Ursachen der Verunreinigung und die Behandlung und Aufbewahrung von Milch und Rahm auf der Farm

von W. A. Wilson Molkereikommissar.

Obgleich diese Abhandlung hauptsächlich für Molkereikunden vorbereitet wurde, wird der darin enthaltene Rat und die Anleitung auch für diejenigen von Nutzen sein, welche Butter auf der Farm machen.

Die hierin enthaltenen Empfehlungen sollen bei der Aufbewahrung und Behandlung von Rahm und Milch von Nutzen sein, und der Zweck ist, klar und kurz die Bedingungen anzugeben, welche die schnelle Verschlechterung der Qualität begünstigen und die einfachsten und wirksamsten Methoden zur Verhütung derselben anzugeben, welche von den Farmern im allgemeinen und ganz besonders von Molkereikunden angewendet werden können.

Lange Erörterungen über die verschiedenen Gegenstände unter Diskussion sind absichtlich fortgelassen worden und absolute Tatsachen mit kurzen Erklärungen an ihre Stelle getreten. Dies wird, wie der Schreiber glaubt, mehr Milchfarmer dazu veranlassen, die hierin empfohlenen Methoden zu lesen und sie dann auch in die Praxis umzusetzen, als wenn ausführliche Abhandlungen über die verschiedenen Formen der Verunreinigung und die Methoden zu ihrer Verhinderung gegeben worden wären.

In den meisten Fällen ist die Art und Weise, wie Milch und Rahm gehandhabt werden, weit von dem entfernt wie es sein sollte. Die Wichtigkeit der Milchindustrie erfordert es, daß jede mögliche Vorkehrung getroffen wird, um bestehende Verhältnisse zu verbessern und eine gleichmäßig gute Qualität von Milch, Rahm und Butter zu erzielen. Der Bequemlichkeit halber werden die Gegenstände in folgender Reihenfolge behandelt werden:

Allgemeines.
Ursprung des Geruchs.
Zustände, welche Entwicklung begünstigen.
Sauberkeit.
Wirkung der Temperatur.
Thermometer.
Reicher Rahm.
Häufige Ablieferung an die Molkerei.

Allgemeines.

Produzenten, Kaufleute, Engroshändler, Fabrikanten und Verbraucher wissen bereits, daß Milchprodukte sehr schnell sauer, verdorben, ranzig und unbekömmlich, in vielen Fällen zur menschlichen Nahrung ungeeignet werden. Ihre Kenntnisse oder Würdigung der Umstände, welche diesen Wechsel so schnell herbeiführen, ist meistenteils sehr begrenzt. Die wichtigsten oder Hauptursachen können mit fünf allgemeinen Ueberschriften bezeichnet werden und das ausgezeichnete oder minderwertige Produkt kann immer auf die Anwendung der wünschenswerten oder nicht wünschenswerten Methoden zurückgeführt werden, welche beifolgend angegeben sind:

Gute Qualität.	Schlechte Qualität.
Sauberkeit.	Mangel an Sauberkeit.
Niedrige Temperaturen.	Hohe Temperaturen.
Reicher Rahm.	Dünner Rahm.
Häufige Ablieferung.	Ablieferung in langen Abständen
Saftiges Futter.	Geschmacklose und unbekömmliche Nahrung.

Um das fertige Produkt ganz erstklassig zu machen ist Sauberkeit der wichtigste Teil der Arbeit des Milchfarmers. Beinahe ebenso wichtig ist das Kühlen des Rahms zu einer niedrigen Temperatur. Die dritte Hauptbedingung ist das Abrahmen dicken Rahms; die vierte, häufige Ablieferung an die Molkerei, und fünftens, saftiges Futter für die Kühe.

Ursprung des Geruchs.

Milch, Rahm und Butter sind immer am besten, wenn sie ganz frisch sind. Mit der Zeit wird der Geruch nicht verbessert. Im Gegenteil, fortwährend findet ein Wechsel statt, welcher immer schlechtere Qualität im Gefolge hat. Dieser Wechsel wird durch einen Gärungs- oder Fäulnißprozeß hervorgebracht, welcher durch die Entwicklung oder das Wachstum ganz kleiner Formen von Pflanzenleben verursacht wird, die man gewöhnlich „Keime", „Bakterien", „Mikroben", „Organismen" oder „Micro-Organismen" nennt, welche alle dasselbe bedeuten. Man kann diese nur durch ein außerordentlich starkes Vergrößerungsglas sehen, trotzdem ist ihr Vorhandensein festgestellt durch den nicht zu leugnenden Wechsel, der in allen faulenden Gegenständen stattfindet. In Milchprodukten kommt er am häufigsten in Gestalt von „Saurer Milch" zum Vorschein. Es gibt viele Sorten von Keimen, welche Milch infizieren und jede bringt ihren besonderen Geruch hervor. Sie sind beinahe überall vorhanden und in großer Anzahl in allen faulenden Gegenständen. Sie schwimmen in der Atmosphäre und kleben an Staubteilchen. Dies ist besonders in Kuhställen der Fall. Sie bewohnen Ströme und Pfützen und sind in größerer oder geringerer Anzahl in allen Brunnenwasser vorhanden, ebenso in der Erde bis zu einer Tiefe von mehreren Fuß und ihre Zahl nimmt mit der größeren Tiefe ab. Man kann sagen, daß Keimleben überall rund um uns herum vorhanden ist. Die Hauptquellen jedoch, soweit sie Milch betreffen, sind unsaubere Milchgefäße, unsaubere Kühe und unsaubere Ställe.

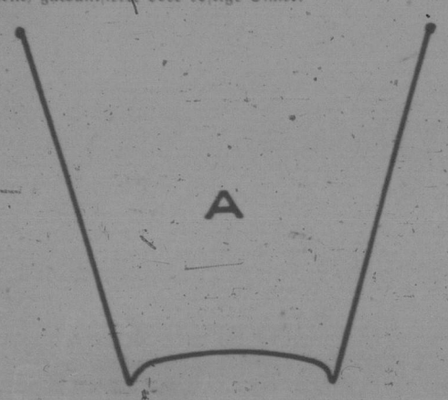
Dem Keimwachstum günstige Bedingungen.

Genau so wie alle anderen Pflanzen in der Natur müssen die Bakterien zu ihrer Existenz und Wachstum, Nahrung, Feuchtigkeit und günstige Temperatur haben. Warme Milch ist eines der besten Mittel, welches man kennt. Die festen, „kein Fett" Bestandteile enthalten alle nötigen Nahrungsbestandteile und, da sie zum größten Teil aus Wasser bestehen, ist in ihnen immer genügend Feuchtigkeit vorhanden, um das Wachstum zu fördern. Hieraus geht hervor, daß Milch und Rahm nicht für allgemeine Handelszwecke produziert werden können, ohne einige lebende Keime zu enthalten, aber jeder Produzent sollte es sich zur Aufgabe machen, ihr Eindringen soweit als möglich zu verhindern. Ferner ist es klar, daß wenn das Produkt einmal mit Bakterien behaftet ist, diese bald passende Bedingungen für Wachstum und Fortpflanzung finden, soweit Nahrung und Feuchtigkeit in Betracht kommt. Aber das Mittel, wodurch ihr Eindringen verhindert und infolgedessen die Vermehrung kontrolliert werden kann, besteht in Sauberkeit und Innehaltung niedriger Temperaturen.

Sauberkeit.

Anbei geben wir die Einteilung der Umstände, welche zu den widerwärtigen Gerüchen Veranlassung, möglichst nach ihrer Wichtigkeit angeordnet. Es ist jedoch manchmal sehr schwer zu sagen, wo die meisten Unannehmlichkeiten herkommen:

Schmutzige Hände, Zitzen und Euter beim Melken.
Feuchte, schmutzige, dunkle, luftlose Ställe.
Nasse und staubige Melkplätze.
Unsaubere und unvollkommen gesäuberte Abrahmer und Milchgefäße.
Abrahmen der Milch in Ställen.
Milch in oder nahe bei Ställen, Hürden oder unsauberer Umgebung stehend.
Hölzerne, galvanisierte oder rostige Eimer.



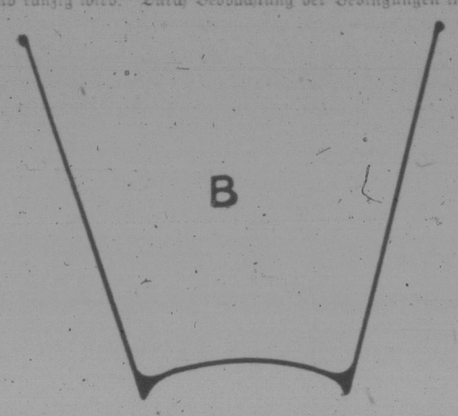
A Die gewöhnliche Eimerform, welche scharfe Winkel zwischen Seiten und Boden zeigt, welche schwer sauber zu machen sind

Diese tadelhaften Methoden und nicht wünschenswerten Zustände sollten vermieden und die folgenden modernen und sauberen Methoden dafür verwendet und ausgeübt werden, sodaß bessere Zustände herrschen:

Man wasche oder befeuchte die Zitzen und das Euter der Kühe vor dem Melken und melke mit trockenen, sauberen Händen.
Man sorge für viel Sonnenlicht und Luft in den Ställen, und halte die Wände, Decken und Fußböden sauber und trocken.
Man melke im Sommer im Stall oder einer grasigen Hürde.
Man wasche den Abrahmer und die Milchgefäße sofort nach jedem Melken, zuerst in lauwarmem Wasser, dann in heißem Wasser und zuletzt brühe man sie in kochendem, sauberen Wasser oder mit Dampf.
Man rahme die Milch dort ab, wo die Umgebung sauber und die Luft rein ist.
Man halte die Rahmgefäße geschlossen.
Man verwende nur Blech Milcheimer. Der bedeckte Eimer ist vorzuziehen.

Wirkung der Temperatur auf das Leben der Keime.

Durch das allgemeine Vorhandensein lebender Keime wird es in der gewöhnlichen Milchwirtschaft unmöglich sein, ihr Eindringen in die Milch gänzlich zu verhindern oder Milch zu produzieren, welche nicht mit der Zeit schlecht und ranzig wird. Durch Beobachtung der Bedingungen inbezug auf



B Derselbe Eimer mit gelöteten Ecken, welche leicht sauber zu machen sind

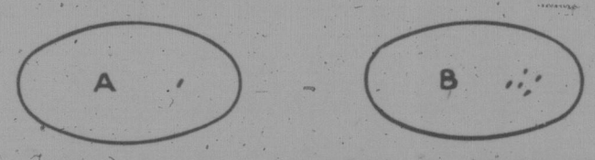
Sauberkeit, kann Verunreinigung in großem Maße verhindert werden und die Zeit, in welcher Milch und Rahm süß bleiben, kann bedeutend verlängert werden. Sauberkeit ergänzt durch Abkühlen des Rahms sofort nach dem Abrahmen auf eine Temperatur von 55 Grad Fahrenheit oder weniger und

Der bedeckte Milcheimer wird Verunreinigung um 25 Prozent verringern

ihn so halten, macht es leicht möglich Rahm von bester Qualität zu produzieren. In dieser Beziehung möchte ich sehr darauf dringen, daß Ihr vermeidet:

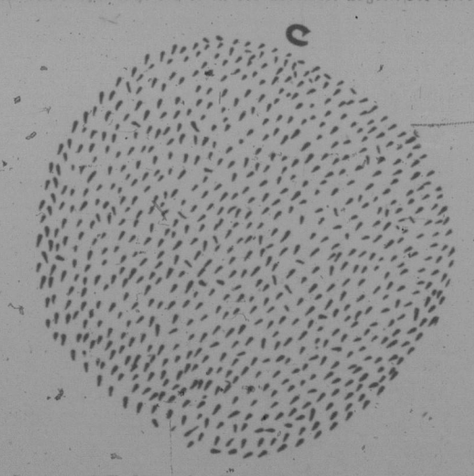
Die Milch mehrere Stunden vor dem Abrahmen bei hoher Temperatur stehen zu lassen.
Den Rahm, nach dem Abrahmen stehen zu lassen, ohne ihn abzukühlen.
Den Rahm in einem kühlen Platz zu stellen und die Temperatur allmählich heruntergehen zu lassen.

Indem man die folgende Methode dafür nimmt und gebraucht, wird man viel bessere Resultate erzielen:



A Eine einzelne Bakterie — B Fortpflanzung und Wachstum einer Bakterie in 24 Stunden in Milch zu 50 Grad; die Zunahme beträgt fünf

Rahme die Milch sofort nach dem Melken ab.
Kühle den Rahm sofort nach dem Abrahmen mit kaltem Wasser auf eine Temperatur von 55 Grad Fahrenheit oder weniger, wenn möglich mit Eis im Wasser, wenn man es haben kann.
Halte den Rahm kühl bis er in der Molkerei abgeliefert wird.



C Fortpflanzung und Wachstum einer Bakterie in 24 Stunden in Milch zu 70 Grad; die Zunahme beträgt 750

Da eine niedrige Temperatur die Gährung um so besser zurückhält, je schneller die Milch abgerahmt und der Rahm gekühlt wird, desto besser wird die Qualität sein. Bei einer Temperatur zwischen 60 bis 100 Grad geht der Wechsel im Geruch sehr schnell vor sich, da die Bakterien sehr schnell wachsen, zwischen 50 und 60 Grad, geht der Wechsel viel langsamer vor sich, während er unter 50 Grad beinahe aufgehoben wird. Die Grenze für das Wachstum kann man mit dem Gefrierpunkt und 110 Grad Fahrenheit annehmen. Auf Milchfarmen lassen sich hohe Temperaturen nicht anwenden, um das Wachstum aufzuhalten, infolgedessen ist eine niedrige Temperatur das einzige vorhandene Mittel, das Wachstum der Bakterien zurückzuhalten und so den feinen Geruch der Milch und des Rahms zu erhalten.

Ich weiß kein einfacheres oder wirksameres Mittel, den Rahm abzukühlen, wie das in folgender Abbildung gezeigte, welche sich von selbst erklärt. Man stelle das Kühlbassin zwischen den Brunnen und den Wassertrog. Das Wasser kann dann in das Bassin gepumpt werden und das überfließende warme Wasser geht dann in den Trog. Eis im Wasser erhöht die Kühlwirksamkeit. Die gewöhnliche „Gewehrkanne" ist ein passendes Gefäß, um den Rahm vom Abrahmer aufzufangen und ist auch eine gute Form, zum Hineinstellen in das Bassin. Diese Kanne ist dauerhaft, leicht zu reinigen und geschlossen. Während Blech stark ist, ist es nicht zu dick, um die Abkühlung aufzuhalten. Man rühre den Rahm hin und wieder um, während er abgekühlt wird, ungefähr alle zwei Stunden und wenn der frische Rahm bis auf die Temperatur des alten Rahms abgekühlt ist, kann man sie ruhig mischen. Man mische jedoch nie den frischen Rahm mit dem alten, ehe er abgekühlt ist.

Thermometer.

Jeder Milchfarmer sollte einen Thermometer gebrauchen, da man ohne einen solchen die Temperatur raten muß. Der Gebrauch, den Finger dazu zu benützen, ist nicht modern und verläßlich. Ein Thermometer kostet ungefähr 25 Cents. Seine Genauigkeit kann man dadurch prüfen, daß man es für etwa zwei Minuten unter die Zunge hält, wenn es 98 Grad zeigen sollte. Dies ist ungefähr die Temperatur eines Mannes, der gesund ist. Wieviel das Thermometer davon abweicht, soll man sich aufschreiben und spätere Ablesungen sollten demgemäß berichtigt werden.

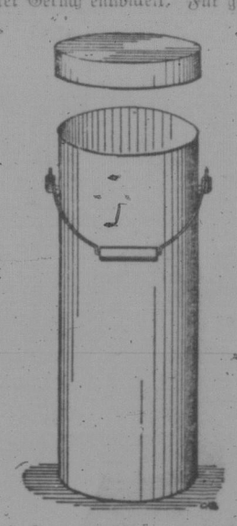
Dicker Rahm.

Ein weiterer Umstand, welcher dazu beitragen wird wohlriechenden Rahm zu produzieren ist, den Rahm so dick abzurahmen, daß er wenigstens 35 Prozent stark ist. Keime nähren sich von den Bestandteilen des Milchserums oder den Substanzen, welche in der Magermilch enthalten sind. Butterfett ist, soweit man weiß, als Keimnahrung von geringem Wert. Zwischen einem 20 Prozent und einem 35 Prozent Rahm ist in je 100 Pfund von jedem, 15 Pfund mehr Milchserum in dem ersteren wie in dem letzteren. Folglich ist es möglich, daß in dem dünnen Rahm mehr Keime sind, da in diesem mehr Nahrung vorhanden ist und die Zerstörung schneller vor sich geht. Man vermindere die Keime und die Nahrung dafür und man wird den Rahm für längere Zeit süß erhalten können. Außerdem behält der Farmer mehr Magermilch für Futterzwecke zurück, wenn man einen 35 Prozent Rahm abrahmt. Man spart Platz für Aufheben von Rahm und die Transportationskosten werden verringert. Um die Vorteile noch einmal zusammenzustellen:

Der Rahm wird sich für längere Zeit süß halten.
Es wird weniger Magermilch von der Farm fortgeschickt.
Der Platz für Aufbewahren von Rahm wird gespart.
Die Transportationskosten werden verringert.

Häufige Ablieferung an die Molkerei.

Noch ein anderes Mittel, welches dazu verhelfen wird, erstklassigen Rahm und Butter zu produzieren, ist, den Rahm zu Butter zu machen, ehe sich irgend welcher starker Geruch entwickelt. Für gewöhnlich wird zweimal



Eine passende Kanne zum Kühlen von Milch und Rahm

die Woche abgeliefert und in manchen Fällen nur einmal die Woche. Dreimal die Woche ist bei weitem vorzuziehen, wo Vorkehrungen dazu getroffen werden können, welche sich mit Sparsamkeit vereinigen lassen.

Methoden zur Produktion von sauberem, süßen Rahm aufs äußerste vereinfacht.

Es ist unmöglich saubere Milch und Rahm zu produzieren, wenn nicht die Kühe, der Stall, der Melker, die Gefäße und der Abrahmer sauber sind.

Um Milchgefäße zu waschen, benutze man zuerst kaltes Wasser zum Abspülen, dann warmes Wasser mit einer Kleinigkeit guten Waschpulvers für Saubermachen, drittens kochendes Wasser oder Dampf zum Sterilisieren.

Man verwende einen Metallseiher; es ist beinahe unmöglich Seihtücher süß und sauber und bakterienfrei zu halten.

Man rahme die Milch so schnell wie möglich nach dem Melken ab und kühle den Rahm sofort.

Man rahme die Sahne so, daß sie von 35 bis 40 Prozent ist — je dicker die Sahne ist desto besser wird sie sich halten. Wenn man die Sahne dick abrahmt, behält man mehr Magermilch für Futterzwecke im Hause und außerdem hat man für geringeres Gewicht Expreßkosten zu bezahlen.

Man mische nicht frischen warmen Rahm mit kaltem Rahm, ehe er abgekühlt ist.

Man wasche den Abrahmer gründlich nach jedem Abrahmen.

Man liefere den Rahm an die Molkerei früh am Morgen ab oder an der Eisenbahnstation eine halbe Stunde ehe der Zug geht.

Man liefere den Rahm im Sommer nicht weniger wie dreimal die Woche ab, und zweimal die Woche im Winter.

Man beschütze die Rahmkannen gegen die Sonne durch Zudecken mit Segeltuch oder einem nassen Sack, während man auf der Fahrt ist.

Die Abbildung zeigt das einfache Kühlbassin, wie es sich jeder Farmer selbst bauen kann. Ein solches Bassin kann von Holz oder Zement gemacht werden und sollte so hoch und breit gemacht werden wie es nötig ist, um die Kannen, wie in der Abbildung gezeigt, aufzunehmen. Die Länge wird davon abhängen wie viel Kannen man auf einmal benutzen will.

Kurze Uebersicht.

In Ausübung ihrer Arbeit sollten Farmer, Rahmabfahrer und Molkereileiter immer bedenken, daß „Qualität" der wichtigste Umstand ist für die Ausdehnung und Erlangung eines Marktes für Butter. Die Qualität des Rahmes hängt von dem Manne ab, der Geruch und die Qualität der Butter hängen von dem Geruch des Rahmes ab, und der Preis hängt von der Qualität der Butter ab. Es ist ein großer Markt vorhanden, welcher gute Butter verlangt und gern bereit ist für solche zu bezahlen. Unser Ziel sollte es sein, nur das Beste zu liefern. Die ganze Sache der Produktion, Entwicklung, Ausdehnung der Märkte, und zu einem großen Teile auch des Nutzens, kann in das eine Wort „Qualität" zusammengefaßt werden und diese wiederum liegt in den Händen des „Mannes."

Kirchliche Nachrichten.

Regina:

St. Mary's Kirche (rom.-katholisch).

7 Uhr, stille Messe.
8 Uhr, stille Messe mit Kommunion.
9 Uhr, Kindermesse.
10½ Uhr, Hochamt mit Predigt und Segen.
3½ Uhr, Katechismus für Kinder.
7½ Uhr, Predigt für Erwachsene und sakramentalischer Segen.

Freitag:
7½ Uhr Abends, Andacht mit darauffolgenden sakramentalischem Segen.

Jeden Tag:
8.15 Morgens Frühmesse.

Ev.-luth. Dreieinigkeits-Gemeinde, Ohio Synode.

Joh. Fritz, Pastor, 1948 Ottawa St. Telephon 2791.

Gottesdienste: Morgens ½11 Uhr, Abends ½8 Uhr.

Sonntagsschule 2 Uhr Nachmittags.

Lutherliga versammelt sich jeden 2. und 3. Mittwoch im Monat im Basement der Kirche.

Frauenverein versammelt sich jeden 1. Mittwoch im Monat im Basement der Kirche.

Deutscher Schulunterricht findet jeden Samstag statt im Basement der Kirche, von 9 Uhr an.

Jedermann ist herzlich eingeladen die Gottesdienste zu besuchen und die Kinder in der Sonntagsschule zu schicken.

Ev.-Luth. Gnadengemeinde ungeänderter Augsburgischer Konfession zu Regina. Pastor E. Herrmann 1747 Winnipeg Str.

Jeden Sonntag vormittags 10½ Uhr und Abends 7½ Uhr Gottesdienst in der ev.-luth. Gnadenkirche Winnipeg Straße, zwischen 11. und 12. Avenue. Sonntags-Schule um ½2 Uhr Nachmittags in der Kirche. Deutsche Gemeindeschule jeden Sonnabend, Morgens von ½10 Uhr an im Pfarrhause, wo auch Konfirmanden-Unterricht. Sonnabend Nachmittags um 2 Uhr ist. Jedermann ist herzlich eingeladen, zu den Gottesdiensten zu kommen und die Kinder in die Sonntagsschule und Gemeindeschule zu schicken.

Auswärts:

Neudorf Parochie—Ohio Synode.

Folgende Gottesdienste werden abgehalten:

Christus-Gemeinde (Stadt) jeden Sonntag um 11.30 Uhr Vorm.; am 2. Sonntag im Monat um 3 Uhr Nachm. frühe Zeit.

St. Johannes-Gemeinde (Land) am 2. Sonntag im Monat um 11 Uhr Vorm.; am 4. und 5. Sonntag im Monat um 3 Uhr Nachm. frühe Zeit.

E. Schmok,
Ev.-Luth. Pastor.

Parochie Arat—Mo. Syn.

So Gott will findet an jedem 2. und 4. Sonntag im Monat, Nachmittags 3 Uhr lutherischer Gottesdienst statt in Pilot Butte und zwar in der English Church Hall, gegenüber der presbyterianischen Kirche.

J. Dyck.

Goldfast Parochie—Ohio Synode.

Gottesdienste werden, so Gott will, stattfinden:

In Goldfast, den 9. August ½11 Uhr Vorm. Sonntagsschule nach dem Gottesdienst.

Abends um 7 Uhr Gottesdienst in englischer Sprache.

In Brownlee P. O. den 16. August bei Herrn J. Dirks ½11 Uhr Vorm. in englischer Sprache.

R. Stelzer, Pastor.

Neudorf Parochie.—Mo. Synode.

Gottesdienst in der lutherischen Kirche zu Neudorf jeden Sonntag vormittag um 11 Uhr. Jedermann herzlich willkommen.

A. Preisinger,
Pastor

Ev. luth. Gemeinde zu Davin und Kronau. (Gen. Konzil.)

Gottesdienste finden statt:—

In Kronau jeden 1. und 3. Sonntag im Monat.

In Davin jeden 2. und 4. Sonntag

Sonnabends deutsche Schule abwechselnd in den Gemeinden, wo Sonntag darauf Gottesdienst stattfindet.

W. Wahl, luth. Pastor.

Hilda, Alberta: — Ohio Synode.

Gottesdienst findet jeden Sonntag Morgen um 10.30 Uhr statt; Sonntagsschule gleich nach dem Gottesdienst. Die Eltern sind gebeten, ihre Kinder mitzubringen. Wir folgen der Ordnung der Psalterlust: Gebet, Gesang, Liturgie, Psalm, Glaube, Katechismus, Katechese, Sprüche, Lieder und Erklärungen. Nach dem Unterricht folgt Lied, Vater Unser und Segen.

Pastor G. F. Busch

Parochie Arat (Mo. Synode.)

So Gott will findet zu Arat am 2., 4. und eventuell am 5. Sonntag im Monat Gottesdienst statt; zu Kennell am 1. und 3. Sonntag im Monat.

J. Deye, Pastor.

Ev.-luth. Zions-Gemeinde, Neudorf (Land.)—General-Konzil.

Zu einem besonders schönen Festtag für die Zions-Gemeinde Neudorf (Land) gestaltete sich der Sonntag, den 26. Juli, an dem die Gemeinde unter Leitung ihres Pastors ein großes Gemeinde- und Kinderfest abhielt, neben der Kirche waren von Gemeindemitgliedern schön geschmückt. Das Fest selbst war durch gutes Wetter begünstigt, und wenn auch die Sonne ziemlich heiß hernieder brannte, so nahm doch die ganze Feier den schönsten Verlauf. Von Fern und Nah hatten sich schon am frühen Sonntag Morgen recht zahlreiche Besucher zum Feste eingefunden, um zunächst am Vormittagsgottesdienste teilzunehmen. Nach dem Gottesdienste wurde im Freien an der Kirche an reichgedeckter Tafel das Mittagsmahl gehalten. Gegen 2 Uhr Nachmittags nahm dann das eigentliche Fest seinen Anfang. Auf einem großen, festlich geschmückten Leiterwagen wurden die Kinder vom Pfarrhause aus nach dem Festplatz gefahren. Ein frischer, froher Kindergesang und ein fröhliches „Hurra!" aus Kindermund begrüßte die Anwesenden, zu denen sich noch eine ganze Anzahl mehr zusammengefunden hatte.

Eröffnet wurde die Festfeier mit einem Chorgesang und einer Begrüßungsrede des Pastors und sowohl der Kirchenchor, mit dem Vortrag von Liedern wie die Kinder mit ihren gut eingeschulten Deklamationen leisteten das Möglichste. Was dann weiter an Unterhaltung noch geboten wurde, hielt die Festteilnehmer noch ziemlich lange in froher Stimmung bei einander bis zum Schluß des Festes.

Besonderer Dank gilt den Frauen und Jungfrauen der Gemeinde, die in so bereitwilliger Weise für das Wohl der Gäste gesorgt, sowie auch den übrigen Gliedern der Gemeinde, die zum schönen Gelingen des Tages redlich das Ihre getan haben.