

Empfehle

Neuheiten in Kleiderstoffen.

Grosse, direkteste Abschlüsse garantieren reichhaltigste Auswahl und wirkliche Preiswürdigkeit.

Bruno Freytag, Gegründet 1865.

Halle a. S., Leipzigerstr. 100.

Grosse Muster-Kollektion nach auswärts franko.

Gegründet 1865.

Gegründet 1865.

18970

Aufgeklärte Kreise
kaufen nur
Zeanin
Egger's deutsches
Mais Speisemehl

Ideal-Bindemittel für Suppen, Saucen, Gemüse.
Unübert. f. Kinderbreie, Flammers, Puddings, Gebäcke.
Vorzügl. Krankenkost. Rezeptbücher gratis.
1 Pfd. - Paket 50 Pf. erhältlich bei:

O. Becker, Schillerstr. 39, Otto Borschein, H. Fritze, Südr. 52, O. Heller, Steinweg 32, Helmholtz & Co., Gebr. Luckau, Bernhardtstr. 2, O. Noack, Gr. Steinstrasse 67, Ernst Ochse, Fr. Riedel, Morseburgerstr. 33, W. Schüller, Gr. Märkerstr. 18, Th. Städe, Königstr. 80, Oswald Weise, Sophienstrasse 13, H. Ch. Werther & Co. 2393

Adenichaufeln aller Art. Abtiegelöffel. Gr. Märkerstr. 23.

Von täglich frisch eintreffenden Sendungen empfehlen wir:
Junge Hamb. Milchmast-Gänse, Pfd. 80 Pfg.
selten sarte, schöne Exemplare.

Hamb. Enten, steyr. Poulets, Brüss. Poularden, Fasane, Rebhühner, Krammetsvögel, Französ. Artischocken, Endivien, engl. Sellerie, Tomaten, Riesen-Dauermaronen, Teilt. Rüben, Madeira-Ananas, franz. u. tyrol. Tafeläpfel und Birnen, Weintrauben.

Helg. Hummer, engl. u. holl. Austern.
Prima Astrach. u. Kaiser-Malossol-Kaviar,
Pfund 10.-, 12.- und 17.-.
Braunschweiger u. Thür. Fleisch- und Wurstwaren.
Alle Sorten Fisch-, Gemüse- u. Fruchtkonserven zu besonderen Vorzugspreisen.

Pottel & Broskowski.

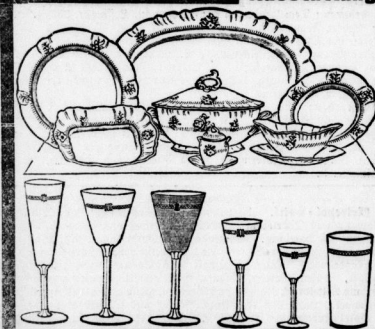
Wir bitten die Auslagen und Preise in unseren Schaufenstern zu beachten.

C. G. Nicolai,
13 Leipzigerstr. 13,
Spezialgeschäft für Hüte.
Gegr. 1875.

Beste deutsche und ausländische Fabrikate.
Billigste Preise.

Herrn- und Knabenhüte
jeder Art,
dasselbe in Mützen.
R.-Sp.-V.

Ausstattungen.



Porzellan, Kristall, Steingut, [3863]
Haus-, Küchen- u. Luxusartikel.
Speziell hochmoderne Speiseservice, Kaffeeservice, Weinglasgarnituren, ff. geschliffene Kristalle, Waschgarnituren u. Küchensgarnituren empfiehlt äusserst vorteilhaft.

Louis Böker,
7 Leipzigerstrasse 7.
Gediegenheitsgeschenke.

Ammdorf.

Um vielfach aufgetauchten Gerüchten zu begegnen, mache ich meine geehrten Kundsch. darauf aufmerksam, dass ich meine Präzis in Ammdorf und auswärts nach wie vor ausüben werde. [3982]

A. Winter,
prakt. Tierarzt,
Teleph. Nr. 50, Hauptstr. 6/7.

Thüringer Handweberverein in Gotha

vermittelt die Vergebung der von den Handwebern gewebten Webstoffe: Zeinen, Galbleinen usw.
Die Waren sind ganz vorzüglich. Frau Kommerzienrat Schögel in Halle a. S. schreibt: Jeder, der einen Wunsch über Webstoffe äußert, bemerkt dabei: aber bitte vom Weberverein denn das ist am besten.
Bitte verlangen Sie Musterbüchlein und Preis-Surand. Beides versenden wir gerne gratis und franco. [3948]

Bitte geben Sie den armen Leuten Arbeit!

Die Schülerwerkstätten.

Der Unterricht des Wintersemesters beginnt Sonnabend, den 20. d. Mts. nachmittags 3 Uhr in den Schulgebäude der Schülerfräse - Kurie für Holzschneiderei und Tischlerei - und in den Räumen der Moritzburg - Kurie für Kapparbeit. Das Unterrichtsgeld beträgt für das Winterjahr 4 Mk., für Brüder je 3 Mk. und ist in den ersten Wochen zu zahlen. Die angefertigten Gegenstände werden nach Erlass der Materialkosten Eigentum der Schüler. Anmeldebüchlein sind in den Schulen und bei den Hausmännern der genannten Gebäude zu haben.
Salle a. S., den 17. Oktober 1906.

Der Vorstand der Schülerwerkstätten.
Dir. Dr. Schotten.

Halle a. S. **Dr. Harangs** staatlich beauftragte **Lehranstalt** Vorbildung für die Ein-Freiwilligen-Prüfung, die Prima, das Abiturium und für alle Klassen höherer Schulen. - Im Schuljahr 1905 bestanden 68 Schüler, dar. 26 Einj., 7 Abitur., 15 Primaner. - Bish. bestand. 30 Abtl. 259 Einj., 105 Ober- u. Unterprim., 93 Ober- u. Untersek., 35 f. d. l. Kl. Prospekt. Pension. [3883]

Neuestes vom Büchermarkt:

- Beyerlein, F. A., Ein Winterlager, eleg. geb., 4,75
 - Brockhaus, Kleines Konversationslexikon, 2 Bde., eleg. geb., 24,00
 - Chamberlain, H. St., Grundlagen des XIX. Jahrh., Volks-Ausg., 2 Bände, eleg. geb., 7,20
 - Engel, G., Hann. Stuehl, wolfeile Ausg., eleg. geb., 3,00
 - Frenssen, G., Peter Moors Fahrt nach Südwest, eleg. geb., 3,00
 - Herzog, R., Der alten Schiffsucht Lieb, eleg. geb., 2,50
 - Hoensbroech, Graf von, Das Baptium in seiner sozial-kulturellen Bedeutung, 1. Teil, eleg. geb., 1,00
 - Hohenlohe-Schillingfürst, H. Thiedig zu, Denkwürdigkeiten, 2 Bde., eleg. geb., 24,00
 - Paasche, H., Deutsch-Diaria, wirtschaftl. Studien, eleg. geb., 9,00
 - Peters, C., Die Gründung von Deutsch-Diaria, eleg. geb., 5,00
 - Rosevelt, Th., Jägerfreuden, eleg. geb., 11,00
 - Rosegger, P., Rühmlich Volk, eleg. geb., 5,00
 - Schwind, M. von, in 1265 Abbildungen, eleg. geb., 15,00
- empfehlenswert und hält stets am Lager

Albert Neubert,

Buch- und Kunsthandlung,
Poststraße 7, Halle a. S. Fernruf 1292.

Sing-Akad. Dienstag 6 Uhr Uebung für Anfänger. Donnerstag 8 Uhr Uebung für Fortgeschrittene. Vorstellungen 21. November (Vorfeier des Totenfestes), 18. Januar (Mozart C-moll-Messe), 6. März (Woytsch Totentanz). Anmeldungen bei Professor Reubke, Bernburgerstr. 30, vorm. 10-11.

Prachtvolle junge Fasanaenhäue und -Hennen, frischgeschossene Waldschneppen, Krammetsvögel, Junge Rebhühner, blutfrische Rehrücken, -Keulen und -Blätter, extra starke junge Waldhasen, junge Vierländer Gänse, Enten, Kapanaen, Brüsseler Poularden, Poulets und Hähnchen, hochprima Holl. Austern, schweinste Sortierung, lebende und abgekochte Hummern, frische Ostsee-Krabben, neuen echten Roquefort, Gorgonzola, Chester, Fromage de Brie, Gervais-Käse, täglich frisch gerollten Liptauer Käse, frischen engl. Fleischellerie, neue Braunschweiger Gemüse- und Rheinische Früchte-Konserven empfohlen und versenden

Sprengel & Rink,

Inh.: Franz Sprengels Erben und Oskar Klose.

Für die Inserate verantwortlich: Paul Kersten, Halle a. S. Telefon 158.

Mit 3 Beilagen.



Redigiert vom Königlichen Oekonomierat Dr. O. Rabe zu Halle a. S.

Nachdruck der Originalartikel, wenn nicht ausdrücklich verboten, nur mit genauer Quellenangabe gestattet.

Abhandlungen.

Zur Bekämpfung der Schweinefleuchen.

In Preußen beabsichtigt der Landwirtschaftsminister, wie kürzlich in der Presse berichtet wurde, eine Neuregelung der Bekämpfung der Fleuchenkrankheiten der Schweine. Die hierauf bezüglichen Entwürfe, welche einmal als Leitfaden für die Erkennung der betreffenden Seuche und zum anderen als Anweisung für ihre Bekämpfung dienen sollen, sind von dem Landwirtschaftsministerium höchst dankenswerterweise zunächst den Vertretungen aller an der Bekämpfung der Schweinefleuche interessierten Kreise zur Begutachtung zugestellt worden. Diese Gutachten dürften inzwischen im Landwirtschaftsministerium eingelaufen und damit die definitive Regelung dieser Angelegenheit in nächste Nähe gerückt sein. Wir hoffen, daß der Erlass definitiver Bestimmungen so rasch als möglich erfolgen wird, denn die Handhabung der bisherigen Vorschriften zeichnet sich nicht nur durch mangelnde Einheitlichkeit aus, sondern auch häufig durch außerordentlich rigorose polizeiliche Maßnahmen, die schwere wirtschaftliche Schäden der unglücklichen Viehbesitzer in sich schließen, und nicht zuletzt durch eine große Unsicherheit in der Diagnose, speziell der Schweinefleuche.

Nach diesen Richtungen wird die Neuordnung der Vorschriften hoffentlich Wandel schaffen. Wie die „Berliner Tierärztliche Wochenschrift“ berichtet, ist der Entwurf des technischen Leitfadens betreffend Schweinefleuche, der nach Anhörung der technischen Deputation für das Veterinärwesen und anderer Sachverständiger aufgestellt worden ist, wohl geeignet, den beamteten Tierärzten eine sichere Diagnose der Schweinefleuche zu ermöglichen. Da nun auch ferner die Veterinärpolizei nur noch die ansteckende, in der Form einer Entzündung der Brustorgane verlaufende Krankheit der Schweine, sofern sie mit erheblichen allgemeinen Störungen einhergeht, als Schweinefleuche anzusehen hat, wird damit auch ein großer Teil der bisher als Schweinefleuchkrank verdächtigen Schweinebestände in Zukunft als fleuchfrei erklärt werden können, und es wird, wie die „B. L. W.“ ausdrücklich hervorhebt, infolgedessen die Statistik betreffend Schweinefleuchen nach Jahresfrist ganz anders aussehen wie jetzt, die Zahl der festgestellten Seuchenausbrüche dürfte erheblich zurückgehen. Die Schweinepest, die ja in der Tat nicht nur eine wissenschaftlich von der Schweinefleuche verschiedene Krankheit ist, sondern auch in ihrem Verlaufe und in ihren wirtschaftlichen Folgen erhebliche Unterschiede aufweist, wird in Zukunft von der Schweinefleuche statistisch und in der veterinären Behandlung getrennt werden. Mit Rücksicht auf die größere Gefährlichkeit der Schweinepest sind verschärfte veterinäre Maßnahmen für diese Seuche festgesetzt worden. Dagegen ist für die Schweinefleuche eine Milderung gegenüber den bisherigen Bestimmungen dadurch eingetreten, daß die Ausfuhr fetter Schweine aus dem Seuchengehöft in den freien Verkehr in Zukunft gestattet sein soll. Während bisher die Ausfuhr

von Schweinen aus fleuchverdächtigen Gehöften auch zum sofortigen Abschachten nur unter der Bedingung gestattet worden war, daß die Schlachtung unter polizeilicher Ueberwachung stattfand und die Polizeibehörde des Schlachtortes von dem Eintreffen der Sendung vorher in Kenntnis gesetzt war, soll diese Beschränkung in Zukunft bei fetten Schweinen fortfallen; es wird nur noch verlangt, daß die auszuführenden fetten Schweine vor der Ausfuhr mit warmer Seifenlösung abgewaschen werden. Wichtig ist auch, daß in Zukunft von der Ortspolizeibehörde die Einfuhr gesunder Schweine in wegen Schweinefleuche gesperrte Gehöfte gestattet werden soll.

Wir können uns im wesentlichen mit den neuen Vorschriften einverstanden erklären, möchten aber andererseits uns dem von der „B. L. W.“ eingenommenen Standpunkte anschließen, daß die Einführung der Gehöftssperre für die der Ansteckung mit Rotlauf verdächtigen Schweine sich nicht empfiehlt. Schon vor zehn Jahren hat die technische Deputation für das Veterinärwesen sich gegen eine Gehöftssperre bei Rotlauffleuche ausgesprochen. Der damals von ihr eingenommene Standpunkt, daß die Abschachtung der gut genährten gefunden oder frisch erkrankten Schweine im Interesse der Besitzer tunlichst zu begünstigen sei, da durch die frühzeitige Schlachtung der Schweine die Besitzer durch einen größeren Verlust abwenden könnten, andererseits ein veterinärpolizeilicher Nutzen aus der Anordnung der Gehöftssperre nicht erwachse, kann inzwischen eine Veränderung nicht erfahren haben, was schon daraus hervorgeht, daß man die bisher vorgeschriebene Gehöftssperre bei Schweinefleuche wesentlich aus den gleichen wirtschaftlichen Gründen abzuschaffen gewillt ist. Wir hoffen, daß nach dieser Richtung die Entwürfe daher noch einer Aenderung werden unterzogen werden.

O. L. V.

Milch.

Von Rittergutsbesitzer Sib r a n s - Wendhausen.

(Schluß.)

5. Unerlässlich, wenn die Milch als solche konsumiert werden soll, ist das sofortige Abkühlen derselben, nicht erst nach dem Melken aller Kühe, sondern unmittelbar nach dem Melken jeder einzelnen Kuh, so daß einige Minuten nach der Gewinnung die Milch von 32 Grad R (die beste Gärtemperatur) auf 10 Grad R abgekühlt ist und dann erst in ein Sammelgefäß fließt. Ein langames Kühlen, wie man es gewöhnlich findet, dadurch, daß man die Milch in Kannen in kaltes Wasser stellt, ist unrichtig, weil die Milch damit nicht schnell genug abkühlt und auch nicht kalt genug wird. Es wird das Abkühlen wesentlich besser erreicht, wenn man die Milch über einen Kühler, dessen Rohrsystem kaltes bezw. Eiswasser durchströmt, in ganz dünnem Schicht fließen läßt, nachdem dieselbe vorher ein doppeltes Siebfilter, über welches wenigstens zwei Seihetücher ge-

spannt sind, oder ein Wattefilter passiert hat. Soweit eine mechanische Reinigung möglich, wird die Milch auf diese Weise unter Beobachtung aller Vorschriften rein erhalten und durch die Abkühlung auf 10 Grad R so konserviert, daß eine Vermehrung von Bakterien so lange ausgeschlossen, so lange sie keine Temperatur von über 14 Grad R angenommen, während, wenn die Milch in der Temperatur, in der sie gewonnen ist (32 Grad R) bleibt, die Bakterien in jedem Kubikzentimeter sich nach einer Stunde um mehrere hunderttausend vermehrt haben.

Zur Beseitigung der durch Zufall in die Milch gelangten, als Gärerregende wirkenden Düngerteilchen, welche bei ungenügender Filtration durch Siebe und Seihetischer mit übergehen können, hat man in der letzten Zeit die Milch mit der Zentrifuge geschleudert.

Das Verfahren ist theoretisch richtig, weil die Düngerteilchen spezifisch schwerer als Milch sind, und daher bis an die Wand der Zentrifugentrommel gelangen, während die Milch näher am Drehpunkte der Zentrifuge ausfließt.

Das Verfahren hat aber auch seine Schattenseite, weil die Milch in ihrer Gewinnungstemperatur, also mit 32 Grad R, am besten zu schleudern ist und beim Schleudern selbst gewalttätig mit der Luft zusammengepreßt wird, und damit der Vermehrung der Bakterien viel länger und stärker exponiert ist, als wenn sie sofort nach der Gewinnung auf 10 Grad R abgekühlt wird.

Die Hauptsache ist und bleibt, Sorge zu tragen, daß keine Düngerteilchen in die Milch gelangen können, und das läßt sich mit Energie und einigem guten Willen weitgehendst erreichen.

Einen Uebelstand führt die Abkühlung der Milch mit sich, wenn solche als Jogen. diese Milch Verwendung finden soll. Die abgekühlte Milch muß, da das Dickwerden derselben auch ein Prozeß ist, welcher von Bakterien besorgt wird, am besten gleich mit der Flasche in warmes Wasser so lange gestellt werden, bis sie ganz lauwarm (19 Grad R) geworden ist, und wird sich dann das Dickwerden in gewöhnlicher Weise vollziehen, weil dadurch die Lebens- und Fortpflanzungsbedingungen für die das Dickwerden der Milch veranlassenden Bakterien hergestellt sind. Mit dem Eintritt der Säuerung, da sie ihre Aufgabe erfüllt, verschwinden diese Bakterien wieder, da sie sich in Säure nicht fortpflanzen können.

Unmittelbar nach der Gewinnung der Milch scheiden sich aus derselben die Fettkügelchen durch Sammeln an der Oberfläche ab, und besonders geht das leicht vor sich, wenn die Milch durch Fahren oder Tragen gerüttelt wird.

Es ist das ein Umstand, welcher den Verkauf der Milch in Kannen wesentlich erschwert, weil der Konsument, welcher zuerst aus der Kanne Milch erhält, fast nur Rahm bekommt, während der, welcher den Rest der Milch aus der Kanne erhält, fast nur entrahmte Milch bekommen wird. Die Milchhändler wissen sich dadurch zu helfen, daß sie die Milch mehrfach umgießen, wodurch der oben aufgekommene Rahm wieder mit der entrahmten Milch gemischt wird.

Leider gibt das Umgießen der Milch auch häufig Veranlassung, damit eine betrügerische Handlung zu verbinden, indem der unreelle Säuerer die Gelegenheit benützt, die Milch durch Zusatz von Wasser oder entrahmter Milch zu verfälschen, um das Milchquantum zu seinem Vorteil zu vergrößern. Es dürfte dieser Mißbrauch leicht durch eine geeignete Aufsicht zu beseitigen sein.

Die Milchproduzenten und -Händler haben, um einen Betrug durch Zusatz von Wasser auszuschließen, das Zapfsystem eingeführt (Klingelbolle in Berlin) und die Milchwagen verschlossen, damit der Säuerer nur durch den Zapfhahn Milch aus den in dem Wagen befindlichen Bassins ablassen kann.

Das System wäre empfehlenswert, wenn das Milchfett, wie vorher bereits erwähnt, nicht die Eigenschaft hätte, leichter als der Käsestoff in der Milch zu sein und sich nicht im oberen Teile des Bassins ansammelte, wodurch die Käufer, je nachdem wie sie an die Reihe kommen, Milch ohne Fett oder fast nur Rahm erhalten. Das fernere Bedenken liegt in der Zumessung durch ein vom Säuerer mitgeführtes Milchmaß, in dem, je nachdem der Straßentaub mehr oder weniger in Bewegung ist, sich eine Menge

davon in demselben ansammelt, was zur Infizierung der Milch führt.

Da Milch ohne Fett keine Milch mehr ist und besonders für Säuglinge verhängnisvoll wirken kann, so sollte man nur Milch zum Verkaufe zulassen, die als Minimalgrenze 2,5 Proz. Fett hat. Das ist aber nur zu erreichen, wenn man unmittelbar nach der Gewinnung und Abkühlung der Milch, ehe sie Zeit gefunden, das Fett abzuschneiden, solche in Flaschen füllt. Das Fett wird sich dann auch in der oberen Schicht der Flasche ansammeln, aber es ist leicht, solches durch Umdrehen der Flasche wieder mit dem übrigen Inhalt zu mischen. Bei diesem Verfahren bekommt jeder Konsument dieselbe gleiche Milch (mit wenigstens 3 Proz. Fettgehalt), und wenn die Flaschen und Verschlüsse sauber gehalten, solche nicht allein in Sodaauflösung mit der rotierenden Bürste im Innern gesäubert und in fließendem Quellwasser von außen und durch einen Wasserstrahl im Innern nachgepült werden, so ist das erreicht, was der Konsument von einer tadellosen Milch beanspruchen kann, besonders dann, wenn der Milchwagen ein wandernder Eisidrant ist, in dessen Inneren die Milch in der Temperatur verbleibt, bis zu der sie abgekühlt war.

Ein Verschließen der Flaschen ist eigentlich unnötig, da die Milch nach dem Abkühlen so gut wie gar nicht von Bakterien beeinflusst werden kann, da aber nach der Entfernung aus dem Milchwagen die Milch mehr oder weniger exponiert ist, so gehört ein Verschließen zu den Annehmlichkeiten. Aber wie soll solcher sein? Die Patentverschlüsse sind ohne Gummiringe recht gut, mit Gummiringe nicht zu empfehlen, weil selbst, wenn diese täglich in Sodaauflösung gewaschen werden, die Einwirkung des Milchfettes auf den Gummi nicht zu vermeiden ist. Das Fett löst den Gummi nach und nach auf und macht ihn hart und brüchig; man wird, wenn man einen Ring an der der Flasche zugekehrten Seite auseinanderdrückt, Risse und Spalten entdecken, in denen sich leicht Bakterienherde festsetzen können, welche nicht ohne Einfluß auf die Milch, sobald solche damit in Verbindung kommt, bleiben werden. Es dürfte sich daher die Verwendung von Gummiringen zu Verschlässen nicht empfehlen.

Nun noch eins über Jogen. Kindermilch. Kindermilch, das ist eine Milch, welche so sauber gewonnen wird, wie das durch Einrichtung und Handhabung nur möglich, welche so bakterienfrei wie möglich und welche einen hohen Fettgehalt besitzt, neben einem geringen Gehalt an Käsestoff. Will man aber gute Kuhmilch, welche wie beschriebene gewonnen, als Säuglingsmilch verwenden, so hat man nur nötig, sie hinsichtlich des Käsestoffes der Muttermilch nahe zu bringen, indem man vermittelst eines Glashebers einen Teil der nicht ganz entrahmten Milch aus dem unteren Teile der Flasche abhebt, wodurch der Käsestoffgehalt sich verringert und das Verhältnis des Fettgehaltes zum Käsestoff, wie solches in der Muttermilch vorhanden, herbeigeführt ist und wie das ja auch bei der sog. Gärtnerischen Kindermilch geschieht. Das Verdünnen der Milch als Nahrung der Säuglinge, was ja nur geschieht, um den vorherrschenden Käsestoff dem Kinde verdünnt zu geben, ist dann vollständig überflüssig.

Außer den beschriebenen Vorzügen, welche der Verkauf der Milch in Flaschen bietet, kontrolliert sich derselbe allein, da jeder an der Flasche selbst festzustellen im Stande ist, wie viel Rahm sich in der Flasche befindet; wenn man auf solche, leicht hin und her bewegt, gleichzeitig das Licht fallen läßt, sieht man genau die Stelle, wo sich der Rahm von der Milch abhebt. Ferner kann der Konsument, dem lediglich um den Rahm (Sahne) zu tun ist, solche dadurch gewinnen, daß er mit einem Glasheber sämtliche unter der Rahmschicht stehende Milch abhebt.

Aber die beschriebenen Einrichtungen kosten Geld, solche sich der Landwirt im Interesse des Milch konsumierenden Publikums nur gestatten, wenn er die dafür geleisteten Ausgaben wieder bezahlt erhält. Ist es unter solchen Umständen zu verwundern, daß manche Milchproduzenten lässig in der Behandlung und Gewinnung der Milch werden, sehen sie doch ihre große Mühe weder belohnt, noch anerkannt; der Konsument weiß die bessere Milch nicht zu schätzen und kauft Milch dort, wo er sie am billigsten bekommt. Mancher Landwirt hat aber die Mühe nur des Düngers wegen und betrachtet die Milch als Nebenprodukt,

an dem er durchweg viel Geld verliert und der er nur dann eine notwendige, aber kostspielige Aufmerksamkeit widmen kann, wenn er solche auch bezahlt erhält.

Aber solange sich das Publikum von den Milchpanschern, durch Zusatz von Magermilch, welche jene aus Molkereien kaufen, oder, was noch schlimmer, durch Zusatz von Wasser, von zweifelhafter Güte übers Ohr hauen läßt und solche Brühe (fälschlich mit dem Namen Milch belegt), kauft, weil sie 1 Bsg. pro Liter billiger, aber durch die Verfälschung wesentlich teurer geworden, als wirkliche Milch, solange ist auch die Polizei machtlos gegenüber den Fälschern, diese kann nur die Verkaufsstellen revidieren, ob zwischen solchen mit Vollmilch auch solche mit entrahmter Milch und Wasser sich befinden. Ob aber die Milch auf dem Transport zur Stadt aus dem ersten besten Graben gewässert oder durch Magermilch verfälscht war, ist nur durch Untersuchung festzustellen und da muß der Konsument mitwirken und jeden zweifelhaften Fall zur Anzeige bringen, damit den betrügerischen, gewissenlosen Hausierern das Handwerk gelegt wird. Die Milchproduzenten mögen aber auch, unter der Voraussetzung, daß das Publikum die erhöhten Auslagen trägt, erstreben,

Milch für den direkten Genuß, namentlich aber solche für die Ernährung von Kindern bestimmt, nur in Flaschen abgeben, weil dadurch eine Verfälschung unmöglich, wenigstens solche sofort durch Zehlen der Rahmschicht sichtbar sein würde.

Unter Flaschenmilch ist natürlich nur solche Milch verstanden, welche an den Produktionsstellen unmittelbar nach dem Melken und Kühlen in Flaschen gefüllt, um die Sicherheit zu haben, daß kein Rahm ausgehoben ist, aber nicht solche, welche beim Verkauf, womöglich vor dem Kaufe des Käufers aus einer Kanne in eine Flasche gefüllt wurde, wie es tatsächlich täglich vorkommt. Magermilch sollte den Namen Milch nicht führen dürfen, denn Milch ist eine Substanz, welche alles enthält, was sie im Moment der Produktion enthielt, eine ganze oder teilweise Ausscheidung von Butterfett, oder Zusatz von Wasser verändert die Substanz und folglich auch den Begriff dessen, was man unter Milch versteht, es ist daher im höchsten Grade wünschenswert, wenn man den Hausierern von Vollmilch nicht gestattet, gleichzeitig Magermilch abzugeben, weil man mit dieser Erlaubnis dem unreellen Milchhandel für und für öffnet. (Vergl. auch die *Rachschrist* auf Seite 168 dieses Blattes.)

Kleinere Mitteilungen.

Der Kartoffelschorf.

Der Schorf ist eine Kartoffelkrankheit, die in Form von runden, isolierten, bröckigen und korfarbigen Stellen auf der im übrigen normal beschaffenen Kartoffel sich zeigt. Nicht selten sind aber die Kartoffeln so dicht damit bedeckt, daß die einzelnen Stellen zu großen Schorfpartien zusammenschließen. Immer erweist sich aber die Krankheit als eine auf die Schale beschränkte; sie wird der Kartoffel nur dadurch schädlich, daß sie durch Zerstörung der Lentizellen — den Ein- und Ausführungsstellen für die Luft bei der Atmung der lebenden Kartoffelknolle — den Stoffwechsel beeinträchtigt, weiter das unter den Lentizellen befindliche Gewebe abtötet und den Markwert der Kartoffel herabsetzt.

Hinsichtlich der Beschaffenheit der Schorfstellen unterscheidet Dr. D. Kirchner*) mehrere Arten dieser Krankheit: 1. *Flaschschorf*. Die Schorfstellen liegen in der gleichen Höhe mit der gesunden Schale, sind hellbraun, im trockenen Zustande borstig behaart. 2. *Tiefeschorf*. Die Schorfbildung greift ins Innere des Kartoffelstängels ein, so daß eine grubenförmige Vertiefung entsteht; der darin sitzende Rest des abgestorbenen Gewebes zerfällt sich oft in schuppige Partien. 3. *Budelschorf*. Die Schorfstellen bilden über die Oberfläche der Schale hervorragende Budel und können bis 1 Zentimeter Durchmesser erreichen. 4. *Budeltiefeschorf*. Inmitten einer budelartigen Schorfbildung befindet sich eine grubige Vertiefung.

Die vorerwähnten, nicht selten gemeinsam auftretenden Arten des Schorfes werden durch parasitische niedrigere Pilze hervorgerufen, und zwar wahrscheinlich durch den Spaltpilz *Oöspora Scabies* Bolley und einen Schimmelpilz *Spongospora Solani* Brunch.

Kulturversuche haben ergeben, daß der Schorf in leicht alkalischen Nährböden sich am schnellsten vermehrt. Dies ist darauf zurückzuführen, daß die alkalische Reaktion des Bodens eine die Bakterien begünstigende Wirkung ausübt, oder daß hierbei eine direkt schädliche chemische Wirkung auf das Lentizellengewebe der Kartoffeln vorliegt, durch welche der Angriff der Bakterien erleichtert wird. Bei der Bekämpfung des Kartoffelschorfes wird es daher unsere Aufgabe sein, jene Substanzen von den Kartoffelfeldern fernzuhalten oder zu entfernen, welche eine schorf begünstigende Eigenschaft besitzen, so namentlich den gelben, eisenkristallinen Mergel, dann Rauchschutt, Asche, Straßentebricht, Kloakenlot, frischen tierischen Düng oder Jauche und dann die Mastensteine. Bei früherer Kaltdüngung tritt die schorfbegünstigende Wirkung erst im zweiten und den nächstfolgenden Jahren ein; im ersten Jahre hat man zumeist eine Verminderung des Schorfes beobachten können. Schorf befördernd haben sich ferner wiederholt sehr feuchte Lagen erwiesen und werden hier Drainagen die notwendige Abhilfe schaffen.

Ein weiteres Vorbeugemittel liegt in einem richtigen Fruchtwechsel, da durch den häufigen Kartoffelbau die Schorferreger gezüchtet und im Boden vermehrt und dadurch ein immer stärkerer Befall bedingt wird; weiter sind die Wurzelnwachse im Anbau möglichst einzuschränken oder gänzlich auszuschließen, da auch bei dieser Schorf vorkommt, und es sich bei einzelnen derselben, z. B. bei Zuckers- und Runkelrübe, um dieselben Erreger handelt wie beim Kartoffelschorf. Ferner ist das Auslegen schorfiger Saatknollen und das Aufbringen von Düngern, der schorfige Kartoffelschalen als Abfälle enthält, zu vermeiden.

*) Die Krankheiten und Beschädigungen unserer landwirtschaftlichen Kulturpflanzen. Von Dr. Oskar Kirchner. Stuttgart 1906 bei Eugen Ulmer.

Nach neueren Versuchen soll das Sulfarin (nicht Sulfurin), welches die saure Reaktion des Bodens erhöht, die Krankheit eingeschränkt haben; gleiche Resultate würde man vielleicht durch Zufuhr größerer Mengen Eisenwitriol erreichen.

Queckenvertilgung und frühes Grünfutter.

Ein Wort zum Anbau des Johannisroggens mit der Zottelwiede von Dom.-Rat Eduard Meyer, Friedrichswerth i. Thür.

Von allen Seiten mehrten sich die Stimmen, welche auf die großen und bedeutenden Vorteile aufmerksam machen, die sich durch die Kultur und den Anbau des Johannisroggens mit der Zottelwiede gewinnen lassen. So beschränkt jüngst D. Greeff, Dom. Raasdorf, in den Mitteilungen der D. L. G. seine Methode der Queckenvertilgung wie folgt: „Nach der Ernte wird der stark verqueete Acker sofort flach geschält, geggert, nach dem Ausschlagen der Quecken nochmals geschält und geggert und nach dem zweiten Ausschlagen der Quecken zur Saat gepflügt und mit kräftiger Ansaat von Johannisroggen mit Wiede bestellt. Bevor nun die schon sehr geschwächte und tief untergepflügte Wiede wieder bis oben durchtreibt, ist die Saat schon in dichtem Stand vorhanden, sodas keine Hoffnung für das Queckenleben mehr übrig bleibt — es muß ersticken. Dazu wird man eine prächtige Futterernte machen. Nach der Ernte des Grünfutters werden je nach Bodenart und Fruchtfolge entweder Grünfütterpflanzen angepflanzet oder Hackfrüchte (Runkeln, Kohlrüben) angepflanzt, denen im Herbst Winterung folgt. Der Gesamterfolg ist erfahrungsgemäß die Erzielung eines überraschend sauberen und in vorzüglicher Kultur befindlichen Ackers. Man hat in den zwei Jahren eine üppige Futterernte, eine Grünbindung und eine Vollernte gewonnen und nebenbei die Queckenvertilgung „kostenlos erreicht“.

Noch ausführlicher sprach sich der Gärtnerbesitzer H a y u n g a - Weener in der „All. landw. Zeitung“ über dies Thema aus und rühmte die Sandwiede als wertvolles Grünfutter (geschaltreicher als Klees) und als Heu, das von Pferden besonders gern gefressen wird, als Gründüngungsmittel, als das vorzüglichste Mittel zur Verbesserung des leichten Sandbodens und als ein ganz vorzügliches Mittel zur Vertilgung der Unkräuter, namentlich der Quecke und des Hederichs. Dem könnte man noch hinzufügen, daß bei der jetzigen, schon chronisch werdenden Lenteur auch die Arbeitsverteilung, die der Anbau dieses Gemenges mit sich bringt, nicht gering anzuschlagen ist. Wenn H a y u n g a hervorhebt, daß das richtige Verhältnis der Wiede und des Roggens im Gemenge von der größten Bedeutung ist, so kann dies nach den hiesigen Erfahrungen nur bestätigt werden. Hier in Friedrichswerth wird eine jährlich wachsende Fläche mit dem Gemenge bestellt, um die immer steigende Nachfrage nach Saatgut zu befriedigen. Je nach den Jahren entwickeln sich aber entweder der Roggen oder die Wiede mehr, sodas zur Saat erst das richtige Verhältnis der beiden (auf ein Gewichtsteil Roggen zwei Gewichtsteile Wiede) mit Reinigungsmaschine und Trieur hergestellt werden muß, wie es hier geschieht.

In diesem Jahre ist die Ernte verhältnismäßig früh beendet worden, bei dem feuchten Wetter aber auch das Unkraut, besonders der lästige Hederich und die böse Quecke, reichlich gediehen. Es dürfte sich deshalb lohnen, einen Anbauer such mit dem Gemenge zu machen. Der September ist die zweckmäßigste Aussaatzeit, in günstigen Lagen, z. B. in Ostfriesland, wird jedoch sogar bis in den Oktober hinein gesät. Jeder, der einen Versuch mit dem Gemenge gemacht, wird seine geschätzten guten Eigenschaften: „billige Unkrautvernichtung, reichlichen Ertrag eines nährstoffreichen Futters, günstige Arbeitsverteilung und vorzügliche Kultur des Ackers“ kennen und schätzen lernen.

Deutsch-chilenische Wirtschaftsbeziehungen.

Das Unglück von Chile lenkt, wie die „Deutsche Kolonialzeitung“ schreibt, die Teilnahme auf unsere Handelsbeziehungen mit dem fernen Lande. Annähernd 300 Millionen Pesos repräsentiert der Wert der chilenischen Einfuhr und Ausfuhr, und mindestens ein Drittel entfällt nach dem Durchschnitt der letzten Jahre auf das Deutsche Reich, dessen Waren naturgemäß in erster Reihe über Hamburg nach der Westküste verschifft wurden.

Nach der endgültigen Statistik über den Verkehr der einzelnen Häfen betragen die Ablieferungen von Chile-Salpeter in den europäischen Importplätzen in den Jahren 1905 und 1904, sowie in dem zum Vergleich noch herangezogenen Jahre 1900, das übrigens ähnliche Ziffern aufweist wie die ihm benachbarten Jahre:

Table with 4 columns: Destination, 1905, 1904, 1900. Rows include Hamburg, Dänkirchen, Belgien, Großbritannien, Rotterdam, Nord- und West-Frankreich, Italien, Französisches Mittelmeer, Diverse.

insgesamt 1 122 270 1 132 000 1 128 000

Die gewaltige Ziffer, die sich für Hamburg ergibt, würde noch eine Erhöhung erfahren, wenn die für west- und süddeutsche Abnehmer bestimmten Salpetermengen, die nach belgischen und holländischen Häfen verschifft wurden, der deutschen Einfuhr hinzugerechnet würden.

Mit besonderer Bemühtung mußte überall die Nachricht aufgenommen werden, daß die Salpeterhäfen wenig oder gar nicht von dem Erdbeben in Mitteleuropa geegogen seien. Salpeter findet sich hauptsächlich in der Provinz Tarapaca, hier nimmt Iquique den Hauptplatz unter den Verschiffungshäfen ein, und zwar mit der Hälfte des Verkehrs aller Häfen dieser Provinz. Nächste Iquique ist Caleta Buena zu nennen, alsdann Pisagua und schließlich Junin. Von sonstigen chilenischen Plätzen sind noch für die Salpeterausfuhr von Bedeutung: Tocopilla, Antal und Antofagasta.

Außer Salpeter sind es sonstige Mineralien, zumal Erze, die für die Ausfuhr Chiles in Betracht kommen, Zink und Borax, ferner die mannigfachen pflanzlichen Erzeugnisse und schließlich tierische Produkte, unter denen Schleder in erster Reihe zu nennen ist. Seitdem die Grenzfreigebühren mit Argentinien beigelegt sind, widmet Chile seine besondere Aufmerksamkeit der Kultivierung der Nagelhaasländer, deren Viehreichum und Holzbestände nur der gewissenhaften Hand haben, um nicht nur dem Eigenbedarf der südamerikanischen Länder reichen Vorkauf zuzuführen, sondern auch den europäischen Konsum in reichlichem Maße zu versorgen.

Fügen wir zum Schluß hinzu, daß ein großer Teil der Bewohner der schwer heimgesuchten Republik deutscher Abstammung ist und es verstanden hat, sich in der neuen Heimat eine geachtete und angesehenen Stellung zu erringen.

Die Fleischversorgung und das Ausland.

L. K. R. 6. 10. 06. Wenn jetzt vielfach die ungehinderte Einfuhr aus dem Auslande gefordert wird, weil die einheimische Viehzucht nicht Vieh genug zur Deckung des Bedarfs produziere, so ist doch ernstlich zu bezweifeln, ob andere Länder in der Tat so reichlichen Ueberschuß abzugeben haben. In den letzten Tagen, in denen die Schweinepreise in Deutschland fast überall zurückgegangen sind, haben sie sich im Auslande durchweg behauptet, in Chicago und Wien sind die Preise für Fettschweine sogar noch gestiegen. Noch interessanter ist aber die Tatsache, daß von den vorhandenen Möglichkeiten der Schweineeinfuhr gar nicht Gebrauch gemacht wird. Nach den am 1. März des Jahres in Kraft getretenen Handelsverträgen darf Rußland wöchentlich 2500 Schweine importieren, also in den Monaten März bis August, für welche die amtliche Statistik jetzt vorliegt, 65 000 Stück. Die tatsächliche Einfuhr beträgt aber nur 44 672 Stück, also nur zwei Drittel des Kontingents. Noch krasser liegt es mit Oesterreich-Ungarn, das monatlich 6000 Stück einführen darf. Statt der 39 600 Stück, die es in den genannten sechs Monaten importieren durfte, beträgt der ganze Import nur 1524 Stück. Wenn man das Kontingent in Rußland so wenig, in Oesterreich fast gar nicht ausnützte, so liegt eben der einfache Grund darin, daß das Ausland auch keine Schweine mehr hat.

Berfütterung von verschlammtem Heu.

Hat man durch Ueberschwemmung oder starken Regen verunreinigtes Grünfütter getrocknet oder wurde unbeschädigtes Heu während des Trocknens verschlamm, versandt oder stark verregnet, so können verschiedene Maßnahmen getroffen werden, damit solches Futter nicht schädlich wirkt. Befinden sich an dem Futter nur

geringe Mengen von Staub, ist dasselbe trocken und riecht es noch gut, so genügt ein gutes Durchschütteln mit der Gabel, um den Staub zu entfernen. Wenn auch das Dreschen mit dem Flegel große Verluste an wertvoller Blättermasse zur Folge hat, so ist es doch zweckmäßig, dasselbe bei stärkeren Verunreinigungen anzuwenden. Sind größere Mengen verunreinigt, aber gut trockenen Futters vorhanden, so lasse man dasselbe eine in raschem Gange befindliche Stüttdreischmaschine passieren. Derartig gereinigtes Heu eignet sich aber nur zur Verfütterung an Masttiere und Zugochsen; Zuchtvieh, Jungvieh und Schafen darf man solches Heu unter keinen Umständen geben. Hat dasselbe aber ein schlechtes Aussehen und einen unangenehmen Geruch, so muß es gehäckselt und gebäpft oder mindestens abgebrüht und in Gemenge mit anderen zerkleinerten Futtermitteln zur Selbsterhaltung gebracht werden. Wie Prof. Dr. Dammann in seiner „Gesundheitspflege der landwirtschaftlichen Hausäugetiere“ mitteilt, hat bei Pferden sogar schon ein mehrstündiges Einweichen des geschnittenen Heues in kaltem Wasser genügt, um die Erscheinungen der Kurzatmigkeit, welche der Staub erzeugt hätte, in Wegfall kommen zu lassen. Ueber schwammiges Stroh wird ebenso behandelt. „Zl. landw. Ztg.“

Das Einwintern von Rosen.

Gemäßen, Weinreben usw. darf nach den Angaben, die Johannes Böttner in „Praktischen Ratgeber“ macht, nicht im Oktober geschehen. Er schreibt: „Als Anfänger weiß man niemals genau, wann man sich im Garten eigentlich auf den Winter frost vorbereiten soll. Und aus übergroßer Sorgfältigkeit und Furcht sängt dann mancher viel zu früh mit den Arbeiten an. Da wird Kohl und Sellerie oft schon Mitte Oktober in die Meten gebracht, die Rosen werden niedergelegt, wenn sie noch im Wachstum stehen, Stauden werden mit Laub gedeckt und anderes mehr. Dann kommt mildes, feuchtes Wetter, und die noch zarten, weichen Gewebe faulen und verderben in der Erde, ehe es nur recht Winter wird. — Kohl, Sellerie, Rosen, empfindliche Stauden und zarte Sträucher, Weinreben erfrören vor dem 20. November nicht, deshalb sollen sie auch möglichst bis zu diesem Tage draußen bleiben. Das Wachstum hört allmählich auf, die Gewebe werden härter und fester, und die Einwinterungszeit wird dadurch, daß man die Arbeit hinauschiebt, wesentlich abgekürzt und nur auf die kälteste Zeit des Jahres beschränkt. So ist die Ueberwinterung richtig 1/10 der Pflanzen, die über Winter faulen und stoßen, sind zu früh und bei warmem Wetter eingewintert worden.“ Unseren Lesern wird die Nummer vom Geschäftsmantel des „Praktischen Ratgebers“ im Obst- und Gartenbau in Frankfurt a. D. kostenlos zugesandt.

Nachschrift zu dem Artikel „Milch“.

Zu dem ersten Teile des Artikels „Milch“ von Herrn Rittersgutsbesitzer V i b r a n s -Wendhausen erhielten wir nach Schluß der Redaktion von sachverständiger Seite eine Zuschrift, der wir gern Raum geben. Der Herr Einsender schreibt zunächst, daß er den Ausführungen des Herrn V i b r a n s nur beistimmen könne; die Produktion einer guten Milch sei weniger eine Futterfrage als eine Frage der peinlichsten Sauberkeit bei der Gewinnung und Behandlung der Milch einerseits und der unbedingten Gesunderhaltung der milchproduzierenden Tiere andererseits. In bezug auf die Tuberkulin-Impfung und die Infektion der Milch mit Tuberkelbazillen aber heißt es in der Zuschrift weiter: Die Tuberkulin-Impfung bildet die größtmögliche Sicherheit zur Feststellung der Rindertuberkulose. Es wird der Impfung als Nachteil angerechnet, daß die auftretende Reaktion nicht als Grabmesser für das vorhandene Krankheitsstadium anzusehen ist, daß also Kühe mit beginnender Tuberkulose ebenso stark reagieren wie stärker erkrankte Tiere; ferner, daß vor allem einige wenige Prozente der an Tuberkulose hochgradig leidenden Kühe überhaupt nicht zu reagieren pflegen. Diese Fehlerquelle läßt sich jedoch leicht vermeiden, da sich diese hochgradig erkrankten Tiere schon durch eine klinische Untersuchung ermitteln lassen. Die Milch aller dieser Tiere ist aber unbedingt als verdächtig anzusehen, da nicht nur im Falle einer tuberkulösen Erkrankung des Uterus Tuberkelbazillen in der Milch vorkommen, sondern die Möglichkeit besteht, daß die Tuberkelbazillen auch das gesunde Utergewebe passieren können. Sind z. B. Kühe mit der Lungentuberkulose befallen, so wandert, da die Tiere nicht auszuwerfen vermögen und infolgedessen den Auswurf verschlucken, ein Teil der hierin enthaltenen Bazillen durch den Darm hindurch und überschwemmt die Gefäße der Milchdrüsen. Zudem nun die Bazillen das Utergewebe passieren, werden sie mit der Milch ausgeschieden. „Als das sicherste Mittel, die gesunden Kühe von den infizierten zu erkennen“, müssen daher die periodisch zu wiederholenden klinischen Untersuchungen in Verbindung mit diagnostischen Tuberkulin-Impfungen erlitten werden, ein Verfahren, dessen sich die Landwirtschaftskammer für die Provinz Sachsen bedient, um für die Rindviehzüchter der Provinz unentgeltlich die Tuberkulose ihrer Bestände zu tilgen. Dr. Rtm.

Alle Zuschriften und Sendungen an die Redaktion sind zu adressieren: „An die Redaktion der Landwirtschaftlichen Mitteilungen, Halle a. S., Kaiserstraße 7.“ Redaktionschluss Mittwoch Mittag 12 Uhr. Später eingehende Manuskripte können für die betr. Nummer keine Berücksichtigung finden. Druck und Verlag von Otto Ziel-Galle a. S. (Verlag der Halle'schen Zeitung).