

## **ZB MED - Informationszentrum Lebenswissenschaften**

### **Ueber den Einfluss des Futters und der Lactation auf die Beschaffenheit des Butterfettes.**

**Götze, Martin**

**Göttingen, 1890**

**ZB MED - Informationszentrum Lebenswissenschaften**

Shelf Mark: Diss C 12

[Danksagung]

[urn:nbn:de:hbz:38m:1-133347](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:hbz:38m:1-133347)

Die vorliegende Arbeit, welche ich einer hohen philosophischen Facultät zu unterbreiten die Ehre habe, wurde auf Veranlassung des Herrn Professor Dr. Kirchner im hiesigen landwirtschaftlichen Institute unternommen.

Mit Freuden benutze ich auch an dieser Stelle die Gelegenheit, meinem hochgeehrten Lehrer Herrn Professor Dr. Kirchner für die gütige Bereitwilligkeit, mit welcher derselbe mich sowohl bei dieser Arbeit als auch sonst bei meinen Studien unterstützte, meinen innigsten Dank auszusprechen.

---

The following table shows the results of the  
analysis of the samples of the different  
varieties of the same material. The results  
show that the different varieties of the  
same material have different properties.  
The results of the analysis of the different  
varieties of the same material are as follows:  
The results of the analysis of the different  
varieties of the same material are as follows:  
The results of the analysis of the different  
varieties of the same material are as follows:

Die Technik der Butter-Gewinnung und Bereitung ist im Laufe der beiden letzten Dezennien in sehr hohem Masse vervollkommenet worden. Vorzugsweise ist es die Qualität der Butter, welche durch Anwendung der neuen Methoden, vor allem der Milchscheider, wesentlich verfeinert wird, denn da bei Benutzung der letzteren die Rahm-Gewinnung aus der frischen, süßen Milch erfolgt, so ist es natürlich, dass abgesehen von einer grösseren Ausbeute an Butterfett, ein Butterungs-Material gewonnen wird, aus dem sich die vorzüglichste Butter herstellen lässt. Man verfehlte daher auf milch-wirtschaftlichem Gebiete nicht, dem hohen Einflusse, welchen die Herstellungsweise in der That auf die Güte der Butter auszuüben vermag, eine ganz besondere Würdigung angedeihen zu lassen.

Indessen ist hierbei nicht zu vergessen, dass auch noch andere Factoren die Beschaffenheit des Butterfettes und der Butter beeinflussen. Ganz besonders kommt hier das Futter in Betracht, welches die Kühe verzehrt haben. Vergegenwärtigt man sich, wie die festen Bestandtheile der Milch, namentlich der Käsestoff und das Fett, aus den zerfallenen und verwandelten Zellen bezw. Zellenden der Milchdrüse entstehen<sup>1)</sup>, so erscheint es durchaus naheliegend, dass die Art des Futters, aus welchem sich wieder der Körper der Kuh, die Zellen desselben, also auch die der Milchdrüse

---

1) cfr. Heidenhain's Untersuchungen über die Milchbildung, Handbuch d. Physiologie 1881, B. 5, Tl. 1, p. 381.