

Nassauischer Landwirt



Anzeigen
auf dem Gebiete der Land-
wirtschaft, des Garten- u. Wein-
baues finden weiteste Verbreitung.
Druck und Verlag der
Himbürger Druckerei, G.m.b.H.

Landwirtschaftliches Wochenblatt.
Beilage zum „Nassauer Boten.“

Erscheint Mittwochs.
Abonnements-Postpreis 50 Pfg.
Anzeigenpreis 20 Pfg.
die Zeile.
Verantwortl. Redakteur: Dr. M. Sieber.

Nr. 13.

Limburg a. d. Lahn, 5. April.

1917.

Werkkalender für Monat April.

Von M. Dankler.

Winter und Frühjahr sind in diesem Jahre der Feldarbeit nicht günstig gewesen, so daß die ganze Märzarbeit dem April zufällt. Was also im vorigen Monate angegeben war, aber nicht ausgeführt werden konnte, muß jetzt mit größter Beschleunigung nachgeholt werden.

Im Felde kann man schwächlichen Winter- und Klee- und Kleeschlägen durch Aufeggen, Düngen und Nachsäen nachhelfen. Sehr gut eignet sich hierzu eine Kopfdüngung mit schwefelsaurem Ammoniak, wenn man solches haben kann. Die Frühjahrspflanzung wird beschleunigt. Das Weizen des Getreides mit Uspulun muß allgemein durchgeführt werden, besonders auch beim Hafer. Dieser wird bei vielen Landwirten überhaupt zu schlecht behandelt, daher auch schlechte Ernte. Wer Möhrensalat hat, läßt noch ein Feld Möhren ein, er macht sich damit um die Ernährung verdient, und verdient auch Geld. Schwere Böden pflügt man aber nicht bei Kälte, sonst wird der Boden steinhart.

Zucker- und Runkelrüben können in den meisten Gegenden gedreht werden. Die Frühkartoffeln werden gelegt und soll jeder, sei sein Land oder selbst sein Garten groß oder klein, ein Stück davon mit Kartoffeln besetzen. Im Durchschnitt soll der Landwirt in diesem Jahre 6—8 Proz. seiner Fläche mit Kartoffeln besetzen, die genaue Regelung richtet sich nach der Gegend.

Die Wiesen können noch einmal leicht gewässert werden, d. h. wenn man dadurch Düng oder Nährstoffe zuführen kann. In reinem Wasser haben sie in diesem Jahre keinen Mangel. Die Herbstzeitlose und andere schädliche Pflanzen können jetzt vertilgt werden.

Im Gemüsegarten wird jetzt jeder Platz ausgenutzt. Den Saatgutmangel bekämpfen wir durch Auspflanzen aller der gezeigten Möhren, Speisewiebeln und Salaten und dadurch, daß wir statt des Samens mehr Pflanzen ankaufen. Die Wintergemüse werden behackt. Dicke Bohnen und Erbsen werden noch ständig gelegt. Tomaten pflanzt man in Töpfe oder ins Mistbeet, damit sie im Mai ins freie Land kommen können. Ende April legt man die ersten Buschbohnen. Umgibt man sie mit einem Gemisch von Asche und Kalk, so bleiben sie von den gefährlichen Tausendfüßlern verschont. Weißkraut, Rotkraut, Rosenkohl und Lauch werden ins freie Land gesät; sie liefern starke Pflanzen für die Sommerpflanzung und Herbsterte. Man sät nun noch ein paar Reihen Mangold ins freie Land, sät auch schon ein kleines Beet Winterkohl für die erste Anpflanzung.

Im Obstgarten muß der Baumschnitt beendet

sein. Nach der Blüte spricht man sie dann noch einmal mit 5 Proz. Schacht Floravit aus, damit die Schädlinge abgehalten werden. Wasserschöl-linge werden entfernt.

Im Pferdestalle wendet man den Fohlen seine Fürsorge zu, denen in jedem Falle eine geräumige Weide geschaffen werden soll. Sie hat großen Einfluß auf Knochenbildung und Abhärtung. Zu Weide gibt man etwas Hafer und Raufutter. Die Hufe der Fohlen müssen regelmäßig gereinigt und beschitten werden. Gute Hufe sind die Hauptsache und regulieren den Wert. Haben die Pferde sich bei warmem Wetter wund gearbeitet, so sorge man, daß die Wunde rein bleibt, schone sie und lege einen Verband mit essigsaurer Tonerde an, der alle Ansteckung fernhält.

Das Rindvieh kommt auf die Weide. Vor dem Austreiben bekommt es ein Futter Heu. Uebrig-gebliebene Heuvorräte werden nachgemessen, ohne sie zu bewegen. Das Heu bildet einen Schutz für den nächsten Winter, denn man kann nicht wissen, wie die nächste Heuernte ausfällt. Kälber erhalten zur Vermeidung der Kälberruhr das oft empfohlene Thüripil, welches, vorbeugend angewandt, diese lästige Krankheit zurückhält. Gute Luft und Bewegung im Freien ist auch für die Kälber sehr gesund. Gefrorenes Gras darf nicht gefressen werden. Vor dem Austreiben sollen die Kühe getränkt werden.

Im Schweinestall ist und bleibt es noch immer leer. Hier sollte man möglichst Ruhe lassen, sonst gibt es hier sobald nichts mehr. Die Mast der Schweine ist ja so schwer wie noch nie, da kein Futter da ist. Wer eine gute Waldweide zur Verfügung hat, kann wenigstens leicht Magerfleisch heranziehen.

Die Schafe finden an sonnigen Abhängen gute Weide. Man sollte auch hier viel weniger nasses Futter fressen lassen, als es meistens geschieht. Bei anhaltend schlechtem Wetter bleiben sie besser im Stalle. Neue Böcke kauft man, ehe sie geschoren sind, damit man die Wolle besser beurteilen kann.

Das Geflügel bringt im April seinen höchsten Eierertrag. Man gebe den Sammelstellen ab, was man nicht selbst braucht, lege sich für den Hausbedarf aber auch Eier für den Winter ein. Wenn der Bächter selbst nichts hat, drückt er den Markt auch, und das ist Unfuss. Wer sich selbst versorgt und das andere abgibt, dient dem Ganzen am besten.

Am Bienenstande mehren sich die Arbeiten. Man siehe zu, ob die Bienen noch genügend Futter haben und ergänze dieses, wenn notwendig. Nur so kann man starke Völker halten, und nur starke Völker können später eine gute Tracht ausnutzen.

Salate und salatartige Pflanzen.

Frischgrüne und zartblättrige Salate und salatartige Pflanzen sind speisewirtschaftlich ebenso geschätzt als hausgärtnerisch dankbare Gemüsepflanzen. In Anbau am ergiebigsten sind die in vielen Sorten vorhandenen Kopfsalate, die deshalb angebaut werden. Ihren Verwendungszwecken nach in Sommer- und Winterkopfsalate unterchieden, kommen für den Kleingartenbau im allgemeinen nur die ersteren in Betracht, während die Kultur der Winterkopfsalate zumeist dem Berufsgärtner überlassen bleibt, weil sie in Erfolge immerhin die Erfüllung bestimmter Kulturansprüche zur Voraussetzung hat, die einzurichten nicht jeder Baie ohne weiteres in der Lage ist. Außerdem werden dann auch Schnitt- und Pflücksalat, sowie der Stachelalat u. der Spargelsalat sehr häufig als Salatgemüse kultiviert. Gegenüber den Kopfsalaten bieten diese Blättersalate den nicht zu unterschätzenden wirtschaftlichen und kulturellen Vorteil, noch auf weniger gutem Boden zufriedenstellende Erträge zu liefern und bei zeitlich getrennten Aussaaten den ganzen Sommer hindurch nutzbar zu sein, während die Kopfsalate in den heißen Sommermonaten sich nur selten schließen und brauchbare Köpfe geben. — Im kulturellen Anbau sind sich Pflück- und Kopfsalate ziemlich gleich; beide lieben einen warmen lockeren, sandig-lehmigen und gut gedüngten Boden in freier sonniger Lage und viel Wasser. Die Aussaat geschieht vom zeitigen Frühjahr in mehrwöchigen Zwischenräumen direkt ins Freie, wenn man nicht vorzieht, die erste Aussaat des Kopfsalates in Töpfen usw. vorzunehmen, um dadurch kräftige Pflänzlinge und dementsprechend auch eine frühe Ernte zu gewinnen. Denn während die Pflücksalate ausnahmslos nach der Aussaat unverpflanzt bleiben und an der Aussaatstelle bis zum Verbrauche heranwachsen, ist es bei Kopfsalaten zur Erlangung fester Köpfe zarter Blattwüchsigkeit unbedingt erforderlich, sie als Setzlinge in Abständen zwischen 15—25 Ztm. (je nach Sortengröße) auszupflanzen. — Der Winteralat wird dagegen erst Ende August—Anfang September ausgesät und als junge Pflanzen in Abständen von 15—20 Ztm. in vertieften Rillen an geschützten Plätzen ausgepflanzt, wobei späterhin die Erde als Winterschutz dicht an die Pflanzen herangezogen oder zum gleichen Zwecke mit Laub, Tannennadeln usw. eingestreut wird. — Der Schnitt- oder Stachelalat wird ebenfalls ziemlich dicht an Ort und Stelle ausgesät und all-nfalls bei einem zu dichten Aufkommen verzogen (ausge-lichtet); er bildet nur kleine Köpfe, die im Blatte schnell verhärten und deshalb rechtzeitig verwendet werden müssen. Vom Spargelsalat wird im Frühjahr nur eine Aussaat entweder im Mistbeet bezw. in Töpfen im Zimmer oder auch im Freien gemacht. Die pikierten Sämlinge werden in 20—30

Abständen auf die Kulturbeste verpflanzt. Sie bilden in kurzer Zeit hochauftrebbende, wenn auch nur locker geschlossene Köpfe, von denen die weichen Blattteile als Salat und die härteren Rippen mit fleischigen Wurzeln wie Spargel zubereitet werden.

Im Vergleich zu früher wird heute der gewöhnliche ausdauernde Staudensalat (*Lactuca perennis*) viel zu selten als hausgärtnerische Salatpflanze angetroffen, obgleich er in den Lebensansprüchen äußerst genügsam ist und mehrere Jahre hintereinander reiche Erträge liefert. Schon im zeitigen Frühling geben die jungen Blätter eine erfrischende Salatbeize, die größeren Blätter späterhin ein endivienartiges Kohlgemüse, und im Herbst ausgegrabene und im Keller überwinterte Pflanzen liefern den ganzen Winter hindurch einen frischgrünen Blattsalat für den Speisetisch. Als vorzügliche Winterfalsate wären ferner die Endivien- u. die Zichorien-Pflanzen zu nennen. Die erstere in ihren Winterforten als gebleichte Produkte auf Vorrat genommen, liefern der Winterküche ein überaus delikates Salatgericht und die letzteren mit den Wurzeln in Sand oder Erde im Hauskeller eingeschichtet grünen eine Menge zarter Blätter, die wegen ihres feinen Geschmacks speisewirtschaftlich sehr geschätzt sind. — Weitere Winterfalsate sind ferner der Rabinschen oder Feldsalat (auch Rapunzel oder Riesen genannt) und der diesem ähnliche französische Rapunzel (*Campanula rapunculus*). Sie werden bekanntlich als ganze Pflanzen während der Monate Dezember-März verbraucht. Der feine Same wird unbedeckt Ende Juni-Mitte Juli auf inzwischen freigeordneten Beeten von Frühgemüsen für sich oder auch als Zwiebelfrucht bei Zwiebeln- oder Porrekulturen ausgestreut. Beide Arten sind gleichen Wuchses und gleicher Kultur, nur ist der Geschmack des Feldsalates durchweg etwas herber als der des Rapunzels. Um ihre Standplätze für den Winter frostfrei und zum gelegentlichen Verbräuche zugänglich zu erhalten, werden sie mit Laub oder einem anderen gerade zur Verfügung stehenden Schutzmaterial eingedeckt. — Als falsatartige Pflanzen kommen zunächst verschiedene Kressearten, und zwar die Wasser- oder Brunnenkresse, die Amerikanische Winterkresse, die Große Staudenkresse oder Rauer Pfeffer und die gewöhnlichen Gartenkresse-Formen in Betracht. Außer der Brunnenkresse, die sich nur durch Schnittlinge (Seylinge) oder im Juli-August durch Samen in fließendem Wasser, das auch im Winter auf einige Grad erwärmt sein muß, kultivieren läßt, sind die sonst genannten Kressearten sehr leicht an jedem schattigen Platze des Hausgartens oder auch im Zimmer in Töpfen (Schnittkresse) heranzuziehen. Alle Kressensalate sind, für sich allein oder mit anderen Salatblättern vermischt, genossen, außerordentlich gesund, magenstärkend und blutbildend, so daß sie wegen dieser besonderen gesundheitlichen Eigenschaften schon im Altertum als Mittel gegen Hautkrankheiten und Steinleiden bekannt waren.

An die Kressen reihen weiter als falsatartige Erbsenpflanzen der in vielen Gegenden wildwachsende und im Geschmack den Zichorienblättern ähnelnde, zuweilen überaus zartblättrige Löwenzahn oder Milchbushalsalat, ferner das der Brunnenkresse nahe stehende Woffelkraut, die in jedem Wassergraben kultivierte Bachbunge, das im Gebrauche dem Bleichellerie fast gleichwertige starkrippige und großblättrige Smyrnenkraut, der süß- und zartschmeckende Pipan- oder italienischer Kräuselalat und, allerdings erst im weiteren Sinne, auch die Kapuziner- oder Indische Kresse, die mit ihren unreifen Samenständen eine äußerst pikant-schmeckende Salatbeize geben. In richtiger Wertung und rezeptischer Zubereitung der hier genannten Salate und falsatartigen Pflanzen dürfte es dann dem Gartenbesitzer nicht allzuschwer fallen, der Küche fast zu jeder Jahreszeit falsatblättriges Gemüse u. damit insbesondere in angenehmer Weise über die gemüscarne Winterzeit hinwegzuhelfen.

Emil Gienapp-Samburg.

Beim Gartendoktor

(Monat April.)

Von M. Dantler, Vorz. des Ent.-Ver., Aachen.
„Noch nicht eingezogen, Herr Gartendoktor? Schämen Sie sich denn nicht?“
„Nicht im geringsten, Herr Platzbader, man hat mich noch nicht gerufen, und es müssen auch in paar Leute hierbleiben.“
„Ganz recht! Und darob keine Feindschaft.“

Wer für Nahrungsmittel sorgt, kämpft auch mit, und wer für die Kriegsanleihe sorgt, auch. Hossentlich wird gut gezeichnet.“

„Das will ich meinen,“ ruft eine Stimme über die Rede, „wer das nicht tut, das ist ein ganz miserabler, elender, dummer Tropf, der ist nicht wert, daß unsere braven Soldaten Gut und Blut für ihn opfern.“

„Bravo! Das ist der Dickenbacher!“

„Ja, das ist der Dickenbacher. Und zwar ist er teuflisch wild. Warum sind die Samenpreise so hoch? Warum bestimmt die Regierung nicht, daß zu alten Preisen verkauft werden muß?“

„Ja, lieber Dickenbacher. Im Kriege tut man nicht, was man will. Würde man niedere Samenpreise vorschreiben, so hätten wir überhaupt keinen Samen. Und dann muß viel Samen eingeführt werden. Und dafür müssen dann hohe, sehr hohe Preise bezahlt werden.“

„So! Und wir Esel liefern die Kohlen wohl zu Friedenspreisen?“

„Nein, das geschieht schon nicht. Aber dadurch, daß wir Kohlen liefern, haben wir mehrfache Vorteile. Wir bekommen Geld, verbessern unsern Kurs, und dadurch, daß wir den Neutralen die Arbeit und den Verkehr ermöglichen, halten wir uns auch selbst die Wege offen.“

„Tag, Herr Gartendoktor.“

„Tag, Frau Babat.“

„Da habe ich noch ein Säckchen schwefelsaures Ammoniak. Wie brauche ich das am besten?“

„Das ist etwas Gutes! Das geben Sie dem Frühgemüse als Kopfdünger. Aber Sie wollten doch früher kein Ammoniak und wollten immer Chilisalpeter.“

„Das ist vorbei, Herr Gartendoktor. Seitdem ich das Ammoniak einmal kenne, brauche ich nichts anderes mehr. Auch im Frieden nicht.“

„Recht, Frau Babat. Dadurch stärken Sie das deutsche Volksvermögen, während die auswärtigen Sachen den echten Feinden und falschen Freunden zu Gute kommen.“

„Ach, der Herr Gartenbauvereinspräsident. Wollen Sie mir die schöne Spritze schenken?“

„Ja, wohl, schöne Spritze. Die tut es nicht mehr.“

„Das glaube ich, ist ja total veräpelt. Ist sicher verlieden gewesen.“

„Ja, die geht bei den Mitgliedern rund, ich habe eben 5 Herren besucht, ehe ich sie wieder fand.“

„Aha! Das ist so das süßliche Vereinsverfahren. Die Spritze muß einem Mitglied übergeben werden. Dieses Mitglied muß die Lösungen machen und die Bäume aller Mitglieder spritzen. Er erhält dafür natürlich seine Entschädigung. Für die Spritze ist er dann allein verantwortlich.“

„Da haben Sie recht. Das will ich auf der nächsten Versammlung vorschlagen.“

„In welchem Richte säen Sie Kappus,“ fragt der Krötenbauer.

„Ich säe gar nicht „im Richte“, sondern in den Dreck. Und dabei kümmere ich mich nicht um das Mondlicht, sondern um das Wetter.“

„Also, Sie meinen sicher, das Richte tute nichts daran?“

„Nein, Krötenbauer, sicher nicht.“

„Was bin ich schuldig?“

„Nichts, aber spenden Sie den Schwerarbeitern ein paar Pfund Speck.“

„Soll geschehen. Tag auch.“

Für Feld, Wald und Garten.

Landwirtschaft.

Zum Anbau der Luzerne. Die Luzerne stellt ziemlich hohe Ansprüche an die Bodenqualität, besonders auch an den Untergrund da ihre tiefgehenden Wurzeln sich hauptsächlich im Untergrund ausdehnen und sie deshalb auch aus diesem die meisten Nährstoffe entnehmen. Der Untergrund muß vor allen Dingen frei von stauender Rasse sein, auch muß er ziemlich viel Kalk enthalten. Deshalb sind alle durchlässigen Böden mit merklicher Unterlage für die Luzerne am besten. Ton und Lehmergel sind wegen ihres größeren Nährstoffgehaltes bedeutend besser als Sandmergel. Je besser der Untergrund, desto besser hält die Luzerne aus. Aber auch die Beschaffenheit der Ackerkrume ist für die Luzerne nicht ohne Bedeutung, namentlich

hängt der Ertrag in den beiden ersten Jahren hauptsächlich davon ab. Eine kalkreiche, lehmige und dabei etwas humose Ackerkrume ist am besten. Sie kann unso sandiger sein, je besser der Untergrund ist; nur wird man im ersten, bezw. zweiten Jahre etwas weniger ernten. Die Ackerkrume muß aber unso besser sein, je weniger der Untergrund den Anforderungen entspricht. In diesem Falle ist es vorteilhafter, die Luzerne nicht so lange stehen zu lassen und zu nyhen, da sie doch nur wenige Jahre einen dichten Sand behält. Auf dem zähen, kalkarmen, nassen Ton und Lehm, auf den saueren Bodenarten dem Moor sowie dem mageren Sandboden wächst die Luzerne nicht. Unter dem europäischen Luzerne-Saatgut nimmt das französische im allgemeinen eine gewisse Vorzugsstelle ein. Beim Gebrauch des Provenzer Samens achtet man, daß die Lage eine sehr geschützte und warme ist, sonst nehme man lieber nordfranzösischen. In rauhen und trocknen Lagen wird am meisten die härtere ungarische Saat am ehesten am Platze sein. Luzernesamen enthält sehr oft sog. hartschalige Körner, welche einigermassen nebenswerten Vorformen den Gebrauchswert der betreffenden Saat sehr stark beeinträchtigen. Es leuchtet ein, daß die harten Körner sobald sie nicht aufquellen, auch nicht keimen können und daher wirtschaftlich wertlos sind. Man unterlasse deshalb nicht, beim Ankauf von Luzerne-Saatgut die Keimprobe zu machen.

Nicht übertreiben. Die Landwirtschaft versteht es voll und ganz, daß sie alles aufbieten muß, um die Ernährung sicher zu stellen und daß sie abgeben muß, was sie nur eben mischen kann. Aber mehr auch nicht. Auch der Landwirt ist ein Schwerarbeiter und sein Arbeitstag ist gemeinhin länger als der Arbeitstag der Arbeiter. Das Arbeiten in frischer Luft zehrt und verursacht Hunger. Und doch ist dem robusten, von morgens 4 bis abends 9-10 Uhr arbeitenden Mann nicht mehr Brot zuerkannt als dem städtischen Bäckfisch, der sich morgens um 8 Uhr bedenkt, ob er bald aufstehen soll und abends 7 Uhr schon im Konzert sitzt. Würde ein solcher Landarbeiter nicht die Möglichkeit haben, durch die Zulage eines Eies, einer Portion Obst oder Milch seine Ration zu vergrößern, so würde er schlechter stehen als ein Städter. Will man aber Obst und Eier usw. noch weiter rationieren, so lasse man jeden seinen Eigenbedarf selbst feststellen und verbiete nur den Handel. Tut man das nicht, so hört die Produktion auf, u. dann hört das Bewirtschaften vom grünen Tische von selbst auf.

Speisemöhren als Kartoffelerfatz. Das diesjährige Frühjahr eignet sich bis jetzt wenig zum Anbau der Knollengemüse. Sobald die Witterung es erlaubt so säe jeder Landwirt 1/4-1/2 Morgen Speisemöhren. Diese liefern im Juni schon eine gute Ernte, also gerade, wenn die Kartoffeln am knappsten sind, und können dann sehr gute Dienste leisten.

Arbeitermangel. Der Mangel an Arbeitskräften wird in diesem Frühjahr in der Landwirtschaft noch schmerzlicher empfunden werden als in den Vorjahren. Eine große Zahl Landarbeiter in den 40. Jahren ist noch eingezogen worden, und selbst ein Teil der verfügbaren weiblichen Kräfte ist in die Fabriken abgewandert. Da heißt es nun für Erbsen sorgen. Alles was an weiblichen, eingearbeiteten Kräften vorhanden ist, muß restlos verwandt und nach Kräften gehalten werden. Ein guter Lohn und gute Behandlung darf nicht fehlen. Die Anforderungen an die Leistungsfähigkeit muß den Umständen angepaßt werden.

Als eine weitere Aushilfe sind die Jugendreformer und Jungmänner zu betrachten, die sich aus Schülern der höheren Lehranstalten gebildet haben. Sie dürfen manche Lücken füllen, selbstverständlich, wenn der Landwirt es versteht, sie richtig anzuleiten und zu verwenden. Sie bringen Willigkeit und jüngere Kraft mit, dürfen aber nicht mit erfahrenen Landarbeitern verglichen werden. Lohn verlangen diese Jungmänner nicht, und betreffs Essen sind sie mit dem zufrieden was die ländliche Küche bietet. Bis jetzt sind die Versuche durchgehend gut ausgefallen.

Knappheit des Dunkelrübenamens. Die Knappheit des Dunkelrübenamens bedingt große Sparsamkeit, und muß auch Samen verwandt werden, dessen Reinheit und Güte zweifelhaft ist. Man heize daher den Samen vor dem Gebrauche mit Aspulm, und zwar mittels des Bode-

verfahren. Genaue Anweisung geben die Farberwerke vorm. Fr. Bayer in Leverkusen bei Köln.

Ueber Magen- und Darmkatarrh bei Schweinen.

Magen- und Darmkatarrh bei Schweinen kommt häufiger vor als angenommen wird. Die Ursachen sind schlechtes, verdorbenes, sehr schwer verdauliches Futter, Ueberladung des Magens, Erkältungen und sonstige Umstände, welche Störungen u. Reizungen der Verdauungsorgane hervorgerufen können. Diese Uebelstände muß man daher, soll eine Heilung stattfinden, zuerst abstellen. Gibt man dazu eine leicht verdauliche Krankenkost und gewährt Aufenthalt in einem gesunden und luftigen Räume, so wird dadurch in den meisten Fällen die Krankheit überwunden werden. In schweren Fällen sollte man stets einen Tierarzt herbeiholen.

Milchwirtschaft.

Vorsicht bei der Behandlung der Milch. Bei der heutigen Art der Milchverteilung, wenigstens wie sie heute in den Städten und Industriegemeinden üblich ist, geht die Milch durch viele Hände, ehe sie zu den Verbrauchern gelangt. Sie wird in den verschiedensten Geschäften ausgegeben, und nicht immer wird ihr die nötige Aufmerksamkeit zugewandt. Das aber ist gefährlich, gefährlich aus verschiedenen Gründen. Die Milch gehört ja zu den köstlichsten Nahrungsmitteln, welche wir besitzen, aber sie hat die Eigenschaft, daß sie recht leicht schlechte Bilze aufnimmt, also auch Krankheitskeime aller Art leicht aufnimmt, und zur Entwicklung bringt. So sind mir mehrere Fälle bekannt, wo Scharlach und Typhus durch die Milch verbreitet wurden. Es muß daher streng darüber gewacht werden, daß kranke Personen nicht mit der Milch in Berührung kommen. Selbst Personen, die stark erkältet sind, sollen von der Milch fern bleiben.

Reinigen der Milchgefäße. Zum Reinigen der Milchgefäße werden manchmal allerlei Mittel angegriffen, aber das beste Mittel besteht noch immer aus heißem Wasser und Soda. Nachdem die Milchgefäße richtig geschneuert und ausgespült sind, lasse man sie gut austropfen und stelle sie dann so auf, daß Sonne und Wind sie gut und schnell austrocknen können. Je länger die Gefäße naß bleiben, um so eher setzen sich wieder Schmutzteile oder schädigende Fremdkörper an.

Obst- und Gartenbau.

Bauschutt ist ein vortrefflicher Dünger für Obstbäume. Der Bauschutt wird gewöhnlich an Orte gefahren, wo er weiter nichts nützt. Er ist aber sehr wichtig durch die ihm beimwohnenden Lehm und Kalkteile. Liegt der Schutt kurze Zeit der Witterung, besonders dem Frost, ausgesetzt, so wird der größte Teil der festen Bestandteile gelöst und man gewinnt den besten Dünger, namentlich für Obstbäume und für Beerenobst. Besonders das letztere ist merkwürdig dankbar gerade für solche Düngung. Es genügt, den Schutt oben auf zu streuen. Besser ist es allerdings ihn unterzugraben und mit Erde und Kompost zu mischen und zu bedecken.

Zum Pflanzen des Kohlrabi. Bei der Aussaat suche man die jungen Pflanzen bei eintretendem Frostwetter, ebenso auch bei rauher, trockener Witterung etwas in Schutz zu nehmen, indem genannte ungünstige Witterungseinflüsse einen großen Teil der Kohlrabi in die Blüte treiben lassen, wo alsdann dieselbe keine großen und zarten Knollen ansetzen. Der einfachste Schutz besteht im Umhäufeln der Pflanzen bis zu ihrem Wurzeln mit Erde.

Zur Vertilgung der Erdflöhe. Wenn es sich darum handelt, verhältnismäßig kleine Flächen vor ihren Angriffen zu schützen, z. B. Kohlrabipflanzen, kann man die Beete sogleich nach der Saat mit leichten Decken von Stroh oder Rohr belegen. Der Erdfloh braucht zu seinem Gedeihen durchaus Sonnenschein, er wird sich von den beschatteten Pflänzchen fernhalten. Sind die Pflänzchen etwas erstarkt, dann sind sie der Gefahr, vom Erdfloh vernichtet zu werden, ziemlich enttrübt und können nun dem Sonnenlicht freigegeben werden. Man sorge vor allem für Düngkraft, für zeitige Aussaat und schone tunlichst die Winterfeuchtigkeit um ein schnelles Auflaufen und Aufwachsen der Pflanze zu ermöglichen. Am einfachsten und billig-

sten ist das Verfahren des Zwischenbaues von Pflanzen, welche der Erdfloh liebt. Zu diesen Lieblingspflanzen gehören Senf, Kresse und hyonider Salat und Buchweizen. Wenn hierbei dennoch auch einige der schützenden Pflanzen von den Erdflöhen angegriffen werden, so ist das Endergebnis doch ein relativ recht günstiges. Prof. Dr. Hollruna-Halle a. S. hat ferner ein einfaches, auf kleineren Flächen besser bewährtes Mittel zur Vertilgung der Erdflöhe ausfindig gemacht. Er stellte flache Porzellanjäkalen mit Wasser auf und gab auf dieses eine Schicht Kiehl, dem ein wenig Bienenäther beigemischt wurde. Innerhalb dreier Tage wurden in einer einzigen Porzellanpfanne mit einer Aufhängeläche von 600 Qcm. mehr als 3000 Erdflöhe, außerdem viele Fliegen, Ohrwürmer, Käfer, Wespen und Schmetterlinge gefangen. Ein Versuch dürfte empfehlenswert sein.

Pflanzweite einiger Gemüsearten. Blumenkohl ist 50 bis 75 Ztm. weit voneinander zu pflanzen, Kraut 50 bis 75 Ztm., Wirsing 40 bis 60 Ztm., Rosenkohl 45 bis 75 Ztm., Winterkohl 40 bis 60 Ztm., Kohlrabi 30 bis 60 Ztm., Kohlrüben 45 bis 60 Ztm., Sellerie 40 bis 60 Ztm., Bleichsellerie 40 bis 70 Ztm., Porree 20 bis 45 Ztm., Salat 20 bis 30 Ztm., Winterendivien 25 bis 40 Ztm., Tomaten 50 bis 70 Ztm., Majoran 10 bis 15 Ztm. weit zu pflanzen. Die Pflanzweite hat sich ganz mit der Größe der betreffenden Art zu richten. Kleinförmige Sorten Wirsing, Kraut etc. können enger als großköpfige gepflanzt werden. Es ist deshalb sehr wichtig, daß man weiß, was für Sorten man pflanzt.

Harde Gemüse sind von einem gut kultivierten Boden zu erwarten. Reichliche Düngung und Bewässerung ermöglichen ein schnelles Wachstum und damit auch die Härtheit der Gemüse. Langsam wachsende Gemüse werden strunkig, zähe und hart.

Zum Säen der Möhren. Beim Säen von Möhren und Karottenamen ist darauf zu sehen, daß der Samen nicht zu dicht gestreut wird, denn aus den zu dicht stehenden Möhren wird nie etwas Rechtes. Die mit hakenförmigen Vorstößen versehenen Samenförner sind vor dem Säen leicht zwischen den Händen zu reiben, damit die Vorstöße von ihnen sich abtrennen und sie so nicht beim Säen zusammenhängend in die Erde gelangen. Ein Walzen des Möhrenlandes nach stattgefundener Aussaat ist sehr anzuraten, andernfalls tut es auch ein leichtes Festschlagen des Bodens mit einer Schaufel.

Korbmacht und Jagd.

Aufbewahrung des Holzes. Bei dem heutigen hohen Werte des Holzes ist für gute Aufbewahrung bestens Sorge zu tragen. Alles Holz ist auf sonnige trockene Stellen zu bringen. Nässe und schweres Bauholz wird auf Unterlagen gewälzt, Wagnerslangen und schwächeres hartes Holz wird in Pyramiden aufgestellt. An Eichen, Kiefern, Fichten und Buchen ist die Rinde zu belassen. Schlagen die Bäume im ersten Sommer aus, so ist der Ausschlag zu entfernen, damit die Beschattung vermieden wird.

Der Dachshund oder Teckel ist ein vorzüglicher Erdhund, der bei der Fuchsjagd kaum zu erziehen ist, aber auch sonst recht wacker jagt und auch bei Kaninchen gute Dienste leistet. Er hat einen langen und schmalen Kopf oder sichtbarsten Stirnabsatz. Der Behang ist breit und lang, die Nase gut entwickelt und das Gebiß kräftig. Die Brust ist tief, das Brustbein springt vor, die Läufe sind gut bemusfelt, die Vorläufe sind mit dem Knie einwärts mit den Füßen wieder auswärts gebogen. Dürfen nicht zu schief sein. Die Rute ist fein und darf nicht zu hoch getragen werden. Die Farbe ist schwarz mit rostbraunen Abzeichen über den Augen, an der Seite des Halses, an Brust, Bauch und Linsen oder einfarbig rot. Tigerteeckel sind mehr als Spielerei zu betrachten. Nach den Haaren unterscheidet man kurz-, lang- und rauhhaarige Dachshunde.

Bienenzucht.

Schonung der Weichböler ist eine der wirksamsten Maßnahmen zur Verbesserung der Bienenweide und zur Hebung der Bienenzucht. Man braucht dabei den Förstern sicher nicht zuzumuten, daß sie die Solweiden z. B. so lange in den Eichenkulturen stehen lassen, bis sie Schaden anrichten. Aber wie viele Plätze gibt es doch im

Walde, wo sie eben keinen Schaden anrichten; so z. B. am Waldrande. Früher hatte ja fast jeder Wald ein kleines Vorgehöls, heute wachsen sie meist unvermittelt aus dem Boden wie die Mauern eines modernen Ziegelbaues. Man kann wirklich manchem Förster nicht umhin sagen, daß er zu schablonenhaft handelt. Außer Bäumen, Gassen und Reben gibt es eigentlich doch auch noch andere Lebewesen, worauf man etwas Rücksicht nehmen sollte.

Anfertigen von Bienenwohnungen. Die fertigen Bienenwohnungen sind recht teuer geworden, und sie werden noch teurer werden, denn die Holzpreise sind andauernd am Steigen. Die Bienenzüchter müssen sich daher ihre Bienenwohnungen und Kasten möglichst selbst zimmern. Gutes Material liefern größere Kisten aller Art. Man muß aber recht genau Maß und auch recht fest arbeiten, sonst hat man später recht viel Scherereien und auch Schaden dadurch.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

Sollen die Reben vor oder nach dem Hacken angepfählt werden? Viele Weinbauern wollen das Anpfählen der Reben vor dem Hacken besorgen haben, damit der gebaute Grund und Boden nicht mehr zusammen- und festgetreten wird. Doch geht dieses nur auf Böden, die nicht tief bebacht werden. In leichten, lockeren Böden, die tiefer bebacht werden, soll das Anpfählen nach dem Hacken ausgeführt werden, weil sonst die Pfähle durch das Behacken wieder gelockert werden.

Der Traminer gehört zu den zarteren Reben und sollte nur in lockeren nachhaften Böden und in frostfreien Lagen angepflanzt werden. Die Traube ist hart und leidet wenig oder gar nicht unter Fäulnis. Sie reift mittelfrüh und liefert einen feinen würzigen Wein, der viele Liebhaber findet und gut bezahlt wird.

Wann sind Weine flaschenfertig? Die Weine sind flaschenreif, wenn sie ihre vollständige Blume entwickelt haben und luftbeständig sind. Sie dürfen in Flaschen gebüllt, nicht mehr trüben und keinen Bodensatz mehr bilden.

Hauswirtschaft.

Unterscheidung des künstlichen u. natürlichen Bernsteins. Kopal wird oft als solcher verkauft. Derselbe ist gelb und hat durch seine ganze Masse hindurch dieselbe Farbe, an seiner Oberfläche zeigt er einzelne gelbe, kristallinische Schmelze ähnliche Punkte. Echter Bernstein zeigt hingegen an verschiedenen Stellen verschiedene Nuancen. Wird letzterer einige Sekunden mit der Handfläche gerieben, so entwickelt er einen starken aromatischen Geruch, was bei künstlichem nicht der Fall ist. — Zwei Stücke Bernstein kann man leicht zusammenfassen, wenn man sie mit Aethylalkohol befeuchtet und dann beide warm aneinanderdrückt, die Verbindung geschieht so vollkommen, daß man kaum eine Spur der Vereinigung sieht.

Gesundheitspflege.

Das sicherste, wirksamste und überall am leichtesten zu erlangende Mittel gegen den Biß der giftigen Kreuzotter ist, wie der Naturforscher Brehm und der Schlangenkennner Benz sagen, der Branntwein. Weingeist, d. h. Arrak, Roggen, Rum, Branntwein, in sehr starken Gaben genossen, macht den Biß unschädlich; zur Beruhigung derer, welche von der Anwendung in solchen Fällen schlimmere Folgen als einen Rausch befürchten, sei ausdrücklich bemerkt, daß die durch einen Otternbiß erkrankten Personen auch nach unmaßigem Branntweingenuss vom Rausch nichts merken, da sich das Alkoholgift und Otterngift gegenseitig aufheben.

Lanolin. Ein unschädliches Mittel bei allen Schnitt- und Brandwunden, sowie Geschwüren und Hautausschlägen ist unstreitig das Lanolin oder Schafwollfett; dasselbe hat eine dunkelbraune Farbe und wird niemals ranzig, ist also sehr haltbar und dringt leicht in die Haut ein. Bringt man es auf eine offene Wunde, so hört die Wundung alsbald auf und die Wunde heilt schnell ohne jede Schorf- und Wundbildung.

Für die Kriegsküche.

Die Zubereitung von Graupen als Volksnahrungsmittel. Die Grau-

pen-Zentrale G. m. b. H. in Charlottenburg schreibt: Wir hören immer wieder, daß die Hausfrauen darüber klagen, daß grobe Graupen bis zu 5 Stunden kochen müssen, um weich zu werden. Es ist dies ein Verweis, daß die Zubereitung der Graupen falsch gehandhabt wird, aber auch begreiflich, weil in sehr vielen Familien, namentlich aber in besseren Haushalten, früher Graupen fast gar nicht auf den Tisch kamen. Wir empfehlen folgende Zubereitung: „Schütte die groben Graupen am Abend in kaltes Wasser, wasche sie tüchtig durch und gieße das Wasser ab. Nun gibt man frisches Wasser auf die Graupen und läßt sie bis zum anderen Tag stehen. Es genügt dann eine halbe Stunde Kochzeit, um die Graupen genüßfähig und weich zu machen. Die Graupen müssen in demselben Wasser kochen, in dem sie angelegt wurden, da sonst die besten Nährsalze verloren gehen würden. Um die Graupen schmackhafter zu machen, gebe man noch nach Belieben Kartoffeln, Kohlrüben, Möhren, Blumenkohl, Spargel, Tomaten, Pilze zu, sehr schmackhaft wird das Gericht durch Zufügen von Maggi-Fleischbrühwürfeln. Man rechne für die Person 50 Gr. Graupen. Will man Schleimsuppe herstellen, so läßt man die Graupen zerlocken und schlägt sie durch. Grüte wird in gleicher Weise zubereitet. Das Zerhacken von Graupen zu Grüte und Mehl, sobald man nur eine Schleim- oder Mehlsuppe herstellen will, ist mittelst sauberer Zerkleinerungsmühlen (Art Kaffeemühlen) zu empfehlen.

Sederich als Gemüse. Zur Streckung unserer Nahrungsmittel macht die Inhaberin der Simonsbrotfabrik, Fräulein Simons, Feldmühle bei Soest, auf die Verwendung der Sederichpflanze als Gemüse aufmerksam und teilt dazu folgendes mit: „12—14jährige Mädchen einer Volksschulklasse schnitten Mitte Oktober die in Knospe befindlichen Sederichpflanzen vor dem Umpflanzen des Landes über der Wurzel ab und lieferten in 2½ Stunden 3 Zentner ein. Der Sederich wurde auf der Fleischbadmaschine zerkleinert. Ein Zentner Sederich mit 2 Zentner Kartoffeln und 6 Kilogramm Fleisch wurden von 280 Kindern in der Volksschule verzehrt mit dem einstimmigen Urteil, daß das Gericht gut schmecke. Die Lehrer berichteten, daß keines der Kinder sich über mangelnde Befindlichkeit beklagt habe. 2 Zentner Sederich sind auf einem Frisch-Duft-Trockenapparat gedörst und im Winter als Gemüse benutzt worden.“ Ueber eine Probe Sederichgemüse, die in einem Offizierkasino zum Mittagmahl gereicht wurde, gibt die Kasino-Kommission folgendes Urteil: „Wir fanden den Geschmack dieses Gemüses ähnlich dem Grünkohl, eher noch etwas wohlgeschmeckender. Die gleichen Erfahrungen wurden auch in der hiesigen Volksschule gemacht.“ Als Rezept wird empfohlen: 1 Pfund Sederich weich zu kochen und mit einer Zwiebel und 1—2 geriebenen Kartoffeln 10 Minuten zu dämpfen. Der Sederich ist ein weit verbreitetes Unkraut, von dem im Vorfrühjahr große Mengen frischer Pflanzen gesammelt werden können. Die Tatsache, daß der Sederich frisch und in Form von Dörrengemüse nützliche Verwendung finden kann, verdient daher allgemein bekannt zu werden.

Aufklärung der Landbevölkerung.

Die amtlichen Mitteilungen und Nachrichten des Kriegsamtts veröffentlichten den folgenden Erlass des Generalis Gröner:

„Im Einvernehmen mit dem Preuß. Staatskommissar für Volksernährung, Erz. Michaelis, ordne ich an, daß die Kriegswirtschaftsämter sich sofort mit den ihnen unterstellten Kriegswirtschaftsstellen in Verbindung setzen, um in weitesten Kreisen der Landbevölkerung in allen Teilen des Landes auf die außerordentlich schwierige Lage hinzuweisen, in der sich die städtische Bevölkerung und die der Industrie, besonders der Rüstungsindustrie befindet. Die Kriegswirtschaftsstellen müssen durch ihre landwirtschaftlichen Mitglieder und andere geeignete Persönlichkeiten jedem Landwirt dies klar machen. Es nützt nichts, wenn schriftliche Anordnungen erlassen werden, auch größere Versammlungen allein haben keinen Zweck; nur das von Mund zu Mund gesprochene Wort kann hier helfen. Lehrer und Geistliche müssen herangezogen werden. Es muß jedem Landwirt zum Bewußtsein kommen, daß jedes Pfund Korn, das er über das unbedingt notwendige Maß in seiner Wirtschaft verbraucht, ein Unrecht gegen die Gesamtheit ist und unseren Feinden nützt. Jede Kartoffel und Kohlrübe, die noch irgend zur menschlichen Nahrung gebraucht werden kann, muß der städtischen Bevölkerung zugeführt werden. Können die Kohlrüben nicht voll sofort jetzt verwendet werden, so sind sie einer Trocknungsanstalt schleunigst zuzuführen, damit sie nicht verderben. Auf eine restlose Abführung von Molkereiprodukten ist immer wieder hinzuweisen. Kein gesunder Erwachsener sollte auf dem Lande Vollmilch trinken. Vollmilch ist nur für Kinder und Kranke und zur Bereitung von Butter. Es dürfen nur zur Zucht geeignete Kühe aufgezogen und diese nur in den ersten Wochen mit Vollmilch gefüttert werden.

Es muß in diesen Besprechungen darauf hingewiesen werden, daß es keinen Zweck hat, sich über Maßnahmen, die bisher getroffen sind, zu unterhalten und sonstige rückwärtige Betrachtungen zu machen, sondern nur mit allem Nachdruck muß gefordert werden, daß alle Nahrungsmittel restlos den zuständigen Stellen zugeführt werden.

Ich erwarte, daß die Kriegswirtschaftsämter und die Kriegswirtschaftsstellen sich des Ernstes der Lage bewußt werden, und daß die Leiter der Kriegswirtschaftsämter sich persönlich davon überzeugen, daß in allen Kreisen mit allem Nachdruck darauf hingearbeitet wird, alle Lebensmittel den städtischen und Industriearbeitern zuzuführen. Gröner.“

Kurzer Getreide- und Wochenbericht

der Preisberichtsstelle des Deutschen Landwirtschaftsrats vom 27. März bis 2. April 1917.

In Frankreich sind vom 1. April ab als Höchstpreise für Kartoffeln beim Verkauf durch den Erzeuger für gewöhnliche Sorten 6,08 M., und für bessere Sorten 7,30 M. für den Zentner festgesetzt und für den Kleinverkauf für gewöhnliche Sorten 8 bis 10 Pfg. für das Pfund und für

bessere Sorten 10—12 Pfg. für das Pfund. In Holland sind für die Ernte 1917 als Mindestpreise eingeführt für Weizen und Roggen 304 M. für die To., für Sommergerste 295 M., Wintergerste und Hafer 278 M., für Spätkartoffeln 4,25 bis 5 M. für den Zentner. In Italien zahlt der Staat für beschlagnahmte Kartoffeln 9 M. für den Zentner. In Bayern gibt der Staat Zuschüsse zum Ankauf landwirtschaftlicher Maschinen. Gesuche um Gewährung von Zuschüssen sind für Sämaschinen bis längstens 1. Juni 1917 bei dem landwirtschaftlichen Kreisamt einzureichen. Zur Sicherung der Sonigernte hat das stellv. Generalkommando in München das gewerbsmäßige Sammeln und Heilbieten der männlichen Blüthenzweige der Weiden (sog. Palmdäcken oder Weidenfäßen) sowie das Verarbeiten solcher Zweige zu Kränzen verboten. Im Großherzogtum Hessen ist für Eier die Lieferungspflicht nach dem bei der Zählung vom 1. Dezember 1916 festgestellten Stand der Hühnerhaltung abzüglich 20 v. H. für Hühner und für schlechtlegende Hühner bemessen und für das Huhn auf 36 Eier im Jahre festgesetzt. Die Verteilung der Lieferungspflicht auf die einzelnen Monate erfolgt durch die Landes-Eierstelle. Es sind von dem im Betracht kommenden Hühnerbestand für das Huhn abzuliefern: bis zum 31. Mai 1917 22 Eier, bis zum 31. Juli 1917 weitere 8 Eier, bis zum 31. Oktober 1917 restliche 6 Eier. In Ober-Elsass sind alle Geflügelhalter verpflichtet, pro Huhn in der Zeit von Mitte März bis Ende Mai 10 Stück, in der Zeit vom Juni bis Ende Juli 10 Stück und der Zeit von August bis Ende September 5 Stück, zusammen also 25 Stück Eier abzuliefern. Bis zu 6 Hühnern ist jeder Geflügelhalter von der Abgabe von Eiern befreit. Der Präsident des Kriegsernährungsamts hat den Handel mit Zentrifugen u. Buttermaschinen im Umherziehen verboten, und den Erwerb dieser Maschinen nur noch gegen Bezugscheine zugelassen. Jeder Kartoffelerzeuger, der im Erntejahr 1916 mehr als 1 Morgen Kartoffeln bestellt gehabt hat, hat zwei Zentner für den Morgen seiner Anbaufläche abzugeben. Der preussische Landwirtschaftsminister hat im Herrenhaus am 29. März mitgeteilt, daß die Kartoffelanbaufläche im vergangenen Jahr nicht zurückgegangen ist, sondern um ca. 20 000 Ha. zugenommen hat, und daß die für das Jahr 1917 in Aussicht stehende Anbaufläche für Zuckerrüben gegen das Jahr 1916 voraussichtlich nur einen Rückgang von 17 576 also rund 18 000 Ha. aufzuweisen hat. Der Minister bemerkte außerdem, daß er die Viehhandelsverbände zu den vielleicht wenigen Einrichtungen rechne, deren Beibehaltung wenn auch unter veränderten Formen auch für die Friedenszeit in Aussicht genommen werden müßte. Während der Dauer des Krieges darf abweichend von der Vorschrift des Tabaksteuergesetzes auf den für die Anpflanzung von Tabak bestimmten Feldern Frühgemüse angebaut werden. In der Provinz Brandenburg ist ein Höchstpreis für Vollmilch von 28 Pfg. und für Magermilch von 18 Pfg. für das Liter frei Bahnwagen oder Schiff der Verladestellen (Absendestelle) festgesetzt. In Berlin ist der Kleinhandelspreis für Vollmilch auf 40 Pfg. festgesetzt, statt bisher 32 Pfg., der Kleinhandelspreis für Magermilch beträgt 30 Pfg. statt bisher 26 Pfg.

Sonigstiegenfänger,
Der beste und praktischste der Welt, m. Aufhängevorrichtung an jedem Stütz. 1 m. lang 4½ cm. breit, dopp. beleimte Fangfläche prima frische Garantie-ware. 100 Stk. 7.50 bei 200 Stk. an franto Nachn. 3
J. Bähr, Wartenfels 14
Bayern (Obfr).

Heu Klee oder Wiesen u. Heublumen (Abfälle) kaufen waggeweise, Auch mahlen diese und ähnliche Produkte i. Lohn zu Futtermehl. Ist. Marmor-mehl (ca. 95%) (Kleins. Ralf), Str. M. 2.30. **Gras und Co., Dampfmühle, Auerbach Hesse.**

Gärtner

oder gelernter

Gartenarbeiter

in dauernde Stellung gesucht.
Josef Busch, Limburg.

Dickwurz

zu verkaufen.
Wo sagt die Exped.

Ein schönes trächtiges Rind

im Mai kalbend, preiswert zu verkaufen. 2881

Georg Stähler, Maurer
Friedhofen, Hintergasse.

Sabe 40 Am.
Buchenholz, Scheit und
Rollschneit,
sowie einige Am.

Lannenholz

zum Verkauf. 2802
Nickel, Wagner,
Weilburg.

Fahrkuh

das 8. Mal kalbend (Bahn-rasse), zu verkaufen. 2836

Josef Becker,
Winkels.

Ein braver Junge

kann die Bäckerei erlernen. 2588
Frankfurterstr. 23.
Jon. Mals.

Ein 15 Monat alter
Lahnbulle

zu verkaufen. 2783
Peter Weber,
Ebernahn b. Siershahn,
(Westerwald).

Eine schöne
Fahrkuh

(Bahn-rasse) mit zweitem Kalb, steht zu verkaufen. 2791
Josef Haas,
Salz, Westerwald.

3 Stück 6 Monat alte
Ferkel

zu verkaufen. 2835
Gellerische Metzgerei.

Zwei prima
Rinder

zur Zucht, sowie ein
Mutterkalb,
eine trächtige od. frischmelkende
Ziege

zu verkaufen. 2837
Karl Manz,
Wirges, Adolfsstraße 13.

Ein gute
Sabr- und Milchkuh

steht zu verkaufen. 2822
Peter Zeis Witwe,
Hersbach b. Wallmerod.

Junger Hausbursche

somit gesucht.
Bäckerei Baler.