

## X. Deutsche Gesellschaft für öffentliche Gesundheitspflege in Berlin.

Sitzung am 21. Juni 1881.

Vorsitzender: Herr Hirsch.

Schriftführer: Herr Kalischer.

Herr Munk: „Ueber die Scherff'sche condensirte Milch.  
(Das ausführliche Referat befindet sich in No. 36 dieser Wochenschrift.)  
Discussion.

Herr Roloff bemerkt, dass bei der Aufbewahrung der Milch keine besondere Vorsicht angewandt worden ist. Die Milch z. B., die ein Jahr lang aufbewahrt blieb, ist im Sommer bei heisser Witterung übergeben. Wir haben sie durchschnittlich schlecht behandelt, haben sie erst ein Paar Wochen im warmen Zimmer liegen lassen; bald hat sie wagerecht gelegen, bald aufrecht gestanden; dann ist sie ins Laboratorium gewandert und noch verschiedene Male dislocirt, sodass man annehmen kann, so wie sie sich hier gehalten hat, wird sie sich unter allen Umständen halten.

Herr Munk verwahrt sich gegen die Ansicht, dass es sich um peptonisirte Milch handelt. Man könnte, wenn man einen Labgerinnungsversuch macht, darauf kommen, dass das Kasein in Pepton übergegangen ist, denn es findet sich allerdings im Filtrate eine Spur von Pepton, vielleicht eine etwas grössere Menge als in frischer Kuhmilch, indessen in nicht so erheblicher Menge, dass man die Milch als peptonisirt bezeichnen könnte. Ich möchte davor warnen, dem Präparate diesen Namen beizulegen, weil es dadurch in Misskredit kommen könnte.

Herr Prof. Müller fragt, ob einer der Herren im Stande ist, Auskunft zu geben über das Nägeli'sche Conservirungs-Verfahren. Nach dem, was darüber früher mitgetheilt ist, scheint mir dasselbe mit dieser Methode mehr Aehnlichkeit zu haben als mit der Becker'schen Methode. Es wäre sehr interessant, wenn auch diese Methode gleichzeitig am Kraukenbette und bei gesunden Kindern geprüft würde. Der Chemiker hat kaum etwas dabei zu thun, sobald nachgewiesen ist, dass die Milch ohne Zusatz blieb, es erübrigt höchstens den chemischen Stand des Kaseins, event. des Eiweiss genauer zu präcisiren. Aber wer sich mit solchen Arbeiten beschäftigt hat, weiss, wie schwierig sie sind.

Herr Becker: Das Nägeli'sche Verfahren beruht auf denselben Principien, die Milch wird nur statt mit zwei mit drei Atmosphären behandelt. Weil mir die Flaschen bei dieser Methode immer zersprangen, habe ich es nicht weiter verfolgt. Das Scherff'sche ist genau dasselbe wie das Nägeli'sche nur mit kleinen Modificationen.

Nach Herrn Künzel ist das Nägeli'sche Verfahren ebenso wie das Scherff'sche patentirt. Das würde nicht geschehen sein, wenn das Verfahren das gleiche wäre.

Herr Prof. Müller: Ich muss bemerken, dass bei dem Nägeli'schen Verfahren die Milch nicht so stark erhitzt gewesen sein kann. Nach den Proben, die ich vor zwei Jahren auf der Molkereiausstellung gesehen habe, müsste gerade das Umgekehrte der Fall sein. Man spürt das an dem Milchzucker, der ein sehr empfindlicher Thermometer ist.

Herr Becker: Es kommt auf die Höhe der Erhitzung gar nicht an, es handelt sich nur darum, dass die Milch längere Zeit erhitzt wird. Nägeli erhitzt die Milch auch längere Zeit und gebraucht, je nach dem es nothwendig ist, höhere oder niedrigere Temperatur, immer aber über

100°. Wenn man die Milch 8 Tage lang, jeden Tag auf 50° erhitzt, erreicht man auch dasselbe, als wenn man sie kürzere Zeit einer höheren Temperatur aussetzt.

Herr Munk: Es hat mir fern gelegen, irgend wie Vergleiche zwischen den verschiedenen Präparaten ziehen zu wollen. Ich habe nur berichten wollen über die Erfahrungen, welche ich gemacht habe. Ausserdem sind die Zwecke resp. die Aussichten, welche die beiden Milcharten bieten, ganz verschiedene. Wenn Herr Becker selbst sagt, dass seine Milch sich nur 4 Tage hält, kann er eo ipso mit Herrn Scherff nicht concurriren wollen, der es sich gerade zur Aufgabe gemacht hat, die Milch für längere Zeit zu conserviren, damit sie sich zum Handelsartikel eignet und exportfähig wird. Ich glaube, dass die Debatte auf Abwege geräth, wenn wir auf das Nügeli'sche und Becker'sche Verfahren zurückkommen, jede wird natürlich ihre Vorzüge haben und den Zwecken entsprechen, die der Urheber im Auge hat.

Herr Orth: Für die grosse Stadt ist es von Bedeutung, dass die Milch so conservirt ist, dass sie in den kleinen Consum übergehen und in den Kaufläden vertrieben werden kann. Die Milch darf nicht erst in die Stadt transportirt werden und dann conservirt werden. Ich hoffe daher, dass die Landwirthe sich der Frage selbst annehmen werden, mehr wie das bisher geschehen ist.