

# Nassauischer Landwirt



**Anzeigen**  
auf dem Gebiete der Land-  
wirtschaft, des Garten- u. Wein-  
baues finden weiteste Verbreit.  
Druck und Verlag des  
Limburger Vereinsdruckerei, G. m. b. H.

**Landwirtschaftliches Wochenblatt.**  
Beilage zum „Nassauer Boten.“

**Erscheint Mittwochs.**  
Abonnements-Postpreis 50 Pfg.  
Anzeigenpreis 20 Pfg.  
die Zeile.  
Verantw. Redakteur: Dr. H. Eber

Nr. 22.

Limburg a. d. Lahn, 12. August.

1915.

## Ein guter Rat für die selbstständigen kleinen Landwirte.

Der Beruf des Landwirtes ist, da er zum großen Teil in frischer, freier Luft ausgeübt wird, zwar ein gesunder, jedoch auch mit großen Anstrengungen und Anspannen aller Kräfte verknüpft. Es stellen sich daher beim Landmann, sobald er sich den 60er Jahren nähert, ebensogut wie bei einem gewerblichen Arbeiter oder Handwerker, Zeichen von Invalidität, von Nachlassen der Kräfte ein. Nun tritt die Frage auf: in welcher Weise erfolgt die Versorgung des Landmannes, wenn er invalide ist? In den meisten Fällen wird die Sache so sein, daß der Sohn oder die Tochter das Anwesen übernimmt und die Eltern mit diesen im Auszugsverhältnisse leben. Leider aber stimmen in gar nicht seltenen Fällen die Parteien nicht überein und das Auszugsverhältnis wird für beide Teile ein höchst unergütliches. Wenn dann nur eine Aenderung herbeigeführt werden oder wenn man sich überhaupt unabhängig von den jungen Leuten durchbringen könnte. Ein paar Pfennige könnten schließlich noch verdient werden, dazu reichen die Kräfte schon aus; in anderen Fällen ist vielleicht etwas Ersparnis vorhanden.

Wie gut und segenspendend wäre es nun für die alten Leute, wenn sie sich außerdem noch in den Besitz einer Invaliden- oder Altersrente setzen könnten, wodurch ihnen ein sorgenfreies Leben gesichert wäre. Bedauerlicherweise haben Viele die Gelegenheit zum Marktleben vorübergehen lassen, sich überhaupt in jüngeren Jahren nicht mit dieser Frage befaßt. Fragt man nach dem Warum, so sind die Antworten verschiedener Art. J. B. kann man nicht selten hören: Ich habe nicht gewußt, daß ich Marken fleben konnte; Ich dachte, es gibt erst mit 70 Jahren eine Rente, nicht schon, wenn man 66½ Proz. erwerbsbeschränkt ist usw. usw. Man sieht da, es fehlt eben an der Aufklärung und nicht zum wenigsten bei der Landbevölkerung. Nur Einiges sei an dieser Stelle über die Invaliden- u. Hinterbliebenenversicherung angeführt. Zunächst muß bemerkt werden, daß sowohl der Ehemann, wie auch die Ehefrau zu gleicher Zeit Invalidenrente beziehen können. Zur Erlangung der Invalidenrente ist lediglich Voraussetzung die Erfüllung der Wartezeit und das Vorhandensein von Invalidität, die oft rasch eintreten kann. Ein bestimmtes Alter ist bei der Inv.-Rente nicht vorgeschrieben; nur bei der Altersrente muß das Alter von 70 Jahren (später jedenfalls 65 Jahren) erreicht sein. Durch ein Beispiel soll erläutert werden, wie hoch sich die Inv.-Rente bei einer Person berechnet, die seit 1900 (Versicherung besteht aber schon seit 1891!) Marken entrichtet hat und zwar solche 3. Lohnklasse à 32 Pfg. pro Woche (bis 1912

kosteten diese Marken 24 Pfg.) Angenommen die Invalidität ist am 1. 1. 1915 eingetreten, so würden seit Anfang 1900 etwa 780 Marken zur Verwendung gekommen sein. Es ergibt sich hieraus eine Jahresrente von: 50 M Reichszuschuß, 80 M Grundbetrag, 62,40 M Steigerungssätze: Das sind zusammen 192,40 M = 16,05 M monatlich. Und was wurde für diese Leistung von den Versicherten im Laufe der Jahre an Marken bezahlt? Lediglich 624 × 24 Pfg. + 156 × 32 Pfg. = 199,68 M. Diesen Betrag macht die Rente bereits im 1. Jahre aus; es wird solche aber in der Regel mehrere Jahre, nicht selten 10, 15 Jahre usw. Jahre gewährt. Auch die Ehefrau kann gleichzeitig die nämliche Rente erhalten, wenn sie selbst Marken geklebt hat.

Der Eintritt in die Versicherung bietet dem Landwirt keine Schwierigkeiten. Pflichtversicherter wird er wohl in den wenigsten Fällen sein, dafür steht ihm aber, wenn er nicht mehr wie 2 versicherungspflichtige Personen in seinem Betriebe beschäftigt und noch nicht über 40 Jahre alt ist, das Recht zu, in die Selbstversicherung einzutreten; außerdem wird dieser oder jener Landwirt berechtigt sein, sich freiwillig weiter zu versichern — eine bestimmte Altersgrenze ist hier nicht vorgeschrieben —. Die Weiterversicherung ist dann möglich, wenn jemand früher schon Marken geklebt, sei es als Dienstknecht, Geselle, Gehilfe usw. Was hier vom Ehemann gesagt ist, gilt auch bei der Frau, denn nicht selten wird sie früher als Dienstmädchen, Köchin usw. tätig gewesen sein.

Die Invaliden- und Altersrenten sind aber nicht die einzigen Leistungen für das Marktleben. Der Versicherte hat noch weitere Vorteile. Er kann auf Kosten der Landesversicherungsanstalt in einer Klinik, Heilanstalt usw. zwecks Heilung Aufenthalt finden, auch kann er von der Anstalt Darlehen zum Bau von Arbeiterwohnhäusern gegen einen billigen Zinsfuß bekommen. Für seine Hinterbliebenen ist gleichfalls gesorgt. Es bekommt die Witwe, wenn sie invalide ist, die Wittwenrente. Hat die Witwe selbst Marken geklebt, erhält sie Wittwengeld und die Kinder außerdem bei Vollendung des 15. Jahres die Waisenaussteuer. Diese Hinterbliebenenfürsorge, die mit dem Inkrafttreten der R.-V.-D. im Jahre 1912 ins Leben gerufen worden ist, wird gerade jetzt in dieser schweren Kriegszeit von Tausenden von Witwen und Waisen als große Wohltat empfunden.

Aus diesen kurzen Mitteilungen mögen die Landwirte die Lehre ziehen, daß auch für sie die Inv.- und Hinterbliebenenversicherung von großem Vorteil ist. Es sei daher mit dem Ausruf geschlossen: „Landwirte macht Euch die Inv.- und Hinterbliebenenversicherung, die auch für Euch geschaffen ist, zu Nutze.“

K. W.

## 8 Herbst- und Wintergemüse, sowie Salate.

Ohne dem Gemüse überhaupt eine Lobrede halten zu wollen, darf als bekannt vorausgesetzt werden, daß die meisten Gemüsepflanzen eine leichte und gesunde Nahrung bieten, wenn sie auch infolge ihres geringen Fettgehaltes die Gruppe der wenigst nahrhaftigen unter den Nahrungsmitteln aus dem Pflanzenreiche bilden. Sie zeichnen sich andererseits aber durch einen Gehalt an eigentümlich anregenden Stoffen: Asparagin, organische Säuren, Amiden, ätherischen Ölen usw. aus — alle diese Stoffe fördern die Verdauung und begründen auch den ehbaren Wert der Gemüse. Da es uns im Frühjahr und Sommer nicht an Gemüse fehlt, so sollte, damit der Küchensettel für den Winter keine zu großen Lücken auch für den anbrechenden Frühling aufweist, die noch immer wenig beachteten Schwarzwurzel und Artischocke im verstärkten Maße angebaut werden. Erstere zur Familie der Korbblütler gehörig, liefert ein feines, wohlgeschmeckendes und leicht verdauliches Wurzelgemüse. Ihre Kultur erfordert verhältnismäßig wenig Arbeit und zeigt sich sowohl im Gartenboden, wie auf in gutem Zustand befindlichem Ackerland recht dankbar. Bei der Samenkultur rechnet man auf eine zweijährige Wachstumsperiode. Bereits im ersten Jahre kann man schon im Herbst Wurzeln im dungkräftigen Gartenboden ernten. Im zweiten Jahre zeigen die Pflanzen gewöhnlich eine gelbe Blüte, die aber nicht, wie bei anderen Gartengewächsen, weggenommen zu werden nötig ist, weil hierdurch die Pflanze zu neuen Blüten angeregt wird, was nur auf Kosten der unterirdischen Wurzeln geschieht. Auch im Winter läßt man die Schwarzwurzeln auf ihrem Standort stehen; der Frost schadet den Wurzeln nicht. Damit die Wurzeln schön weiß bleiben, legt man sie sofort nach Entfernung der braunschwarzen Rinde (abschaben) in Mehlwasser und kocht sie eine Stunde in siedendem Wasser mit Salz und ein wenig Mehl, nebst einem Stückchen Butter weich, läßt sie gut abtropfen und richtet sie in derselben Weise wie das übrige Gemüse an.

Die Artischocke, aus dem sonst verachteten Distelgeschlechte stammend, deren Anbau bei uns fast gänzlich unbeachtet ist, liefert ein sehr saftiges und wohlgeschmeckendes Herbst- und Wintergemüse. Der eigentlich ehbare Teil ist bekanntlich der dicke fleischige Fruchtboden, in der Küchensprache „Stuhl“ oder „Käse“ genannt. Je größer er ist, desto williger Abnehmer findet er. Die Artischocke fordert ein mildes Klima, fetten, lockeren, tiefgründigen Boden und gibt als Salat und Gemüse zubereitet eine wohlgeschmeckende und gesunde Speise. Man zieht die Pflanze aus Samen oder Schößlingen (Sprossen) und bei guter Pflege (häufiger

Begiehung und aufgelockertem Boden) erntet man oft schon im ersten, sicher aber im zweiten Jahre Köpfe. In Spanien und Italien nimmt die Artichode durch einen Teil des Jahres in der Volksnahrung den Platz der Kartoffel bei uns ein.

Die frühen Salatorten haben ihr Ende erreicht; nur noch die Berufsgärtner kultivieren spätere Sorten, die dann erheblich im Preise steigen. Heute schon wird für einen mäßigen Kopf 20 und noch mehr Pfennige gefordert. Jeder Gartenbesitzer sollte jetzt auf die bereits abgeernteten Beete, besonders in diesem Jahre, Schnitt- und Wintorsalat, Sommer- und Winterendivien, Kressen und Feldsalat säen und pflanzen. Da ein dürrer Boden nie vollkommene und zarte Salate hervorbringt, so richte man die Beete wie auch für die Frühjahrsalate her. An Wasser- und Jauchegüsse lasse man es nicht fehlen. Eine besonders gute Schnittforte ist der gelbe, runde Salat und als Pflüchsalat der amerikanische, grüne und bräunlich gefärbte Salat zu bezeichnen. Beide Sorten können jetzt noch gesät werden u. halten beim verständigen Ernten bis in den Herbst hinein. Als beste Sorten für Wintorsalaten sind zu nennen der „Sachsenhäuser“, „Ballon“, „Forellensalat“ und die ganz späte Sorte „Nansen“. Bei ziemlich ausgebildeten Köpfen bindet man dieselben an trockenen, sonnenreichen Tagen in der Weise, daß man die Blätter in regelrechter Folge aneinanderlegt, und mit breitem Bast, der nicht einschneidet, zusammen. Für den Hausbedarf bindet man jeweilig nur so viele Köpfe als man nötig hat. Wenn aufmerksam mit den richtigen Sorten verfahren wird, so hat man bis in den Winter hinein keine Not zu leiden an den gesunden Blattsalaten. Für den Spätwinter versorgen uns die Winterendivien, die von etwas bitterem Geschmack sind, welcher bei vielen beliebt ist. Um denselben nach Möglichkeit zu mildern und auch den Blättern eine größere Hartheit zu geben, werden die Stauden nach völliger Ausbildung, ebenfalls nach oder bei trockenem Wetter, mit breiten Bastfäden zusammengebunden. Sierdurch erzielt man im Innern der Pflanze die bekannte schöne gelbe Farbe der Blätter, sowohl bei den breitblättrigen wie bei den krausen Sorten. Die breitblättrigen Sorten (Escariol), sowie die feingekrausten (goldgelbe Moos, mooskrauten Silberherz) sät man bis zum Anfang August und pflanzt die erstarkten Ausseklinge auf die bereits abgeernteten, aber in guter Dungkraft stehenden Beete. Auch hier ist ein kräftiger Wasser- und Jaucheguß ab und zu nötig. Für den Winterbedarf läßt man die Pflanzen im Garten ungleicht. Vor Eintritt des Frostes hebt man die Pflanze mit dem Erdboden aus und schlägt sie in einem trockenen Keller oder in einem anderen frostfreien Raume ein, bindet die Blätter lose zusammen und unterzieht sie etwa vier Wochen der Weiche.

Die Aussaat für Kresse und Feldsalat kann bis in den September hinein erfolgen; erstere feingehackt verbessert den Geschmack des Blättersalats (Erst für Boretisch), letzterer kann während des Winters bei einigermaßen schneefreiem Boden geerntet werden.

Behandelt man in dieser Weise Gemüse und Salate, so hat man an denselben während des Herbstes, Winters bis ins Frühjahr hinein keinen Mangel u. viel Geld wird in der gegenwärtig teureren Zeit gespart.

Landwirtschaft.

Drillkultur erspart nicht nur Samen, sondern bringt auch bessere Ernten. Soll die Entwicklung der Kulturpflanzen durch richtiges Säen möglichst gefördert werden, so ist der Same genau in diejenige Tiefe zu bringen, welche erfahrungsgemäß das Aufgehen am meisten begünstigt, und die Verteilung des Samens derart vorzunehmen, daß nach dem Aufgange das Feld vollständig mit Pflanzen bedeckt und daß doch jede Pflanze gerade genug Bodenfläche hat, um sich normal ausbilden zu können. Diesen Anforderungen kann die Breitfaat niemals vollkommen entsprechen, auch wenn sie noch so gut ausgeführt wird. Die Samen werden immer mehr oder weniger unregelmäßig, bald weit, bald dicht fallen, die daraus hervorgehenden Pflanzen dementsprechend sich ungleichmäßig entwickeln und bei der Ernte ein an Qualität mehr oder weniger ungleichmäßiges Produkt liefern. Da-

zu kommt, daß breitwürfig gesäte Samen erst noch mit Erstirpator, Krummer oder Egge untergebracht werden müssen, wodurch dieselben ungleich tief in den Boden gelangen, teilweise sogar an der Oberfläche liegen bleiben. Erstere gehen demzufolge ungleich auf; liegen sie sehr tief, auch gar nicht oder liefern schwache Pflanzen; letztere werden von den Vögeln gefressen oder verkommen bei trockener Witterung. In Rücksicht darauf, daß die Samen ungleichmäßig verteilt werden, und daß ein Teil des Samens nicht zur Entwicklung gelangt, ist bei Breitfaat ein verhältnismäßig großes Saatquantum erforderlich, was sie nebenbei kostspielig macht. Weit besser wird den Anforderungen an die gleichmäßige Verteilung und Unterbringung der Samen genügt, eine normale Entwicklung aller Pflanzen, eine höhere gleichmäßigere und qualitätsreichere Ernte steht in Aussicht, wenn die Samen nicht mehr breitwürfig gesät, sondern gedrikt werden. Diese Erkenntnis findet seitens der Landwirte von Jahr zu Jahr immer weitere Verbreitung, und heutzutage ist intensive und rationelle Bodenkultur untrennbar mit Drillkultur verbunden.

Düngung der Wiesen. Die Düngung der Wiesen gehört mit zur Pflege. Es ist ja ganz begreiflich, daß die Wiese nicht nur geben kann, sondern auch nehmen muß. Dem Landwirt fällt die Düngung um so leichter, da er in der Hauptfache nur zwei Nährstoffe den Wiesen zu geben hat, nämlich Kali und Phosphorsäure. Stickstoff ist in Wiesen, besonders in den torfigen und moorigen Wiesen, in reichlicher Menge vorhanden; er wird allerdings d. Pflanzen erst dienstbar gemacht, wenn die organische Substanz, an die er gebunden von der Luft, eventuell unter Einwirkung von Kalk, zerlegt ist. Darum mahnen wir wiederholt zu fleißigem Eggen. Auch führen die durch Kaliphosphatdüngung hervorgerufenen Klee- und Widen, die sogenannten Stickstoffsammler, aus der Luft der Wiesenmarbe immer neuen Stickstoff hinzu, so daß eine Stickstoffdüngung nur lohnend ist auf Wiesen mit geringem Humusgehalt, besonders Sandwiesen, welche infolge von mangelnder Kaliphosphatdüngung noch keinen Klee und keine Widen zeigen. Das Kali gibt man den Wiesen am zweckmäßigsten in Form von Kainit. Die Phosphorsäure wird am besten in der Form des billigen Thomasmehls gegeben, in welchem die Wiesen zugleich einen größeren Vorrat von Kalk erhalten, denn im Thomasmehl sind ca. 50 Prozent Kalk. Auch bietet das Thomasmehl den Vorteil, daß die Phosphorsäure desselben für die Pflanzen direkt aufnehmbar ist und auch in dieser Form im Boden verbleibt, bis sie von Pflanzen aufgenommen wird. Daher eignet sich das Thomasmehl auch zu einer Vorratsdüngung, wie sie besonders den Wiesen gegeben werden muß, welche bisher noch gar nicht oder in zu geringem Maße gedüngt worden sind. Es wird also den Wiesen, welche bisher noch gar nicht gedüngt worden sind, eine Düngung von 4 Zentner Kainit und 4 Zentner Thomasmehl auf den Morgen zu geben sein; allmählich wird man dann auf 3 Zentner jeden Düngemittels und ausnahmsweise wohl auch auf 2 Zentner herabgehen können. Ganz besonders günstig wirkt aber auch eine Düngung mit schwefelsaurem Ammoniak, da die meisten Wiesen stickstoffarm sind. Eine Düngung von 2 Zentnern pro Morgen kann hier Wunder wirken.

Höchstpreise. Mit dem Beginn der Ernte haben auch die Aufnahmen derselben begonnen. Nun wird auch bald wieder die Festsetzung der Höchstpreise erfolgen. Es ist nun eine dringende Notwendigkeit, dafür zu sorgen, daß es vor allem dem Zwischenhandel unmöglich gemacht wird, Buchergewinne zu machen. So darf es nicht möglich sein, daß die Landwirte ihren Hafer für einige 20 Mark abgeben und dann nachher 80 Mark dafür bezahlen müssen. Es darf nicht vorkommen, daß der Landwirt seine Kartoffeln für 3 Mark abgeben muß, während der Händler desselben Ortes sie für 6-7 Mark verkauft. Die Spannung zwischen Einkaufs- und Verkaufspreis muß gesetzlich festgelegt werden. Die Landwirtschaft steht vor schweren Aufgaben, sie ist in den letzten Jahrzehnten glücklicherweise so erstarkt, daß sie vieles leisten kann, aber der Bogen darf doch nicht überspannt werden

Höhere Milchpreise. Während die Preise aller Lebensmittel sprunghaft in die Höhe gingen und auch heute noch munter auf- und abflattern, ist die Milch kaum nennenswert im Preise gestiegen. In manchen Gebieten bezahlt man heute den Liter Vollmilch noch mit 20-22 Pfennigen. Die Landwirte haben hierbei eine große Mäßigung bewiesen, und falls ein reiches Futterjahr gekommen, würde es auch so geblieben sein. Nun ist die Heuernte knapp genug. Die lange Trockenheit ließ die Wiesen nicht ausschlagen, und so mußte schon lange zugefüttert werden. Trotzdem weniger Milch und höhere Kosten. Da muß ein Ausgleich geschaffen werden. Man braucht nun nicht gleich zu schreien, die Landwirte ständen vor dem Ruin oder nagen am Hungerstuch, so weit kommt es sobald nicht, aber die Milchverbraucher gehen auch nicht zu Grunde, wenn sie ein paar Pfennig mehr bezahlen müssen. So groß ist der Milchgenuß in den einzelnen Familien gar nicht. Und sollten kinderreiche, arme Familien unter dem höheren Preise leiden, so können hier Unterstützungen gewährt oder Ausnahmepreise vorgeschrieben werden. Wo ein Wille, ist auch ein Weg, und auch ein Weg, welcher den Bauer leistungsfähig erhält, ohne den Verbraucher zu überlasten.

Noch immer gehen große Futtermengen zu Grunde. Obgleich fort und fort auf den Wert des Laub- und Reifighenes hingewiesen wird, können die meisten Landwirte mit der Sache nicht befreunden. Es erscheint ihnen zu kleinlich, sie glauben für größere Bestände nichts damit anfangen zu können. Das ist ein Irrtum. Man mache doch einmal einen Versuch und lasse einige fleißige Leute ein paar Tage schneiden. Man wird sehen, es gibt doch eine hübsche Menge, und gewinnt man soviel, daß man ein paar Tiere mehr durchfüttern kann, so ist schon viel gewonnen.

Milchwirtschaft.

Einseitiges Melken ist von Nachteil für den Milchtrag, weil bei einseitigem Melken der Reiz auf das Euter einseitig und ungleich ist und leicht auch das Wachstum der Euterhälfen ungleich beeinflusst wird. Der Melkreiz soll möglichst auf jede Euterhälfte gleich wirken, darum soll man auch gleichstrichig melken, und zwar melkt man gewöhnlich zuerst die Vorderstriche und dann die Hinterstriche gleichzeitig.

Milch- und Fettenuter. Das beste Milchzeichen ist ein gut und vollständig ausgebildetes Euter, welches jedoch kein Fleischnuter sein darf. Es erstreckt sich von der Nabelgegend bis zur Schamgegend hinauf, ist unten stark gewölbt und soll nicht spitz auslaufen. Die Striche sind weitgestellt und stehen bei gefülltem Euter seitwärts ab, die Viertel des Euters erscheinen nach außen gewölbt. Das echte Milchuter füllt sich im unteren Teile weich an, erscheint aber im oberen Teil fest und kernig. Eine feine, behaarte Haut ist ein weiteres gutes Zeichen.

Die Zusammensetzung der Käse ist nach der Art und nach den Gebräuchen einer Gegend sehr verschieden, und nur dadurch erklärt es sich, daß aus dem gleichen Material so verschiedene Erzeugnisse entstehen. Im allgemeinen enthalten sie 20 bis 60 %, im Durchschnitt 40-50 % Eiweißstoffe und Ferseungsprodukte. Der Fettgehalt schwankt von 10-70 %, und außerdem enthalten sie Mineralbestandteile und phosphorfauren Kalk.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

Der Burgunder zerfällt in eine Anzahl weißer und roter Sorten. Die weißen Sorten kommen für unsere Weinbaugenden weniger in Betracht, werden aber in Frankreich viel angebaut und liefern hier blumige, milde Qualitätsweine. Eine viel weitere Verbreitung hat der blaue Burgunder erlangt, der einen ausgezeichneten Rotwein liefert. Am besten rentiert der Burgunder sich wohl in seiner engeren Heimat Burgund, aber auch unser roter Ahmannshäuser ist ein vorzüglicher Burgunder von angenehmer Gerbheit.

Erziehung der Reben an der Mosel. Wenn man von der Erziehung der Reben in einem größeren Bezirk spricht, so weiß jeder, daß da nicht jede Lage berücksichtigt werden kann und viele Ausnahmen vorkommen. An der Mosel ist die Erziehung eine mittelhohe. Sier teilt sich der Stamm in einer Höhe von 60-80 Zentimeter in mehrere

kurze Schenkel, je nachdem ein oder zwei Stöcke am Ziel stehen (gewöhnlich zwei). Im letzteren Falle werden etwa 5 Schenkel mit je einer abwärtsgebogenen Tragreibe angeknüpft. Die hohe Erziehung der Reben im Weinbaubetrieb beschränkt sich auf die wärmeren Lagen und Länder.

Forstwirtschaft und Jagd.

Der Feldahorn gilt in den meisten Gegenden kaum als Nutzholz, und doch ist er ganz gut geeignet, sonst wenig rentable Abhänge auszunützen. Mäander Abhang, der heute vollständig leer liegt, kann durch den Ahorn verschönert werden und noch Nutzen bringen. Das Holz des Ahorns muß extra aufgearbeitet und angeboten werden. Es wird von der Möbelindustrie sehr gerne genommen. Es ist ein sehr gutes Drechsler-, Tischler- und Maserholz.

Die Staupe der Hunde ist noch wenig erforscht. Jedenfalls handelt es sich um einen Bazillus. Sie ist sehr ansteckend. Gute Ernährung, Bewegung in frischer Luft, Abhärtung sind die besten Vorbeugungsmittel. Bricht sie doch aus, so ziehe man einen Tierarzt zu Rate.

Obst- und Gartenbau.

Die Obstbäume bedürfen auch im Sommer einer gründlichen Düngung. In vielen Fällen ist die geringe Ertragsfähigkeit oder gar Unfruchtbarkeit der Bäume allein der Vernachlässigung des Düngens zuzuschreiben. Namentlich ist das Düngen im Juli schon aus dem Grunde erforderlich, weil sich in diesem Monat die Bildung der Fruchtknospen für das nächste Jahr vollzieht; die Winter- und Frühjahrsdüngung trägt besonders zur Kräftigung des Baumes bei. Die Düngung im Sommer ist aber auch aus dem Grunde zweckmäßig, als infolge derselben das massenhafte Abfallen der Früchte verhindert wird, somit zur Ertragssteigerung eines Baumes beiträgt und dabei auch auf die Güte der Früchte einen vorteilhaften Einfluß ausübt. Jeder der Obstbaumdünger soll einen bestimmten Prozentsatz Kali enthalten. Dieses darf aber wegen seiner scharfen Salze nicht unmittelbar in größerer Menge mit den Wurzeln in Berührung kommen. Man zieht deshalb in der Kronenweite des Baumes einen Graben oder gräbt Löcher, in welche man den Dünger bringt und dann Wasser oder verdünnte Jauche nachgießt.

**Sedepflanzungen.** Wenn man die Weißdorn- und Hainbuchenhecken der verschiedenen Gegenden vergleicht, so findet man bald große Unterschiede. In einer Gegend sind die Hecken hoch und schmal, in anderen niedrig und dick. Die letzteren, also niedrig und dick, sind beinahe niemals dicht und vielfach bodenkahl. In den Gegenden, wo die genannten Hecken hoch und schmal sind, werden die Hecken richtig gezogen und gepflegt, in den anderen eben nicht. Um eine schmale, dicke Hecke zu erzielen, setze man die jungen Pflanzen ziemlich nahe zusammen (10-15 Zentimeter Abstand) und schneide sie im Jahre darauf über der Erde kurz ab. Hierdurch erhalten die Pflanzen einen kräftigen Trieb. Die jetzt getriebenen Schößlinge werden auf ein Drittel ihrer Länge zurückgeschnitten. Alle Seitentriebe werden regelmäßig bis nahe am Stamme fortgenommen. Bei einer solchen Anzucht und Pflege, mag sie auch der allgemeinen Norm nicht entsprechen, erhält man in fünf bis sechs Jahren Hecken von 1,50 bis 2 Meter Höhe, deren Durchmesser 24-26 Zentimeter nicht überschreitet. Es ist von außerordentlichem Werte, die Hecken möglichst schmal zu halten, im anderen Falle bildet sich in der Mitte dürres Holz und dadurch kommen dann die Lücken. Auch müssen Weißdornhecken von allen Schlingpflanzen, wie Winden, Hopfen usw. freigehalten werden.

**Einwinterung von Birsing.** Die Einwinterung des Birsing gehört zu den Arbeiten, die häufiger mißlingen als gelingen. Wird eingeschlagen, so fault er, sobald warmes, feuchtes Wetter eintritt. Bleibt er auf dem Felde stehen, so erfriert er, wenn ein stärkerer Frost einfällt. Als einfachste und beste Aufbewahrungsweise habe ich nun die folgende seit etwa drei Jahren erprobt. Der Birsing bleibt bis November auf dem Beete stehen, da die Herbstfröste ihm nichts schaden. Kommen aber nun stärkere Fröste, so wird er nicht abgeknüpft, sondern mit den Wurzeln aus dem

Boden genommen. An einer geschützten Stelle stellt man die ausgehobenen Stöcke so auf den Kopf, daß die Strünke mit den Wurzeln in die Höhe stehen. In sehr kurzer Zeit kann man auf diese Art eine große Anzahl von Birsingköpfen aufstellen. Die Vorteile sind folgende: Durch die umgekehrte Stellung auf dem Kopfe kann der Birsing alle andere Deckung entbehren, da die umgebenden großen, harten Blätter, die auf keinen Fall entfernt werden dürfen, den Kopf sowohl gegen Frost als auch vor zu großer Masse schützen. Letzteres hat darin seinen Grund, daß das Wasser an den umgekehrt hängenden Blättern ablaufen muß und nicht in die Köpfe hineindringen kann.

Vieh- und Geflügelzucht.

**Magenkatarrh der Pferde.** Durch die veränderte Fütterungsweise der Pferde leiden dieselben in größerem Grade an Magen- und Darmkrankheiten. Vielfach schwillt dabei die Schleimhaut des harten Gaumens etwas an, und es entsteht der „Streich“. Diese Krankheitserscheinung wird manchmal durch Schneiden und Brennen zu bekämpfen gesucht, welches jedoch streng zu verwerfen ist. Das beste Heilmittel ist strenge Diät und ein paar Tage Ruhe. Mag dies auch zur Erntezeit nicht angenehm sein, so ist es doch das kleinere Uebel.

**Anlaufen oder Auflaufen der Kühe.** kommt zumeist bei Kleefütterung oder Kleeweide vor, kann aber bei jedem zu jungen, blühenden Futter beobachtet werden. Da gerade in Anwesenheit vieler erfahrener Schweizer und Landwirte diese Fälle leicht ein schlimmes Ende nehmen, so suche man die Kräfte vorzubeugen. Wer noch altes Heu hat, der vermische das Kleefutter tüchtig damit; ist kein Heu vorhanden, so tut auch geschnittenes Stroh gute Dienste. Man erzielt damit den weiteren Vorteil, daß das Futter dadurch gestreckt wird, wie der Kriegsausdruck lautet, und das ist bei der Futterknappheit auch etwas wert.

**Noch einmal die Brennnessel.** Die Brennnessel gehört trotz ihres unnahbaren Wesens zu den vorzüglichsten Futterpflanzen und sollte vielmehr geschützt werden. Sie wächst ja massenhaft an Hecken, Tristen und Abhängen, und sie kann beinahe ständig geschnitten werden, da ihre Wurzel nach dem Abschneiden eine Menge rasch wachsender Sprößlinge treibt. Diese Sprößlinge sollen, wenn sie fukhoch sind, immer wieder abgeschnitten und verheut werden. Sie bilden aufgetrocknet ein vorzügliches Viehfutter für Kühe, Schweine und Geflügel. Dieses Futter ist billig, gesund und nahrhaft.

**Aufstellen von Mastschweinen.** Bei den gegenwärtigen Preisen der Jungschweine ist es doppelt zu empfehlen, sich ein Schwein zur Mast aufzustellen. Wer nur Platz und Gelegenheit hat, möge dieses nicht veräumen. Es geht noch immer eine Menge Futter zu Grunde, welches in Schweinefleisch verwandelt werden könnte. Man muß nur nicht zu bequem sein, es zu holen. Wir sind es unseren Soldaten schuldig, daß wir alles aufbieten, um kräftig durchhalten zu können. Wird im Winter das Futter knapp, so wird geschlachtet, wenn auch das sonst übliche Schlachtgewicht nicht erreicht ist.

**Aufzucht der Kälber.** Der Aufzucht der Kälber muß auch im Kriege große Aufmerksamkeit zugewandt werden. Wer durch zu große Sparsamkeit verdienen will, schädigt sich selbst. „Das Fleisch, das ein Kalb zur Welt bringt, darf nicht mehr verloren gehen.“ Was das Kalb nicht bekommt, kann der Kuh nicht mehr gegeben werden.“ Das sind Grundsätze, in denen das größte Geheimnis einer gewinnbringenden Viehzucht verborgen ist. Die erste Nahrung des Kalbes ist die Muttermilch. Die Milch enthält alle Baustoffe für das Kalb, ist leicht verdaulich und nimmt einen kleinen Raum ein. Deswegen wachsen die Kälber bei genügender Milchmahlung rasch und zeigen schöne Körperformen. Die Milch kann dem Kalbe durch Saugenlassen oder durch Tränken aus dem Kübel zugeführt werden. Für die Aufzucht ist das Tränken aus dem Kübel sehr praktisch. Dabei kann man zu Milch Zusätze machen, wobei sich das Kalb von der ursprüngliche flüssigen allmählich an die feste Nahrung gewöhnt, ohne daß es in seinem Wachstum gestört wird, was man sehr häufig beim Entwöhnen antrifft. Das sonstige Entwöhnen nach langem Saugenlassen fällt hiermit weg. In der richtigen Rucht soll es kein Entwöhnen mehr geben,

was nur möglich ist, bei Verabreichung der Milch aus dem Kübel. Das verlangt aber Buntlichkeit und Reinlichkeit. Nun entsteht die Frage: Wie lange soll einem Kalbe die Vollmilch gegeben werden? Wenn die schönen Formen, die ein Kalb im Alter von 14 Tagen bis 3 Wochen zeigt, erhalten bleiben sollen, so muß es drei Monate lang genügend Vollmilch erhalten und darf man ihm diese im vierten Monat allmählich entziehen. Vom zweiten Monat an muß die Vollmilchmahlung durch Zugaben von Kraftfutter und Heu unterstützt werden. Nach Entzug der Vollmilchmahlung sind diese Zugaben entsprechend zu vermehren. Sollte die Kuh wenig Milch geben, so ist es angezeigt, schon mit der dritten Woche der Milch etwas Safermehl zuzusetzen. Kraftfutter soll den Kälbern im ersten Monat nicht verabreicht werden. Im Alter von 14 Tagen fressen die Kälber oft Stroh. Dies hat in vielen Fällen keine guten Folgen, weil die Tiere nicht genug davon aufnehmen können, die Masse im ersten Magen sitzen bleibt und dort in Gärung übergeht; dadurch können Entzündungen der Magenschleimhaut hervorgerufen werden, woran dann in vielen Fällen die Tiere zugrunde gehen. Mit Anfang des zweiten Monats darf man dem Kalbe neben genügender Milch täglich ein halbes Pfund Safermehl mit geschnittenem Kälberheu vermengt, etwas angefeuchtet, aber nie mit warmem Wasser angebrüht, verabreichen. Warme, wässrige Getränke erschaffen den Magen und geben Veranlassung zu einem Sängebauch.

**Gesundes und krankes Geflügel.** Gesundes Geflügel setzt einen Kot ab, der eine runde feste Form hat und von weißer, grauer, brauner, grüner oder blaugrüner Färbung ist. Kranke Tiere legen einen dünnflüssigen, breiartigen Kot von schmutzigweißer oder gelblich-brauner Farbe ab, dem meist ein widerlicher, säuerlicher Geruch entströmt. Das gesunde Geflügelstück steht oder sitzt ganz ruhig, oder es reinigt und besetzt sein Gefieder. Hierbei pickt es von Zeit zu Zeit auf dem Boden und läßt ein frohes, hellklingendes Krähen, Gackern oder Schreien ertönen. Der After und die Afterfedern sind rein und glatt. Kranke Tiere dagegen haben einen beschmutzten After, leiden an Appetitlosigkeit oder übermäßigem Durst und großem Treibbegier. Krankes Geflügel sitzt teilnahmslos und traurig in einem Winkel, oder an verstecktem Orte, läßt Kopf und Flügel hängen oder zieht den Kopf ein und zeigt große Ermattung und Schläfrigkeit. Alle derartigen, krank erscheinenden Tiere magern schnell ab und sterben, wenn ihnen keine Hilfe zuteil wird, meist in kurzer Zeit.

Bienenzucht.

**Bienenwanderungen.** Es ist an dieser Stelle schon mehrfach ausgeführt worden, daß die Bienenwanderungen, die Heidefahrt usw. ebensogut ihre Nachteile wie Vorteile haben. Aber sie sind für Gegenden ohne Spättracht kaum zu entbehren und liefern dem Züchter dieser Gegenden den sichersten Honig. Es ist sonst ein ganz unnatürliches Arbeiten, denn wenn die Bienen halten oder Ende September von der Heide nach Hause kommen, dann muß der Heidehonig den Beuten entnommen werden, weil er sich nicht zur Ueberwinterung eignet. Der ganze Stock wird also jetzt, wo er ruhig einwintern soll, noch einmal ganz auseinandergerissen. Dann aber verliert der Bien auf der Heide eine Unmenge von Bienen, die nicht mehr durch neue ersetzt werden. Die Stöcke kommen schwach in den Winter und schwach in den Frühling. Wer die Heidefahrt nicht dringend nötig hat, der verzichte darauf.

**Honig für Soldaten** wird heute in Tuben und allerlei Verpackungen angeboten. Die Tuben kosten 50 Pfennig bis 1 M. Der Honig stellt sich dabei auf 4-6 M pro Pfund. Das ist ein Geschäft, aber nicht die Bienenzüchter machen es, sondern die Händler. Die Imker-Vereine sollen selbst Tuben zu angemessenen Preisen herausgeben.

Haushirtschaft.

**Deflecken aus Dielen zu entfernen.** Die Flecke bestrebe man mit grüner Seife und begieße dieses mit Brennspritus, den man so gleich anzündet. Nach dem Verlöschten wird sofort mit der Bürste, mit weichem Wasser und Seife nachgeschwärt. Hierzu eignet sich am besten der

weiße Ton, bekannt unter dem Namen Pfeifenerde. Diesen Ton rührt man mit heißem Wasser zu einem dicken Brei an und trägt ihn dick auf die fleckige Stelle auf. Durch Zusatz von Essig wird die Wirkung erhöht. Benzin und Ton ist noch weit vorteilhafter. Nachdem die Masse über Nacht gelegen, wird am Morgen mit heißem Wasser und Bürste nachgeschuert.

Waschstoffe aufzufrischen. Wie blaue Waschkleider durch reichlichen Zusatz von Blau zum Spülwasser ihre Farbe vertiefen, ebenso gelbliche durch Zusatz von wenig Ocker hübscher und lebhafter werden, so kann man die oft so schnell verblichenen rosa Waschstoffe durch Zusatz von etwas Zinnober auffrischen. Der Zinnober wird, wie das Blau und der Ocker, in ein Löffchen getan und das letzte Spülwasser damit nach Belieben gerötet.

Für die Küche.

In dieser Zeit, wo auch die Eierpreise so gestiegen sind, möchten wir die Hausfrauen auf das Ei-Ersatzmittel: Lacto-Eipulver und Ovalni-Eiweißpulver aufmerksam machen. Dasselbe haben wir gründlich erprobt und die besten Erfolge erzielt. Es ist erhältlich in Drogen- und Kolonialwarengeschäften.

Gemüseverwertung: Bohnen.

1. Salzbohnen. Die Bohnen werden abgekocht, geschnitten und roh in Steintöpfe oder Pfannen emgedrückt und lagenweise Salz, einige Pfefferkörner und Bohnenkraut dazwischen gegeben. Dann wird ein sauberes Tuch darauf gelegt, das man mit einer Schieferplatte bedeckt u. mit einem Stein beschwert. Wenn sich nicht genügend Brühe bildet, gieße man noch etwas Salzlösung darauf. Das Tuch ist von Zeit zu Zeit auszuwaschen und etwaige weiche Teile zu verbrauchen (zu 10 Pfund Bohnen ein Pfund Salz).

2. Saure Bohnen. Parte grüne Bohnen werden gewaschen, abgefädelt und geschnitten, dann in schwachem kochendem Salzwasser, dem man ein Stückchen Soda zur Erhaltung der grünen Farbe beifügen kann, 5-10 Min. gebrüht, dann über Nacht in einen Seiber geschüttet und abtropfen lassen. Am nächsten Tag werden die Bohnen mit Salz, Pfefferkörnern und Bohnenkraut fest in den Steintopf gedrückt, mit einem Tuch und Stein bedeckt und zum Gären an einen kühlen Platz gestellt.

3. Grüne oder gelbe Bohnen als Beilage. Die Bohnen werden gewaschen, abgefädelt und gebröckelt, dann in schwachem Salzwasser, dem man ein Körnchen Soda beifügen kann, 3-5 Minuten abgebrüht, abtropfen und abkühlen lassen. Mit Dill, Estragon, Meerrettigwürfeln, kleinen Zwiebeln oder Zwiebelscheiben, Weinranken und Pfefferkörnern schichtet man die Bohnen in saubere Töpfe oder Gläser. Nun mischt man Essig mit etwas Wasser, 1 1/2 Liter Essig, 1/2 Liter Wasser u. nach Belieben 125 Gramm Zucker, schüttet diese Mischung ohne sie zu kochen über die Bohnen, bis sie bedeckt sind. Der Inhalt ist mit Platte und Stein zu beschweren, die Gläser zuzubinden.

4. Bohnen zu sterilisieren. Die Bohnen werden sorgfältig abgekocht, geschnitten und 5 Minuten im Gemüsedämpfer gedämpft, haltbar gekocht und in die Gläser gefüllt; man gieße abgekochtes Wasser ohne Salz auf die Bohnen, da diese

sonst leicht hart werden. lege ein Stückchen Bohnenkraut obenauf und sterilisiere 60-90 Minuten bei 100 Grad Celsius.

5. Pechbohnen werden ebenso eingemacht, nur statt die Bohnen länglich zu schneiden, werden sie in zentimetergroße Stücke gebrokkelt. Solche Bohnen eignen sich sowohl als Salat wie zu Gemüse.

6. Bohnen in Flaschen. Die Bohnen wie zu Nr. 1 vorbereiten, auf 10 Pfund Bohnen 1/4 Pfd. Salz gut mischen; zudecken und über Nacht stehen lassen. Am nächsten Tag in Flaschen fest eindrüsen, 2 Fingerbreit bis unter den Hals mit der Brühe bedecken, zukorken und zuladen. Beim Gebrauch 2 mal auswachen und wie frische verwenden.

7. Das Dörren von Bohnen. Wie zu Nr. 1 vorbereiten, in schwachem Salzwasser 3-5 Minuten abbrühen, auf 1 Liter Wasser 1 Teelöffel Salz. Dann die abgetrockneten Bohnen auf die Gärde legen und langsam dörren, bei 60 Grad Celsius. Das Dörrengemüse wird in Nesselsäckchen aufbewahrt. 25 Gramm genügen für eine Person.

Marktbericht über Kartoffeln,

vom 9. August 1915 vom der Preisberichtsstelle des Deutschen Landwirtschaftsrats, Berlin W 57. Großhandelspreise für Frühkartoffeln Mark für 50 Kg.

Berlin. Rosen (frühe) 5.50-6.75, Neue weiße 6-7, Neue blaue 6.50-8.

Liegnitz. Rosen (frühe) 5.75, Frühe weiße, Kaiserkrone 6.50, Oval blaue 7.

Reife. Frühe weiße, Kaiserkrone 6.75-7, Neue lange 6.25-7.

Salbe a. S. Frühe weiße, Kaiserkrone 7.50, Oval blaue 8.

Altona. Neue lange 7.50, Runde Eier-Kartoffeln 8.

Köln. Weiße runde belgische 5, Nieren belgische 6, Lange belgische 5.45.

Marktbericht über Kartoffeln

von Wilhelm Schifan, Breslau V, Kartoffel-großhandlung.

Vom 1. bis 8. August 1915.

Wenn sich die Marktlage auch jetzt noch nicht übersehen läßt, zumal die Anlieferungen der Kartoffeln infolge der in den meisten Gegenden noch nicht beendeten Getreideernte noch klein sind, so machte sich in der Berichtswoche doch eine deutliche Neigung zur Rückwärtsbewegung der Preise bemerkbar.

Sch notiere: Frühkartoffeln: 5-6 M, Futterkartoffeln wurden nicht gehandelt.

Die Preise verstehen sich per 50 Kg. in Waggonladungen von 10 000 Kg. parität Breslau.

Kurzer Getreide- Wochenbericht

der Preisberichtsstelle des Deutschen Landwirtschaftsrats vom 3. bis 9. August 1915.

Seit dem 5. August gelten die neuen Höchstpreise für die Ernte 1915 auch für die Restbestände aus der alten Ernte 1914, soweit sie noch nicht zum Verkauf gelangt sind. Sowohl für diese Restbestände aus der alten Ernte als für das gesamte

Profforn aus der neuen Ernte fällt in Berlin der Preis für Roggen von 241 M auf welche Höhe er seit dem 1. Januar durch die halbmonatlichen Zuschläge gestiegen war, wieder auf 220 M oder um 21 M für die Tonne herab und in ähnlicher Weise der Weizenpreis von 281 M auf 260 M. Man wird demgemäß erwarten können, daß auch der Mehlpreis der neuen Ernte eine entsprechende Ermäßigung erfährt. Die Reichsfuttermittelstelle teilt unter dem 6. August mit, daß ihr zahlreiche Aufträge von Tierhaltern auf Zuweisung von Futtermitteln zugegangen seien, daß sie aber nicht in der Lage sei, derartige Anträge zu erledigen. Sie sei keine Geschäftsstelle sondern eine Behörde, der die Durchführung der Bundesratsverordnungen über den Verkehr mit Gerste, Hafer, Kraftfuttermitteln und zuderhaltigen Futtermitteln obliege. Sie habe weder Futtermittel im Besitz noch kaufe oder verkaufe sie solche. Eine Zuweisung von Futtermitteln könne durch sie außer an die Seeres- und Marineverwaltung nur an Kommunalverbände und an besondere vom Reichskanzler bestimmte Stellen erfolgen. Es kann deshalb nur allen Landwirten u. sonstigen Tierhaltern dringend empfohlen werden, etwaige Anträge auf Zuweisung von Futtermitteln ausschließlich an die zuständigen Kommunalverbände, Kreisräte, Magistrate usw. zu richten. Da sich bei den selbstwirtschaftenden Kommunalverbänden, denen es an genügenden Lagerräumen mangelt, das Bestreben geltend gemacht hat, den Getreideüberschuß an andere Kommunalverbände abzugeben, ist unter dem 2. August darauf aufmerksam gemacht, daß dies den Vorschriften der Bundesratsverordnung vom 28. Juni widerspricht. Danach sei der Ueberschuß eines Kommunalverbandes an Brotgetreide, soweit nicht durch Zusammen-schluß mit einem anderen Kommunalverbande eine Ausnahme stattfindet, an die Reichsgetreidestelle zu liefern. Der Getreide- und Futtermittelmarkt zeigte im allgemeinen eine feste Haltung, da ausländische Ware, wie es scheint, nur in geringen Mengen hereinkommt und im Inlande selbst nur in kleinen Mengen zum Angebot gelangte. Für Mais ist die Stimmung in der letzten Woche ruhiger geworden. Das Angebot in naher Ware ist zwar mäßig, doch ist auch die Nachfrage, besonders für prima Sorten nicht groß. Für Gerste erhielt sich der Begehr dauernd, er konnte im allgemeinen kaum befriedigt werden. Einheimische Braugerste war zwar verschiedentlich bis zu 450 M angeboten, doch kam es nur vereinzelt zu Abschlüssen, da die erforderlichen Bezugschein fehlen. Angebote in Kleie waren nur spärlich, und das Geschäft hielt sich, ebenso wie in den übrigen Futtermitteln, nur in engen Grenzen. Es notieren: Prima Mais 580 bis 625 M August/September 578-582 M. Mais beschädigt 550-600 M, ausländische Gerste 720 bis 755 M, August/September 670 M Dresden. Raismehl 64-66 M, Kartoffelmehl 65-70 M, Maniokamehl 60-65 M, Tapioka-Blütenmehl 85 bis 90 M, Beschlagnahmefreier rumänischer Weizen August/September 750-800 M. Ausländische Kleie 440-525 M, Kofoskuchen 620-625 M, Kofosidrot dunkles geringes 390 M, Reiskleie 315 bis 320 M, Gerstenkleie 570-675 M, K-Futter 430 M, Gedarrte Eicheln 370 M, Fischfutter 445 bis 455 M, Geringsmehl 435 M, Futterzucker 315 bis 375 M.

Honigfliegenjäger  
Meroron mit dem Stift  
1 m lang 4 1/2 cm breit doppelt-beleimte Fangfläche mit praktischer Aufhängevorrichtung an jedem Stück. Garantieware. 100 Stück Mk. 4 b. 250 Stück franco Nachn. J. Bähr, Wartenfels Nr. 8, Bayern-Obfr. 1

Neue  
Zwiebel  
neue Kartoffeln  
M. 13 per Zentner mit Sach, neue Kartoffeln  
M. 7,50 per Htr. ausschließl. Sach ab hier Nachnahme.  
Jakob Frenz jr.,  
Wallendar a. Rh.

Quittungen und Rechnungen  
sowie sämtliche Druckarbeiten für den Bureaubedarf liefert in gediegener Ausführung die Limburger Vereinsdruckerei  
Verlag des Nassauer Bote. Telephone No. 8.

Gochsineses Saabli  
in Fässern von 170 kg. liefern prompt u. Tagespreis  
Kahn & Co., Neuwied.  
6717 Telephone 898.

Heilanstalt für  
Stotterer  
und andere Sprachleidende.  
Coblentz, Moselweißerstr. 31.

Mühle  
mit guter Wasserkraft (Tagesleistung ca. 75 Htr.) in unmittelbarer Nähe der Bahn, zu verkaufen oder zu verpachten.  
Offerten unter 7716 an die Expedition b. Bl.

la. Wetterauer  
Speisefartoffel  
per Str. 3 Mk. mit Sach, versendet unter Nachnahme  
J. Rosmann, Gschell, Wetterau, Telefon 36, Amt Reichelsbrim. [7974  
Ein guterhaltener Sitzliegewagen zu verkaufen.  
Zu erfragen in der Exped. dieses Blattes. 7983

Lüchtige  
Köchin  
nach Frankfurt am Main gesucht.  
Off. unter A. S. 7996 an die Exped.

Lüchtige  
Bald- u. Putzfrau  
für halbe Tage gegen hohen Lohn gesucht. Nur solche mögen sich melden, die bereits in herrschaftl. Häusern gearbeitet haben. Offerten unter 8002 an die Exp.

Monatsmädchen gesucht.  
Zu erfragen Exped. 8012