

Nassauischer Landwirt



Nr. 39.

Limburg a. d. Lahn, 9. Dezember.

1915.

Die Bedeutung der Kartoffel als Nahrungsmittel.

Seit dem 16. Jahrhundert ist die Kartoffel als Nahrungsmittel in Europa im Gebrauch. Stets hat sie eine große Rolle als Nahrungsmittel gespielt und doch ist ihr voller Wert bis in die neueste Zeit hinein nicht erkannt worden. Vielsach betrachtet man die Kartoffel ausschließlich als Kohlehydratspenderin. Neben wertvollen Nischenbestandteilen enthält die Kartoffelknolle viel Stärke. Die übrigen organischen Nahrungsstoffe treten gegenüber diesem Kohlehydrat an Menge stark zurück. Es ist daher nicht verwunderlich, daß die Meinung aufkam, daß die Kartoffel kein vollwertiges Nahrungsmittel darstelle, sondern nur zusammen mit anderen Stoffen, wie mit Fleisch oder mit anderen Vegetabilien wertvoll sei.

Diese weitverbreitete Ansicht hat sich als irrig herausgestellt, die Kartoffel enthält Eiweiß, das in ausgezeichneter Weise ausgenutzt wird, so daß man zur Deckung des nötigen Eiweißbedarfes davon verhältnismäßig geringe Mengen braucht. Es unterliegt keinem Zweifel mehr, daß man sich sogar ausschließlich von Kartoffeln ernähren kann. Die Kartoffel ist ein vollwertiges Nahrungsmittel. Sie wird einem nie über. Unbedenklich kann sie in großen Mengen zugeführt werden. Es bedeutet keine Einschränkung unserer Genüsse, wenn wir gezwungen sind, dieses edle Nahrungsmittel in vermehrtem Maße an der Zusammensetzung unserer Mahlzeiten zu beteiligen.

Eine ausführliche Darstellung der Verwendbarkeit der Kartoffel im Haushalt gibt die Flugschrift zur Volksernährung Nr. 12: „Die Kartoffelküche in der Kriegszeit“ von Josephine Nagel, die durch Behörden, Kommunen, gemeinnützige Vereine und Korporationen auch in größeren Mengen kostenlos zu beziehen ist von der Verlags-Abteilung der Zentral-Einkaufsgesellschaft Berlin W. 8.

Prof. Dr. Emil Abderhalden, Halle a. S.

8 Ersatzmittel für Kartoffeln bei der Schweinehaltung.

Obwohl die diesjährige Kartoffelernte recht gute Erträge lieferte, so ist doch, im Hinblick der vielfach knapp ausreichenden Brotartenverteilung, ein sparsames Haushalten mit den zur Verfügung stehenden Kartoffelbeständen am Platze. Die Redensart, „da in dieser Woche die Brotarten nicht ausreichen, müssen abends Kartoffeln gegessen werden“, ist eine ständige; es darf deshalb nicht Wunder nehmen, daß die Vorräte sich zusehends verringern. Da für die Schweinehaltung heuer geringe Mengen (kleine und zerfressene) Kartoffeln

zur Verfügung stehen, so muß sich der Pächter wohl oder übel nach Ersatzmitteln umsehen.

Das einfachste und billigste Ersatzmittel der Kartoffel ist die Runkelrübe, die von jeher als ein gutes Schweinefutter angesehen wurde und auch die Schweinehaltung wesentlich verbilligen hilft. Die Erträge dieser Gadarfrucht sind leider durch Mangel an Regen und durch Anfressen, wie durch massenhaftes Verflören der Pflanzen in vielen Gegenden erheblich gegen frühere Jahre zurückgeblieben. Im Durchschnitt enthalten Kartoffeln an organischer Substanz 22 Prozent (Runkelrüben 9 Prozent), verdauliche eiweißhaltige Bestandteile 2 Prozent (Runkelrüben 1 Prozent), Fett etwa 0,008 Prozent (Runkelrüben 0,06 Prozent) und Kohlenhydrate etwa 20 Prozent (Runkelrüben 8 Prozent). Hieraus ist ersichtlich, daß im großen u. ganzen mit etwa der doppelten Menge Runkelrüben dieselbe Futterwirkung erzielt wird. In Betracht zu ziehen ist hierbei noch, daß in den Kartoffeln das Kohlenhydrat in Form von Stärke enthalten ist, diese aber durch den Verdauungsprozeß erst in Zucker übergeführt werden muß, um vom Körper ausgenutzt zu werden, und daß bei mangelhafter Verdauung ein Teil der Stärke, wenn auch nur ein kleiner verloren geht. Runkelrüben eignen sich auch sehr gut zur Schweinefütterung; die Zusammensetzung derselben unterscheidet sich von derjenigen der Runkelrübe nur in soweit, als der Gehalt an Kohlehydrat bei der Runkelrübe etwas niedriger ist. Damit Fleisch und Speck keine Einbuße an Güte erleidet, dürfen nicht allzu große Mengen Runkelrüben an Schweine verabreicht werden. Zuckerrüben, deren Kohlehydratgehalt etwa 16 Prozent beträgt, sind ebenfalls ein vorteilhaftes Schweinefutter, ebenso die seither wenig angebaute Topinambur, deren Kohlehydrat in einer kristallisierbaren Zuckerart enthalten ist. Die Möhre, die nicht die Anbaufläche einnimmt, die sie im Interesse der Viehhaltung verdient, und 10 Prozent Trockensubstanz, 0,9 Prozent eiweißhaltige Bestandteile, 0,2 Prozent Fett und 8 Prozent Kohlenhydrate enthält, ist bei der Schweinefütterung von sehr günstiger Wirkung. Selbst für Ferkel, anfangs in gekochtem, später in rohem Zustande, ist dieselbe ein vorzügliches Futter. Zahlreiche Fütterungsversuche haben dargetan, daß Rübenmehlsäcke namentlich für Mastschweine sich eignet; pro Tag und Kopf kann ein Kilogramm dem Stiel gereicht werden. Auch Diffusions- (Verdampfungs-)rückstände aus den Rübenschnitzfabriken (frisch, gepreßt, geläuert und getrocknet) können in Betracht gezogen werden. Diese Fütterung kann jedoch nur als Notbehelf gelten; die Schweine nehmen dies Futter nicht gern auf und das Resultat ist kein besonders günstiges. Kartoffelpülpe (Mahl) aus den Stärkefabriken kann auch zur Schweinefütterung herangezogen werden; ist die Pülpe getrocknet, dann ist dieselbe

ein sehr gutes Schweinefutter, denn sie enthält u. a. 70 Prozent Kohlenhydrate. Der Viehhalter wird gut tun, seine vorhandenen Kartoffelvorräte möglichst dem menschlichen Genuß zu erhalten und die Futterrationen auf zweckmäßige und billige Weise, an der Hand der Nährstoff- und Fütterungstabellen, herzustellen.

8 Winterpflege der freilebenden Tiere.

Die freilebenden Tiere des Feldes und Waldes werden in Bezug auf Pflege und Schonung meistens noch sehr stiefmütterlich behandelt. Um diesen Tieren den Winter einigermaßen erträglich zu machen, ist in erster Linie für gute Deckungs- und Nistungsverhältnisse Sorge zu tragen. Besonders gute Deckung können wir den Tieren verschaffen durch Anlage von Wildremisen, Anpflanzung von Buschwerk an allen nur möglichen Orten, sowie zur Herstellung von geschützten Futterplätzen. Selbst bei der rationell betriebenen Landwirtschaft in der heutigen Zeit gibt es immer noch in jeder Feldmark Plätze, die öde liegen, auf denen solche Plätze zur Ausführung gebracht werden können. Vielsach liegen in Gemeindegemarkungen (Feld und Wald) Sand- und Tongruben, sowie Erdstücke der Feld- und Koppelwege. Werden solche Plätze in verständnisvoller Weise mit Buschwerk usw. bepflanzt, so bieten sie dem Wilde wie den Vögeln ganz vorzügliche Deckung gegen Schneetreiben und Frostwind. Ausgebeutete Gruben am Rande mit mehreren Reihen Kiefern, Fichten und Tannen eingerahmt und in der Mitte derselben eine Futterstelle errichtet, wird erfahrungsgemäß von Singvögeln und Wild sehr gern besucht und ruft helle Freude sowohl bei Naturfreunden wie Wildmännern hervor. Eine solche Art innere Ansiedelung hat nicht nur einen idealen, sondern auch einen materiellen Vorteil, denn nach wenigen Jahren können die Nadelbäume als Weihnachtsbäume und die Laubbäume als Erbsenreiser usw. verwendet werden. An Waldrändern, wie auch an geeigneten Stellen auf dem freien Felde stellt man in dachartiger Form zwei Lattentüren, die selbstredend einen festen Stand haben müssen, und von Tannengezweig durchflochten sind, auf, welche sehr gute Futterhöhlen für Rebhühner und kleinere Vögel abgeben. Auch Büsche und Sträucher können für diesen Zweck hergerichtet werden, wenn sie mit Tannenzweigen schirmartig überdacht werden; die entstandenen Hohlräume werden in Ermangelung von Kernen, mit Tannenmüll, in welchem sich gewöhnlich große Mengen Unkrautsamen befinden, ausgestreut und ähnliches, und ist diese Arbeit gewissenhaft vollzogen worden, so bleiben die Hohlräume unter dem grünen Dache vollständig gedeckelt. Für Hasen und Rotwild sind als Futterplätze die oben beschriebenen Buschgehölze einzurichten,

und wo dieselben nicht vorhanden sind, an möglichst windgeschützten Stellen Futterstellen mit Häufen und Krippen anzulegen. Das Wild ist dankbar für jedes Futter von einwandfreier Beschaffenheit; im Winter gibt es keine Vedermäuler, denn der Hunger tut weh.

Landwirtschaft.

Etwas vom Mergeln. Durch die Mergelung des Bodens erzielt man zwar einen erhöhten Ertrag des Landes, erschöpft aber die Kraft des Bodens derart, daß die Ausnutzung desselben durch Zuführen von Dünger ausgeglichen werden muß. Das Mergeln nimmt viele Zeit in Anspruch, und es fragt sich nun, ob der Landwirt statt des Mergelns das bloße Ueberstreuen vorzieht. Gewiß richtet sich dies alles nach der Beschaffenheit des Bodens, und braucht man für einen leichten, sandhaltigen Boden Tonmergel und für schwere Böden sandigen Mergel. Die Kalzzufuhr ist ja unbedingt notwendig zur Erhaltung und Ernährung der Pflanze, auch wird durch denselben der im Boden befindliche Ammoniak den Pflanzen zugänglich gemacht. Pro Morgen rechnet man 6—8 Zentner, was denn ungefähr alle vier Jahre erneuert werden kann. Selbstverständlich nimmt man zu schweren und kalten Bodenarten entsprechend mehr Kalk.

Das Walzen. Das Walzen dient dazu, dem Pfluge nachzuhelfen und ihn gewissermaßen zu ergänzen. Die Erdschollen werden nunmehr gänzlich zerrieben, wenn sie noch nicht vollständig zerstückelt sind, andernfalls werden die Schollen fester in die Erde eingedrückt. Wenn dann später die Egge zum zweitenmal über das Feld geführt wird, so hat dieselbe leichte und bessere Arbeit. Im Frühjahr wird die Walze gebraucht, um die Erde an die Pflanzengurzel und Keime festzudrücken. Nach der Saat findet die Walze vorteilhafte Verwendung, um den Boden festzuwalzen und die etwa vorhandenen schädlichen Würmer und Insekten zu vertilgen. — Bei der Walze muß sich der Landmann nach den Bodenarten richten. Sie ist sehr nützlich für Ton und festen Boden, weil sie alle Schollen zerleinert, welche beim Eggen Widerstand leisteten. Andernfalls darf der Boden nicht zu feucht sein, weil dann die Erde an der Walze haftet oder sie nur plattgedrückt würde, was von großem Nachteil wäre. Durch die richtige Anwendung des Pfluges, der Egge, der Walze, dann wiederum der Egge wird der Boden viel lockerer gemacht als durch mehrfachen Pflügen und Eggen, ohne dabei die Walze zu gebrauchen. Die Erde wird lockerer, der Regen kann besser eindringen, und wenn dann nach dem Regen nochmals geggt wird, so ist dies für den Boden von großem Vorteil. Ueberhaupt muß nach jedesmaligem Walzen die Egge in die Tätigkeit treten.

Saures und süßes Heu. Das saure Heu unterscheidet sich in mehrfacher Hinsicht von süßem Heu. Zunächst sind die Blätter des sauren Heues gerollt oder haben die Neigung, sich nach unten zu rollen. Die Blätter des süßen Heues, sowie auch der Stengel sind gewöhnlich rundlich. Saures Heu enthält mehr harte Stengel, während süßes mehr Blätter aufweist. Der Saft vom sauren Heu ist mit zahlreichen scharfen Säuren besetzt; streicht man mit der Hand an denselben herunter, so wird man sich daran schneiden. Dies ist beim süßen Heu nicht der Fall; letzteres wird aus Süßgräsern gewonnen.

Für die Stärke der Düngung mit Stallmist können keine bestimmten Zahlen gegeben werden, weil einerseits der Mist infolge ungleicher Fütterung und andererseits infolge ungleicher Behandlung während der Lagerung einen verschiedenen Gehalt an Nährstoffen aufweist. Ebenso kommt auch die mechanische Beschaffenheit des Ackerlandes für die Festsetzung der im Stallmist zu gebenden Düngmenge in Betracht. Auf den schweren und kalten Bodenarten wird in der Praxis meist alle drei bis vier Jahre eine Stalldüngung vorgenommen. Als starke Düngung gilt im allgemeinen eine Gabe von 250 Zentner, als mittlere 200 Zentner und als schwache 100—150 Zentner auf den Morgen. Es dürfte sich empfehlen, auf den leichteren Böden mit Stallmist weniger stark, aber häufig zu düngen, nur auf den kalten, bindigen Böden ist eine sehr starke Stallmistdüngung deshalb empfehlenswert, weil dadurch die

mechanische Beschaffenheit dieser Bodenarten wesentlich verbessert wird.

Milchwirtschaft.

Waschen der Euter. Um eine ganz reine, von Kot- und Schmutzteilen freie Milch zu erzielen, soll das Euter vor dem Melken gewaschen werden. Nach dem Waschen wird dann mit einem reinen Luche abgetrocknet. Gelangen auch nur ganz kleine Kotteile in die Milch, so nimmt diese nicht nur einen häßlichen Geschmack an, sondern sie ist auch weniger haltbar. Natürlich sollen auch die Hände der Melker rein und sauber sein; Frauen und Mädchen sollen zum Melken reine Kopftücher anlegen. Besondere Melkanzüge oder Melkschürzen für Schweizer sind zu empfehlen.

Ausfließen der Milch vor dem Melken kommt bei milchreichen Kühen sehr häufig vor, und kann dieses Uebel, wenn nicht rechtzeitig eingeschritten wird, dauernd werden und die Kühe entwerten. Mehrfaches und gutes Ausmelken ist erste Bedingung zur Heilung. Vor dem Austreten sollen die Kühe immer gemolken werden. Von äußeren Mitteln ist eine Abwaschung mit Eichenrindenabkochung schon empfohlen worden.

Witterwerden der Käse. Das Witterwerden der Käse wird durch Bakterien herbeigeführt. Gaben diese Bakterien sich einmal in einer Käseerei eingenistet, so sind sie schwer zu vertreiben. Auskalken der ganzen Käseerei ist das beste Mittel. Vorbeugend ist auf größte Reinlichkeit zu achten.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

Beschneiden des Weinstockes im Herbst. Das Beschneiden des Weinstockes im Herbst hat große Vorteile. Wird der Weinstock im Frühling stark beschnitten, so erleidet er einen großen Saftverlust, und dieser Saftverlust ist auf das Wachstum und den Fruchtansatz von Einfluß. Andererseits ist zu beachten, daß im Herbst beschnittene Stöcke früher austreiben und daher auch eher unter Frost leiden. Der Herbstschnitt ist also besonders da von Vorteil, wo keine Frühlingsfröste zu befürchten sind.

Anpflanzung von Hausweinstöcken. Der weinbergsmäßige Anbau des Weines ist an besonders geeignete Gegenden gebunden; in anderen Gegenden würde er nur zu schweren Enttäuschungen führen. Aber tausende von Hauswänden sind vorhanden, die gute Trauben zum Genuß erzeugen könnten, und diese sollten von Jahr zu Jahr mehr ausgenutzt werden.

Forstwirtschaft und Jagd.

Gasensuche. Da während der Kriegszeit „festliche Jagdveranstaltungen“, wie Treibjagden usw. vielfach auf Schwierigkeiten stießen, so wird für den Durchschnittsjäger des Flachlandes die Gasensuche das hauptsächlichste Jagdvergnügen sein. Hierbei heißt es nun besondere Vorsicht anwenden. Wer da ein paar Knaller mitnimmt, die jeden aufkommenden Gasen mit Schrottschüssen in die Flucht treiben, der wird bald nicht mehr zu Schuß kommen, die Gasen halten nicht mehr. Aber auch selbst schieße man niemals auf weiter aufgehende Gasen; von Ausnahmen abgesehen, muß jeder Schuß sitzen. Am besten jagt man allein oder zu zweien mit einem guten Hund.

Bekassinen liegen oft so fest, daß sie sich vom Hunde beinahe überlaufen lassen. Der Schuß auf Bekassinen gehört zu den schwierigsten.

Obst- und Gartenbau.

Gasenfraß an Obstbäumen. In einem strengen Winter können die vom Hunger getriebenen Gasen im offenen Felde wie im Garten kaum irgend eine andere Nahrung finden als die Knospen und die Rinde der Obstbäume. Dadurch werden die Obstpflanzungen und die nicht geschützten Baumschulen schwer beschädigt. Allerdings lassen viele Besitzer es an der nötigen Vorsicht fehlen; denn man sieht Baumschulen genug, welche nur einfach mit einer Hecke umgeben sind. Daß diese nicht genügend Schutz vor dem Wild bietet, ist wohl selbstverständlich. End nun die Obstbäume durch Gasenfraß geschädigt worden, so kann der Besitzer immer noch die eingetretenen Beschädigungen vermindern. Was die Hochstämme anbelangt, so werden sie in einer Höhe von etwa 10 bis 15 Bm.

vom Boden voredelt, besonders beim Apfel, da letzterer besonders gern vom Gasen heimgesucht wird. Meistens reicht nun die Schneedecke bis über die angegebene Höhe, so daß der edle Teil beschädigt wird. Wenn nun die Rinde stark abgenagt ist, so schneidet man den Stamm im Frühling schräg ab, und bedeckt die Schnittwunde mit Baumwachs. Der Stumpf wird jetzt viele Augen austreiben; die an dem voredelten Holze austretenden entfernt man bis auf zwei bis drei, die unter der Voredelungsstelle befindlichen schneidet man alle ab. Diese stehenbleibenden Augen entwickeln nun kräftige Triebe, von welchen man den stärksten weiterzueilen läßt und ihn an einen Pfahl festbindet, die übrigen hält man im Laufe des Sommers kurz, um den Haupttrieb immermehr zu kräftigen und ihm Nahrung zuzuführen; im Herbst schneidet man sie dann alle ab.

Vogelschutz und Gedenkschnitt. Unsere geliebten Sänger und Vertilger der Feinde im Obst-, Wein- und Gartenbau sind es wohl wert, daß man alles aufbietet, um sie an den Ort zu fesseln. Darum wäre es im Interesse des Vogelschutzes erwünscht, die Geden und Sträucher u. dgl. nicht im Frühjahr, sondern im Spätsommer bis 1. März zu schneiden, damit sie während der Nistzeit Ruhe haben und ungestört brüten können.

Der Schnittlauch wird als Würze von Suppen, Gemüse, Salat, Butter- und Käsebrötchen gebraucht, und werden die dazu verwandten röhrenförmigen Blätter glatt am Boden abgeschnitten. Desgleichen wird auch die Schalotte zu diesem Zweck gebraucht, doch hat sie noch einen mildereren, angenehmeren Geschmack. Auch dient die Schalotte zum Einmachen in Essig, zum Braten, usw.

Der Gartenrettich ist eine sehr beliebte Zuspäße. Er ist einjährig und stammt aus China und Japan. Er hat einen scharfen, beißenden Geruch und Geschmack. Desgleichen wird auch die Wurzel des Meerrettichs als Zuspäße gebraucht. Er dient als Würze zum Einmachen von Gurken, Rüben, dann auch als Zugabe zum Senf. Er ist ein großer Handelsartikel und wird auch als Volksheilmittel äußerlich sowie auch innerlich gebraucht.

Vieh- und Geflügelzucht.

Ver schlucken von Fremdkörpern kommt um so häufiger vor, je mehr das Futter zusammengesamt wird, resp. aus je mehr Haushaltungen es stammt. Alles derartige Futter muß genau untersucht werden. Besonders gefährlich sind Nadeln. Inbezug hierauf beachte man folgendes: 1. Man wende alle Vorsicht an, damit keine Nadeln etc. in das Futter oder in den Tränktrübel kommen. Deshalb sollen weibliche Personen, welche im Stalle das Vieh warten, nicht viele Nadeln in das Haar oder unnötig in die Kleider stecken. Sehr verhängnisvoll kann es werden, wenn weibliche Personen Strick- oder Häkelnadeln lose in das Haar stecken, bevor sie in den Stall gehen. Beim Wäken während des Zurichtens von Futter und Trank fallen die locker eingesteckten Nadeln ins Futter oder in den Trank hinein und werden dann verschluckt. 2. Man werfe keine alten Nägel und unbrauchbare Drahtstücke auf die Miststätte in dem Glauben, da wären sie am besten aufgehoben und könnten nichts mehr schaden. Diese Gegenstände gelangen wieder mit dem Mist auf das Feld und in den Futtertroß zurück, wo sie vom Vieh verschluckt werden und durch Einwanderung in das Herz den Tod herbeiführen können.

Tragende Kühe dürfen keinesfalls bis zum Kalben durchgemolken werden. Es ist vielmehr unbedingt nötig, daß dieselben sechs bis acht Wochen vor dem Kalben trocken gestellt werden. Um diese Zeit bedarf nämlich das Kalb im Mutterleibe ganz bedeutender Quantitäten Nahrung. Wollte man dabei gleichzeitig die Kuh noch melken, so würde man nicht nur die Ausbildung des Kalbes und die Gesundheit der Kuh schwächen, sondern auch die Milchergiebigkeit der nächsten Periode schon im voraus verringern. Auch durch starkes Füttern läßt sich dem nicht vorbeugen, da als Folge davon leicht schwere Geburten und Kalbefieber eintreten. Bei Kühen, welche nicht zwei Monate vor dem Kalben von selbst die Milch versiegen lassen, muß man dies künstlich herbeiführen, indem man zwischen den einzelnen Melkzeiten immer größere Zeiträume verstreichen läßt. Ganz falsch aber ist es, zu diesem Zweck das Euter nicht ganz rein auszumelken, da

die zurückbleibende Milch gerinnt und zu gefährlichen Entzündungen des Euters Anlaß gibt.

Schutz der Legehühner gegen Rässe und Wind. Sturm und Regenwetter setzen den Hühnern manmal da arg zu, wo kein überdachter Raum für sie vorhanden ist; leider mangelt es solcher vielfach. Zur Sommerzeit können die Hühner wohl schon leichter unter dem Laubdach von Geden und Sträuchern Schutz finden. Sobald aber der rauhe Herbstwind beginnt, hiermit aufzuräumen, leiden die Tiere manmal eine lange Zeit hindurch arg unter den Witterungseinflüssen. Die kahlen Zweige der Laubböser bieten im Winter, wenn gerade der Schutz weit nötiger wäre als im Frühling und Sommer, einen solchen nicht. Eine einfache Vorkehrung verschafft meinen Hühnern schon seit einigen Jahren den erwünschten Schutz. Die Bohnenstangen weis man vielfach nicht passend unterzubringen. Ich stelle die Stangen um einen Baum herum, so daß hierdurch ein Häuschen entsteht. Zur größeren Dichtigkeit ließ ich die Ranken noch um die Stangen und bekleidete die Regenseite noch mit Erbsenreißern. Das Ganze wurde dann mit zwei Drahtbinden zusammengehalten. Nach der Morgen- seite blieb der Eingang für die Tiere. Damit der Boden in dem Häuschen durch den regen Verkehr nicht zu naß und schmutzig wurde, legte ich alte Fußmatten hinein. Die Hühner erkannten bald den Zweck des Häuschens u. machten auch sehr reichlich davon Gebrauch. Bei Regen sammelten sie sich gleich darin, und etliche Hühner haben sogar den Raum jedesmal zum Legen benutzt im Frühjahr; schade, daß die Stangen zu Anfang Mai fortgenommen werden mußten. Ein zweifaches wird aber doch bei dieser Aufstellung der Stangen erreicht. Die Bohnenstangen leiden nur wenig, da jede Rasse gut abläuft u. die Stangen im Winde wieder rasch trocknen; kostenlos ist ferner den Hühnern ein Schlupfwinkel geboten, den im Sommer die belaubten Geden genügend bieten. Wo kein Baum vorhanden ist, lassen sich die Stangen doch leicht so aufstellen, indem eine kräftige Stange in die Erde gesetzt wird, an welcher oben im Doppelkreuz kurze Querstäbe angebunden werden, so daß die Stangen, darauf aufliegend, im Kreise aufgestellt werden können.

Herbstweidegang. Daß der von dem Landratsamte den Gemeinden wiederholt empfohlene außerordentlich wertvolle Herbstweidegang des Viehes erfreulicherweise nach und nach bei den Landwirten Verständnis findet, dürfte aus nachstehendem Bericht eines Landbürgermeisters hervorgehen:

„In der Gemeinde ist im lfd. Jahre das Rindvieh in den Monaten September, Oktober bis halben November zur Stoppelweide getrieben worden. Die Stückzahl der Weidetiere betrug 90. Darunter auch eine Anzahl Milchkühe. Die Tiere fanden auf der Weide reichlich Futter und brauchten Mittags und Abends nicht mehr gefüttert zu werden, wodurch recht erhebliche Mengen Viehfutter für die Winterfütterung gespart worden sind. Die Milch- ergiebigkeit der Kühe war während des Weide- gangs besser als wie vorher bei der Stallfütterung. Ein großer Teil der hiesigen Viehhalter erkennt die Vorteile des Herbstweidebetriebes an und wird dafür Sorge tragen, daß sich in Zukunft immer noch mehr Landwirte bezw. Viehhalter mit ihrem Viehbeständen an denselben beteiligen werden.“

Möchten sich die rückständigen Gemeinden hieran ein Beispiel nehmen und in der Folge die Vorteile der Herbstweiden sich ebenfalls nicht entgehen lassen.

Bienenzucht.

Eine vortreffliche Sönigspflanze ist die Kugeldistel in manchen Gegenden auch Sönigdistel genannt. Sie entwickelt im zweiten Jahre reichlich Blüten, die den ganzen Tag von Bienen besucht werden und die stets reichlich Nahrung finden. Man sät die Pflanze am besten im Herbst, zitiert ein- bis zweimal und setzt die Pflänzchen dann dahin, wo sie blühen sollen.

Einzelne Stöcke und auch ganze Stände können im Spätherbste verstellt werden. Lange Reifen werden jedoch nicht ertragen, für sie ist der Frühling besser.

Neulinge, die zur Kriegszeit viel an den Bienen arbeiten müssen, glauben besonders vor- sichtig zu handeln, wenn sie die Bienen stark ein- räuchern. Das ist verkehrt. Nur nicht zu viel

Rauch. Die Bienen ziehen sich zwar zuerst zurück, kommen aber dann bei anhaltendem Rauch um so wilder vor und lassen sich dann auch nicht mehr zurückdrängen.

Natur- und Kunsthonig.

Infolge des Mangels an Fetten haben die süßen Aufstrichmittel aus Brot, Honig, Kunsthonig, Marmeladen der verschiedensten Art, eine sehr viel größere Bedeutung bekommen. Einmal als Nährstoffe, die dem Körper gewisse Kraftmengen zur Verfügung stellen, wie dies auch die Butter, das Schmalz und die anderen fettartigen Aufstriche tun und andererseits ebenfalls in Parallele mit diesen fettartigen Stoffen als Mittel, die den Genuß beim Verzehr des Brotes erhöhen und dadurch eine reichlichere Aufnahme desselben ermöglichen. Die Genußwirkung ist natürlich in hohem Maße subjektiv, und man wird, so weit diese Wirkung in Betracht kommt, die Auswahl zwischen den verschiedenen Süßpräparaten dem persönlichen Geschmack überlassen müssen.

In dieser Hinsicht kann man auch nicht einen prinzipiellen Vorzug des Bienenhonigs gegenüber den mannigfachen Sorten von Kunst- honig und Marmeladen behaupten. Man darf ja nicht vergessen, daß der Bienenhonig durchaus kein einheitliches Produkt ist. Je nach der Pflanze, von der die Biene den Honig gewinnt, ist der Ge- schmack und bis zu einem gewissen Grade die Zusammensetzung verschieden. Beispielsweise schwankte in verschiedenen von König untersuchten, sicher aus Bienenhonig stammenden, Sonigarten der Ge- halt an Traubenzucker zwischen 46,6 und 74,5 Pro- zent, der Gehalt an Mineralstoffen zwischen 0,06 und 0,77 Prozent, also um mehr als das 10fache. Die von König untersuchten Kunsthonigsorten haben einen ähnlichen Zuckergehalt wie im Durchschnitt der Naturhonig und zeigen nicht einmal so große Schwankungen wie dieser.

Es sei noch daran erinnert, daß Kunsthonig sehr leicht im Haushalt dargestellt werden kann. Rezepte dazu sind mehrfach veröffentlicht worden. Im wesentlichen handelt es sich darum, durch Ko- chen von Rohzucker mit einer passenden Säure, am zweckmäßigsten Weinsäure, eine sogenannte Inver- sion des Zuckers zu bewirken und ihm dadurch seine Kristallisierbarkeit zu nehmen. Der invertierte Zucker wird dann entweder mit einem besonders stark schmeckenden Naturhonig oder mit einem der vielfach im Handel befindlichen Blütenextrakte, die der Mischung Söniggeschmack verleihen, versetzt. So lange also Kunsthonig zum Preise von 40—50 Pfg. das Pfund käuflich ist, liefert er gegenüber der Verwendung von Butter für niedrigeren Preis den gleichen Nährwert.

Die im Handel befindlichen Marmeladen haben im allgemeinen einen höheren Wassergehalt als Sönig und Sönigerlax und dementsprechend einen um etwa 20 Prozent geringeren Nährwert. Auch hier wird natürlich der persönliche Geschmack in erster Linie entscheiden, ob man diesen oder jenen Buttersatz bevorzugt.

Weihnachtsbäckerei.

Marzipan. Zur Bereitung von Marzipan (Nübeder) gebraucht man folgende Ingredienzien: 1 Pfund süße Mandeln, 1 Pfund Ruderzucker, außerdem noch Zucker zum Unterstreuen und Oran- genblütenwasser. Die Mandeln werden geblüht, geschält, abgetrocknet und fein gerieben, dann in einem kupfernen Rasteröfchen mit dem Orangen- blütenwasser und dem Zucker auf gelindem Feuer gerührt, bis die Masse nicht mehr an der Hand klebt. Auf einem mit Zucker bestreuten Backbrett ausgerollt, kann man den Teig zu Torten formen, oder kleine Figuren ausstechen und diese in einem abgekühlten Ofen trocknen lassen.

Braune Pfefferkuchen. Zutaten: 2 Kilo Sirup, 2 Kilo Mehl, 250 Gr. Butter, 15 Gr. Nelken, 15 Gramm Zimmt, 15 Gr. Kardamom, 125 Gr. Saffade 1/2 Kilo Mandeln, 30 Gr. Pot- tasche, 2 Teelöffel Girschhornsalz, nach Belieben die Schale von 3 Zitronen und 1/2 Kilo Zucker. Ist der Sirup zum Kochen gebracht, gießt man ihn ab, rührt das Mehl nach und nach, wenig auf einmal, die abgekühlte Butter, die feingestochenen Nelken, ditto Zimmt, ditto Kardamom, fein geschnittene Saffade, die grob gehackten Mandeln, Pottasche, Girschhornsalz und, wenn man will, die geriebene

Schale von 3 Zitronen hinein. Ist alles in den warmen Sirup hineingerührt und tüchtig verrührt, läßt man den Teig zugebekt 1—2 Stunden stehen, legt ihn dann auf ein Kuchenbrett, knetet nach und nach den grob gestoßenen weißen Zucker und soviel Mehl hinein, daß er sich gut ausrollen läßt, schnei- det ihn mit einem Kuchenrädchen zum Kuchen und backt diese auf einer bestrichenen Platte in einem heißen Ofen.

Schokoladenkonfekt. 4 Eiweiß wer- den zu Schnee geschlagen und mit 125 Gr. zu Sahne geriebener Butter, 250 Gr. geriebenen Mandeln, 250 Gr. geriebener Schokolade, 250 Gr. feingeseibtem Zucker und 300 Gr. Mehl zu einem Teige auf dem Backbrett verarbeitet, ausgerollt, mit verschiedenen Formchen ausgestochen oder zu kleinen Brötchen geformt, auf einem mit Wachs bestrichenen Blech gebacken und schließlich noch mit Eiweiß bepinselt.

Braune Lebkuchen. 1 Liter Sönig wird mit 500 Gr. Zucker so lange wie ein hartes Ei ge- kocht, 500 Gr. Mandeln werden fein geschnitten, 16 Gramm Zimmt, 8 Gr. Nelken, 8 Gr. Kardamom, die Schale einer Zitrone, fein gehackt, 20 Gr. Pot- tasche unter 1 Kilogr. gewöhnliches Mehl gemischt und mit dem kochenden Sönig angebrüht. So lange der Teig noch warm ist, muß er etwa 4 Messerrücken dick ausgerollt und mit mehlbestäub- ten Formen ausgedrückt werden. Nachdem die Lebkuchen gebacken sind, werden sie entweder mit einem Guß aus Eiweiß und Zucker bestrichen oder mit folgender Glasur: in 1/2 Liter Wasser wird fein 6 Pfg. arabischer Gummi aufgelöst und dann mit 32 Gr. Randiszucker aufgelöst.

Christkringel. 1 Pfund geriebene süße Mandeln vermischt man mit 1 Pfd. feinem Zucker, fügt ein Liter Glas Hefemaisst, den Schnee von 6 Eiweiß und 2 Löffel voll Ingwerlax hinzu. Der geschmeidige Teig kann mit etwas Stärkemehl ver- mischt werden, damit er sich besser ausrollen läßt. Dann sticht man ihn mit einer Kringelform aus, bestreicht die Kringel mit Eigelb, bestreut sie mit ganz fein gewiegtem kandierten Ingwer und backt die Christkringel in mäßig heißem Ofen hellgelb.

Weihnachtsarbeiten.

Eine sehr hübsche Wagentende für das „Jüngste“ stellen wir aus weichem Tuch her. Der ganze Grund wird über Stramin, gitterartig, mit Kreuzsticherei bedeckt. Jeder Kreuzpunkt erhält ein Doppelkreuz. Der Rand wird 2 Btm. entfernt, mit einer reichen Kreuzstichelante versehen. Zur Stiderei nimmt man zwei oder drei Schattierun- gen einer Farbe, und zwar wird mit 2 dünnen Fä- den der Filofellseide gearbeitet. Das Original ist ganz in blau gehalten. Nachdem die Stiderei vol- lendet ist, wird der Stramin vorsichtig entfernt, was leicht geschehen kann, wenn die Arbeit einen Augenblick über Dampf gehalten wird. Dann wird sie sorgsam gebügelt, leicht weichtert, mit seidnem Futter versehen, mit Seidenband eingefast und an den Ecken mit Schleifen verziert.

Toilettentisch. Einen hübschen, dazu recht billigen Toilettentisch stellt man folgendermaßen her: Das erste Erfordernis ist eine Holzleiste die an unserem Modell 88 Btm. Höhe, 62 Btm. Länge u. 42 Btm. Breite aufweist. Die Größenverhältnisse sind gerade das richtige Maß für einen zierlichen, mittelgroßen Tisch. Der Tischler muß dann ein hand- breites Brett in der für ihn bestimmten Zimmer- ede in richtiger Höhe anbringen und hieran einen meterlangen, dünnen Stab befestigen. Die von außen und innen sorgfältig gereinigte Kiste, der ein Brettchen als Schubort eingefast wird, richtet man mit der offenen Seite nach vorn auf, der Deckel wird, als Tischplatte, darüber gelegt, und alles mit hellgrundigem, blumenbedecktem Cretonne bedeckt. Die überfallenden Enden werden, leicht zusammen- gefast, nach hinten hingenommen. Als Abschluß des Tisches näht man eine schöne Ruche desselben Cretonnestoffes an, kann auch, nach vorn herunter- fallend, eine breite Wollspitze anbringen. Neben dem dünnen Stabe wird die ca. 3 1/2 Meter lange Cretonnegardine arrangiert, die mit einer Spitze verziert wird. Der Stoff wird in der Mitte leicht gekräuselt, insofern sich dann oberhalb des durch die Gardinen vollständig verdeckten Holzstabes ein aufrechtstehender Kopf zeigt. Im Anfang des Sta- bes wird der Stoff mittelst rotseidenen Bandes an

einer vollen Schleife gefaßt, deren flatternde Enden zu beiden Seiten hängen. Der unter die Gardine geschobene Tisch wird mit dem Spiegel einem Saarnadel- und Stednadelbehälter usw. bedeckt, u. damit ist ein reizendes Geschenk für ein junges Mädchen fertiggestellt.

Gemeinnütziges

Wachstuchstaffe zu reinigen. Auf ein wollenes Flechtchen träufelt man etwas Petroleum und reibt die Stoffe damit ab. Sie werden davon sehr schön rein und glänzend, während sie bei Anwendung anderer Flüssigkeiten meist fleckig und streifig werden.

Haushirtschaft.

Zum Reinigen der Möbel dienen folgende Vorschriften: Möbel aus Eichenholz wäscht man mit lauwarmem Bier ab und frottieren mit einem wollenen und dann mit einem seidenen Lappen tüchtig die Politur, bis sie glänzend erscheint. Möbel aus Mahagoni-, Kirschbaum- und Birkenholz reinigt man mit einem Gemisch, zu dem ein Teil kalten Wassers genommen ist. Die mittels eines leinenen Lappens gereinigten Möbel poliere man dann mit einem seidenen Lappen nach. Um den Möbeln einen sehr schönen Glanz zu verleihen, reibe man sie mit einem Stück wollenen Zeug, auf welches man etwas gelbe Vaseline aufgetragen hat, tüchtig ein und poliere mit einem seidenen Tuch nach.

Waschseidene Blusen und Kleider zu waschen. In 4 Liter kaltes, weiches Wasser schneidet man für 20 Pfennig 50prozentige Gallseife, kocht sie darin klar und lasse die Seifenbrühe erkalten. Sind verschiedenfarbige Blusen und Kleider zu waschen, so gießt man das Gallwasser in so viel Gefäße, als Gegenstände vorhanden sind, lege die sorgfältig zusammengefaltete Seidenwäsche hinein, sodass sie überall von der Brühe bedeckt wird und lasse sie darin ungefähr vier Stunden stehen. Besonders schmutzige Sachen legt man in das kalte Gallwasser und bringt sie darin erst zum Kochen und lasse sie erkalten. Dann nimmt man sie heraus und spült sie in kaltem Wasser tüchtig aus. Zuletzt glättet man die Wäsche zwischen reinen, weißen Leinentüchern trocken. Auf diese Art behandelt, verliert die Watseide ihre Farbe nicht und behält auch den schönen Glanz. Mit dem übrig gebliebenen Seifenwasser kann man schmutzige Rodfragen, alte Tuchkleider, wollene Sofaabzüge, alte abgetretene Teppiche usw. abbürsten.

Kartoffelmarktbericht

von Wilhelm Schifftan, Breslau V, Kartoffelgroßhandlung.

Vom 28. November bis 5. Dezember.

Nachdem in der Berichtswochen in Ostdeutschland Lawetter eingetreten war, konnte die Verladung der Kartoffeln wieder aufgenommen werden. Die Waggongestellung war ausreichend und es wurden deshalb größere Mengen Kartoffeln zur Versendung gebracht.

Inzwischen scheint sich auch die Marktlage den durch die Gesetzgebung geschaffenen veränderten Verhältnissen in gewissem Sinne anzupassen; wenigstens ist es bereits möglich, größere Mengen Kartoffeln beim Produzenten zu Höchstpreisen zu kaufen.

Gewisse Schwierigkeiten in der Abwicklung der Reichskartoffelgeschäfte haben sich dadurch herausgestellt, daß eine Anzahl westlicher Kommunalverbände entgegen den Vorschriften der Reichskartoffelstelle die Kartoffeln zur Ansicht ohne Bezahlung u. Ueberrahme nach den Verbrauchsorten gesandt verlangten, worauf keiner der ostdeutschen Landwirte einzugehen in der Lage ist. Voraussichtlich wird es aber gelingen, auch diese Schwierigkeiten aufzuheben.

Das Saatkartoffelgeschäft leidet nach wie vor darunter, daß die Höchstpreise keinen Unterschied in den Preisen für Frühkartoffeln und neueren Züchtungen machen. Fabrikkartoffeln haben gegenüber den Preisen der Bortwoche etwas angezogen.

Ich notiere: Speisekartoffeln: Weiße Sorten: Märker, Imperator, Silesia; Rote Sorten: Wohltmann, Bismarck; Magnumbonumsorten: Magnum bonum, Ella, Kaiserkrone, Uptodates: 2,90 bis 3,10 Mark. Fabrik- und Futterkartoffeln: 2,80 bis 3,— Mark.

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

Kurzer Getreide-Wochenbericht

der Preisberichtsstelle des Deutschen Landwirtschaftsrats vom 30. Nov. bis 6. Dez. 1915

Als größtes Ereignis der letzten Woche auf wirtschaftlichem Gebiete ist die Meldung anzusehen, daß die Zentral-Kommission für den Verkauf und die Einfuhr von Getreide in Rumänien mit dem für Deutschland und Oesterreich-Ungarn gebildeten Konsortium einen Kaufvertrag auf 50 000 Wagen Getreide zum Preise von 3500 Lei per Wagenladung abgeschlossen hat. Das Getreide soll nur auf dem Donauwege von deutschen und österreichischen Dampfern befördert werden. Die Kaufsumme von 200 Millionen Lei ist in Gold zu zahlen. Danach beträgt der Preis für die Tonne 350 Lei, was bei normalem Wechselkurs etwa 280 Mk., jetzt dagegen bei der gesunkenen Valuta im Kriegeswohl mindestens 300 Mark oder noch darüber bedeuten würde. Mit welchen Schwierigkeiten eine Vereinbarung über diesen hohen Einkaufspreis verknüpft gewesen ist, ergeben die Mitteilungen der in Bukarest erscheinenden Zeitung „Agrarul“, die in den letzten Wochen in der heftigsten Weise gegen die Schikanen protestiert hat, die der Ausfuhr in den Weg gelegt werden. Noch am 25. November teilte sie mit, daß die bereits als beendet angesehenen Verhandlungen mit dem österreichisch-deutschen Konsortium an dem Widerstande der offiziellen Kommission gescheitert seien, die den Preis von 3500 Lei aufrecht erhielt, obwohl die rumänischen Landwirte selbst sich mit dem Preise von 300 Lei zufrieden gaben. Rechnet man die hohen Transportkosten und Spesen hinzu, so wird die Tonne

bis zur Grenze Deutschlands wahrscheinlich auf etwa 450—500 M. kommen. Hieraus erklärte sich die Entschliebung der preussischen Staatsregierung im Interesse der Schweinmästerei 100 Millionen Mark für die Zahlung des Preisunterschiedes zwischen diesem hohen Einkaufspreise und dem niedrigeren Abgabepreise an die Landwirte zur Verfügung zu stellen. Wenn man den Waggon zu 10 Tonnen berechnet, so würden von dem Getreide 200 000 Tonnen aus Weizen, 100 000 aus Mais, 75 000 aus Gerste, 50 000 aus Hafer, 25 000 aus Erbsen und 50 000 aus Bohnen bestehen. Wieviel von diesen Mengen auf Oesterreich-Ungarn und wieviel auf Deutschland entfallen, ist nicht bekannt gegeben. Zu diesem Getreide würde für Deutschland noch das ansehnliche Quantum hinzukommen, das bereits früher gekauft, aber bisher nicht abgeliefert wurde.

Der Getreidemarkt verlief ohne nennenswerte Anregung. Aus den vorliegenden Angeboten sind zu erwähnen: Mais rum. sofort 840 M. in Leisäcken Hannover. Saatkarte 525 M. Saatkrafer Bettus. Gelbhafer 1. Abf. 500 M. Maistrot 500 bis 518 M. mit Saatk. Holstein. Gerstenkleie loco 560 Mark mit Saatk. Hamburg. Prima ausl. Eicheln gedarrt 450 M., gedarrt gem. 460 M. mit Saatk. Hamburg. gedörrte holl. Eicheln 445 M. waggonfrei bayer. Stat. Weizenkleie feine loco 520 M. mit Saatk. Hamburg. Ruß. Leinfuchsen 740 M. prompt ex. Rahn Hamburg. Rum. Leinfuchsen 750 M. Var. Frankfurt. Leinmehl 755 M. mit Saatk. Rheinstation, 765 M. Hamburg. Tichorienbrot 385 M. Magdeburg. Rapsfuchsenmehl 38/42 Proz. 620 M. Halle. Rapschrot rumän. 635 M. Torgau. Rapsfuchsen aus rumän. Saat 625 M. Torgau. Reis kleie 320 M. loco Hamburg. Haferfutter 475 M. br. mit Saatk. Hamburg. Geringsmehl 70/75 Proz. 565 M. Holstein. Rottw. Walzmehl 575 M. Hamburg. Dorschmehl 570—575 M. Futterkartoffeln 3,50 M. loco Hamburg. Futterkartoffeln 3—3,15 M. Berlin. Stedrüben 1,90 M. Weikohl 3,96 M. per Zentner Schlesw.-Holst. Strohmehl 240—250 M. Berlin. Strohmehl fein gemahlen 230—240 M. Hamburg. Strohmehl grob gemahlen 210—220 M. Hamburg. Strohmehl 245 M. Var. Mainstat. Svelspreumehl mit Saatk. 250—260 M. Hamburg. Pferdemehl 86 bis 90 M. Hamburg. Seifemöhen 104—108 M. Hamburg. ausl. Kastanien 170—175 M. Hamburg. geschrot. inl. Kakaoschalen 305—315 M. Hamburg. geschrot. ausl. Kakaoschalen mit 3 Proz. Weismischung denat. 300—310 M. Hamburg per 100 Kg.

Novellen aus dem Tierleben. Drei Einführungsbände zu dem Werke: „Lebensbilder aus der Tierwelt“, herausgegeben von S. Meertwarth und Karl Soffel. Jedes Heft 60 Pfennige. R. Voigtländers Verlag in Leipzig. — Heft 1. S. Löns, Der Zaunigel. S. Meertwarth. Reineke Fuchs. E. Soffel. Die Haselmaus. Mit 34 Abbildungen. Heft 2. S. Löns, Die Nachtschwalbe: Der Hausenstichfuß, Martin Braeh, Der Edelfasan; Die Nachtigall. Mit 32 Abbildungen. Heft 3. S. Löns, der Eichelhäher. S. Meertwarth, Das Wildkaninchen. Mit 36 Abbildungen.

Drei inhaltreiche, schöne Kriegsstüde:

Deutsche Frauen • Das goldene Kränzchen, Hölleplan und Himmelshuld,

die sich zur Aufführung in Jungfrauen-Kongregationen, Mädchenvereinen, höheren Schulen besonders gut eignen, darunter eins vom bekannten kath. Pfarrer Dr. Faust, sind soeben bei uns erschienen

Nur weibliche Rollen! Ansichtsendung unserer übrigen reichhaltigen Theaterliteratur für Weihnachten und sonstigen Anlässe gerne zur Verfügung. Ferner erschien bei uns:

Weihnachts-Prolog 1915!

Eine herrliche, stimmungsvolle und hochaktuelle Dichtung für Weihnachtsfeiern und Wohltätigkeitsveranstaltungen von Pfarrer Dr. Jos. Faust.

1 Exemplar mit Aufführungsrecht Mk. 1.—.

Limburger Vereinsdruckerei, Limburg (Lahn).

Kaufe hiesigen

Kleefamen.

Angebote erwünscht.

Karl Keßler,
Limburg.

Bienen-Honig!

garantiert naturrein, liefert 10 Pfd.-Dose zu 11.40 Mk. zum Versand ins Feld, 1 Pfd.-Blech-Dose zu 1.20 Mk.

9677 Johann Wolf,
Lahr, Kreis Limburg, Lahn.

Gelernter Schlosser, der in Reparatur an Steinbrechern und Bed. von elektr. Motor. bew. ist, bald. gesucht. Kriegsinv. bevorz. Angebote unter 1166 an die Expedition.

Terranovapoker

Handlanger

sucht die Firma A. Detnert, Marburg. Zu melden am Kasernen-Neubau, Unteroffiz. Vorschule Viehrich a. Rh. oder Sonntags in Erbach, Herrngartenstr. 2. 1183

Kräftiger Burische

von 16—18 Jahren, für Hausarbeit und Automobil gesucht. Persönliche Vorstellung erforderlich.

Dr. Scheidt,
1147 Michelbach (Nassau).

Ein guterhaltener **Minderwagen** zu verkaufen.
1158 Schlenker 2 III.

Speise-Zwiebeln

Rittauer Winterware, pro Htr. Mk. 16.50 ab hier wegen Nachnahme empfiehlt

Jakob Frenz jr.,
1051 Ballendar a. Rh.

Großer **Teppich**, 8 mal 4, u. schönes modernes **Sofa**, 2 eichene **Essel**, moderne Form, zu verkaufen. Frau Dr. Dorriack, Dranienstein. 151

Carbid

in Original 2 Htr.-Trommel, **Gähmische Speisezwiebeln**, **Knoblauch** offeriert. **Reinhard Göbel,**
1069 Weilar. Telefon 104.

Ein braver **Junge** in die Lehre gesucht von 1112 **Karl Brückmann,**
Bäckerstr., Limburg, Blöb.