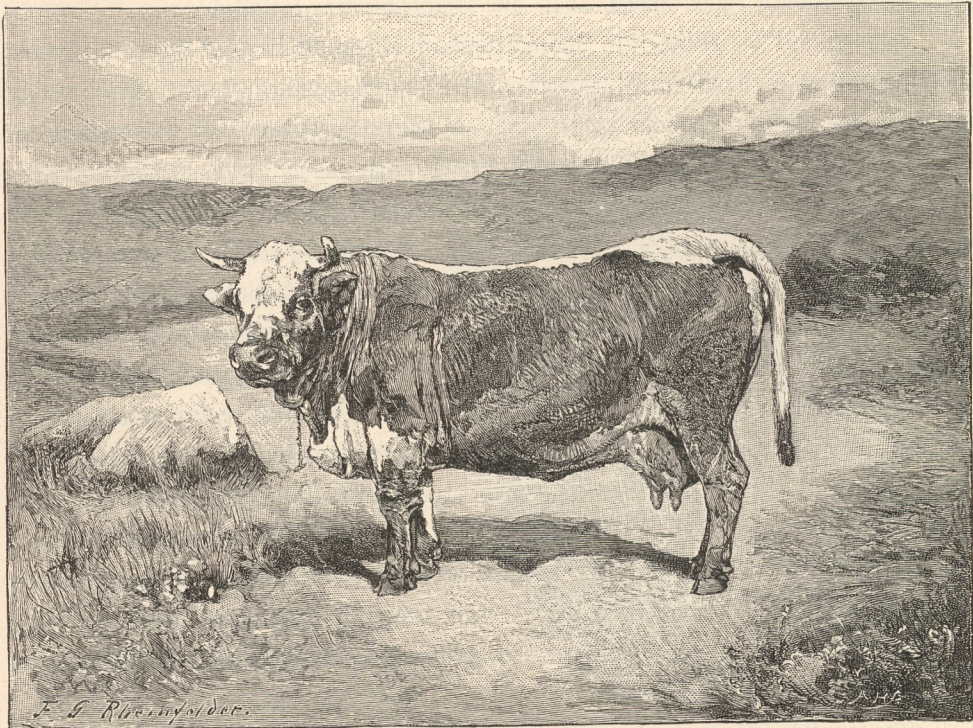


Milch geben. Nachdem ferner unter den 61.578 Ziegen Südtirols gewiß 50.000 Melkziegen sind, deren eine im Jahre 150 Liter Milch liefert, so ergeben sich weitere 75.000 Hektoliter Milch. Hierzu tritt noch die Milcherzeugung der speciell in den Grenzbezirken Wälschtirols aus Oberitalien zum Alpenauftrieb gesandten Melkkühe (ungefähr 15.000 Stück), welche auf 50.000 Hektoliter veranschlagt werden kann, wonach sich die gesammte durchschnittliche Jahresproduction an Milch auf 1,200.000 Hektoliter berechnet.



Pusterthal-Doger Kuh (Schwarzschede).

Hiervon entfallen auf den italienisch-sprachigen Antheil von Südtirol 600.000 Hektoliter, aus deren nicht im frischen Zustande consumirten Theile in runden Beträgen 10.000 Metercentner Butter und 30.000 Metercentner Käse verschiedener Art bereitet werden. Vorzugsweise werden Butter und Magerkäse aus süßer Milch nach italienischem Verfahren hergestellt, während in Deutschsüdtirol die Sauersemmerei vorherrscht, deren Hauptfabrikate in wenig haltbarer und daher meist zu Schmalz verkochter Butter, dann in ordinärem Sauertopfenkäse und Zieger bestehen, Producte, welche zumeist nur im engeren Umkreise ihres Ursprungs Verwendung finden und kaum exportfähig sind. Erst in den letzten zwei Decennien wurde durch Gründung mehrerer Genossenschaftssemmereien