

**CIHM
Microfiche
Series
(Monographs)**

**ICMH
Collection de
microfiches
(monographies)**



Canadian Institute for Historical Microreproductions / Institut canadien de microreproductions historiques

© 1996

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

The Institute has attempted to obtain the best original copy available for filming. Features of this copy which may be bibliographically unique, which may alter any of the images in the reproduction, or which may significantly change the usual method of filming are checked below.

- ☐ Coloured covers / Couverture de couleur
- ☐ Covers damaged / Couverture endommagée
- ☐ Covers restored and/or laminated / Couverture restaurée et/ou pelliculée
- ☐ Cover title missing / Le titre de couverture manque
- ☐ Coloured maps / Cartes géographiques en couleur
- ☐ Coloured ink (i.e. other than blue or black) / Encre de couleur (i.e. autre que bleue ou noire)
- ☐ Coloured plates and/or illustrations / Planches et/ou illustrations en couleur
- ☒ Bound with other material / Relié avec d'autres documents
- ☐ Only edition available / Seule édition disponible
- ☒ Tight binding may cause shadows or distortion along interior margin / La reliure serrée peut causer de l'ombre ou de la distorsion le long de la marge intérieure.
- ☐ Blank leaves added during restorations may appear within the text. Whenever possible, these have been omitted from filming / Il se peut que certaines pages blanches ajoutées lors d'une restauration apparaissent dans le texte, mais, lorsque cela était possible, ces pages n'ont pas été filmées.
- ☒ Additional comments / Commentaires supplémentaires: Text in German.

L'Institut a microfilmé le meilleur exemplaire qu'il lui a été possible de se procurer. Les détails de cet exemplaire qui sont peut-être uniques du point de vue bibliographique, qui peuvent modifier une image reproduite, ou qui peuvent exiger une modification dans la méthode normale de filmage sont indiqués ci-dessous.

- ☐ Coloured pages / Pages de couleur
- ☐ Pages damaged / Pages endommagées
- ☐ Pages restored and/or laminated / Pages restaurées et/ou pelliculées
- ☒ Pages discoloured, stained or foxed / Pages décolorées, tachetées ou piquées
- ☐ Pages detached / Pages détachées
- ☒ Showthrough / Transparence
- ☐ Quality of print varies / Qualité inégale de l'impression
- ☐ Includes supplementary material / Comprend du matériel supplémentaire
- ☐ Pages wholly or partially obscured by errata slips, tissues, etc., have been refilmed to ensure the best possible image / Les pages totalement ou partiellement obscurcies par un feuillet d'errata, une pelure, etc., ont été filmées à nouveau de façon à obtenir la meilleure image possible.
- ☐ Opposing pages with varying colouration or discolourations are filmed twice to ensure the best possible image / Les pages s'opposant ayant des colorations variables ou des décolorations sont filmées deux fois afin d'obtenir la meilleure image possible.

**This item is filmed at the reduction ratio checked below /
Ce document est filmé au taux de réduction indiqué ci-dessous.**

A horizontal number line with 11 equal segments, creating 12 points. The points are labeled with algebraic expressions: $10x$, $12x$, $14x$, $16x$, $18x$, $20x$, $22x$, $24x$, $26x$, $28x$, and $32x$. A checkmark is drawn above the $22x$ label.

The copy filmed here has been reproduced thanks to the generosity of:

National Library of Canada

The images appearing here are the best quality possible considering the condition and legibility of the original copy and in keeping with the filming contract specifications.

Original copies in printed paper covers are filmed beginning with the front cover and ending on the last page with a printed or illustrated impression, or the back cover when appropriate. All other original copies are filmed beginning on the first page with a printed or illustrated impression, and ending on the last page with a printed or illustrated impression.

The last recorded frame on each microfiche shall contain the symbol $\rightarrow$ (meaning "CONTINUED"), or the symbol ∇ (meaning "END"), whichever applies.

Maps, plates, charts, etc., may be filmed at different reduction ratios. Those too large to be entirely included in one exposure are filmed beginning in the upper left hand corner, left to right and top to bottom, as many frames as required. The following diagrams illustrate the method:

1	2	3
---	---	---

1	2
4	5

L'exemplaire filmé fut reproduit grâce à la
générosité de:

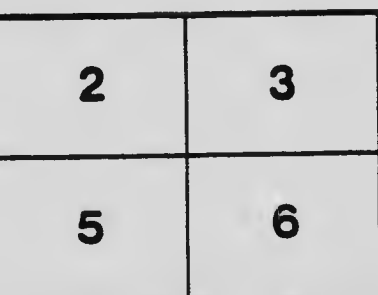
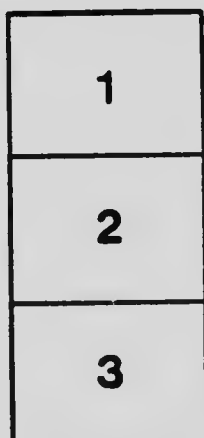
Bibliothèque nationale du Canada

Les images suivantes ont été reproduites avec le
plus grand soin, compte tenu de la condition et
de la netteté de l'exemplaire filmé, et en
conformité avec les conditions du contrat de
filmege.

Les exemplaires origineux dont la couverture en
papier est imprimée sont filmés en commençant
par le premier plat et en terminant soit par la
dernière page qui comporte une empreinte
d'impression ou d'illustration, soit par le second
plat, selon le cas. Tous les autres exemplaires
origineux sont filmés en commençant par la
première page qui comporte une empreinte
d'impression ou d'illustration et en terminant par
la dernière page qui comporte une telle
empreinte.

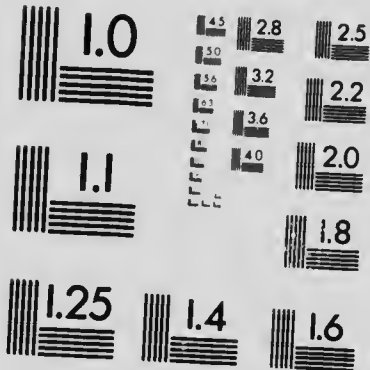
Un des symboles suivants apparaîtra sur la
dernière image de chaque microfiche, selon le
cas: le symbole → signifie "A SUIVRE", le
symbole ∇ signifie "FIN".

Les cartes, planches, tableaux, etc., peuvent être
filmés à des taux de réduction différents.
Lorsque le document est trop grand pour être
reproduit en un seul cliché, il est filmé à partir
de l'angle supérieur gauche, de gauche à droite,
et de haut en bas, en prenant le nombre
d'images nécessaire. Les diagrammes suivants
illustrent la méthode.



MICROCOPY RESOLUTION TEST CHART

(ANSI and ISO TEST CHART No. 2)



APPLIED IMAGE Inc

1653 East Main Street
Rochester, New York 14609 USA
(716) 482 - 0300 - Phone
(716) 288 - 5989 - Fax

Abteilung für Landwirtschaft, Manitoba

Behandlung des Rahmes für die Molkereien

Von J. W. Wicheff, 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.

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.

einer reinen Decke. Das Aufsuchen
der Decke trägt dazu bei, den Nahn
fühler zu erhalten.

Eine kurze Zusammenstellung des
Obigen würde etwa folgendes erge-
ben:

Reiner Nahn

Netter Nahn

Starter Nahn

Züher Nahn

Dünfge Ablieferung.

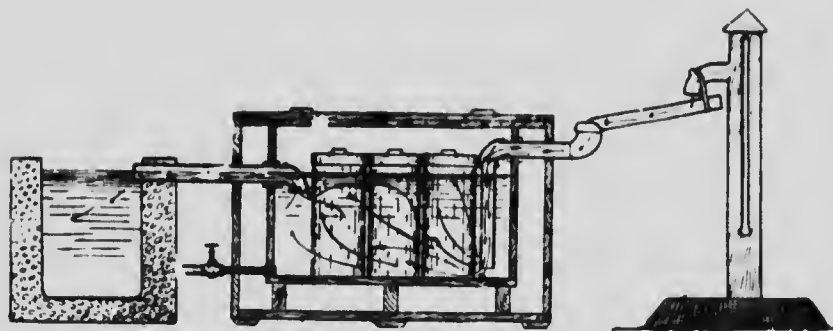
A. W. Mitchell,

Kommissar für Wildwirtschaft

9. Sofort nach dem Entrahnen aus dem Boden abgießen kann. Man fülle man, wenn irgend möglich, den Kamm mit einer einfachen Rahmkanne mit Rahm in einem besonderen Gefäße gutem Deckel, um den Rahm auf der bis auf eine Temperatur von 50 Grad oder weniger ab. Man bemerke dabei einen guten Weichthermometer.

10. Auch in der Sammelkanne hat man den Rahm auf ebenso niedriger Temperatur. So oft man eine neue Menge hinzulügt, rühre man um, damit die Magermilch sich nicht

11. Zum Abfäulen benutze man einen gut isolierten Mühler und fülle den Rahm entweder dadurch, daß man Wasser durch den Mühler pumpt oder mit Hilfe von Wasser und Eis



Flottierter Mühler, zwischen Brunnen und Gränze.

Der Mühler sollte bedeckt sein.

Be. Übung des Mühlens.

Seiten und Boden des hier abgebildeten Mühlens werden an Stellen von zwei bis vier Zoll hergestellt. Die Kanten wie die Innenseite wird mit Papier und vier Tage abgewaschen Plettern bekleidet und der vier bis breite Kamm mit Hobel und Züge vollen ausgefüllt. Dann wird der Mühler innen mit galvanisiertem Blech bekleidet. Am Boden des Kamms sollte eine Röhre von dreiviertel Zoll Durchmesser angebracht sein. Diese sollte mit einem Hahn versehen sein, so daß der Mühler nach Belieben entleert werden kann. Die Tiefe des Mühlens ist die Höhe des Abflusses sollte der Höhe der Kammern angepaßt sein. Der Deckel des Mühlens wird aus zwei Lagen Plettern hergestellt, zwischen denen ein wasserdichtes Papier bekleidet. Die Innenseite ist mit Zedern überzogen. Die obere Pletterlage des Deckels sollte längswärts, die untere aber mit dem Mühlens laufen. Die Pletterlagen sollten nahe dem oberen Rande des Mühlens einlaufen und ran bis zum Boden reichen.

12. Man liefere den Rahm oft ab, ihre Größe derjenigen der Herde an — nicht weniger als zweimal, besser zuwaschen.

aber dreimal die Woche im Sommer.

Es empfiehlt sich nicht, eine zu große

13. Man bedecke die Kanne, während man sich unterwegs befindet, mit



