## † Papst Benedikt XV.

Der Hirt schied von der Herde. Weit geht ein Klageton
Von Nahrung voller Wehmut durch der Christen Herzen.
Zu tief entsinkt der Hirtenstab des Hohenpriesters Hand.
Die hingeschmiegelete sich hin, Tal der Schmerzen.
Sie sind die mude Hand, die [illegible] und ebnen.
Zum Segen seiner [illegible] hebend über hoben.
Der Hirt schied ab von der Herde und der Siegeslauf des Mut.
Den mutig er [illegible] der Wahrheit Lehre.
Die unerschrocken und mit der Wahrheit rein Flammenglut.
Er hat verkündet zu seines Meisters Ehre.
O, wie viel Trost verstand er, tief hinein zu tragen.
In eine Welt voll Brand, voll Hasseren, Haß, voll Plagen!
Der Hirt schied von der Herde, ausgeklagen hat sein Lied.
Das hehre, teure Hirtenherz, das für den Frieden
Der Welt unablässig flehte, duldete und litt.
Wie wohl kam Trösten gut Hirtenlibbon hienieden.
Hätt seiner Stimme man, ein willig Ohr geliehen.
In allen Landen wird des Friedens Sehnung Haben.
Der Hirt schied von der Herde, und einzwist ist Petri Stuhl,
Der Lenker der Geschicke hat ihn abberufen.
Den Steuermann, damit zum Lohn für treu erfüllte Pflicht
Er krone ihn an seines Thrones heil'gen Stufen.
Am Throne Gottes wird er flehen für die Seinen,
Die am noch offenen Grabe seinen Tod beweinen.

Hans Weinländer.

## Die bedenkliche Lage der Farmer.

### Katholiken sollten Forderungen gesunder Reform verkünden

Die Landwirtschaft ist zu jeder Zeit als die Mutter und Erzeugerin aller sozialen Organisation und aller Kultur betrachtet worden, und als Befördernin aller andern Arten der Erwerbstätigkeit und folglich als die Grundlage des nationalen Wohlstandes. Deshalb ist es auch vor allem, daß, wie der Historiker Janssen erklärt, unter allen auf der Hände Arbeit beruhenden Industrien keine hoher als der Ackerbau in der Wertschätzung des kanonischen Rechts gestanden hat. Ferner haben wirklich große Staatsmänner und Sozialreformer zu jeder Zeit versucht, Ackerbau und Landwirtschaft zu beschützen und zu fördern, während sie andererseits deren Rückgang mit ernster Sorge betrachteten.

Da dem so ist, sollte das amerikanische Volk gewisse Erklärungen ernstlich erwägen, die in dem Jahresbericht erhalten sind, den der Ackerbausekretär der Ver. Staaten am verst. 12. Dezember dem Bundeskongreß unterbreitet hat. Während man die Jahre 1916-1919, inclusive, für die Farmer im allgemeinen günstige Jahre waren, verdienen andererseits nicht nur das unglückliche Aftermath sondern auch gewisse Phasen der gewaltigen Steigerung der Bodenpreise in jener Periode ernstliche Berücksichtigung. Das genannte Kabinettsmitglied erklärt, der ganze Preisaufschwung sei nicht ausschließlich auf das Anbieten von Land durch Farmer zurückzuführen. „Der schlaue Krämer und Spekulant," schreibt er, „erhaschten Gelegenheiten leichte Gewinne zu erzielen, und kauften Land, um es wieder zu verkaufen. Promoter, die in Geschäftsangelegenheiten nicht allzu gewissenhaft verfuhren, stellten nichtsahnenden Käufern Fallen und verleiteten sie, sich in unbesonnener Weise Schulden aufzubürden durch den Ankauf von Land zu Preisen, die ungerechte Profite einschlossen." Infolgedessen wurden viele junge Farmer, die sich in den fetten Jahren ein paar tausend Dollars erspart hatten, verleitet, Farmen zum Höchstpreise, unter Kontrakt zu kaufen, und keine Anzahlungen darauf zu leisten, mit der Verpflichtung jährlicher Zinszahlung u. auf das Kapital, unter Androhung des eventuellen Verluste aller Anzahlungen.

Die Folgen waren verderblich. „Das traurige gewinnlose Jahr 1920," heißt es in dem Bericht des Ackerbausekretärs der Ver. Staaten, „hat Tausenden dieser prächtigen jungen Leute den Ruin gebracht, und das noch trübere Jahr 1921 wird noch mehr zu ernten." Doch nicht nur diese Farmer, denen der Versuch, sich unabhängig zu machen, mißlang, wurden auf diese Weise unglücklich. Auch die Pächter litten schwer als der Umschwung eintrat. „Der Stand des Preises für Farmprodukte im Jahre 1920 [illegible] setzen wir. [illegible] für Kredit, daß viele Pächter nicht nur die Arbeit eines Jahres, sondern auch ihre Zeit, ihre Intuition."

Mit Recht schließt der Bericht, daß „ganz Gemeinwesen habe Grund sich ernstlich mit der Tatsache zu befassen, daß sich die Nahrungsmittelproduzenten des Landes so allgemein in einer Lage befinden, die nicht nur finanziell fruchtlos ist, sondern auch die Dauer der Produktion gefährdet." Der Ackerbausekretär gibt zu, daß „die wirtschaftlichen Verhältnisse, welche die Landwirtschaft beeinflussen, in bösartiger Verfassung sind." Getreidepreise sind verderblich niedrig, die Farmer arbeiten unter drückenden Geldsorgen, und ihre Schwierigkeiten sind mit allen anderen Zweigen der Industrie, des Handels und des Geschäftslebens im allgemeinen mitgeteilt worden." Es ist gut, daß jener sich so freimütig ausgesprochen hat. Das amerikanische Volk sollte die ernste Gefahr erkennen, in der sich die grundlegende Industrie des Landes befindet. Seine Zukunft hängt in großem Maße von den Mitteln ab, die angewendet werden, um dieser Notlage zu begegnen.

Der Bericht des Ackerbausekretärs legt großes Gewicht auf gewisse Maßnahmen, die der Kongreß getroffen, um der Sachlage abzuhelfen. So wurde z. B. den Landbanken geholfen, ihre Geschäfte wieder aufzunehmen. Doch, durch welches Mittel geschah das? Den Banken wurde gestattet, die Zinsrate auf ihren Bonds zu erhöhen, die auf Farmenleihen ausgeschrieben worden! Manche mögen einen solchen Schritt mit heller Freude begrüßen; leider betont aber eine solche Maßregel nur die Tatsache, daß unter dem gegenwärtigen wirtschaftlichen System Grund und Boden ein Nutzobjekt sind, das gebraucht oder mißbraucht werden kann, je nach der Laune des Einzelnen, der sich durchaus nicht bewußt ist, daß das Eigentum am Boden im besonderen keine Sinekure ist, kein bloßer Anspruch auf ein Einkommen oder eine Garantie für das Wohlergehen des Einzelnen; der nicht erkennt, daß das Eigentum an Land „noch viel weniger," wie es in der Ansprache heißt, „die Mauri auf dem Kongreß zu Padua gehalten, jenes offene Feld für die Spekulation durch Kapitalisten ist, die das Neuheidentum der klassischen Volkswirtschaft daraus machen möchte." Das Eigentum und vor allem des Eigentum an Grund und Boden, ist ein Amt, eine Mission, ein Recht, das durch die Ausgabe einer sozialen Funktion bestätigt und geheiligt worden, wie es das Rom christlicher Jahrhunderte, vom Hl. Paulus herab bis auf Leo XIII., verkündet hat.

Dadurch, daß der Boden Spekulationsobjekt wird in der vom Ackerbausekretär beschriebenen Weise, und indem er mit einer Schuldenlast überbürdet wird, werden seine sozialen Funktionen behindert; und deshalb sollte der Staat, im Interesse des Allgemeinwohls, Schritte unternehmen, um solchen Mißbrauch zu verhindern. Wenn nicht etwas derartiges geschieht, und zwar recht bald, dann werden alle Versuche, die Landwirtschaft unsres Landes zu sanieren, nichts ausrichten. Die christlich soziale Schule hat bereits vor langem die Forderung gestellt, Grund und Boden solle vor jedem Mißbrauch beschützt werden, weil, obwohl er Privateigentum sein kann, die Nutznießung gemeinsam sein soll. Durch die Verkündung solcher Grundsätze konnten amerikanische Katholiken Führer einer gesunden und zuverlässigen Bewegung für Bodenreform und für die Rückkehr auf das Land werden.

C. St. des C. V.

---

Wir streben auf Erden nach nichts so sehr,
Als nach Gut, Hoffart und Ehr',
Und so wir denn das Alles erwerben,
Legen wir Toren uns nieder und sterben.

## Die Herstellung von Käse auf der Farm.

Da wir schon zu wiederholten Malen ersucht wurden, verschiedenen Lesern mitzuteilen, wie man auf der Farm Käse macht, obwohl wir diese Anweisungen schon zweimal im St. Peters Bote veröffentlicht haben, so bringen wir dieselben hiermit neuerdings zum Abdruck. Es wäre vielleicht gut, diese Anweisung auszuschneiden und aufzubewahren.

Man setzt den Waschkessel, gut gereinigt, auf den Ofen und füllt ihn mit Milch; wenn notwendig kann auch die Milch von mehr wie einem Melken genommen werden, sie muß aber süß sein und der schon angesetzte Rahm muß gut verrührt werden.

Man erwärmt die Milch auf 90 Grad Fahrenheit und rührt dabei fortwährend; dann stellt man sie auf den Tisch und verrührt dann gründlich mit der Milch einen kleinen Teelöffel flüssigen Labextrakt (Fluid Extract of Rennet, ist in allen Apotheken zu haben). Zu beachten ist, daß Lab zuerst mit seiner 30 bis 40 fachen Menge kalten Wassers gemischt werden muß, ehe es der Milch zugesetzt wird. Wünscht man den Käse zu färben, so muß die Käsefarbe (welche in Apotheken zu haben ist), ebenfalls in einer Tasse voll kalten Wassers verrührt, der Milch zugegeben und gut mit ihr verrührt werden ehe Lab in dieselbe gegeben wird. Bedeckt und noch 15 bis 20 Minuten Stehenlassen wird sich der Quark von der Molke geschieden haben. Dann nimmt man eine Art hölzernes Messer, einfach ein langer, sehr dünn zugeschnittener Holzstreifen aus hartem Holz. Mit diesem schneidet man die Käsemasse nach beiden Seiten verschiedentlich durch, so daß zollgroße, viereckige Felder entstehen. Man bedeckt wieder und läßt eine halbe Stunde stehen, bis die Molke sich über der Käsemasse abgesondert und angesammelt hat. Alsdann nimmt man ein entsprechend großes Stück Käsezeug (Cheese Cloth), das man über den Quark ausbreitet, und mit einer Tasse schöpft man so viele Molken ab wie möglich. Während dieser Arbeit wendet man den Quark über und preßt ihn nieder, bis er eine harte, krumelige Masse bildet. Hierbei muß man behutsam und langsam verfahren, damit man keinen Verlust an Rahm hat. Es dauert jedenfalls eine Stunde, die Molke gut abzunehmen und die Käsemasse in den richtigen Zustand zu bringen.

Ist dies getan, füllt man eine Waschwanne halb voll mit heißem Wasser, stellt den Kessel mit dem Käse hinein und rührt die Masse mit den Händen, bis sie auf 110 Grad Fahrenheit erhitzt ist. Dann wird sie dicht bedeckt und in dieser Wärme erhalten, bis ein Bissen von der Masse zwischen die Zähne genommen knirscht. Zwei gehäufte Eßlöffel Salz werden dann mit dem Käse vermischt, der Kessel übergeneigt und möglichst alle noch übrige Molke abgegossen. Dann ist eine Form nötig; ein Dampfkochtopf läßt sich gut dazu benutzen, aber sonst läßt man sich am besten aus galvanisiertem Eisenblech eine Form machen; 8 Zoll Durchmesser und 10 Zoll tief ist eine gute Größe. Man legt ein entsprechend großes Stück Käsezeug über die Form und packt die Käsemasse sorgfältig hinein. Man legt dann ein schweres Gewicht auf den Käse, je schwerer desto besser.

Den nächsten Tag nimmt man ihn heraus und bringt ihn umgekehrt wieder in die Form, beschwert wieder und läßt noch einen Tag stehen. Dann kommt der Käse aus der Form, wird mit Butter eingerieben und mit reinem Zeug umwickelt. Man bringt ihn in einen kühlen Raum und dreht ihn jeden Tag. Wenn man ihn öfters mit Fett einreibt, bleiben die Fliegen zurück. Bildet sich Schimmel, kratzt man ihn ab und reibt wieder mit Fett ein. In fünf Wochen ist der Käse gut und wird bis zu drei Monaten immer besser, wenn an einem kühlen Platz gehalten; in der Wärme wird er jedoch bald zu scharf. Die oben angegebenen Mengen von Lab und Salz sind auf 5 bis 6 Gallonen Milch berechnet.

Zum Pressen des Käses in der Form sollte ein Gewicht von 75 bis 100 Pfund gebraucht werden. Daher ist es gut, wenn man die Form gleich bei ihrer Herstellung durch drei Reifen (an jedem Ende und in der Mitte), welche außen angelötet werden, verstärken läßt, damit sie den starken Druck aushalten kann. Eine Form von der oben angegebenen Größe kann von jedem Klempner gemacht werden, und sollte auf nicht viel über einen Dollar kommen, selbst bei den jetzigen teueren Preisen.

Statt den Käse mit Fett einzureiben, umgeben manche Käsemacher denselben mit einer dünnen Schicht von Parafin um ihn am Austrocknen zu hindern, und ihn vor Schimmel zu schützen. Zu diesem Zweck lassen sie den Käse, unter täglichem Wenden 8 bis 10 Tage trocknen, nachdem er aus der Form genommen ist. Dann bringen sie eine genügende Menge Parafin in einen Kessel und erhitzen ihn auf 200 bis 210 Grad Fahrenheit. Dann wird der Käselaib mittels einer Schnur 3 bis 4 Sekunden lang in das geschmolzene Parafin hinabgelassen, so daß er ganz untersinkt. Hierauf zieht man ihn empor und läßt ihn 5 Sekunden lang über dem Kessel abträufeln, worauf man ihn wieder weglegen kann. Für die folgenden 10 Tage wird er alle zwei Tage gewendet, und später mindestens einmal in der Woche bis er gebraucht wird.

Das Ackerbaudepartement von Manitoba empfiehlt, daß die für Käse bestimmte Milch nicht direkt auf den Ofen gestellt wird, um sie auf die richtige Temperatur zu bringen, sondern daß man das Gefäß mit Milch in eines mit heißem Wasser (von 120 bis 125 Grad Fahrenheit) stellt, bis die Milch die richtige Temperatur für den Zusatz von Lab hat. Auf diese Weise kann man die Temperatur besser regeln, und die Milch kühlt sich auch nicht zu schnell ab, bis die Scheidung von Quark und Molken stattgefunden hat.

---

Ein anderes Rezept das etwas einfacher und leichter ausführbar ist, aber doch ganz gute Resultate ergibt, ist folgendes:

Etwa 5 Gallonen Vollmilch wird gut verrührt, daß der Rahm sich gleichmäßig verteilt, aufs Feuer gestellt und mäßig erwärmt (etwa kuhwarm). Unterdessen nimmt man ein Rennet Tablet (konzentrierter Käselab, in der Apotheke zu haben), zerbröckelt es in eine halbe Tasse voll lauwarmes Wasser, damit es sich gut auflöst. Wenn die Milch, die man öfters umrührt, genügend erwärmt ist, rührt man den Rennet darunter, rückt sie vom Feuer ab und läßt sie etwa eine Viertelstunde stehen. Die Milch gerinnt und wird zu einer gummiartigen Masse, die man mit einem messerartigen Holzstreifen kreuz und quer durchschneidet, so daß sich Würfel bilden, zwischen denen sich Molke absondert. Ueber eine größere Seihe oder Sieb breitet man ein durchlässiges Tuch, schöpft die feste Masse (Käsequark) hinein, damit alle Brühe (Molke) ablaufen kann. Die abgelaufene Molke gibt ein nahrhaftes Futter für Schweine oder Hühner. Ist der Quark ziemlich trocken, mischt man etwas Salz darunter, worauf er in eine mit dünnem Gazestoff (cheese cloth) ausgelegte Form gefüllt wird und fest gepreßt werden muß, damit alle Flüssigkeit herauskommt.

Wer eine Obst- oder Fettpresse hat, kann diese verwenden. Im Notfall, wenn man nur einen Versuch machen will, macht man sich eine Form, indem man aus einem kleinen Eimer (syrup pail, etc.) den Boden entfernt, ihn mit cheese cloth auslegt und den Quark hineinfüllt. Man stellt diese Form auf ein Brettchen, in das man schmale Rillen eingeritzt hat, damit die auszupressende Molke besser ablaufen kann. Nun sucht man sich ein rundes Stück Holz, das gerade in den Syrup Eimer hineinpaßt, schneidet es etwa handlang, und legt einen schweren Stein darauf zum Pressen. Die Form mit dem Käse soll manchmal umgestürzt werden, damit der obere Teil nach unten kommt und auch aus ihm die Molke ablaufen kann, bis sich keine Flüssigkeit mehr zeigt. Nachher wird der Käse behandelt wie beim ersten Rezept angegeben.


**Eines Ehemanns Bericht wird Humboldt überraschen.**

Er sagt: „Adler-i-ka half meiner Frau gegen Magengase und sauren Magen in **zwanzig Minuten.** Es übertrifft die größten Erwartungen." Adler-i-ka wirkt auf **beide,** obere und untere Darme, und entfernt faule Stoffe die den Magen vergiften. Es vertreibt alle Gase und aure, verwesende Nahrung heraus. **Vorzüglich** bei chronischer Verstopfung. Schützt gegen Blinddarmentzündung. Adler-i-ka entfernt Stoffe die man nie in seinem Körper vermutete und die vielleicht monatelang das Blut vergiftet haben. Ueberall zu haben in den Apotheken. In Humboldt bei O. E. Barber, Druggist.

**Sichere Genesung aller Kranken**
durch die wunderwirkenden
**Exanthematisch. Heilmittel**
(auch Bauinschlotismus genannt)
Erläuternde Circulare werden portofrei zugesandt.
Einzig allein echt zu haben von **John Linden,**
Spezial-Arzt und alleinigem Verfertiger des einzig echten reinen exanthemat. Heilmittels.
Office und Residenz:
**3808 Prospekt Ave., S.E., Cleveland, Ohio.**
Letter Drawer 396.
Man hüte sich vor Fälschungen u. falschen Anpreisungen!

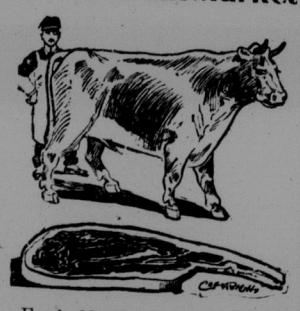
**Dry-Cleaning and Dyeing, Alterations and Repairing.**
SUITS MADE TO ORDER
Special Attention given to Mail Orders.
**Humboldt Tailoring & Cleaning Co.**
**JAMES J. DANIELS, Prop.**

**Der Preis für Rahm**
hält sich auf der Höhe!
Rahm bringt Ihnen viel mehr ein als alle anderen Farmprodukte
Das **Silo** löst die Futterfrage.
Schickt Euren Rahm an die alte, zuverlässige Firma. Wir zahlen die höchsten Marktpreise für guten Rahm nach Gewicht u. Prüfung.
**THE HUMBOLDT CREAMERIES LTD.**
O. W. ANDREASEN, Manager.

**L. Moritzer**
**Humboldt, Sask.**
**Gen. Blacksmith and Horse shoer**
Repairs on all kinds of Machinery satisfactorily done. Also have
Oxy-Acetylene Welding Plant
and am able to weld castings or anything of metal.
Agent for Cockshutt Implements.

**All kinds of Meat**
can be had at
Pitzel's Meat Market
The place where you get the best and at satisfactory prices.
WE BUY Cattle, Hogs, Sheep and Poultry. If you have them to sell, let us know, we pay highest prices.
**Pitzel's Meat Market**
Livingstone St., **HUMBOLDT,** Phone 52.

**The Humboldt Central Meat Market**



Fresh Meat always on hand.
Delicious Sausages our Speciality.
Best prices paid for live or butchered Cattle, Hogs, Poultry etc.
JUST ARRIVED
A big lot of all kind of delicious
Imported Spiced Fish and Sardines
All sorts of
Fresh Fish and Oysters
always on hand.
The Humboldt
**Central Meat Market**
**Schaeffer-Ecker Co.**
HUMBOLDT, SASK.

**Humboldter Feinbäckerei**
(gegenüber dem Arlington Hotel)
Alle Sorten Brot, Gebäck, Kuchen.
Eisrahm u. erfrischende Getränke.
Spezialität: Dänische Feinbäckereien
**Humboldter Feinbäckerei**
**Aelmer Sigvardsen, Propr.**

**Dr. R. H. McCutcheon**
Physician and Surgeon
Office:
Kepkey Block — Humboldt, Sask.

**Dr. A. S. GARNETT**
**HUMBOLDT**
Office: Main Street, Phone 88
Residence: Livingstone St., Phone 78

**Dr. Wilfrid J. Heringer,**
Physician and Surgeon
HUMBOLDT, SASK.
Sprechzimmer und Wohnung:
Im früheren Haus des Dr. Neely. Tel. 59.

**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 213 Canada Building, SASKATOON
Opposite Canadian National Station

**DR. DONALD McCALLUM**
PHYSICIAN AND SURGEON
— WATSON, SASK. —

**E. S. Wilson**
Rechtsanwalt, Sachverwalter,
— Oeffentlicher Notar —
Büro: Main St., Humboldt, Sask.

**FRANK H. BENCE**
BARRISTER, SOLICITOR,
NOTARY, ETC.
— HUMBOLDT, SASK. —

**OTTO MARX**
Deutscher Rechtsanwalt & Notar
— BRUNO, SASK. —
Deutscher Briefwechsel erwünscht!

**A. J. WADDELL**
HUMBOLDT, SASK.
Beerdigungs-Anstalt und Leichen-Balsamierung
Uebernehme Versandt von Särgen

**Licensed Auctioneer**
I am ready to call AUCTION SALES anywhere in the Colony. Write, phone or call for terms.
A. H. PILLA, MUENSTER

**When looking for LAND**
see me. I can sell you land at all prices and on the terms you want.
A. J. RIES, ST. GREGOR.

**BLYMYER CHURCH BELLS**
UNLIKE OTHER BELLS SWEETER, MORE DURABLE. LOWER PRICE. OUR FREE CATALOGUE TELLS WHY.
Write to Cincinnati Bell Foundry Co., Cincinnati, O.

**Neue Bücher!**
Deutsch-Canadische Volksbibliothek für Katholiken
Preis per Band, portofrei, 75 Cts.
6 Bände $4.00 12 Bände $7.00
Erster Band:
Roman eines Jesuiten. Aus dem Französischen übersetzt von P. Chrysostomus, O.S.B.
Zweiter Band:
Durch wessen Hand. Ein Kriminalroman v. Friedr. Thieme. Der Beinhäusler. Eine Kriminalgeschichte von Aug. Butscher.
Dritter Band:
Der Fall Versegy. Ein Kriminalroman von Karl Rosner. Der Gänsedoktor. Erzählung. Knubbels Rache. Militär-Humoreske.
**St. Peters Bote**
MUENSTER, SASK.


**Aenderung ihrer Adresse** sollten unsere Leser uns stets sofort mitteilen, und nicht vergessen, nebst ihrer neuen auch ihre alte Postoffice anzugeben, damit wir die Zeitung nach der neuen Postoffice senden, aber auch diejenige nach der alten Postoffice einstellen können.

**Beruft Euch bei Einkäufen auf diese Zeitung**