



Für die Farmer

Die Haltbarkeit der Butter

Die Haltbarkeit und die Güte der Butter hängen im engsten Zusammenhang. Eine wirklich erstklassige Butter muß nicht nur in den ersten Tagen nach ihrer Erzeugung frisch und gut sein, sondern muß diese Eigenschaft auch längere Zeit behalten. Bekanntlich ist aber die Haltbarkeit der Butter eine veränderliche und oft sehr unregelmäßige. Folgend sollen die Ursachen hierfür in groben Umrissen aufgezeigt werden.

Wenn wir den Ursachen nachgehen, welche allgemein die Haltbarkeit verschiedener Nahrungsmittel beeinträchtigen, oder sie bald ganz verderben, so finden wir, daß es fast immer Mikroorganismen (Mikroorganismen) sind. Bald sind es Vertreter aus der Gruppe der Bakterien, bald sind es gewisse Gärarten, bald wiederum sind es bestimmte Schimmelpilze. Häufig aber wirken Vertreter aller dieser drei Gruppen, in welche die Mikroorganismen eingeteilt sind, zusammen.

Jedoch nicht alle Mikroorganismen sind für die Haltbarkeit der Nahrungsmittel schädlich. Im Gegenteil sind für die Entziehung und Verwertung vieler Nahrungsmittel bestimmte Mikroorganismen unbedingt notwendig. Beispiele: Gärung des Stäbes, Gärung des Brotes, Gärung des Weines. Man könnte die Mikroorganismen somit in nützliche und schädliche einteilen. Nur tritt sehr oft ein, daß Mikroorganismen, die für das eine Nahrungsmittel notwendig und infolgedessen nützlich sind, bei einem anderen Nahrungsmittel höchst verderblich wirken. Bestimmte Mikroorganismen sind allerdings immer schädlich, so die verschiedenen Strahlenkeimlinge.

Auch in der Butter hat man es mit nützlichen und schädlichen Mikroorganismen zu tun und nach ihrem Vorhandensein in die Haltbarkeit der Butter eine Einteilung in längere, nützlich und bis zu einem bestimmten Grade gute Milchsaurebakterien, schädlich dagegen sind die verschiedenen anderen Arten von Bakterien, dann die Schimmelpilze, sowie die meisten Arten. Bestimmte Bakterien und Schimmelpilze sind auch die Ursache des Ranzigwerdens der Butter.

Mit je weniger Sorgfalt man die Milch gewonnen und behandelt wird, desto mehr vermehren sich Mikroorganismen in der Milch und somit auch in der Butter. Durch Erhitzen (pasteurisieren) des Rahms hindert man zwar bei der meisten Butterherstellung die im Rahm enthaltenen Keime abzutöten, ganz vollkommen gelingt dieses aber schwer. Wenige werden auch im pasteurisierten Rahm vorhanden sein, und zwar, mehr Bakterien als Schimmelpilze und Hefen. Trotzdem werden jedoch die Schimmelpilze und Hefen für die Haltbarkeit der Butter weit gefährlicher als die Bakterien. Das kommt daher, daß die Milchsaure gegenüber anderen Bakterien einen gewissen konservierenden Einfluß ausübt. Durchweg wird nämlich der Rahm nach der Pasteurisierung noch geküvert, und zwar vorteilhafterweise mit einer Keimkultur guter Milchsaurebakterien. Die hierbei gebildete Milchsaure hat die Eigenschaft, andere Bakterien nicht aufkommen zu lassen. Sonstige noch im Rahm vorhandene oder hineingelangende Bakterien werden in ihrer Entwicklung unterdrückt. Diese Wirkung hat die Milchsaure aber nicht gegenüber den Schimmelpilzen und Hefen. Die Schimmelpilze und Hefen vertragen im Gegenteil die Milchsaure recht gut und werden daher durch diese in ihrer Entwicklung in keiner Weise gehemmt.

Diese Tatsache wäre vielleicht, wegen der geringen Anzahl der Mikroorganismen, welche das Erhitzen überdauern, bei gut pasteurisiertem Rahm von geringer Bedeutung. Besonders wenn der Rahm außerdem von sorgfältig gewonnener und ebenfalls behandelter Milch stammt. An Wichtigkeit jedoch gewinnt die Sache dadurch, daß nach der Pasteurisierung der Rahm und sogar noch die Butter überaus leicht mit schädlichen Keimen angestrichen werden können. Hierin sind gerade die

Schimmelpilze am gefährlichsten. An der Oberfläche verschiedener Flüssigkeiten an den Wänden des Mastereiraumes und überall, wo es feucht ist und auch nur geringe Spuren von Milch, Rahm oder Butter zurückgeblieben sind, wächst der Schimmel und der leichteste Windhauch trägt die Samen (Sporen) von ihm überall hin. An schlecht gereinigten Kühlern, Rohrleitungen, Gefäßen, ferner im schlecht gereinigten Butterfaß, an den Butterformen und Buttertischen, überall kann sich Schimmel anheben und in den Rahm oder in die Butter kommen. Gefährlich wird weiter auch falls die Butter verderben. Auch diese werden reichlicher vorkommen, wenn die Reinigung nicht durchwegs eine ganz sachgemäße ist.

Ermöglicht soll auch die Gefahr der Anheftung mit schädlichen Keimen durch schlechtes, nicht genügend keimfreies Wasser werden, besonders wenn es zum Waschen der Butter verwendet wird. Es kann vorkommen, daß bei nicht entsprechenden Keimen das Wasser neben anderen Keimen das Bacterium fluorescens enthält, welches die Butter sehr schnell ranzig macht. Die Unterdrückung dieses Bacteriums durch

Milchsaure ist hier nur eine be- mit Parfümerie, mit Zeichen- und Malutentien, mit Uhren oder Lederwaren. In den Auslagen liegen die Dinge meist chaotisch durcheinander. Einen geordneten Laden- schluss gibt es nicht. Bretterbuden treten, was man erreichen will, nämlich die Haltbarkeit zu vergrößern. Um solches Wasser zum Waschen der Butter oder auch nur zur Reinigung verwenden zu können, mußte es unbedingt vorher gut abgekocht werden.

Aus all dem bisherigen ist es also für ein haltbare Butter notwendig, die verschiedenen schädlichen Keime sorgfältig fernzuhalten. Durch sorgfältige Milchgewinnung und Behandlung, durch gutes Pasteurisieren des Rahms und durch Sorgfalt bei der Butterbereitung läßt sich vieles erreichen.

(Der Landmann)

Es ist weiter höchste Zeit, daß wir Katholiken aus zu großen katholischen Taten aufrufen, sonst gibt es heute oder morgen ein fürchterliches Krachen und unsere Feinde werden uns höhnisch zurufen: Zu spät! Zu spät!

Mgr. Mörzinger

Man ist nicht mit Christus und von Christus, wenn man nicht in der katholischen Kirche und mit der katholischen Kirche ist.

Wies der Kette in seiner Weihnachtsallocution 1930

Im Reich der Finsternis . . .

Eindrücke aus Leningrad (Frühjahr 1931) — Von J. van Benhues

Das Straßenbild

Vor Zeiten galt es für ein besonderes Erlebnis, sich am Ufer der Neva zu ergeben. Heute liegen die prächtigen Mäusenpromenaden verödet. Vorkommen geht man an den majestätischen Bauten dahin, in denen das alte Leben ausstirbt und kein neues eingeatmet ist. Die große Vergangenheit scheint für immer eingeschlafen, und die Gegenwart, die den Leidenden der Stadt geschäftig überzieht, hebt sich vom alten ab in einer Weise, daß man kaum von Leben, geschweige von Kultur sprechen kann. Das Ganze ein erschütterndes Bild, freilich auch ergreifend durch den Willen, vom Rast des Lebens, auch wenn es noch so fälschlich wird, keinen auszuschließen, der seine Arbeit einsetzt in den Dienst des Allgemeinen.

Der berühmte Rossi - Prospekt, die große Avenue, die von der Neva in die Stadt führt, sieht heute keine eleganten Gebäude mehr vor sich. Das Treiben ist hier wie überall auf die bare Notwendigkeit abgeklungen. Im Innern geht es noch reger zu. Privatautos sind kaum zu sehen, nur Lastwagen und Schützen. Immer überfüllt ist die Straßenbahn, die nur dem Inhaber der braunen Karte zur Verfügung steht, und auf den Gehwegen herrscht, zumal nach 4 Uhr nachmittags, ein lebhafter Verkehr. Mit wenigen Ausnahmen — es sind die Damen der Parteifunktionäre, die Eleganz moderner westlichen Kleidungs zur Schau tragen — sieht man ähnlich gekleidetes Volk, durchweg ernste, sorgenvolle, abgemagerte Gesichter, dazu erbarmungswürdige Kinder. Was mir besonders auffiel, war die große Zahl von Arbeitertypen des verarmten Auslands. Dieser fleischlich-jewettisch blickende Menschenhaufen hebt sich deutlich von dem so ganz anderen Typus des duldenden Slaven. Ihm gehören die zäusartigen Männer an, die aus ihren Pelzhänden gutmütig herausgucken und bis zu den Knien in langen, hellbraunen Stiefeln stehen, die sie auch beim St- und Schlittschuhlaufen auf den verkehrsarmen Straßen oder auf der gefrorenen Neva am Fuß behalten. Die Frauen stolpern einher in groben Ueberstiefeln, im alten, schmutzigen, mit Schokoladen gefüllten Mantel, unter dem man einen armseligen dünnen Rock hervorsticht, das nicht ausgereiften Kleider der Kinder einer grellfarbenen Planelunterhose zu decken.

Von allen Reklamewerbern, von allen Straßenbahnwagen, von roten Dächern. An jeder Straßenecke hört man Lautsprecher, die vereinigt nur nicht man primitive Geräusche, die eben noch Ware abgeben haben, hauptsächlich Spielzeug, Sportmagazine, Geschäfte, der großen Zahl der Rembrandts

Stelle der alten Denkmäler sieht man primitive aus Holz verfertigte Volkswägen. Töben von ungeheurer Größe mit großer, aufrechter Geißel des Armes und mit einer großen roten Fahne in der Bevölkerung sind die Kinos. Die buntenfarbige Beleuchtung der Eingänge ist bei Nacht das einzige, was an den Aufenhalt in einer Stadt erinnert. Sonst sieht man nichts von Lichtreflexen. Was soll man auch, wenn alles in der einen Hand des Staates ist und dieses „alles“ nicht ausreicht für das Leben des Volkes!

Ein besonderes Kapitel ist die Pflege der Straßen. Durch den harten Schnee sind von den Lastwagen tiefen tiefe Gräben gezogen, die beim Ausweichen das Gefährt gefährlich ins Schlingern bringen.

Nach Schlimmer sieht es auf den Gehwegen aus. Vereinzelt Hausvorwärtler sind ebrächtig genug, das Trottoir ihrer Hauslänge von Schnee und Eis zu befreien; so entstehen glatte Eisflächen — der Untergrund ist meist noch gutes Pflaster aus ungefähr quadratmetergroßen roten oder schwarzen Platten —, über die sich Kinder wohl auf ihren Schlittschuhen gut bewegen, die aber für den Fußgänger nicht ohne Schwierigkeit und Gefahr zu begeben sind. Die übrigen nicht gefärbten Stellen der Gehwege zeigen das Bild eines Gebirgsreliefs mit Höhenunterschieden von 20 cm. Am schlimmsten sind nun die Uebergänge von den gefärbten Partien zu den ungefäherten. Eine Wanderung auf diesen Straßen ist ein beständiger Gieranz. Und doch bietet sich dem Ausländer so viel Neues, daß er nicht gerne nur vor seine Füße starrt. Beispielsweise: In einer der belebtesten Straßen marschierte ein Trupp von Weibern, die einen mit rotem Tuch bedeckten Sarg, daran schloß sich eine Gruppe von sechs bis acht Mann Musikanten, die alles als traurige Weisen spielten. Zuletzt kam ein Trupp von Weibern und Kindern, manche mit großen Sträußen von künstlichen Blumen in den Händen. Zi diese Szene vorbei, so folgt ein Trambahnzug von drei Wagen, so überfüllt, daß an jedem Zugang zu beiden Seiten Männer und Weiber hängen wie ein Vienenchwarm an einem Zweige.

Geschäftsauslagen freilich gibt es nicht zu bewundern. Die meisten großen Schaufenster sind heute innen weiß mit Rast bestrichen, was dahinter ist, weiß man nicht. Vereinigt nur nicht man primitive Geräusche, die eben noch Ware abgeben haben, hauptsächlich Spielzeug, Sportmagazine, Geschäfte, der großen Zahl der Rembrandts

aus den überfüllten Sälen entfernt und ins Ausland abgewandert sind, wissen wir aus Aufklärungsberichten; daß die wertvollen Kronjuwelen des Kaiserhauses verkauft worden sind, ist eine bekannte Tatsache. Andere Abteilungen

jedoch sind nicht nur bis auf das letzte Stück komplett geblieben, sie haben im Gegenteil eine wesentliche Erweiterung durch die Einverleibung umfangreicher Privatbesitzungen erfahren. (Schluß folgt)



Wie kommt es,

daß so viele Leiden, die augenscheinlich der Geschwulst berührter Organe getrieben haben, gehoben werden durch die milde Wirkung eines einfachen Hausmittels, wie

Forni's Alpenkräuter

Weil es direkt an die Wurzel des Übels, die Unreinheiten im System, geht. Es ist aus reinen, heilkräftigen Wurzeln und Kräutern bereitet, und befindet sich bereits über hundert Jahre im Gebrauch. Es wird nicht durch Apotheker verkauft, sondern direkt geliefert aus dem Laboratorium von

Dr. Peter Fahney & Sons Co.
2501 Washington Blvd. Solfrei in Kanada geliefert. Chicago, Ill.

O. E. Rublee
R. A. M. D. C. M.
ALLAN, Sask.

Dr. B. W. Hargarten
B. Sc., M. D., L. M. C. C.
Doktor der gesamten Heilkunst
Ordinationsraum
neben der Royal Bank
Ordinationsstunden 2-6 nachm.
BRUNO, Sask.

Dr. G. M. Fleming, M. A.
ARZT und CHIRURG
Sprechzimmer in Dr. Heringers
früherer Wohnung, gegenüber dem
Arlington Hotel
Telephon 154, HUMBOLDT, Sask.

Dr. G. F. Heidgerken
ZAHNARZT
Office: Zimmer 4 und 5 im
Windsor Hotel. — Telephon No. 101
HUMBOLDT, Sask.

DR. ARTHUR L. LYNCH
Fellow Royal College Surgeons
Specialist in
Surgery and Diseases of Women
Post Graduate of London, Paris and
Breslau. Office hours: 2 to 6 P.M.
Rooms 501 — Canada Building
SASKATOON, SASK.
Opposite Canadian National Station

Dr. Donald McCallum
PHYSICIAN and SURGEON
WATSON, Sask.

Dr. E. B. Nagle
ZAHNARZT
Suite 415 Avenue Building,
SASKATOON, SASK.
Abends nach Vereinbarung

E. B. Hutcherson, M. A.
Anwalt, Schlichter und Notar.
Agent fuer das
C. P. R. Land - Department — Geld
zu verleihen. — Hauptbureau in
KERRICK, Sask. — Telephon 76
MACKLIN, Sask. — Telephon 76

Bauholz und alles Bau-Material,

..... Kohlen-Verkaufsstelle

BULLDOG Getreide-Pfegmaschinen — DeLAVAL Rahm-Separatoren

BRUNO LUMBER & IMPLEMENT CO.

P. A. SCHWINGHAMER, PROP.

Metzgerei und Wurstgeschäft

Wir empfehlen unsere schmackhaften Würste aller Art, sowie Schinken, Speck und reines Schweinefleisch. Wir importieren Schweizerkäse, Mozzarella, Gorgonzola, Limburger, Trappist usw. Wiederverkäufer gesucht und erhalten Rabatt

Für frische Eier, Butter, lebendes und geschlachtetes Geflügel, Kalber, Schweine u. fettes Großvieh bezahlen wir höchste Preise.

The Empire Meat Market, Ltd., Saskatoon, Sask.
30 Second Ave. S. G. C. HANSELMANN, Geschäftsführer.

Der hl. Judas Thaddaeus,
ein grosser Helfer in schweren Anliegen

— Zur Verteilung an Freunde geeignet —

Ein Exemplar 5 Cents - 10 Exemplare 30 Cents -
Portofrei

Abonnementsbestellung

Der Unterzeichnete bestellt fuer Monate den

„St. Peters Bote“

Genauere Adresse:

Beilage \$

Ausschneiden und einsenden an

St. Peters Bote, Muenster, Sask.