

nicht langer Zeit hat ein Oekonom in der vom preussischen Ministerium zur Besprechung dieser Fragen zusammengerufenen Commission erklärt, dass bei Durchführung einer solchen Forderung die Landwirthe es sich wohl überlegen würden, weiter Milchwirthschaft zu betreiben. Diese Behauptung entbehrt jeder Berechtigung, denn diejenigen Oekonomen, die ausschliesslich gesundes Vieh zur Milchgewinnung benutzen, machen hierbei brillante Geschäfte. Betäubend ist allerdings die Thatsache, dass es in ganz Deutschland wohl kaum ein Dutzend Ställe giebt, in denen nur gesundes Vieh steht. Bei den meisten Ställen leiden ein Drittel, die Hälfte oder noch mehr Thiere an der Perlsucht, dieser der Tuberkulose des Menschen entsprechenden Krankheit, welche in gar nicht zu seltenen Fällen auch wirklich auf diese Weise eben durch den Genuss der rohen, von perlsüchtigen Thieren stammenden Milch auf den Menschen übertragen wird. Ebenso können auch die Erreger anderer Seuchen auf den Menschen überschleppt werden.

Ebenfalls als minderwerthig ist alle diejenige Milch zu bezeichnen, die nicht sauber gemolken und nicht zweckentsprechend aufbewahrt wird. Schon was die Reinlichkeitsverhältnisse in den Ställen anbelangt, so bekommt man da manchmal fast Unglaubliches in Bezug auf Unreinlichkeit zu sehen. Ein Herkules würde da an der Möglichkeit einer Säuberung verzagen. Der Volksmund rechnet übrigens hiermit schon als einer feststehenden Thatsache und nennt eben einen besonders schmutzigen Ort einen Stall. Dieses Vorurtheil zu widerlegen ist der erste Schritt auf dem Wege der Besserung.

Es ist nämlich eine durch die Erfahrung immer wieder bestätigte Thatsache, dass durch Unsauberkeit bei der Gewinnung und der Aufbewahrung der Milch die Haltbarkeit derselben nachtheilig beeinflusst wird. Es kommen, wenn man nicht die nöthigen Vorsichtsmaassregeln bewahrt, in die von Haus aus keimfreie Milch zahlreiche Mikroorganismen hinein, die sich in dem für ihre Entwicklung sehr geeigneten Nährboden, zumal wenn die Aussentemperatur hierzu günstig ist, schrankenlos vermehren. Hierbei findet eine Veränderung statt, die der regelmässig im Magen eintretenden bis zu einem gewissen Grade ähnelt; nämlich auch durch die Vermehrung der Mikroorganismen kann es zu einer Gerinnung der Milch kommen, indem der Milchzucker in Milchsäure gespalten wird. Ist auf diese Weise eine bestimmte Menge Milchsäure entstanden, so kommt es durch dieselbe ebenso zur Gerinnung der Milch, wie durch die Salzsäure des Magens. Andere Keime wieder, die durch Unsauberkeit in die Milch gelangen können, sind noch verhängnissvoller gerade dadurch, dass sie keine Säurebildner sind; sie vermehren sich, ohne zur Gerinnung zu führen. Gerade die Gerinnung der Milch ist aber auch dem Laien ein deutlicher Hinweis darauf, dass die betreffende Milch verdorben ist. Im Uebrigen ist es ja bekannt, dass auch eine sauer gewordene Milch sich sehr gut zur Nahrung eignen kann und von manchen Menschen sehr gern genommen wird. Gefährlich ist aber jede angesäuerte Milch für kleine Kinder, die auf den Genuss derselben schwer zu erkranken pflegen. Für diese und ebenso für Erwachsene kann aber eine nicht saure Milch auch im höchsten Grade schädlich sein, wenn dieselbe die vorhin erwähnten anderen Keime enthält. Von der Zahl der Mikroorganismen, die sich in der Kuhmilch finden, wenn diese nicht sauber gemolken worden ist, kann sich der mit diesen Verhältnissen nicht Vertraute kaum eine Vorstellung machen. So