ausstellungs-
127. Käselab. } Meierei.

Abtheilung III.

Wissenschaftliche Hilfsmittel.

Daniel Scheel, Director der Rigaer Molkerei.
Adresse: Riga, Karolinenstraße Nr. 20.

128. Rigaer Molkerei, innere Einrichtung und städtische Verkaufswagen in Photographie.
129. Buchführung der Rigaer Molkerei.
1 Exemplar der „Wochenschrift der Rigaer Molkerei.“
2 Exemplare der „Empfangs-Scheine für die Milchfuhrleute.“
1 Exemplar der „täglichen Lieferungs-Tabelle.“
1 Exemplar der „Begleitscheine bei den täglichen Milch-Transporten.“
130. Pläne zu einer größeren städtischen Sammelmolkerei mit Centrifugen-Betrieb, sowie, in Verbindung mit derselben, Haltung von Kühen zur Gewinnung von Säuglingsmilch.
Christian Krogh, Rathshof bei Dorpat.
131. Vollständige Meierei-Buchführung nach dem System des Professor Segelke.

Anhang.

Erläuterungen

über die Butterbereitung der nach dänischem Muster betriebenen,
auf der St. Petersburger Molkerei-Ausstellung vorgeführten
Eismeierei von Chr. Krogh.

Die Kuhmilch und ihre Bestandtheile.

Die warme ungeschmântete Kuhmilch ist eine aus recht vielen verschiedenartigen Stoffen bestehende Flüssigkeit. Hundert Theile Milch enthalten durchschnittlich : $87\frac{1}{2}$ Theile Wasser und ca. $12\frac{1}{2}$ Theile Trockenstoffe; diese $12\frac{1}{2}$ Hunderttheile Trockenstoffe theilen sich wieder in:

ca. $3\frac{1}{2}$ Hunderttheile	Fettstoffe (Butter)
ca. $3\frac{3}{4}$ "	Eiweißstoffen (Käse)
ca. $4\frac{1}{2}$ "	Milchzucker
und reichlich $\frac{1}{2}$ "	mineralische Stoffe (Salze).

Die Aufgabe der Meierei.

Die Aufgabe der Meierei ist es, diese verschiedenen Stoffe entweder jeden für sich oder zwei und mehr zusammen von den anderen zu trennen, sie in eine für Transport und Handel geeignete Form zu bringen, damit sie den Menschen als Nahrung dienen. Zahlreiche Methoden, in jedem Lande verschieden, kommen hier zur Anwendung. Hauptsächlich sind es die zwei erstgenannten Trockenstoffe, nämlich Fettstoff (Butter) und die Eiweißstoffe (Käse), welche man zu gewinnen sucht. Die Fettstoffe entnimmt man der Milch durch Butterbereitung, und verwerthet die Rückstände, die abgeschmântete Milch und die Buttermilch zur Bereitung von Magerkäsen — wie solches in Dänemark und Nord-Deutschland allgemein ist. Die Eiweißstoffe (Käsetheile) gewinnt man durch die Fettkäseerei, entnimmt aber dadurch auch der Milch den größten Theil ihrer Fettstoffe, welche beim Gewinnen der Milch in die Käsemasse aufgenommen werden; aus dem Rückstande der Fettkäsebereitung (den sogenannten Molken) kann man noch den Rest der Fettstoffe durch Erwärmen und Zusatz von Säure gewinnen, und kommen diese unter dem Namen Molkenbutter zur Verwerthung; aus dem, nach Gewinnung der Molken-

butter, bleibenden Rückstände kann man durch Eindampfen und Krystallisation den Milchzucker produciren, welcher für medicinische Zwecke Bedeutung hat.

Die Butterbereitung nach dänischem Muster.

Die Fettstoffe sind in der Milch vorhanden als unendlich kleine Kügelchen; da sie specifisch leichter sind als das Milchserum, in dem sie schwimmen, haben sie das Bestreben nach Oben zu steigen, und werden sich bei ruhigem Hinstehen der Milch auf der Oberfläche derselben sammeln. Dieses ist der Hauptfaktor für die spätere Abschmântung, und ist es die Aufgabe der Meierei, diese Bestrebung der Fettkügelchen, sich an der Oberfläche der Milch zu lagern, zu unterstützen; je rascher und vollständiger diese Ansammlung des Schmantens geschehen kann, desto bessere Waare erhält man und zwar in größerer Menge. Besonders gut arbeitet in dieser Beziehung das Swartz'sche Abfühlungsverfahren — so benannt nach dem schwedischen Gutsbesitzer Swartz auf Hofgärden bei Wadstena in Schweden, der es zuerst in Anwendung brachte — welches eine ganz große Anwendung in der Molkereiwirtschaft gefunden hat. Es ist das System, welche hier in der Ausstellungsmeierei vorgeführt wird: gleich nach Empfang der warmen Milch wird sie in die 20 Zoll hohen Aufrahmgefäße aus Blech aufgeseiht, diese werden dann in Wannen, mit kaltem Wasser angefüllt, aufgestellt, und durch Zulegung von Eis sucht man die Temperatur des Kühlwassers möglichst niedrig zu halten (auf 2—4° R.); nach ruhigem Hinstehen der Milch in 12—24 Stunden ist die Ausrahmung vollendet, und mittelst eigens construirten Löffeln wird die mehrere Zoll dicke Rahmschicht von der untenstehenden, fettarmen, kalten Milch abgenommen. Es ist dieser ganz süße und frische Rahm welcher, gleich nach dem Abschmânten gebuttert, die feine süße Tischbutter liefert; will man Dauerbutter produciren, empfiehlt es sich den Rahm in 24 Stunden durch Zusatz von etwas frischer, saurerer Buttermilch schwach zu säuern und darauf zu buttern. Zum Butterschlagen hat man eine Menge verschiedener Maschinen; die dänischen Meiereien benutzen als einfach und zweckmäßig das auch hier in der Ausstellungsmeierei angewandte dänisch-holsteinische Butterfaß mit verticaler Flügelwelle. Nachdem man dem Rahm die für das Buttern nöthige Temperatur von ca. 9—15 Gr. R. — je nachdem die Luftwärme im Sommer und Winter höher oder niedriger ist — gegeben, wird er in das Butterfaß gegossen und zwar

durch ein Sieb, um etwaige Unreinigkeiten zu entfernen; soll die Butter gefärbt werden, gießt man hier die genau berechnete flüssige Butterfarbe, abgemessen in eigenen Meßgläsern, in das Butterfaß, worauf dasselbe mittels Deckel geschlossen wird und das Buttern beginnt. Die Umdrehungsschnelligkeit der Welle spielt eine große Rolle beim Buttern; im Allgemeinen kann man sagen: je kleiner das Butterfaß und je kälter der Rahm desto rascher muß die Welle sich bewegen, so z. B. im Handbutterfaß 180—200 Umdrehungen der Welle pro Minute, in größeren Butterfässern für Pferde- oder Dampfbetrieb 100—130; gleichfalls erfordert der süße Rahm eine größere Umdrehungsgeschwindigkeit als der angesäuerte.

Die Zeitdauer des Butterns ist auch verschieden: unter normalen Verhältnissen gebraucht man bei Produktion von saurer Butter gerne eine Stunde oder noch mehr, bei süßer Butter nur 35—45 Minuten, im Herbst bei Milch von altmilchenden Kühen dauert das Buttern auch immer länger, da der Rahm dann schwer zusammen geht, und man kann leicht selbst bei süßem Rahm eine Stunde und länger buttern. Im Allgemeinen kann man über die Zeitdauer des Butterns sagen, daß je kälter der Rahm und je langsamer gedreht wird, desto längere Zeit, und, je wärmer der Rahm und, je rascher gedreht, desto kürzere Zeit auch erforderlich ist.

Das Butterschlagen ist ein mechanischer Vorgang, indem durch das Schlagen und Schütteln des Rahms die Milchkügelchen heftig aneinanderstoßen, wodurch an den Berührungsflächen die sie umgebende Serumphülle zur Seite gedrängt wird und so deren Vereinigung hergestellt wird. Im Anfange des Butterns wird der Rahm dünner und schäumt; nach 15—20 Minuten Buttern fängt er an zu „scheiden“: eine unendlich große Menge kleiner Körnchen treten in der Flüssigkeit hervor, und sind diese grade die Buttertheile, die beim fortdauernden Schlagen sich sammeln und die Butter bilden: man schlägt regelmäßig fort, den Gang des Butterns und die Temperatur vermitteltst eines im Deckel des Butterfaßes angebrachtem Thermometers beobachtend, bis die Butter-Kügelchen ungefähr die Größe eines Stecknadelkopfes erreicht haben, während die rückständige Milch doch noch nicht ganz klar ist, man hält einen Augenblick an, spült mit abgeschmânteter Milch den Deckel und das Innere des Butterfaßes etwas ab, schließt wieder und buttert noch c. 5 Minuten, bis die Butter vollständig von der Milch getrennt, als eine grobkörnige Masse vorliegt, und ist auch die Milch dann bei gutem Ausbuttern klar, ohne

Körnchen. Nach beendetem Buttern werden Deckel, Welle u. gut abgespült, man hebt die Butter mittelst eines kleinen Siebes aus der Buttermilch und trägt sie in den vorher mit heißem und später kaltem Wasser abgewaschenen Buttertrog, wo sie von der Hand des Meiers in Stücken von c. 2 A einige Male unter jedesmaligem Umdrehen gedrückt wird, so daß der größte Theil der Buttermilch herausgepreßt wird; die Butter wird jetzt gewogen und das genau berechnete und in Meßgläsern abgemessene Salz hineingestreut; man knetet wieder 6—8 Mal die Butter mit leichtem, raschem Druck und legt sie dann in c. 2 psündigen Stücken in den Trog, wo sie gedeckt von dünnen Brettern mit aufgelegtem Eis — um Kühlung hervorzubringen — circa 2 Stunden hinsteht. Durch dieses erste Kneten ist die Butter etwas weich geworden, man giebt ihr diese 2 Stunden Ruhe und Abkühlung, damit sie wieder fest und elastisch wird und zugleich um dem Salze Zeit zu geben um zu „laken“ und sich aufzulösen. Darauf beginnt das zweite Kneten auf der Butterknetmaschine, unter deren Walze man die Butter in mehrpsündigen Stücken 10—12 Mal durchlaufen läßt, wodurch man die restirende Buttermilch entfernt und zugleich das Salz gleichmäßig vertheilt. Sowohl Kneten wie Salzen richten sich nach der Buttersorte — ob frische oder Dauerbutter — und nach den Wünschen des Consumenten, während man der süßen Tischbutter wenig (2—3 %) oder vielleicht gar kein Salz zulegt, und dieselbe auch weniger knetet, so giebt man der Dauerbutter 3—5 % Salz und knetet sie stärker, wodurch sie an Haltbarkeit gewinnt wenn auch ein Theil des feinen Aromas verloren geht. Fertig geknetet ist die Butter erst dann, wenn die beim Kneten herausfließende Lase gänzlich klar ist und wenn keine Milchtheile mehr vorhanden sind, welche die Butter verderben könnten; namentlich gilt dieses für die Dauerbutter, doch giebt es auch viele Consumenten, welche die süße Butter sehr stark geknetet und trocken verlangen. Nach diesem zweiten Kneten ist die Butter fertig zum Consum; frische Tischbutter, von der keine besonders große Haltbarkeit verlangt wird, kann z. B. in viereckigen, mit Buttergaze umwickelten Stücken auf den Markt gebracht werden, Dauerbutter packt man am zweckmäßigsten in Tönnchen von 1—2—3 Pud, in welche die Butter, nachdem die Tönnchen vorher gut ausgewässert und mit Salz eingerieben und bestreut sind, fest eingestampft wird; oben auf die Butter wird ein Stückchen Buttergaze gelegt, Salz darauf gestreut, die Tonne geschlossen und die Dauerbutter ist für den Versand fertig.

Содержаніе.

Inhalt.

Авандусъ	64, 88, 110.	Алла Зерве	26.
Алла Эрве	26.	Алтенhof	39, 71.
Алтенгофъ	39, 71.	Алт.-Курришhof	32.
Альтъ-Карриговъ	32.	Алт.-Куртhof	10, 54.
Альтъ-Кустговъ	10, 54.	Аландусъ	64, 88, 110.
Бременгофъ	25, 58.	Бременhof	25, 58.
Вайвара	79.	Бѣйна	3, 4, 47.
Ваймель	7, 51.	Блеммингсhof	98.
Вашель	44, 45, 77.	Бассал	6, 50.
Гапсаль	6, 50.	Белленормъ	8.
Гелленормъ	8.	Бенсел	94, 95.
Еве	78.	Беве	78.
Ензель	94, 95.	Баррол	40, 72.
Кавастъ	24.	Бартемойс	28, 29, 59, 60.
Карроль	40, 72.	Бастер	12, 56.
Карстемойзъ	28, 29, 59, 60.	Бастерше Бауерн	13—23.
Кастеръ	12, 56.	Кавастъ	24.
Кастерск. хутори	13—23.	Кермо	41, 42, 73, 74, 89.
Кермо	41, 42, 73, 74, 89.	Керро	38, 68, 69.
Керро	38, 68, 69.	Керсел	96, 97.
Керсель	96, 97.	Киббиерво	33.
Киббиервъ	33.	Клейн-Донгота	9, 81, 87, 92.
Клейн-Донгота	9, 81, 87, 92.	Кохтель	46.
Кохтель	46.	Кунда	43, 75.
Кунда	43, 75.	Лаймеъ	37, 66.
Лаймець	37, 66.	Лайс	93.
Лайс	93.	Лассинормъ	36, 65.
Лассинормъ	36, 65.	Лобенштейнъ	30, 61.
Лобенштейнъ	30, 61.	Мексъ	57.
Мексъ	57.	Ней-Войдома	31, 62.
Ней-Войдома	31, 62.	Настферъ	34, 35, 63.
Настферъ	34, 35, 63.	Перраферъ	5, 48, 49.
Перраферъ	5, 48, 49.	Ранденъ	11, 55.
Ранденъ	11, 55.	Ратегофъ	52, 90.
Ратегофъ	52, 90.	Рахкиль	111.
Рахкиль	111.	Рига	2, 80, 85, 86.
Рига	2, 80, 85, 86.	Руиль	69.
Руиль	69.	Селгсъ	76.
Селгсъ	76.	Тормаговъ 1. 81. 82. 83. 99—109. 123.	
Тормаговъ 1. 81. 82. 83. 99—109. 123.		Убья	70.
Убья	70.	Улла	53, 91.
Улла	53, 91.	Урбсъ	27.
Урбсъ	27.	Флеммингегофъ	98.
Флеммингегофъ	98.	Фяна	3, 4, 47.
Фяна	3, 4, 47.	Алла Зерве	26.
		Алтенhof	39, 71.
		Алт.-Курришhof	32.
		Алт.-Куртhof	10, 54.
		Аландусъ	64, 88, 110.
		Бременhof	25, 58.
		Бѣйна	3, 4, 47.
		Блеммингсhof	98.
		Бассал	6, 50.
		Белленормъ	8.
		Бенсел	94, 95.
		Беве	78.
		Баррол	40, 72.
		Бартемойс	28, 29, 59, 60.
		Бастер	12, 56.
		Бастерше Бауерн	13—23.
		Кавастъ	24.
		Кермо	41, 42, 73, 74, 89.
		Керро	38, 68, 69.
		Керсел	96, 97.
		Киббиерво	33.
		Клейн-Донгота	9, 81, 87, 92.
		Кохтель	46.
		Кунда	43, 75.
		Лаймеъ	37, 66.
		Лайс	93.
		Лассинормъ	36, 65.
		Лобенштейнъ	30, 61.
		Мексъ	57.
		Ней-Войдова	31, 62.
		Настферъ	34, 35, 63.
		Перраферъ	5, 48, 49.
		Ранденъ	11, 55.
		Ратсhof	52, 90.
		Рачтхилл	111.
		Рига	2, 80, 85, 86.
		Руил	69.
		Селгсъ	76.
		Тормаhof 1. 81. 82. 83. 99—109. 123.	
		Убья	70.
		Улла	51, 91.
		Урбъ	27.
		Ваймелъ auf Дагъ	7, 51.
		Вайвара	79.
		Вайшел	44, 45, 77.

2.-

Est.
A-6045
Est.A-19341

Druck von G. Laakmann in Dorpat.