

Unser

Weihnachts-Ausverkauf

zurückgesetzter Waaren:

Seidenzeuge, schwarz und couleurt, Kleiderstoffe in modernen Dessins und Farben, Winter-Mäntel in neuesten Façons, Gardinen, Teppiche etc. etc.

beginnt

Donnerstag, den 28. Novbr. cr.

Pohl & Koblenz Nachfolger.

Familien-Nachrichten.

Geboren: Pastor Joh. Fargel = Buer 1 Sohn.

Gestorben: Kgl. Gefängniß-Inspector E. Ehmer = Tilsit. Frau Lehrer Johanna Willimzig-Kaschauen 60 J. Conrad Arnhold = Laskowitz 22 J. Postdirector Eduard Jarzambek = Königs 47 J. Frau Daum-Gatich 40 J. Frau Anna Herzberg = Michelau 76 J. Frau Emilie Voerte-Gr. Westphalen 67 J. Frau Julianna Mirau-Rosenberg 71 J. verw. Frau wirtl. Geh. Kriegsräthin L. Schmidt von Osten = Danzig. Kaufm. Ed. Schirmacher-Heiligenbeil 61 J.

Elbinger Standes-Amt.
Vom 26. November 1889.

Geburten: Zimmermann Friedrich Thimm 1 S. — Schmidt Rudolf Weisendorf 1 S. — Arb. Joh. Schrade 1 S. — Schlosser Gottlieb Albarus 1 L. — Kaufm. David Scheyer 1 S.

Aufgebote: Apotheker Johannes Wiehe-Elb. mit Minutte Strewinsky-Elb. — Fabrikarb. Friedrich Schäfer-Elb. mit Anna Lange-Elb.

Chefgeschlungen: Factor Franz Diegner-Elb. mit Martha Petter-Elb. — Bäckermeister Adolf Knoblauch-Elb. mit Martha Füllgas-Elb.

Sterbefälle: Arb. Friedrich Jint 1. 2 J. — Schuhmacher Gottfried Gehrmann 5. 5 W.

Tages-Ordnung
zur
Stadtverordnetenversammlung
am 29. November 1889.

- 1) Neuwahl zweier Vorsteher der II. Mädchenschule.
- 2) Neuwahl eines Vorstehers der Altst. Knabenschule.
- 3) Neuwahl der Schiedsmänner bei Viehseuchen.
- 4/5) Neuwahl zweier Schiedsmänner des I. und VI. Bezirks.
- 6) Neuwahl von Beisitzern zum gewerblichen Schiedsgericht.
- 7) Neuwahl eines Mitgliedes der Klassensteuer = Einschätzungs = Commission.
- 8) Rechnung der Pott = Cowle'schen Stiftung pro 1888/89.
- 9) Bau-Rechnung pro 1887/88.
- 10) Ueberweisung der von der Nachen-Münchener = Versicherungs = Gesellschaft geschenkten 1000 M. an den Verschönerungs-Verein.
- 11) Alterszulage.
- 12) Etat des Lehrerinnen = Seminars pro 1. October 1889/90.
- 13) Betreffend die Forstauffseherstelle in Grunauer-Wästen.
- 14) Rechnung des St. George = Hospitals pro 1888/89.
- 15/19) Zuschlag zu Verpachtungen.
- 20) Absetzung eines Pachtvertrages.
- 21) Erweiterungsbau des Gasthauses in Vogelsang.
- 22) Den Ankauf einer Verkaufsbude am Hause Wasserstraße 53 betr.
- 23) Ersatzwahlen für 3 Mitglieder der Klassensteuer = Einschätzungs = Commission.
- 24) Die Inkommunalisierung von Pangritz-Colonie betr.
- 25) Etat der Kriegsschuldenkasse.
- 26) Zuschlagsertheilung.

Elbing, den 26. November 1889.
Der Stadtverordneten-Vorsteher.
gez. Dr. Jacobi.

Bekanntmachung.

Donnerstag, den 5. Dezbr., sollen aus dem Schutzbezirk Grunauer-Wästen etwa folgende Hölzer öffentlich meistbietend verkauft werden und zwar: 169 Kmr. Bu., Bir., Esp., Klobenholz, 1 " Esp.-Knüppelholz.

Bersammlung der Käufer Morgens 10 Uhr im Krüge zu Dambigen.
Elbing, den 26. November 1889.
Der Magistrat.

Heute Mittwoch: fette kostbare Gänse sowie Gänseblut zu haben
Große Himmelfstraße 6.

Stadttheater in Elbing.

Mittwoch, den 27. November 1889:

Lustspiel-Abend bei halben Preisen.

Der Probepfeil.

Lustspiel in 4 Akten
von Oskar Blumenthal.



Vorstandssitzung des Fische-Bereichs Elbing
Sonnabend, den 30. d. M.
Der Vorstand.

Bekanntmachung.

Die verehelichte **Justine Thiel**, geb. **Colmsee**, beabsichtigt auf ihrem Grundstücke Angerstraße Nr. 39 hier selbst eine **Hofschlächtere** zu errichten.

Gemäß § 17 der Gewerbeordnung vom 21. Juli 1869 bringen wir dieses Unternehmen hiermit zur öffentlichen Kenntniß mit der Aufforderung, etwaige Einwendungen gegen die neue Anlage binnen 14 Tagen präklusivischer Frist schriftlich in zwei Exemplaren oder zu Protokoll bei uns anzubringen. Nach Ablauf dieser Frist können Einwendungen in dem Verfahren nicht mehr angebracht werden.

Die Zeichnungen und Beschreibungen über die Anlage liegen in unserem Bureau Ia auf dem Rathhause zur Einsicht aus.

Zur Erörterung der etwaigen rechtzeitig erhobenen Einwendungen wird nach Ablauf der 14tägigen Widerspruchsfrist ein Termin auf

Mittwoch, d. 18. Dezember cr.,
Vormittags 11^{1/2} Uhr,

vor unserem Kommissar Herrn Stadtbaurath **Lehmann** hiermit anberaumt mit dem Bemerken, daß im Falle des Ausbleibens der Unternehmerin oder der Widersprechenden in dem Termine gleichwohl mit der Erörterung der Einwendungen wird vorgegangen werden.

Elbing, den 23. November 1889.
Stadtausschuß für Elbing.
gez. Elbitt.

Zwangsversteigerung.

Im Wege der Zwangsvollstreckung sollen die im Grundbuche von Elbing Band VII. Blatt 353 und Band I. Blatt 193 auf den Namen des Kaufmann **Hermann Krüger** eingetragenen, in Elbing, Junterstr. Nr. 25 und Neustadt, Stallstraße Nr. 23 belegenen Grundstücke Elbing II. Nr. 198 und II. Nr. 12

am 14. Februar 1890,
Vorm. 10 Uhr,

vor dem unterzeichneten Gericht — an Gerichtsstelle — Zimmer Nr. 12 versteigert werden.

Das Urtheil über die Ertheilung des Zuschlags wird

am 18. Februar 1890,
Vorm. 11 Uhr,

dieselbst verkündet werden.

Das Nähere ergibt der Aushang an der Gerichtsstafel.
Elbing, den 21. November 1889.
Königliches Amtsgericht.

Mieths-Contracts
(Eigenthum des landw. Vereins Elbing B.)
für das ländliche Gefinde sind wieder vorrätzig in

H. Gaartz'
Buch- und Kunsthandlung,
Elbing.

Die Verloosung

zum Besten der Elbinger
Kinder-Bewahr-Anstalten
findet am 15. Dezember cr., verbunden mit einem

Bazar u. u.

in den Sälen der Bürger-Resource statt.

Frau **Herrmann** ist mit dem Verkauf der Loose, um deren recht reichliche Abnahme wir im Interesse unserer kleinen Schutzbefohlenen freundlichst bitten, beauftragt. Zur Annahme von zur Verloosung geeigneten Geschenken, um deren ebenfalls recht reichliche gütige Zufendung wir ganz ergebenst ersuchen, sind die Unterzeichneten jederzeit bereit.

Der Vorstand der Elbinger Kinder-Bewahr-Anstalten.
Auguste Schemionek. Anna Maywald. Auguste Roth. Superintendent Dr. Lenz. Ad. Neufeldt.
Herrm Wiens.

Wir empfehlen:

**Ericot-Tailen,
Ericot-Kleidchen,
Ericot-Handschuhe,
Kopfschillen,
Tailentücher,
Damen- u. Kinder-
Strümpfe**

in vorzüglicher Qualität und größter Auswahl zu äußerst billigen Preisen.

Geschw. Mrozek

Fischerstraße 36.

Die Packkammer

von

A. Prochnow,

42 Alter Markt 42,
neben der Reichsbank,

offerirt sehr preiswerth:

ff. **Bratenfischmalz**, fein gewürzt, frische Sendung soeben erhalten, à Pfd. 54 Pf.,

f. **Bratenfischmalz**, weniger gewürzt, à Pfd. 50 Pf.,

garantirt rein **Schweinefischmalz**, à Pfd. 48 Pf.,

amerik. **Fourbankfett (Schmalz)**, à Pfd. 42 Pf.,

ff. **Speisefalg**, à Pfd. 40 Pf.,

Margarine, von der einfachsten bis zur feinsten Tafelmargarine, per Pfund für 44—50—60—70 und 75 Pf.

Sauerfohl,

a. ff. **Magdeburger** à Pfd. 10 Pf.,

b. **Elbinger** 5 Pf.,

ff. **Brabanter Sardellen** à Pfund Mk. 1,20.

ff. **Seringe**, vom kleinsten bis zum größten, in nur feinsten Waare zu sehr billiger Preislage.

Petroleum führe nur feinstes amerikanisches und fein russisches, und gebe es zu sehr billiger Preislage ab.

A. Prochnow,
42. Alter Markt 42.

Wollene
Unterkleider

für Herren, Damen und Kinder empfiehlt zu billigen Preisen

Robert Holtin.

Bratheringe,
3 Stück 20 Pf.,
Gelb Farin, 26 Pf.
Julius Arke.

Zurückgeschle Damenröcke,
Kinder-Ericothemdchen
und
Wollwesten
bei
J. F. Kaje.

Winter-Ueberzieher-Stoffe

nur ganz vorzügliche Qualitäten in bedeutendster Auswahl.
Anfertigung nach Maaz unter Garantie für tadellosen, eleganten Sitz.

Der vorgeschrittenen Saison wegen außerordentlich billige Preisberechnung.

Hugo Alex. Mrozek

Friedrich-Wilhelms-Platz 5.

Grosse Weimar-Lotterie.

Ziehung am 14.—17. Dezember 1889.

Hauptgewinn Mark 50,000 Werth.

Loose à 1 Mk., 11 Loose 10 Mk. versendet

M. Meyer's Glückscollecte,

Berlin O., Koppenstraße 66.
Für Porto u. Liste sind jeder Bestellung 30 Pf. beizufügen.

Weihnachts-Ausstellung.

Neue Hochgegenstände und Körbe
in geschmackvollen und aparten Dessins,
Stickereien jeder Art
in modernster Ausführung.
Phantasie-Wollen zu Shawls, Kappen, Tüchern etc.
empfehlen in großer Auswahl

Geschw. Martins.

Auskunfts-Bureau von **Gustav Paul**, Berlin W.,
Friedrichstraße Nr. 177, ertheilt über Geschäfts-, Familien- und Privatverhältnisse aus jedem Ort gewissenhafte Auskunft in discreter Weise.
Forderungen werden gekauft oder kostenfrei eingezogen.

Pianosorte.

Fabrik **L. Herrmann & Co.,**
Berlin, Neue Promenade 5,
empfeilt ihre Pianinos in neukreuzsait. Eisenconstr., höchster Tonfülle und fester Stimmung zu Fabrikpreisen. Versand frei, mehrwöch. Probe gegen Baar oder Raten von 15 Mk. monat. an. Preisverzeichniss franco.

Dr. Spranger'sche Magentropfen helfen sofort bei Migräne, Magenkrampf, Uebelkeit, Kopfschmerz, Leibschmerzen, Verschleimung, Magen säuren, Schwindel, Aufgetriebensein, Kolik, Stropheln etc. Gegen Hämorrhoiden, Hartleibigkeit vorzüglich. Bewirken schnell und schmerzlos offenen Leib, Appetit sofort wieder herstellend. Zu haben in allen Apotheken à Fl. 60 Pf.

Christbaum-Confekt

delikat im Geschmack, versendet in Kisten mit ca. 450 Stück Inhalt, darunter große Stücke und seltene Neuheiten, oder mit ca. 900 kleineren Stücken für nur 3 M., sowie die Kiste mit 450 Stück Inhalt 2. Qualität für 2 M. geg. Nachnahme

S. Lissauer, Dresden 10.

Neuen Caviar,

geräuch. Gänsebrüste u. Schinken,
Nennungen

in 1/2, 1/3 und 1/4 Schock-Fäßchen,
Räucherlachs, Speisefarphen
und frischen Mal

empfeilt
C. Hübert,
Fischmarkt.

Christbaum-Confect,

als Figuren: Thiere, Sterne, Kränze, Bilder, Buchstaben etc.; reichhaltig gemischt; 1 Kiste enthält ca. 440 Stück, versendet

gegen 3 Mark Nachnahme
Wiederverkäufern sehr empfohlen.
Friedrich Fischer,
Dresden N., Königsbrüderstraße 80b.

Einen starken guten
Einspanner-Siehlen
kauft und erbittet Offerten

A. Prochnow,
42. Alter Markt 42.

imitat-Herrenhosen,

in prima Qualität, 9, 10, 12 u. 14 Pfund schwer, à Pfund 1 Mk. 10 Pf., offeriren per Cassa

Baumgart & Riesenthal, Thorn.

Eisenbahn-Fahrplan

Winterausgabe 1889
mit den Post-Anschlüssen

ist zu haben (pro Exempl. 10 Pf.)
in der
Exped. der Allpr. Ztg.

Stotternde

finden dauernde Heilung i. d. Anstalt v. **Büttner**, Berlin, Plan-Ufer 36, pt. Unbemittelte unentgeltl. Prospekt gratis.

Musikalischer Hausfreund.

Blätter für
ausgewählte Salommusik.
Monatlich 2 Nummern
(mit Text-Beilage).
Preis pro Quartal 1 Mark.
Probennummern
gratis u. franco.

C. A. Koch's Verlag
in Leipzig.

Stellenjuchende jeden Berufs placirt schnell **Reuter's Bureau** in Dresden, Magistraße Nr. 6.

Cigarren- und Wickelmacherinnen,

sowie junge Mädchen zum Erlernen des Cigarren- resp. Wickelmachens nehmen stets an

Loeser & Wolff.

Loose zur Geld-Lotterie für die Zwecke des unter Allerhöchstem Protectorat stehenden Vereins vom

Rothem Kreuz

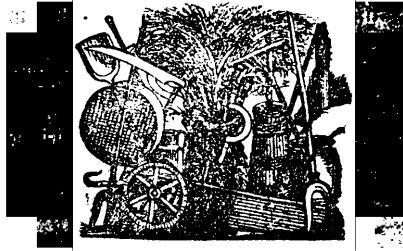
sind bei uns bereits vergriffen.
Exped. der „Allpr. Ztg.“

Herr Director **Mauthner** wird gebeten, das alte, gute Lustspiel „Rosenmüller und Fintke“ aufzuführen.
K. B.

Landwirthschaftliche Mittheilungen.

Gratisbeilage der „Altpreussischen Zeitung“.

Erscheint wöchentlich
einmal und wird den Abonnenten der
„Altpreussischen Zeitung“
gratis verabfolgt.



Geeignete, kurz gefasste Beiträge
werden stets gern entgegengenommen
und sind an die Redaction
zu senden.

Druck und Verlag von H. Gaatz in Elbing. — Redigirt unter Verantwortlichkeit des Herausgebers.

Nr. 47.

Elbing, den 27. November 1889.

VII. Jahrgang.

Die Milch.

Die hohe Bedeutung, welche die Milch im menschlichen Haushalt einnimmt, besonders ihre Unersehllichkeit im Kindesalter, berechtigt zu der Forderung, daß sie dem Consumenten in möglichst guter Beschaffenheit dargeboten wird. Die leichte Veränderung aber, der sie schon von selbst unterliegt, und der sie zu gewinnfüchtigen Zwecken unterzogen wird, macht eine fortdauernde Prüfung bezüglich ihrer wesentlichen Bestandtheile nothwendig. Wie gefährlich es ist, dieselbe zu unterlassen, läßt sich aus einzelnen Angaben über die enorme Ausdehnung der Fälschungen entnehmen.

Nach besonderen Mittheilungen aus Paris war die mit den Eisenbahnen der Stadt zugeführte Milch im Jahre 1871 zu 44 pCt., im Jahre 1872 zu 34 pCt. und im Jahre 1873 zu 16 pCt. gefälscht. In Basel wurde während zwei Jahren unter 149 Proben nur 18 Mal reine Milch gefunden, während der Rest entweder abgerahmt oder gewässert war, und der Wasserzusatz schwankte dabei zwischen 10 bis 40 pCt. Ähnliches wird aus London berichtet, wo unter 65 untersuchten Milchsorten nur sechs als ganz normal anerkannt werden konnten. Diesen Uebelständen sind zwar in vielen Städten Deutschlands Polizeiverordnungen mit mehr oder weniger Erfolg entgegengetreten, sie entbehren aber noch der nöthigen Einheitlichkeit in Betreff der Menge an festen Bestandtheilen, welche in der Milch zum mindesten gefordert werden können. Unter Milch als Handelswaare wird die durch völliges Ausmelken des Euters einer oder mehrerer Kühe gewonnene gut gemischte Milch verstanden. Als Milchmilch größerer Stallungen von einem Bestande bis zu 5 Kühen herunter enthält sie durchschnittlich 87,25 pCt. Wasser und 12,75 pCt. feste Bestandtheile.

Von diesen Zahlen weicht die Milch größerer Viehbestände, wie wir den „Mittheilungen des Kaiserlichen Gesundheitsamtes“ entnehmen, nur wenig ab. Der Gehalt des Wassers schwankt zwischen 86 bis 88 pCt. und der der festen Bestandtheile zwischen 12 bis 14 pCt. Anders verhält sich die Milch aus kleineren Stallungen von 1 bis 4 Kühen, vorzüglich aber einzelner Thiere, welche je nach der Rasse, dem Lebensalter, der Individualität, der Zeit nach dem Gebären, der Fütterung, Veränderungen in der Zusammensetzung zeigen kann. Hier finden sich Schwankungen von 83,65 bis 90 pCt. und in den festen Bestandtheilen von 9,80 bis 16 pCt.

Für die Beurtheilung der Marktmilch müssen aber gewisse Durchschnittszahlen als Grenzwerte festgehalten werden, außer welchen eine zum Verkauf gestellte Milch zu beanstanden ist. Unter diesen Gesichtspunkten haben nach Professor Schultze, die Milchcontrolle in der

Stadt Braunschweig betreffend, die Behörden der verschiedenen Städte als niedrigste Mengen der festen Bestandtheile in der Milch gefordert: Köln 10,5 pCt., Braunschweig, Breslau, Bremen, Bremerhaven, Krefeld 11,0 pCt., Hannover, Hamburg 11,5 pCt. und die Milch von geringerem Gehalt an Trockensubstanz, sofern sie als ganze Milch bezeichnet war, vom Markte ausgeschlossen.

Der werthvollste Bestandtheil der Milch ist das Fett. Es ist in derselben in Form mikroskopischer Kügelchen, welche einen Durchmesser von 0,01 bis 0,08 mm haben, enthalten, und nach gehöriger Mischung darin gleichmäßig vertheilt. Da das Fett leichter als Wasser ist, so steigt es bei ruhigem Stehen der Milch allmählich, und zwar die größten Kügelchen zuerst, die kleineren später, an die Oberfläche und scheidet sich noch gemischt mit den übrigen Bestandtheilen der Milch als Rahm ab. In gleichem Verhältniß der Rahmbildung verarmen die unteren Schichten der Milch an Fett und haben daher eine fortwährend wechselnde Zusammensetzung.

Die Rahmbildung selbst unterliegt verschiedenen, zum Theil unbekanntem Einflüssen, welche sich nicht immer ausgleichen lassen, so daß es geschehen kann, daß eine fettreiche Milch unter ungünstigen Umständen weniger Rahmprocente ergibt als eine fettärmere; ein Schluß auf die Mengenverhältnisse des vorhandenen Fettes auf Grund des gewonnenen Rahmquantums ist daher nur bedingt zulässig. Wirklichen Aufschluß über den Gehalt der Milch an Fett giebt nur die Analyse. Auf Grund zahlreicher Untersuchungen hat man durchschnittlich die Fettmenge ganzer Milch zu 3,5 pCt. gefunden. In den Polizeiverordnungen verschiedener Städte wird als Minimalgehalt gefordert: Braunschweig 2,2, Hannover 2,0, Breslau 3,0, Bremerhaven 2,5, Krefeld 2,3, Köln 3,0 pCt. — Die Basis für die Verordnungen, betreffend Milch, welche als freie Uebereinkunft gelegentlich der Mollerei-Ausstellung in Berlin im Jahre 1879 zu Stande kam, hielt 2,5 pCt. als untere Grenze für den Fettgehalt normaler Milch fest. Im Interesse des konsumirenden Publikums dürfte diese Zahl als allgemein gültige Norm für die zulässig geringste Menge von Fett in der Handelsmilch aufrecht erhalten werden können. In einzelnen Fällen, besonders in der Milch von einer einzelnen Kuh, die zum Verkauf kommt, kann allerdings der Fettgehalt unter die angegebene Zahl heruntersinken, jedoch darf aus Rücksicht auf solche Ausnahmefälle der Durchschnittsgehalt der Handelsmilch an Fett nicht zu niedrig genommen werden, sonst ist der Fälschung Thür und Thor geöffnet, ja der Händler wird, um der unredlichen Konkurrenz zu begegnen, geradezu zur Fälschung getrieben.

Der zweite wichtige und für die Ernährung

des Thierkörpers unentbehrliche Bestandtheil der Milch ist die Gruppe der darin enthaltenen Eiweißkörper. Die Hauptmenge derselben bildet der Käsestoff, welcher sich im Durchschnitt zu 3,5 pCt. darin vorfindet, ferner Eiweiß zu 0,4 pCt. und in geringen Mengen sogenanntes Laktoprotein. Für die Beurtheilung des Werthes der Milch genügt es vollkommen, ihre Gesamtmengen zu wissen, die zwischen 3 und 5 pCt. schwanken. Der süße Geschmack, welchen jede unverbundene Milch auf der Zunge erregt, wird durch den vorhandenen Milchzucker bedingt. Im Allgemeinen schwankt sein Gehalt in ziemlich engen Grenzen zwischen 3 und 6 pCt. Als Mittelzahl sind 4,4 pCt. angenommen. Wird die Milch in geeigneter Weise verdunstet und der Rückstand gegläht, so hinterbleibt ein in geringen Grenzen schwankender, unverbrennlicher Rückstand, der durchschnittlich 0,65 bis 0,70 pCt. beträgt. Höhere Zahlen lassen auf einen Zusatz von Mineralbestandtheilen — meist kohlensaurem Natron — schließen.

Eine gute, ganze Milch als Marktmilch ist fürs bloße Auge eine matweiße, selten schwach in's Bläuliche, öfter mehr ins Gelbliche spielende Flüssigkeit von reinem, mildem, süßlichem Geschmack und schwachem, an die Hautausdünstung der Kinder erinnernden, jedoch nicht unangenehmem Geruch. Sie fühlt sich fettig an und ist von ziemlicher Konsistenz: der einzelne Tropfen, auf den Fingernagel gegeben, bleibt daselbst prall und hochgewölbt liegen und hat völlig undurchsichtige weiße Ränder. Sie bläut rothes und röthet blaues Lackmuspapier. Sie soll nicht weniger als 11,5 pCt. fester Bestandtheile, mindestens 2,5 pCt. Fett und nicht mehr als 0,8 pCt. Asche enthalten. Als eine fernere Charakteristik guter Milch glauben die Verfasser der Basis für die Verordnungen, betreffend Milch, das Mengenverhältniß des Eiweißes zum Fett betrachten zu sollen, welches sie wie 100 : 80 annehmen.

Während die Milch auf der Höhe der Milchbildung bei jeder gesunden Kuh in ihrer Zusammensetzung nur wenig wechselt, finden sich gegen das Ende der Laktation, besonders aber beim Beginne derselben erhebliche Abweichungen in den Bestandtheilen. Innerhalb der ersten sieben Tage, bei älteren Kühen auch wohl schon bis gegen den vierten hin, nähert sich die Zusammensetzung immer mehr der normalen Milch, indem der Fett-, Zucker und Käsestoffgehalt steigt, das Albumin sich vermindert. Vom achten, beziehentlich vierten Tage an hat die Milch durchgehend die normale Zusammensetzung und kann ohne Anstand in den Handel gebracht werden.

Außer diesen durch die physiologischen Verhältnisse der Milchbildung bedingten Abweichungen von der normalen Zusammensetzung kann die Milch noch anderweite Veränderungen erfahren, welche als Milchfehler bezeichnet werden.

Werden nicht besondere Vorkehrungen getroffen, so gerät die Milch in Gährung und der Milchzucker geht in Milchsäure über. Dieselbe bedingt das Gerinnen der Milch. Ist nur wenig Milchsäure vorhanden, so tritt das Gerinnen erst beim Kochen ein, ist sie in erheblicher Menge zugegen, so geht die Abscheidung des Käsestoffes schon in der Kälte vor sich. Milch mit 0,20 pCt. freier Milchsäure verträgt das Kochen nicht mehr und gerinnt mit 0,50 bis 0,60 pCt. schon bei gewöhnlicher Temperatur freiwillig.

Wie oben gesagt, erhält man von gesunden gut gefütterten Kühen stets eine Milch von weißer oder gelblich-weißer Farbe. Sind aber deren Verdauungsorgane durch Erkrankung oder unzureichende Fütterung geschwächt, so bildet sich eine wässrige Milch von niedrigem spez. Gewicht und geringem Fettgehalt. Außer dieser Art der blauen Milch wird aber, wenn auch nur in seltenen Fällen, in sonst normal zusammengesetzter Milch die Bildung eines blauen Farbstoffes beobachtet, welcher durch Zerlegung der Eiweißkörper entsteht. In diesem Falle sieht man eine reichliche Entwicklung niederer Organismen, welche die vorerwähnte Spaltung der stickstoffhaltigen Körper bedingen.

Schleimige oder fadenziehende Milch entsteht unter Bedingungen, welche noch nicht aufgeklärt sind. Am meisten scheint unzureichende Reinlichkeit an dieser Veränderung die Schuld zu tragen.

Altmelkende Kühe geben nicht selten eine Milch von bitterem Geschmack, sowie auch manche Futtermittel einen solchen hervorrufen. Hierbei kann die Milch wohl an Werth verlieren, nicht aber als unzutraglich für die Gesundheit zu betrachten sein. Anders, wenn sie durch Medikamente Bitterstoffe aufgenommen hat, oder wenn faulige Umsetzungen, die sich durch Aufsteigen größerer Gasblasen kennzeichnen, Platz gegriffen haben. Milch mit diesen Eigenschaften wird immer aus dem Verkehr zurückzuweisen sein. Auch eine rothe Färbung vermag Milch bei Fütterung mit Pflanzen, welche einen rothen Farbstoff enthalten, anzunehmen. Im Allgemeinen aber erscheint die Milch roth durch Blut, das entweder aus erkranktem Euter oder von einer von schwerem Allgemeinleiden ergriffenen Kuh stammt. In diesem Falle würde die Milch für die menschliche Ernährung als untauglich zu bezeichnen sein.

An die schon äußerlich als anomal erkennbare Milch reiht sich die von krankem Vieh, welche, ohne in die Augen fallende Veränderungen zu zeigen, doch wegen ihrer Schädlichkeit vom Verkehr zurückgewiesen werden muß. Dahin gehört vornehmlich die Milch von perlsüchtigen Vieh. Die Milch perlsüchtiger Kühe kann zur Ernährung von Menschen, zumal Kindern, nicht dienen. Aber auch zur Fütterung ist sie untauglich, da nachgewiesenermaßen die Perlsucht ebenso auf Thiere derselben Gattung, wie auch Thiere anderer Gattung, wie Schweine, übertragbar ist. Ebenso ist selbstverständlich die Milch von Kühen, die an Milzbrand, Lungenseuche, Maul- und Klauenseuche leiden, als gesundheitsgefährlich zum Verkehr nicht zuzulassen.

Als verfälscht im Sinne des § 367,7 des Reichs-Strafgesetzbuches ist nach einem Urtheil von Sachverständigen Milch zu betrachten, wenn ihr ursprünglicher Gehalt an Werthbestandtheilen durch Entziehen solcher oder durch Zusatz von anderen verringert ist. Hierzu gehören Abrahmen und gleichzeitiges Zusetzen von Wasser, um das ursprüngl. spez. Gewicht der normalen Milch wieder herzustellen. Solche Milch erscheint blau, zerfließt auf dem Nagel und hat den natürlichen milden Geschmack verloren. Ferner Zusatz von Stärke, Mehl, Eiweiß, Gummi, Dextrin, Zucker, Salz, Gyps, Kreide, Eigelb, Leim, Seifenwasser, Samenemulsionen, zerriebene Hirnschubstanz. Diese Zusätze sollen der abgerahmten und gewässerten Milch das Ansehen normaler geben. Zusätze von Substanzen, welche dazu bestimmt sind, die Haltbarkeit der Milch zu erhöhen, wie kohlen-saures Natron, Salicylsäure, sind unzu-

lässig, da Reinlichkeit und zweckmäßige Behandlung der Milch gleich nach dem Melken derartige Vorhaben entbehrlich machen.

Um den Verkehr mit den Produkten der Rindviehhaltung nicht zu sehr zu erschweren, andererseits aber auch den Konsumenten die nöthige Sicherheit zu verschaffen, muß von den Verkäufern gefordert werden, daß sie ihre Waare stets unter dem richtigen Namen anbieten und verkaufen. Es erscheint daher zweckmäßig, den Verkäufern aufzugeben, die Milchsorten in Gefäßen zu Markte zu bringen, welche mit deutlicher Schrift angeben, ob der Inhalt aus ganzer, halb abgerahmter oder ganz abgerahmter Milch besteht. Zusätze irgend welcher Art zur Milch zu machen, auch wenn sie lediglich zum Zweck der Konservirung zugefügt sind, sei den Verkäufern verboten.

Die Prüfung der Milch zerfällt in eine vorläufige und in eine definitive. Beide erstrecken sich auf Farbe, Geruch, Geschmack, Nagelprobe, Reaktion gegen Lackmuspapier, Temperatur, das spez. Gewicht, reduziert auf die Temperatur von 15 Grad C.; die definitive wird erweitert durch die Fettbestimmung mittels geeigneten Apparats, oder wenn gegen das Resultat dieser Prüfung Einwände erhoben werden, durch die eingehende chemische Analyse.

Getrocknete Biertreber und getrocknete Getreideschlempe als Futtermittel.

Kein anderes Handels-Futtermittel hat sich so rasch Eingang verschafft, als die getrockneten Biertreber. Alle Fütterungsversuche ergaben gute und oft über alle Erwartung hinaus günstige Resultate und zwar ebensowohl bei der Ernährung des Milchviehes, wie auch bei der Mast und selbst bei der Aufzucht von Füllen und der Ernährung von Arbeitssperden; nirgends sind gesundheits-schädliche Störungen eingetreten. Die Ursachen dafür sind in dem guten und besten Material zu suchen, das die Brauer in ihrem eigenen Interesse zu verwenden gezwungen sind. Unter den bekannt gewordenen Fütterungs-Versuchen vermisse ich jedoch noch solche mit säugenden Mutterschweinen, obwohl die Biertreber in hohem Grade befähigt, die Milchsekretion anzuregen und zu befördern, und alle gerechtfertigten Bedenken gegen ihre Verwendung in frischem Zustande wegen ihres leichten Sauerwerdens in der getrockneten Masse jetzt wegfallen. Danach erscheint es wünschenswerth, auch nach dieser Richtung hin Versuche anzustellen; hierbei wird es sich aber im Besonderen wie im Allgemeinen empfehlen, die Biertreber nicht zu kochen oder zu brühen, sondern nur mit kaltem Wasser anzumengen.

Verhältnismäßig jüngeren Datums sind die Erfahrungen über die Fütterung mit getrockneter Getreideschlempe, obwohl auch darüber schon, wie ihrer leichten Verdaulichkeit und ihres hohen Proteingehaltes wegen nicht anders zu erwarten war, äußerst günstige Berichte vorliegen. Die sofortige Entdeckung des Verjuches, mit Reiskülsen verfallene Getreideschlempe in Schleswig-Holstein auf den Markt zu bringen, hat hoffentlich genügend gewirkt, um nicht zu weiteren Fälschungen anzuregen, doch bleibt auch hier noch immer Vorsicht geboten. Vermittelt eines mäßigen Vergrößerungsglases läßt sich solche Fälschung leicht konstatieren. Die in jüngster Zeit bei Gelegenheit der Berliner Mastvieh-Ausstellung gezeigte Schlempe von der Berliner Firma Gustav von Hülsen erwies sich von untadelhafter Reinheit und Güte, was wir mit Bezug auf die vorangestellte Bemerkung zu erwähnen für nöthig halten.

Es unterliegt keinem Zweifel, daß beide Futtermittel die getrockneten Biertreber ebensowohl wie auch die getrocknete Getreideschlempe dazu berufen sind, in Zukunft in dem Futteretat unserer Wirthschaften eine große Rolle zu spielen, so lange die Fabrikanten nicht in den Fehler der Delmüller verfallen, welche ihre Kalkulation mit dem fast stereotyp gewordenen Preise des Abfallproduktes beginnen und darnach erst den

Preis des Dels normiren — und damit der überjeischen Konkurrenz in die Hände arbeiten.

Für die Küche.

† Teltover Rübensuppe. Dem „Gastronom“ entnehmen wir das folgende Rezept zu dieser delikaten Suppe: Kurz vor dem Gebrauch schabt und wäscht man 1 Liter dieser zarten Rübschen, kocht sie 5 Minuten in Wasser und läßt sie abtropfen. Dann schneidet man sie in Scheiben, bedeckt sie mit Bouillon und einem Stück Butter, kocht sie weich und reibt sie durch ein Sieb. Zu 2 Liter Suppe schwißt man 1 Eßlöffel Mehl in Butter gelb, verdoht es mit einem Liter Wasser, giebt dem Rübsen 1 Theelöffel in kochendem Wasser aufgelöstes Liebig'sches Fleischextrakt, Salz, 1 Prise Pfeffer und Muskat hinzu und kocht die Suppe unter langsamem Umrühren noch einige Minuten.

† Kleine Kalbfleischschmitten. 500 Gramm von den Sehnen befreites, fein gehacktes Kalbfleisch, 15 Gramm Butter werden zu Schnee gerührt, 2 ganze Eier, 3—4 Löffel voll gestopener Semmel, eben so viel Sahne, Milch oder Brühe darunter gerührt, das nöthige Salz und zuletzt das gehackte Fleisch. Von dieser Form formt man längliche, flache Brötchen, wälzt sie in recht feingestehter Semmel und brät sie in Butter oder Schmalz nicht zu scharf. Will man die Schmitten recht zierlich haben, so bestreiche man sie nach dem Formen mit weichem Eiweißschnee oder lauem Wasser und siebe Semmel erst auf der einen, dann auf der andern Seite darüber.

Allerlei.

§ Um Ziegelmauern gegen Wasser undurchdringlich zu machen, streicht man dieselben zuerst mit einer Lösung von 300 Gramm Hausseife in 1 Liter Wasser, die man siedend heiß aufträgt; nach 24 Stunden, wo der erste Anstrich getrocknet ist, mit einer Lösung von 200 Gramm Maun in 1 Liter Wasser, am besten mit einer Temperatur von 13—17 Grad R. Nach jedesmal 25 Stunden wird diese Behandlung so oft wiederholt, als es der Wasserdruck, dem die Mauern ausgesetzt sind, erfordert.

§ Zur Herstellung einer feinen Winterbutter. Von einer feinen, die höchsten Preise beanspruchenden Butter verlangt man auch im Winter eine nicht ganz weiße Farbe und keine krümelige Beschaffenheit. Wenn die Butter im Winter häufig diesen Fehler hat, so liegt meistens die Schuld daran, daß, um den Rahm oder die Milch zum Buttern auf den richtigen Grad zu erwärmen, heißes Wasser zu dem Butterungsmaterial gegossen wird; je heißer nun das Wasser ist, desto mehr wird die Butter bereits im Rahm oder in der Milch entfarbt und man gewinnt sie nur in krümeliger unansehnlicher Beschaffenheit. Man sagt dann, die Butter ist verbrannt. Man gieße deshalb nie heißes Wasser zum Rahm, sondern zwecks Erwärmung setze man das Gefäß — am besten ein blechernes — mit demselben in ein anderes größeres, welches mit warmem Wasser angefüllt ist. Auf diese Weise erwärmt sich der Rahm allmählich und kontrollirt man die richtige Temperatur durch ein Thermometer. Man kann auch ein kleines, blechernes Gefäß mit warmem Wasser füllen und dies in den Rahm hineinstecken, wodurch derselbe auch die zum Buttern nöthige Temperatur erhält. Zu letzterem Verfahren hat man eigens konstruirte Gefäße, die sich in der Praxis sehr gut bewährt haben sollen.

* Angekochte Milch ist häufig gesundheits-schädlich. Die Regierung zu Wiesbaden macht im Amtsblatte Folgendes bekannt: „Neuere Beobachtungen und Erfahrungen haben mit Bestimmtheit erwiesen, daß die Milch sehr leicht und sehr häufig die Keime ansteckender Krankheiten, namentlich von Typhus, Scharlach, Masern, Diphtheritis u. s. w., auf Andere überträgt und diese Krankheiten in ihnen erzeugt werden. Durch recht starkes, womöglich mehrmaliges Kochen werden diese Keime getödtet und für die menschliche Gesundheit unschädlich gemacht.“