

Der Landwirth.

Wochenbeilage zum „Wiesbadener General-Anzeiger“.

Nr. 16.

Wiesbaden, 31. Mai 1899.

IV. Jahrgang.

Die Bedeutung des Honigs für die Ernährung des Menschen.

Vom wissenschaftlich-ärztlichen Standpunkt dargestellt von Dr. med. O. Ehrhardt, Arzt in Liepzig bei Weimar.

Bei unserer Ernährung hat man immer eine Hauptsache übersehen: man hat stets einseitig auf eine Art von Nährstoffen, aus denen sich unsere einzelnen Nahrungsmittel zusammensetzen, den Hauptnachdruck gelegt und dabei die übrigen Nährstoffe mehr oder minder in den Hintergrund gedrängt und vernachlässigt. Wir brauchen zur Erhaltung unseres Körpers bestimmtes Eiweiß, Fett, Kohlehydrate, Nährsalze und Wasser. Jedes dieser Elemente dient als Lösung- und Transportmittel für die eigentlichen ernährungsbedingenden Nährstoffe. Diese Nährstoffe sind jeder in seiner Art für unseren Körper gleichnothwendig und gleichwichtig. Keines kann von einem anderen in jeder Hinsicht und vollständig ersetzt werden, auf die Dauer jedenfalls nicht. Es war deshalb falsch, immer den Hauptwerth bei der Ernährung auf die Zufuhr von Eiweiß zu legen. Eiweiß ist wohl notwendig, aber es ist nicht allein notwendig und im Uebermaß ebenso von Uebel und schadenbringend, wie jeder andere Nährstoff in allzu großer Menge. Damit möchte ich von vornherein den Einwand entkräften, ebenso einseitig für einen anderen Nährstoff eingetreten zu sein: für den Zucker und zwar für den im Honig enthaltenen Zucker. Die nachfolgenden Zeilen haben lediglich den Zweck, weitere Kreise auf den Werth des im Honig enthaltenen Zuckers hinzuweisen, sie wollen aber nicht den Honig als einen Ersatz für die anderen Nährstoffe hinstellen, sondern dem Honig den ihm gebührenden Platz unter den Nahrungsmitteln zu verschaffen suchen.

Honig besteht bekanntlich zu 79 pCt. aus Zucker, und zwar zu 77 pCt. aus Trauben- (42 pCt.) und Frucht- (35 pCt.)zucker. Das ist sehr wichtig. Denn Trauben- und Fruchtzucker allein werden vom Magen und Darm direkt ins Blut aufgenommen, ohne erst noch eine Umwandlung erfahren zu müssen. Sie ersparen unserem Körper also Arbeit, während Rohzucker, d. h. die Zuckerrübe, aus der unser gewöhnlicher Zucker besteht, erst invertirt, umgewandelt, werden muß, um für unser Blut aufnahmefähig zu werden. Alle unsere Nährstoffe müssen in unserem Körper noch mannigfache und zahlreiche chemische Umsetzungen und Verwandlungen durchmachen: Trauben- und Fruchtzucker allein nicht. Ist der Zucker nun ins Blut aufgenommen, so wird er entweder gleich verbraucht oder zum Vorrath aufgespart als Glykogen in den Muskeln und in der Leber. Glykogen ist im Wesentlichen auch Zucker, von dem Wasser abgespalten ist. Der Zucker dient nun im Körper als Kraftquelle, mit ihm speisen sich unsere Muskeln, sie verzehren ihn, während sie Arbeit leisten. Wir arbeiten also im Wesentlichen mit Zucker. Sind wir müde, so sind wir sofort mit neuen Kräften versehen, wenn wir Zucker zu uns nehmen. Dies ist durch Versuche an Soldaten und an Sportleuten hundertmalig bewiesen. Soldaten wurden gleich wieder dienst- und arbeitsfähig, wenn von ihnen Zucker genossen worden war. Freilich läßt sich auch aus Fett und Eiweiß Zucker in unserem Körper abspalten oder in den Organen als Glykogen aufspeichern, aber wie vieler Arbeit bedarf es erst dazu? Es war daher ein wohlthätiger Gedanke des französischen Professors Chauveau, den Nährwerth eines Nahrungsmittels nicht nur nach seiner Verdaulichkeit, sondern auch nach seinem Vermögen, Glykogen zu bilden, zu schätzen.

Früher berechnete man den Werth eines Nahrungsmittels allein nach seinem Vermögen, bei der Verbrennung so und so viel Wärme zu entwickeln. Man wird jedenfalls nun auch zu berücksichtigen haben, wie viel Glykogen ein Nährstoff zu bilden vermag und aus beiden Eigenschaften seinen Werth schätzen. Nach dieser Methode ist der Werth des Zuckers um volle 67 pCt. über gestiegen als früher. Durch sein bedeutendes Vermögen, Glykogen zu bilden, ist der Honig vermöge seines hohen Zuckergehaltes nicht nur ein gutes, sondern auch ein billiges Nahrungsmittel: er ist billiger z. B. als Rindfleisch und Milch.

Honig ist aber nicht nur ein Nahrungsmittel, sondern auch ein Genußmittel. Sein Aroma ist allbekannt, und der süße Geschmack wirkt fördernd ein auf den Appetit und auf die Abregung der Verdauungssäfte. Daher kommt ihm noch zu, daß er sowohl als Nahrungsmittel als auch als Genußmittel rein, sondern nur verdünnt oder mit anderen Nahrungsmitteln genommen zu werden braucht, um vorthellhaft zu wirken. So giebt es z. B. für Kinder keine bessere und gesündere Speise als Milch mit Honig und Brot, zumal wenn hinterher noch Obst genossen wird.

Von seinem Werthe als Heilmittel mag ich hier nicht reden. Ich erinnere nur daran, welche Rolle das Honigwasser schon in den Zeiten des Hippokrates gespielt hat und schließe mit den Worten Prof. Klemperers in dem soeben herausgegebenen Handbuche der Krankenernährung von Lehden: „Wir haben vor allen Dingen im Honig ein Nahrungsmittel... das wohl geeignet ist, die theueren künstlichen Kohlehydrat-Nährpräparate zu ersetzen...“

... Ein Eßlöffel enthält ca. 75 Calorien d. h. mehr als ein Ei. — Honig wird verhältnismäßig viel zu wenig angewandt.“

Man räume also dem edlen Bienenhonig wieder den verdienten und wissenschaftlich wohl begründeten Ehrenplatz bei der Ernährung von Kindern und Erwachsenen ein!

Allerlei Praktisches.

(1) Woher kommt der Schorf der Ferkel? Ursache derselben ist meistens die Fütterung der säugenden Mutter, der Ferkel und Läufer mit geringwerthigen Nahrungsmitteln, sowie der Mangel an genügenden Räumen, Mangel an reichlicher trockener Streu und zu kalter Temperatur der Ställe. Doch kommt ausnahmsweise das Uebel auch von guter reichlicher Ernährung, sowie bei sonstiger richtiger Haltung der Schweine vor.

(2) Die Verwachsungsprobe. Um eine veredelte Wurzelrebe auf ihre tadellose Verwachsung zu prüfen, nimmt man das Wurzelende in die linke, den veredelten Theil in die rechte Hand und biegt die Rebe zuerst auf- und abwärts. Die meisten Reben halten das gut aus. Der zweite Griff ist der, daß man das Wurzelende nach einwärts gegen den Körper zu, das Veredelte nach auswärts, also vom Körper weg zu drehen beginnt. Wenn die Rebe dies aushält, ohne daß die Veredelung abspringt, so kann man die Rebe beruhigt in den Weingarten setzen. Eine richtige und gute Auswahl der Veredlungen ist die Grundlage eines gleichmäßigen Saftes. Kranke, schlecht verwachsene Reben stoße man unbedingt aus. Nur gesunde Reben geben einen gleichmäßigen, viel versprechenden Weingarten.

(3) Vom Pflanzen. Schon jetzt ist Bedacht darauf zu nehmen, welche Gemüthsarten später nach den abgeräumten Erbsen zu bauen sind. Werden letztere bis Mitte Juni entfernt, so können die Erbsenbeete bestellt werden mit Blumenkohl, Weißkohl, Wirsing, Rosenkohl, Kraut- oder Winterkohl, Kohlrabi, Kohlrüben, Frühkirschen, Schwarzwurzel, Kopfsalat, Sommer- und Winterendivien, Sommer- und Winterrettigen, Speiserüben, Poree, Majoran und anderen Würstkräutern. Alle diese Gemüthsarten können bis zum Herbst sich entwickeln und eine Ernte geben, Schwarzwurzel ausgenommen, die erst nächstes Jahr brauchbare Wurzeln liefert. Wo man dem Boden keinen Stallmist giebt, muß man im Laufe des Sommers und im Herbst fleißig mit Jauche oder sonstigem flüssigem Dünger nachhelfen. Das Aufbringen von Kompost-erde auf die Erbsenbeete an Stelle des Mistes ist ebenfalls gut. Werden die Erbsenbeete erst gegen Mitte Juli oder später leer, so thut man am besten, wenn man sie nur mit Kapuzinerkresse, Spinat oder Perlzwiebeln bepflanzt.

(4) Bei Ziegen habe ich die Beobachtung gemacht, daß dieselben mit großem Wohlbehagen das Fleisch sowohl vom Einmachkürbis, wie auch von den langen, schweren Speisemelonnen verzehren und zwar ziehen sie diesen Vederbissen den Kürbis und Weißrüben vor, wie ich wiederholt versuchte. Auch war der Milchtrag entschieden in den Tagen obiger Fütterung größer als sonst und da auf manchem Hofe, Kompost- oder Erdbäusen diese Gemüthsarten mühselos gedeihen, auch Erträge von 2 bis 3 Centnern per Pflanze liefern, so ist hiermit zur Abwechslung des Winterfutters eine neue Bereicherung der Speisefarte für Ziegen gefunden. Bemerkte sei noch, daß die Kürbisse zerkleinert werden müssen und zwar am besten in nicht zu dicken Streifen oder Scheiben, gerade so wie man Kürbisse zerschneidet. Ein weiteres vorzügliches Futter bilden die Stengel und Blätter von Weichkorn (türkischer Weizen), welche vielfach, nachdem die Weizenkolben ausgebrochen sind, unbenutzt auf den Aedern stehen bleiben oder gar auf Herbstfeuern verbrannt werden, also als werthlos erscheinen, während sie für den Viehhaber von Ziegen ein weiteres, nie verschmähliches Futtermaterial liefern.

(5) Die Tuberkulose der Hühner. Die Tuberkuloseforschung, die seit einigen Jahren im Vordergrund des wissenschaftlichen Interesses steht, bringt noch immer neue Erkrankungen zu Tage. Nachdem zuerst die Verformung des Rindes entdeckt und durch Robert Koch ihre Identität mit der Schwindenheit des Menschen gefunden worden war und nachdem später durch Dr. Pfeiffer in Wiesbaden die Pseudotuberkulose der Vögel entdeckt worden ist, welche sich von der echten Tuberkulose hauptsächlich durch die Form ihres bazillären Erregers und durch das Auftreten in anderen Organen unterscheidet, hat nunmehr Professor Rastucci in Pisa eine dritte Form der Tuberkulose bei den Hühnern entdeckt, welche von derjenigen der Säugethiere sowohl durch den Charakter der Tuberkeln, als auch durch die Eigenschaften ihres Mikroorganismus unterschieden ist. Die Tuberkeln der Hühnerbazilläre zeichnen sich bei mikroskopischer Untersuchung durch den Mangel an Riesenzellen und eine geringe Zahl von Lymphzellen aus. Der Bazillus der Hühnerbazilläre kann im Gegensatz zum echten Tuberkelbazillus auf Kartoffeln als Nährboden nicht ge-

züchtet werden, und er entwickelt sich auch noch bei einer Temperatur von 43 bis 44 Grad, während der Tuberkelbazillus bei mehr als 40 Grad nicht mehr gedeiht. Ein weiterer Unterschied besteht noch darin, daß das Huhn unempfindlich für die Tuberkulose der Säugethiere ist und die Hühnerbazilläre auf die lokale Erkrankung einzelner Organe beschränkt zu bleiben pflegt. Es wird nun noch von Interesse sein, festzustellen, ob zwischen den verschiedenen Formen der Tuberkulose-Erkrankungen irgend ein Zusammenhang namentlich hinsichtlich ihrer Entstehung vorhanden ist.

(6) Probe von Bruteiern. Es ist sehr wichtig, daß man solchen Küden, welche nicht selber im Stande sind, zum Auskuscheln die Eierschalen zu durchbrechen, dabei nachhilft. Dabei muß man jedoch das Ei an der Stelle öffnen, an welcher sich der Kopf des Küchlings befindet. Um das zu erkennen, hält man das Ei an sein Ohr, worauf man unter ständiger Drehung bald die Stelle finden wird, an welcher der Kopf ist, da sich die Stimme des Tierchens hörbar macht.

(7) Es läßt sich unter dem Geflügel keines so leicht aufziehen, wie gerade die jungen Enten; bewahrt man sie in den ersten vierzehn Tagen vor Kälte und füttert sie anfangs mit harigekochten Eiern, die mit Brotkrumen und klein gewiegten Nüssen vermischt werden, so wachsen sie rasch heran und werden früh selbstständig. Auch vom kulinarischen Standpunkte ist es von Wichtigkeit, daß sie schon vom dritten Monate an einen guten Braten liefern.

Handel und Verkehr.

Marktbericht für den Regier.-Bezirk Wiesbaden.

(Fruchtpreise, mitgetheilt von der Preisnotirungskommission der Landwirtschaftskammer für den Regierungsbezirk Wiesbaden am Fruchtmarkt zu Frankfurt a. M.) Montag, 29. Mai. Nachmittags 12^{1/2} Uhr. Per 100 Kilo gute marktsfähige Waare, je nach Qualität, loco Frankfurt a. M. Weizen, hiesiger Mt. 16.50 bis 16.70, Roggen, hiesiger, Mt. 15.50 bis 15.70, Gerste, Nieder- und Pfälzer, Mt. — bis —, Wetterauer, Mt. — bis —, Hafer, hies. Mt. 15.40 bis 16.00. Heu — bis —, Roggenstroh (Langstroh) — bis —, Mt. Wirsingstroh, in Ball, gepreßt 0.00 Mt.

* Dieg, 26. Mai. Rastauer Rothweizen 17.18 bis 17.50 Mt., Roggen, neuer 14.66 bis 15.00 Mt., Gerste — bis —, Mt., Hafer 14.00 bis 15.00 Mt., Raps — bis —, Mt.

* Rannheim, 29. Mai. Amtliche Notirung der dortigen Börse (eigene Devisen). Weizen, pfälzer 17.25 bis 17.50 Mt., Roggen, pfälzer 16.00 bis —, Mt., Gerste, pfälzer 17.50 bis 18.50 Mt., Hafer, badischer 15.50 bis 16.00 Mt., Raps 25.00 bis —, Mt.

* Frankfurt, 29. Mai. Der heutige Viehmarkt war mit 524 Ochsen, 40 Bullen, 716 Kühen, Kindern und Stieren, 309 Kälbern, 135 Hammeln, — Schafflammen, — Ziegenlammern, 955 Schweinen besetzt. Die Preise stellten sich per 50 Kilo Schlachtgewicht wie folgt: Ochsen: a. vollfleischige, ausgewaschene höchsten Schlachtwerthes bis zu 6 Jahren 63—65 Mt., b. junge fleischige, nicht ausgewaschene und ältere ausgewaschene 59—60 Mt., c. mäßig genährte, junge, gut genährte ältere 50—55 Mt., d. gering genährte jeden Alters —, Mt. Bullen: a. vollfleischige höchsten Schlachtwerthes 53—55 Mt., b. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 49 bis 51 Mt., c. gering genährte 00—00 Mt. Kühe und Färsen (Stiere und Kinder): a. vollfleischige, ausgewaschene Färsen (Stiere und Kinder) höchsten Schlachtwerthes 60—62 Mt., b. vollfleischige, ausgewaschene Kühe höchsten Schlachtwerthes bis zu 7 Jahren 56—58 Mt., c. ältere ausgewaschene Kühe und wenig gut entwickelte jüngere Kühe und Färsen (Stiere und Kinder) 42—46 Mt., d. mäßig genährte Kühe und Färsen (Stiere und Kinder) 35—37 Mt., e. gering genährte Kühe und Färsen (Stiere und Kinder) 31 bis 34 Mt. Bezahlt wurde für 1 Pfund: Rinder: a. feinste Rast- (Vollm. Rast) und beste Sauglähner (Schlachtgewicht) 76 bis 80 Pfg., (Lebendgewicht) 46—48 Pfg., b. mittlere Rast- und gute Sauglähner (Schlachtgewicht) 70—74 Pfg., (Lebendgewicht) 42—45 Pfg., c. geringe Sauglähner (Schlachtgewicht) 60—64 Pfg., (Lebendgewicht) 00 bis 00 Pfg., d. ältere gering genährte Kälber (Ferkel). —, Schafe: a. Rastlammern u. jüngere Rastlammern (Schlachtgewicht) 60—62 Pfg., b. ältere Rastlammern und Schafe (Schlachtgewicht) 59—56 Pfg., c. mäßig genährte Hammeln und Schafe (Schlachtgewicht) 00—00 Pfg., d. ausländische Schweine (unter Angabe der Herkunft) 00—00 Pfg.

Die Preisnotirungskommission.



Jeder Landwirth verlange
Preisliste Nr. 4. der berühmten Deutschen
Reichs-Sensen. Grossartige, be-
sonders lang anhaltende, scharfe,
Schneide, leisten noch mal so viel als
gewöhnliche Sensen. Garantie. Viele
Erkennungsschreiben. Preisliste gr. u. fe.
J. Brendel, Maxdorf (Pfalz).