

wie erst die praktische Untersuchung allein entscheiden kann, ob eine Taktik zu wählen ist. Der Hauptzweck der Mutter, auch bei ihrer Aufzucht, ist die Erhaltung der Gesundheit...

Fruchtflöhe.

Malissa, polnischer Obstfliege. Die Malissa wird sowohl in Polen und Russland, wie in Ostpreußen, Schweden und Norwegen vielfach beobachtet. Die geeignete Frucht zur Vereitung der Malissen ist außer der spärlichen Zierfrucht (Malvefrucht) die Brombeere...

Affelkernsaft. Dieser Saft ist nach einem alten Familienrezept, genau angefertigt, ganz vorzüglich und kann sich jedem feinsten Destillat zur Seite stellen. Man zerhackt die unreife Frucht...

Zitronenlikör, englisches Rezept. Zwei Pfund Saft werden mit 300 Gramm gelbem Zucker und dem Saft und der Schale von drei Zitronen oder fünf Orangen und drei Drangen in einem trockenen, neuen Steinpfund gegeben...

Für die Kühe.

Rindensalz mit Wurzeln. Die Rindensalz wird gebleicht und gepulvert, dann brät man das Mehl in Butter von allen Seiten braun, füllt einen Viertelliter Bouillon und ein Glas Madeira hinzu...

Selbstbrat mit Trüffel. Aus einem fleischigen Bruttstück löst man ein Pfund, wäscht es an Brunnenpflanz, bindet es in Braut, kocht sie in kaltem Wasser, schneidet von den Rippen nach der Spitze zu eine Öffnung, reibt sie mit Salz ein...

Spanisch Trico. Ein Kilo Minderjohannisbeeren oder Minderlebe schneidet man, nachdem es gut abgewaschen und entkernt hat, in nicht zu kleine Stücke, ebenso schält man Kartoffeln und schneidet davon das gleiche Quantum, wie das Mehl ausmacht...

Geüllter Schellfisch. Folgende Zubereitung gibt den Fischen einen vortrefflichen Geschmack, daß man dies Schellfischgericht auch bei gesellschaftlichen Gängen zu verwenden kann. Man wäscht die Fische der gut vorbereiten, wäscht sie ab und legt sie in ein Gefäß mit kaltem Wasser...

Bananen-Törtchen. Fünf bis sechs geschälte Bananen kocht man zu Brei, vermischt ihn mit Zucker (am liebsten Frucht einen Eßlöffel voll gereinigt), drei Eigelb, drei Eßlöffel Mehl, einer Mehlweise gelobenen Zimt, einigen fein gehackten, süßen Mandeln...

Sammelfleiselen a la cingara. Die Koteletten werden aus dem besten Fett eines gleichschmelzenden Rippentsteins geschmort, das Fleisch von Ende des Knöchels abgetrennt, die an den Koteletten befindlichen kleinen Knochen ausgespült, die Knochen ein wenig gewaschen, geklopft und gut gewaschen. Dann wäscht man das ganze einer Frau-Verdauung recht fein, betreibt hiermit die in zerhacktem Fett und geriebener Semmel getauchten Koteletten...

Steine Mitteilungen.

8. Mitt für gelungene Herbstpläne. Gemeinlich 12. Nummer des 12. Jahrgangs des 10. Heftes 10. Das trockenere Gemenge wird mit soviel Kiehlut angewendet, daß ein feiner Brei entsteht, welcher möglichst verwendet werden muß.

8. Milgepavie sehr anzuerkennen. Sein gelobener schmerzlicher Pflaster wird mit wenig verdünntem Honig indigta vermischt und diese Mischung mittels eines feinen Siebels oder auch mit einem weichen Tuch abgewaschen. Das so vorbereitete Papier muß mehrere Tage trocken sein. Gebrauch wird es mit Indigowasser befeuchtet und umgeben den Rand mit feinem gezeigten Kartoffeln. Die Wurzeln: dampft man, nachdem man sie sehr sauber gereinigt hat, in Butter zehn Minuten, füllt einen Viertel Liter Wasser, ein Glas Madeira und ein Messerlöffel Mehl hinzu...

8. Um Horn zu verlieren, reibt man es zuerst mit Schachtelhalm, sodann mit pulverisiertem Weisstein und Trüdel und hernach mit Weisstein und gezeigtem Mehl ab und poliert zum Schluß mit Baumöl nach.



Nr. 34 Halle a. S., den 21. August 1909

Der internationale Kampf gegen den Getreiderost.

Nur den praktischen Landwirt ist die statistische Behandlungsweise von Pflanzenkrankheiten von hohem Wert. Nur auf diesem Wege läßt sich genügend Kenntnis von den Geschehnissen erlangen, die in anderer Weise überhaupt nicht festzustellen sind. Diese Methode wurde von Prof. Paul Sorauer-Berlin aufgegriffen und besonders an der Krankheitsgruppe der Getreideroste durchgeführt. In einer in der Zeitschrift für Pflanzenkrankheiten veröffentlichten Abhandlung liegt der Bericht vor, die Erfahrungen zusammenzufassen, die bisher über die Beziehungen der Getreideroste zur Witterung, Bodenbeschaffenheit und Bodenbearbeitung sowie den andern Wachstumsfaktoren vorliegen. Es ist dabei vorausgesetzt, daß ein sehr großer Teil des Beobachtungsmaterials nicht ohne weiteres verwandt werden darf, weil die praktischen Landwirte zumeist nicht annehmen, um welche Spezies der Mehltau es sich handelt. Gleichwohl gibt es auch Erfahrungen, für die dies nicht in Betracht kommt, z. B. der Einfluß einer Dichtung mit Gipspulver, von dem es bekannt ist, daß es vortrefflich wirkt. Um einzelnen Fall nicht darauf verzichtet werden zu müssen, auf welche Art es ankommt. Vorläufig jedoch sollen nur allgemeine Richtlinien gegeben werden, die während der Witterung vorzunehmen sind. Es ist zu vermeiden, daß die Ähren zu dicht stehen, daß die Ähren zu dicht stehen, daß die Ähren zu dicht stehen...

von 35 Rübchen, die 7 Monate lang unter Beobachtung gehalten wurden, außerordentlich große Schwankungen beobachtet, die in den Grenzen von 0,075 bis 0,23 v. S. lagen. Der gesamte Säuregehalt wurde durch Titration mit 1/10 Normal-Natronlauge bestimmt und auf Milchäure berechnet. Die einzelnen Milchproben wurden regelmäßig zwischen 5 und 6 Uhr morgens genommen und etwa 100 ccm für die Titration verwendet. Die Milch wurde durch Zugabe von 10 ccm einer bakteriologischen Untersuchung unterzogen. Die genaue Darstellung der Ergebnisse läßt erkennen, daß der Säuregehalt sowohl bei den einzelnen Tieren zu verschiedenen Zeiten als bei den verschiedenen Nachkommen ein und desselben Tieres starke Unterschiede aufweist. Ein interessantes Ergebnis aus den Untersuchungen war die Feststellung, daß bei jedem einzelnen Tier die Milch während des Sommers eine entschiedene Abnahme und während des Winters eine ebensolche Zunahme erkennen läßt, was zweifellos von der jeweiligen Beschaffenheit des Futters herrührt. Ueber die Beschaffenheit des Säuregehalts bei den einzelnen Rassen sagt der in der Wochenchrift 'Sciencen' veröffentlichte Bericht, daß bei 11 Stück Ferkeln-Rüben ein Durchschnittsgehalt von 0,15 v. S. gefunden wurde, während die Kollensrüben nur 0,10 v. S. anwiesen. Die individuellen Schwankungen waren bei den erkrankten größer, vielleicht weil diese Rasse von größerem Temperament ist. Der Gesamtgehalt an Säure in den Untersuchungen war gegen 0,17 v. S., was mit dem normalen Säuregehalt der Milch gut übereinstimmt. Die am häufigsten ausgeprägten Schwankungen wurden bei den Ferkeln-Rüben und bei einer Kuh der Guernsey-Rasse gefunden. Eine Ferkel-Rübe hatte einen Säuregehalt von 0,13 v. S. zum Schluß ihrer Milchperiode und begann die darauf folgende mit einem Säuregehalt von 0,23 v. S. Drei andere Ferkel-Rüben hatten Säuregehaltswerten von 0,22 und 0,23 als äußersten Grenzwert. Die Tiere waren anscheinend vollkommen gesund. Eine Kuh, die an einem Fuß erkrankt war, zeigte sich durch das Mehl hinsichtlich des Säuregehalts in auffälliger Weise beeinflusst. Die Ähre ging durch einige Tage abnehmend auf und wieder und lieferte also den Beweis, daß das Milcheisengehalt ebenso wie Rohrzucker und Jahreszeit von Bedeutung für die Säurezahl ist. Am merkwürdigsten war der ganz außerordentliche Wechsel bei den Guernsey-Rüben. Die durchschnittliche Säure war nur 0,108 mit Schwankungen zwischen 0,075 und 0,13. Es ist dies die geringste Säurezahl, die bekannt geworden ist. Eine nähere Prüfung beharrt allerdings noch die chemische Frage, ob die Säurezahl tatsächlich ein direktes Maß des Kaseingehalts darstellt.

Das Verderben des Milchsaftes.

Reines Milchsaft unterliegt dem Fäulnisprozess nach dem Tode der Tiere weit rascher als das Mehl der Samenreife, und auch in überreiferen Zustände ist seine Haltbarkeit nur eine sehr geringe. Die Frage nach den Ursachen dieses raschen Verderbens und über möglichen Ausschaltung ist in verschiedener Weise beantwortet worden. M. Müller vom bayerischen Institut in Straubing fand, daß Milchsaft sowohl in rohem als in gekochtem Zustande nach einigen Tagen überhäuften Geruch und Geschmack annimmt, ohne daß Bakterienentwicklung stattgefunden hätte, so daß die Veränderung auf einer chemischen Umwandlung unter dem Einfluß von Fermenten beruhen muß. Andererseits fand Ulrich-Nürich schon im rohen Milchsaft eine große Menge von Bakterien. Das Milchsaft ist keiner Ansicht nach auch nach der Zubereitung nicht frei von Bakterien. Die von Dr. O. Bruns ausgeführten Versuche, die im Archiv für Hygiene veröffentlicht worden sind, haben zunächst gezeigt, daß lebende gesunde Fische in ihren Körper...

Schwankungen im Säuregehalt der Milch.

Eine landwirtschaftliche Versuchsanstalt in den Vereinigten Staaten hat Rube verschiedene Rassen auf die Schwankungen des Säuregehalts der Milch untersucht und namentlich bei einer Herde...

Redakt. nach Berlin von H. Kautschak - Herausg. Redakt.: Dr. Ludw. Göttembein, beide in Halle a. S.



