

	Dauer des Butterns in Minuten	Umdrehungen per Minute	Der gewonnenen Butter					Der gewonnenen Buttermilch		
			Menge	Fettgehalt	Wassergehalt	Käsestoff etc.	Aboluter Fettgehalt	Menge	Fettgehalt	Aboluter Fettgehalt
			Kilo	Perc.	Perc.	Perc.	Kilo	Kilo	Perc.	Kilo
Mühlsteinbutterfafs	90 *	60	1'580	85'27	13'39	1'34	1'347	9'170**	0'75	0'068
Lefeldt'sches Butterfafs	55	50	1'605	86'16	12'07	1'77	1'383	6'820	0'95	0'064

	Dauer der Arbeit	Gewicht der Butter		Wasser- gehalt nach dem Kneten
		vor dem Durch- kneten	nach dem Durch- kneten	
		Minuten	Kilo	Kilo
Holländischer Butterknetter . . . . .	7	1'540	1'540	14'09
Lefeldt'scher Butterknetter bei zwei- maligem Passiren . . . . .	2	1'480	1'430	13'49

Die Qualität der Butter vor der Behandlung war beiderseits eine ganz gleichmäßige.

Für Käse-Erzeugung waren aus der Schweiz schön gearbeitete kupferne Käsekeffel (Iten Carl Oberägeri, Zug) da, und dann ein Modell eines solchen mit einer Feuerung, die, trotzdem der Kessel bei seinem verschiedenen Gebrauche nicht gehoben zu werden braucht, doch geschlossen ist. Die emaillirten gusseisernen Käsekeffel von Anker Heegaard auf Dampfheizung, die in der dänischen Industrieabtheilung standen, dürften den meisten Ausstellungsbefuchern unbekannt geblieben sein, da sie eben an einem Platze standen, wo man Milchwirthschafts-Geräthe nicht suchen zu brauchen glaubte. Dafür konnten dem Landwirthe die anderen dänischen Käseerigeräthe nicht entgehen, namentlich die Käsepressen und englischen Käsemühlen von Christensen Julius in Kopenhagen.

## Schafwolle.

Die nachfolgenden von Dr. Wittmack gesammelten statistischen Daten geben die Wolleproduction in den einzelnen Ländern (siehe Seite 55) die weiteren den Wollhandel derselben (siehe Seite 54) und schliesslich nachstehende die Wolleverarbeitung in den einzelnen Ländern (siehe Seite 55)

\* Darunter siebenmaliger Aufenthalt mit 7 $\frac{1}{2}$  Minuten.

\*\* Die grössere Menge Buttermilch stammt daher, dass, da bei obiger Temperatur ein vollständiges Ausbuttern mit dem Mühlstein-Butterfasse nicht möglich war, nach 41 Minuten dauernder Arbeit mittelst Beigabe von Eis und kaltem Wasser die Temperatur auf 11 $\frac{1}{2}$  Réaumur herabgesetzt wurde, was beim Lefeldt'schen nicht nothwendig war.