

Gegen die Lebensmittelvertheuerung.

Getreide, Mehl, Brot, Vieh, Fleisch, Butter, Milch, Kohlen zc. sind erheblich teurer geworden; jede Hausfrau weiß davon zu erzählen. Noch scheint diese Preissteigerung nicht abgeschlossen, ein Artikel sucht den andern nach sich zu ziehen.

Die Erhöhung der Arbeitslöhne vermag damit nicht Schritt zu halten, das Einkommen der Beamten bleibt unverändert dasselbe, das Zinseinkommen dagegen vermindert sich mit dem Sinken des Zinsfußes, und mancher Gewerbepredienst nimmt ab, weil die Vertheuerung unentbehrlicher Lebensmittel den Verbrauch anderer Gegenstände im Volke einschränkt. Wie soll das enden?

Warum sind denn die Lebensmittel so teuer geworden? Etwa nur deshalb, weil die Ernten 1888 und 1889 weniger günstig ausgefallen sind? Nein. Dank der Entwicklung der Verkehrsmittel der Neuzeit würden die Ernten der ganzen Welt sich ausgleichend vertheilen, wenn nicht die Zölle an den deutschen Grenzen die Einfuhr ganz außerordentlich erschweren und verteuern. Das Erntewetter ist nicht verschieden, haben und drüben von den deutschen Grenzpfählen. Und doch sind unmittelbar jenseits der Grenze die Lebensmittel so viel billiger, daß, wie von allen Seiten gemeldet wird, die Grenzbewohner, Mann, Frau und Kind, tagtäglich schaarenweise über die Grenze pilgern, um sich den Lebensbedarf an Brot, Mehl, Fleisch, Butter zc. billig aus dem Auslande herüberzuholen. Grenzbewohnern ist es bekanntlich gestattet, geringe Mengen von Lebensmitteln zollfrei einzuführen. Wer aber nicht in der Nähe der Grenze wohnt, muß die ganze Vertheuerung durch die Zölle ertragen. **Deshalb die hohen Preise.**

In Danzig kostet beispielsweise die Tonne Roggen, verzollt zum Konsum des Inlandes, 152 bis 154 Mk., unverzollt dagegen als Transitwaare für das Ausland nur 102 Mk. Ebenso stellen sich die Weizenpreise, verzollt auf 175½ Mk., unverzollt auf 132 Mk.

Sind solche Lebensmittelzölle gerechtfertigt? Durchaus nicht. Als ungerechtfertigt sind die früher derart bestehenden Zölle bis 1865 fast vollständig abgeschafft worden. Seit 1879 aber sind Lebensmittelzölle durch den Fürsten Bismarck in früher ungekannter Höhe wieder eingeführt und seitdem fortgesetzt erhöht worden. Die 1879 eingeführten Getreidezölle von 10 Mk. auf die Tonne Brotkorn wurden 1885 auf 30 Mk. und 1887 auf 50 Mk. erhöht.*

Zu der Vermehrung und Erhöhung der Zölle sind auch neue und erhöhte Steuern auf den inländischen Verbrauch gekommen.

Vor dieser Ära der neuen Steuern betragen die Einnahmen aus Zöllen und Verbrauchssteuern des Reiches im Jahre 1878/79 264 Millionen Mk., für das Jahr 1889/90 aber sind diese Einnahmen auf 650 Millionen Mk. zu schätzen. Das ergibt eine Mehrbelastung des Volkes von jährlich 400 Millionen Mk., das sind durchschnittlich über 40 Mk. für eine aus 5 Personen bestehende Haushaltung.

Der Getreidezoll bringt in diesem Jahre an 100 Millionen Mark ein, die seit 1857 bestehende neue Verbrauchsabgabe auf den Branntwein über 100 Millionen Mark, der 1878 eingeführte Petroleumzoll 40 Millionen Mark. Die 1879 eingeführten Holz- und Eisenzölle ergeben 19 Millionen Mark, während die 1880 eingeführten und 1885 erhöhten Zölle auf Vieh, Fleisch, Schmalz, Butter, Käse 12 Millionen Mark abwerfen. Der Zoll und die inländische Steuer auf Tabak sind seit 1879 derart erhöht worden, daß der Tabak jetzt mit 50 Millionen Mark statt früher mit 13 belastet ist. Der Kaffee ist seit 1879 um etwa 6 Millionen Mark stärker belastet; die Zölle auf Reis sind im Verhältnis von 3 zu 4, die Zölle auf Gewürze im Verhältnis von 39 zu 50 erhöht worden. Der Theezoll ist verdoppelt. Dazu kommen erhöhte Zölle auf alle Textil-, Glas-, Papier-, Thonwaaren u. s. w. Fast kein einziges Fabrikat wird mehr zollfrei eingelassen.

Nirgend ist dagegen eine nennenswerte Ermäßigung zu verzeichnen. Die Brauststeuer ist unverändert geblieben, ebenso die Salzsteuer.

*) In welchem Umfange sich die Lebensmittel verteuert haben, ergibt ein Vergleich der amtlichen Durchschnittspreise der wichtigsten Lebensmittel im Monat Oktober 1889 mit demselben amtlichen Verzeichnis aus dem Oktober 1887. Bekanntlich ist kurz vorher, im November 1887, die Erhöhung der Getreidezölle erfolgt, welche auch eine Vertheuerung der Futtermittel und damit auch eine Erhöhung der Fleischpreise nach sich gezogen hat. Die Preise in den Klammern bedeuten die betreffenden Preise aus dem Oktober 1887. Es ergibt sich also, daß gezahlt wurden in den Oktobermonaten 1889 und 1887 für je tausend Kilogramm:

Weizen 182 (154) Mk., Roggen 161 (116) Mk., Gerste 156 (124) Mk., Hafer 154 (106) Mk., Roggerbren 223 (205) Mk., Speisebohnen 287 (259) Mk., Binsen 456 (445) Mk., Nichtstroh 62,8 (40,2) Mk. Ferner wurden gezahlt für je ein Kilo Rindfleisch 1,22 (1,16) Mk., Schweinefleisch 1,43 (1,20) Mk., Kalbfleisch 1,22 (1,11) Mk., Hammelfleisch 1,20 (1,15) Mk., geräucherter inländischer Speck 1,84 (1,60) Mk., Eibutter 2,26 (2,21) Mk., Weizenmehl No. I 0,33 (0,30) Mk., Roggenmehl No. I 0,27 (0,24) Mk., inländisches Schweineschmalz 1,71 (1,53) Mk. Für ein Schock Eier betrug der Durchschnittspreis 3,75 (3,48) Mk.

Die Preissteigerung beträgt also für Weizen 18,2 pCt., Roggen 38,8 pCt., Gerste 25,8 pCt., Hafer 45,3 pCt., Roggerbren 11,5 pCt., Speisebohnen 10,8 pCt., Binsen 2,5 pCt., Nichtstroh 56,2 pCt., Rindfleisch 5,2 pCt., Schweinefleisch 19,2 pCt., Kalbfleisch 10 pCt., Hammelfleisch 4,3 pCt., geräucherter inländischer Speck 15 pCt., Eibutter 2,3 pCt., Weizenmehl 10 pCt., Roggenmehl 12,5 pCt., inländisches Schweineschmalz 11,8 pCt., Eier 7,8 pCt.

Eine Ermäßigung der Preise hat nur stattgefunden bei Kartoffeln von 43,7 auf 42,7 Mk. und bei Heu von 60,9 auf 60,7 Mk. Kartoffeln und Heu sind bekanntlich durch die Zollpolitik nicht getroffen worden

Der Volkshaushalt aber ist nicht bloß um jene 400 Millionen Mark jährlich höher belastet, mit der Verteuerung der Einfuhr aus dem Auslande sind auch die Preise der inländischen Produkte gesteigert worden, ohne daß die Reichsstaatskasse, abgesehen von den mit inländischen Verbrauchssteuern belasteten Gegenständen, einen Vorteil davon hat. So hat die Einführung der Getreidezölle auch eine Verteuerung des inländischen Brottorns um 50 Mark für die Tonne nach sich gezogen. Dadurch ist das Kilo Brot mit etwas über 6 Pfg. verteuert. Der Haushalt einer Arbeiterfamilie, welche täglich 4 Pfund verzehrt, ist infolgedessen jährlich um 45 Mk. höher belastet. Die Getreideteuerung aber verteuert nicht bloß die menschliche Nahrung, sondern auch das Viehfutter. Der Hafer ist mit 40, der Mais mit 20 Mk. Zoll auf die Tonne belastet. Das teure Futter hat vielfach eine Einschränkung der Viehzucht mit sich gebracht. Infolge davon und der erhöhten Viehzölle (für den Ochsen beispielsweise 30 Mk., das Schwein 6 Mk.) und der Fleischzölle (20 Pfg. auf das Kilo) sind die Fleischpreise gestiegen. Ebenso hat die Einschränkung der Viehzucht eine Verteuerung von Butter und Milch zu Wege gebracht, die Einführung der Schmalzzölle und Speckzölle eine Verteuerung auch dieser nothwendigen Lebensmittel.

Einen Maßstab dafür, wie jede Haushaltung gegenwärtig infolge der Reichsgesetzgebung in Deutschland belastet ist, ergiebt nachstehende Uebersicht.

Kilo Mehl		Es sind durch Zölle und Steuern unter Anderem belastet:		Kilo Schmalz	
"	Brot	mit	8 1/2 Pfg.	"	mit 10 Pfg.
"	Hülsenfrüchte	"	6 1/2 "	"	frisches Fleisch " 20
"	Kaffee	"	2 "	"	Tabak " 50 bis 100 "
"	Zucker	"	40 "	"	Milde Cigarren bis 10 Mk.
"	Salz	"	20 1/2 "	"	Schoß Bier mit 12 Pfg.
"	Gewürz	"	12 "	"	Liter Petroleum " 6 "
"	Wein	"	50 "	"	Bier " 1 "
"		"	4 "	"	Branntwein " 26 bis 35 "

Dazu kommt noch die Kohlenteuerung. Auf den Kohlen lastet allerdings kein Zoll, aber die Tarife der Staatsbahnen sind durch 42 Ausnahmetarife künstlich so eingerichtet worden, daß sie die Einfuhr ausländischer Kohlen aus Böhmen, England, Belgien zc. erschweren, dagegen die Ausfuhr inländischer Kohlen erleichtern, wodurch in zweifacher Richtung auf eine Preissteigerung hingewirkt wird.

Auch dies verschuldet die neue Wirtschaftspolitik, die in Wahrheit eine Verteuerungspolitik ist. Aber Fürst Bismarck für sich allein würde nicht im Stande gewesen sein, solche wirtschaftspolitische Bahnen zu beschreiten, wenn er nicht dafür eine gefügige Mehrheit im Reichstag gefunden hätte. Nur in der Zeit von 1881—1884 trat in der Verteuerungspolitik ein Stillstand ein, weil zu jener Zeit die freisinnige Partei dreifach so stark war im Reichstage wie gegenwärtig. Durch die letzten Reichstagswahlen, welche von falschem Kriegslärm beeinflusst wurden, hat aber der Reichstag eine Zusammensetzung erhalten, welche 1887 die erwähnten Erhöhungen der Kornzölle um 20 Mk. und eine Verteuerung des Branntweins um 70 Mk. pro Hektoliter Alkohol bewirkte.

Die in einigen Wochen bevorstehenden Reichstagswahlen aber geben dem deutschen Volke Gelegenheit, darüber zu entscheiden,

ob eine Fortsetzung solcher Verteuerungspolitik oder eine Rückkehr zur früheren Verwohlfleinerungspolitik in betreff der notwendigen Lebensmittel des Volkshaushalts stattfinden soll.

Die Pläne der Regierung waren schon gerichtet auf eine noch weiter gehende Verteuerung der Lebensmittel. Verlangte doch 1887 die Regierung eine Erhöhung der Getreidezölle sogar bis zu 60 Mk., während 1886 eine neue Branntweinsteuer von 120 Mk. (jetzt 70 Mk.) und 1879 eine Erhöhung der Tabakzölle auf 140 Mk. (statt jetzt 85 Mk.) verlangt wurde. Auch eine Erhöhung der Brausteuer ist mehrfach verlangt und angekündigt worden.

Darum Ihr **Bürger, Hausväter, Wähler,**

**Wählt keinen Lebensmittelverteuerer
mehr in den Reichstag,
wählt einen freisinnigen Mann!**

Die deutsche freisinnige Partei ist die einzige größere Partei im Reichstage, welche von Anfang an gegen die falsche Wirtschaftspolitik und die künstliche Verteuerung der Lebensmittel durch Maßnahmen des Reiches und des Staates rückhaltlos und entschieden eingetreten ist.

Die Expedition der „Freisinnigen Zeitung“, Berlin SW., Zimmerstraße 8, versendet von diesem und andern in ihrem Verlage erschienenen Wahlflugblättern gegen vorherige Einsendung des Betrages portofrei je 1000 Exemplare für 3 Mk. 50 Pfennig, je 500 Exemplare für 2 Mk., je 100 Exemplare für 1 Mk.

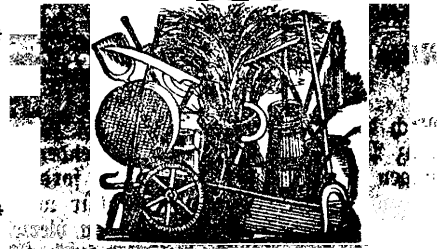
Tägliche Uebersichten über die Wahlbewegung giebt die **Freisinnige Zeitung** in Berlin. Jede Postanstalt nimmt Abonnements an zum Preise von 3 Mk. 60 Pf. pro Quartal, von 2 Mk. 40 Pf. für die beiden letzten Monate des Quartals und von 1 Mk. 20 Pf. für den letzten Monat des Quartals.

Verantwortlicher Redakteur: Alexander Giesen, Berlin. — Verleger: „Fortschritt, Actiengesellschaft“. Druck von Hempel & Co., Berlin SW., Zimmerstr. 7.

Landwirthschaftliche Mittheilungen.

Gratisbeilage der „Altpreussischen Zeitung“.

Erscheint wöchentlich einmal und wird den Abonnenten der „Altpreussischen Zeitung“ gratis verabfolgt.



Geeignete, kurz gefasste Beiträge werden stets gern entgegengenommen und sind an die Redaction zu senden.

Druck und Verlag von H. Gaark in Elbing. — Redigirt unter Verantwortlichkeit des Herausgebers.

Nr. 7.

Elbing, den 12. Februar 1890.

VIII. Jahrgang.

Ueber den Verschlag, das Verfangen, bei Pferden.

Der Verschlag, das Verfangen, besteht in einer Entzündung der Fleischtheile des Hufes. Die Entzündung wird immer eingeleitet durch hochgradige Blutüberfüllung, die zum Austritt wässriger Stoffe aus den Adern in das umliegende Gewebe Veranlassung giebt. Da nun der Hornschuh keine Nachgiebigkeit hat, so muß durch den Druck der in die Weichtheile ausgeschwizten Feuchtigkeiten ein großer Schmerz hervorgerufen werden, weil bekanntlich diese Huftheile von einem hochentwickelten Nervengeflechte durchzogen werden. Aus diesem Grunde stehen die Thiere so gespannt da und stöhnen beim Gehen. Wird nun die Feuchtigkeit nicht wieder aufgesogen, so veranlaßt sie Abhebung des Hornschuhes (hohle Wand) und Senkung des Fußbeines mit Empormöbung der Sohle (Knoll-, Bollhuf) — und Ringelhuf durch das an der Zehe schneller erfolgende Wachstum gegenüber der Hintanhaltung desselben an den Trachten. Es haben deshalb verfangene Pferde stets Ringe am Hufe aufzuweisen, und ist beim Kaufe besonders darauf zu achten, namentlich wenn die Sohle hervorgehoben ist.

Die Entstehung des Verschlages ist entweder auf Erkältung oder unpassende Fütterung zurückzuführen (sog. Verfüttern).

Bezüglich der ersteren kommt es häufig vor, daß Thiere, welche erhitzt sind, durch Gräben oder fließendes Wasser getrieben werden und sich hierdurch verfangen. Plötzliche Regenschauer bei heißer Witterung, kaltes Tränken nach der Arbeit, ein zugiger Stall können dieselbe Veranlassung geben.

Was nun das sogenannte Verfüttern anlangt, so sind es namentlich schwere, ungenohnte Futterstoffe, die das Verfangen zu Wege bringen: Erbsen, Wicken, Bohnen u. s. w.

Bei Behandlung des Verschlages kommt es hauptsächlich auf ein kräftiges frühzeitiges Eingreifen an; wird dies verabsäumt, so ist es in der Regel schwer, eine Genesung herbeizuführen.

Der größte Fehler ist es, beim Verschlag die Ableitung zu versäumen. Durch das Deffnen einer Vene am Fessel oder am Halse wird dies am ausgiebigsten erreicht. Wo man von demselben absteht, empfiehlt es sich, zweistündlich eine flüchtig-erregende, stark wirkende Einreibung an der Krone bis zum Schienbein zu machen. Die Roethe ist jedoch zu schonen, weil die Beugestelle im Fesselgelenk leicht rissig wird und durch die fortwährende Bewegung daselbst schlecht heilt. Eine wirksame Einreibung ist: 30 g Terpentinöl, 120 g Kampherspiritus und 15 g Salmiakgeist. Vor Gebrauch zu schütteln. Innerlich verabreicht man vortheilhaft ein Abführmittel, welches am besten in Glaubersalz besteht und unterstützt den Rothabgang durch laue Klystiere. Das Stellen in kaltes Wasser ist zweckmäßig nur

dann anzuwenden, wenn die Hitze in den Hufen allzustark ist. Es ist ja richtig, daß die Kälte die Gefäße zur Zusammenziehung veranlaßt, somit die Blutmenge verringert, allein ebenso richtig ist, daß lang anhaltende Kälte eine Lähmung hervorruft und so das Uebel verschlimmert. Es ist deshalb von einer tagelangen Kühlung durchaus abzurathen. Die Pferde sind, selbst wenn sie schlecht gehen können, zum Laufen auf der weichen Streu anzuregen. Am besten stellt man sie in einen Losstand und treibt sie alle 3 Stunden zur Bewegung an, um die Ausscheidungs Massen schneller zur Aufsaugung zu bringen.

Am dritten, spätestens am achten Tage kann ein verfangenes Pferd bei regelmäßigem Verlauf wiederum im Dienst sein. Wenn freilich die ausgeschwizten Massen nicht aufgesogen werden, womöglich zur Eiterung gelangen, bleibt das Lahmgehen bestehen; es kommt zur Bildung von Knollhufen, die Zehe wulstet bärentaschenartig auf. Hier ist durch den Verschlag nachzuhelfen. Die Zehe ist niederzuschneiden, d. h. von oben herab, nicht von der Sohle her; unter dieselbe ist vielmehr so viel künstliches Hufhorn oder eine Unterlage zu geben, wie hinten an den herabgeschnittenen Trachten theilen niedergeschnitten worden ist. Nach und nach findet eine Verschiebung des herabgedrängten Fußbeines statt, und eine gesündere Entwicklung des Horns, wie bei regelrechten Hufen, tritt ein. Die untere Hufenentzündung kann unter Umständen sogar zur Abtrennung der Hornkapsel, zum Ausschubben führen. Mitunter auch bildet sich unter der abgestoßenen oberen Hornschicht eine neue untere, die beim Ausschneiden zu Tage tritt. In allen Fällen ist bei verfangenen Pferden stets mit großer Vorsicht auf den Verschlag zu achten, am meisten aber zu empfehlen, sofort die angemessene Behandlung eintreten zu lassen.

Als Vorbeugungen empfiehlt es sich, die Thiere vor schneller Abkühlung zu schützen, sie aber nicht zu sehr zu verweichlichen und für Abhärtung zu sorgen. Aus diesem Grunde ist es erforderlich, daß die Pferde lustige, gesunde Stallungen haben und in denselben nicht mit schweren Decken bedeckt werden. Gerade die Haut ist ein Organ, welches sich leicht verweichlichen läßt; Abhärtungen derselben kommen dem gesammten Körper zu statten. Ist man auf der Reise gezwungen, durch Bäche oder Gräben zu fahren oder zu reiten, so thut man gut, die Thiere demnächst traben zu lassen und nicht zu dulden, daß sie hierauf still stehen. Kaltes Saufen ist zu vermeiden, wenn die Thiere erhitzt sind. Wo kein überschlagenes Wasser zu bekommen ist, schüttet man zweckmäßig etwas Kleie in's Getränk, oder läßt nicht zu viel mit einem Male saufen. Kalte Regenschauer sind durch Bedeckungen unschädlich zu machen. Schwere Futterstoffe sind nur in kleinen Portionen

zu geben. Es empfiehlt sich, wenn es kein anderes Futter giebt, dasselbe auf mehrere Male einzutheilen und demselben etwas Salz beizufügen. Das letztere hilft verdauen und bewirkt leichteren Rothabgang. Nach anstrengenden Touren sind die Thiere gut abzureiben und ihnen etwas Heu vorzulegen, während das Tränken frühestens nach $\frac{1}{2}$ Stunde erfolgt, worauf alsdann auch das eigentliche Futter verabreicht werden kann.

Brenntorf als Torfstreu.

„Bei schlechter Strohernte“, — schreibt Prof. Gartel in seinen Mittheil. des Vereins zur Förderung der Moorkultur im Deutschen Reich — „welche viele Gegenden im letzten Jahre gemacht haben, ist vielfach nothwendig, eine Ergänzung des Streumaterials zu schaffen. Torfstreu zu kaufen, ist theuer, sie selbst anzufertigen, erfordert Zeit. Auf sehr vielen Gütern ist aber Vorrath von Brenntorf vorhanden, welcher sich verhältnißmäßig leicht durch den Ankauf von Kohlen ersetzen läßt. Insofern sich solcher Torf zur Streuverwendung eignet, ist der Ersatz durch Kohlen auch deshalb vortheilhaft, weil er sich für Brennzwede nicht sehr empfiehlt; denn nur derjenige Torf ist für Streuzwede brauchbar, welcher locker und leicht, wenig Heizkraft besitzt. Wo sich aber ein solcher findet, und das ist nicht selten der Fall, braucht er nur zerrissen zu werden, um ihn sofort als Streu in den Ställen verwenden zu können. Sehr oft läßt sich dieses Zerreißen nach dem vom Direktor Rothbart auf der Generalversammlung vorigen Jahres vorgeschlagenen Verfahren dadurch bewirken, daß man den fertigen Torf durch eine Drechmaschine gehen läßt; wenn man die Maschine so weit wie möglich stellt, so wird es wohl in den meisten Fällen ohne Schwierigkeiten geschehen können; wo ein Reißwolf vorhanden, ist dieser am besten dazu geeignet. Die Drechmaschine bietet den Vortheil, daß dabei gleichzeitig eine große Menge des Staubes gesondert wird. Wäre der Torf zu hart, um durch die Maschine genügend zerkleinert zu werden, so würde dadurch allein schon die Brauchbarkeit des Torfes in Zweifel gestellt; freilich nicht für seinen Wert in Bezug auf die Dungkraft des dadurch erzeugten Mistes. Ich sah im vorigen Sommer auf einem Gute in österreichisch Galizien Früchte auf einem geringen Sandboden, wie ich sie auf den besten Boden nicht schöner gefunden habe. Dort wurden seit Jahren alle Ställe mit Mooreerde eingestreut; für die Felder ist dies ein wundervolles Verfahren, aber der Schmutz in den Ställen war so, daß bei uns wohl kaum ein Landwirth sich dazu entschließen würde, es ebenso zu machen. Dies müssen wir in Bezug auf die Qualität des Torfes gleichzeitig berücksichtigen. Wir wollen kein Moor und keinen Torf verwenden welcher nicht genügende Aufsaugungsfähigkeit

befigt, um die Feuchtigkeit zu binden, und welcher nicht durch seine lose Beschaffenheit diejenige Elastizität hat, um den Thieren ein gutes Lager zu bieten. Enthält derselbe etwas mehr erdige Bestandtheile, als für ein reichliches Lager erwünscht ist, so kann man sich durch ein Ueberstreuen geringer Stroh mengen helfen. Je nach der Qualität des Torfes hat man weiter zu beachten, daß auch die Art der Einstreu verschieden sein muß. Gute Torfstreu soll nach der Ansicht und den Erfahrungen des Direktors Rothbart 9 Tage im Stalle liegen bleiben. Die aus Brenntorf angefertigte Streu wird fast stets eine geringere Aufsaugungsfähigkeit besitzen als gute Torfstreu, und daher auch öfter erneuert werden müssen.

Ob ein Torf zu Streuzwecken brauchbar sei, hängt also in erster Reihe von seiner Aufsaugungsfähigkeit ab, daneben kommt sein Gehalt an Staub und feinerdigen Bestandtheilen in Betracht; diese werden durch die Dreschmaschine zu einem großen Theil abgefordert und können dann als Mull für die Aborte benutzt werden. Die Praxis wird ja am besten über die Brauchbarkeit entscheiden, aber sonst ist die Moor-Versuchsstation in Bremen dazu berufen und jederzeit bereit, ihr Urtheil abzugeben. Jedenfalls können sich viele Landwirthe auf diesem Wege billig Streu beschaffen und dadurch ihren Feldern für das kommende Jahr einen guten Dünger sichern."

Gaushackenes Brod.

Eine Mitarbeiterin von „Für's Haus“ schreibt: Ich verbrauchte in meinem Haushalt wöchentlich für 6 M. Brod und entschloß mich, um in diesem Punkte zu sparen, fortan unser Brod selbst zu backen. Der Erfolg war so befriedigend, daß ich mein Verfahren zur Nachahmung für diejenigen Hausfrauen mittheile, welche, wie ich, sparen müssen. Ich liefere in die Mühle einen Zentner Roggen, dafür bekomme ich etwa 34—36 Kilogr. Mehl; das Uebrige ist Kleie, die ich für unsere kleine Landwirthschaft brauche und früher kaufen mußte. Für solche, die keine Landwirthschaft haben, ist es einfacher, gleich 1 Zentner Roggenmehl zu kaufen, doch muß man sich versichern, daß man es unvermischt erhält. Der Zentner Roggen kostet zur Zeit 7 M. 30—50 Pf., die Mühlknappen erhalten 20 Pf. Das Mehl ergibt 12—14 Brode, mit welchen wir gewöhnlich einen Monat auskommen. Wir sind fünf erwachsene Personen und genießen wenig Weißbrot daneben. Zum jedesmaligen Backen nehme ich 9 Megen Mehl (1 Meye der 16. Theil eines Scheffels), 6 Megen kommen in den gut durchwärmten Backtrog, die drei übrigen werden früh zugeknetet. Die Zeit des Einsäuerns richtet sich danach, wie früh gebacken wird. Knetet man z. B. früh um 6 Uhr, so muß man Abends etwa um 7 Uhr säuern. Zu der angegebenen Menge braucht man 16 Liter warmes, nicht heißes Wasser. Mit diesem rührt man den Teig an, fügt den Sauerteig zu und knetet, bis alles trockene Mehl verschwunden ist, streicht den Teig glatt und deckt ihn, gut mit Mehl bestreut, warm zu. Selbstverständlich muß auch der Backtrog an einem warmen Orte stehen. Früh, zu der von dem Bäcker bestimmten Zeit, werden die übrigen drei Megen zugeknetet, je besser und je länger der Teig durchgeknetet ist, desto schöner wird das Brod, jedenfalls darf man nicht eher aufhören, als bis der Teig knackt. Das Kneten ist eine anstrengende Arbeit, doch gewöhnt man sich leicht an dieselbe, kann sie auch, hat man ein reinliches, kräftiges Mädchen, von diesem ausführen lassen. Nach dem Kneten wird alles wieder warm zugedeckt, und der Teig muß eine Stunde lang aufgehen; dann werden die Brote geformt und in das Backhaus befördert. 9 Megen Mehl geben 6 Brode, das Backgeld ist ortsüblich; ich bezahle für jedes Brod 4 Pf.; 10 Pf. für den Sauerteig. Bei uns essen Kinder und Alte mit Vergnügen die sogenannten „Plätze“ von dem im Backtrog zurückgebliebenen Teig. Dieser wird

ausgekragt, etwa fingerdick aufgerollt, in Stücke wie Honigkuchen geschnitten, mit Wasser bestrichen und mit Kümmel und Salz bestreut, gebacken. Frisch mit Butter oder Schmalz genossen, bildet dieses Gebäck ein herrliches Frühstück.

In einem Jahre, in welchen das Getreide sehr von der Masse gelitten hatte, gaben wir in den Teig eine Hand voll Salz und einen Eßlöffel voll Kümmel; das Brod wurde dadurch leichter und die obere Rinde löste sich nicht ab, wie das sonst oft geschieht.

Mittel gegen das Milchfieber der Kühe.

Nach dem „Landwirthsch. Zentralbl. für die Provinz Posen“ dürften die nachstehenden Erfahrungen gegen das so viele Opfer fordernde Milch- oder Kalbfieber auch wohl für weitere Kreise interessant sein: In den letzten vierzehn Tagen erkrankten zuerst zwei und später eine Kuh am Milchfieber, davon zwei in sehr starkem Maße. Der Besitzer wendete Eis auf den Kopf, tüchtige Klystiere von kaltem Wasser an und reichte innerlich vier abführende Pulver und alle zwei Stunden eine Flasche Kamillenabjud mit Zusatz von zwei Löffel Schwefeläther. Bei der ersten Kuh, welche am Nachmittage erkrankte, wurden diese Mittel während der Nacht angewendet. Die Kuh lag stundenlang platt auf der Seite und sah sehr schlecht aus. Am Vormittag begann man mit Plätzen der Nierenpartie mit sehr heißen Eisen auf untergelegter wollener Decke, und nachdem dies etwa drei Stunden lang fortgesetzt war, stand die Kuh auf, gab etwa drei Liter Milch und war am folgenden Tag wieder hergestellt. Die zweite Kuh war nicht sehr krank, konnte aber doch nicht stehen, besserte sich jedoch auch nach einigen Stunden Plätzens. Die dritte Kuh war sehr krank, wurde in der gleichen Weise behandelt, aber von Morgens bis Mittags und dann wieder von 2 bis 6 Uhr unausgesetzt geplättet. Um 8 Uhr stand sie ohne Unterstützung auf und fing an, Stroh zu fressen. Wenn nun diese drei Fälle auch nicht sicher beweisen, so dürfte es sich doch empfehlen, die Sache weiter zu erproben.

Allerlei.

§ Schwarzwurzel. Eines der feinsten Gemüse liefert die Scorzonerawurzel oder Schwarzwurzel, welche allgemeinere Verbreitung verdiente. Man sät im Frühjahr den nabelartigen Samen auf ein recht tief durchgearbeitetes, wohlgedüngtes Beet und behaft die Pflanzen sorgfältig. Ueber den Winter bleiben die Wurzeln in der Erde und es können die stärksten im nächsten Frühjahr ausgegabelt und verwendet werden. Die schwächeren läßt man für das künftige Jahr stehen. Im zweiten Sommer treiben die Schwarzwurzeln Stengel und blühen, so daß man sich mit Samen versorgen kann. Man muß also stets mindestens 2 Beete von dieser Pflanze haben, eins zum Gebrauch, das andere fürs künftige Jahr. Die Zubereitung ist ähnlich der des Spargels.

§ Zur Beseitigung feuchter Wände wird als Mittel ungelöschter Kalk in folgender Anwendung empfohlen. In dem zu trodnenden Raume wird an den feuchten Wänden zuerst der Berputz sauber vom Mauerwerk entfernt, alsdann werden die Fugen zwischen den Steinen so gut als möglich ausgekragt. Hierauf errichtet man von alten Brettern oder dergleichen, etwa 10—15 Cm. von der gereinigten Mauer entfernt, eine leichte Wand und füllt den auf diese Weise entstandenen Zwischenraum mit ungelöschtem Kalk aus. Nach wenigen Stunden hat letzterer schon so viel Feuchtigkeit aufgenommen, daß derselbe unter Umständen bei sofortiger Verwendung noch zur Mörtelbereitung sehr gut zu verwenden ist. Die sich entwickelnde Hitze bei der Feuchtigkeitsaufnahme trocknet das Mauerwerk, und wird auf gleiche Weise 3—4 Mal hintereinander verfahren, so darf man sicher auf guten Erfolg rechnen. Der Kalk, welcher zur Mörtelbereitung nicht sofort gebraucht werden kann, läßt sich wenigstens zur Düngung verwenden. Selbst-

verständlich muß ein etwaiges stetes Zubringen von Feuchtigkeit zu den betreffenden Wandtheilen vor Anwendung dieses Verfahrens beseitigt werden.

§ Hartgekochte Eier als Futter für junges Geflügel werden nicht nur sehr häufig empfohlen, sondern auch verwendet. Dieselben sind aber für das junge Thier schwer, wenn nicht ganz unverdaulich. Nicht selten beobachtet man, daß junges Geflügel bei reichlicher Fütterung von hartgekochten Eiern unter den Zeichen der Gelbsucht kränkt und zu Grunde geht. Durch die unverdaulichen Eier wird Verdauungsstörung hervorgerufen, wodurch die Leber erkrankt und die Galle nicht mehr abscheidet. Letztere wird vom Blute aufgenommen und färbt die nackten Gesichtstheile, die Augenlider, das Weiße vom Auge, sowie Kamm und Lappen ansehnend gelb. Gleiches ist der Fall, wenn man gewonnene Milch oder Quark, sogenannten Piepeleskäse, an junges Geflügel verfüttert. Eier und Milch sind gute Futtermittel für Geflügel, aber man sollte die Eier ungekocht, also roh dem Weichfutter und Milch flüssig, roh oder gekocht dem sogenannten Weichfutter beimischen, oder die rohen Eier und Milch zusammengemührt als Getränk verabreichen.

§ Die Kultur der Sellerie ist unter passenden Bodenverhältnissen sowohl im Massenbau, als auch für den eigenen Bedarf eine sehr lohnende. Sellerie verlangt den am besten bearbeiteten und am besten gedüngten Platz im Garten. Bei der Großkultur ist ein stark gedüngter, tief bearbeiteter etwas feuchter Boden (aber ohne stagnierende Masse) Vorbedingung der Rentabilität. Reichliche Bewässerung und flüssige Düngung befördern sein Gedeihen ganz ungemein. Eine weitere Vorbedingung des Erfolges ist die Verwendung starker Pflanzen. Der langsam keimende Samen wird in ein warmes Mistbeet ausgesät, die jungen Pflanzen später in ein anderes Beet nochmals verpflanzt, denn nur so werden sie stark und stämmig. Sind derartig starke Pflanzen genügend abgehärtet, so pflanze man sie auf 40 Zentimeter Entfernung nach beiden Richtungen und halte den Boden stets locker. Ende Juli oder Anfang August lege man die Knollen von Erde bloß, und schneide alle seitlichen Wurzeln ab, denn nur so erhält man große brauchbare Knollen.

§ Pökellake für Schweine- und Rindfleisch. Von einer Abonnentin dieser Zeitung wird uns freundlich nachstehendes Rezept zum Einpökeln von Schinken und Rindfleisch mitgetheilt, das sich sehr gut bewährt haben soll. Bei Einpökeln von Schinken macht man auf 100 Pfd. Fleisch 12—15 Liter weiches Wasser kochend, schüttet 6 Pfd. Salz, $\frac{1}{2}$ Pfd. Kandiszucker und 50—60 Gramm Salpeter hinein. Die Lake wird kalt auf das Fleisch gegossen, das an einem kühlen Ort aufzubewahren und öfter umzulegen ist. Schinken von 16—20 Pfd. müssen 5 Wochen in der Lake bleiben. — Zum Pökeln von Rindfleisch werden auf 100 Pfd. Fleisch ungefähr 17 Liter weiches Wasser kochend gemacht, 8 Pfd. Salz, $\frac{1}{2}$ Pfd. Kandiszucker und 165 Gramm Salpeter hineingethan. Die Lake wird ebenfalls kalt auf das Fleisch gegossen, das nach 4 Wochen durchpökelt ist.

Correspondenzen.

* **Rüffelsheim a. M.**, 6. Febr. Kürzlich wurde hier die Jagd in drei Loosen vergeben und zusammen 9570 Mark gelöst, 6120 Mark mehr als bei der letzten Verpachtung.

* **Mainz**, 6. Febr. Bekanntlich wird in den in der Nähe von Mainz gelegenen Gemarkungen Fintzen, Rombach, Gonsenheim u. a. in hervorragender Weise die Spargelkultur getrieben. Die Preise für dies edle Gemüse sind für die kommende Spargelsaison dieser Tage bereits gemacht worden. Auswärtige Geschäftshäuser haben nämlich in den genannten Orten Lieferungsverträge in der Gesamthöhe von ungefähr 10,000 Zentner abgeschlossen und für den Zentner 36 bis 40 Mark geboten.