

† Stichprobe für Eier. Frisch gelegte Eier sind nach der Mitte zu am besten, ältere nach dem spitzen Ende zu. In letzterem findet man je nach dem Alter kleinere und größere, mehr oder weniger stark begrenzte dunkle Punkte. Je älter ein solches Ei ist, desto mehr und größer sind die Flecken. Verderbene Eier sind unbefruchtbar. Wenn Eier längere Zeit unbenutzt liegen, sinkt das Eiweiß nach unten und legt sich an die Schale fest. Man kann dies prüfen, wenn man das Ei schüttelt. Durch häufiges Umrühren kann man das Eiweiß selbst aller Eiers stets in der Mitte halten, also vorwärts.

† Ein Mittel zur Vertilgung der Wotten, welches den Vorzug hat, nichts zu kosten, ist nach einer an die Redaktion des Blattes „Fürs Land“ gerichteten Mitteilung die Spinne, unsere gewöhnliche Hausspinne. Durch todtes Wasser, welches täglich in großer Menge unter meinen Sofa lagen, aufzuerst gemacht, entschiede ich — so lautet die Mitteilung — hinter einem Schränkchen, welches daneben stand, eine Spinne, die von dort aus die Insektenjagd betrieb. Seitdem hatte ich mehrere Spinnen in den Zimmern, und sollte eine aus Versehen getödtet werden, so lud ich logischer nach Gleich. Auf diese Weise bin und bleibe ich von der Wottenplage verschont. Von noch größeren Nutzen als in den Zimmern sind die Spinnen in den Bodenräumen, weil die dableibenden Sachen leichter getödtet und durchgehoben werden, und weil oft nachlässige Mitbewohner des Hauses in den angrenzenden Kammern alle Bollwerkstücken und Kammern aufwachen. Aus solchen Kammern verbreitet sich das Länglerger denn auch in die geschützteren Räume. Die kleinen lebenden Wächter, welche Tag und Nacht auf Wollen stehen, haben hier gar strammem Dienst, dem sie mit der größten Pflanztreue obliegen. Darum — soll es weniger Wotten geben — So laßt die fleißigen Spinnen leben!

† Vorkautionen gegen Rheumatisismus ist ein in russischen Volkstheorien schon lange bekanntes und sehr beliebtes Hausmittel. Es wird sowohl für die acute, wie für die chronische Form gerühmt und soll nicht selten das Uebel auch nach in den Füssen beseitigt haben, wo alle anderen Mittel sich als erfolglos erwiesen hatten. Man kocht 30 bis 60 Gr. der ganzen Pflanze (Blätter, Stängel und Wurzel) mit etwa 200 Gr. Wasser und kocht diese innerhalb 24 Stunden aus. An chronischen Fällen muß man jedes monatlich fortsetzen, und auch, wenn alle Krankheitserscheinungen geschwunden sind, soll man, um einen Rückfall zu verhüten, das Mittel noch einige Zeit fortgebrauchen.

† Ein neues Diphtherieheilmittel. Aus Anlaß der jüngsten Erörterungen über das räthselhafte Diphtherieheilmittel überliefert uns ein Freund unserer Zeitung, schreibt der Berliner General-Anzeiger, ein Mittel, welches in dessen Familie schon seit 30 Jahren bei Hüllen (auch Keuchhusten), Scharlach und Scharlach ferox mit Erfolg angewendet worden ist. Vor ca. 11 Jahren hat der Herr schon 3—4 Male alte Söhne, das ein Diphtherie erkrankt und von dem behandelnden Arzte als unrettbar verloren angesehen war, durch dieses Mittel am Leben erhalten. Man mischt 1 Eßlöffel feines Speisefel, 1 Eßlöffel feines Feinwurzler und 2 Tropfen (durchaus nicht mehr) Salmaspiritus untereinander und gibt zunächst halbtäglich einen halben Theelöffel voll, später je nach der eingetretenen Besserung 5, 3 bzw. 1 Mal täglich. In besonders schweren Fällen kann man bei Kindern zuerst einige Stäubchen ungelöstes Kalt zusetzen. Erwachsene werden durch Gurgeln mit Wasser, welches auf ungelöstes Kaltlaube gegeben hat, schneller zum Ziele kommen. Bei vorübergehender Besserung lege man dem Speisefel ein wenig Sublimat hinzu. — Wir übergehen dieses Mittel auf besonderen Wunsch der Leserschaft, müssen jedoch jede Verantwortung hinsichtlich seiner Nützlichkeit oder seines Schadens ablehnen, da es allein Sache der Arzte ist, die Wirksamkeit derartiger Mittel zu prüfen. Wir glauben durch Besatzgabe desselben lediglich unserer publizistischen Pflicht zu genügen.

Thier- und Geflügelzucht.

† Keilschloßpferden nach Verfertigung von Kiechen. Bitt. Mulotte liefert in der „Eich. u. Wäldch.“ einen Beitrag zu der Wichtigkeit des pflanzlichen Entleerens von Keilschloßpferden. In den ersten Tagen des April hatte ein Besitzer ein Pferd verkauft und wieder zurückgenommen, da sich dasselbe mit dem Keilschloßpferde befallen erwies. Anmuthig zeigte sich das Pferd darauf als Keilschloßpferde, das je die Vertheilung untereinander nicht, und es endlich an den Herbschloßpferde verkauft wurde. Am 23. April wurde die Mulotte zugezogen, um auch die anderen Pferde des Besitzers zu unteruchen, und fand neun darauf von Keilschloßpferden befallen, daß sie nach kurzer Dienstleistung stehen bleiben mußten, um Athem zu schöpfen. Dieses pflanzliche und allgemeine Auftreten von Keilschloßpferden in dem betreffenden Stalle war Mulotte unerklärlich. Die Pferde hatten neben 10 Liter Hafer zugemischtes Getreide, welches schlecht ansah und nicht roch. Die Pferde wurden nun auf die Weide gesetzt und erhielten eine vergrößerte Dotation. Nach 10 Tagen zeigte sich das Keilschloßpferden verschwunden und seit jener Zeit (über drei Jahr) haben die Pferde ununterbrochen gearbeitet. Demnach dürfte wohl das Meiste aus Ursache des Lebens angehen können.

† Zum Fortkommen der Schweinefleisch. Der Jahresbericht über die Verbreitung von Viehräuden im Deutschen Reich für

das Jahr 1891 besagt, daß die Zahl der Fälle von sogenannter Schweinefleische nicht erheblich gemindert sei. Nur wenig Fälle seien von Thierärzten beobachtet worden. Angehlich sei die Ursache in 25 Regierungskreisen aufgetreten. Dergleichen heißt der Bericht über das Viehräuden im königreich Sachsen für das Jahr 1892 hervor, daß Schweinefleische nur in wenigen Fällen beobachtet worden sei.

† Hafer für Sähe. Der Hafer spielt bei Melkfüßen eine größere Rolle als man sich glauben. Durch Futterpaß wird nicht nur die Quantität der Milch und Butter vermehrt, sondern auch deren Geschmack verbessert. 1,5 kg Hafer als tägliche Ration der Sähe verabreicht, verbessert derart die Milch, daß man nach Mäcker um 0,5—1 Proz. mehr und bessere Butter erhält, als wenn kein Hafer verabreicht wurde.

† Säbner einsetzen sich manchmal auf der Brust sowie am ganzen Unterleib; sie häute wird an den febrilen Stellen entzündlich toll. Was kann man dagegen thun? Die besten Stellen sind durch Melken bedeckt; sie können, wenn sie sich über den ganzen Körper verbreiten, gefährlich werden. Man wendet bogen Einreibungen von Petroleum mit Del (1:5) an und macht nebenbei Seitenabwuschungen.

Landwirthschaftliche Rundschau.

*** Tarifentscheidung.** (Hollfreie Abfälle von Getreide.) Beim Mahlen von Getreide und Hülsenfrüchten entfallende Abfälle, bei denen es wegen ihres Gehaltes an Wehl zweifelhaft erscheint, ob sie als „Mehl“ angesprochen sind, können als solche behandelt werden, sofern bei der Abreinigung auf je 100 kg 2 kg Kohlenstaub zugewendet werden.

*** Für Jagdschreyer und Jagdbäuer ist folgende Entscheidung des Senats des Reichsverwaltungsamtes, die die Antwort auf die Frage bildet, ob die Jagd ein Vergnügen oder ein Nebenberuf der Landwirtschaft ist, von großer Bedeutung.** Graf L. besaß ein Jagdgebiet von 8000 Morgen, hieron waren 5000 Morgen gepachtet. Gerade auf diesem Gebiet wurde vor einiger Zeit ein Treiber fuchtbare angestellt; ein Schrägloch verlegte seine Arme, Brust und verbrachte ein Auge. Die Berufsgenossenschaft leitete die Untersuchung ab, da der Verletzte nicht im Betriebe verunglückt ist, sondern bei der Jagd, welche hier unumwunden ein Vergnügen anzuzeigen sei, als nach der Auslage des Försters die Nacht für die Jagd mehr betrage, als der Gewinn aus dem verkauften Wildpret. Das Schiedsgericht erklärte jedoch die Jagd für einen Nebenberuf der Landwirtschaft und beurtheilte die Berufsgenossenschaft zur Rentenzahlung. Hiergegen legte die Genossenschaft Rekurs beim Reichs-Vereinsgericht ein, um eine prinzipielle Entscheidung zu erhalten. Der Senat beauftragte die Beurtheilung der Berufsgenossenschaft.

*** Wie nicht anders zu erwarten,** hat sich der Wein-Größhandel in letzter Zeit merklich gehoben. In der Rheinischen Großhellen sich die Preise für den 98er auf Mk. 400 bis 500, je nach Lage und Qualität, für alle Jahrgänge zwischen 350 bis 450 Mark bezahlt. In Preussens wurden 6 Ectol 1898 er je zu 600 Mark verkauft. Besetzt will den älteren Jahrgängen eine ganz besondere Aufmerksamkeit zugewendet. Im Kreuzand wurden für 2 Ectol 1892 er besserer Lage je 1000 Mark bezahlt.

*** Maßnahmen zur Hebung des Exportes in Ausland.** Wo irgend möglich, muß unsere Landwirtschaft an Selbsthilfe denken. Sie muß sich anstrengen und thätig an ihre Borthelle denken, wo irgend sich dazu Gelegenheit bietet, denn die Gefahren ihrer Schädigung hören nicht auf. Maßnahmen zur Hebung des Exportes in Ausland werden auch dort wieder getroffen, denn aus Petersburg wird geschrieben: „Im Monat October treten zahlreiche Reformen in Kraft, welche die Hebung des russischen Exportes bezwecken und zwar des anderweitigen Exportes, da dem harniederliegenden Getreide-Export vorläufig nicht zu helfen ist. Der allem ist es her mit dem 1. October eingeleitet, wesentlich ermäßigte Frachttarif für Wehl, welcher den Transport des Wehles auf den russischen Eisenbahnen erleichtert. In diesem Monat soll auch ein Finanzministerium ein kongreß russischer Mühlen und Wehl-Unternehmen tagen, um über weitere Mittel zur Förderung des Wehl-Exportes zu berathen. Man hofft, daß der lagende Getreide-Export durch Förderung des Wehl-Exportes nach England, Holland und Frankreich eingemahnen erleicht werden wird. Ein ermäßigter Frachttarif ist ferner für Spiritus eingeführt worden. Der neue Frachttarif beträgt bei kleinen Entfernungen 1/2, sowie per Rud und Pferd, über 500 Werst um 15 Prozent und über 1000 Werst um 20 Prozent. Da die Spiritusbereitung aus Getreide immer mehr in Aufnahme kommt, so vertritt man sich auch von dieser Maßregel einen theilweisen Erfolg für den Ausfall im Getreide-Export. Aus Stambul laufen bei dem Finanzministerium Berichte darüber ein, daß auf den dortigen Märkten eine vertheilte Anzahl amerikanischer Wehle zu verzeichnen ist und daß das amerikanische Produkt in größeren Mengen vorhanden sei, als das russische. Der Finanzminister Wite hat daraufhin eine Untersuchung der Gründe dieser Erscheinung angeordnet, sowie Vorkehrungen zum Schutz des russischen Wehles gegen die amerikanische Konkurrenz.“



Landwirthschaftliche Gratis-Beilage
des
„General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis.“

Dr. 39 Halle a. S., den 24. November 1893.

Der Berliner Butterkrieg.

Ueber den Butterschwindel an großen Verkaufsplätzen veröffentlicht der „Verband Hinterpommer'scher Volkereigenossenschaften“ folgende hochinteressante Mittheilungen:
Man hätte erwarten müssen, daß der allgemeinen Futternoth dieses Jahres auch eine Butternoth gefolgt wäre, denn zum Hochsommer hin war das Futter nicht nur in Süddeutschland, sondern auch in Norddeutschland sehr knapp, „man hungerte das Vieh so durch“. Aber die erwartete Butternoth trat nicht ein; dieselben landw. Blätter, die die Nachrichten über die Nothverkäufe brachten, enthielten durchaus keine außergewöhnlich hohen Notizen, und doch war Butter thatfächlich knapp. Man ahnte in landwirthschaftlichen Kreisen die Lösung dieses Räthfels, aber volle Klarheit brachte der „Rohr'sche Butterzug“, mit dem eine große Zahl Berliner Butterhändler kostenlos nach Wahrenfeld geführt wurde, um die dort fabrizirte Margarine näher kennen zu lernen. Diese Thatfachen wurden Veranlassung, die vom Verbands Hinterpommer'scher Volkerei-Genossenschaft beabsichtigte Bekämpfung des betrügerischen Handels mit Margarine gleich in Scene zu setzen.

Der Krieg begann in der Weise, daß der Verband täglich bis zu 100 Butterproben kaufen ließ. Diese Proben wurden vorsichtig so eingekauft, als wenn die Frauen in unauffälliger Weise für sich einen Einkauf machten, dementsprechend wurde auch die Preiselage erforscht. Diese Einkäufe begannen am 1. September. Die Butterproben wurden dem Gerichtsgemitter Dr. Bischoff zur Untersuchung überwiefen.

Diese Untersuchungen brachten das Ergebnis, daß von 1000 Butterproben 262, demnach von je 100 Proben durchschnittlich 26 gefälscht waren. Von weiteren 1000 Proben waren 157 gefälscht.

Der Betrug bestand durchweg in der Beimischung von Margarine oder darin, daß man reine Margarine für Butter verkaufte und zwar in folgenden Verhältnissen:
Bei dem ersten Tausend der Butterproben hatten
19 Proben bis 30 pSt. Margarinezusatz,
68 „ 30 bis 50 pSt. Margarinezusatz,
67 „ 50 bis 60 „
42 „ über 60 pSt. Margarinezusatz,
während 66 „Butterproben“ aus reiner Margarine bestanden. Aehnlich verhielten sich die Zahlenverhältnisse bei dem zweiten Tausend.

Diesen Zahlen und den „Butterkrieg-Büchern“ des Verbandes sind folgende Thatfachen zu entnehmen:

1. Es herrscht in Berlin in großem Umfange betrügerischer Verkauf von Margarine und von Butter, die mit Margarine gemischt ist.
2. Dieser betrügerische Verkauf ist ein gewohnheitsmäßiger.
3. Wo Butter verfälscht wird, geschieht dies in der bedeutend überwiegender Menge durch Zusatz von mehr als 30% Margarine.
4. 2 Butterhändler verkauften zweimal, 7 Butterhändler dreimal während der Kontrolle Margarine oder gemischte Butter statt Butter, von 77 Butterhändlern ist aus gewissen Anzeichen anzunehmen, daß sie bei fortgesetzter Kontrolle immer wieder Margarine verkauft haben würden.

Bezeichnend für die Sicherheit, in die sich die Fälscher wiegen, ist der Umstand, daß — wie die Zusammenstellung lehrt, — die Milcherei in fast ungebrochenem Maße fortbauert, trotzdem sehr bald nach Beginn unserer Aufkäufe Nachrichten davon durch die Presse gingen, auch mündlich weiter getragen wurden.

Wie sicher sich die Fälscher fühlen, geht auch aus Mittheilungen hervor, die bis zu unserm Geschäftsführer drangen, wonach sich Fälscher etwa so äußerten: „Ob ich auch wohl unter den Butterhändlern bin, gegen welche Anklage erhoben ist? Nun, wenn ich darunter bin, dann muß ich erst recht mischen, um wieder zu meinem Gelde zu kommen.“

Ungeahnt groß sind die Beträge, die infolge dieses betrügerischen Verkaufes der deutschen Landwirtschaft entgehen. Von gut unterrichteten Großbutterhändlern wird angegeben, daß die Butter bis zum Frühjahr um 20 Pfg. das Pfund im Großhandel theurer sein müßte, als sie es infolge der Margarineverkäufe ist. Da nun Berlin täglich 2000 Ctr. Butter be darf, so gehen der Landwirtschaft täglich 40,000 Mk. oder in den acht in Frage kommenden Monaten in Berlin allein 960,000 Mk. verloren. Erwieneremaßen ist nun der betrügerische Verkauf in der Provinz noch größer als in Berlin, wo die Polizei fortlaufend den Markt kontrollirt. Verdrüssigst man dies, und erwägt ferner, daß ohne betrügerische Konkurrenz der Margarine auch die kommenden Sommermonate höhere Butterpreise zuzugewinnen müßten, weil die Viehhöfe die bezimirt, die Acker- und Ziegenweidher vielfach verctornd sind, so wird der Anstoß, den die ganze deutsche Landwirtschaft durch die unläutere Konkurrenz der Margarine für, nicht zu hoch auf 56 Millionen Mark für dies Jahr geschätzt. Dieser Betrag würde also ohne diese unläutere Konkurrenz in die Landwirtschafts-Betriebe fließen in naturgemäßer Folge der Futternoth und der dadurch dem Landwirth erscheidenden höheren Produktionskosten.



Wo ist nun die Hilfe zu suchen, welche die Landwirtschaft wie den Käufer von den Folgen dieses Betruges befreien kann? Diese Hilfe kann uns einzig und allein nur einer bringen — der Strafrichter, der eingesehene Wächter über Recht und Unrecht. Er wird die Mittel und Wege zur Abhilfe finden, an uns aber ist es, ihm das Material zu verschaffen, damit er die Bedeutung der Sache übersehen kann. Mit der polizeilichen Markt-Kontrolle allein ist dies nicht zu erreichen, es sei denn, daß der Polizei zu dem Zweck ganz andere Mittel als jetzt zur Verfügung gestellt werden. Darum hat der Polizeipräsident von Berlin unsere Befreiungen auch seine Unterstützung in subkommendierter Weise zugesagt und sich dadurch den Dank großer Volksgruppen erworben.

Für uns handelt es sich nunmehr nach den ersten eintleitenden Schritten darum, den Kampf gegen den betrügerischen Verkauf von Margarine weiter zu organisieren, ihn namentlich auch auf die Provinzialstädte auszudehnen. Schädigungen der Volkswirtschaft, wie sie durch die unzulässige Konkurrenz der Margarine und aller anderen künstlichen Nahrungsmittel und Genußmittel hervorgerufen werden, durch unangenehme, thätigkeitslose Material aufzubeden und hieran Vorkehrungen für den Käufer und Geselzgeber zu knüpfen, das wäre ja recht die Aufgabe aller landwirtschaftlichen Vereinigungen.

Der „milchwirtschaftliche Verein“ hat bereits zusammen mit den landwirtschaftlichen Centralvereinen für die Mark Brandenburg die Errichtung einer Central-Kontrollstation für Butter unter Dr. Wollm in Berlin ins Leben gerufen. Eine eigentliche Organisation zur Kontrolle des Handels durch Probeneinfäufe fehlt aber noch. Bis aber eine derartige Organisation herbeigeführt werden kann, ist es wichtig, den Kampf gegen die unzulässige Konkurrenz der Margarine fortzusetzen, und da ist es nicht mehr als recht und billig, daß sich nun auch andere Gebiete unseres gemeinsamen Vaterlandes beteiligen.

Außer den Mitgliedern des Verbandes Hinterpommer'scher Molkerei-Genossenschaften haben bisher zahlreiche Molkerei-Genossenschaften und landwirtschaftliche Vereine zur Unterstützung unserer Befreiungen Beiträge eingekandt.

Nachdem nunmehr durch diese privaten Beiträge die Bewegung auf's Beste eingeleitet ist, richte ich hiermit an alle Butterproduzenten und reellen Händler sowie Freunde reellen Handels die Bitte, diese Bewegung zur Kräftigung des reellen Handels und der gesunden naturgemäßen Produktion durch Beiträge „zum Butterkrieg“ unterstützen zu wollen und solche auch nicht einzuspähen, ich werde des ferneren Bedingung darüber legen.

Zimmerhausen (Vostorf), Nov. 1893.
Namens des Verbandes Hinterpommer'scher Molkerei-Genossenschaften der Verbandes-Direktor
v. Brandenburg.

Der Einfluß des Futters auf die Milch.

Es unterliegt keinem Zweifel, daß die Milch von Blute des weiblichen Säugthieres gebildet wird und zwar so, daß das in die Milchdrüsen gelangende Blut zum Aufbau der Milchdrüsenzellen dient, gleichzeitig verschiedene Stoffe zur Bildung der Milch, z. B. das Wasser ausscheidet, und aus dem Zerfall dieser Milchdrüsen Zett, Milchzucker und Casein erzeugt. stamm und soll es nicht gelangen werden, daß im Großen und Ganzen die Höhen- und Tiefenlage des Viehweides, das Bergvieh, durchschnittlich zwar ein geringeres Quantum von Milch, dafür aber eine qualitativ viel werthvollere Milch ergeben als die Niederungslage, wie die Spälander, wird auch zugegeben, daß die körperliche Konstitution des Einzeltieres einen ganz merkwürdigen Einfluß auf Menge und Beschaffenheit der Milch ausübt, so daß demnach vor allen Dingen die Gesundheit des Tieres Grundbedingung genügender Leistungen ist, wird auch allgemein anerkannt, daß eine geordnete Pflege einen großen Einfluß

auf Milchergiebigkeit und Milchbeschaffenheit ausübt, so kann dadurch doch nicht die ausschlaggebende Wichtigkeit eines rationell zusammengesetzten Futters auf die Qualität der Milch in Frage gestellt werden. Die verdauliche Zelle des Futters gehen ins Blut über und müssen so einestheils einen ganz bestimmten Einfluß auf die Entstehung und Neubildung der Milchdrüsenorgane und Erzeugungsorgane, andernteils aber auf die Zusammensetzung der Milch ausüben. Der letzte Satz ist schon dadurch unanfechtbar bewiesen, daß die genannten Eiweißstoffe die Proteinförner, welche in der Hauptfache der Bildung der Drüsen beteiligt sind, dem Tierkörper von Außen durch das Futter zugeführt werden.

Vorher kann als feststehend angenommen werden, daß ein reichliches, rationell zusammengesetztes, kräftiges Futter, neben seiner unlagbaren direkten Einwirkung auf die Milch, für welche später der Beweis erbracht wird, auf das Allgemeinbefinden des Milchthieres einen genügenden Stoffwechsel und auf die Milchbildung einen ganz bestimmten Einfluß ausübt, so daß alle die sogenannten Milchfehler, auf deren Entstehung allerdings auch die Lust des Stalles, die Tierpflege zc. von merkwürdigen Einflüssen sind, in der Hauptfache auf verborgenes Futter, oder auf seine ungenügende Zusammenlegung zurückzuführen sind. Die wässrige Milch, welche ja allerdings in etwas unter Umständen auf die Viehrasse und die im Einzelstiere sich besonders anspragenden Rasse-Eigenheiten, oder auf kleinere Verdauungsstörungen zurückzuführen ist, wird in der Hauptfache doch einer ungenügenden Futterernährung zuzuschreiben sein. Die schleimige Milch wird ziemlich oft durch den häufigeren Gemüß des auf den Sumpfwiesen am ganz ziemlich häufigen gemeinen Pfeifkrautes (Pinguicula vulgaris) veranlaßt.

Die beim Melken bläuliche Milch ist fast regelmäßig auf den Gemüß einzelner Polygoumararten, z. B. des Vogelfüßchens (Polygonum aviculare L.), des Buchweizens (Pol. fagopyrum L.), der Ochsenzunge (Anchura officinalis L.) u. A. zurückzuführen.

Weiter ist es Thatsache, daß der Gemüß von Mhabarber, Mohrrüben, der Milch einen gelb-röthlichen Schein verleiht.

Anderer Pflanzenstoffe, welche in der Hauptfache von Butterfette festgehalten werden, beeinflussen Geruch und Geschmack der Milch. Die ganzen Laucharten und auch in etwas der Ackerfenchel geben der Milch einen zweierleiartigen Geschmack und Geruch; die der Gattung Brassica angehörigen Rübenarten, wie die Wasserribe, die Feldribe (Turnip), die Kohlrübe und der auch als Unkraut häufige schwarze Senf (Brassica nigra), machen die Milch bitter, und ebenso verhält sich die Milch der Thiere, welche mit aufgeweichten Napsstücken gefüttert werden (auch der Naps gehört den Brassica-Gewächsen an). Selbst die Keimlinge einer Milchzucker eingeebete Doßs Jodkali oder argeriger Säure läßt sich in der Milch nachweisen. Führt die Milchzucker zu geringe Quanten von Schierling oder Milkenkraut, gegen welche alle Wiederkäuer ziemlich widerstandsfähig, die aber dem Menschen selbst in den kleinsten Dosen gefährlich werden, so lassen sich die so äußerst gefährlich wirkenden Alkaloide Coniin und Hyocyosamin in der Milch nachweisen und ihr Gemüß mag schon recht viele Erkrankungen zarter organisirter Kinder veranlaßt haben, für welche Gründe nicht gefunden werden konnten.

Diese letzteren Eigenthümlichkeiten der Milch, welche auf das Futter zurückgeführt werden müssen, geben recht beachtenswerthe Winke auch für die Zusammenlegung des Futters rücksichtlich des Verwendungszweckes der Milch, für welche auch sonst zwingende Gründe vorhanden sind.

So ist es durch vielseitige Erfahrungen bewiesen, daß die an verdaulichen Eiweiß und Fett reichen Preisrübenfrüchte der Desfrüchte das Butterfett und den Käsestoff (Casein) der Milch bedeutend erhöhen, daß ganz besonders ausgiebiger Beigaben von Palmkuchen auch den Geschmack des Butterfettes wesentlich günstig beeinflussen, und darum handelt der Besitzer einer Milchwirtschaft, welcher seine Milch auf

Butter und Käse verarbeitet, sehr richtig, wenn er durch reiche Gaben dieser Kraftnahrungsmittel den Fettgehalt der Milch vergrößert, die Ausbeute an Butter, die Qualität seiner Käse erhöht.

Vollständig verfehlt aber würde es sein, wenn der Besitzer einer Milchfarm, deren Milch der Kinderernährung dient, und von kranken und Neonatalescenten genossen wird, auf dieselbe Weise füttern wollte, denn ihm muß es daran liegen, die in seiner Milchzucker producirte Milch in ihrer Zusammenlegung der Frauenmilch möglichst ähnlich zu gestalten, d. h. nicht den Fettgehalt der Milch, welcher sich gewöhnlich zwischen 2,5—4,5 % bewegt, noch auch den von Casein, dessen Grenzen 2,5—5 % sind, sondern den an Milchzucker möglichst hoch zu gestalten. Die von Käse, welche bejuss Gewinnung von Kindermilch nur mit Heu, Weizen- und Gerstenschrot gefüttert werden, entkommene Milch erreicht denn auch gewöhnlich nicht den mittleren Gehalt an Butterfett und Casein, zeigt aber dafür einen Milchzuckergehalt zwischen 4 und 5,2 %. Aus diesen kurzen Ausführungen dürfte der Einfluß, welchen das Futter auf die Milch ausübt, bewiesen sein, ebenso aber auch der Werth einer rationellen Fütterungslehre, auf welche wir demnachst kurz zurückkommen.

Kleinere Mittheilungen.

8. Ist der Zufuß von Konservierungsmitteln zum Fleisch erlaubt? Der Fabrikant Dreier fabricirt unter dem Namen Meat Praservere Krystall ein Konservierungsmittel, welches sich namentlich in Fleischsorten sehr schnell eingibt hat, weil der gerichtliche Chemiker Dr. Wischoff der Firma Dreier begutachtet hat, daß das Mittel sehr zweckmäßig und ungeschädlich ist, daß 10 g des Salzes genügt, um 5 kg Fleisch zu conserviren, daß also ein Zufuß von 0,2% genügt, um Fleisch mehrere Tage zu conserviren. In Berlin ist auch niemals Fleisch, welches mit dem genannten Mittel behandelt war, beanstandet worden, dagegen hat die Charlottenburger Polizei bei allen Schächtern Fleischproben entnommen und von dem polizeilichen Chemiker Dr. Knöfel untersuchen lassen. In den Fällen, in welchen der Chemiker einen Zufuß von weinweißem Natrium nachweisen konnte, wurde Anklage erhoben. Insoweit die Sache jedoch nur wegen der Bedeutung des Meat Praservere Krystalls für den Nahrungsmittelverkehr, es ist deshalb auf die sich lebhaft widersprechenden Gutachten der Sachverständigen hingewiesen und zwar umsonst, als diese von der Tagespresse nur unvollkommen und zum Theil auch unrichtig wiedergegeben sind. Der Chemiker Dr. Knöfel hält den Zufuß von Meat Praservere Krystall zu Haßfleisch für eine Nahrungsmittelverfälschung, denn jedes Fleisch, welches dem Fleisch eine andere Farbe gebe, ist unstatthaft; das Meat Praservere Krystall mußte aber auch als gesundheitsgefährlich betrachtet werden, ganz abgesehen davon, daß der Zufuß dem Fleisch eine widerliche Geschmack verleihe. Der Sachverständige hatte einen Zufuß gefunden, der erheblich höher als 0,02% war. In einem Falle hatte der Sachverständige sogar einen Zufuß von 0,953% ermittelt. Dr. Wischoff erklärte, daß der letztere Zufuß die von ihm als Maximum bezeichnete Doßs fast um das Fünffache übersteige. Einen solchen Zufuß halte er für geeignet, das Fleisch vollkommen ungenießbar zu machen. Im übrigen sei er anderer Meinung als Dr. Knöfel. Ein Konservierungsmittel werde sich wohl schwerlich ganz umgeben lassen, und auf dem Schlachthof wird ja auch das Fleisch in Ögenwart der Thierärzte mit dem Konservierungsmittel behandelt. Der medizinische Sachverständige hieltretender Kreisphysikus Dr. Steger begutachtete, daß das vorliegende Konservierungsmittel selbst in feinen Dosen Störungen der Verdauungsorgane, Nabelschmerz und schließlich Abmagerung und Blutarmuth herbeiführe. Ein einmaliger Gemüß von Fleisch, welches mit Meat Praservere Krystall präparirt sei, möge ja wohl nicht schaden, aber der fortgesetzte Gemüß schädlich. Der Gerichtschof war der Ansicht, daß es nicht in den Streit der Oberleuten einzutreten habe. Es wurden deshalb nur diejenigen wegen falschfährigen Vergehens gegen das Nahrungsmittelgesetz zu 20 M. Geldstrafe verurtheilt, welche die von Dr. Wischoff angegebene Doßs erheblich übergriffen hatten.

9. Unteren in Palästina. Ein amerikanischer Journalist, der dieses Land neulich bereiste, schreibt darüber: Eine der seltsam brillantesten Erscheinungen, die sich dem Wanderer in Palästina bieten, ist eine Hausfrau am Butterfäß. Das Butterfäß dieser Gegend war einst lebendig, es war eine Siege in seinen besten Tagen. Die Siege ist nun daraus verschwunden, ist als Fleisch und Knochen auf den Tisch gelangt. Die Hausfrau hängt das zusammengehaltene Fett mit dem Halse an einen höheren Nagel an der Decke der Küche auf und gießt die Milch aus ihren hölzernen Schüsseln in das unformliche Gefäß. Dann fängt sie an zu buttern, indem sie das merkwürdige Butterfäß mit verschiedenen Bestandtheilen ergreift und es in gleichförmigen, emittenden Schwingungen im Halbkreis hin und her

schwingt. Es freut sich, wenn die Butter anschießt, rührt ihre müden Arme aus, öffnet beutamt eines der Hinterecke des Biegenfelles und läßt die Butter abfließen. Die Butter wird durch einen Schäl in der Brust des Felles herausgenommen. Diese Art von Butterfäß scheint dort die allgemein gebräuchliche zu sein. Was für Milch wird da eigentlich verarbeitet? Regelmäßig nachforschend, standemlich mehrere, Schmalzgefäß gefüllt, das ein des Biegenfelles, der Schafwutter und der Kammedmilch mabe, und wenn ich heimkomme, werde ich der ersten schick, die ich sehe, um den Hals fallen.

Auser Haus- und Zimmergarten.

**** Schutz des Viehes gegen Frost.** Aus Baden im Argau wird berichtet, daß Herr Dr. Ritter seine Reben durch Umbüllen mit Holzmoose vollständig vor den verderblichen Einwirkungen des Frostes bewahrt habe. Mit Beginn der freilichen Periode in diesem Jahre ließ Dr. Ritter nach der „Zur Zeit“ die oben erwähnte Methode insofern modifiziren, als er einfaßes Bordeisen mit Holzmoose einhüllte, so daß seit Wochen unangefestigt das ganze eine Juchard umflossene Stück sich als „Hieberfeldstück“ präsentirte. Von allen Seiten wurde das Experiment des genannten Herrn, dessen konsequente Durchführung der Vieher mit aller Energie und allerdings auch nicht unbedeutendlichen Kosten persönlich leitet, mit höchstem Interesse verfolgt, vielfach auch öffentlich kritirt. Man hielt insbesondere dafür, es werde durch die Umbüllung die Chlorophyllbildung (Blattgrün und Fruchtkraut) verhindert. Nun beweist aber die Erfahrung das strikte Gegentheil. In üppiger Entwidlung, frohen von „Ammen“ und in lattem Dunkelgrün geben die Reben in ihrer vegetabilischen Hülle. Schon zum vierten Male im heutigen Frühjahre hat sich letztere bewahrt — am glänzendsten bei dem letzten Froste. Während in den anliegenden Rebenstücken alles zu Grunde gerichtet ist, stehen die verhängten Weinblöße vollkommen intakt, nicht die leiseste Spur des Frostschadens aufweisend.

**** Das Schneiden der Kirchbäume.** Jede Verwundung des Kirchbaums führt fast immer zum Gange oder Gummifluß, diereshalb ist das Schneiden des Kirchbaums so weit als möglich zu vermeiden. Wenn sich aber ein Schneiden nötig macht, so wöhle man hierzu weniger das Frühljahr, sondern den Sommer, nehmlich die Zeit, wenn die entfernenden Aeste oder Zweige nicht auf einmal vor, sondern vertheilt eine solche Arbeit auf verschiedene Jahre.

**** Spargelbeete im Herbst.** Es genügt, wenn die Spargelbeete im Herbst umgegraben und dann der Dünger oben auf geführt wird; Schnee und Regenwasser laugen letzteren aus und liefern die Dünstoffe den Pflanzen zu. Der ausgetretete Dünger schüht aber die Spargelbeete im Frühjahr gegen allzu großes Ausfroden.

**** Entgeltlich nachschicklich zu machen.** Hierzu empfiehlt sich als einfaßes und billiges Schuttmittel die Anwendung von Steinfeinlecken. Der schlechte Fortwreien hat vor 20 Jahren bereits dieses Mittel als vorzüglich empfehlend empfunden, da der Thiergenüß den Entgeltlingen zu manchemum so sein scheint, daß derselbe in kürzester Zeit vertreibt. Die Verwendung des Steinfeinlecken ist sehr einfaß. In der Baumfalle, besonders zur Zeit des Impfanstrens (Überwinterung) werden in geringer Entfernung von jeder Pflanze (3 cm) klein, 35—40 cm lange, 2 cm starke Pfähle in mindestens 1/4 m tief eingeschlagen, deren untere Spitze zuvor in Zehr eingetaucht wird. Auch in den Samenpflanzungen bewirkt ein Einschlagen ähnlicher eingetauchter Pfähle, die in gewissen gleichen Zwischenräumen angebracht werden, vollständigen Schutz der Pflanzung vor diesen Schädlingen jeder Pflanzenkultur.

Für die Hausfrau.

† Herstellung von Nofinen aus Kirschen. In der Ueberzeugung, daß der deutsche Oshbau sich um so nachhaltiger zu leben vermag, je vielfältiger seine Erzeugnisse Verwendung finden, wurde in der mit dem Bonologischen Institut in Berlin verbundenen Oshverwertungsgesellschaft voriges Jahr der Versuch gemacht, aus Kirschen ein raffinirtes Produkt herzustellen. Die Versuche haben bewiesen, daß bei geeigneter Auswahl des Rohmaterials sich ein Produkt herstellen läßt, welches dem Vergleich mit dem aus dem Ausland bezogenen Nofinen nicht zu scheuen braucht. Zur Herstellung dieser Kirschen eignen sich nur ganz hellfarbige, recht süße Sorten. Die Früchte werden von den Stielen befreit und auf der Dörr- die es-Geschwinder Verdörre von Merten eignet sich für den Kleinbetrieb hierzu ganz ausgezeichnet — langsam angetrocknet. Ist der Trockenprozess beendet, so hat ein Sattwerkstoff nicht mehr zu befeuchten ist, so werden die Kirschen entkern, etwas blattgedrückt und auf der Dörr fertig getrocknet. Bei Verwendung recht süßer Sorten ist der Geschmack solcher Kirschenofinen von dem bei in den Handel befindlichen Traubenofinen kaum zu unterscheiden und je beßerbiger die verwendete Dörr, desto höher ist das getrocknete Produkt.

† Aufbewahrung von Winterroh. Im Kreisämter Komitate findet bezüglich Aufbewahrung der dort zahlreich gefasteten vorzüglichen Nofeln- und Birnenofinen folgender einfaße Vorgang statt: Das Osh kommt ohne weiteres in Erdruben (ähnlich wie Rüben und Kartoffeln) und erhält sich selbst bis in die Monate März und April ungeschädlich. In manchen Orten preßt man aus diesem Osh einen ausgezeichneten Most.

