

15 Prozent. Dieses Unternehmerrisiko bedingt natürlich einen sehr primitiven Betrieb und ist Ursache des rücksichtslosen Raubbaues. Die Einnahmen der Regierung reichen sich zur Zeit auf 2500 Pfund pro Jahr belaufen. Früher waren die Erben für 9000 Pfund jährlich verpachtet. Ein großer Teil der Differenz ist auf Unterleihen zurückzuführen, die in unterirdischen Verhältnissen als nichts Außergewöhnliches anzusehen sind.

Die Abschaffung des Unternehmerrisikos, die Einführung einer rationelleren Ausnutzung der Lager, überhaupt die Verbesserung geordneter Verhältnisse würde nicht nur dem Lande, besonders der Stadt Gresham, sondern auch der Regierung zu großem Vortheil gereichen.

Die Naturbutter und die Margarine.

Den schwereren Nachtheilen, denen der Landwirth durch die niedrigen Kornpreise der letzten Jahre ausgesetzt gewesen ist und noch ist, hat sich in immer steigendem Maße die Margarine-Industrie oder vielmehr der Verkauf der Margarine hinzugesellt. Es darf nun darauf hingewiesen werden, daß die Margarine aus anderen thierischen und pflanzlichen Fetten dadurch hergestellt wird, daß die schwer schmelzenden, leicht erstarrenden Fettarten daraus entfernt werden und in der Hauptsache das leichter flüssige Olein, das einen niedrigen Schmelzpunkt hat, zurückbleibt. Zwecklos ist dadurch die Verwendbarkeit vieler Fette für die Zwecke der Haushaltungen gewonnen. In dem die Eigenschaften des B. des leicht erstarrenden Hinters- und Hammelfettes einfügig verändert werden, diese Stoffe sich vielseitiger benutzen lassen, als vorher. Wenn man freilich der Ansicht sein sollte, daß die heute auf den Markt kommende Margarine lediglich aus Hinters- und Hammelfett hergestellt ist, dann würde man sich sehr im Irrthum befinden; alle Minder der Welt würden nicht so viel Fett liefern, um den jährlichen Margarinekonsum zu decken. Es müßte noch viele andere Fette dazu herangezogen werden, deren Ursprung und Beschaffenheit nicht immer einwandfrei klar sind.

Doch das ist eine Seite der Industrie, die den Konsumenten allein betrifft, um die sich der Erzeuger von Naturbutter zunächst nicht zu kümmern hat. Was der letztere aber bekümmern muß, das ist der Verkauf der Margarine unter dem Namen der Naturbutter, ist es in reinem Zustande, ist es nach Vermischung dieser beiden Zeugnisse. Die Margarine hat an sich schon das Kleid der Naturbutter angezogen, ohne den Körper der letzteren zu besitzen, und dieses Kleid läßt sie sich heuer genug beziehen; gegen weitere Verunreinigung des Namens u. der Naturbutter seitens des Kunstfettes ist allein, auch im öffentlichen Interesse, Front zu machen. Die Schwierigkeit einer energischen Bekämpfung dieser Verfassungen lag nun hauptsächlich in dem Umfange begründet, daß die Zerstörung solcher Fälschung erst dann mit Sicherheit möglich war, wenn die Menge des Margarinezuwachs eine bestimmte Grenze erreichte, wenn etwa 1/3 des Gemisches aus Margarine bestand. Wie der eigenartigen Natur des Butters und des Margarine-Fettes schienen auch alle Vertheilungen erfolglos zu sein, die auf die Klärung eines Verfahrens gerichtet waren, mit dessen Hilfe alle Grade der Verfassungen der Naturbutter mit Margarine entdeckt werden könnten.

Wenn in dieser Richtung jetzt ein wesentlicher Fortschritt angeblich zu sein, wenn es wirklich eine Methode zu geben scheint, die den Anforderungen in betreff des sicheren Nachweises kleiner Mengen von Margarine entspricht (s. unten), so ist dies in erster Linie dem Werke der beiden, in Brenzlau domicilirten Volkerei-Verbänden zuzuschreiben, die immer und immer wieder auf die Bedeutung dieses Punktes hingewiesen und, soweit man bis

jezt herausfinden kann, damit Erfolg gehabt haben. Wir lassen hier zunächst eine Stelle des Vortrags folgen, den die beiden Verbände im April d. J. erlassen haben, worin die prinzipiellen Punkte hinsichtlich der Margarine und der Naturbutter deutlich hervortreten. Es heißt darin:

„Die Gefahren, welche dem Volkereigenerie wie dem Handel aus den zunehmenden Umgebungen des Volkereigenerie vom 12. Juli 1887, betreffend den Verkehr mit Erzeugnissen für Butter, erwachsen, sind im Verlaufe der letzten Monate derart drohend geworden, daß baldige, gründliche Mäßige eintreten muß, soll nicht eine der letzten Seiten des landwirthschaftlichen Betriebs verloren. Und nicht der Landwirth allein ist es, welcher durch die vielen Vergehen gegen § 2 des obigen Gesetzes leidet; fast noch schwieriger ist die Lage des reellen Kaufmanns, der sich nicht nur dem Wirth gegenüber in einer bedrängten Lage befindet, sondern auch trotz des besten Willens stets der Gefahr ausgesetzt ist, mit dem Strafrecht in Konflikt zu kommen. Auch das konsumierende Publikum ist schwer bedrängelt, indem der wohlhabendere Theil der Bevölkerung, welcher reine Naturbutter kaufen kann und will, in sehr vielen Fällen statt deren ein Gemisch von Natur- und Kunstbutter erhält; letztere wird dadurch, daß sie in Konkurrenz mit der ungleich theurer herzustellenden Naturbutter gelangt, unverhältnismäßig im Preise erhöht, und werden somit die weniger kaufkräftigen Kreise, denen in der Margarine ein hauptsächlichliches Aussehen, Wohlgeschmack und Bekömmlichkeit vorzügliches Speisefett geboten ist, dauernd mit größeren Ausgaben belastet, als die Vertheilungskosten der Margarine dieselben erfordern. Nachdem die Erfahrung gezeigt hat, daß der Chemiker außer Stande ist, Verunreinigungen der Kunst- zur Naturbutter, welche das Verhältniß von 1 zu 3 nicht überschreiten, mit Sicherheit festzustellen, haben die Verfassungen in bedenklicher Weise zugenommen; die Milche, welche die Gerichte in denselben Fällen, in denen die Ueberführung des Widders gelang, walfen liegen, konnte nur zu weierem Fälschungen anspornen. Mander reelle Händler, der es lange mit ansehen mußte, wie sein Konkurrent durch Angebot billiger, mehr verlässlicher Butter, ihm die Kunden angetrieben entzog, hat schließlich, um nicht unterzugehen, den gleichen Weg betreten. Es sind das Verhältnisse, welche nicht länger andauern können, welche im gleichzeitigen Interesse der Landwirthschaft, des Handels und aller Kreise des konsumierenden Publikums beseitigt werden müssen. Nicht die Kunstbutterproduktion selbst soll getilgt werden, rücksichtslos muß man vielmehr anerkennen, daß dieselbe eine durchaus nützliche Vermehrung der Nahrungsmittel bedeutet; dagegen ist die Verfassungen der Naturbutter durch die vertheilenden Fette nach Möglichkeit zu verhindern.“

Vor ganz kurzem ist nun, wie es scheint, seitens eines französischen Chemikers, Namens Brüll, ein Verfahren erfunden, daß nach den bisherigen Berichten jeden, auch den feinsten Zusatz von Margarine zur Butter erkennen läßt. Der Genannte ist, auf persönliche Aufforderung des Geschäftsführers der erwähnten Verbände, der sich zu Brulle begeben hatte, nach Brenzlau gekommen, hat im Vereine mit dem Direktor der dortigen Volkerei-Veranstalt, Dr. Hof, gearbeitet und am 26. September vor einer Kommission den Beweis erbracht, daß mittelst seines Verfahrens jeder Zusatz fremder Fette zur Butter sicher und von jedermann leicht ausfindbar nachgewiesen werden kann. Der Brenzlauer Volkerei-Verband flechtblatt hat dem genannten Chemiker die Erfindung abgekauft und für Deutschland das Recht der Verwerthung erworben.

Ueber das Verfahren selbst läßt sich ein Urtheil nicht früher abgeben, bis seine Einzelheiten bekannt sind. Aber das Vorgehen des Brenzlauer Verbandes bietet Gewähr dafür, daß man es nicht mit einem Schwindel zu thun hat. Die Erfindung, wenn sie sich bewährt, ist in der That als ein außerordentlicher Fortschritt auf dem Gebiete des reellen Butterhandels zu bezeichnen.

Landwirthschaft. Garten. Hauswirthschaft. Gesundheitspflege.

Eine neue Futterpflanze. Den Landwirthen wird soeben eine neue Futterpflanze (polynomum sachalinense) zum Anbau empfohlen. Dieselbe gehört zu der umfangreichen Familie der Asterideae, von denen manche bisher schon zu Futterpflanzen benutzt worden sind. Ihre Heimat ist die Insel Sachalin an der südlichen Ostküste. In Frankreich hat man diese Stachelnackert zuerst als Schmachtpflanze in den Biergärten angebaut und dabei gefunden, daß die jungen weissen Wurzelstöckchen essbar sind, wenn sie auch nicht dem Vorgehen an die Seite gestellt werden können. Die von Dornet-Banfon angestellten Versuche über den Futterwerth der Wurzeln des Stachelnackert haben die Unzweifelhaftigkeit weiterer landwirthschaftlicher Kreise erzeugt. Die Pflanze wächst in steifem Wachstum sowohl in als über der Erde; die zahlreichen Stengel stehen dicht zusammen und wachsen sehr frühzeitig im Jahre; sie werden einige Meter hoch, welche wenn frühzeitig die Spitzen mitnehmen. Das Gesamterzeugnis an Grünmasse vom Quadratmeter beträgt 20-40 kg und das Vieh

ist sehr begierig darauf. Das Polynomum giebt allerdings keinen Samen, pflanzt sich aber leicht durch Ausläufer fort. Eine Versuchskultur dieser neuen Futterpflanze ist gewiß anzupfehlen.

Das elektrische Licht und sein Einfluß auf die Pflanzen. William Siemens, der zu Berkeley unter Anwendung einer feinen Gasstrommaschine und einer verstellten Dynamomachine nebst Lichtregulator längere Zeit hindurch verschiedene Versuche ausführte, kommt zu folgendem Ergebnis: 1. Das elektrische Licht wirkt ebensoviele fördernd auf die Chlorophyllbildung in den Wurzeln wie auf das Wachstum der Pflanzen. 2. Die Pflanzen bedürfen keiner Anbeugung während der 24 Tagesstunden, machen aber größeren und frühzeitigen Fortschritt in der Vegetation, wenn Licht ausgeübt wird. 3. Das elektrische Licht befördert die Entwicklung der Wurzeln wie der Früchte. Die durch halbes entwickelte Wurzeln durch intensive Färbung, die Frucht durch Geruch und Aroma erkennbar. 4. Der für die elektrische Garten-

kultur zu leistende Kostenpunkt hängt allein von den Kosten der mechanischen Kraft ab und ist sehr unbedeutend, wenn hierfür Naturkräfte zur Verfügung stehen.

Die Fütterung der Viehhäufige. Die Fütterung oder Ventilation der Viehhäufige findet in landwirthschaftlichen Kreisen noch immer nicht die derfallsige Aufmerksamkeit, und zwar deshalb, weil man den Einfluß einer guten Ventilationsvorrichtung auf die Gesundheit der Thiere wohl anerkennt, den Vortheil aber, der in der Folge der getriggerten Erzeugungsfähigkeit daraus erwächst, vielfach nicht kennt, oder doch unterrichtet. Das lehrreichste Beispiel ist das von Dammann in seiner Gesundheitspflege angeführte. Danach lieferten 80 Stück außerordentlich gut gefütterte Schweinefische in Münsterfalle zu Frankfurt a. M. vor der Einrichtung der Ventilation im neuen Stal das Stal 3700 bis 3715 Liter Milch, nach der Einrichtung der Ventilation dagegen 4050 bis 4255 Liter Milch. Die Ferkel des Stals, der bei dem abfolgt gleichen Futter den Milch-Ertrag des Stals und Stal im ungefähre 480 Liter erhöhte, gewiß eine angemessene Verjüngung des Viehstandes für die unbeschränkte Zufuhr frischer Luft. Wenn Wundar sagt: „Das Wasser ist das beste,“ so kann dieser Ausspruch auch sehr gut auf die Luft ausgedehnt werden. Namentlich für die bevorstehende Winterzeit, wo das arme Vieh in dumpfen Ställen zu stehen gezwungen ist, wollen die Viehhalter für geeignete Ventilation in ihrem Viehstalle sorgen.

Der ganze Sauerstoff unserer Atmosphäre soll ursprünglich nicht den Viehhäufigen vorhanden gewesen, sondern erst später durch den Lebensprozeß einer Pflanze frei gemacht worden sein, behauptet ein englischer Naturforscher. Wenn man annimmt, daß unsere Erde früher ein feurig flüssiger Körper gleich der Sonne war und es deshalb ist, daß alle Bestandtheile derselben größtentheils Produkte der Verbrennung von Metallen und anderen Elementen sind, so ist allerdings die Annahme gerechtfertigt, daß bei dem Verbrennungsprozeß keiner Zeit aller vorhandene Sauerstoff ausgezehrt wurde und auch nicht auf im Uebermaß vorhanden sein konnte, da sich noch viele edelige, also nicht mit Sauerstoff verbundene Elemente im Erdinneren vorfinden. Bekanntlich atmen nun die Pflanzen Kohlenäure ein und zerlegen diese in Kohlenstoff und Sauerstoff, ersteren zum Aufbau der Zellen benutzend, während letzterer frei wird, wenn man nun die riesigen Steinkohlenlager der Erde betrachtet, welche die Reste einer vorzeitlichen Fauna darstellen, und bedenkt, daß dieser Kohlenstoff durch Zerlegung von Kohlenäure entliehen wurde, so kann man sich leicht berechnen, welche ungeheuren Mengen Sauerstoff dabei frei werden mußten; die interessante Theorie hat daher viel Wahrscheinlichkeit für sich.

Winterleger. Die Bezeichnung der „Winterleger“ kommt keiner bestimmten Rasse der Vögel zu, und wenn einer behaupten möchte, daß eine solche zu besitzen, so sind solche Vögel nur unter nachstehenden Gesichtspunkten zu verstehen, d. h. kurzweg, die Frucht von Früchten. Nicht selten sieht man in Winterlegern die Vögel, Goldhuhn und Langhans an, und doch sind diese gerade im Gegentheil diejenigen Rassen, welche bis zum vollständigen Ausgewachsenen die längste Zeit möglich haben, nämlich häufig ein volles Jahr. Doch aber vor einem gewissen Alter ein Quhn sein. Es legen dann, darüber wird wohl kaum eine weitere Auseinandersetzung nötig sein, dem Nachkommenchaft kann ein Thier erst bevorzugen, wenn es selbst ausgewachsen ist. Allerdings kommt es bei den oben erwähnten Hähnen und noch mehr bei Kreuzungen derselben mit Italienern (weil früher rein), vor, daß zwei oder mehrjährige Thiere im Spätherbst zu legen beginnen; allein diese Fruchtbarkeit tritt offenbar davon her, daß sie durch öfteres Brüten während des Sommers zurückgelassen wurden, und somit noch die Brutperiode sich noch nachträglich einstellen. Eigentliche Winterleger sind nur dadurch zu erlangen, daß man jährlich Früchten erzüchtet und so alljährlich Winter erhält, die in der Zeit vom Februar bis zum November vollständig sich entwickeln, um alsdann ihre Fruchtbarkeit einstellen zu können. Solche Thiere kommen im folgenden Jahre früher zum Laufen, und in der Folge auch wieder früher zum Legen. Hierbei bietet sich die Fütterung auch eine wesentliche Rolle, denn wer im Winter nicht für Grünfütterung sorgt und wenn möglich auch theilweise für Melldüngung (das sorgfältige Sammeln von Kropfen, altem Fleisch, Wursthälften und anderen Küchenabfällen lohnt sich doppelt und dreifach, der wird, wenn nicht vergebens, so doch nur geringe Bemühung von Gierlegen im November bis Januar oder Februar zu erwarten haben.

Ueberwinterung der Vögel. Vögelwäcker werden schon oft die Erfahrung gemacht haben, daß in fast allen Wintern große Verluste bei den Vögeln zu beklagen sind und sich auch häufig bei Schimmelbildung an den Wäcken zeigen, obwohl die Vögel in durchaus gut gearbeiteten Wohnungen untergebracht sind. Verluste haben jedoch erlitten, daß, jedem Stroh ein Strohmatten von 6 cm Stärke untergelegt, oder ein starkes Abdecken noch Schimmelbildung an den Wäcken nicht zeigen. Die untergelegten Matten bewirken nicht bloß Wärme, sondern auch

Trockenheit; deshalb seien dieselben zur bevorstehenden Ueberwinterung bestens empfohlen.

Düngerwerth der Misch- und Kalkstreuungen. Die ganzen Schalen zerlegen sich sehr langsam; nach vielen Jahren haben sie wohl kaum einen Düngerwerth, da sie hauptsächlich aus Kalk bestehen und nur Spuren von Phosphorsäure und Stickstoff enthalten. Da nun das Waschen der Schalen auch noch kostspielig ist, empfiehlt es sich eher, im Viehhäufigen das Feld zu säen, wodurch eine viel thätigere Wirkung erzeugt wird.

Haushaltung.

Sicheres und billiges Desinfektionsmittel für Erntewasser. Aus Amerika und England verläuft übereinstimmend, daß dort in der jetzigen kritischen Zeit zur Tödtung aller im Wasser enthaltenen Keime und Blise mit Erfolg etwas Kalk als Zusatz benutzt wird, und zwar soll schon die geringe Zugabe von 1/2 Gramm Kalk auf 1 Kubmeter Wasser die völlige Sterilisation zur Folge haben; wie das Patent- und technische Bureau von Richard Winters in Gresham, London, angestellte Versuche, daß Wasser, welches im Kubcentimeter etwa 1200 Mikroben der verschiedensten Arten enthielt, durch die Zugabe von Kalk im obigen Verhältnisse völlig desinfiziert wurde und sämtliche Keime sofort abstarben. Die Wirkung des unschädlichen Mittels erscheint landwirthlich, da wir wissen, daß Kalk bei Säurebindungen und Kataroden als Desinfektionsmittel so schon lange angewandt wird, und seine heilende Wirkung auch nur auf die Tödtung der krankheitserregenden Blise zurückzuführen ist.

Aufbewahrung der Speisewiebeln im Winter. Der beste Aufbewahrungsort für Wiebeln zur Winterzeit ist ein trockener, frostfreier Raum; dämpfe, feuchte und warme Räume sind wenig geeignet, wenigstens dann nicht, wenn es sich um längeres Aufbewahren und um große Mengen handelt. Trocken eingebracht, trocken aufbewahrt und bei Kälte mit etwas Laub, Stroh oder Streu bedeckt, können Wiebeln sogar frieren, ohne zu leiden, nur muß man sie im getrockneten Zustande nicht berühren, sondern sie ruhig liegen lassen und auch das Aufhängen nicht beschleunigen wollen. Kleine Mengen breitet man am besten auf dem Fußboden eines ungeheizten Zimmers aus; kommt dann die strenge Winterzeit, so heizt man den vor der Hand nötigen Theil in der Küche in einem Stroh, die übrigen aber lege man in ein Gefäß, fülle ihn mit trockenen Stroh oder ähnlichem Material, stelle das Gefäß an einen trockenen, frostfreien Ort und bedecke es mit einem Saß oder Stroh.

Koultierter Wildschweinekopf. Man nimmt zwei Brüste und einen kleinen Kopf von Wildschwein, beint letzteren aus, wäscht ihn gut und löst ihn mit den Wurzeln in Wasser, Essig, Salz, Gewürzen, Kräutern und aufgeschüttelten Wurzeln. Nimmt man den Kopf von jungen Thieren, so löst man ihn 5 Stunden, andernfalls 2-3 Stunden weiter. Wenn die Brüste früher fertig sind, läßt man sie abtropfen. Sobald der Kopf gelöst ist, läßt man ihn auf einen Blech abfließen, stellt ihn in zwei Schichten Serviette, indem man die Schwarte auf die Serviette legt. Die beiden Brüste müssen sehr sorgfältig ausgebeint werden; man schneidet sie in große Stücke aus, wie auch das Fleisch, welches man vom Kopf wegschneidet, um diesen gleichmäßig die zu machen. Jede Hälfte des Kopfes wird gewürzt, das Fleisch gleichmäßig daran gelegt, dann werden sie wie Salatentee gelöst; an beiden Enden und in der Mitte bindet man sie und werden sie gerichtet und gloriert. Dann schneidet man sie in auf, richtet die Schnittten in Kreuzform auf die ausgebeinte in eine Platte oder auf eine neue Unterlage. In diesem Fall garnirt man die Mitte mit gewiegter Sals. Auf die Platte stellt man Wilder aus Sals. Dazu leivirt man Cumberland-Sauce. Mit einem heißen Wildschweinekopf als Galantine kann man drei Platten richten.

Glacé-Sandwichs zu reinigen. Man legt die Sandwichs in ein Gefäß, steht 10 bis 20 Minuten darauf, daß sie von demselben befreit werden, läßt sie 2 Minuten darin liegen, reibt dann die schmutzigen Stellen, die durch, drückt sie aus und hängt sie zum Trocknen auf. Zum Reinigen der Sandwichs ohne Beizung nimmt man ein wenig frische Milch, ein Glaschen braune Seife und ein reines Sanddud, das drei- oder viermal aufzunehmend ist. Man dreht auf dem Tuche die Sandwichs glatt aus, nimmt ein Stückchen Flanell, taucht es in die Milch, streicht es mit Seife und reibt damit die Sandwichs gegen die Finger; man fährt so lange damit fort, bis die Sandwichs rein sind und die Welt zeigen, wenn sie aber farblos sind, schwarz aussehen; nun hängt man sie zum Trocknen auf und man wird finden, daß sie fast wie neu aussehen. Sie werden weich, glänzend und elastisch sein.