









# Landwirthschaftliche Mittheilungen.

Gratisbeilage der „Altpreussischen Zeitung“.

Er scheint 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. 12.

Elbing, den 19. März 1890.

VIII. Jahrgang.

## Kaffee oder Thee?

Auf volkswirthschaftlichem Gebiete behauptete die Lebensmittelfrage von jeher einen hervorragenden Platz. Es ist dies leicht erklärlich, da die Erhaltung des Körpers von den ihm zugeführten Nährstoffen abhängt, das ganze Sein und Schaffen des Menschen bedingt, im wahren Sinne des Wortes also eine Lebensfrage ist. Unter Lebensmitteln haben wir nicht allein diejenigen Stoffe zu verstehen, welche zur Erhaltung des Körpers notwendig sind, sondern auch die, welche den Menschen zu freudigem Schaffen anregen, nämlich die Genußmittel. Zu letzteren gehören in erster Reihe der Kaffee und der Thee; es sind die treuen Freunde des Menschen in Freud und Leid, sie folgen ihm in die ärmliche Wohnung, wie in den prächtigen Palast.

Eine kurze Besprechung dieser uns unentbehrlich gewordenen Genußmittel soll der Zweck nachstehender Zeilen sein.

Die ursprüngliche Heimath des Kaffeebaumes ist Abyssinien, wo er in den Landschaften Caffa und Narea an felsigen Bergabhängen in ganzen Waldungen wild vorkommt; in Persien war er schon im Jahre 875 bekannt, Arabien bekam ihn von Abyssinien und kultivirte ihn in großem Maßstabe. Bereits im Jahre 1708 wurden von Mokka 4,400,000 Kg. ausgeführt, von denen  $\frac{2}{3}$  im Orient blieben. Der Kaffee bahnte sich Johann seine Weltreise nach der Türkei, Griechenland, Frankreich, England, Oesterreich und im Jahre 1721 wurde in Berlin die erste Kaffeehänke errichtet.

Hinsichtlich der verschiedenen Sorten des Kaffees bemerken wir, daß echter Mokka in Europa kaum zu haben ist; an seine Stelle tritt meistens die gute, kleindohnige, eirunde Java- oder Ceylonbohne. Der Bourbonkaffee kommt dem Mokka am nächsten. Ein Prüfstein für die Güte ist nicht Form, Größe und Farbe der Bohne, sondern lediglich der Geruch und Geschmack des fertigen Getränks.

Die Wirkung des Kaffees ist, mäßig genossen, eine das Gehirn und die Nerven anregende und daher von großem Werthe; in bedeutender Menge und Stärke konsumirt, wirkt er dagegen ähnlich den alkoholischen Getränken, d. h. schädlich und die Gesundheit untergrabend. Es liegen Fälle von akuter Kaffeevergiftung vor; noch kürzlich berichtete Dr. Max Cohn in Berlin einen solchen, welcher die treffende Person, wenn auch nicht dem Grade, so doch einer sehr schweren, gefährlichen Krankheit überlieferte. Eine goldene Regel ist, unter allen Umständen Kindern unter 4 Jahren niemals Kaffee zu verabreichen. Ferner sollten Personen, die an chronischen Herz-, Magen-, und Leberkrankheiten leiden, niemals Kaffee genießen, wie von den bedeutendsten medizinischen Gelehrten betont wird.

Der Kaffee spielt auf dem Speisezetteln der

ärmeren Klassen eine sehr große, ja eine Hauptrolle und dies führte natürlich zwecks Herabsetzung des Kostenpreises für das reine Produkt zur Vermischung desselben zu den sogenannten Surrogaten z. B. Zichorien u. Wir wollen in dieser Beziehung kurz bemerken, daß dieselben durchschnittlich ohne Werth sind und das dafür aufgewandte Geld besser zur Beschaffung eines Nährstoffes wie Milch, oder eines zweckmäßigen Genußmittels, wie Thee, dient.

Fassen wir das über den Kaffee Gesagte kurz zusammen, so ist derselbe, in geringer Dosis genossen, ein zwar sehr theures, aber angenehmes Genußmittel. In stärkerer Dosis kann derselbe ernstere Vergiftungen herbeiführen; für Kinder, sowie für eine ganze Reihe von Leuten, die an bestimmten Krankheiten leiden, ist Kaffee durchaus schädlich. Arme Leute benutzen Kaffeesurrogate, die ohne jeglichen Werth sind.

Wir wenden uns jetzt dem zweiten volkshühlichen Genußmittel, dem Thee zu. Seine Heimath ist China, wo er als ein 1—3 Meter hoher Strauch wild wächst. Die Blätter des Theestrauchs ähneln denen des Kirschbaums. Außer China und Japan wird er jetzt auf Java, in Englisch-Indien, Ceylon und Brasilien kultivirt. Bereits im Jahre 600 war der Theegebrauch in China und 810 in Japan bekannt. Zu Anfang des 17. Jahrhunderts lernte ihn Europa durch holländische, russische und englische Kaufleute kennen. Im Jahre 1667 machte sich der Leibarzt des Kurfürsten von Brandenburg um die Verbreitung dieses Getränkes in Deutschland verdient.

Die Wirkungen des Thees sind im Allgemeinen bekannt. Er erheitert, ohne merklich zu beruhigen, er regt das Gehirn zu erhöhter Thätigkeit an und macht wach und munter. Er befördert die Blutbewegung und damit die Ausscheidung verbrauchter Stoffe, namentlich der Kohlensäure, aus dem Blute, den Muskeln und anderen Organen, wodurch sie wieder arbeitskräftig werden.

Thee ist zwar ebenso wie Kaffee im Stande, Vergiftungserscheinungen hervorzurufen; da er jedoch in zu starkem Aufgusse allzu bitter und im Gegensatz zu Kaffee widerlich schmeckt, werden derartige Vergiftungen kaum vorkommen.

Im Allgemeinen ist in allen den Zuständen, in welchen, wie wir oben angegeben haben, Kaffee nicht vertragen wird, Thee ein angenehmes Ersatzmittel, und namentlich für Magenkrankte leistet Pekko-Thee ausgezeichnete Dienste und steht der Wirkung des Pfeffermünzthees nicht nach.

Wir sagten vorher, daß man kleinen Kindern keinen Kaffee geben solle, dagegen vertragen dieselben einen leichten Thee-Aufguss nicht schlecht, und es ist in Rußland sehr gebräuchlich, sogar den Säuglingen Thee zu geben.

Nun hat aber der Thee vor dem Kaffee noch einen anderen, nicht unerheblichen Vorzug.

Kaffee sowohl wie Thee enthalten Salze; während nun aber im Kaffee die Kalisalze überwiegen, enthält der Thee reichlich lösliche Eisen- und Mangan-Verbindungen. Bekanntlich sind die letzten beiden Substanzen von nicht geringer Bedeutung für die Blutbildung, und somit kommt dem Thee neben seiner angenehmen Eigenschaft als Genußmittel auch ein gewisser Nutzen als blutbildendes Mittel zu, welcher übrigens den Ärzten auch längst bekannt ist.

Wenn wir noch zum Schlusse darauf hinweisen, daß der Preis für eine Tasse Thee mindestens um die Hälfte billiger ist, als derjenige für die gleiche Menge Kaffee, so ist es wohl berechtigt, bei einem Vergleich zwischen beiden Genußmitteln entschieden dem Thee den Vorzug zu geben.

Daß indessen bis jetzt der Kaffee immer noch mehr getrunken wird, als der Thee, liegt eben daran, daß er sich bereits seit viel längerer Zeit im Wolfe eingebürgert hat; es wird und muß sich aber allmählich der Thee entschieden den ersten Platz erkämpfen.

Dieses zu erreichen und die einmal errungene Stellung dauernd zu behaupten, ist indessen nur dann möglich, wenn dem Publikum für chinesischen Thee auch ein wirklich echtes, unterfälschtes Produkt zu einem angemessenen Preise geboten wird!

In diesem Punkte ist es aber leider sehr traurig für die Konsumenten bestellt. Kein Produkt unterliegt größeren raffinirteren Verfälschungen als der Thee, man erwirbt für schweres Geld zu häufig Theesorten, welche mit dem echten Produkte nichts weiter gemein haben, als den Namen. Bäume und Sträucher allerlei Art müssen ihre Blätter liefern, um nach vollendeter Gährung und Fäulniß als „Thee“ zu fungiren; dazu gesellen sich noch zahlreiche zweifelhafte und zweifelloste Stoffe aus dem Erd- und Mineralreiche.

Freilich giebt uns die Wissenschaft Mittel an die Hand, den Thee mit Hülfe des Mikroskopes sowie auf dem Wege der chemischen Analyse auf seine Echtheit zu untersuchen; aber das liegt nicht im Können und Vollbringen der großen Mehrzahl der Konsumenten.

Die einzige Gewähr für den Bezug eines echten, guten Naturprodukts bietet lediglich der Kauf bei einer soliden Firma. In Deutschland besteht eine Anzahl solcher Thee-Importfirmen, wir nennen unter anderen das bedeutende Theehaus N. Seelig u. Hille in Dresden, welches am Produktionsorte eigene Einkäufer hat, unter deren peinlichster Kontrolle die Sortirung, Verpackung und Versendung des Thees nach Deutschland geschieht. Thee von solcher Firma bezogen, ist jedenfalls unterfälscht.

Zum Schlusse dieser Abhandlung möchten wir noch hinsichtlich der Zubereitung des Theeaufgusses einige Winke an die Hand geben.

Ein Theelöffel guten Thees genügt für 2—3 Tassen. Die Theekanne werde vor dem Aufguss mit heißem Wasser ausgebrüht, das Theewasser selbst, während es kochend aufwallt (das letztere ist die Hauptfäule), auf den Thee gegossen und der Aufguss fest zugedeckt; nachdem er höchstens 4—5 Minuten gezogen, gieße man den ganzen Aufguss sogleich in die bestimmte Anzahl Tassen oder in eine besondere Theekanne.

Wünscht man einen zweiten Aufguss, so reinige man die Kanne wieder sorgfältig, nehme frischen Thee und beobachte genau das vorhin angegebene Verfahren. Die so vielfach geübte Methode, auf die abgebrühten Blätter den frischen Thee einfach aufzuschütten, ist falsch! Auch benutze man kein abgestandenes Wasser.

Guter Thee, richtig gemacht und gekocht — wir wiederholen dies nochmals — gehört zu den gesündesten Getränken, die uns die Natur gegeben; er ist im vollsten Sinne der „edle Trank“, welcher erheitert, aber nicht berauscht — the noble beverage which cheers, but not inebriates, wie der Engländer sagt.

S. Tüke.

### Molkerei-Ausstellung zu Graudenz.

Die von der Milchwirtschaftlichen Sektion des Zentralvereins Westpreussischer Landwirthe und ganz besonders von dem Vorsitzenden desselben, Herrn Plehn-Vichtenthal, im Verein mit dem in einer öffentlichen Versammlung der Sektion in Graudenz gewählten Ausstellungs-Komitee ins Leben gerufene Molkerei-Ausstellung wurde am Sonnabend durch den Vorsitzenden des Komitees, Herrn Plehn-Vichtenthal, mit einer Ansprache eröffnet und erregte sich zahlreichen Besuches, so daß schon nach dem ersten Tage die Deckung der Kosten gesichert ist. Der Herr Oberpräsident, Herr Regierungspräsident v. Massenbach aus Marienwerder, Herr Landesdirektor Jäckel waren erschienen und bekundeten dadurch ihr Interesse an dem Unternehmen.

Es ist dies die erste der kleineren Ausstellungen in der Provinz, welche den Zweck haben sollen, in engeren Bezirken dem Fortschritt in der Milchwirtschaft, diesem wichtigen Betriebszweige in der Landwirtschaft, zu dienen, die bisher gemachten Fehler zu zeigen und Anhaltspunkte für bessere Herstellungsmethoden für Butter und Käse durch praktische Vorführung wie durch theoretische Vorträge zu geben, ein Zweck, den die früheren großen Ausstellungen deshalb nicht erreicht haben, weil wegen der großen Entfernungen und theuren Reisen gerade die kleineren Landwirthe, denen solche Belehrungen besonders erwünscht sein mußten, von ihrer Ausnutzung so ziemlich ausgeschlossen waren. Die nunmehr eröffnete Ausstellung bietet den Besuchern, und besonders auch den kleineren Landwirthen, Belehrung in Fülle. Butter und Käse von großen Begüterungen, wie aus kleinen Wirtschaften in der verschiedensten Zubereitungsart ist ihnen zum Anschauen und Kosten vorgeführt. Maschinen zum Molkereibetrieb, Butterfässer, Separatoren, Hilfsmittel der verschiedensten Art, Milchfannen, Butter- und Käsefarbe u. s. w. werden ihnen gezeigt und erklärt, so daß zum Lernen und Verwerthen wohl Jedem etwas geboten ist.

Die erste Abtheilung der Ausstellung umfaßt Molkereiprodukte aus Westpreußen, und zwar Butter in drei Abtheilungen (frische, zum baldigen Konsum bestimmt; zu längerer Aufbewahrung geeignet; zu unmittelbarem Marktverkauf bestimmt); ferner Käse und zwar Fettkäse, halbfetter, Käse und Magerkäse, der letztgenannte wieder in drei Unterabtheilungen aus süßer, abgerahmter Milch, aus Zentrifugmilch und aus saurer Milch.

Der Katalog weist von Butter im Ganzen 75 Nummern auf, darunter 50 von frischer Butter zum baldigen Gebrauch, 15 zu längerer Konserverung geeignet und 5 zum unmittelbaren Marktverkauf, einzelne Nummern haben indessen noch Nebennummern, so daß die Zahl der Proben 87 beträgt. Was den Katalog für die Land-

wirthe besonders werthvoll macht, ist der Umstand, daß bei der Butter von sehr vielen Ausstellern ganz genaue Angaben gemacht sind über die Rasse des vom Aussteller gehaltenen Rindviehs, die Art der Fütterung, die Gesamtproduktion an Milch und Butter, die Herstellungsart der Butter, (Milchbuttern, Zentrifuge, Eis-Kaltwasserverfahren) u. s. w.

An Käse sind ausgestellt 16 Proben Fettkäse, 4 Proben halbfetter Käse und von Magerkäse 4 Proben Käse aus süßer, abgerahmter Milch und 6 Proben aus Zentrifugmilch; auch hier sind bei mehreren Proben dieselben eingehenden Angaben über Viehrasse, Fütterung u. s. w. gemacht, wie bei der Butter.

Das Preisgericht bestand aus dem Herrn Professor Fleischmann aus Königsberg, Gutsbesitzer Wendland-Mestien, Molkerei-Instruktor Otto aus Königsberg. Das Resultat der Prüfung war folgendes:

Nur der kleinere Theil der Butter kann gelobt werden und entspricht den Anforderungen, welche von den Konsumenten an eine schmackhafte Butter gestellt werden. Bei der Mehrzahl zeigte sich ein Beigeschmack, welcher bei einem Theile der Proben nur schwach, bei einem anderen Theile stärker, bei manchem sehr stark hervortrat. Auch die Konsistenz der Butter ließ zu wünschen übrig, was größtentheils durch zu starke Knetung bewirkt worden ist.

Als Ursachen für die größten Fehler sind von den Preisrichtern folgende angegeben worden:

- 1) unreinliche Behandlung der Milch im Stall und in der Molkerei,
- 2) zu geringe Abkühlung des Rahms,
- 3) sorglose und fehlerhafte Säuerung des Rahms,
- 4) zu langes Buttern bei zu hoher Temperatur,
- 5) zu starkes Kneten der Butter,
- 6) nicht genügend gelüftete Räume und unreine Geräte.

Bei günstiger sind die Käseproben beurtheilt worden. Besonders gelobt wurden die fetten Schweizer, von der Molkereigenossenschaft Stuhm ausgestellt, welche sich auf jeder schweizerischen Molkerei-Ausstellung Ehre eingelegt haben würden. Gute Tilfiter, vortreffliche Emmer, gute holländer Gonda-Käse wurden hervorgehoben.

Als „Hochfein“ konnte keine einzige Butterprobe bezeichnet werden, nur bei Käse wurde einer Probe Schweizerkäse das Prädikat hochfein gegeben. Das Prädikat „Fein bis hochfein“ erhielt eine Probe Schweizerkäse, das Prädikat „Fein“ erhielten bei Butter 2 Proben, bei Käse 7 Proben, das Prädikat „Gut bis fein“ bei Butter 3 Proben, das Prädikat „Gut“ bei Butter 24 und bei Käse 6 Proben, endlich das Prädikat „Fast gut“ bei Butter 2 Proben. Die abfallenden Sorten wurden nicht mit Prädikaten bedacht.

Die ausgestellten Molkerei-Erzeugnisse sind nach dem Urtheil der Preisrichter nur zum kleineren Theile den Ansprüchen des Marktes genügend, im Uebrigen lassen sie noch recht viel zu wünschen übrig, und es wird der sorgfältigen Befolgung der von den Fachmännern gegebenen Rathschläge bedürfen, um ein besseres Ergebnis zu erzielen. Gerade die Prüfung der Molkerei-Erzeugnisse hat gezeigt, wie nothwendig eine solche Molkerei-Ausstellung ist.

An Geräten sind mehrere Zentrifugen, Butterfässer, Vaktokrite u. a. ausgestellt. Das Beste der neueren Erfindungen ist den Besuchern vorgeführt.

### Praktische Winke.

— **Lampenzylinder vor dem Zerspringen zu schützen.** Man bringt die Glaszylinder in ein Gefäß mit kaltem Wasser übers Feuer und läßt dasselbe langsam kochen. Alsdann nimmt man das Gefäß vom Feuer hinweg und läßt die Zylinder solange darin liegen, bis das Wasser vollständig abgekühlt ist. Nachdem man dieselben gereinigt und gut abgetrocknet hat, können sie in Gebrauch genom-

men werden. Durch diese Behandlung haben die Zylinder eine solche Festigkeit erlangt, daß sie beim Berühren der Flamme nicht mehr zerspringen. Vorstehendes Verfahren erweist sich auch überhaupt bei Gläsern, Porzellansachen und Tafelgeschirren recht nützlich. Das Zerspringen und Plätzen der Zylinder soll auch dadurch verhütet werden, daß man dieselben mittelst eines Diamanten aufrißt.

— **Gypsfiguren zu kitten.** 1) Man nehme zwei Theile gebrannte Austerschalen und ein Theil Gummi arabikum und vermische beide Stoffe mit Wasser oder was noch besser ist mit Eiweiß zu einem Brei, bestreiche damit die Bruchflächen und drücke die zerbrochenen Stücke so aneinander, daß sie ihre frühere Lage wieder einnehmen. Die Außenränder des Bruches bestreiche man später mit Schlemmkreide. 2) Man löse kleine Stücke Celluloid in Aether auf und gieße nach kurzer Zeit die Flüssigkeit ab. Der teigartige Bodensatz bildet einen guten Kitt, welcher schnell trocknet und im Wasser nicht löslich ist. 3) Man kaufe in einem Droguengeschäfte für 10 Pf. Gypsmehl, rühre dasselbe mit Wasser zu einem Brei an und verwende diesen als Kitt.

### Gesundheitspflege.

\* **Gegen Blutvergiftung.** Ein einfaches und erprobtes Mittel gegen Blutvergiftung besteht nach einer Mittheilung, welche der Pfarrei Dieckhof in Breitenfelde (Pommern) in der „deutschr. Lehrzeitg.“ veröffentlicht, darin, daß man das verletzte und angeschwollene Glied in lauere Milch oder Buttermilch eintaucht und so lange darin liegen läßt, bis dieselbe warm wird. Sollte die Anschwellung und der Schmerz noch nicht verschwunden sein, so wiederholt man dieses Verfahren ein- oder zweimal. Auch gebraucht man dieses Mittel in Westpreußen mit Erfolg bei Schlangenbiß und Phosphorvergiftung. Der Sohn des genannten Pastors hatte eines Tages den von einem Zündhölzchen abgesprungenen Phosphor unter einen Fingernagel bekommen und infolge dessen war die Hand und der ganze Arm in kurzer Zeit dick angeschwollen. Dem Unglücklichen wurde der Rath erteilt, obiges einfache Mittel anzuwenden. Er legte seinen angeschwollenen Arm in ein Gefäß mit lauere Milch und fühlte bald Erleichterung. Er erneuerte dreimal die Milch, und in Zeit von zwei Stunden war alle Gefahr vorüber und der Arm und die Hand war wie vor. — Wenn nun auch bei einer Blutvergiftung die Gefahr groß ist und ein Arzt zu Rathe gezogen werden muß, so kann dieses billige und unschädliche Mittel jedenfalls versucht werden.

\* **Gegen die Grippe.** Ein alter Briefträger in Düsseldorf, W. Kubach, hatte sich erinnert, daß vor etwa 40 Jahren (1837) eine ähnliche Krankheit, als jetzt die Grippe, in den Rheinlanden herrschte und daß ihn sein Vater ein Rezept aufgeschrieben, welches damals allgem. geholfen. Er war so glücklich, das Rezept wieder aufzufinden, wandte es bei sich an und ward ohne weitere Beschwerde in einem Tage von dem Uebel befreit. Das Rezept enthält ganz unschuldige Mittel; es besteht aus zwei Eßlöffel reinen Baumöls, einem Eßlöffel guten Franzbranntwein, drei frischen Eidottern und für 20 Pfennige weißen Honig. Alles gut durcheinander gemischt und viertelstündlich einen Theelöffel voll genommen. Dabei halte man sich warm. Wenn eine Portion nicht genügt, so nehme man noch eine zweite.

\* **Gegen hartnäckige Stuhlverstopfung.** Der engl. Arzt Dr. W. Prowse veröffentlicht ein einfaches Mittel, das ihn, wie er behauptet, in zahlreichen Fällen niemals im Stiche gelassen habe. Hiernach soll der Patient täglich Abends ein Klystier aus lauwarmem Wasser nehmen, dem auf  $\frac{1}{2}$  Liter 3 Theelöffel voll Glycerin zugesetzt sind, und dasselbe, auf der Seite liegend, solange als möglich bei sich zu behalten suchen. Wenn dieses Mittel mit Ausdauer gebraucht wird, soll es eine sichere und bleibende Heilung bewirken. Abführmittel sollen streng vermieden werden.