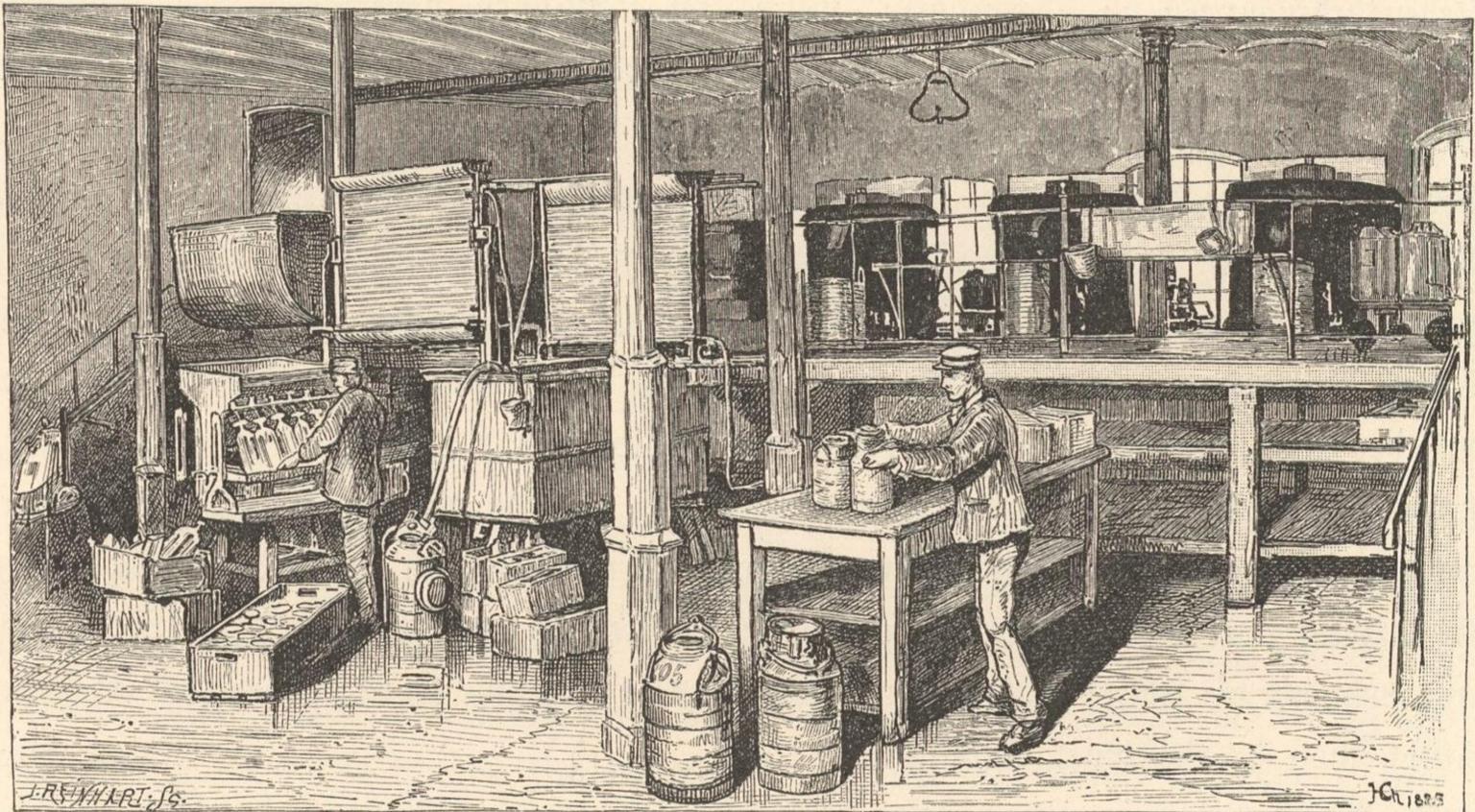


Liter Milch producirt werden, so ergibt sich, welch große Bedeutung in und um Wien die Milchwirtschaft, der Milchhandel und Milchverschleiß haben.

Während in früheren Zeiten die Versorgung mit Milch durch die Meiereien der Stadt und ihrer Umgebung mit den einfachsten Betriebsmitteln vollzogen wurde, hat die Errichtung des Eisenbahnnetzes und die Vervollkommnung der Molkereitechnik dem Vertriebe der Milch eben auch eine moderne Gestalt gegeben. Diese tritt namentlich hervor in den Einrichtungen verschiedener großer Gutsbesitzungen, welche ihr Milcherzeugniß unmittelbar an Consumenten oder Verschleißer abgeben, oder jener Unternehmungen, welche die Milch von den Landgütern beziehen und den Verschleiß oder die Verarbeitung auf sich



Aus dem Innern der Wiener Molkerei.

nehmen. Eines der größten Etablissements neueren Stiles bezieht von etwa 2.000 Kühen bei 15.000 Liter Milch täglich und bietet dadurch 32 Gutsbesitzungen mit einem landwirtschaftlichen Areal von 30.000 Hektaren Gelegenheit zum Absatze der Milch; nicht nur in Niederösterreich liegen diese Güter, sondern auch Oberösterreich, Ungarn, Mähren, ja selbst Preußisch-Schlesien betheiligen sich an der Lieferung. Durch die Zusammenfassung so bedeutender Milchmengen gelingt es, den Consumenten Milch von ansehnlichem und fast gleich bleibendem Fettgehalte anzubieten. Hauptsächlich Abends und in der Nacht kommt dieselbe auf Milch-, Markt- oder gewöhnlichen Zügen an; Kühl- und Pasteurisirungs-Apparate, Centrifugalmaschinen, Butter- und Käsebereitungs-Maschinen und Geräthe wie sie unser Bild zeigt, gelangen tagtäglich nach Bedarf in Betrieb. Die das moderne Molkereiwesen charakterisirenden Centrifugen reinigen die Milch von vorkommenden festen Theilen aller Art. Im Gegensatze zu dem seitherigen längeren Stehenlassen der Milch zum