

zunimmt. Die heimischen wie die Ausfuhrmärkte verlangen große Mengen Butter.

Die Kaufleute in Manitoba wissen sehr wohl, welches unsere besten Abnahmestellen sind und kaufen die ganzen Erzeugnisse vieler derselben für den Verbrauch in Manitoba auf. Daraus folgt notwendigerweise, daß wenn viele minderwertige Butter hergestelt wird, dieselbe auf den An-

kaufmärkten den Konkurrenzstämpel mit Butter bester Qualität aufnehmen muß. Wenn wir erfolgreich konkurrieren wollen, müssen wir uns in jeder Weise anstrengen, um möglichst wenig minderwertige Butter hervorzubringen. Können wir dies nicht erreichen, so müssen wir damit zufrieden sein, im Butterhandel einen zweiten Platz einzunehmen und geringere Preise zu erzielen.

Mängel des Rahmes

Dieses Zirkular hat den Zweck, die Ursachen schlechten Geschmacks und anderer Mängel, die der Rahm haben kann, darzulegen und zu zeigen, wie man diesen Mängeln vorbeugen kann.

Alle Fehler, welche der Milch anhaften, werden auf den Rahm über-

tragen, und von dort aus gehen sie auf die Butter über. Diese Mängel können wir zwar aus Milch nicht entfernen, aber wir können sie bei jedem Schritte unserer Arbeit vermehren. Somit also erstreckt sich unser Einfluß auf den Geschmack der Butter von der Hervorbringung der Milch bis auf das vollendete Erzeugnis.

Ursachen der Mängel

Dieselben kann man in folgender Weise aufreiben:

1. Schlechter Gesundheitszustand der Kuh, sowie die Tatsache, daß dieselbe kurz vor dem Kalben steht oder auch gerade erst gekalbt hat.
2. Nahrung und Wasser.
3. Aufnahme schlechter Düngstoffe und Gerüche.
4. Unerwünschtes und nachteiliges Keimleben. (Bakterien und Gärungsoffen). Diese kleinen Formen von

keimhaftem Leben verursachen den meisten Schaden in der Milchwirtschaft. Sie gelangen in die Milch und in den Rahm fast in demselben Maße, in dem Staub und Schmutz Eingang in dieselbe finden. Da die Milch eine außerordentlich gute Brutstätte bietet, so entwickeln sie sich bei geeigneter Temperatur sehr schnell in ihr. Je mehr sich die Temperatur der Umtemperatur nähert, desto besser und schneller wachsen sie. Daher ist es so unbedingt notwendig, für Sauberkeit und niedrige Temperatur zu sorgen.