

Kuh und Technik

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): - **(1932)**

PDF erstellt am: **13.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-988495>

Nutzungsbedingungen

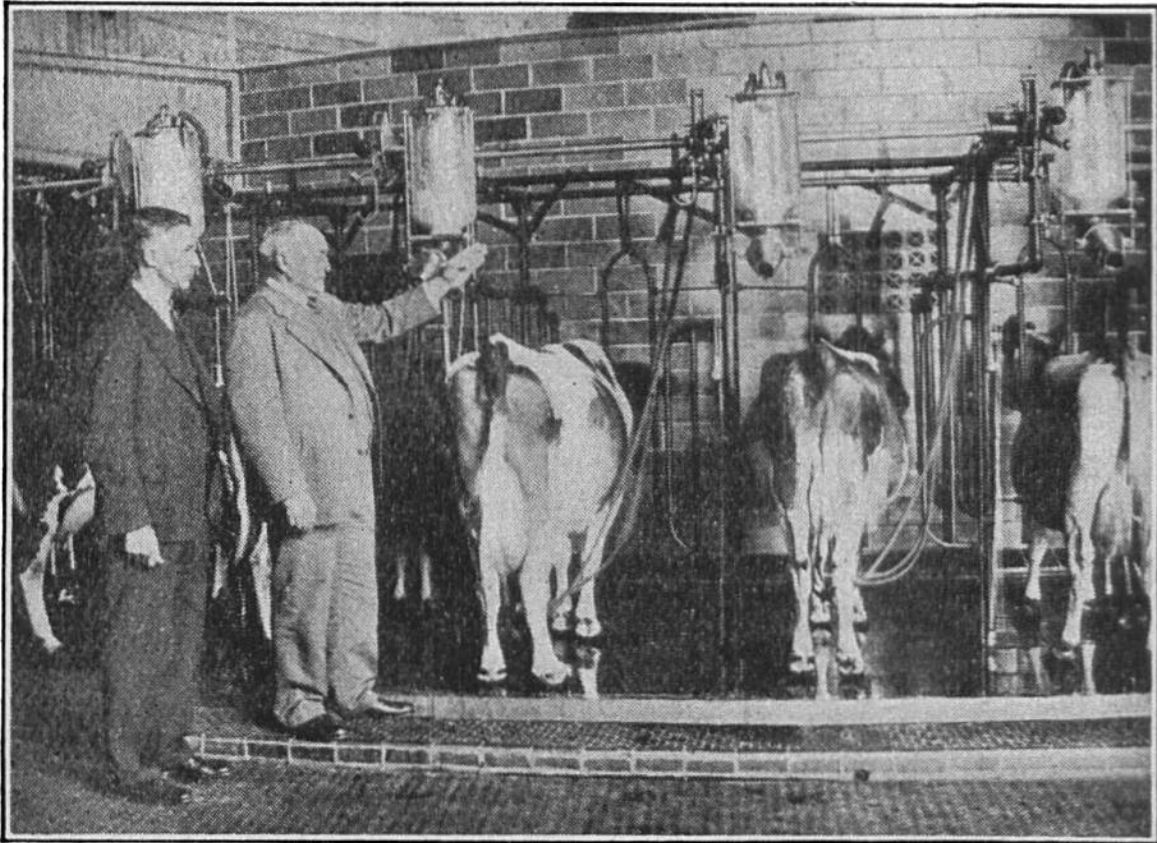
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Elektrische Melkvorrichtung in Amerika, die gleichzeitig 50 Kühe „bedient“. Die Kühe kommen auf einer „wandernden Plattform“ zum Melken.

KUH UND TECHNIK.

Immer mehr beginnt auch in der Landwirtschaft die Maschine die Arbeitskraft des Menschen zu ersetzen. So wird nun, wie wir auf unserm Bilde sehen, der Melker zum Techniker, der einen sinnreich konstruierten Melkapparat zu bedienen hat. Dieser Apparat ahmt die Tätigkeit eines säugenden Kälbchens vollkommen nach und besteht in einer elektrisch betriebenen Saug- und Druckpumpe, die den Zitzen sorgfältig die Milch entzieht. Die Milch strömt durch Gummischläuche und Glasröhren in luftdicht geschlossene Kessel. So ist eine Verunreinigung der Milch, die ja auch ein beliebtes „Futter“ für mehr oder weniger gefährliche Bakterien darstellt, fast völlig ausgeschlossen.

In den Vereinigten Staaten von Amerika hat man in allen möglichen Betrieben zur Beschleunigung des Ar-

beitsvorganges das „laufende Band“ eingeführt, neuerdings nun auch im Kuhstall. Die Kühe kommen auf einer Art fahrender Plattform in einen „Melksaal“, wo eine jede in einer besondern Kabine an die elektrische Melkmaschine angeschlossen wird. Vorher aber erhalten die Tiere noch auf der wandernden Plattform eine automatisch tätige Dusche mit warmem Wasser. Gleichzeitig wird auch die Melkmaschine automatisch gewaschen, der Milchkessel sogar sterilisiert, d. h. durch Hitze bakterienfrei gemacht. Ist die Kuh gemolken, so leert der Milchkübel die Milch selbsttätig in einen Wagautomaten, der die Milchmenge notiert. Dann fließt die Milch weiter durch Röhren zur Stelle, wo sie in Flaschen abgefüllt wird.

Wahrscheinlich dürften sich elektrische Melkvorrichtungen vorläufig nur in grössern Betrieben rentieren. Es ist aber möglich, dass verschiedene kleinere „Heimetli“ gemeinsam einen fahrbaren Melkapparat kaufen werden. Das wird allerdings zur Folge haben, dass sich die üblichen Melkzeiten verschieben, was jedoch nichts ausmacht, wenn die Kühe nur jeden Tag um die gleiche Zeit gemolken werden.

CÄSARS TOD.

Lehrer: „Hast du aber den Geschichtsaufsatz auch ganz allein gemacht?“

Schüler: „Ja, Herr Lehrer, ich habe alles allein gemacht, nur bei der Ermordung Cäsars hat mir mein älterer Bruder geholfen.“

