

Halleische Zeitung

vorm. im G. Schwellfche'schen Verlage. (Halleischer Courier.)

Anzeige: Gebilten für die Familien...

Preis: 2 50 M. durch die Post...

Nummer 254.

Halle, Freitag 30. October 1891.

183. Jahrgang.

Zur zweiten Ausgabe gehören: Inseraten-Blätter und Landwirthschaftliche Mittheilungen.

Bestellungen auf die Halleische Zeitung

für die Monate November und December werden für Halle und Giebichenstein von der Expedition...

Halle, den 29. October.

Halleische und vermischte Nachrichten.

Wieder ein Kaiserwort zur rechten Zeit! So kann man in Wahrheit den Erlaß nennen, von dem wir...

Der Kaiserliche Erlaß vom 22. October trägt seine Eigenschaft; er charakterisirt sich also als eine Kundgebung...

Zur Reichstagswahl in Silbeshelm wird der 'Vorwärts' geschrieben, daß die Anhänger des Centrums...

ein katolischer Hofbesitzer aus dem Bapstkreise aufgestellt werden oder daß man eine Einigung mit den Conservativen...

Dem Abg. Herrn v. Hereman ist vom Bapst das Großkreuz der Ordens vom heiligen Georg verliehen worden. In dem päpstlichen vom Kardinal Ledochowski ausgetragenen Breve...

Dem 'Schwabischen Merkur' zufolge wird das Haus der Abgeordneten am Freitag die Vorlage über die Zivilliste beraten. Am Sonnabend findet die Debatte...

Ein national-liberale Parteitag für Norddeutschland soll am 29. November in Kassel stattfinden. Am 29. October des neuen Einkommensteuergesetzes...

Die in öffentlichen Blättern aufgenommene Nachricht, daß ein Reichstag am 22. October in Berlin abgehalten werden soll...

Einige Blätter sind geneigt, daß die Frage des Verhältnisses der Anwaltschaft und Advocaten...

Donach hätten sie einen Theil des Anwaltsberufsmögens, allerdings nicht mehr wie den vierten, auch in anderen Kantonen oder in...

Die Zollämter haben gesehen, wie die Allgem. Handelskammer von gut unterrichteter Seite erfährt, daß in Amerika...

Vom Kolonialrat.

Ueber die Schlussung des Kolonialtrates bringt der Reichsanzeiger erst jetzt nähere Mittheilungen. Bei ihrer...

Eine lebhafte Erörterung wurde der Frage gewidmet, in welcher Weise der Werth der zu verfallenden Waaren zu berechnen ist. Es wurde für richtig gehalten, dem Gouverneur...

Die Vorschläge der Kommission, betreffend die Vergütung der Missionsgesellschaften bei der Rollbahnbauung, wurden einstimmig angenommen. Sie lautenen dahin:

Modebericht.

Von Renée Francis.

Wir beginnen heute bei den Hüften. — Dazu sei zunächst bemerkt, daß die Taquas heuer fast von der Bildfläche...

praktisch ist diese Mode, da, besonders zu dunklen Toiletten, sich verschiedenartige Ornamente eignen, die der Mode jedesmal ein anderes Gepräge verleihen. Von prachtvoller Wirkung...

Federstoff bedeckt zeigte. Allerdings war diese Robe für eine übermäßig schmale Gestalt bestimmt — der Wulst war für eine moderate sehr nicht geeignet gewesen. Eine Aart der Pelzinnen sind lange Umhüllen, bis über den Taillenschlag reichend...

*) Wir entnehmen dem nachstehenden Bericht der 'Wiener Mode', die es in jeder Hinsicht verdient, bei dem Beginn der Winterunter unseren Leserinnen in Erinnerung gebracht zu werden.

Die heutige Nummer 1. und 2. Ausgabe umfaßt mit der Landw. Beilage 14 Seiten.

Stadtsamtsnachrichten von Halle a. S.

Nachricht von 27. October 1891. Aufgeboren: Der Arbeiter August Bohner und Minna...

Fremdenliste.

Hotel zum Kronprinz. Berichts-Direktor v. Nobbe aus...

Wetterausichten auf Grund der Berichte der deutschen Seewarte in Hamburg.

Für Freitag, 30. October: Meist trübe, Regen, später wolfig, ziemlich gelinde...

Neueste Nachrichten und Depeschen.

Berlin, 29. October. Die Danziger Marinebehörde erhielt direct telegraphisch Befehl aus Berlin...

Wien, 29. October. Das Befinden der Erzherzogin Margarethe Sophie ist zufriedenstellend...

Paris, 29. October. Die Geistlichkeit der Ludwigische Kirche neben der französischen Synagoge...

Haag, 29. October. Die Regierung legte zur Einführung der allgemeinen Dienstpflicht einen Gesetzentwurf vor...

Berlin, 29. October. Die Verlesung der Buchdruckergesellen...

Berlin, 29. October. Eine Criminalcommission hat sich nach Potsdam begeben...

Mordaffäre Wegel.

Leipzig, 29. October. Das Verhör des Mordmörders Wegel...

fürte er an die Kellnerin. Er hatte auch sein Hotel genannt...

(Nach Schluss der Redaktion.) Copenhagen, 29. October. Die Jarenfamilie ist mit den Mittelherren...

Hallebörse vom 28. October 1891.

Table with columns for various goods like Weizen, Roggen, Hafer, etc., and their prices.

Berliner Börse vom 29. October 1891.

Table with columns for various goods like Weizen, Roggen, Hafer, etc., and their prices.

Ausscheid.

Table listing various companies and their share prices.

Getreide-Börse.

Table listing grain prices for different locations and types.

Fonds-Börse.

Table listing bond and stock prices.

Die mit * bezeichneten Breviere sind Cassaufc. die übrigen per Ultimo.

Getreide-Börse.

Table listing grain prices.

Getreide-Börse.

Table listing grain prices.

Wetter- u. Landesbibliothek Sachsen-Anhalt. Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt.

Religiöse Anzeigen.

In Göttinge: Freitag d. 30. October Abends 8 Uhr...

Öffentliche Bekanntmachungen.

Es wird befohlen, die Zahl der nach § 55 Nr. 4 der Reichsgewerbeordnung...

Table listing public notices and their costs.

Bei Erteilung der Wandererwerbserbthei sollen in erster Linie diejenigen Verlonen...

Bei Erteilung der Wandererwerbserbthei zum Aufstellen von Schiedsrichtern...

Die Vorhänge des Verkaufsausschusses sind noch ermächtigt...

Dievon bleiben aber ausgeschlossen Wandererwerbserbthei zum Droborgelspielen...

Städtische Kommissionen. Baukommission.

am Freitag, den 30. October, ab. Nachm. 5 Uhr im Sitzungssaal...

1. Erweiterung der großen Kellerei. 2. Umfassung von Mitten...

am Freitag, den 30. October, ab. Nachm. 5 Uhr im Sitzungssaal...

1. Erweiterung der großen Kellerei. 2. Umfassung von Mitten...

am Freitag, den 30. October, ab. Nachm. 5 Uhr im Sitzungssaal...

1. Erweiterung der großen Kellerei. 2. Umfassung von Mitten...

am Freitag, den 30. October, ab. Nachm. 5 Uhr im Sitzungssaal...

1. Erweiterung der großen Kellerei. 2. Umfassung von Mitten...

am Freitag, den 30. October, ab. Nachm. 5 Uhr im Sitzungssaal...

1. Erweiterung der großen Kellerei. 2. Umfassung von Mitten...

am Freitag, den 30. October, ab. Nachm. 5 Uhr im Sitzungssaal...

1. Erweiterung der großen Kellerei. 2. Umfassung von Mitten...

am Freitag, den 30. October, ab. Nachm. 5 Uhr im Sitzungssaal...

1. Erweiterung der großen Kellerei. 2. Umfassung von Mitten...

am Freitag, den 30. October, ab. Nachm. 5 Uhr im Sitzungssaal...

1. Erweiterung der großen Kellerei. 2. Umfassung von Mitten...

am Freitag, den 30. October, ab. Nachm. 5 Uhr im Sitzungssaal...

Haltigen Zeitung. Besondere Beilage zur...

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt. DFG

Dieses Blatt wird in den, die Stationen Bitterfeld, Cönnern, Cöthen, Corbetta, Gilenburga und Gisleben, in der Richtung nach Halle passirenden Personenzügen verteilt.

Hotel- u Restaurant-Empfehlungen.

Hotel Stadt Hamburg. Halle a. S. Gegenüber der Post. Nähe des Theaters und der Rinnsteine. Hotel-ersten Ranges. A. Achelstetter.

Hotel zum Kronprinz. Halle a. S. Nähe des Theaters. Saal ersten Ranges. Gewahrt seinen alten guten Ruf in jeder Beziehung. Rud. Draheim.

Hotel goldene Kugel. Nächtlich gelegenes Hotel I. Ranges am Bahnhof. Durch Neuerungen bedeutend verbessert. Besitzer Paul Weisswange, langjähriger Inhaber der Dresdener Bierhölle.

Victoria-Hotel. Halle a. S., am Riebeckplatz, dem Bahnhof gegenüber. Neu eingerichteter Saal ersten Ranges. Comfortable Betten, großes, elegant eingerichtetes Restaurant. Solide Preise. Wäber im Hause. Bortier am Bahnhof. Besitzer A. Freund sen.

Renelt's Deutsches Sekt-Haus. Reichth. 38, Reichenstr. 581. Beste Weinqualität für prima polst. u. holländ. Antiken u. Delikatessen. Täglich frische Speisen in Gaumenschmecker. Feinsten Weinen, Champagner, Cognac, Rum, Brandy, etc. Große, gemaltete Speisearten. Diners und Soupes nach Bestellung. Engl. u. französisch. Reichhaltige Küche. Beste Küche in der Stadt. Täglich frische Austern. Zimmer I. Familien stets refer. Telegr.-Adr. „Antikennet.“

Grün's Wein-Restaurant. Halle a. S., Rathhausgasse 8. Bestrenommiertes Weinrestaurant. Alle Delikatessen der Saison. Diners u. Soupes sowie gemaltete Speisearten. Täglich frische Austern. Inhaber: W. Pörtzel.

Zum Bacchus. Kart.-Spielung, elektr. Beleuchtung. Salons für Familien. Halle a. S., Gr. Ulrichstr. 50. Weinrestaurant. I. Ranges. Mittagstisch 1.50 im Abon. 1.25. Es wird englisch, französisch und holländisch gesprochen. Münchener Kindbräu. Fritz Marchbrock.

Hotel z. gold. Hirsch. In Viktorienstr. u. Gartenrestaurant. 3 Minuten v. d. Bahn, Reichenstr. 61. Der Renselt entsprechend eingerichtet. Fremdenzimmer von 1.40 an. Reichenstr. 254. C. Crone, früher Reife- u. Colloge.

Bretschneider's Hotel (früher „Züringer Hof“). In nächster Nähe des Bahnhofs. Freundliche neu hergerichtete Restaurationsräume. Neuen eingericht. Fremdenzimmer. E. Bretschneider, langjähriger Inhaber des „Wiener Cafes“, Wöhrstr.

Klettenwurzel-Haaröl von C. Jahn. Kostet nur 1 Mark. In jeder Apotheke zu haben. In Halle a. S. in der Reichenstr. 33. A. B. Hentze, Schützenstraße 33.

Hasenfelle. In jeder Apotheke zu haben. In Halle a. S. in der Reichenstr. 33. A. B. Hentze, Schützenstraße 33.



Continental-Hotel Leistner. Saal I. Ranges am Centralbahnhof verbunden mit elegantem Wiener Cafe und Wein-Restaurant. Ebenbürtig mit den besten Continental-Hotels. Central- u. Reichenstr. 46. W. C. Leistner.

Central-Hotel. Halle a. S., Am Markt. Direkte Pferdebahn-Verbindung mit dem Bahnhof. Geschäftsreisen den best. empfohlen. Seltene Preise. W. Weber.

Hotel Stadt Dresden. Am Central-Bahnhof Halle a. S. Elektrische u. Pferdebahn nach allen Richtungen. Logis schon von 1.50 an. Eßbar im Saal. - Bortier am Bahnhof. Telephon Nr. 355. W. Stänkel, Besitzer.

Hotel du Nord. Am Riebeckplatz, Reichenstr. 55. Haus ersten Ranges, nächst dem Bahnhof, solid, elegant ausgestattet. Elektrische Beleuchtung. Central- u. Reichenstr. 46. Karl Witte.

Hotel schwarzer Adler. Halle a. S., Gr. Ulrichstr. 24. Empfehlend dem geehrten reisenden Publikum sein auf das komfortable eingerichtete vollständig renovirte Hotel. Vorzügliche neue Betten. Verbindung mit dem Bahnhof durch elektr. Bahn.

Walter Reichert's Wein- u. Obsthandlung und Probirkübe. In jeder Apotheke zu haben. In Halle a. S. in der Reichenstr. 33. A. B. Hentze, Schützenstraße 33.

Konzert. In jeder Apotheke zu haben. In Halle a. S. in der Reichenstr. 33. A. B. Hentze, Schützenstraße 33.

Gesang u. Italienisch. In jeder Apotheke zu haben. In Halle a. S. in der Reichenstr. 33. A. B. Hentze, Schützenstraße 33.

Wieder eröffnet. Wieder eröffnet. Tinzer Garten.

Ausschank der Geraer Actien-Bierbrauerei zu Tinz bei Gera. Hierdurch beehre ich mich einem geehrten Publikum ergebenst anzuzeigen, dass ich am heutigen Tage die Bewirtschaftung obigen Lokals nach vollständiger Renovirung und Erweiterung der Winterlokalitäten übernommen habe. Es wird mein eifrigstes Bestreben sein, stets für beste Speisen und Getränke Sorge zu tragen und bitte mich in meinem neuen Unternehm. gütigst unterstützen zu wollen. 1914 Hochachtend Carl Bölke, früher Inhaber von Bölke's Restaurant.

Das Ehrendiplom I. Klasse

empfangt die Exportbierbrauerei J. Hildebrand, Pfungstadt, für ihre Biere auf der Deutschen Ausstellung in London 1881. Pfungstädter Bock- u. Pfungstädter Märzenbier. Pfungstädter Kaiserbräu. Höchste Auszeichnung für ihre Biere auf der Deutschen Ausstellung in London 1881. allerfeinstes Tafelbier (hell wie Wasser), stark gehopft und sehr fein im Geschmack, die Perle aller Biere. hell wie Wiener Wägen, feinstes Tafelbier, vorzüglich im Geschmack. Solche wie die Münchener Biere und bieten in Qualität nicht nachstehend, ein feines vorzügliches feingemaltes Krupfblech empfiehlt in bekannter feinsten Qualität in Gebinden und Flaschen. E. Lehmer, Halle a/S., Bülberggasse 2, an der Gr. Ulrichstrasse. Fernsprecher Nr. 339. NB. Preisliste zu meinen Biereen ist in meinem Contor zu haben, auch auf Wunsch franco zugelangt. 1898

Möbelfabrik und Magazin von G. Schaible, Halle a. S., Gr. Märkerstraße 5.

Der Ausverkauf dauert nur noch bis Ende November d. J. und bietet meiner werthen Annsicht und einem geehrten Publikum die größten Vorteile. Günstigste Kaufgelegenheit zu Ausstattungen. Reichhaltiges Lager. 751

Streichquartett der Herren Petri, v. Dameck, Unkenstein u. Klengel. Montag, den 9. November, Abends 6 Uhr

1. Kammermusik-Abend im Saale der Volksschule, Neue Promenade.

Eintrittspreise: Für 4 Stühle, nummerirt 4 Mk. 2. Für einen Abend nummerirt 4 Mk. 2. unnummerirt 4 Mk. 1.50, für Studenten Mk. 1. Die voraus bestellten Billets können abgeholt werden in der „Hauptstadt“ Musik- u. Musikalienhandlung (Max Niemeyer), gr. Steinstr. 67. 1923

Die ersten 2 Waggons Conserven rufen ein, Qualität und Füllung unverändert, Preise trotz geringerer Ernte billiger. Preisliste gratis, bei 15 Dosen Rabatt. 1893 Gr. Ulrichstr. Gebr. Zorn, Fernsprecher 59.

N. Sing-Akad. Freitag 6 Uhr gemischer Chor, „Botschaft“ Med. neuer Mitglieder Willkommungs-G. I. Böllberg.

Freitag, den 30. Oktober, Schlachtfest. Musik auch außer dem Saale. Erachtet C. Burzhals. Von Sonntag an Kirmeß. D. O. C.

Wissenschaftliche Vorträge für Damen. I. Herr Prof. Dr. Burdach wird alle 14 Tage einen Vortrag halten. Die Termine sind folgende: 4. November, 18. November, 9. Dezember, 13. Januar, 3. Februar, 17. Februar. 2. Auf mehrfach geäußerten Wunsch haben sich die Herren Professoren Dr. Krause und Dr. Doro, der letztere, fortw. im Auditorium vorhanden ist, bereit erklärt, auch gegen die Vertheilung an ihren Vorträgen zu gestatten. 1299 3. A.: Dr. Biedermann.

Empfehle täglich frisch meine rühmlichst bekannten Pfannkuchen und Kartoffelkringel mit Vanillaguß von wunderbarem Geschmack, ferner Kartoffelrübzel, Kartoffelkuchen, feinst, geriebene Pfannkuchen, vorzüglichen Waffeln, nach Art der berühmten Dresdner Sahnenkuchen angefertigt, sowie eine reiche Auswahl der geschmackvollsten Gebäcke. 1114 Carl Koch, Herrenstr. 1. Fernsprecher 531. Fernsprecher 531.

Englisch! (Londonerin) Albrechtstrasse 19b, II. 462

Ausverkauf.

Concordia-Theater. Nur noch bis Sonnabend. Gastspiel der Wiener Nactigallen. Geschwister Hansi & Mizzi Marion. Stimmlicher Erfolg von: The Heras, Atreboten im Saal und Palliölette, sowie Mitwirkende fammliche engagierten Künstler. Anfang 8 Uhr. Ende 11 Uhr. Saalbillets im Vorverkauf 4 40 an den bekannten Stellen.

Hermann Schade, Privat-Hof, Halle a. S., Bürgelstr. 1 und 3. 2. Stock. Früher langjähriger Küchenchef Hotel Stadt Hamburg, empfiehlt sich zur Aufwartung von Beisessern, Dienern u. Kuchern, sowie warmer und kalter Gerichte. Aufträge auch nach Auswärts werden prompt beiorat.

Eismannsdorf. Zur Kirmeß. Sonntag, den 1. Nov. Tanzmusik, und Montag, den 2. Ball, dazu ladet ergeblich ein H. Niemann.

Pfaffendorf-Gollme. Zur Kirmeß. Sonntag, den 1. November, und Montag, den 2. November, 2. Ball, dazu ladet ergeblich ein Th. Zscheeyge

Seedorsch, Schellfisch. Extra frischen Seedorsch, Schellfisch. Hermann-Lacke, alt, Markt 31.



Landwirthschaftliche Mittheilungen.

Redigirt von Oekonomierath S. von Mendel-Steinfels zu Halle (Saale).

Spiritus aus der Molke.

In den letzten 20 Jahren sind auf dem Gebiete des Molkereiwesens bedeutende Fortschritte gemacht worden. Man braucht nur auf die Erfindung der Milchcentrifuge hinzuweisen, welche Besfeldt im Jahre 1877 so konstruirte, daß sie wirkliche Vortheile dem bisherigen Betriebe gegenüber bot. Auch die Anwendung von Bakterien-Reinculturen für die Ansäuerung des Rahmes, die deshalb so hohen Werth besitzt, weil die Sicherheit des Processes der Rahmsäuerung dadurch bedeutend erhöht und die Wirkung schädlicher Bacterien verhütet wird, ist von hoher Bedeutung für die heutige Milchwirthschaft.

In neuester Zeit ist nun eine Erfindung gemacht worden, die vielleicht dazu angethan erscheint, die Rentabilität unserer Molkereien bedeutend zu erhöhen. Vielleicht — denn ein entscheidendes Urtheil ist noch nicht möglich, da bis jetzt nur allgemeine Angaben darüber in die Oeffentlichkeit gelangt sind, die im folgenden kurz dargelegt werden sollen.

Die Hildesheimer „Molkereizeitung“ theilt in Nr. 30 und 32 des diesjährigen Jahrganges mit, daß es den Herren Dr. Spiro und Architekt Stübe in Harjum nach längeren Versuchen gegliickt sei, nach einer gewissen Methode der Molke den in ihr enthaltenen Alkohol auf einfache Weise unter Zusatz von Rübenmelasse zu entziehen. Das Verfahren ist bereits in einigen europäischen Staaten und in Nordamerika patentirt; in Deutschland soll das Patent in kürzester Zeit ertheilt werden. Seit Anfang Juni dieses Jahres werden in der Brennerei des Herrn Spinne in Westerfeld-Selm, Kreis Lüdninghausen in Westfalen, nach dem oben erwähnten Verfahren täglich ca. 1200 l Molke verarbeitet. Die Ausbeute betrug nach Ausweis der Abrechnung des Hauptsteueramtes zu Münster pro 1000 l Molken 50—54 l absoluten Alkohols, der zur Hälfte aus der Molke, zur anderen Hälfte aus der zugefügten Rüben-Invertmelasse gewonnen ist.

Die Molke verwerthet sich nach Abzug sämtlicher Kosten für die Anlage, den täglichen Betrieb, die Abnutzung und Patentgebühr netto zu 2—2½ \mathcal{M} pro l. Die Qualität des Alkohols soll vorzüglich sein und derselbe nur äußerst wenig Fusel enthalten. Die Kosten der ganzen Anlage, incl. Gebäude und Apparate, sind für eine Brennerei, die täglich ca. 2000 l verarbeiten kann, mit 5—6000 \mathcal{M} veranschlagt; das Abbrennen soll durch Retourdämpfe besorgt werden, die bei der bereits vorhandenen Molkerei reichlich zur Verfügung stehen. Eine einzige Person sei blos zur Leitung des Betriebes erforderlich. Der Futterwerth der Rückstände, die bei diesem Verfahren zurückbleiben, soll ein bedeutend höherer sein, als der Werth der gewöhnlichen Molke, da durch die Rübenmelasse der Gehalt der Nahrungstoffe erhöht und durch das Abbrennen der Wassergehalt vermindert wird. Bis jetzt angestellte Fütterungsversuche in der Molkerei zu Westerfeld-Selm haben gezeigt, daß die Rückstände von Rindvieh sowohl wie von Schweinen gern gefressen werden.

Die Rentabilität des Molkereiwesens soll sich durch diese Erfindung um 10—20 % erhöhen. Herr Dr. Wittelschöfer hat in der „Zeitschrift für Spiritusindustrie“ vorgenannte Erfindung einer Prüfung unterzogen und ist zu folgendem Resultate gelangt:

Die mittlere Zusammensetzung der Molken ist: 93,6 % Wasser, 0,8 % Protein, 4,9 % Milchzucker, 0,1 % Rohfett, 0,6 % Asche. Für die Alkoholgärung ist nur der Milchzucker zu beachten. Direkt nicht gährungsfähig, kann derselbe unter dem Einfluß verdünnter Schwefelsäure leicht in Traubenzucker und Galaktose übergeführt werden. Man kann daher für Milchzucker dieselben Alkoholausbeuten wie für Traubenzucker erwarten, d. h. theoretisch von 1 kg Milchzucker 64,64 Literprocent Alkohol. Nimmt man von dieser theoretischen Ausbeute bei dem neuen Verfahren eine Ausbeute von 80 % an, so würde dies für 1 kg Milchzucker eine Ausbeute von 50 Literprocent geben und, da nach obiger Analyse in 1000 kg Molken ca. 50 kg Milchzucker enthalten sind, würden 1000 kg 50 \times 50 = 2500 Literprocent = 25 l Alkohol geben. Dies stimmt mit obigen Angaben überein, nach denen 1000 l Molken und zugelegte Melasse 50—54 l Alkohol geben; denn es geben

2 Ctr. Melasse	26—27 l Alkohol
1000 kg Molken	25 „ „

im ganzen 51—52 l Alkohol.

Rechnet man für Spiritus den Preis von 50 \mathcal{M} , so ergibt sich per l Molken eine Einnahme von 125 \mathcal{M} ; bei einem Preise von nur 40 \mathcal{M} pro l Alkohol — um nicht nur den augenblicklich hohen Preis in Betracht zu ziehen — stellt sich der Ertrag pro l Molken auf 1 \mathcal{M} , ohne irgendwelche Unkosten für Steuer, Anlage, zc. zu rechnen. Denselben Werth haben die Molken bereits jetzt, da man nach Fleischmann beim Verfüttern an Schweine 1 kg Molken mit einem Bruttogewinne von 1 \mathcal{M} berechnen kann. Rechnet man von dem durch die Alkoholgewinnung erzielten Gewinn aus den Molken die Unkosten und namentlich die Steuern ab, so wird der Gewinn erheblich reducirt.

Die Molkenbrennereien würden unter dem bestehenden Gesetze auf Grund der Bestimmungen des § 41, I nicht zu den landwirthschaftlichen gerechnet werden können, müßten also auch kein Kontingent erhalten können, sie würden aber trotzdem, da sie auf das Zubrennen von Melasse angewiesen sind, die Maischraumsteuer von 1,31 \mathcal{M} per 100 l Maischraum zahlen, es dürfte dadurch, da die Ausbeute vom Maischraum nur gering sein wird, die Steuer recht erheblich sein. Gelänge es, 4 % vom Maischraum zu erzielen, so würden auf 100 l Spiritus ca. 40 \mathcal{M} Steuer entfallen d. h. es würde unter Umständen der Steuerbetrag ebenso hoch sein, wie der für den Spiritus zu erhaltende Preis.

Die Anlagekosten sind mit 5—6000 \mathcal{M} veranschlagt. Diese Behauptung dürfte wohl nicht ganz richtig sein. Wenn das Verfahren auch noch so einfach ist, sind doch

ein Gährraum mit Bottichen, ein hoher Raum für den Destillirapparat, Milchpumpe, Transmission von der Molkerei her, ein verzweigtes Röhrennetz, Spiritus-Messapparat, Spirituskeller, Schlempebehälter nöthig. Allein für den Destillirapparat und die Rohrleitungen kann die obengenannte Summe leicht verbraucht werden.

Was den Futterwerth von der Fabrikation zurückbleibenden Schlempe anbetrifft, so ist wohl die Annahme kaum richtig, daß der Futterwerth der Molkschlempe ein höherer sei als der der Molke. Hat die Milch, der durch die Centrifuge der größte Theil des Fettes und bei der Käseerei der meiste Stickstoff entzogen worden ist, ohnehin nicht viel nahrhafte Bestandtheile mehr, so wird ihr durch das Brenneverfahren auch noch ein großer Theil des Zuckers entzogen. Außerdem ist noch die Vermischung der Schlempe mit der, wegen ihres geringen Nährwerthes nur zur Herstellung von Schlempekohle und zu Düngungszwecken benutzten Melassechlempe in Betracht zu ziehen, die wohl kaum zu einer bedeutenden Verbesserung des Nährstoffgehaltes beitragen kann.

Sollte diese Erfindung, was bis jetzt von vielen Seiten bezweifelt wird, thatsächlich in der Lage sein, Bedeutendes zu leisten, so ist auf dem Gebiete der landwirthschaftlichen Nebengewerbe eine große Umwälzung unausbleiblich. Der durch die Alkoholgewinnung vergrößerte Ertrag der Verarbeitung der Milch würde wesentlich dazu beitragen, daß an solchen Orten zur Gründung einer Molkereigenossenschaft geschritten würde, wo dies bis jetzt noch nicht der Fall. Ferner würden die Molkereien, die heute die Magermilch verfüttern und hierdurch einen hinreichenden Ersatz für die Verzichtleistung auf den Käse finden, dann unbedingt zur Käsefabrikation übergehen, da diese im Vereine mit der Alkoholgewinnung gewiß lohnender sein würde.

Auch den Molkereischulen wäre ein weites, fruchtbares Feld ihrer Thätigkeit durch die Rentabilität dieser Erfindung eröffnet. Denn das heutige Personal der Molkereien würde kaum den Ansprüchen, die diese Umwälzung an ihre Kenntnisse und Leistungsfähigkeit stellen müßte, genügen können.

Bis jetzt muß man der Sache zweifelnd gegenüber stehen; die nächste Zeit wird es lehren, ob die Erfindung praktischen Werth besitzt oder nicht.

Grundsätze der zweckmäßigen Bedienung der Dampfmaschine.

In den letzten Jahrzehnten sind, wie auf allen Gebieten, so auch auf dem der Landwirthschaft die großartigsten Fortschritte gemacht worden. Besonders die Einführung der Dampfkraft statt der Leistungen des Menschen und der Zugthiere waren für den intensiven Landwirthschaftsbetrieb von unberechenbarem Vortheile. Viele Arbeiten, die früher mühevoll, langsam und ungleichmäßig durch die menschliche und thierische Arbeitskraft fertig gestellt wurden, werden heutzutage mit Hilfe der gewaltigen Dampfkraft schnell und gut ausgeführt. Wie erfreut doch den praktischen Landwirth der Anblick eines großen, mit dem Dampfpluge gleichmäßig ungeackerten Feldes! Wie correct arbeitet die Dampfdreschmaschine, die auf der einen Seite das vollständig ausgebrochene Stroh, auf der anderen die ausgeputzten und sortirten Körner liefert! Doch, wie überall, so giebt es auch hier neben Licht- auch starke Schattenseiten. Wohl arbeitet die Dampfmaschine schneller, wohl bleibt man von den immer so lästigen Zeitverlusten infolge Arbeitermangels verschont, aber wehe dem, der, ohne selbst Sachkenntniß zu besitzen, mit einer Dampfmaschine arbeiten will und die Ausgaben für Anstellung eines tüchtigen, geprüften Heizers scheut, oder es aus Sparjamkeitsrückichten unterläßt, die Maschine öfters durch geübte Techniker untersuchen zu lassen!

Da wird der Segen zum Fluch; denn es sind bedeutende Capitalien, die auf das Spiel gesetzt werden, und nicht bloß das allein, auch Menschenleben können durch infolge Unkenntniß oder Unvorsichtigkeit entstandene Unfälle zu Grunde gehen. Einige Grundsätze, nach denen die zweckmäßige Bedienung der Dampfmaschine zu erfolgen hat, sollen im Folgenden nun kurz erläutert werden. Zu bemerken ist noch, daß hier lediglich die Locomobile im Auge gehalten wird, da bei Straßenlocomotiven, die zur Dampfplugcultur dienen, die Anstellung geprüfter Heizer wohl außer Frage steht.

Wird eine Locomobile aufgestellt, so hat man darauf zu sehen, daß dieselbe in der Querrichtung waagrecht steht; was die Längerrichtung anlangt, so kann der Kessel vorne um ca. 5 cm höher stehen, wie hinten an der Feuerbuche. Außerdem ist darauf zu achten, daß die Riemenscheiben bei Locomobile und der Arbeitsmaschine in gleicher Fluchtlinie angebracht sind, sowie auch, daß die Maschine nicht

während des Betriebes ihren Platz verändern kann, wodurch dann ein Schlawenwerden des Riemens eintreten würde.

Ist die Maschine aufgestellt, so kann man mit dem Füllen des Kessels beginnen. Man benutze womöglich weiches Wasser, scheue also jede Art von hartem oder Quellwasser, da dadurch die lästige und oft sehr gefährliche Bildung des Kesselsteins hervorgerufen wird. Meistens hat man aber keine Wahl und muß sich mit dem gerade zu Gebote stehenden Wasser begnügen. Dann ist es nöthig, entweder energisch der Bildung von Kesselstein entgegenzuarbeiten, sie zu hemmen, oder, wenn dies nicht gelingt, denselben mechanisch zu entfernen. Zur Verhütung des Kesselsteinansatzes bei Locomobilen empfiehlt Perels (Handbuch des landw. Maschinenwesens, Jena 1880), einen Theil des Wassers sehr oft, bei stark mineralhaltigem Wasser sogar täglich, mit Hilfe des am tiefsten Punkte der Feuerbuche angebrachten Fahnes abzulassen. Hierdurch wird der aus dem Wasser ausgeschiedene Schlamm entfernt. Vollständig die Bildung des Kesselsteines durch das Ablassen zu verhüten, gelingt meistens nicht und sucht man deshalb durch eine Fällung desselben im Kessel eine Ausscheidung zu bewirken und zwar benutzt man dazu Soda oder Chlorbarium, dem $\frac{1}{3}$ Salzsäure zugelegt wird. Die Soda kann einfach im Speisewasser gelöst und dann von der Pumpe in den Kessel geführt werden; das Chlorbarium, das die Metalle angreift, wird am besten durch das Sicherheitsventil mit Hilfe eines geeigneten Trichters eingegossen. Werden solche Vorsichtsmaßregeln versäumt, so ist Gefahr vorhanden, daß der Kessel explodirt, und zwar ist die Gefahr um so größer, je mehr Kesselstein sich bereits ebildet hat. Die Platten des Dampfkeffels erhalten nämlich, wenn die Kesselsteinbildung schon weit vorgeschritten ist, Risse in Folge der starken Ueberhitzung und verbrennen, da sie nicht mit Wasser in Berührung kommen, sondern durch den Kesselstein davon getrennt sind. Leicht kommt es nun vor, daß solche Platten glühend werden, wodurch dann der Kesselstein abspringt. Das Dilatationsvermögen (die Eigenschaft der Körper, sich bei zunehmender Wärme auszudehnen) ist nämlich bei den Platten und dem Kesselstein verschieden und zwar dehnt sich das Eisen bedeutend ($3\frac{2}{3}$ mal) mehr aus als der Kesselstein. Kommt nun durch das Springen des Kesselsteines das Wasser plötzlich in direkte Berührung mit den

glühenden Platten, so tritt eine so momentan ungeheure Dampfentwicklung ein, daß die Sicherheitsventile nicht im Stande sind, den Ueberschuß schnell zu entfernen und sehr leicht der Kessel von der Stelle aus, an der die glühenden und in Folge dessen wenig widerstandsfähigen Platten sich befinden, zertrümmert wird. Ganz abgesehen aber von dieser Gefahr ist die Bildung des Kesselsteins deshalb von großem Nachtheile, weil, da die von ihm bedeckten Kesselwände nur ein geringes Wärmeleitungsvermögen besitzen, der Verbrauch an Brennmaterial sich bis auf 40—50% über den normalen Consum steigert.

Außerdem können dadurch sehr leicht Explosionen hervorgerufen werden, daß im Kessel so wenig Wasser ist, daß einzelne außen vom Feuer berührte Platten inwendig vom Wasser nicht mehr befeuchtet werden. Glühende Platten haben eine nur sehr geringe Widerstandskraft, so daß ein geringerer als der normale Druck schon hinreichen kann, eine Explosion herbeizuführen. Wird, nachdem die Platten glühend geworden, Wasser mit der Speisepumpe in den Kessel eingeführt, so ist eine Explosion unvermeidlich, da die Dampfmenigen zu groß sind, als daß sie durch die Sicherheitsventile sich entfernen könnten. Entdeckt man noch rechtzeitig den Mangel an Wasser im Kessel, so muß das Feuer sofort herausgenommen werden, der Kessel muß auskühlen und darf nicht eher in Betrieb gesetzt werden als bis er von berufener Seite untersucht worden ist.

Ist der Kessel bis zu der am Wasserstandsglas befindlichen Marke mit Wasser gefüllt, so beginnt man mit dem Anheizen. Auf dem Kofst werden Hobespäne, oder etwas Stroh ausgebreitet, dann Holz und Kohle in kleinen Mengen darauf gegeben und angezündet, nach und nach legt man mehr Kohle zu und kann so nach 1—1½ Stunden genügend Dampf vorrätzig haben.

Während angeheizt wird, hat der Feizer gleichzeitig Muzge sämtliche Maschinenteile zu revidiren und nachzusehen, ob alles im Stande ist. Die Schmiergefäße müssen ordentlich gefüllt sein, die Sicherheitsventile müssen untersucht werden, daß sie nicht fest sitzen und durch Schmutz verunreinigt sind, die Hähne des Wasserstandsglases sind zu öffnen, damit rechtzeitig Abhilfe geschafft wird, falls dieselben verstopft sind, der Saugkorb bei der Pumpe zu revidiren, ob alle Oeffnungen frei sind, — kurz, es ist die ganze Maschine in allen ihren Theilen einer genauen Untersuchung zu unterwerfen.

Hat sich gezeigt, daß alles sich in vorgeschriebener Ordnung befindet, und zeigt das Manometer die zulässige Dampfspannung an, so kann die Maschine in Betrieb gesetzt werden. Zu diesem Behufe wird der Kolben auf $\frac{1}{3}$ — $\frac{1}{2}$ des Hubes gestellt, dann öffnet man die Cylinderhähne und, nachdem man mit der Dampfseife das Signal zum Beginn gegeben, läßt man nach und nach durch Aufmachen des Abperrschiebers Dampf in den Cylinder einströmen und öffnet den Schieber vollständig, wenn nur noch Dampf aus den Cylinderhähnen austritt. Während des Betriebes hat man darauf zu achten, daß die Spannung des Dampfes und der Wasserstand ziemlich gleich bleiben, und deshalb regelmäßig das Manometer und das Wasserstandsglas im Auge zu behalten.

Was das Heizen anbetrifft, so ist darüber Folgendes zu bemerken: Die Schichte des Heizmaterials auf dem Kofste soll nicht viel höher als 10 cm sein; die Kohlenstücke sollen gut zerkleinert, nur in kleinen Mengen und zwar gut vertheilt auf das Feuer gebracht werden, damit dasselbe nicht zu stark abgekühlt wird und sämtliche hineingeworfene Stücke so schnell als möglich zu brennen beginnen. Die Beschickung des Kofstes mit kleinen Mengen

ist auch deshalb erforderlich, damit nicht durch zu langes Offenstehen der Feuerthüre eine zu starke Abkühlung der Siederöhren eintritt, was leicht ein Lockwerden derselben zur Folge haben kann. Die Thüre des Aschenkastens darf nicht beliebig weit offen sein; es wird durch die Weite der Oeffnung die Stärke des Zuges bestimmt. Nimmt nun die Spannung des Dampfes in bedeutendem Maße zu, wird einfach die Thüre des Aschenkastens geschlossen und so der starke Zug gehemmt. Genügt dies noch nicht vollständig, so kann man auch die Thüre der Rauchkammer etwas öffnen; niemals darf man sich aber verleiten lassen, zur Milderung der Dampfspannung die Feuerthüre zu öffnen, da dann in Folge der allzurachen Abkühlung die Siederöhren undicht werden, wie bereits vorhin erwähnt wurde. Der Kofst ist öfters von den ihm anhaftenden Ueberbleibseln des Brennmaterials zu reinigen, damit er sich nicht verstopft und dann den Zug zu sehr hindert.

Das zum Betriebe nöthige Wasser wird in der Regel durch eine einfache Saug- oder Druckpumpe in den Kessel eingeführt. Es ist bei einer Dampfmaschine unbedingt nöthig, daß die Pumpvorrichtungen leicht zugänglich und die Ventile schnell zu untersuchen sind, ohne viele Schrauben lösen zu müssen, was von hoher Bedeutung ist, da es vorkommen kann, daß die Ventile durch Strohtheile, Schlamm zc. verunreinigt sind, wodurch leicht der Betrieb gestört werden könnte. Das zur Dampferzeugung benutzte Wasser wird zweckmäßig durch Einleiten des abgehenden Dampfes gewärmt entweder geschieht dies einfach dadurch, daß ein Rohr in das Wasserreservoir, von wo das Wasser durch die Speisepumpe in den Kessel gepumpt wird, den Dampf einleitet oder es wird das eingepumpte Wasser durch Rohre in mehreren Gängen durch die Rauchbuche geführt; endlich giebt es auch Locomobilen, bei denen sich innerhalb des äußeren Blechmantels besonders construirte Vorwärmer befinden, in denen die Temperatur des Wassers bis nahe an den Siedepunkt gebracht wird. Sind die Siederöhren, was nach dem verwendeten Brennmaterial früher oder später eintritt, mit Ruß stark bedeckt, so müssen sie, da dadurch das Wärmeleitungsvermögen bedeutend vermindert wird, gereinigt werden, was am zweckmäßigsten von der Rauchkammer aus geschieht; man benutzt dazu entweder Stahldrahtbürsten oder einen eisernen Schaber, der an einer langen Stange befestigt ist.

Soll der Betrieb der Maschine eingestellt werden, so läßt man mit dem Feuern nach, pumpt den Kessel mit Wasser bis etwas über die am Glase angegebene Wasserstandsmarke voll, nimmt, wenn die Maschine außer Gang ist, den Treibriemen ab (wenn sie im Freien steht) und wischt die jetzt noch warme Maschine überall ab, um Schmutz und Del zu entfernen. Dann wird sie mit einer wasserdichten Decke umhüllt. Ist während der Nacht Eintritt von Frost zu befürchten, so sperrt man das Wasserstandsglas durch die Hähne von der Communication mit dem Kessel ab, läßt das noch in dem Glase befindliche Wasser ausfließen und den Hahn während der ganzen Nacht offen stehen. Bei der Pumpe nimmt man das Speiseventil heraus, damit das in der Pumpe enthaltene Wasser abfließen kann; zu dem gleichen Behufe werden die Cylinderhähne am Cylinder geöffnet. Wird die Maschine für längere Zeit außer Betrieb gesetzt, so wird sie vollständig entleert und gereinigt, eventuelle Reparaturen werden vorgenommen, und dann sämtliche blanke Theile der Maschine, um die Bildung von Rost zu verhindern, mit warmem Talg eingesehtet. Auch muß Sorge getragen werden, daß die Locomobile wohlverdeckt in einem trockenen Raume aufbewahrt wird.

Mittheilungen aus der Praxis.

— Die Aufbewahrung der Kartoffeln. „Durch Schaden wird man klug“ lautet ein bekanntes Sprichwort. Leider kostet dieses Klugwerden häufig ein recht empfindliches Verbräuel. Da ist man dankbar, wenn zur rechten Zeit und in der richtigen Weise von erfahrener Seite ein guter Rath kommt, der das Lebrgeld verringert. In der Landwirtschaft haben wir eine große Menge erfahrener Leute, bebauerlicher Weise halten aber die Meisten mit der Veröffentlichung der Früchte jahrelanger Beobachtung zurück. Wir müssen deshalb dankbar Notiz davon nehmen, wenn tüchtige Praktiker zu uns sprechen. Zu diesen können wir den bekannten Herrn Oekonomierath Neuhaus rechnen, der auf Grund reichlicher Belehrung in Betreff der Aufbewahrung der Kartoffeln folgende Rathschläge ertheilt:

Kartoffeln zu bauen, ist bei gutem Wetter, auch gutem Boden kein großes Kunststück. Aber die im Herbst bei nassem Wetter geernteten Kartoffeln den Winter durch zu erhalten, das ist oft ein großes Kunststück. Es möge mir gestattet sein, darüber einige kurze Angaben zu machen. Masse Kartoffeln fahre man in besonderen Mieten (Heimen, Diemen) zusammen und verbrenne und verbräue solche, ehe sie sich in denselben auf 12 Gr. R. erwärmt haben.

Feuchte Kartoffeln decke man so dick mit Maschinenstroh und darauf mit Ausschluß der Firt, sofort 3—4 Zoll hoch mit Erde so sodas dieselben mehrere Grad Herbstfrost ohne Schaden aushalten können. So viel Erde, daß darunter bei starkem Regen das Stroh nicht naß wird, muß sofort darauf gedeckt werden, denn wenn das Stroh darunter naß wird, schützt es nicht mehr gegen die Kälte, und wenn die Kartoffeln in den Mieten durchregnen, sind sie in größter Gefahr zu verfaulen, oder zu erkranken.

Die feuchten Kartoffeln aus der Ernte oder naß durch Regen haben das Bestreben bis auf einen gewissen Procentfuß das überflüssige Wasser durch Wärme abzugeben; sie schwitzen, wie man zu sagen pflegt. Wurden die Kartoffeln bei der Ernte oder gar in der Miete naß, so wird das Schwitzen um so länger und energischer stattfinden müssen, wobei dieselben dann eine Temperatur von über 10, 11 und 12 Gr. R. erreichen. Wird die Temperatur höher, dann wird die Sache bedenklich, dann kann man dieselben ohne Sorge wintermäßig zudecken und solche im Frühjahr bei 10 Gr. R. liegen lassen. Die Kartoffeln mit höherer Temperatur muß man abkühlen oder verbrauchen, wenn sie nicht faulen oder feimen sollen.

Wenn man bei der Ernte die naßfaulen Kartoffeln aussortirt und diese gleich verbrennt oder auch zu sogenannter süßer Masche, besser gesagt zu Kartoffelsuppe, im Denge als Viehfutter dämpft, dann wird man sich große Quantitäten trockensauler Kartoffeln für spätere Zeiten erhalten, sobald man mit dem Thermometer, wie oben angegeben, aufmerksam beobachtet.

Anfang der fünfziger Jahre trat die Kartoffelkrankheit in einem Jahre sehr bössartig auf. Ich kannte damals die Vorsicht der sogenannten Regenmieten (naß eingefahren) und die Beobachtung mit dem Thermometer noch nicht. Ich half mir nun dadurch wesentlich, daß ich auf die Sohle der Mieten kleine dreieckige, mit Dachlatten beschlagene Böcke setzte, durch die die Luft zirkulirte, um dadurch die Erwärmung zu verhindern und das Abtrocknen der Kartoffeln in den Mieten zu beschleunigen. Man muß dann aber sehr aufmerksam sein, sobald es friert: bei Eintritt der Kälte müssen diese Luftkanäle mit Pferdeabmager und Erde verstopft werden.

Wer durch Einsaat von Serabella zc. in das Getreide in diesem Jahre große Futtermassen gewonnen hat, dem möchte ich rathe, mit dem Brennebetrieb recht lange zu zögern und nur die fauligen Kartoffeln zu brennen, oder, wenn diese nur in kleinen Quantitäten zu beseitigen sind, neben der Serabella zc. auch Kartoffelsuppe recht warm an das Rindvieh zu füttern. Namentlich neben Grünfütter schadet dies heiße Futter von fauligen Kartoffeln dem Rindvieh durchaus nicht. Wenn im Herbst nicht stärkerer Frost eintritt, ist die Serabella ja bekanntlich ein vorzügliches Grünfütter, ja in einigen Jahren habe ich mit weniger süßer Masche bis in den Dezember hinein mit vielem Erfolge 125 Milchfüß gut ernährt.

Spiritus und Kartoffeln werden in dieser Campagne wahrscheinlich keine niedrigen Preise bringen, das zuzulauende Kraftfutter, welches nach frühblühender Brennperiode verwendet werden müßte, wird gewiß nicht billig sein, aber verhältnismäßig vielleicht noch billiger als Kartoffeln, welche als Volksnahrungsmittel in diesem Jahre ganz besonderen Werth haben dürften. Die Serabella, jetzt im grünen Zustande verfüttert, wird ohne Schlempe durch das Vieh besser verdaut und erspart Futter für das Frühjahr.

Um nicht zu große Böcher in die Mieten an der Süd- und Nordseite machen zu müssen, da sich solche Böcher schwer wieder festzulegen, nehme man zur Untersuchung einen recht kleinen einfachen Thermometer und handhabe dieses Instrument im Herbst und Frühjahr recht fleißig. Resultirt man so die Temperatur, dann wird man sich nicht darüber zu sorgen haben, daß die Kartoffeln unermutet in den Mieten faulen oder im Frühjahr zu sehr auswachsen.

Einfluß der Wassertemperatur auf Fische. Die Fischgesellschaft in South-Kensington (England) hat Versuche anstellen lassen, um die höchste Temperatur zu ermitteln, die von den verschiedenen Fischarten noch ertragen werden kann. Zu diesem Zwecke wurden einige Exemplare von Karpfen, Barschen, Gründlingen, Weißfischen, Rotbaugen, Elritzen, Goldschleien, gemeinen Schleien, Forellen und Lachsen ausgewählt und in kaltes Wasser von 11,7 Grad C. gesetzt. Durch eine Röhre wurde dann warmes Wasser zugeleitet und so die Temperatur allmählich gesteigert. Nichtsdestoweniger zeigte kein Fisch Spuren verminderter Lebenskraft, bis das Thermometer 27,8 Grad C. zeigte, wo dann ein Barsch verendete. Das Gleiche thaten in rascher Aufeinanderfolge Elritze bei 29,4 Grad, Gründling bei 29,7 Grad, Weißfisch bei 30,4 Grad, gemeine Schleie bei 31,1 Grad, Goldschleie bei 31,1 Grad, Karpfen bei 32,8 Grad.

Der Genuß der Magermilch. Es ist eine eigenthümliche Erscheinung, daß die Magermilch so sehr schwer als allgemeines Nahrungsmittel sich einführt, obwohl sie nahezu denselben Nährwerth besitzt wie Vollmilch. Sie hat thätlich mit alleiniger Ausnahme des am leichtesten zu entbehrenden Fettes alle die Stoffe, welche zum Aufbau und zur Erhaltung des menschlichen Körpers erforderlich sind, weil sie alles das enthält, was die Natur der Vollmilch, hierer nach weitester Einsicht geschaffenen Nahrungsquelle, beigemischt hat. Die Untersuchung der aus den Centrifugen kommenden Magermilch ergiebt einen Durchschnittsgehalt von 90—91 % Wasser, 3—4 % Stickstoff, 4—5 % stickstoffreicher Extractstoffe, und zwar fast ausschließlich in der Form von Milchsüßer, 0,3 % Fett und etwa 0,7 % Nischenbestandtheile, darunter die ganze knochenbauende Phosphorsäure der Milch in denkbar günstiger Verdaulichkeit.

Eine Fettbeimischung würde ja stets empfehlenswerth sein, Bedürfnis ist sie aber nicht, denn bekanntlich können im thierischen Körper die stickstoffhaltigen Nahrungsmittel die Functionen der stickstofffreien übernehmen, während unter keinen Umständen je das Umgekehrte der Fall ist. Das Eiweiß kann also die Heißthätigkeit und Fettbildung des Fettes, nie aber das Fett die Muskels- und Knochenbildung des Eiweiß übernehmen. Im Uebrigen findet der Ersatz für das der Magermilch entnommene thierische Fett in der menschlichen Nahrung meistentheils mehr als hinreichend durch andere Lebensmittel statt. Wenn man annimmt, daß das Uter Magermilch 8 Wg. kostet, so stellt sich die Nährstoffrechnung so, daß man in ihr das Eiweiß immer noch 5 Mal so billig hat, wie im Rindfleisch.

Die Frage, wie Magermilch am besten genossen werden soll, beantwortet sich dahin: entweder im süßen, oder im ganz angeäuerten Zustande; bei dem Uebergang von dem ersteren zum letzteren, dem Zerfall des Milchzuckers unter Bildung von Milchsäure, ist von dem Genuß der Magermilch abzurathen, weil sie in diesem Zustande, namentlich bei Kindern, leicht eine Reizung der Magen- und Darmmuskulatur hervorruft. Süß wird sie entweder im rohen Zustande oder als Suppe gekocht, sauer als sog. dicke Milch verzehrt; jedes dieser Verfahren ist bei Milch aus Genossenschaftsmolkereien durchaus unbedenklich, die Desoranzien ängstlicher Gemüther, welche überall schädliche Organismen wittern und deshalb die Milch möglichst lange der Siebtemperatur aussetzen, unbegründet. Die Magermilch muß bei dem Kochen fleißig gerührt werden, da sie bei ihrem hohen Eiweiß- und geringen Fettgehalt sonst leicht anbrennt.

Das ist aber auch ihr einziger Nachtheil, denn im Wohlgeschmack übertrifft eine Suppe aus Magermilch eine solche aus Vollmilch recht bedeutend, was man ruhig behaupten kann, wenngleich das Wort wahr bleibt, daß man über den Geschmack nicht streiten soll.

Die Magermilch ist süß, vorausgesetzt natürlich, daß die Vollmilch auf dem Wege vom Euter bis zur Abrahmung vorschriftsmäßig behandelt worden ist und daher ganz süß zur Verarbeitung gelangte.

Für die Behandlung der Milch im Haushalte ist die Hauptvorschrift die Aufbewahrung derselben in peinlich sauber gehaltenen Gefäßen, Abschluß der Luft, möglichst kühlher Aufbewahrungsort.