

Fachschaft Molkereien Weser-Ems

Der Landesfachschaftsleiter hatte zu vier Versammlungen eingeladen. In Osnabrück am 20., in Lingen am 21., in Leer am 23. und in Oldenburg am 24. November. Sie alle waren gut besucht. Der Landesfachschaftsleiter konnte außerdem die Vertreter der Partei, des Milch- und Fettwirtschaftsverbandes Weser-Ems, der Ernährungsämter, den Kaufsgruppenwarter Tede und den Landesfachgruppenwarter Tejmer begrüßen.

Landesfachschaftsleiter Seeger zeigte in seinen einleitenden Worten auch die Notwendigkeit der Fachsachtsarbeit gerade während des Krieges. Unter anderem werde auch dafür gesorgt, den Nachwuchs kräftig zu fördern.

Der stellvertretende C-Leiter von Wittke sprach über die Marktordnung in der Kriegswirtschaft. Der mit außerordentlichem Fleiß ausgearbeitete Vortrag gab mannigfache Aufklärung. Bei der Behandlung der Regelung des Käsemarktes erwähnte der Vortragende auch die Notwendigkeit der Herstellung von Rohkäse, eine Maßnahme, die bei ihrer Wichtigkeit selbst in einem Gebiet wie Weser-Ems mit der unterschiedlichen Anlieferung von Winter- und Sommermilch und den hohen Anforderungen an die Rückgabe entrahmter Milch notwendig ist. Einen breiten Raum nahm die Aufklärung über das Bezugscheinwesen, die Befreiung der Wehrmacht und die Zusammenarbeit mit den Ernährungsämtern ein. Eine rege Aussprache schloß sich in allen vier Versammlungen an diesen Vortrag.

Einen Vortrag über milchwirtschaftliche Tagesfragen hielt stellvertretender Abteilungsleiter Dürsteler in Leer und in Oldenburg. In Osnabrück und in Lingen trat für ihn Geschäftsführer Schwerdtfeger ein. Es wurde darin anerkannt, daß nur in den allergeringsten Fällen noch Rahm abgefleiert wird, aber auch nur dann, wenn gar keine Möglichkeit zur Milchablieferung und Milcherfassung besteht. Andererseits müsse das Vertrauen der Milchlieferer, namentlich solcher, die früher nicht erzieht wurden, durch genaue Annahme der Milch und sorgfältige Ausgabe der entrahmten Milch und der Milcherzeugnisse gewonnen werden. Die Zusammenarbeit mit den Oberleitungsprüfern könne hier außerordentlich nützlich wirken. Zur Ueberbrückung örtlicher Schwierigkeiten in der Tonnenbeschaffung usw. wurden Auswege aufgezeigt und ferner auf weitere Betriebsfragen eingegangen. Auch dieser Vortrag rief eine längere Aussprache hervor.

Zum Schluß der Versammlung sprachen der Geschäftsführer Schwerdtfeger und in Oldenburg der Vorsitzende des Milch- und Fettwirtschaftsverbandes Weser-Ems Hauptabteilungsleiter Ill Kolloff über das Wesen der Marktordnung im Kriege, über die Bedeutung der Milch- und Molkereiwirtschaft und über die Pflichten der Betriebsführer und Gesellschaftermitglieder in den Betrieben. Die Kleinarbeit der vergangenen Jahre haben in den letzten Wochen ihre Bewährungsprobe bestanden. Das gute Vertrauensverhältnis zwischen den Betrieben und dem Verband sei nicht zuletzt durch die reißende Tätigkeit des Landesfachschaftsleiters, des Kaufsgruppenwarters und des Landesfachgruppenwarters.

Ringens Bierzigste!

Die 40. Zuchtviehversteigerung mit einer Besichtigung von 50 Bullen und 80 Rindern war züchterisch ein voller Erfolg. Züchter und Käufer waren mit dem Zuchtgut und den Preisen zufrieden.

Versuchsweise waren zwei vierjährige Prämienbullen zur Versteigerung zugelassen; beide konnten mit einer 1. Züchtererhaltungsprämie ausgezeichnet werden. Sie wechselten auch den Besitzer. „Jensart“ 2657 hat drei Jahre in der Stierhaltungsgenossenschaft Berden gestanden und ging an die Gutsverwaltung Grumsmühlen. Dieser äußerst geschlossene und feste Bulle ist ein „Jens“-Sohn und stammt aus der besten Leistungslinie „Karla“ 12879 von Beer in Beesten. Die Mutter war im Jahre 1938 mit einer Jahresleistung von 10 039 Kilogramm Milch, 324 Kilogramm Fett mit 3,23 v. H. die Höchstleistungslinie des Emslandes und ist mit einer Lebensleistung von 51 499 Kilogramm Milch, 1702 Kilogramm Fett mit 3,30 v. H. in das Dauerleistungsbuch eingetragen. — „Luchs“ 2771 der Stierhaltungsgenossenschaft Bokelerweg stammt von dem ostfriesischen Angeldbullen „Ludner“, aus einer „Nordstern“-Tochter und führt in der 4. Geschlechterstufe zweimal Nero-General-Blut. Die Mutter hat eine vierprozentige Härseleistung. Dieser ebenfalls recht tiefe und geschlossene Bulle ging an die Stierhaltungsgenossenschaft Apeldorn.

Es folgten dann in der Prämierung zwei eineinhalb-jährige Bullen, wovon der schwere „Bomberg“-Sohn „Bunter“ seinem Namen Ehre machte.

Den Glanzpunkt der Versteigerung bildeten die Näherlingsbullen. An der Spitze stand der „Primus“ 3135, ein Pollux-Sohn aus Wesselinus-Tochter, gezüchtet von Feldmann in Moor-

lage. Die Mutter gab als Härse 4683 Kilogramm Milch, 187 Kilogramm Fett mit 3,99 v. H. Der Bulle war sehr fest geschlossen und tief und ging an die ausstrebende Stierhaltungsgenossenschaft Neuderzum.

Der zweite gleichwertige Bulle war „Lotte“ 3130, gezüchtet von Wighen in Weisingen. Dieser Jungbulle war noch etwas breiter und schwerer und erzielte den Spitzenpreis der Versteigerung. Auch hier ist die Mutterleistung mit 175 Kilogramm Fett und über 3,70 v. H. recht gut.

An dritter Stelle stand im knappen Rahmen, aber außerordentlich typisch „Silon“ 3151 aus Herkumermühle, der als Nachfolger für „Luchs“ an die Stierhaltungsgenossenschaft Bokelerweg ging.

Es folgten dann fünf Bullen mit II. Preisen und drei mit III. Preisen. Außer diesen fünfzehn Prämienbullen wurden noch siebzehn Herdbuchbullen versteigert.

Bei den Rindern war die Beschaffenheit im großen und ganzen gut; 6 wurden mit I., 8 mit II. und 4 mit III. Preisen ausgezeichnet.

Die dreißig Junge der Eberversteigerung der Schweinezüchtervereinigung Osnabrück-Emsland fanden zu zufriedenstellenden Abzug.

Seife aus Fettabfällen

Der Anregung einer Bäuerin folgend berichte ich über Erfahrungen beim Seifeloschen.

In allen Baurkammern meiner Heimat sehen große irdene Töpfe, in die im Laufe des Jahres Fettabfälle aller Art wandern. Schwarten, die Ränder vom Speck usw. werden gesammelt und, wenn genügend vorhanden ist, zu Seife verlost. Auch die Fettelle eingegangener Schweine lassen sich gut verwenden. Die Bäuerinnen dort verwenden diese Seife zur Wäsche und allen sonstigen Reinigungsarbeiten im Haushalt. Es gibt viele Haushaltungen, in denen das ganze Jahr hindurch Kernseife nicht gekauft wird. Die selbstgelochte Seife schäumt nicht so gut wie die gekaufte, ist jedoch in der Reinigungswirkung dieser mindestens gleichwertig.

Wenn man zum Rezept I $\frac{1}{2}$ kg Leinsamen und $\frac{1}{2}$ kg Kolophonium mitlocht, verbessert man die Güte der Seife erheblich.

Seifenrezepte:

I: $\frac{1}{2}$ kg Fettabfälle
 $\frac{1}{2}$ kg Seifenstein
(Natriatron)
 $\frac{1}{2}$ l Regenwasser
125 g Kochsalz

II: 4 kg Fett
12 l Regenwasser
 $\frac{1}{4}$ kg Seifenstein
500 g Kochsalz

Die Gefäße, in denen man Seife kochen will, leiden sehr. Es ist daher eigentlich notwendig, daß man einen Kupferkessel dafür zur Verfügung hat. Es ist auch darauf zu achten, daß das Gefäß groß genug ist, weil die Masse sehr leicht überkocht. Man darf es außerdem aus dem gleichen Grunde nur bis zur Hälfte füllen.

Das Verhältnis von Fett, Seifenstein und Wasser muß stimmen, damit die Seife die richtige Beschaffenheit bekommt. Man gibt die Zutaten in den Kessel und kocht die Masse 3 bis 4 Stunden bei kleinem Feuer und häufigem Umrühren. Eine stetige Beobachtung ist notwendig, damit ein Ueberkochen vermieden wird. Das Salz gibt man etwa eine halbe Stunde vor Beendigung der Kochzeit hinzu. Leinsamen und Kolophonium kocht man die ganze Zeit über mit.

Die fertige Masse füllt man in ein Holz- oder Tongefäß und läßt sie langsam erstarren, am besten im warmen Raum, damit das Erhärten langsam vor sich geht. Dann schneidet man die Seife in Stücke und trocknet sie vor dem Gebrauch. Je härter die Seife ist, desto sparsamer ist sie in der Verwendung. Es ist also zu empfehlen, sie nicht gleich nach der Fertigstellung zu benutzen, sondern sie mindestens einige Wochen trocknen zu lassen. Ist die Masse zu weich, so kocht man sie mit $\frac{1}{4}$ oder $\frac{1}{2}$ kg Seifenstein nochmals auf.

Die Seifenmasse ist sehr ätzend. Es ist also zu vermeiden, daß die Kleidung damit bespritzt wird und die Hände zuviel mit ihr in Berührung gebracht werden. Diese müssen überdies frei von Wunden und Verletzungen sein.

Die nach dem Ausschneiden der Seife im Kessel verbleibende Lauge ist außerordentlich scharf. Man kann sie zu Scheuerzwecken verwenden, oder zum Wegbeizen von unerwünschtem Gras- und Unkrautwuchs. Ist ein derartiger Verwendungszweck nicht gegeben, dann muß sie so vernichtet werden, damit sie bei Tieren und Pflanzen keinen Schaden anrichten kann.

Die Lauge soll auch zur Herstellung einer Art Schmirerleife verwertet werden können. Dazu gibt man sie durch ein Sieb und kocht sie danach ein, bis sie eine seifige Beschaffenheit erhalten hat. Nir ist diese Verwendungsmöglichkeit der Lauge aus der Praxis nicht bekannt.

Tö.

Schluß der Schriftleitung ist regelmäßig am Montag um 16.30 Uhr, Schluß der Anzeigenannahme am Dienstag um 12 Uhr

1453