

# Nassauischer Landwirt



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

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

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

Nr. 21.

Limburg a. d. Lahn, 5. August.

1915.

## Von Apfelmost und den hierfür brauch- barsten Apfelsorten.

Wenn auch die Weinbereitung aus Apfelfrüchten gegen früher heute eine größere Wertschätzung und eine weitere Verbreitung in der hauswirtschaftlichen und gewerblichen Obstverwertung gefunden hat, so ist sie doch in Stadt und Land noch lange nicht so allgemeiner Brauch geworden, wie es mit Rücksicht auf ihre nicht besonders schwierige Ausführungspraxis und auf die gesundheitliche Beförmlichkeit des gewonnenen erfrischenden Obstgetränkes nicht nur für Verbrauchszwecke im eigenen Hausbedarfe, sondern auch im volkswirtschaftlichen Interesse durchaus zu wünschen wäre. Nur in süddeutschen Gegenden haben sich die Obstproduzenten die Weinbereitungsmöglichkeit aus Apfelfrüchten mit gutem Erfolge dienstbar gemacht, wogegen das norddeutsche Obstgebiet der Bereitung von Apfelwein bei weitem nicht die Aufmerksamkeit schenkt, die sie aus den angeführten wirtschaftlichen und gesundheitlichen Gründen verdient und auch durch die bisherigen Erfahrungen im praktischen Resultate voll auf gerechtfertigt hat. Zu einem guten Teile mag diese Vernachlässigung der eigenen Weinbereitung aus Apfelfrüchten wohl darauf zurückzuführen sein, daß ihre praktische Handhabung eine gründliche Kenntnis des Gährungsprozesses erfordert und daß namentlich auch die Kellerbehandlung eine durchaus sorgsame und verständige sein muß, weil hierbei gemachte Fehler sich unbedingt in der Güte des Weinproduktes wertmindernd bemerkbar machen. Weit wesentlicher ist jedoch der Umstand, daß nur solche Apfelsorten zur Mostgewinnung brauchbar sind, die die hierfür bedingten Qualitätseigenschaften zweifelsfrei besitzen. Als solche gelten insbesondere Fleischfestigkeit, Saftreichtum und eine herbe, weinsäure Würze, die sich zwar bei vielen Äpfeln, für den in Rede stehenden Gebrauchszweck aber doch nur bei einigen wenigen Sorten in erwünschtem Maße vorfinden, wenn daneben noch zwecks wirtschaftlicher Ergiebigkeit des Baumes und geringe Kulturansprüche desselben verlangt werden. Sodann ist zu beachten, daß die zur Verwendung kommenden Apfelfrüchte zur vollkommenen Ausbildung ihrer chemischen Substanzen eine ordentliche Baumreife erlangen müssen und völlig lagerreif sind, daß alle beschädigten und krank erscheinenden Früchte unbedingt von dem Verbrauche ausgeschlossen werden und insbesondere keine faulen Früchte in die Maische gelangen, da diese auf den Geschmack des Weinproduktes selbstverständlich in schädigender Weise einwirken. Vor allem aber hüte man sich, der angelegten Obstgärtische fremde Bestandteile, wie beispielsweise zum Zwecke der größeren Ergiebigkeit Wasser und zur Erzwingung einer guten Haltbarkeit des Weines

Alkohol hinzuzusetzen, da durch das erstere eine längere Haltbarkeit geradezu in Frage gestellt und dadurch letzteren sein hauptsächlichster Vorzug als alkoholfreies oder doch nur einen ganz geringen Teil Alkohol enthaltendes Getränk einfach illusorisch gemacht werden würde. Nur wo Trauben in würziger Frische beigegeben werden können, wird das auf den Geschmack von gutem Nutzen sein. Im übrigen hat die Erfahrung gelehrt, daß gegen ein vorzeitiges Verderben des Mostes völlig die geringe Menge Alkohol genügt, die in den Apfelfrüchten von Natur wegen vorhanden ist, wenn man ihn nur ruhig auf der abgekochten Gese liegert und je nach Bedarf vom Faße zapft. Aber auch beim Einflaschen ist die Gefahr des Verderbens bei weitem nicht eine derartige, als im allgemeinen befürchtet wird, vorausgesetzt allerdings, daß der Most ordentlich ausgährte und vorläufig geläutert wurde. Als selbstverständlich soll schließlich noch gesagt werden, daß der Most in kühlen und luftreinen Kellern lagern und daß der ganze Zubereitungsprozeß peinlichst sauber vorgenommen werden muß; auch die benötigten Gefäße und Bottiche müssen vor ihrem Gebrauche gründlich gereinigt und zur Beseitigung etwa vorhandener Pilzbildungen usw. nachhaltig ausgeschwefelt werden, da gerade sie es sind, die den guten Erfolg der Mostgewinnung stark beeinträchtigen können.

Als für Mostzwecke besonders erprobte Apfelfrüchte können folgende Sorten empfohlen werden: Große Casseler Reinetten: Eine große rötlichgrüne Frucht von saftiger Fülle und edelwürzigem Geschmack, deren Baum in jeder Lage gut gedeiht und in jeder Form alljährlich reiche Erträge liefert. Grüner Fürstenapfel: Eine ebenfalls ansehnliche große Frucht mit aromatischer Würze, reichem Baumertrage u. anpruchlosen Existenzbedingungen. Edelborsdorfer: Kleine bis mittelgroße Frucht von grüngelber Farbe und fester Struktur; im Fleische ungewöhnlich fest und saftreich und von ausgezeichnete Weinwürze. Der Baum trägt zwar erst spät, dafür aber alljährlich und überaus reichlich. Ananas-Reinette: Die nur kleinen gelb-grünen Früchte sind sehr hart und von ganz pikantem Ananas-Aroma. Leider ist der Baum etwas empfindlich und verlangt zur guten Fruchtbarkeit eine sonnige und geschützte Lage. Baumanns Reinetten: Mittelgroße, grün-gelbe, mit farnesinrot überzogene plattrunde Frucht von wenigem Geschmack und saftreichem Fleische. Als Baum früh und dankbar in jeder Lage tragend. Purpurroter Cousinot: Dunkelrotgefärbte, mittelgroße, festfleischige und vollsaftige Frucht mit starker weinsäurer Würze; Baum außerordentlich fruchtbar und an Klima und Boden anspruchslos. Großer Bohnapfel: Große und saftreiche Frucht gestreiften Rolorits- und pikant würzigen Geschmacks; als Baum ein

regelmäßiger und guter Fruchtträger und überall gut gedeihend. Champagner Reinetten: Mittelgroße, sehr gewürzreiche Frucht von erfrischendem Aroma und außerordentlicher Fruchtbarkeit und Widerstandsfähigkeit. Gaesdonker Reinetten: Mittelgroße, hartfleischig, überaus saftig und von pikantem Geschmack; Baum alljährlich fruchtbar und auch in kalten und rauhen Lagen dankbar tragend. Muskat Reinetten: Eine ausgesprochene Mostfrucht von Mittelgröße und muskatartigem Geschmack; Baum sehr früh und reich und in jeder Lage und in jedem Boden tragend. Parkers Pepping: Ziemlich großer Apfel mit hartem Fleische und feiner Weinsäure; überaus fruchtbar und auch in weniger guten Lagen im Ertrage nie verlagend. Roter Trierischer Weinapfel: Ebenfalls eine ausgesprochene Mostfrucht von Mittelgröße und feinstwürzigem Fleische; als Baum reich und sicher tragend und selbst noch in den rauhesten klimatischen Verhältnissen alljährlich gute Ernte liefernd. Weiher Wintertafel-Apfel: Die nur mittelgroßen, grüngelben u. zwiebelartig plattgeformten Früchte sind sehr saftreich und von etwas herben, aber ungemein erfrischendem Geschmack; der Baum trägt reichlich und ist in jeder Lage gesund und wichtig. Winter Goldparmane: Die ziemlich großen Früchte sind mit ihrem Saftreichtum und ihrer festen Struktur seit langem benutzte und bewährte Mostfrüchte, zumal der Baum außerordentlich dankbar und willig trägt und an Klima und Boden gar kein Ansprache stellt. Ferner dürfte es an dieser Stelle viele Hausfrauen interessieren zu hören, daß sich auch einige Birnsorten sehr gut für Mostzwecke eignen, wenn auch das gewonnene Produkt dem des Apfelmestes an würzigem und erfrischendem Aroma, insbesondere aber in der längeren Haltbarkeit etwas nachstehen mag. Dafür ist aber die Birn-Maische überaus ergiebig und schneller abgegohren, insobedessen also ihr Wein auch eher verbrauchsfähiger als bei der Apfel-Maische. Auch aus einer Mischmaische von Birnen und Äpfeln entsteht ein erfrischendes Weingetränk, wenn in dem Mischverhältnis die Äpfel den Birnen überlegen bleiben. Birnsorten dieses Zweckes sind: Großer Katzenkopf, Kuhfuß, die Mostbirne von Angers, Wildling von Einsiedeln und die Weilerische Mostbirne. Mit einer alljährlichen und reichen Fruchtbarkeit verbunden diese Birnsorten eine trockige Baumwiderstandsfähigkeit und eine durchaus geringe Anspruchslosigkeit für ihre Existenzverhältnisse. Sie gedeihen überall in jeder Lage und in jedem Boden und bauen sich mit den Jahren zu so kronengewaltigen Bäumen auf, daß ihre Ernteträge sich immer zu mächtigen Haufen füllen. — Wer also im hausgärtnerischen Kleingartenbau oder in großbetrieblichen Obstwirtschaften die Weingewinnung aus Baumfrüchten

eine nutzbringende hauswirtschaftliche oder auch gewerbliche Heimstätte finden soll, wird es vor allem Aufgabe der Interessenten sein, bei Obstplantagen die vorstehend angeführten Apfelsorten in erster Linie zu bevorzugen, dann aber auch die namhaft gemachten gut mostenden Birnsorten nicht zu vergessen, um damit einen Früchte-Rohstoff zur Verfügung zu haben, der in der bisherigen Praxis der Mostbereitung die notwendigen Voraussetzungen bestens erfüllt hat und dieses Vorhaben bei richtiger Handhabung auch weiter mit gutem Erfolge krönen wird.

Emil Gienapp, Hamburg.

**Landwirtschaft**

**Direktes Umpflügen der Felder.** In diesem Jahre werden ja wieder alle abgearbeiteten Felder besät werden, aber auch die Felder, die nicht bestellt werden, müssen umpflügt werden. Im Getreidebau werden durch ein baldigst nach der Ernte vorzunehmendes Unterpflügen der Stoppeln besonders folgende Schädlinge angetroffen: die Getreidehalmwespe (*Cephus pygmalus*), die bekannte Perstörerin des Halmes und der Aehre des Roggens und des Weizens, weil sie in dem untersten Halmende welches als Stoppel zurückbleibt, ihr Winterlager hat, aus welchem sie im nächsten Frühjahr aufsteht; der Getreideblasenfuß (*Thrips cerealium*) und die Getreideblattläuse, welche an Blättern und Aehren aller Getreidearten Schaden, denn sie haben an den Stoppeln und sonstigen Pflanzenteilen des Feldes ihr hauptsächlich Winterlager. Um die Stoppeln gehörig unterzubringen und die darin befindliche Brut sicher zu zerstören, genügt ein bloßes Schälen nicht, sondern die Stoppeln sind möglichst tief unterzupflügen. Die Fritfliege und ähnliche Getreidefliegen überwintern zwar nicht in den Stoppelresten, doch legen sie gern ihre Eier an den auf den Stoppelfeldern aufgekeimten Auflauf aus dem Sommerausfall ab, und diese werden also auch durch das Umpflügen zerstört. Doch wird damit nur dieser Teil der Fritfliegen getroffen, denn die Mehrzahl derselben legt die Eier direkt an die neue Winterfaat. Auch die schädlichsten Schmaroherpilze des Getreides, nämlich die Rostpilze, der Getreidemehltau, der Roggenhalmbröcher, der Weizenhalmtröter und die verschiedenen Getreideblattpilze haben ihren Ueberwinterungszustand an den Stoppel- und Blattstückständen des Getreides auf dem Felde; doch sind wahrscheinlich diese Pilze auch in der Aderkrume selbst vorhanden, so daß also die Zerstörung der Stoppeln kein vollständiges Gegenmittel gegen diese Schädlinge sein dürfte.

**Wässerung der Wiesen.** Man unterscheidet Stauwässerung und Rieselwässerung. Bei der ersten darf man auf einmal mehr Wasser einlassen als bei der letzteren; man muß aber bei Stauwässerung nach dem Ablassen des Wassers die Wiesen länger abtrocknen lassen als bei Rieselwässerung, ehe wieder Wasser gegeben wird. Bemerkenswert ist, daß Rieselwiesen mit starkem Gefälle in der gleichen Zeit weniger Wasser erfordern als solche mit schwachem. Man wird bei Rieselwiesen das Wasser zweckmäßiger Weise in einer Höhe von 3-5 Zentimeter in gleichmäßigem, schwachen Laufe über die Fläche hinleiten. Um dies zu ermöglichen, muß das Wasser an den Grabenkanten gleichmäßig überschlagen; dies wird dadurch erreicht, daß die Grabenkanten da, wo zu viel Wasser auströmt, erhöht und da, wo sie wenig austritt, abgehoben werden. Es ist sehr anzuraten, bei niederem Wasserstand kleinere Flächen zu bewässern und häufiger anzustellen. Die Herbstwässerung soll in erster Linie düngend wirken; mit derselben ist möglichst bald nach der Grummeternte, sobald die Bewässerungseinrichtungen in Stand gesetzt sind, zu beginnen. Im Herbst wird möglichst reichlich und möglichst lange bewässert, sowohl mit hellem als auch mit trübem Wasser. Man wässere dieselbe Fläche ohne Unterbrechung nicht zu lange. Wenn nach etwa 24 Stunden das Rieselwasser von einem Flächenabschnitt weggenommen und einem anderen zugeleitet wird, dann wird der trocken gelegte Abschnitt möglichst vollständig von allem tropfbar-flüssigen Wasser befreit werden und zwar sehr rasch.

Der Kottlee nimmt unter den Futterpflanzen die erste Stelle ein. Er liefert ein nahrhaftes, wohlriechendes und ertragreiches Futter. Aller-

dings stellt diese Pflanze ziemlich hohe Ansprüche an den Nährgehalt des Bodens, insbesondere an Kali, Kalk und Phosphorsäure, und ist das Nichtgelingen des Kottlees ein Anzeichen für das Fehlen irgend eines dieser Pflanzennährstoffe. Schneidet man den Kottlee vor dem Beginn der Blüte, so muß man mit der Fütterung vorsichtig sein. Je jünger die Vegetationsperiode ist, desto mehr gibt der Klee nach dem Verzehr der tierischen Körper Anlaß zu Blähungen, indem aus den Futterbestandteilen gasförmige Zerlegungsprodukte sich bilden, die namentlich beim Rindvieh unangenehm wirken können. Ist man darauf angewiesen, jungen Klee zu füttern, so soll man den Tieren zunächst etwas Trockenfutter vorlegen, damit sie nicht zu gierig über den Klee herfallen. Der Klee ist dann im Gemenge mit Häcksel zu geben. Letzteres empfiehlt sich auch schon aus dem Grunde, weil der junge Klee eine größere Menge von stickstoffhaltigen Substanzen enthält, als die Röhre nutzbringend verwerten können, und wird durch eine Zugabe von Häcksel das Nährstoffverhältnis günstiger gestaltet. Die beste Zeit der Fütterung von Kottlee ist die beginnende Blüte. Später nimmt der Gehalt an Holzfaser zu und die Verdaulichkeit des Futters ab.

**Milchwirtschaft.**

**Nasses und trockenes Melken.** Durch falsche Melkmethoden, wie Strizzen und Knebeln, werden weitere Fehler begünstigt. So werden z. B. beim Strizzen, damit die Finger leichter gleiten, diese beständig mit Milch beneht. Dadurch entsteht dann das nasse Melken, welches schon aus Reinlichkeitsgründen vollständig zu verwerfen ist. Wird richtig gemolken, so ist das Anfeuchten der Finger vollständig überflüssig. Das richtigste Melken ist entschieden das Melken mit der Faust, wie es auch von allen tüchtigen Schweizern und Melkern ausgeführt wird. Beim richtigen Faustmelken wird die Röhre mit der ganzen Faust gefaßt, sodas der Strich unten mit der Faust abschließt. Steht der Strich vor, so entsteht unter der Faust eine sackartige Erweiterung der Röhre, wobei das Tier Schmerzen empfindet. Bei Tieren, die an ordentliches Faustmelken gewohnt sind, tritt bei anderm Melken das sogenannte Zurückhalten der Milch ein, welches, wie in früheren Ausführungen gesamt, nicht auf bösen Willen der Tiere, sondern auf mangelnden Zutritt an Blut zurückzuführen ist.

**Milchergebnisse.** Bei der Feststellung der Milchergebnisse muß Rasse und Haltung genügend berücksichtigt werden. Von dem leichteren Göttervieh darf man nicht die Milchmenge erwarten wie von der schweren Niederungskuh diese aber würde unter Höhenverhältnissen ganz versagen. Schwere Niederungskühe kommen zu einem Jahresertrag von 4000-5000 Liter. Natürlich muß die Fütterung solchen Leistungen angepaßt sein.

Im eigenen Haushalt kann man in Stadt und Land aus Vollmilch stets eine vorzügliche Sauermilch herstellen, wenn man die Milch einmal aufkochen, auf ungefähr 20 Grad erkalten läßt, in Flaschen zu etwa drei Vierteln füllt, dann ein Weinglas voll „Säureweder“ oder von der gestern bereiteten Sauermilch zusetzt und die Flaschen 12 bis 24 Stunden lang bei 16-22 Grad Celsius (in der gewöhnlichen Küchenwärme) stehen läßt, bis die Milch dick ist. Dann werden sie in kaltes Wasser oder sonst kühl gestellt und vor dem Genuße tüchtig geschüttelt. Solche Sauermilch schmeckt ganz vorzüglich und ist ebenso gesund wie nahrhaft. Etwa vorhanden gewesene Krankheits- oder Fäulnispilze werden durch das Kochen unschädlich gemacht u. mit dem Säureweder, der in jeder Molkerei erhältlich ist, setzt man gerade jene Pilze wieder zu, welche man in der Milch zu haben wünscht. Solange die Sauermilch gut riecht und schmeckt, kann man immer wieder wochen- u. selbst monatelang, einen Rest der gestern selbst bereiteten Sauermilch (wie in der Bäckerei den Sauerteig) zum Ansetzen verwenden.

**Erfahrungen in der Butterherstellung.** Um schlechter Butter den üblen Geschmack zu nehmen, verfährt man nach dem Rats eines Praktikers in folgender Weise: Die Butter wird in dünnen Blättern aus dem Faß oder sonstigen Behältern gestochen, in einer Mischung von 125 Gr. Kochsalz, 120 Gramm Zucker und 45 Gramm Salpeter auf 1 Liter Wasser 12 Stunden stehen gelassen. Dann wird sie mit frischem Brunnenwasser

tüchtig durchknetet und frisch gefalzen mit je 30 Gr. auf 1/2 Kilo. Dem Salze wird ein Viertel seiner Menge feiner Zucker und 1/8 Salpeter in feinem Pulver zugefetzt. Das Durchkneten muß an einem kalten Orte geschehen. — Ueber die Ursachen weicher Butter berichtet Molkereifachmann Koch in der „Zeitung für Landwirtschaft“: „Woher kommt denn diese unangenehme Eigenschaft der Meiereibutter? Liegt es an der Milch oder am Zentrifugalverfahren überhaupt, und ist es nicht möglich, eine feste, kernige Butter zu fabrizieren? Nach des Verfassers Beobachtungen ist der Fehler fast immer darin zu suchen, daß entweder die Milch zu hoch angewärmt wird oder daß der Rahm zu lange der hohen Temperatur nach dem Zentrifugieren ausgefetzt bleibt und nicht rasch genug auf tiefere Grade heruntergekühlt wird. Die Abkühlung der Sahne auf 10 bis 12 Grad Celsius, wie es gewöhnlich geschieht, genügt nach des Verfassers langjähriger Erfahrung nicht mehr, um ein wirklich feines Produkt zu erhalten. Der Verfasser entrahmt die Milch bei 28-30 Grad Celsius und kühlt den Rahm sofort nach dem Verlassen der Schleuder auf 4-5 Grad Celsius mittelst Eis herunter. Am besten erfolgt die Abkühlung, wenn der Rahm über einen recht großen Metallkühler in möglichst dünner Schicht langsam herunterläuft. Auf diese Weise bekommt man stets eine feste, kernige Butter von feinstem Geschmade. Natürlich wird vorausgesetzt, daß die Butterungstemperatur nicht zu hoch genommen und das Material nicht überbuttert wird; denn hat die Butter einmal vom Haus aus eine weiche Beschaffenheit angenommen, so behält sie auch diesen Charakter und es gibt kein Mittel, denselben wegzuschaffen.“

**Weinbau und Kellerwirtschaft.**

Der rote Traminer, auch vielfach „Fränkischer“ genannt, ist eine gute Qualitätsraube, die besonders in der Rheinpfalz und in Franken angebaut wird. Die Namen Deidesheimer, Dürkheimer und Kupvertberger zeugen von seiner Güte. Er bringt kleine Trauben und kleine Beeren, die rot gefärbt sind und schnell gefeilt werden müssen, damit der Wein keinen violetten Schimmer annimmt. Kommt ein solcher Schimmer, der den Geschmack nicht beeinträchtigt, vor, so ist es für den Kenner ein Zeichen der Echtheit.

Die rheinhefische Drahterziehung gehört gleichfalls zu den niederen Erziehungsarten. Bei dieser Form verzweigt der Stamm sich schon direkt über dem Boden. Bei einfachem Saße teilt er sich in zwei lange und zwei kurze Schenkel. Etoben zwei Pflanzen am Ziel, so hält jede einen langen und einen kurzen Schenkel. Jeder Schenkel hat eine Tragrebe von 8-10 Augen, die an Drahten flach nach der Seite gezogen wird.

**Forstwirtschaft und Jagd.**

**Weymouthskiefer als Schutzbestand.** Die künstliche Verjüngung von Weisstanne, Fichte, Eiche und Buche sollte zur Sicherstellung der angelegten Werte nur unter Schutzbezug diesem Zwecke auch die oben genannte Kiefer, stand erfolgen. Man wählt hierzu in erster Linie raschwachsende Nadelhölzer, die rasch wachsen u. so schnell ihrer Zweck erfüllen. Sehr gut eignet sich weil unter ihrem Schutze alle Holzarten fröhlich aufatmen.

**Reh jagd.** Es ist eine alte Weidmannsregel, daß allem auf Schalen ziehenden Wild die Kugel gebührt. Der Bock wird daher sowohl auf dem Anstand, der Virsche und beim Blatten weidmännisch mit der Kugel gestreckt. Ist das Tier aber weidwund und man hat keine Kugel mehr im Rohre, wohl aber den Schrotlauf geladen, so ist es sicher besser, das Tier mit Schrot niederzustrecken als an stiller Waldesstelle verenden lassen.

**Obst- und Gartenbau.**

**Nußbaum und Edle Kastanie** sind die Stiefkinder unserer Obstzucht. Den ersten findet man in ganzen Dörfern und die zweite in ganzen Kreisen nicht. Worin liegt das? Sind die Bäume wertlos? Ganz im Gegenteil! Der Grund liegt wohl darin, daß beide Bäume etwas frostempfindlich sind, aber dieses ist gar nicht so schlimm. Wenn auch einmal ein paar Nester erfrieren, so wird der Schaden durch rasches Wachstum wieder ausgemergelt. Andere pflanzen keine Nußbäume, weil

es lange dauert, ehe sie tragen, aber dieser Grund ist ganz hinfällig, denn hätten unsere Vorfahren so gedacht, so hätten wir auch die schönen Obstwiesen nicht, die uns heute erfreuen. Dazu bedürfen beide Bäume geringer Pflege, begnügen sich auf einer Stelle auf dem Hofe, vor oder neben dem Hause, ja, ich glaube, jeder Besitzer auf dem Lande könnte einen Nußbaum, eine edle Kastanie noch auf einem Fleckchen unterbringen, wo jetzt gar nichts steht, und seine Nachkommen würden noch lange Jahre unter diesen Bäumen sitzen und dem Pflanzler Dank wissen. Welche Freude für die Kinder, wo so ein alter Nußbaum oder Kastanienpatriarch zu jeder Stunde etwas für die kleinen Schnäbel fallen läßt! Auch der pekuniäre Betrag ist nicht gering, sondern beträgt 30—50 M und mehr.

**Die Krankheit der Kohlgewächse.** An verschiedenen Orten werden die Kohlfelder seit Jahren von einer verderblichen Seuche heimgesucht. Die Wurzeln der Kohlpflanzen erhalten knollenartige Auswüchse, faulen dann und bringen die oberirdischen Teile zum Absterben. An einigen Orten hat man den Anbau des Kohles schon ganz aufgegeben, an andern steht man ratlos da und sucht vergebens die Ursache des Uebels. Beachten wir das Auftreten der Krankheit aufmerksamer, so finden wir, daß zuerst die tieferen Teile der Pfahlwurzeln angegriffen werden. Daraus folgt möglichst tiefes Pflanzen, damit, wenn die Pfahlwurzel abfaul, aus dem Stengel heraus sich neue Wurzeln bilden können. Richtige Sortenwahl ist auch von Wert. Die zartesten Kohlsorten, wie Blumenkohl und Kohlrabi, haben am meisten unter der Seuche zu leiden. Allem Anschein nach wird die Seuche auch begünstigt durch Wunden an den Wurzeln, die durch Ausziehen und Verpflanzen der Sektlinge entstehen. Es empfiehlt sich daher, die Kohlsamen, ähnlich wie bei den Runkeln, gleich an Ort und Stelle zu legen, damit die Pflanzen ungestört weiter wachsen können. Die Anwendung von Kalk ist sehr zu empfehlen. Zum Pflanzen der Kohlgewächse stellt man eine Mischung her von Gartenerde, Kalk und Asche; Kalk wird 4—5 Prozent zugefügt. Beim Pflanzen wirft man eine Handvoll der Mischung in das Pflanzloch und setzt die Pflanze so, daß die Wurzeln von der Mischung umgeben sind. So gesetzte Pflanzen bilden nur langsam neue Wurzeln und bleiben hinter denen zurück, welche in reine Gartenerde verpflanzt werden. Während aber diese nachher von der Krankheit befallen werden, bleiben jene gesund und entwickeln sich kräftig. Würde man eine Handvoll reinen Kalk in das Pflanzloch werfen, so müßte die Pflanze unbedingt absterben. Sind die Pflanzen einmal von der Kohlhernie befallen, was man an der weißlichen Farbe der Blätter erkennt, so tut man besser, sie auszureißen, zu verbrennen und unter Anwendung der Mischung durch neue zu ersetzen. Das beste Mittel, die Krankheit fernzuhalten, ist rationelle Wechselwirtschaft, welche es ermöglicht, daß höchstens alle zwei bis drei Jahre dieselbe Pflanzengattung auf dieselbe Abteilung zu stehen kommt. Sodann tieferes Rigolen, sodaß die obere infizierte Bodenschicht tief nach unten kommt. Ferner müssen die Strünke beim Abernten der Kohlfelder sofort ganz aus der Erde genommen und verbrannt werden.

**Harte Zimmerpflanzen.** Nicht jeder Blumenfreund ist zugleich ein erfahrener Blumenpfleger und daraus erklärt es sich, daß mancher an seinen Blumen mehr Kummer als Freude erlebt. Aber auch der erfahrene Pfleger kann in ungeeigneten Räumen keine günstigen Erfolge erzielen, u. so kommt es, daß immer und immer wieder nach harten, d. h. widerstandsfähigen Blumen u. Pflanzen gefragt wird. Es sollen daher hier ein paar Sorten angeführt werden, die überhaupt kaum tot zu kriegen sind. Die Schildblume (Aspidistra) ist trotz ihres Blumennamens vorwiegend Blattpflanze, denn ihre Blumen sind klein und unansehnlich. Dagegen treibt sie selbst in einem halbdunklen Zimmerwinkel ununterbrochen ihre grünen lederartigen Blätter, die in der Form den Nagelglöckchenblättern ähneln, aber größer sind und sehr hübsch wirken. Diese Pflanze hält es lange Jahre im Zimmer aus und ist immer hübsch. Andere harte Blattpflanzen sind Dracaenen, Kalla (mit schöner weißer Blüte), Gummibaum, Abutilon und die sehr hübsch wirkenden Schiefblattbegonien. Letztere sind besonders auf sonnigen Fenstern un-

verwüßlich. Von Blütenpflanzen kann als besonders hart die Hortensia empfohlen werden. Bei-nähe ohne Pflege hält sie es 10 bis 12 Jahre in einem Topfe aus. Selbst wenn man einmal das Gießen vergißt, nimmt sie es nicht übel und richtet die herabhängenden Blätter wieder auf. Außerordentlich dankbar und hart sind die kleinblütigen Knollenbegonien. Ich besaß davon einige Exemplare, die im Zimmer 15 Monate lang ununterbrochen blühten. Leicht ziehen sich auch die prächtigen Amaryllis, die hübschen Primeln, die dankbaren Fuchsien und die heute in herrlichen Sorten erscheinenden Geranien und Espeulargonien.

**Obst- und Saatmärkte.** In vielen Gegenden sind die Landwirte dazu übergegangen, besondere Gemüse-, Obst- und Saatmärkte abzuhalten und hat diese Einrichtung sich besonders für die letzteren Produkte sehr bewährt. Durch die Zeitungen werden Tage bekannt gegeben, an welchen der Markt stattfindet, und die Landwirte bringen nun hier ihre frischen Sachen selbst zum Verkauf. Gewöhnlich wird ein Saal gemietet und Händler nicht zugelassen. Die Landwirte erhalten für ihre Produkte höhere Preise und die Käufer bessere, frische Ware.

**Der weiße oder kriechende Klee** hat kriechende Stengel, langgestielte, aufrechtstehende Blätter und Blütenköpfe u. ist er zum Ersatz des Bodengrases in Klee-Gras-Saaten und bei neuangelegten Wiesen sehr geeignet. Er liefert ein sehr nahrhaftes und bekömmliches, zwar kurzes, aber dichtes und ausdauerndes Futter und dauert lange aus. Als Weidefutter ist er für Kühe wie für Schafe gleich geschätzt. Er stellt an den Boden nur geringe Ansprüche und kommt auch noch da fort, wo andere Kleearten verfaulen, doch bringt er auf besserem Boden selbstverständlich höhere Erträge. Für sandige Böden dürfte er an erster Stelle in Frage kommen. Der weiße Klee wird auch von den Viehen viel besogen und liefert viel Honig.

**Der Husflattich** gehört zu den schlimmsten Unkräutern, und wo er sich einmal eingenistet hat, ist er nur sehr schwer zu vertreiben. Er steht auf der Liste der Pflanzen, die polizeilich geädert sind und deren Vertilgung von Polizeiwegen befohlen ist. In jedem Frühjahr kann man die diesbezüglichen Verfügungen der Landräte und Amtmänner in den amtlichen Zeitungen lesen. Aber damit ist es auch getan. Die Landwirte reinigen die Aecker von Unkraut, wie es ihnen beliebt, und die wohlthätige Polizei kümmert sich nicht weiter um den Geäderten, weil ihre ausführenden Organe ihn meist nicht kennen. Würde es sonst den Herren wohl entgegen, daß die Eisenbahndämme, die Eisenbahn- und Kleinbahngeleise im Frühjahr auf das Lieblichste mit den gelben Blütenköpfchen des Husflattichs geschmückt sind. Und da der Husflattich gerade wie der bekannte Löwenzahn gesiederte Samen hat, so genügen diese Brutstätten, um die polizeilich gereinigten Felder mit neuen Sämlingen zu versorgen. Hier wäre Abhilfe notwendig.

**Umgeschaueln des Getreides.** Wenn noch nicht geschehen, soll das lagernde Getreide jetzt umgeschauelt werden. Dabei soll das Getreide in weitem Bogen an seine neue Stelle befördert werden, damit es gut mit Luft und Licht in Berührung kommt.

**Vieh- und Geflügelzucht.**

**Stierhaltung.** Ein guter Zuchtstier soll nicht nur gesund und fruchtbar, richtig gebaut und der Rasse entsprechend sein; er soll also nicht nur alle Eigenschaften besitzen, die wir bei seinen Nachkommen wünschen, sondern er soll auch vor allem die Fähigkeit besitzen, diese Eigenschaften auch wirklich auf sie zu vererben, denn gerade darin beruht der wahre Wert des Zuchtstieres. Diese Vererbungs-fähigkeit kommt aber erst dann zur sicheren Wirkung, wenn der Stier selbst einen gewissen Grad seiner Entwicklung erreicht hat, was im allgemeinen erst in einem Alter von anderthalb Jahren der Fall, weshalb es als ein großer Fehler bezeichnet werden muß, wenn die Stiere vor diesem Alter zur Zucht verwendet werden. Zu junge Stiere vermögen ihre Eigenschaften nicht mit jener Sicherheit zu vererben, die im Interesse der Zuchtverbesserung gewünscht werden muß; die gefallenen Käber werden vielmehr den Muttertieren nachschlagen, und es wird keine Einheitlichkeit in

der Zucht zu finden sein. Ein weiterer Fehler ist der, daß die Stiere viel zu kurze Zeit zur Zucht verwendet werden. Als Ursache wird angegeben, daß die Tiere sehr bald zu schwer und bössartig würden. Der Stier wird bei uns meistens gleich nach dem ersten Jahre zur Zucht verwendet und verbleibt dann selten länger als ein Jahr in Verwendung. Im Alter von zwei Jahren, längstens aber im dritten Jahre, wird er von der Zucht aus den angegebenen Gründen ausgeschlossen und der Schlachtbank überliefert. Die großen Nachteile dieses fortwährenden Wechsels noch dazu zu junger Stiere sind leicht einzusehen. Das beste Alter der Stiere liegt im dritten und vierten Lebensjahre; in diesem sind sie bei uns aber meist schon zu Würsten verarbeitet.

**Einstreuen der Ferkelställe.** Bei der Auswahl des Streumaterials für die Buchten, worin sich laugende Sauen mit Ferkel befinden, sei man besonders vorsichtig. Die älteren Tiere sind nicht so empfindlich, und man kann diesen schon manches zumuten, obwohl auch hier die Verwendung von schlechter Streu Schaden bringen kann. Wenn man aber manchmal zu beobachten Gelegenheit hat, daß schimmeliges, nasses und angefaultes Stroh in die Ferkelbuchten kommt, so nimmt es nicht Wunder, wenn die Ferkel Krankheitserscheinungen zeigen. Stark schimmeliges Stroh, das vielleicht von schlecht eingebrachten Getreide oder von einem durchgereinigten Strohhaufen herrührt, ist überhaupt für alle landwirtschaftlichen Nutztiere zu Einstreuzwecken ungeeignet. In der Ferkelbucht kann solch schlechtes Streustroh aber geradezu gefährlich werden. Man wende nicht ein, daß die Ferkel doch kein Stroh fressen. Wer die Tierchen bei ihrem Treiben in der Bucht beobachtet, der wird sehen, daß die Ferkel, auch lange ehe sie von der Muttermilch abgesetzt werden, an allem, was ihnen vor das Maul kommt, aus Spielerei herumlecken. Wird nun schimmeliges oder faules Stroh eingestreut, so nehmen die Tierchen doch manche schädliche Stoffe, die dem verdorbenen Stroh anhaften, auf. Der Magen des jungen Ferkels ist aber sehr empfindlich, und gar leicht entsteht Durchfall, wogegen dann oft die verschiedensten Mittel nicht helfen. Auch das Husten der Ferkel ist manchmal auf schimmelige und staubige Einstreu zurückzuführen. Deshalb soll in die Ferkelbuchten nur saubere, reine Streu kommen; dadurch kann man manchen Verlusten bei der Ferkelaufzucht vorbeugen werden.

**Der Rotklee** und das daraus bereitete Heu ist für alle landwirtschaftlichen Nutztiere ein vortreffliches Futter, insbesondere für die Kühe. Die Menge der Milch wird nach der Fütterung von Klee gesteigert, die Butter ist wohlschmeckend, sie ist weich und hat eine gute Farbe. Bei der Grünfütterung mit Klee gibt man aus den früher ausgeführten Gründen bei jeder Fütterung Häcksel hinzu; mittags wird gegen Erde der Mahlzeit Heu gegeben und morgens und abends Sommerungsstroh vorgelegt. Unbedingt ist darauf zu achten, daß der Klee niemals im welfen oder gar im erhitzen Zustande den Tieren vorgelegt wird. Die Selbsterhigung von Grünfütter tritt ein, wenn größere Mengen von Grünfütter fest aufeinander lagern, und zwar wird diese Erscheinung durch eine Gärung veranlaßt. Das Füttern von nassem Klee bewirkt ein Aufblähen der Kühe. Angeblich sollen die Blähungen vermieden werden, wenn in das Kleeheu eine geringe Menge von Kimmelf eingesät wurde, und empfiehlt es sich, diesbezügliche Versuche zu machen, denn der Kimmelf ist unschädlich, wenn seine Menge nicht zu groß ist. Nach der Fütterung von Grünklee sollen die Tiere nicht sofort saufen, da hierdurch ebenfalls Blähungen entstehen können.

**Vienenzucht.**

Nach schwärme kann man auch wieder mit dem Mutterstode vereinigen, indem man die Vienen nach dem Abfangen der Königin wieder zulassen läßt. Bei Kastenstöde geschieht dies von rückwärts durch die Tür. Bei Körben schüttet man den Schwarm abends in einen Untersatzfranz und stellt den Mutterkorb wieder darüber. Kann man die Königin nicht ertwischen, so ist es nicht schlimm, da sie doch im Stode abgestochen wird. Bleibt sie allerdings am Leben, so geht die Schwärmerie wieder los.

Kleinere Zinker sollen in diesem Jahre keinen Honig an Händler abgeben. Wenn sie ihn selbst verkaufen, verdienen sie mehr daran.

**Haushirtschaft.**

Es ist durchaus nicht gleichgültig, wie man die gebrauchte Wäsche behandelt, um sie zu schonen und die spätere Arbeit zu vereinfachen. Die verschiedenen Sorten dürfen nicht untereinander liegen, sondern müssen gesondert sein, Tischwäsche darf nicht mit Leibwäsche zusammen aufbewahrt werden usw. Die Wäsche wird vor dem Waschen nachgesehen und etwaige Schäden gestopft, aus Tischwäsche Wein- und Obstflecke entfernt. Nur schadhafte Strümpfe lasse man bis nach der Wäsche unberührt, weil man dann erst ermessen kann, welche Reparatur nötig ist. Man überlasse aber niemals die Fleckreinigung ohne Aufsicht Waschfrauen oder einem unzuverlässigen Mädchen. Gegen veraltete Flecke ist ein Fleckwasser wirksam, welches man sich leicht selbst bereiten kann. Man nimmt für 10 Pfennig Pottasche, ebensoviel Chlor, gießt einen halben Liter Wasser darauf, läßt es gut aufkochen, schäumt es nach dem Erkalten, gießt es klar ab und hebt es in einer fest verkorkten Flasche auf. Beim Gebrauch feuchtet man ein Schwämmchen oder Lappchen damit an, reibt behutsam mit diesem den Fleck und wäscht mit schon bereitstehendem Seifenwasser sofort nach.

Tintenflecke aus eichenen Tischplatten (Schreibtischen) entfernt man, indem man sie mit warmem Bier mehrermale abwäscht. Sollten die Flecke sehr tief eingedrungen oder veraltet sein, so schabt man sie mit feinem Glaspapier ab. Nachher muß die Stelle gewaschen werden, was am besten mit sehr wenig Parfettwachs geschieht. Tintenflecke in Schreibstiftschubbelag entfernt man durch Austropfen von siedender Milch und nachherigem Abreiben mit Benzin.

Rostflecken in Weißzeug sind mit Zitronensaft zu entfernen. Der Saft wird in silbernem Löffel über einer Spirituslampe kochend gemacht und die fleckige Stelle hineingetaucht. Alte Flecke auch mit stark verdünnter Salzsäure, dann Schwefelwasserstoff-Ammoniak auf die Stellen und stark gespült.

**Gemeinnütziges.**

Gipsfiguren gibt man ein alabasterähnliches Aussehen, wenn man dieselben mit dickem weißem Dammarfirnis übergießt und mit Glasmehl bestäubt. Will man solche bemalen oder bronzen, so streicht man die Figur erst mit einer Lösung von gutem, weißem Schellack in Spiritus an. Dieser Anstrich trocknet sofort und kann gleich auf derselben gemalt oder bronziert werden.

Mörtel zum Ausmauern von Defen erhält man aus einer Mischung von 5 Kilogramm fettem blauem Ton, der mit Wasser dick angemacht, sodann durchgeseiht und hierauf mit 3 Kilogramm Quarzsand und 2 Kilogramm gesiebter Koksasche unter Zugabe der nötigen Menge Wasser zu einer streichbaren Masse durchgnetet wird. Der Mörtel soll an Feuerfestigkeit dem Chamottenmörtel nicht nachstehen und schnell trocknen.

Moos von Dächern vertilgt man am besten durch Uebertünchen derselben mit Kalk, welchem etwas Eisenvitriol zugefügt wird, der Kalk wirkt dadurch schneller. Der nächste Regen schwenmt dann das Moos mit allem daran befindlichen Unrat ab.

**Gesundheitspflege.**

Englisches Pflaster zum Schließen von leichten Wunden muß man vor dem Auflegen auf der blanken Seite mit Glycerin befeuchten, wodurch die Heilung der Wunde gefördert wird.

**Marktbericht über Kartoffeln**

von Wilhelm Schifftan, Breslau V, Kartoffelgroßhandlung.

Vom 25. Juli bis 1. August 1915.

Der Handel in alten Kartoffeln ist so ziemlich als beendet anzusehen.

Das Angebot einheimischer Frühkartoffeln ist reichlicher geworden, genügt aber nicht der Nachfrage, da die Produzenten noch mit Einbringung der Getreideernte beschäftigt sind und für diesen Zweck in erster Linie ihre Deute- und Gespannkräfte verwenden.

Die Beschaffenheit der Frühkartoffeln ist, soweit man darüber bis jetzt ein Urteil haben kann, eine durchaus befriedigende, während der Ertrag nicht überall den Erwartungen entspricht, die man auf die Ernte der Frühkartoffeln gesetzt hatte.

Vereinzelt macht sich Kauflust in Fabrikartoffeln für Herbst- und Winterlieferung fühlbar, ohne daß nennenswerte Abschlüsse getätigt werden konnten.

Ich notiere: Frühkartoffeln 5.75—7 M, Futterkartoffeln wurden nicht gehandelt.

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

**Marktbericht über Kartoffeln,**

vom 2. August 1915 von der Preisberichtsstelle des Deutschen Landwirtschaftsrats, Berlin W 57.

Großhandelspreise für Frühkartoffeln in Mark für 50 Kg.

Berlin. Frühe weiße, Kaiserkrone 8, Runde blaue, Odenwälder 8—8.50, Nieren, Paulsens Juli 8, Holländer Mäuse 8.

Reise. Frühe weiße, Kaiserkrone 7.

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

Altona. Neue lange 8—9.

Köln. Rosen (frühe) 6.50, Frühe weiße Kaiserkrone 6.50, Oval blaue 7.50, Nieren, Paulsens Juli 7.60.

Krefeld. Nieren, Paulsens Juli 7.50, Frühgelbe 8.

Saffig. Frühe weiße, Kaiserkrone 7.

Willich. Nieren, Paulsens Juli 7—7.30.

**Kurzer Getreide- Wochenbericht**  
der Preisberichtsstelle des Deutschen Landwirtschaftsrats vom 27. Juli bis 2. August 1915.

Ende Juli ist ein Landesgetreideamt für Preußen mit dem Sitz in Berlin errichtet, das nach der Bundesratsverordnung vom 28. Juni die Unterverteilung und die Bedarfsregelung für den gesamten Staat durchzuführen hat. Seine Aufgabe besteht auch in der Vorprüfung der Anträge auf Gewährung der Selbstwirtschaft an Kommunalverbände, in der Begutachtung der Anträge auf Bildung gemeinschaftlicher Versorgungsgebiete. Der gesamte Geschäftsverkehr der Kommunalaufsichtsbehörden und der Kommunalverbände mit der Reichsgetreidestelle geht künftig an das Landesgetreideamt. Ausgenommen bleibt der rein geschäftliche Verkehr mit der Geschäftsabteilung der Reichsgetreidestelle. Dem Landesgetreideamt wird ein Beirat beigegeben, der aus je einem Vertreter des Handels-, Landwirtschafts- und Finanzministeriums und des Ministeriums des Innern und 9 Vertretern der Erzeuger, Verarbeiter und Verbraucher, die von den zuständigen Ministern ernannt werden, besteht.

Auf dem Getreide- und Futtermittelmarkt hat die feste Stimmung auch in der abgelaufenen Woche angehalten. Für Mais war die Stimmung in der abgelaufenen Woche schwankend, aber die Preise blieben schließlich fest. Prima Sorten sind kaum unter 610—628 M, zweite Qualitäten nicht unter 540—600 M, käuflich. Lieferung August/September Dresden wird zu 685 M angeboten. Die Forderungen für rumänischen Mais mit Sommergeruch stellten sich für die Tonne auf 610 M Parität Mannheim u. auf 590 M Parität Regensburg. Maischrot wurde mit Sommergeruch zu 615 M die Tonne, bahnfrei Mannheim, umgekehrt. Gerste war andauernd gut gefragt und wurde mit 715 bis 720 M bezahlt. August/September Dresden notiert etwa 670 M. Für ausländische Gerste bestand starke Nachfrage, während das Angebot nur klein blieb. Die Preise konnten sich daher bessern. Die Forderungen für feine Sorten bewegten sich zwischen 710—730 M für die Tonne ab deutschen Stationen. In Mannheim greifbare rumänische Futtergerste wurde mit 700—710 M die Tonne bahnfrei Mannheim gehandelt. Beschlagnahmefreier Hardwinter-Weizen war zu etwa 800 M im Marke. Surrogatmehle waren infolge vermehrter Nachfrage lebhafter. Weizenmehl notiert 62—72 Mark, Kartoffelmehl 68—70 M, Kartoffelmehl in Rotterdam disponibel mit Ausfuhrgenehmigung war zu 55 M die 100 Kg. ab Duisburg angeboten. Maniokamehl notiert 60—65 M, Tapiokamehl 64 Mark ab Duisburg, und Tapioka-Blütenmehl 85 bis 90 M. Für ausländische Kleie herrschte bei kleinerem Angebot gute Kauflust, und die Forderungen wurden auf 530—540 M erhöht. Von den übrigen Futtermitteln notieren: Kofoskuchen 625 bis 630 M, Kofoschrot, dunkles geringes, 400 M, Weiskleie 310—320 M, Gerstefleie 570—650 M, R-Futter 425—430 M, gedarrte Eicheln 370—375 Mark, Futterzucker 315—345 M, Fischfutter 430 450 M, u. Geringsmehl 425 M, Strohmehl Ia 34 bis 34.50 M, Weiden 585—615 M.

**Quittungen und Rechnungen**  
sowie sämtliche Druckfachen für den Bureaubedarf liefert in gediegener Ausführung die Limburger **Vereinsdruckerei**  
Verlag des „Nassauer Bote“ • Telefon No. 8.

**Bienen-Honig!**  
Garantiert naturrein, liefert 10 Pfd.-Dose zu 11.40 M, und 1 Pfd. Blechdose zu 1.20 M, fertig zum Versand ins Feld. 7895  
**Johann Wolf, Bähr.**

Ein jüngerer **Eisendreher** findet sofort dauernde Beschäftigung. 7892  
**J. A. Hüfner,** Maschinenfabrik, Bimburg.

**Zu kaufen gesucht Waldgut**  
in Verbindung auch mit Nebeländereien, Hütung u. Ackerland. Angeb. mit Angabe von Größe, Lage, Kaufpreis und näh. Beschreibung u. „Wald“ an die Exp. d. Btg. 6

**2 Nachtgüter**  
a 120 Morgen im Nassauisch. sofort zu übertragen.  
**J. Imand, Agent. r.,** 7868 Wiesbaden.

**Wohnhaus**  
nebst Hausgarten in Elz, ganz oder geteilt sofort zu vermieten. Näh. 7886  
**Altdeutsche Bierstube.**

**Honigfliegenfänger**  
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 franko Nachn. J. Bähr, Wartenfels Nr. 8, Bayern-Obfr. 1

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

Ein **Einspänner-Wagen** auch schwerer **Auhwagen** fast neu steht billig zu verkaufen in Elsoff, Poststraße 14. 7888

**Mittelgroßer Stall**  
zu mieten gesucht. Offerten unter A. Z. 7877 an die Exped. ds. Blattes.

Für 15. August suche ein ordentliches **Mädchen**, nicht unter 17 Jahren für Hausarbeit. 7886  
**Frau J. Sternberg,** Weilburg L. Bahnhofstr. 5.

Ein in Küche u. Haushalt erfahrene **Mädchen**, das in besserem Hause gedient hat, für Coblenz gesucht. Obere Grabenstr. 14. 7883

Gut erhaltener **Sibliegetwagen** zu verkaufen. 7861  
**Sadgasse 15.**