

Nassauischer Landwirt



Nr. 34.

Limburg a. d. Lahn, 4. November.

1915.

Der Honig, ein Nahrungs-, Genuss- und Heilmittel.

Von E. Keller.

Unter den verschiedenen Nahrungs- und Genussmitteln gibt es kein anderes, das im Verhältnis zu seinen schätzenswerten Eigenschaften so wenig beachtet wird wie der Honig. Nicht klein ist die Zahl derjenigen, die bedauerlicherweise von dem Werte und der Wirkung des Honigs keine Ahnung haben, und so viele, die wohl wissen oder wissen können, wie schätzenswert der Honig ist, stehen ihm gleichgültig oder mit ausgesprochener Abneigung gegenüber — die einen, weil sie ihn so „aufdringlich süß“ finden, die andern, weil sie einen schwachen Magen haben oder zu haben glauben. Vor saurem oder gärendem Honig sollte man sich allerdings hüten, guter, reiner Honig aber ist allein angenehm von Geschmack, sondern auch leicht verdaulich, nahrhaft und heilkräftig. Er sollte daher nicht allein von gesunden, sondern auch von magenkranken Personen — und von diesen erst recht — ausgiebig genossen werden. Mit Zug und und Recht kann man den Honig geradezu als „flüssiges Gold“, als „Lebenselixier“ bezeichnen, und, wenn in der Bibel von dem gelobten Lande als einem Lande, in dem „Milch und Honig fließt“, gesprochen wird, so ist dies ein viel höheres Lob, als wir übermoderne, in der Lebensweise vollständig auf Abwege geratene Menschen verstehen können.

Süßigkeiten gehören hauptsächlich zu den Stoffen, welche rasch ins Blut übergehen und daher irgend welchen Kräfteverluste schnell beheben und ausgleichen. Die vornehmste und ergiebigste unter ihnen ist der Honig, er geht ganz unvermittelt und fast vollständig ins Blut über und wird nicht etwa, wie beispielsweise der Rohrzucker, erst durch die Nieren und die Leber verarbeitet. Durch Versuche wurde festgestellt, daß von einem Kilogramm Honig nur etwa ein Gramm nicht ins Blut übergeht.

Die vorzüglichen diätetischen und medizinischen Wirkungen haben ihren Grund u. a. in den dem Honig eigentümlichen Säuren, die die Speichelabsonderung fördern und damit die Verdauung erleichtern. Die volle, auf wissenschaftlicher Grundlage ruhende Erkenntnis dessen wie überhaupt die von dem hohen Werte des Honigs nach verschiedenen Richtungen hin gehört erst neuerer Zeit an, obwohl man den Honig schon von altersher schätzt. Sein Wert als wichtiges und bekömmliches Nahrungs-, Genuss- und Heilmittel kann nicht oft genug hervorgehoben werden. Erfreulicherweise vergrößert sich denn auch, wenn auch nur noch langsam, der Kreis derjenigen, die den Honig richtig einschätzen und dementsprechend ausnützen, die

regelmäßig und gern ihr Honigbrot oder Honigbutterbrot essen, die sich Kaffee, Tee oder Milch mit Honig versüßen und deren Zucker nur der Honig ist — nicht zu ihrem Schaden.

Kinder haben eine Vorliebe für das Süße, und dieser Hang ist naturgemäß. Von allen Süßigkeiten ist ihnen aber keine bekömmlich und zuträglich wie der Honig. Man sollte ihnen davon so viel geben als sie nur wollen, nur nicht zu viel auf einmal, lieber öfter in mäßigen Gaben. In der Regel tritt bei Kindern, denen der Honig überhaupt nicht vorenthalten wird, ein größeres Verlangen nach Süßigkeiten ein, das dann von den Eltern bekämpft wird, aber ganz mit Unrecht. Die Kinder treffen unbewußt das Richtige. Zum Frühstück mit Honig versüßte Milch dazu, ebenso wie beim zweiten Frühstück und beim Nachmittagsbrot, mit Honig bestrichenes Schwarzbrot, das kräftigt und stärkt die Knochen und — macht aus blassen frische und rotwangige Kindergesichter. Leicht verdaulich wie der Honig nun einmal ist, erzeugt er Wärme und wirkt anregend auf Magen und Gedärme. Ein gut ausgebackenes, mit Honig bestrichenes Hausbrot ist für die Kinder in jeder Beziehung viel gesünder als die vielen Schokoladen, Bonbons usw., mit denen Kinder vielfach gesüßert und überfüttert werden und die oft von ganz fragwürdigem Werte sind.

Ganz besonders die Kinder, welche eine blasser Gesichtsfarbe haben und infolge schnellen Wachstums schwächlich sind, sollten viel Honig bekommen. Erfahrene Leute behaupten sogar, daß schwächliche Kinder, den man täglich nur einige Messerspitzen voll Honig in $\frac{1}{4}$ Liter Milch gibt, sich in ganz kurzer Zeit wieder erholen. Das mag etwas übertrieben sein; unbeschreibbar fest steht es aber, daß unter allen hierfür in Anwendung gebrachten Mitteln dem Honig eine der ersten, wenn nicht gar die erste Stelle zukommt.

Bei all diesen Vorzügen ist es nicht zu verwundern, daß der Honig von alters her auch einen großen Ruf als Heilmittel hat. Erfolgreiche Anwendung findet er besonders bei Katarrh, Husten und Heiserkeit, bei Verstopfung, bei allen Wunden, besonders bei den durch Verbrennung oder ätzende Sachen entstandenen, bei Frostbeulen, rissiger Haut, gegen Flechten, Rheumatismus, Gicht und alle Krankheiten, die in der Säfteentmischung ihren Grund haben, ja sogar als Schlafmittel. Innerliches Mittel ist er in allen Fällen, bei manchen Krankheiten ausschließlich, bei anderen nebenbei. Außerlich angewendet wird er durch Honigsalben, deren Hauptbestandteil Honig ist und dies hauptsächlich als Geschwüre aufziehendes und öffnendes Mittel dienen.

Gegen hartnäckige Verstopfung z. B. trinke man häufig heiße mit Honig versüßte Milch, und

das Uebel wird bald gehoben sein. Bei Kindern ist die Anwendung vielfach folgende. Man schlägt frische Butter oder frischen Rahm mit Honig zu einer schaumigen Masse und gibt diese dem Kinde öfter Teelöffelweise ein. Das Mittel ist als sehr wirksam erprobt, jedenfalls auch sehr angenehm. — Für Kompressen oder Pflaster wird der Honig auf reine Leinwand gestrichen. Für Honigsalben gibt es verschiedene Vorschriften. Gewöhnlich nimmt man dazu reines Leinöl, welches man (im Wasserbad) unter allmählichem Zusatz von Honig und oftmaligem Umrühren langsam kocht, bis das Ganze von zäher Syrupartiger Beschaffenheit ist.

Es versteht sich von selbst, daß es für den nutzbringenden und gesundheitlichen Genuss sowohl wie für die Verwendung als Heilmittel immer nur auf reinen Honig, auf Naturhonig ohne irgendwelche Zusätze ankommt. Darum ist begreiflicherweise mancher im langen Zweifel, ob er auch wirklichen, echten Honig vor sich hat. Es gibt nun allerlei einfache Vorschriften für die Feststellung der Reinheit oder Verfälschung des Honigs. Diese sind aber meistens nur von untergeordnetem Wert, insofern wenigstens, als sich durch sie geringere Fälschungszusätze, aber auch solche umfangreicheren Beigaben, die den Geschmack und Geruch nicht beeinträchtigen, nicht mit aller Sicherheit feststellen lassen. Die Untersuchung darüber, ob Honig absolut rein ist oder nicht, liegt dem Chemiker ob. Wer sich aber einmal mit dem Honig befreundet hat, wird, sofern er nur genügend empfindsame Geruchs- und Geschmacksnerven hat, bald mit ziemlicher Gewißheit den wahren Honig — sei er nun hellgelb oder dunkelbraun, sandiert oder noch ziemlich flüssig — als Honig erkennen; er wird aber auch seinen Honig da einkaufen, wo er die Gewähr für einwandfreie Lieferung hat. Hauptsache bleibt vor allem, daß man sich mehr als bisher dem Bienenhonig zuwendet. Wer dies mit Hintansetzung von vielem andern, was fürs Leben unnötig und für die Gesundheit vielfach nachteilig ist, tut, wird es gewiß nie bereuen!

Mein Kriegsgarten.

Von M. Dankler, Koblisheid.

Wenn man die Gärten kritischen Blickes durchwandert, so wird man meist feststellen können, daß sie zu spät ihre Gemüse zu liefern beginnen. Gerade in den Monaten April und Mai, wenn die Gemüse auf dem Markte am teuersten sind, bietet der eigene Hausgarten nichts als allenfalls ein Beet Spinat oder ein paar Stangen Kohlarber. Und doch könnten die Gärten vieler Gegenden um diese Zeit schon sehr viel Gemüse liefern.

Aber wie es so geht! Man braucht nur an sich selbst zu denken. Wie oft hat man die Frühsaaten

versäumt, diese oder jene Pflanzung verzögert! Aber in diesem Kriegsjahre, da jeder sein Scherlein zur Volksernährung beitragen mußte, hieß es aufpassen.

Mein Hausgarten, der hier nur in Betracht kam, war sehr klein und nicht ganz drei Ar groß. Er bildet ein Rechteck von etwa 30 Meter Länge und 9 Meter Breite, dem vorne mit dem Hauptwege gleichlaufend ein kleineres Rechteck angeschlossen ist. Das kleinere Rechteck, welches sich an den mit roten Steinen belegten Hofraum anschließt und direkt vor den Fenstern des Wohnhauses liegt, ist ganz mit Biersträuchern und Blumen besetzt. Rotblättrige Hasel und grügelber Hollunder, glänzender Kirschlorbeer und dunkle Taxus beschatten hier im Sommer die letzten Reste der Frühlingskinder, der Schneeglöckchen und Schneetröpfchen, der Veilchen u. Primeln, während die Maiglöckchen später noch ihren starken Duft verbreiten. Dieses Gäßchen sollte auch dem Kriege nicht zum Opfer fallen. Nachdem der Goldack abgeblüht, wurde das nach vorne abschließende Luffsteinmüerchen mit Geranien (Nestor und Gustav Dehmisch) besetzt und die dem Gehölz auf Schmucksäulen aufsteigenden Agaben scheinen sich wirklich für etwas Besseres zu halten.

Im übrigen aber wurde der Garten ganz mit Gemüsen besetzt.

Die ersten Arbeiten begannen im Februar. Am neunten Februar wurden Möhren und Salat ins Freie gesät. Beide Saaten gediehen ausgezeichnet. Das Salatbeet lieferte im April schon Pflücksalat u. schließt sich Ende Mai schon zu Köpfen, während die Möhrchen in der zweiten Maihälfte schon fingerlang sind und zu den ersten Erbsen Verwendung finden können.

Puffbohnen und Erbsen waren Ende Januar schon in Kästen gepflanzt worden, sie wurden am 22. März ins freie Land ausgepflanzt, standen am 6. Mai in voller Blüte und werden Ende Mai, Anfang Juni, küchensfertige Schoten liefern. Von Puffbohnen wurden verwandt die vorzügliche Heinemanns Erfurter Niesen, von Erbsen, die hier in der Gegend beliebte Maierbse. Am 16. März wurden die ersten Maierbse direkt ins freie Land gelegt.

Am 24. März folgte wieder ein Beet Erbsen (Heinemanns früheste Niesen-Butter) und ein Beet Maistiel (Müßstiel, Niesrübe). Die Maistiel konnte am 15. Mai, also nach 7 Wochen, bereits in der Küche verwandt werden und lieferte sie ein sehr feines und pikantes Gemüse.

Am 24. März wurden auch wieder Puffbohnen ins freie Land gelegt.

Am 14. April wurden Radisee und ein weiteres Feld Möhren sowie Karoten (rote Beete) ausgesät. Es sei hier noch eingeschoben, daß im August 1914 Spinat-Diebaus-Viktoria gesät und Sprossen-fohl abgelegt (Ableger direkt ohne Wurzeln ins freie Land) wurde, und im Oktober wurde das Wintergemüse, Wirsing und Kapus, gepflanzt. Eine Reihe Mangold hatte tadellos überwintert.

Bei dieser Bestellung des Gartens konnte auch in den Monaten April und Mai, als der Winter-fohl und der Rosenfohl zu Ende gingen, noch jeden Tag Gemüse auf den Tisch gebracht werden. Zur Verfügung standen 1. Spinat, 2. Mangold, 3. Sprossenfohl, 4. Wirsingpflanzen, dazu gesellen sich im Mai Müßstiel oder Maistiel, Melde, Rhabarber; Pflück- und Kopfsalat, alles in reichlicher Menge.

Aus dieser Aufstellung ergibt sich, daß das allererste Frühgemüse für April aus dem Herbststamm, und dadurch folgt ohne weiters, daß man im Spätsommer und Herbst vorsorgen muß, wenn man im Frühlinge recht früh größere Mengen von Gemüse erzielen will.

Vor allem merke man sich:

1. Der im Frühlinge gesäte Mangold wird im Herbst nicht ausgeworfen oder umgegraben, sondern nach dem letzten Schnitt gut angehäufelt. Ist die Gegend sehr kalt, daß ein Auswintern zu befürchten ist, so decke man später mit strohigem Dünger oder bestede ihn dicht mit Fichtenzweigen. Der überwinterte Mangold liefert im April und Mai Massen köstlichen Gemüses. Schiebt er Ende Mai in Samen, so ist der neue gebrauchsfertig.

2. Wenn im Juni-Juli ein Feld frei wird, bestede man es an trüben oder regnerischen Tagen mit Ablegern von Sprossenfohl, in hiesiger Gegend ewiger K Kohl oder Sphinkohl genannt. Die Stedlinge hemurzeln sich im Laufe des Sommers und wachsen zu hübschen Büschen heran. Im April trei-

ben sie so stark aus, daß man fortwährend Blätter pflücken und kochen kann. Köpfe bildet dieser Kohl nicht. Ein Beet liefert mehrere Jahre lang Ernten, doch tut man gut, jedes Jahr eine neue Reihe anzupflanzen und eine alte fortzunehmen. 25 Ableger stellen sich mit Portoverpackung und Nachnahmegebühr auf 1.10 bis 1.20 M.

3. Spinat wird in bekannter Weise im August ausgesät. Wo er sich nicht gut zieht, dünge man mit Kalk und Thomasmehl (auf 10 Qm. etwa 400 Gramm) und gebe im Frühlinge noch 250 Gramm schwefelsaures Ammoniak. Bei dieser Düngung erzielt man Spinatpflanzen von 50—60 Zentimeter Durchmesser.

4. Die eben erwähnten Wirsingpflanzen für den Frühgebrauch erzielt man auf folgende Weise: Der Same wird im Juli gesät. Sobald die Pflänzchen genügend groß sind (6 Blätter), werden sie eng zusammen ausgehäufelt (Ende August-September), damit sie einen kräftigen gedrungenen Busch erhalten. Im Oktober pflanzt man sie an Ort und Stelle, damit sie vor den ersten Frösten noch anwachsen. Nun müßte man nach der Sorte auf 50 bis 70 Ztm. Abstand pflanzen und auch den gleichen Reihenabstand nehmen. Man tut dieses aber nicht, sondern pflanzt auf 15—20 Ztm. Abstand. Natürlich steht das Gemüse nun im Frühlinge zu dick. Aber das soll es auch gerade, denn die zu dicht stehenden Pflanzen werden nun ausgeschnitten und verbraucht, die andern, die stehen bleiben, bilden bereits im Juni gelbe Köpfe.

Durch diese vier Gemüse in Verbindung mit Maistiel, Melde, Salat und Rhabarber lieferte mein kleiner Kriegsgarten eine solche Menge von Gemüse, daß meine vierköpfige Familie es nicht bewältigen, sondern an Verwandte und Bekannte verschenkt werden konnte.

Folgende kurze Aufzählung mag zeigen, was in dem kleinen Garten untergebracht wurde:

1. Sieben Reihen Puffbohnen à 7 Meter Länge.
2. Vier Reihen Erbsen.
3. Sechs Reihen Wintergemüse.
4. Drei Reihen Blumenkohl (eine Reihe folgte auf den Spinat).
5. Ein Feld Maistiel (1 Meter breit, 7 Meter lang).
6. Zwei Reihen Mangold (eine überwintert, diese wird Ende Mai entfernt).
7. Zwei Reihen Winteralat. (Dazwischen eine Reihe Zwiebel).
8. Eine Reihe Zwiebel (zwischen dem Winteralat).
9. Vier Reihen Schalotten-Zwiebel. (Dazwischen drei Reihen Sommerkopfsalat).
10. Ein Feld Spinat.
11. Ein Feld Salat, 3½ Meter, ein Feld Möhren, 3½ Meter lang.
12. Ein Feld Karotten (rote Beete).
13. Ein Feld Spätmöhren.
14. Ein Feld Sprossenfohl (ewiger Kohl).
15. Ein Feld Radisee.
16. Eine Reihe Strauchbohnen.

Dazu stehen auf dem Gartengrundstück 6 Hochstämme (4 junge), 4 Buschbäume, 60 Stachel- und Johannisbeersträucher, 15 Himbeeren und der Hauptweg ist mit rankenlosen Monatserdbeeren eingefaßt. Es ist kaum zu begreifen, welche eine Masse ein solcher Garten, es ist milder Lehmboden, in bester Dungkraft und Lage, zu liefern vermag, und kann ich jedem Gartenfreunde einen Versuch mit einer ähnlichen Bepflanzung empfehlen.

Trotzdem war ich natürlich froh, daß ich am 10. Mai den Garten um etwa 5 Ar vergrößern konnte, damit ich zunächst Stangen- und Strauchbohnen für den Winter, sowie genügend Rosen-, Blumen- und sonstigen Kohl für den Winter ziehen kann, ohne den erstgenannten Garten zu sehr zu belasten. Der neue Garten, der sich direkt anschließt, besteht aus einem mit Baulehm überfahrenen Stück Wiese. Ueber diesen Zuwachs nächstens einmal.

Die Topinambur.

Eine der Sonnenblume ähnliche Pflanze oder vielmehr eine Sonnenblumenart ist die knollige Sonnenblume (Helianthus tuberosus), auch kurzweg Helianthus genannt. Sie hat länglich-eiförmige Blätter, wird 1—2 Meter hoch und blüht im September und Oktober gelb. Ihr Heimatland ist Brasilien. Die Wurzeln tragen den Kartoffeln

ähnliche Knollen (Topinambur). Die Blüten sind denen der Sonnenblume ähnlich, doch werden die Samen gewöhnlich nicht reif, weshalb man die Topinambur nur durch Auslegen von Knollen vermehrt. Ihr Anbau ist auf Boden, wo die Kartoffeln geraten, nicht zu empfehlen, weil sie einen geringeren Ertrag liefert und die Knollen nur zur Viehfütterung dienen. Die Pflanze ist ausdauernd, d. h. sie hält viele Jahre aus, nur muß man ihr alle zwei Jahre im Herbst eine Düngung geben, entweder mit Stallmist oder Kainit, Thomas und Kalk. Sie nimmt mit jedem Klima und jedem Boden, wenn er nicht an Nässe leidet, vorlieb. Die Knollen überstehen im Freien den härtesten Wintertrost. Der verhältnismäßig einfache und mit geringen Kosten verbundene Anbau erfolgt am besten auf Blähen, die wegen ihres steilen Abhanges nicht mit dem Pflug bearbeitet werden können. Als Pflanzgut rechnet man auf den Hektar 10—13 Sektoliter. Im Vorkommer werden sie gehackt, aber nicht behäufelt. Im Oktober werden die Stengel abgeschnitten und, mit anderem Grünfutter verhäufelt oder für den Verbrauch im Winter im Felde getrocknet. Der Schnitt kann zweimal dreimal erfolgen, doch wird dann der Knollen-ertrag vermindert. Ein Hektar ergibt 160—320 Zentner Knollen; diese werden im Frühjahr herausgenommen und geben für das Vieh ein saftiges Wurzelfutter zu einer Zeit, wo solches für das Melkvieh gänzlich fehlt. An Knollen bleiben nach dem Herausnehmen immer noch so viel zurück, als für die neue Anpflanzung notwendig sind. E. A.—r.

Das Einmachen und Einjäuern der Gemüse.

Von M. v. der Kall.

Das Einjäuern, oder wie es meist kurz genannt wird, das Einmachen der Gemüse, ist in einigen Gegenden sehr verbreitet, in anderen beinahe unbekannt. In diesem Jahre aber, wo es heißt, recht viele Nahrungsmittel aufzuspeichern und Not oder wenigstens Teuerung abzuhalten, da sollte dieses Verfahren doch allgemein durchgeführt werden. Eingefäuert werden Wirsing, Weißkraut, Bohnen, Rübkraut, Gurken usw.

Die Einjäuierung besteht nicht im Einlegen von Produkten in Essig oder Salz, sondern ist davon ganz verschieden. Während diese Produkte, durch das für die tierischen Lebewesen scharfe Salz und den Essig konserviert werden, geschieht dieses beim Einjäuern der Gemüse erst durch eine nach dem Einmachen eintretende Gärung, die Milchsäuregärung. Der konservierende Stoff ist hier also die Milchsäure, die durch gewisse Bakterien gebildet wird.

Vorher nun über die Behandlung der einzelnen Gemüse gesprochen wird, seien einige allgemeine Grundlinien gegeben, die immer beachtet werden müssen und die allein das Gelingen garantieren.

1. Einjäuern kann man nur gesunde, frische Gemüse, die vorsichtig gereinigt und besonders von Fäulnisstellen befreit werden müssen.

2. Die Milchsäuregärung muß schnell eintreten, sie wird befördert durch starkes Andrücken der erkalteten Gemüse beim Einpacken.

3. Ein Zusatz von Salz.

4. Gute, besonders dichte Gefäße. Es sind besonders hergestellte Tongefäße (Waren) den Fässern meist vorzuziehen.

5. Nach der Gärung muß die Luft möglichst abgehalten werden.

Nun einige Angaben über die Behandlung der einzelnen Gemüse.

1. Das Sauerkraut, wohl das bekannteste Sauergemüse, kann sich jeder selbst herstellen. Die Köpfe (heute kostet ein Kopf von 5 Pfund in der Stadt 18 Pfg., auf dem Lande 10—15 Pfg.), das Kraut wird geschnitten oder geschast (geschast heißt auf einem besonderen Messerbreit, der Schaf- oder Kräuterhobel genannt wird. Je feiner geschnitten wird, um so besser das Sauerkraut. Das geschnittene Kraut wird leicht mit Salz und etwas Pfeffer gemengt und dann in die Einmachgefäße, Fässer oder Waren hineingeknetet. Es wird bei den einzelnen Tagen mit dem Rücken der geballten Faust so lange gedrückt, bis der sich bildende Saft über das Kraut steigt. Dieses gilt auch für die

letzte Lage. Auf die letzte Lage wird ein reines Tuch und hierauf ein passend geschnittenes Brett gelegt, welches mit einem Gewicht oder einem passenden Stein beschwert wird. Durch den Druck bleibt der Saft nun über dem Sauerkraut stehen und dieses ist die Hauptsache zur Haltbarkeit. Der salzige Saft hält alle schlechten Bakterien ab, es tritt eine reine Milchsäuregärung ein und das Sauerkraut erhält dadurch seinen schönen Geschmack.

2. Stangenbohnen werden gleichfalls fein geschnitten, dann aber vor dem Einmachen halb weich gekocht, abgeschüttet und zum Kühlen auf flache Tische ausgebreitet. Sie dürfen erst eingepreßt werden, wenn sie vollständig erkaltet sind, etwa am Abend desselben Tages. Würde man sie länger liegen lassen, so erhitzen sie sich wieder und sind nun unbrauchbar. Auf 25 Pfund Bohnen kommt etwa 1 Pfund Salz, welches über die einzelnen Lagen gestreut wird. Das Eingemachte wird am besten im kühlen Keller aufbewahrt, die sonstige Behandlung ist dieselbe.

3. Wirsing wird nur ganz grob geschnitten und erhält er nur einen leichten Wall (leichtes Aufkochen), sonst ist die Behandlung dieselbe.

4. Stielmüß oder Rübstiel wird von den größten Blättern befreit, da besonders die Stiele Wert haben. Sie werden fein geschnitten, abgekocht und behandelt wie vorhin. Ueber die gekochten Stiele schüttet man 2-3mal kaltes Wasser und behandelt sonst wie vorhin.

5. Gurken werden gereinigt, angestochen und in Steingutgefäße oder Eimer gefüllt, mit Salzölung (auf 10 Liter $\frac{3}{4}$ Pfund Salz) übergossen und zugebunden.

Beim Herausnehmen der Portionen im Winter muß Weinwand, Brett und Stein entfernt und jedesmal in reinem Wasser gereinigt werden. Auch der bei der Gärung auftretende Schaum wird abgenommen und dabei jedesmal der Verschluss gründlich gereinigt. Durch solche Vorräte spart man ungeheuer viel Geld; im Winter wird's teuer.

Der Anbau von Delfrüchten.

Der Preussische Landwirtschaftsminister gibt folgendes bekannt:

Die Erfahrung der Kriegszeit hat gelehrt, daß die Getreideernte Deutschlands bei der nunmehr durchgeführten Regelung des Verbrauches für die Brotverföhrung auch bei weniger guten Ernten nicht nur vollkommen ausreichen, sondern daß auch noch ein beträchtlicher Ueberschuß verbleibt. Hiernach scheint es geboten, zu prüfen, ob die verfügbaren Ackerflächen daneben für andere besonders dringliche Bedürfnisse der nationalen Wirtschaft in Anspruch genommen werden können. Die Quellen, aus denen zu normalen Zeiten der Bedarf an pflanzlichen und tierischen Fetten gedeckt wird, fließen in der Kriegszeit spärlicher — Aufhören der Einfuhr von Delösaaten, beschränkte Schweinehaltung —, auf der anderen Seite stellt der Heeresbedarf hohe Anforderungen an den Fettbestand. Demgemäß verdient die Fettwirtschaft neben der Brotverföhrung ernste Berücksichtigung. Unter diesen Umständen muß ein vermehrter Anbau der Delfrüchte dringend erwünscht bezeichnet werden.

Der einheimische Delfruchtanbau ist bekanntlich infolge der weichen Preise, die ihrerseits in der stets steigenden Einfuhr ausländischer Delösaaten ihren Grund hatten, in den letzten Jahrzehnten immer mehr zurückgegangen. Die durch die Bundesratsverordnung über den Verkehr mit Delfrüchten vom 15. Juni 1915 festgestellten Höchstpreise für Delfrüchte sind aber so bemessen, daß ihr Anbau mindestens ebenso lohnend ist, wie der der Getreidearten. Die Saatzeit der ergiebigsten Delfrüchte, des Winterrapses und Winterrübens, fällt in den August, sie ist also schon verstrichen. Zur Zeit, als zu ihrem vermehrten Anbau hätte angeregt werden müssen, also im Juli, ließ sich aus den Nachrichten über die Erträge der Getreideernte noch kein hinreichendes Bild über ihre Auskömmlichkeit bezüglich der Brotverföhrung gewinnen. Heute kann nach Lage der Dinge, soweit das nächste Wirtschaftsjahr in Betracht kommt, ein vermehrter Anbau nur noch bezüglich der Sommerdelfrüchte stattfinden. Es kommen hauptsächlich die folgenden in Betracht:

1. Sommerraps und Sommerrüben. Im allgemeinen ist der ersterer seines höheren Körnertrages und Delgehaltes wegen mehr zu empfehlen, als der letztere;

2. Der Delrettich (Naphanus), der sich zu Zeiten besserer Delpreise als Kulturpflanze ziemlich eingebürgert hatte, und der vor Raps u. Rüben den Vorzug größerer Sicherheit und geringerer Ansprüche bezüglich des Bodens hat. Er kann auch auf leichteren Böden und auf Moorböden gebaut werden. Im Ertrage und im Delgehalt des Samens übertrifft er der Regel nach den Raps und den Rüben;

3. Der Leindotter, eine Delfrucht, die auch auf leichten Böden gedeiht, verhältnismäßig sicher ist, im übrigen aber wegen ihrer mäßigen Erträge und geringeren Delgehaltes weniger verbreitet ist;

4. Der Moh, dessen Preis in der Bundesratsverordnung auf 80 Mark für 100 Kilogramm festgesetzt ist, so daß sein Anbau in Süddeutschland, wo er noch allgemein gebräuchlich ist, gewiß wird ausgedehnt werden können;

5. Die Sonnenblume. Sie wird im geschlossenen Bestand in Deutschland kaum gebaut, dagegen vielfach in Gärten und im Gemisch mit Hackfrüchten in Gegenden, in denen der Kleinbetrieb vorherrscht. Manches sonst brach liegende Landstück kann, wie es im verflossenen Jahr schon seitens der Preussischen Eisenbahnverwaltung geschehen ist, durch den Anbau der Sonnenblume nutzbar gemacht werden;

6. Hanf und Lein, deren vermehrter Anbau nicht nur wegen der Delgewinnung, sondern auch wegen der Vermehrung des Bestandes an Faserstoffen im höchsten Grade erwünscht ist.

Bei der Aufstellung des Bestellungsplanes für das nächste Frühjahr sollte der Anbau der Delfrüchte, überall wo er am Platze ist, eine gebührende Berücksichtigung finden, da eine Vermehrung des Bestandes an Fetten nach der Brotbeschaffung augenblicklich die dringendste wirtschaftliche Aufgabe darstellt.

Landwirtschaft.

Kalk die Aeder! Die Bedeutung des Kalks beruht besonders auf seiner sogen. indirekten, mittelbaren Wirkung, d. h. auf den zahlreichen Umichungsvorgängen, welche er im Ackerboden hervorruft. Diese Einflüsse des Kalks sind durchaus noch nicht vollständig erforscht, ja, man kann sagen, daß unsere Kenntnisse über die Wirkung des Kalkes im Ackerboden noch recht lückenhaft sind, aber sie sind so wichtig, daß jeder Landwirt darauf bedacht sein sollte, durch die praktische Probe der Kalkdüngung, den Kalkdüngungsversuch an seinen Acker die Frage zu stellen: Welche von den zahlreichen Vorgängen der nützlichen Wirkung des Kalkes treten auf meinem Boden und unter meinen Verhältnissen in Gestalt einer Ertragssteigerung hervor, nachdem die praktische Erfahrung seit mehr als einem halben Jahrhundert an so vielen Stellen gelehrt hat, daß mit Kalkdüngung größere und besonders auch nachhaltigere Erfolge erzielt werden können, als mit anderen Meliorations- und Düngemitteln. Daß beim Kalken tüchtig gedüngt werden muß, besonders mit Thomasmehl und schwefelsaurem Ammoniak, ist bereits gesagt worden.

Vorteil der Luzerne. 1. Eine Aussaat der Luzerne hält im ungünstigsten Falle 5 Jahre vor; 2. bei guter Anlage ist die Ernte bei jedem Wetter und in jedem Jahre gesichert; 3. die Luzerne bereichert als Stickstoffsammler den Boden in sehr hohem Grade; 4. sie ermöglicht eine viel ausgedehntere Viehhaltung, und 5. ermöglicht der Anbau der Luzerne es, ganz bedeutende Erparnisse an Arbeitskräften zu machen.

Der Schildkäfer als Schädling der Rübenfelder. In diesem Sommer und Herbst wurden die Rübenfelder an vielen Orten der Provinz von einer Plage heimgesucht. Seit Monat Juli bemerkt man an den Blättern große, runde Löcher, die immer größer werden, bis schließlich die ganzen Blätter verschwinden und die Rübenfelder morgenweise verwüstet werden. Der Täter sitzt gewöhnlich an der Unterseite der Blätter; er ist ein wanzennähnliches, bis 8 Mm. langes Insekt von ovalem Körper, der nach hinten in eine Schwanzgabel ausläuft und am Rande mit weißen Dornen besetzt ist. Das ist die Larve des Schildkäfers

(Cassida nebulosa). Sie sitzt träge am Blatt und frisst anfangs von der Unterseite desselben große Löcher, benagt dann auch den Blattrand, je wärmer das Wetter, umsomehr. Eigentümlicherweise trägt das Tier seine Schwanzgabel über den Rücken gebogen wie ein Skorpion seinen Stachel, und häuft damit seinen Kot an, gleichsam um sich zu decken. Diese Larven wachsen ziemlich schnell, häuten sich einigemale, kleben sich dann unbeweglich am Blatt fest, um sich zu verpuppen. Nach acht Tagen der Puppenruhe schlüpft dann der eigentliche Schildkäfer aus. Dieser ist 5-7 Mm. lang, 3-5 Mm. breit, im Umriß fast rund, flach, das Rücken- und Brustschild vorstehend berandet, so daß der Käfer einer kleinen Schildkröte gleicht. Seine Farbe ist anfangs grünlich, dann rötlichbraun mit schwarzen Fleckchen. Der fertige Käfer ist ziemlich lebhaft beweglich und frisst an den Rübenblättern ebenso wie die Larve. Die Käfer pflanzen sich in demselben Jahre noch einmal fort, ja es kann bei sehr günstigem Wetter noch zu einer dritten Generation kommen. So breitet sich diese Insektenplage über weite Rübenschläge aus, und da der Fraß gerade in die Hauptentwicklungsperiode der Pflanze fällt, leidet diese erheblich darunter. Eine völlige Zerstörung der Rübenpflanze ist allerdings nicht zu befürchten; besonders wenn feuchteres Wetter eintritt, treibt die Pflanze neue Blätter aus dem Herzen. Natürlicherweise bleibt dabei die Ausbildung des Rübenkörpers zurück — denn die Blätter sind die eigentlichen Zuckerröhren, die Rüben sind nur die Speicher — und ein Minderertrag ist bestimmt zu erwarten. Die ausgebrochene Insektenplage ist schwer zu bekämpfen. Das Eintreiben von jungen Hühnern und Enten in die befallenen Schläge wird empfohlen.

Milchwirtschaft.

Runkelrüben sind ein vorzügliches Milchfutter, welches auch von den sonst den Rüben anhaftenden Gerüchen vollständig frei ist. Runkelrüben können daher stets verfüttert werden, ohne daß man zu befürchten braucht, daß die Milch irgend einen Beigeschmack bekommt. Das ist besonders für Kinder- und Kaffeemilch, die Sorten, die am besten bezahlt werden, von großer Bedeutung.

Milchregister. Je mehr Milch eine Kuh gibt, um so besser wird auch das verabreichte Futter ausgenutzt, und die Erziehung zu hoher Milchergiebigkeit ist somit eine Hauptaufgabe des Züchters. Um die Milchergiebigkeit einer Kuh nun genau festzustellen, wird die Milch wöchentlich an einem bestimmten Tage nachgemessen und in ein Register eingetragen. An Sonn- und Feiertagen soll die Messung nicht ausgeführt werden, sondern an normalen Werktagen.

Zucht auf Milchertag. Bei der Zucht auf Milchertag wird der Einfluß des Stieres viel zu wenig in Betracht gezogen. Ist derselbe ein schwerer, eingeführter Ostfrieser oder Holländer, so ist er eben gut, und mag er noch so schlecht sein, Ob das Tier selbst von einer guten Milchkuh stammt, wird gar nicht gefragt. Und doch ist dieses von großer Wichtigkeit, denn die Milchergiebigkeit vererbt sich genau so wie die andern guten und schlechten Eigenschaften.

Fettarme und fettreiche Milch. Die Milch einzelner Kühe ist besonders fettarm, die der andern fettreich. Die letztere ist besonders für die Buttergewinnung von viel höherem Werte. Auch diese Eigenschaften verraten sich und sollen daher bei der Zucht beachtet werden.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

Verföhrung von Weintrauben. Da in diesem Jahre die südlichen Trauben, besonders die Italiener, ausbleiben, so dürfte auch in Ek- u. Tafeltrauben in diesem Herbst ein gutes Geschäft zu machen sein. Da ist nun in erster Linie für eine gute Verpackung zu sorgen, die leicht ist und doch den Transport aushält. Bei Verkaufskistchen muß sie auch so lillig sein, daß sie mit verrechnet werden kann, ohne den Preis zu überhöhen. Vielleicht wird die bekannte rheinische Obstverpackung sich auch als Traubenkiste bewähren. Beim Versand müssen die Trauben so fest liegen, daß sie sich nicht bewegen können. Zum Versand soll man auch nie überreife Trauben wählen, weil diese an warmen

Zagen leicht faulen und so den Inhalt der Kiste verderben.

Gärung der Weine. Die meisten Beerenobstweine der Liebhaber leiden an einem gemeinsamen Fehler, sie haben nicht richtig gegoren. Eine gutgeleitete Gärung ist die Hauptsache für Güte, Haltbarkeit und Klarheit eines Weines. Spundvolle Fässer, ein luftdichter Gärverschluss, richtige Kellertemperatur, reine Fässer und Kellerluft sind die ersten Vorbedingungen.

Forstwirtschaft und Jagd

Schlupfwespen. Die Schlupfwespen gehören zu den nützlichen Forstinsekten. Sie legen ihre Eier in die Körper der schädlichen Raupen, u. die auskriechenden Larven leben vom Fleische der Raupen. Viele Raupen gehen ein, ohne sich noch verpuppen zu können, andere verpuppen sich noch, aber aus der Puppe kommt nicht der Schmetterling, sondern eine Anzahl von Schlupfwespen, die nun wieder weitere Raupen anstechen und unschädlich machen. So wird die Raupe des Kiefernspinners in Massen von der Schlupfwespe Nigrooster nemorum, einzeln von Anomalon circumflexum heimgesucht und stark vermindert. Man erkennt die Schlupfwespen an ihrem gebogenen Hinterleib u. ihren langen zitternden Fühlhörnern.

Drücken oder Riegeln ist ein kleines, stilles Treiben, welches meist auf das Rotwild und die Gemse angewandt wird. Es kann aber auch der Hasenjagd angepaßt werden u. zur Kriegszeit das laute Treiben ersetzen. Zur Kriegszeit muß die Jagd alles vermeiden, was wie Vergnügen und bloßer Zeitvertreib aussieht. Es muß eine ernste nationale Arbeit sein, die im Dienste der Fleischbeschaffung und der Verhütung von Wildschäden steht.

Vieh- und Geflügelzucht

Hasererfatz bei den Pferden. Auch im kommenden Winter wird der Haserfatz der Pferde noch schlapp aussehen, wenn auch die Portion hoffentlich etwas vergrößert werden kann. Wir wollen gerne die Zuderfütterung möglichst einschränken. Einen vollwertigen Ersatz für Haser gibt es nun nicht, doch ist eine Zulage von einigen Pfund geschroteten Maismehles nicht zu verachten. Gibt man zu dieser Haser- und Maissfütterung noch etwa 10 Pfund gelbe Möhre und das zugehörige Raufutter, so werden die Tiere mit glatter Haut durch den Winter kommen und auch an Kraft nichts einbüßen.

Fische und Fischmehl bilden ein wertvolles Schweinefutter, doch dürfen sie nicht in zu großen Mengen verfüttert werden, da das Schwein sonst einen Geschmack annimmt, der nicht zu seiner Verbesserung beiträgt. Zur Schweinefütterung sind die geringen Fischsorten frei, die nur nach Russland verkauft werden können und die auch heute in Deutschland nur wenig Abnehmer finden. In erster Linie kommen als Schweinefutter die kleinen grätenreichen Bleisfische, Ukelei, Nielse und Stüchling in Betracht, die in ungeheuren Mengen vorkommen. Das Abfangen dieser Fische ist auch für die Fischzucht von Wert, da diese Massen kleiner Fische auf Kosten der besseren Fische leben. (Sie dienen allerdings auch als Fischfutter.) Damit das Fleisch keinen Fischgeschmack annimmt, hört man 3-4 Wochen vor dem Schlachten mit der Fischfütterung auf.

Kann man Schweine ohne Mehl mästen? Ein Mästen im gewöhnlichen Sinne des Wortes ist ohne Mehl kaum od. nur unter besonders günstigen Umständen durchzuführen, aber eine Kriegsfütterung, also ein einfaches Aufziehen der Schweine mit allem möglichen Futter, ist in allen kleinen Wirtschaften, selbst bei Fabrikarbeitern und Handwerkern auf dem Lande, möglich. Schon durch Gemüse und Grünfutter läßt sich das Wachstum eines Schweines erhalten, nun aber stehen tausende von Zentnern von Wurzeln und Blättern zur Verfügung.

Erdnuß und Reiskleie werden vielfach zu billigen Preisen angeboten und wird bei den Viehhaltern der Anschein erweckt, sie könnten hier ein gutes Mastfutter zu billigem Preise erwerben. Aber diese „billigen Preise“ sind noch zu hoch, denn das angebotene Futter steht, wenn es nicht direkt als wertlos bezeichnet werden kann, doch an Futter-

werk dem Winterhalmstroh noch bedenklich nach. Seine größte Masse ist vollständig unverdaulich. Von dem Bezug solcher „Futtermittel“ kann daher nur abgeraten werden.

Bienenzucht

Das Flugloch. Ueber die beste Größe des Flugloches sind die Ansichten noch immer verschiedenen. Nach Ansicht erfolgreicher Züchter sind die meisten Fluglöcher zu enge. Als Mittelmaß gilt eine Breite von 6-8 und eine Höhe von 1 1/2-2 1/2 Ztm. Der Imker muß sich auch hier den Umständen anpassen. Zu kleine Fluglöcher ruinieren die Flügel der kostbaren Trachtbienen. Bei Räubeereien muß ja andererseits wieder verengt werden.

Bienenklee. Als Bienenklee wird gewöhnlich der Vocharaklee (Melilotus altissimus) bezeichnet, der in anderen Gegenden auch wieder Sonig- oder Kiezenhonigklee heißt. Der Name zeigt schon, daß er reich honigt. Er ist aber auch eine gute, genügsame Futterpflanze. Wo er einmal angepflanzt ist und zum Blühen kommt, kommt er in jedem Jahr zurück, denn er sät sich selbst.

Wachs zu prüfen. Um Wachs auf seine Echtheit zu prüfen, legt man ein Stückchen Wachs auf glühendes Eisen. Entwickelt sich ein angenehmer Wachsgeruch, so darf man annehmen, daß er rein ist, steigt aber ein beizender, weißlicher Geruch empor, so ist er verfälscht.

Gemeinnütziges

Essigflecke aus Messern zu entfernen. Sind die Flecken schon sehr tief eingetroffen, so hilft nur ein Abschleifen. Oberflächliche Flecken lassen sich durch Putzen mit Spiritus und Puzstein oder Sand entfernen. Man legt dazu das Messer auf das Puzbrett oder den Tisch, benetzt einen glatten Pfropfen mit Spiritus, taucht ihn in geschabten Puzstein und reibt damit die Flecken kräftig. Auch Petroleum erweicht solche Flecken. Ueberhaupt putzt es sich mit einem Pfropfen sehr gut, weil man in die vertieften Ranten am Griff gründlich hinein kann.

Kartoffelmarktbericht

vom 1. Nov. 1915 von der Preisberichtsstelle des Deutschen Landwirtschaftsrats, Berlin W. 57.

Nachdem durch Bekanntmachung des Reichskanzlers vom 28. Oktober 1915 Höchstpreise für den gesamten Kartoffelhandel eingeführt sind, kommt die Notierung der Preisberichtsstelle in Fortfall.

Vom 28. Oktober d. Js. ab gelten folgende Höchstpreise für Kartoffeln beim Verkaufe durch den Kartoffelerzeuger im Großhandel für die Tonne:

in den preussischen Provinzen Ostpreußen, Westpreußen, Posen, Schlesien, Pommern, Brandenburg, in den Großherzogtümern Mecklenburg-Schwerin Mecklenburg-Strelitz 55 Mark,

in der preussischen Provinz Sachsen, im Kreise Herrschaft Schmalkalden, im Königreiche Sachsen, im Großherzogtume Sachsen ohne die Enklave Ostheim a. Rhön, im Kreise Blankenburg, im Amte Calvörde, in den Herzogtümern Sachsen-Meinungen, Sachsen-Altenburg, Sachsen-Coburg und Gotha ohne die Enklave Amt Königsberg i. Fr., Anhalt, in den Fürstentümern, Schwarzburg-Sondershausen, Schwarzburg-Rudolstadt, Reuß ä. L., Reuß j. L. 57 Mark,

in den preussischen Provinzen Schleswig-Holstein, Hannover, Westfalen ohne den Regierungsbezirk Arnberg u. den Kreis Heddinghausen, im Kreise Grafschaft Schaumburg, im Großherzogtum Oldenburg ohne das Fürstentum Birkenfeld, im Herzogtume Braunschweig ohne den Kreis Blankenburg und das Amt Calvörde, in den Fürstentümern Schaumburg-Lippe, in Lüneburg, Bremen u. Hamburg 59 Mark,

in den übrigen Teilen des Deutschen Reiches 61 Mark.

Der Kleinhandelshöchstpreis darf den Erzeugerhöchstpreis desjenigen Preisgebietes, in welches die Kartoffeln zum Verbräuche geschafft werden, um nicht mehr als insgesamt 1 Mark 30 Pfennig für 50 Kg. übersteigen.

Kurzer Getreide- Wochenbericht

der Preisberichtsstelle des Deutschen Landwirtschaftsrats vom 26. Oktober bis 1. November 1915.

Als größtes Ereignis für die Versorgung Deutschlands mit Getreide und Futtermitteln muß die von den verbündeten Truppen Deutschlands, Oesterreich-Ungarns und Bulgariens erkämpfte Freilegung der Donaustrafe hingestellt werden. Wenn man auch vorläufig allzu große Erwartungen nicht hegen darf, so wird es doch möglich sein, größere Mengen wie bisher aus Bulgarien und Rumänien für die Mittelmächte zu besorgen. Hoffentlich gelingt es, nunmehr auch Rumänien zu bewegen, sein Getreide zu einem annehmbaren Preise herauszurücken. Allerdings wird unter dem 30. Oktober mitgeteilt, daß die Regierung eine Verfügung erlassen habe, durch die der Preis des Ausfuhrgetreides mit 100 Prozent über den Preis des rumänischen Inlandkonsums verteuert wird. Die Reichsfuttermittelstelle hat nunmehr am 30. Oktober die Organisation für die Haserfütterung der Nährmittelfabriken getroffen. Den einzelnen Betrieben wird nach der Durchschnittsmenge ihrer Verarbeitung in den letzten beiden Friedensjahren die Höhe der zur Verarbeitung zugelassenen Hasermenge von der Reichsfuttermittelstelle bestimmt. Einkauf und Verteilung der Hasermenge sind ähnlich organisiert wie bei der Gerste für die sogenannten Kontingentbetriebe. Zu diesem Zweck ist eine Haser-Einkaufsgesellschaft m. b. H. in Berlin errichtet, die mit Genehmigung der Reichsfuttermittelstelle den Nährmittelfabriken Preise vorschreibt, die beim freihändigen Erwerb des Hasers nicht überschritten werden dürfen und ihnen die Verpflichtung zur Abgabe der Nährmittel zu entsprechenden Höchstpreisen auferlegt. Die Haser-Einkaufsgesellschaft wird den einzelnen Fabriken Erlaubnischeine zum freihändigen Erwerb des Hasers unmittelbar oder durch Vermittlung des Handels aushändigen. Der Ankauf von Haser auf Grund der Erlaubnischeine ist nur in den sogenannten Ueberschußbezirken gestattet.

Am Getreidemarkt war die Stimmung in der letzten Woche außerordentlich ruhig. Das knappe Angebot wurde schnell aufgenommen und blieb hinter der Nachfrage zurück. Prima Gerste war in kleinen Quantitäten zu 920 M, Gerstengemenge je nach Probe zu 700-860 M und prima rumänischer Mais 915 M waaggonfrei Hamburg im Markte. Ferner kam ein kleiner Posten mittelgrober Mais zum Ausgibt und wurde zu 905 M ab Hannoverischer Station abgestoßen. Surrogatmehle lagen im allgemeinen ruhig. Tapiokamehl notiert 75 bis 77 M, Kartoffelmehl 55-60 M. An Futtermitteln werden immer neue Sorten an den Markt gebracht, die vom Konsum gern gekauft werden u. a. Waffelabfälle zu 420 M ab Leipzig. Obstresten zu 3,10 M, Eicheln lufttrocken 390 M, luftgetrocknete Eicheln ab westfälischer Station 240 M, Eicheln gedarrt 500 M, gedarrt gemahlen 510 M, holländische Eicheln 107,50 Gulden ab Holland, gemahlene Eicheln 450 M ab Antwerpen, Kastanien 170 M, Kastanienmehl 495 M, Rohkastanien 175 M ab schlesischer u. posener Stationen, Haserfleie 370-380 M, Gerstenkleie ungar. 510 M Breslau. Von Kraftfuttermitteln notiert Kofoskuchen 760 M, Reuß, Kapskuchen 617 M, Dandsberg, Kapskuchenmehl 36/38 Proz. 645 M, Halle, Palmfernmehl 755 M, Haserfüttertermehl 550 M, Erdnußklee 555 M, Eichelkaffermehl 515 M, Erdnußschrot 34 Proz. 655 M ab bommerscher Station, Fischmehl 620 M, Bichorienbrocken 435 M ab Magdeburg. Auch Rüben u. Kohlsorten werden für Futterzwecke gekauft und zwar Steckrüben 2,65 M, Runkelrüben 2 M, Schleswig, Zuckerrüben 3,10 M, Pommern, Weißkohl 3,50 M, Rotkohl 7,80 M, Wirsingkohl 8 M, Schlesw. Holst. alles per Zentner ab Station.

Putzer, Geflügel, Schweine, Futter, Hund, billig, Giste frei. GraL, Futtermühle, Auerbach, Bessen. Handeleierwagen, größte Auswahl bei V. Bommer, Neumarkt 7, 7186. Bettliner, Sattrogen, per Str. 15 Mt. hat abgegeben ab hier, so lange Vorrat reicht. 9285. Anton Saal 5., Erfurt, Post Willmar.