

Abteilung für Landwirtschaft, Manitoba

Behandlung des Rahmes für die Molkereien

Von J. W. Mitchell, Milchwirtschaftskommissar für Manitoba

Das Wachstum der Milchwirtschaft

In dem Maße, wie sich die Milchindustrie eines Landes entwickelt, wächst auch die Neigung, Milchprodukte auf fabrikmäßigem oder kooperativem Wege herzustellen. Auf alle Fälle ist es so in Manitoba. Das System der Molkereien (Creameries), welche den Rahm ansammeln, ist den Verhältnissen von Manitoba besonders angepasst, weil unter diesem System die Lieferungskosten auf ein Mindestmaß zusammenschmelzen und eine Molkerei eine weite Gebietsstrecke bedienen kann.

Unter diesem System kann der Farmer mehr wie auf irgend eine andere Weise die Qualität der Butter bestimmen, da er nicht nur die Milch hervorbringt, sondern sie auch entrahmt und für den Rahm Sorge trägt, bis er nach der Molkerei gesandt wird.

Wenn die Lieferanten den Rahm gewissenhaft behandeln, hat die But-

ter einen guten und reinen Geschmack; das Umgekehrte ist der Fall, wenn der Rahm nachlässig behandelt wird. Aus diesem Grunde ist es richtig, daß die Rahmanstalten bessere Preise für guten Rahm bezahlen, als für schlechten, wie es jetzt auch geschieht.

Während der letzten Jahre hat der Verbrauch von Butter aus Rahmanstalten (Creamerie Butter) sehr zugenommen. Im Jahre 1912 stellten wir in den Rahmanstalten Manitoba weniger als drei Millionen Pfund Butter her; im Jahre 1915 wurden fast 6 Millionen Pfund hergestellt. Manitoba versiebt jetzt nicht nur den heimischen Markt mit Butter, sondern führt auch Butter in großem Maßstabe aus. Im Jahre 1915 wurden zwischen 50 und 55 Waggonladungen, oder fast eine und eine halbe Millionen Pfund, ausgeführt; und es ist nur natürlich, daß unsere Ausfuhr von Jahr zu Jahr

Veröffentlicht auf Verordnung von Hon. P. Winbier, Landwirtschaftsminister für Manitoba.