

Ich möchte im übrigen betonen, daß unsere Genossenschaft entsprechend dem Charakter des Landes hauptsächlich aus kleinen und mittleren Bauern besteht: es gibt aber auch einige größere Produzenten.

Wir: Welche Mengen werden hier verarbeitet?

C.: Wir hatten 1933 eine tägliche Anlieferung von durchschnittlich 13 000 Liter. Wir wurden im selben Jahr von 362 Genossen beliefert. Dazu kamen 29 Nichtgenossen. Es werden also im Durchschnitt täglich etwa 33 Liter pro Lieferant eingebracht.

Wir: Es dürfen also auch Nichtgenossen ihre Milch abliefern?

C.: Ja. Wir sind zu diesem System übergegangen, um Produzenten, die unserer Zentrale noch fernstehen, mit ihrer Einrichtung vertraut zu machen und ihr Interesse daran zu wecken. Wir haben tatsächlich im Laufe dieses Jahres 19 neue Genossen erhalten, während nur 3 austraten. Augenblicklich beliefern uns 67 Nichtgenossen und wir hoffen, den größten Prozent davon als Genossen zu bekommen.

Wir: Und vom Standpunkt des Konsumenten aus gesehen? Welches Interesse hat der an einer Einrichtung wie die Cella?

C.: Muß ich Ihnen sagen, daß die Milch wohl das billigste und beste Nahrungsmittel ist. Nun, es ist unser Zweck, dem Konsumenten dieses Nahrungsmittel so vollwertig, so sauber, so hygienisch, d. h. keimfrei, so lange haltbar wie nur möglich zu liefern. Und bei der Gründung des Milchhofes war von Anfang an auch das Interesse des Konsumenten durchaus mitbestimmend. Es gab immer zwei Punkte, die für uns maßgebend waren: Fettgehalt und Hygiene. Für normalen Fettgehalt sorgt die Sortierung der angelieferten Milch, für Hygiene die Entschlammung und das Pasteurisieren.

Man muß sagen, daß der Milchkonsum bei uns noch immer sehr niedrig, so um $\frac{1}{4}$ Liter herum, ist. Das ist zum größten Teil darauf zurückzuführen, daß der Konsument noch immer nicht das rechte Vertrauen zu der Milch hat und tatsächlich hatte er ja früher Grund zum Mißtrauen. Bei unsern Reinigungs- und Sterilisierungsverfahren aber sind alle Garantien

geboten. Auch die Angst vor Sauerwerden ist nicht mehr nötig. Unsere Milch hat den Vorteil, daß sie ruhig so genossen werden kann, wie sie ist, sie hat trotz der Behandlung nichts von ihren Eigenschaften verloren.

Es wurde unserer Milch manchmal der Vorwurf gemacht, sie sei zu fad. Angenommen, daß dieser Vorwurf bei der bisher gebräuchlichen Dauerpasteurisierung tatsächlich verdient wäre, so ist er jetzt vollkommen abwegig. Denn wir haben jetzt die Dauerpasteurisierung, d. h. die Erhitzung der Milch während 30 Minuten auf 60° aufgegeben und arbeiten jetzt mit Kurzzeiterhitzen. Die Milch ist nach dieser Behandlung im Geschmack der Rohmilch sehr nahe und gegenüber der Rohmilch hat sie den Vorteil, hygienisch einwandfrei zu sein. Durch die Erhitzung werden Krankheitskeime wie Tuberkulosebakterien, Typhusbakterien u. Coli praktisch vernichtet, während die Milchsäurebakterien zu 90 Proz. zerstört werden. Infolge dieser Keimtötung und durch die nachfolgende Tiefkühlung wird die Milch viel länger haltbar als Rohmilch.

Lesen Sie einmal das Urteil der Fachleute, etwa des Escher Stadttierarztes Hrn. Theisen über die derzeitige Milch: «...tadelloser Rohmilchgeschmack... sehr gutes Aufrahmungsvermögen... sehr sauber... Kochfähigkeit, Haltbarkeit und Sauerwerden als sehr gut anzusprechen: Erhitzung genügend, um die meisten pathogenen Keime abzutöten... Kulturversuche ergaben keine Coli...»

Auch unser Rahm und unsere sonstigen Produkte sind frei von Bazillen. Schon der Umstand, daß der Rahmverkauf immer mehr zunimmt und unsere Butter ständig 2 Fr. pro Kilo teurer verkauft wird als die Ettelbrücker Notierung, beweist, daß unsere Produkte großen Anklang gefunden haben. Seit September vorigen Jahres haben wir auch große Anstrengungen gemacht, um unsern Kochkäse vollkommen dem luxemburgischen Geschmack anzupassen. Wir hatten die große Genugtuung, daß der Verkauf sich inzwischen verdoppelt bis verdreifacht hat. Im Frühling dieses Jahres haben wir auch eine Anlage zur Kaseinbereitung aus eigenen Mitteln errichtet, sodaß wir jetzt die Schwankungen der Magermilch, aus deren Ueberschuß Kasein hergestellt werden kann, auffangen können.

E. M.

Ein Ungeduldiger. Wenn Sie den Haufen Bilder sähen, die noch darauf warten, in unserer Rubrik «A—Z-Leser grüßen mit Bildern» veröffentlicht zu werden, würden Sie sich nicht darüber beklagen, daß Sie nun schon die 3. Woche auf das Erscheinen Ihres Bildes warten. Viele andere warten nämlich schon viel länger. Trösten Sie sich damit und harren Sie aus! — Wir möchten Ihnen und andern anschließend noch einmal die Bedingungen einer Veröffentlichung in der Rubrik «A—Z-Leser grüßen mit Bildern» in Erinnerung bringen:

1. Für die Veröffentlichung kommen nur scharfe Bilder in Betracht. Es hat keinen Zweck, verdorbene Aufnahmen auch noch zu reproduzieren.

2. Jedes Bild muß auf der Rückseite oder in einem Begleitbrief die genaue Angabe des Einsenders tragen. Anonyme Einsendungen können in Zukunft nicht mehr berücksichtigt werden, da die Redaktion keinerlei Verantwortung für die Veröffentlichung der Bilder tragen kann. Wir müssen uns darauf verlassen können, daß die dargestellten Personen mit der Reproduktion einverstanden sind und müssen gegebenenfalls auf den Einsender verweisen können, der die volle Verantwortung übernimmt.

3. Außerdem muß jedes Bild eine Bezeichnung dessen tragen, was es darstellt, aus welcher Ortschaft die Leute stammen usw.

4. Es hat keinen Zweck, zu gleicher Zeit verschiedene Bilder einzusenden, auf denen dieselben Personen dargestellt sind. Wir wählen in dem Falle das Bild, das uns das beste zur Reproduktion scheint.

5. Rückgabe der Bilder erfolgt nur, wenn sie nach dem Erscheinen unter Beigabe von genügend Rückporto verlangt wird. In dem Falle ist das Bild genau zu bezeichnen und die Nummer von A—Z anzugeben, in der es erschien.

6. Wir können keine Garantie dafür übernehmen, daß das Bild nach der Reproduktion noch vollkommen intakt ist. (Gewöhnlich müssen die Bilder von uns beschnitten werden.)

7. Die Bilder erscheinen in der Reihenfolge des Einganges.

8. Eine Verpflichtung zur Veröffentlichung eines eingesandten Bildes erwächst A—Z in keinem Fall.

(Und nun noch, unter uns gesagt: wir hatten keine Ahnung davon, wie viele schiefe Gebäulichkeiten es im Lande gibt. Da scheint ja das reinste Erdbeben gewütet zu haben. Drohende Einsturzgefahr allenthalben! Kinder, haltet euren Photoapparat grade!)

*

E. W. — W. Besten Dank für Ihre Bilder! Wir interessieren uns natürlich sehr stark für alles, was in Ihrer Gegend an Aktuellem vorliegt. Was da in Betracht kommt, müssen Sie schon selbst ein wenig erfüllen. Es ist ja praktisch immer das, was die Öffentlichkeit dieser bestimmten Gegend interessiert. Und im Lande verstreut gibt es ja so viele, die zeitlichen Anteil haben an allem, was in ihrer Heimat vorgeht. Von diesen Richtlinien müssen Sie sich leiten lassen. Denn das sind ja auch die beiden Ziele der aktuellen Bild-Berichterstattung von A—Z: Dokumentation für Tag und Erinnerung und Erfassung des Gesamtgeschehens des Landes für die Gesamtheit der großen Familie der Luxemburger.



Photo J. Kämmerer, Wiltz