

Die Erfindung der condensirten Milch hat diesem Wunsche vollkommen entsprochen. — Milch zu condensiren, ist ein einfaches Verfahren; dasselbe besteht darin, die Milch in einem Vacuum zu verdampfen, wodurch sie ihrer Wassertheile nach und nach entledigt wird.

Diese so gewonnene Milch ist eine weißlichgelbe, durchscheinende und dickflüssige Masse, wohlriechend mit einem butterartigen Geschmacke. — Genaue Untersuchungen weisen nach, dass die condensirte Milch alle charakteristischen Merkmale der frischen besitzt und dass solche mit 4 bis 5 Theilen Wasser vermischt, also in verdünntem Zustande, nach 24 Stunden eine Rahmschicht wie die frische absetzt.

Die Milch erscheint in hermetisch geschlossenen Dosen verpackt und lässt sich so jahrelang halten; selbst in geöffneten Dosen verdirbt solche wochenlang nicht.

Mit Beimischung von $2\frac{1}{2}$ Maß Wasser auf 1 Pfund Milch wird ihre ursprüngliche Beschaffenheit wieder hergestellt.

Im Jahre 1866 wurde zum ersten Male in Europa durch die Anlage einer Fabrik in Cham von der Anglo-Swiss-condensed-Milk Company condensirte Milch erzeugt.

Seit der Zeit hat diese Industrie auch in England, Deutschland und Oesterreich festen Fuß gefasst und waren genannte Länder in der Ausstellung gut vertreten.

Bezüglich des Absatzes gibt die englisch-schweizerische Gesellschaft bekannt, dass solche heute in vier Fabriken arbeitet und 4 Millionen Dosen erzeugt; der Werth der durchschnittlichen Jahresproduction beträgt 2,500.000 Francs; 75 Percent des Erzeugnisses consumirt England, 15 Percent der Continent und 10 Percent finden durch englische Häuser Export nach überseeischen Plätzen.

Die Alpina in Luxburg, Canton Thurgau liefert jährlich über eine Million Büchsen, verkehrt somit in einem Betrage von $1\frac{1}{2}$ Millionen Francs und beschäftigt 30 bis 40 Arbeiter.

Die großen Städte, das Bedürfnis nach reiner, unverfälschter Milch erkennend, haben bis jetzt das Meiste davon consumirt.

Berechnet man, dass zur Confervirung nur die beste Milch verwendet wird, dass solche gesund, haltbar und gar nicht kostspielig ist, alle Bequemlichkeit beim häuslichen Gebrauche wie auf Reisen bietet, so ist es gar nicht abzusehen, bis zu welcher Bedeutung der Consum dieses Fabricates noch gelangen kann.

Alle Fabriken von condensirter Milch beobachten ein und dasselbe Verfahren bei der Fabrication, nur ein österreichischer Aussteller, Herr J. Gfall in Innsbruck, macht eine Ausnahme. — Derselbe wendet ein einfaches System an, erwärmt in einem Kessel die Milch auf 65 bis 70 Grad, pumpt diese gewärmte Milch durch Röhren, an deren Mündungen eine gleich der Gieskanne gelöcherte Röhre angebracht ist und lässt so die gepumpte Milch strahlenförmig in den Kessel zurückfallen, während welcher Zeit die Wassertheile verdampfen.

Diese Procedur wiederholt sich so lange, bis die Verdampfung vollkommen stattgefunden hat.

Die nach diesem Verfahren ausgestellte Milch war ebenso ausgezeichnet wie die anderen Sorten. — Diese Art der Fabrication hätte vor dem Vacuum den namhaften Vortheil voraus, dass sich das Product billiger stellen würde und dass sie sich selbst in jeder kleinen Milchwirthschaft einrichten ließe.

Senf- und Essigconferven.

Wenn ein Nahrungsmittel eine allgemeine Verbreitung besitzt, so ist es der Senf, der von allen Ländern in guter und minder guter Qualität ausgestellt worden ist.