

# Amtliches Kreis-Blatt

für den

## Unterlahn-Kreis.

Amtliches Blatt für die Bekanntmachungen des Landratsamtes u. des Kreis Ausschusses.  
Tägliche Beilage zur Diezer und Gmser Zeitung.

<b>Preise der Anzeigen:</b> Die einsp. Petitzeile oder deren Raum 15 Pfg., Reklamezeile 50 Pfg.	<b>Ausgabenstellen:</b> In Diez: Rosenstraße 26. In Gms: Römerstraße 95.	<b>Druck und Verlag von H. Chr. Sommer,</b> Diez und Diez. Verantw. für die Redaktion P. Lange, Gms.
<b>Nr. 37</b>	<b>Diez, Samstag den 13. Februar 1915</b>	<b>55. Jahrgang</b>

### Amtlicher Teil.

Nr. 955. Diez, den 12. Februar 1915.

#### An die Herren Bürgermeister des Kreises

Betr. Landsturm musterung.

In Abänderung meiner Bekanntmachung vom 6. d. Mts., Nr. 816, Kreisblatt Nr. 33, teile ich Ihnen mit, daß die Landsturm musterung ins Hotel Victoria verlegt worden ist. Die Landsturmpflichtigen müssen pünktlich um 8 Uhr vormittags am Hotel antreten.

Der Landrat.

J. A.: Markloff.

### Bekanntmachung

über das Füttern der Tiere auf Schlachtviehmärkten und Schlachtviehhöfen. Vom 21. Januar 1915.

Der Bundesrat hat auf Grund des § 3 des Gesetzes über die Ermächtigung des Bundesrats zu wirtschaftlichen Maßnahmen usw. vom 4. August 1914 (Reichs-Gesetzblatt S. 327) folgende Verordnung erlassen:

§ 1. Rinder, mit Ausnahme von Kälbern, und Schafe dürfen auf Schlachtviehmärkten, Schlachtviehhöfen und Schlachtviehhöfen nur mit Raufutter gefüttert werden.

§ 2. Schweine, die auf Schlachtviehmärkten und zum Marktverkauf auf Schlachtviehhöfen oder Schlachtviehhöfen eingestellt sind, dürfen während des Zeitraums von 12 Uhr mittags des dem Markttag vorhergehenden Tages bis zum Marktschluß nicht gefüttert werden.

Die Landeszentralbehörden oder die von ihnen bestimmten Behörden können diesen Zeitraum abkürzen.

Soweit ein Füttern von Schweinen nach Abs. 1 und 2 zulässig ist, darf Kraftfutter nur bis zu einem Kilogramm, und zwar Gerste oder Gerstenschrot nur bis zu einem halben Kilogramm, täglich für das Tier verfüttert werden.

§ 3. Unberührt bleiben landesgesetzliche Vorschriften, soweit sie die Bestimmungen der §§ 1 und 2 verschärfen.

§ 4. Die Landeszentralbehörden erlassen die Bestimmungen zur Ausführung dieser Verordnung.

§ 5. Zuwiderhandlungen gegen diese Verordnung oder gegen die gemäß § 2 Abs. 2 und § 4 erlassenen Be-

stimmungen werden mit Geldstrafe bis zu fünfzehnhundert Mark oder mit Gefängnis bis zu drei Monaten bestraft.

§ 6. Diese Verordnung tritt mit dem 26. Januar 1915 in Kraft. Der Reichskanzler bestimmt den Zeitpunkt des Außerkrafttretens.

Berlin, den 21. Januar 1915.

Der Stellvertreter des Reichskanzlers.

Delbrück.

J.-Nr. II. 1342. Diez, den 11. Februar 1915.

### Bekanntmachung.

Die Schulvorsteherin Fräulein Kühn-Rassau wird am

**Sonntag, den 14. Februar ds. Jrs.,**

**nachmittags 4 Uhr**

im Gasthaus Heinrich Becker in Hahnstätten einen Vortrag über:

**„Warum und wie müssen wir in der jetzigen  
Kriegszeit sparen“**

halten, wozu ergebenst eingeladen wird.

Mit Rücksicht auf die Wichtigkeit dieses Vortrages kann ich den Männern, Frauen und Mädchen von Hahnstätten und Umgebung den Besuch nur recht warm empfehlen.

Der Landrat.

J. A.:

Kaiser

I. 831. Diez, den 8. Februar 1915.

### An die Herren Bürgermeister.

Der Rhein-Mainische Verband für Volksbildung beabsichtigt, in den Orten seines Arbeitsgebietes vaterländische Volksabende zu veranstalten. Die Kosten der Veranstaltung werden außerordentlich gering sein. Ein Teil derselben wird aus eigenen Mitteln bestritten und der andere durch etwaige Sammlungen während der Veranstaltung aufgebracht. Der Zutritt soll für die ganze Bevölkerung frei sein.

Die Herren Bürgermeister werden ersucht, die Einrichtung der vaterländischen Volksabende zu fördern und sich hierbei der Vermittlung und Hilfe des Rhein-Mainischen Verbandes zu bedienen.

Der Landrat.

Duderstadt.

## Vortrag über Ratschläge im Gemüsebau.

Bad Ems, den 11. Februar 1915.

Zu dem Vortrag des Herrn Landes-Obst- und Weinbau-Inspektors Schilling am Mittwoch abend hatten sich im Rheinischen Hof die hiesigen Interessenten, insbesondere die Frauenwelt, in sehr großer Zahl — etwa 150 Personen — eingefunden. Der Vorsitzende des hiesigen Obst- und Gartenbauvereins Herr Oberstadtssekretär Kaul, wies in seiner Eröffnungsansprache darauf hin, daß besonders hier in Ems überaus günstiges Gelände vorhanden sei, Gemüse und zwar vor allem Frühgemüse zu ziehen. Herr Inspektor Schilling gab in anschaulicher und gemeinverständlicher Weise einen Ueberblick über alle die wichtigen Einzelheiten, die beim Gemüse- und Obstbau zu beachten sind. Er führte u. a. aus: Da wir nicht wissen, wann dieser Krieg, den wir gegen eine Welt von Feinden führen, enden wird, müssen wir, um unsere Volksernährung sicher zu stellen, haushalten mit unseren Vorräten und dafür sorgen, daß wir bald zu neuen Lebensmitteln kommen. Die Landwirtschaft wird auf eine harte Probe gestellt; denn sie soll beweisen, daß sie in der Lage ist, Deutschland mit ausreichenden Nahrungsmitteln zu versehen, zu denen ja auch das Obst und die Obstzeugnisse sowie Gemüse gehören. Zunächst müssen wir sehen, unser Obst gut aufzubewahren. Das Obst, das sich nicht länger halten will, braucht nicht weggeworfen zu werden; man soll es dörren oder einkochen, was auch im Winter recht gut geschehen kann. Schönes helles Apfelpompott erhält man zu B., wenn man die Äpfel mit wenig Wasser und etwas Zucker schnell zerkoht (bei 90 Grad C. 20—25 Minuten lang in Konservengläsern sterilisiert). Birnen werden 10—15 Minuten lang bei 100 Grad C. sterilisiert. Auch Gemüse, die leicht faulen, wie z. B. Wirsing, können gedörrt werden und halten sich dann sehr lange. Man muß in kochendem schwachen Salzwasser (etwa 1 Teelöffel Salz auf 1 Liter Wasser) leicht abbrühen und am besten auf dem Kochherd bei gelinder Wärme dörren (dabei kann man 4—6 Hurden übereinanderstellen). Nicht ratsam ist das Dörren im Backofen, da hier die Hitze zu groß ist. Die Aufbewahrung der Dörrezeugnisse geschieht am besten in gut verschlossenen Dütten an trockenem Orte. Auch Rotkraut kann man dörren, wobei zu empfehlen ist, Essig vor Abkochen einzumengen, damit sich die Farbe gut hält. Vielfach wird das Rotkraut auch wie Sauerkraut eingemacht, wobei auf 50 Pfund ein Pfund Salz genommen wird. Gelbe Rüben, die im Frühjahr an Nährwert verlieren, soll man jetzt ebenfalls dörren und vorher abbrühen. Die im Garten überwinterten Gemüse müssen geschützt werden, so soll man besonders Rosenkohl gegen scharfe kalte Winde schützen und die Beete mit Kopfsalat, Feldsalat, Spinat, Römisch Kohl leicht decken. Jetzt ist das allerdings kaum noch nötig.

Hedner besprach nun den Anbau von frischem Gemüse: Wichtig ist es, sich mit frühen Gemüsen zu versehen. Da ist zunächst die Pflückerbse, die sehr nährstoffreich u. besonders zu empfehlen ist. Zu nennen sind hier vor allem von den Reisererbsen die „Allerfrüheste Maierbse“, die sehr früh gesät werden muß, am besten schon Ende Februar oder Anfang März. Wenn man ganz früh Erbsen und dicke Bohnen haben will, soll man jetzt die Samen in flache Kisten in Erde legen und an einem warmen Ort stellen. Wenn die jungen Triebe Fingerlänge erreicht haben, werden sie mit dem Pflanzholz etwas tief und vorsichtig ausgepflanzt. Ein gutes Frühgemüse sind auch die dicken Bohnen, die im Gegensatz zu Erbsen einen fetten Boden verlangen. Die besten Sorten sind „Weiße

Windsor“ und Erfurter, die Ende Februar gesät werden müssen. Auch die Karotten müssen zu dieser Zeit gesät werden, und zwar nicht zu dicht und nicht zu tief. Die beste Frühkarotte ist hier die Dulwick, die beste Spätkarotte Nantaise. Samen etwas in Blumentöpfe zwischen Sand legen, feucht halten und vorkieimen. Recht teuer dürften Zwiebeln werden, deshalb hierfür sorgen und Anfang März stecken bezw. säen. Beste Zwiebeln: Große gelbe Dauerzwiebel, Gelbe Bittauer Riesen, Gelbe birnförmige und von den weißen Einmachzwiebeln: Silberlocke. Sie alle müssen nahrhaften, gut durchgearbeiteten Boden haben. Ein sehr frühes Gemüse ist ferner Spinat, der ebenfalls — wie alle Blattgemüse, — fetten frisch gedüngten Boden liebt. Am besten breitwürfig säen. Beste Sorten: für die Frühjahrssaat „Frühjahrs Viktoria-Riesen Spätausschießer“ und für Sommer „Neuseeländer“. Zu erwähnen ist hier noch die Gartenmelde, ein vorzügliches frühes Gemüse. (Beste Sorte die gelbe.) Ferner der Kopfsalat: beste Frühsorten sind Primus und Maikönig, für Sommer: Maximus, Wunder von Stuttgart, Sachsenhäuser, für trodene und heißeste Sommer „Graf Zeppelin“, für Winter: gelber und brauner Winteralat. Alle diese Sorten lieben fetten Boden und müssen wie auch Oberkohlrabi, Endivien, Sellerie, flach gepflanzt werden. Dann zum Frühwirsing, Rotkraut, Weißkraut und Blumenkohl. Die besten Sorten sind folgende: „Heinemanns Achtwochen-Weißkraut“, Heinemanns Adventwirsing und Zweimonatwirsing, Rotkraut: Holländische Frühe, Blumenkohl: „Algier“ und „Berliner“. Von Frühkohlrabi sind die besten Sorten: Wiener früher weißer und Prager Auslese. Wichtig ist, daß man die Frühkohlrabi erst Anfang Mai und flach auspflanzt, wenn keine schroffen Temperaturrückschläge mehr zu befürchten sind, da sie sonst keine Knollen bilden, sondern in Samen schießen. Sehr wichtig sind weiter die Frühkartoffeln, die dieses Jahr sicher sehr teuer werden. Sie müssen warmen Boden haben und würden sich deshalb hier in Ems sehr wohl im großen anbauen lassen. Die besten Sorten sind: Sechswochenkartoffel, Gelbe Zwickauer, Kaiserkrone, Frührose, Roter Diamant, Odenwälder Blaue. Besonders früh können diese Sorten geerntet werden, wenn man die Kartoffeln „vorkieimt“, was in folgender Weise geschieht: man setzt die Kartoffeln mit den Keimen nach oben in flache Kisten, die in einen temperierten Raum, der etwas hell ist, gestellt und wenn die Triebe handlang sind, Ende April vorsichtig, handbreit tief, 50—60 Ztm. im Quadrat, ausgepflanzt werden. Von den Buschbohnen, die auch zum Einmachen verwendet werden können, sind „Hinrichs Riesen“, „Kaiser Wilhelm“ und „Sachsa“ die besten, die im Mai gelegt werden und nicht anspruchsvoll an den Boden sind. Man legt sie entweder in Reihen oder in Stufen, letztere in Abständen von 40 Zentimeter.

Nun kommen wir zu den Spätgemüsen. Zunächst die Stangenbohnen. Die ertragreichsten sind „Phänomen“, die pro Jahr 80—100 Zentner Bohnen pro Morgen liefern, ferner die Rheinische Speckbohne, die Juli-Stangenbohne, gelbe: Goldkrone und Goldener Prinz. Die Bohnen müssen zu 10 oder 12 in eine Reihe gelegt werden in Abständen von 60—70 Ztm. Zu beachten ist, erst die Stangen zu stecken und dann erst die Bohnen zu legen. Von gelben Rüben sind die empfehlenswertesten: Frankfurter hochrote Winter, Hamburger lange Rote, Braunschweiger lange Rote. Bei Schwarzwurzeln ist die viel übliche zweijährige Kultur nicht gut. Besser ist die einjährige Kultur. Von den Sorten ist zu nennen „Heinemanns einjährige Riesen“, welche schon Ende Februar oder Anfang März mit frischem einjährigen Samen ausgesät werden muß. Von Unterkohlraben seien genannt „Gelbe Westwälder“ und „Gelbe Schmalz“. Ein besonders dankbares Gemüse ist auch der Schnitzkohl, der große Mengen liefert. Von den Sommererbsen sind zu

erwähnen: Grünbleibende Folgererbse, Ruhm von Stassel, Grünshotige Schnabelerbse, Dr. Maclean und Telefon. Von Grün- und Rosenkohl sind zu empfehlen bei ersterem „Niedriger grüner krauser“, „Erfurter Dreienbrunnen“, bei letzterem „Fest und viel“, und „Frankfurter Markt“ und „Nigburth“. Beim Grünkohl läßt man die Strünke stehen, die ein treffliches Frühjahrsgemüse liefern. Von Spätwirsing: Bertus, Marcellin, von Spätrotkraut: Zenith, Mohrenkopf, Spätweißkraut: Braunschweiger, Magdeburger und Großgerauer, von Sellerie: Sachsenhäuser Dicker, Delikatess, Alabaster, Imperator und Prager Riesen. Sellerie will feuchten und gut gedüngten Boden und muß in etwa 40 Zentimeter Abstand flach gepflanzt werden. (Rainitdüngung.) Defteres Jauchen von August ab ist anzuraten. Er darf nicht zu früh eingeschlagen werden, vielmehr soll man bis Dezember warten. Von Spätblumenkohl: Frankfurter Mittelfrühe, Triumph, Frankfurter Riesen. Er verlangt Feuchtigkeit. Die besten Spät-Oberkohlrabiforten sind Weißer und blauer Goliath. Diese liefern große Erträge, sie müssen etwas weiter als die Frühkohlrabi gepflanzt werden (35–40 Zentimeter Entfernung). Von Lauch (Breitlauch, Porree), der kräftigen frisch gedüngten Boden will, sind Brabanter und Riesen von Carentan die besten. Von Tomaten: Frühe Geisenheimer (Johannisfeuer), Erste Ernte, Lucullus, König Humbert. Von Gurken: Unicum, Japanische Klettergurke, Sachsenhäuser Halb-lange, Chinesische Schlangen (von Schlangengurken), für Salzgurken russische Trauben, für Essiggurken Pariser Trauben. Gurken wollen eine warme windgeschützte Lage und einen nahrhaften, etwas feuchten Boden. Während für alle Gemüsearten frischer Samen der beste ist, so liefert 2–3 Jahre alter Gurken- und Kürbissamen die Höchsterträge. Von Endivien am empfehlenswertesten: große grüne breitblättrige und grüne Mooskrause. Letzte Sorte etwas empfindlich. Gute Römischkohlsorten sind: Grüner mit extrabreiten Blattrippen, gelber Schweizer und Lucullus. Die grünen Sorten sind widerstandsfähiger als die gelben. Auch der Rhabarber sollte in keinem Garten fehlen; denn er liefert gerade in der gemüßearmen Zeit (Mai und Juni) viel und gutes Gemüse. Beste Sorte: Rotstielige verbesserte Viktoria. Man gibt den Pflanzen einen Abstand von 1 Meter und erneuert die Anlage alle 10–12 Jahre. Rhabarber liebt alljährlich frische Mist- und Jauchedüngung. Die Blattstiele sollen nicht abgeschnitten, sondern abgedreht werden.

In jedem Garten müssen auch verschiedene Küchenkräuter angebaut werden (Dreifachkrause), Borretsch (Gurkenkraut), Dill, Bohnenkraut, Bimbinelle, Estragon, Thymian, Salbei und Kresse). Zum Schluß bemerkte der Redner, daß die Erfolge im Gemüsebau außer von den vorher genannten Punkten noch abhängen:

1. von einer sonnigen freien geschützten Lage des Gartens (zu viel Bäume im Gemüsegarten ist nicht gut),
2. von einer guten Bodenbearbeitung und sachgemäßen Düngung,
3. von einem nicht zu dichten Stande der Pflanzen,
4. von reichlichem Gießen mit abgestandenem Wasser bei Trockenheit,
5. von der Wechselwirtschaft (es muß unbedingt mit den Saatbeeten und den Kulturbeeten ein Fruchtwechsel eingehalten werden),
6. von der Bekämpfung der Schädlinge und Krankheiten.

Mit Rücksicht auf den großen Gemüsesamenbedarf empfahl Herr Inspektor Schilling noch rechtzeitige Beschaffung von gutem Saatgut und legte den Herren Gärtnern ans Herz, Saatgut der erprobten, ertragsfähigsten Sorten, sowie gutes Pflanzenmaterial zu beschaffen und zu verkaufen. Mit der nochmaligen Mahnung an die zahl-

reich besuchte Versammlung, mit allen Lebensmitteln und besonders mit dem noch vorhandenen frischen Gemüse und Obst hauszuhalten und ganz besonders in diesem Jahre reichlich Früh- und Spütm Gemüse zu ziehen, schloß Redner seinen zweistündigen lehrreichen, von allen Besuchern mit Aufmerksamkeit verfolgten Vortrag.

In der Diskussion des Vortrages wurden von Herrn Inspektor Schilling, Geisenheim, noch folgende beachtenswerte Ratschläge für die Pflege der Obstbäume gemacht: Man solle jetzt alle Obstbäume sachgemäß schneiden, ausputzen und reinigen lassen. Bei diesen Arbeiten sind vorhandene Raupennester und Schmetterlings Eier zu sammeln und zu verbrennen, desgl. vertrocknete Früchte (Fruchtmumien), die besonders zahlreich in den Steinobstbäumen hängen und die Fruchtsäule in diesem Jahre begünstigen können. Blutläuse und Schildläuse sind jetzt mit verdünntem Obstbaumkarbolinum durch festes Bestreichen erfolgreich zu bekämpfen, für altes Holz nehme man auf 4 Teile Obstbaumkarbolinum 6 Teile Wasser, für junge Triebe auf 1½ Teile Karbolinum 8½ Teile Wasser. Der Anstrich der Stämme und dicken Äste der Obstbäume mit 40% Karbolinum (4:6) ist jetzt ebenfalls auszuführen und hat eine viel bessere Wirkung als der seither übliche Kalkanstrich. Pfirsichspaliere sind durch Bedecken von jetzt bis zur Blüte in der Blüte zurückzuhalten. Während der Blüte sind diese sowie alle Wandspaliere nachts ebenfalls zu bedecken, damit die Blüten nicht erfrieren. Stachel- und Johannisbeersträucher soll man gegen Raupenfraß rechtzeitig und nach Bedarf öfters mit Quassia-Schmierseifenbrühe gründlich besprühen (auf 1 Liter Wasser 10 Gramm Quassiaeseife „Caesar“, zu beziehen aus der Apotheke in Ragenelsbogen).

Jetzt sei auch noch Zeit zur Düngung der Obstbäume und Beerenobststräucher mit Stallmist, Jauche, Kompost oder mit künstlichen Düngemitteln, besonders empfehlenswert sei zur jetzigen Zeit eine kräftige Jauchedüngung.

Wenn diese Ratschläge befolgt werden, so ist die erste Hauptbedingung für eine gute Obsternte in diesem Jahre gegeben.

Ohne richtige Düngung ist ein erfolgreicher Gemüsebau nicht möglich. Die Hauptdünger sind die natürlichen Dünger: Stallmist in mäßig vorrottetem Zustande, für leichten Boden und trockene Lagen eignet sich am besten der Rindvieh- und Schweinedünger, für schwere, kalte Böden der Pferde-, Schaf- und Ziegenmist; ferner Jauche und alter, abgelagerter Kompost. Die Jauche ist in der Hauptsache ein Stickstoffdünger, sie eignet sich daher sehr gut auch als Kopfdünger im Sommer für die stickstoffbedürftigen Blatt- und Kohlgemüse, sowie zur Düngung des Selleries von August ab; wenn mit der Jauche eine Volldüngung gegeben werden soll, so muß das Land im Frühjahr vor der Bestellung mit Kalk und mit Phosphorsäure (auf 1 Ar = 100 Quadratmeter 3–4 Kg. 40% Kali und ebensoviel 17–20% Superphosphat) gedüngt werden. 3–4 Jahre alter, richtig behandelter Kompost enthält alle Hauptnährstoffe: Stickstoff, Phosphorsäure, Kali und Kalk, und ist gleichwertig mit bestem Stallmist. Er ist auch sehr wertvoll als Unterlage und zum Bedecken für alle Gemüsesamereien. Ebenfalls sehr wichtig für den Gemüsebau ist die Kalkdüngung, welche man regelmäßig alle 3–4 Jahre mit Kalk, d. i. gebrannter, zerfallener Weiskalk (auf 1 Ar 20–25 Kg.) oder mit Kalkmergel oder altem Bauschutt (auf 1 Ar 50 Kg.) ausführen sollte. Der Kalk ist stets im Herbst auszustreuen und sofort unterzugraben oder unterzupflügen.

Die künstlichen Düngemittel sind für den Gemüsebau wertvolle Hilfsdünger und lassen sich mit ihnen bei verständiger Anwendung gute Erfolge erzielen. Solche mit einem Nährstoff sind billiger und vorteilhafter als solche mit mehreren. Im Nachstehenden sind einige Angaben gemacht über die Kunstdüngermengen, die in hiesiger Gegend bei verschiedenen Gemüsearten verwendet werden können. Sie sollen nur als Anhaltspunkte dienen, nicht aber als Rezept unter allen Verhältnissen.

1. **Düngung der Gurken.** Die Gurke ist gegen eine einseitige Düngung mit Stickstoff sehr empfindlich; ihre Haltbarkeit läßt dann als Einlegegurke zu wünschen übrig. Man kann diesem Uebel durch eine reichliche Beigabe von Kalk, Kali und Phosphorsäure vorbeugen. Auf 1 Ar gibt man neben Stallmist 3—4 Kg. 40prozentiges Kalidüngesalz, 4—5 Kg. Superphosphat,  $1\frac{1}{2}$  bis 2 Kg. schwefelsaures Ammoniak oder Kalkstickstoff und je nach Kalkgehalt des Bodens 15—20 Kg. Kalkmergel (Bauschutt).

Das 40prozentige Kalidüngesalz wird von den Gurken besser ausgenutzt als Kainit. Der Chilealpeter muß bei der Gurkendüngung sehr mit Vorsicht angewendet werden.

2. **Düngung zu Kartoffeln.** Ebenso wie die Gurke ist auch die Kartoffel für das 40prozentige Kalisalz sehr dankbar. Das schwefelsaure Ammoniak wird von der Kartoffel besser verwertet als der Chilealpeter, wie verschiedene Versuche gezeigt haben. Man gibt für 1 Ar neben einer mäßigen Stallmistdüngung 3 Kg. 40prozentiges Kalisalz, 4 Kg. 17—20prozentiges Superphosphat,  $1\frac{1}{2}$  Kg. schwefelsaures Ammoniak.

3. **Düngung zu den Kohlgewächsen.** Wohl keine Gemüseart stellt so hohe Ansprüche an den Nährstoffgehalt des Bodens wie die Kohlgewächse. Reichliche Stickstoffmengen im Boden werden von den Kohlgewächsen sehr gut ausgenutzt, aber auch das Phosphorsäure- und Kalibedürfnis ist sehr hoch. Außer einer guten Stallmistdüngung gibt man für 1 Ar 4—6 Kg. 40prozentiges Kalidüngesalz, 3—4 Kg. Superphosphat und 3—4 Kg. schwefelsaures Ammoniak oder 4— $5\frac{1}{2}$  Kg. Chilealpeter. Während man das schwefelsaure Ammoniak bereits vor der Pflanzung geben kann, ist es vorteilhaft, den Chilealpeter vor und nach der Pflanzung in zwei bis drei Gaben von drei zu drei Wochen zu verteilen. Die Düngung mit Ammoniak oder mit Chilealpeter kann durch öftere Düngung mit Jauche ersetzt werden.

4. **Düngung zu Knollen- und Wurzelgewächsen.** (Möhren, Karotten, Sellerie, Petersilie, Rüben, Meerrettich, Zwiebeln usw.) Für die Knollen- und Wurzelgewächse rechnet man für 1 Ar je nach den vorliegenden Verhältnissen 3—4 Kg. 40prozentiges Kalisalz, 3—5 Kg. Superphosphat oder Thomasmehl und 2 Kg. schwefelsaures Ammoniak oder  $2\frac{1}{2}$  Kg. Chilealpeter. Sellerie und Erdkohl-rabi (Kohlrüben) vertragen frische Stallmistdüngung.

5. **Düngung zu Hülsenfrüchten.** Die Hülsenfrüchte (Erbsen, Bohnen) haben bekanntlich die Fähigkeit, sich vermittels der in den Knöllchen der Wurzeln vorhandenen Bakterien den Stickstoff der atmosphärischen Luft nutzbar zu machen, infolgedessen die Stickstoffdüngung weniger in Betracht kommt; nur für die Anfangsentwicklung kann eine geringe Stickstoffgabe von Nutzen sein. Mit der Kaliphosphatdüngung dagegen darf nicht gespart werden. Man gibt im Frühjahr kurz vor der Aussaat auf 100 Quadratmeter 3—5 Kg. Superphosphat oder Thomasmehl, 3—4 Kg. 40prozentiges Kalisalz und  $\frac{1}{2}$  bis 1 Kg. schwefelsaures Ammoniak. Erbsen und Bohnen, die grün gepflückt werden, erhalten die doppelte Gabe Stickstoff, nämlich 1—2 Kg. schwefelsaures Ammoniak. Für Stangenbohnen ist reichliche Düngung mit altem Mist empfehlenswert.

6. **Düngung zu Spargel.** Der Spargel hat große Vorliebe für das Natron, infolgedessen in Sandboden Kainit besser verwertet wird als das 40prozentige Kalidüngesalz, das nur auf schwerem Boden in Frage kommen könnte. Auf 1 Ar gibt man 6—10 Kg. Kainit und 3—4 Kg. Thomasmehl oder Superphosphat. Nach Beendigung des Spargelstechens soll erst der Stickstoffdünger, 2—3 Kg. Chilealpeter oder  $1\frac{1}{2}$  bis 2 Kg. schwefelsaures Ammoniak für 1 Ar, ausgestreut werden. Außerdem soll Spargel jedes zweite Jahr im Herbst eine frische Mistdüngung von 8—12 Zentner auf 1 Ar erhalten.

## Kriegs-Chronik.

6. Februar: Eroberung eines französischen Schützengrabens bei Ypern. Die Türken am Suezkanal.
7. Februar: Vormarsch der österreichisch-ungarischen Truppen in den Karpathen und der Bukowina, 400 Russen gefangen.
8. Februar: Vormarsch in den Karpathen und in der Bukowina. In den Karpathen werden viele Russen gefangen genommen und viel Kriegsmaterial erbeutet. 37 englische Dampfer überfällig.
9. Februar: Die Bukowina bis zur Suczawa vom Feinde geräumt. Es stellt sich heraus, daß der Kreuzer Glasgow nach der Seeschlacht bei Coronel untergegangen ist.
10. Februar: In den Argonnen 313 Franzosen gefangen. Erfolge in Polen rechts der Weichsel nordwestlich Sierp, wo einige 100 Russen gefangen genommen werden. Erfolgreiche türkische Offensive im Kaukasus. Weiterer österreichischer Vormarsch auf der Karpathenfront.
11. Februar: Glänzender Sieg in Ostpreußen, 26 000 Russen, 20 Geschütze und eine große Menge Kriegsmaterial erbeutet. In Polen rechts der Weichsel einige 100 Russen gefangen, die Stadt Sierp erobert. Im Westen Erfolge in den Argonnen und bei Verdun, wo mehrere Schützengräben genommen werden. Mehrere 100 Franzosen gefangen.

## Holzversteigerung. Oberförsterei Diez.

Mittwoch, den 17. Februar, vorm. 11 Uhr in der Wirtschaft von Emil Seibel in Altdiez. Distr. 16 Herfelsberg (an der neuen Straße von Altdiez nach Hirschberg). Buchen: 1173 Rm. Scht. u. Kn., 24 Rm. Reiserknüppel, 3530 Wellen 3. Kl. Die Herren Bürgermeister werden um gefl. Bekanntmachung ersucht. 4869

## Holzversteigerung.

Dienstag, den 16. Februar 1915, vormittags 10 Uhr

kommt im hiesigen Gemeindefeld nachstehendes Holz zum Verkauf:

8 Rm. Eichen-Scheit und -Knüppel,  
768 Rm. Buchen-Scheit und -Knüppel,  
5765 Buchen-Wellen,  
8 Rm. Weichholz-Scheit und -Knüppel.

Hirschberg, den 11. Februar 1915.

4886

Achenbach, Bürgermeister.

## Polizei-Verordnungen

sowie

## Preis- und Gewichtszettel

über den

## Brot-Verkauf.

ferner die neue Verordnung über die Verwendung des Kartoffelmehls vorschrittmäßig, vorrätig bei

H. Chr. Sommer, Bad Ems u. Diez.