

# Chemische Untersuchungen auf dem Gebiete der Milchwirthschaft.

Von  
Alexander Müller.

## VI. Mittlere chemische Zusammensetzung der Kuhmilch vom Expe- rimentalgut der Königlich Schwedischen Landbau-Akademie bei Stockholm.

Aus den oben unter Nr. II. mitgetheilten Analysen von Morgen-  
und Abendmilch ergibt sich durch einfache arithmetische Mittelwerthsbe-  
rechnung \*) die mittlere Zusammensetzung der auf dem akademischen Ver-  
suchsgute erzeugten Milch zu verschiedenen Zeiten eines Jahres: Ta-  
belle VI. A,a. (S. 375.)

Hiernach ist die Tabelle VI. B,a abgeleitet mit Mittelwerthen für  
gewisse längere Zeitabschnitte.

Die Abtheilung b in beiden genannten Tabellen zeigt die Zusam-  
mensetzung der Milch relativ zu 1 Gewichtstheil Protein, dem für den  
Thierorganismus so wichtigen Bestandtheil.

Bei Prüfung der Tabellen macht sich zunächst eine auffallende Gleich-  
mäßigkeit der Zusammensetzung bemerkbar; die größten Unterschiede  
sind für:

Wasser	Fett	Protein	Asche	Zucker	
87,66	4,50	3,63	0,86	5,09	Procent
86,57	3,48	3,06	0,68	4,17	=

a) 1,09 1,02 0,57 0,18 0,92 Procent

oder relativ zum Protein als Einheit, für:

Wasser	Fett	Asche	Zucker
28,6	1,38	0,25	1,64
23,9	1,06	0,20	1,20

b) 3,7 0,32 0,25 0,44 Gewichtstheile.

\*) Bei der Mittelwerthsberechnung sollten die zu verschiedener Tageszeit ge-  
wonnenen Milchmengen berücksichtigt werden, allein die durch so umständliche  
Weise erhaltenen Zahlen unterscheiden sich nur unbedeutend von denen der Ta-  
belle VI. A,a.