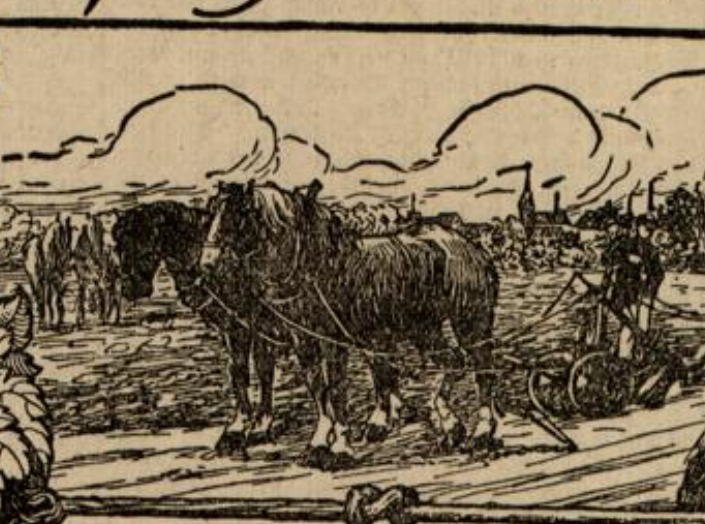


Nassauischer Landwirt



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



Landwirtschaftliches Wochenblatt.
Beilage zum „Nassauer Boten.“



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

Nr. 40.

Limburg a. d. Lahn, 16. Dezember.

1915.

Eine halbe Million Zentner verlorene Butter.

Eine Mahnung an die Landwirte.

520 000 Zentner Butterverlust entsteht nach einer Berechnung des preussischen Landwirtschaftsministeriums jährlich dem Deutschen Reiche dadurch, daß die Buttergewinnung seitens der Landwirtschaft nicht überall in technisch vollendeter Weise geschieht, sondern zu große Buttermengen in die Buttermilch zurückbleiben. Das Landwirtschaftsministerium teilt uns über diese Verluste folgendes mit:

Bei der gegenwärtigen Knappheit an Fetten ist es dringend nötig, für die vollkommenste Gewinnung der vorhandenen Fette Sorge zu tragen. Die Verbutterung der Milch ist aber vielfach noch recht unvollkommen, weil einerseits mangelhaft arbeitende Milchseparatoren verwendet werden, andererseits das ganz ungeeignete Sattenaufnahmungsverfahren noch im Gebrauch ist. Der hierdurch der Butterversorgung des Deutschen Reiches erwachsende Ausfall ist von sachverständiger Seite auf mindestens 260 000 Doppel-Zentner berechnet worden, was etwa der Hälfte der jährlichen Gesamteinfuhr an Butter des Deutschen Reiches entsprechen würde.

Wird es nun auch niemals gelingen, die theoretisch mögliche vollste Entnahme bei der gesamten zu Butter verarbeiteten Milchmenge zu erreichen, so ist es doch zweifellos, daß sich bei richtigem Verfahren ganz bedeutende, jetzt mit der Magermilch meist verführte Butterfettmengen gewinnen ließen. Dies muß aus volkswirtschaftlichen Gründen wegen der Butterknappheit, wie aus privatwirtschaftlichen, wegen des großen Einnahmeverlustes den hohen Preisen der Butter nach Kräften erstrebt werden. Das Ziel wäre am vollkommensten erreichbar, durch Anlieferung aller nicht im eigenen Haushalt benötigter Milch in die Molkereien. Soweit dies nicht durchgeführt werden kann, müßte die Milch wenigstens mit guten Separatoren entrahmt werden. Die Aufgabe aller landwirtschaftlichen und milchwirtschaftlichen Interessensvertretungen, Vereine usw. muß es sein, auf die Zweckmäßigkeit zeitweiliger Untersuchungen der Magermilch auf etwa zu hohem Fettgehalt sowie auf die Beschaffung guter Separatoren hinzuwirken, die Landwirte auf brauchbare Geräte hinzuweisen, und vor dem Ankauf billiger und schlechter, deren es leider noch genug gibt, zu warnen. Ueber die geeignetsten Separatoren können die Gerätestellen der Landwirtschaftskammern, des Bundes der Landwirte, des Reichsverbandes der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaften und besonders auch der „Deutschen

Landwirtschaftsgesellschaft“ auf Grund ihrer alljährlichen Geräteprüfungen Auskunft geben.

Die Beiseitigung des Sattenverfahrens sollte mit allen Mitteln erstrebt werden. Während bei guter Separatorentnahme etwa 0,10 Prozent Fett (von durchschnittlich etwa 3,36 Prozent) in der Magermilch bleiben, sind es bei schlechtem Separatorenbetrieb 0,36 Prozent und mehr, bei der Sattentnahme aber oft 0,80 Prozent und mehr. Außerdem ist die Haltbarkeit und Güte der im Sattenverfahren hergestellten Butter sehr viel schlechter, der Preis daher um etwa 40 Pfa. für das Pfund niedriger. — Das Landwirtschaftsministerium schließt: „Das Butterfett gehört den Menschen, nicht den Tieren! Jeder Landwirt und Milchwirt helfe mit, diesem Ziele nahezu kommen!“

Von der Einlagerung der Kartoffeln im Winter.

Auf Gütern, auf denen wenig Kartoffeln gebaut werden, im bäuerlichen Mittel- und Kleinbesitz erfolgt die Einlagerung vorwiegend im Keller. Das Einkellern wird zwar von vielen Seiten als die ideale Ueberswinterung angesehen, das überwiegende Urteil dürfte jedoch dahin gehen, daß die Miete dem Keller vorzuziehen ist. Wenn ein Keller allen Anforderungen genügen soll, muß er nicht nur völlig trocken und frostfrei, sondern vor allem gut durchlüftbar sein und wird zu diesem Zweck am besten mit geeigneten Lüftungseinrichtungen ausgestattet. Seine Lage soll so sein, daß im Frühjahr keine zu starke Erwärmung eintritt. Die nach der Sonnenseite gelegene Fenster sind verschlossen und verdunkelt zu halten, die nach Norden und Osten gelegenen sind sachgemäß, namentlich des Nachts, zu öffnen. Die Schüttung der Kartoffel soll höchstens 75 Zentimeter betragen. Ein Vorzug, den das Einkellern hat, ist die Möglichkeit, daß die Kartoffeln öfters durchgesehen, wenn nötig, vorsichtig mit einer Holzschäufel oder Kartoffelgabel umgearbeitet, verlesen und entkeimt werden können. Ausgiebige Lüftung ist im Keller noch wichtiger wie in der Miete. Man lüfte daher bei trockener Witterung und an frostfreien Tagen soviel als möglich, damit die durch Wasserverdunstung gebildete Feuchtigkeit und durch Atmung entstehende Wärme und Kohlensäure abgeleitet werden.

Nicht unerwähnt soll ein Ueberswinterungsverfahren gelassen werden, das am Niederrhein vielfach üblich ist und sich gut bewährt. Es stellt sozusagen einen Übergang zwischen Einkellern und Einkellern dar und vereinigt die wesentl. Vorzüge beider Verfahren. Die Einwinterung erfolgt in Feldschuppen. Der Raum, der die Kartoffel aufnimmt, wird durch lückenlos nebeneinander auf-

gestellte Strohballen abgegrenzt. Die Höhe der Schüttung beträgt 0,75—1 Meter, die Breite des Schütttraumes höchstens 6 Meter. Um Luftzirkulation von unten nach oben und umgekehrt zu schaffen, werden zusammengelegte u. mit Draht zusammengebundene Kleereuter in Abständen von etwa 2 Meter im Verband eingestellt. Die Kleereuter dienen als Luftkamine, da zwischen den Böden ein Hohlraum vorhanden ist. Die Decke besteht ebenfalls aus Strohballen, von denen hier und da zeitweise ein Bund zur Lüftung weggenommen wird. Mit Eintritt des Winters wird eine zweite Lage von Strohballen aufgebracht, während die Seitenwände mit Stalldünger belegt werden. Im zeitigen Frühjahr muß wiederum an frostfreien Tagen durch Aufnahme von Strohballen für Lüftung Sorge getragen werden. Namentlich für die Pflanzkartoffeln soll sich diese Einwinterungsmethode ausgezeichnet bewährt haben.

Für die kleinen Vorräte im Haushalt an Speisekartoffeln kommt nur der Hauskeller als Lagerraum in Betracht. Hier werden die Kartoffeln am besten in flache, auf Ziegelsteinen ruhende Kisten geschüttet und ebenfalls möglichst kühl gestellt, nicht in die Nähe von Heizanlagen usw. Kübel, Kasser und Säcke sind für die Dauererhaltung nicht geeignet. Wenn ein kühler Keller nicht zur Verfügung steht, so lagere man lieber keine Vorräte. Zur Aufbewahrung der Speisekartoffeln im Haushalt hat sich auch ein Lattenrost von folgender Gestaltung bewährt: Die Länge desselben wird beliebig gewählt, je nach den vorhandenen Raumverhältnissen im Keller. Die Tiefe soll etwa 1—1,5 Meter betragen. Der Boden des auf vier Füßen stehenden Kastens ist nach vorn geneigt und hinten 1 Meter, vorn 30—50 Zentimeter vom Erdboden entfernt. In die Vorderwand des Kastens wird in der Mitte eine bis zum Boden reichende Öffnung von 25—30 Zentimeter Durchmesser ausgeschnitten und diese mit einem nach oben ausziehbaren Schieber ausgestattet. Die inneren Ecken des Kastens werden durch Bretter in der Richtung gegen den Schieber abgeschragt. Der Boden springt so weit vor, daß er einen bequemen Auslauf der Kartoffeln gestattet. Zur Entnahme der Speisekartoffeln für den täglichen Bedarf im Haushalt wird ein Korb oder Eimer vor den Auslaß gestellt und der Schieber geöffnet, worauf die Kartoffeln herausrollen. Der Zweck dieser Vorrichtung ist häufige Verlagerung und infolgedessen Beförderung der Ableitung der sich in den Hohlräumen zwischen den Kartoffeln ansammelnden Atmungswärme und des verdunstenden Wassers. Auch das Auskeimen soll verhindert werden.

Eine im Haushalt oft unangenehm empfundene Erscheinung ist das Süßwerden der Kartoffeln. Nicht selten werden die süß schmeckenden Kartoffeln schon als erfroren angesehen und befei-

tigt. Mit Unrecht! Die Lagerung bei niederen Temperaturen (0 bis + 2° C.) hat eine Verringerung des Atmungsprozesses zur Folge. Das Atmungsmaterial ist Stärke, die aber erst durch die Tätigkeit von sog. Fermenten verzuckert und darauf veratmet wird. Infolge der Herabsetzung der Atmung bei kalter Lagerung findet eine Anhäufung von Zucker statt, da die Verzuckerung völlig unabhängig vom Atmungsprozeß verläuft und bei Temperaturen unter dem 0-Punkt nicht unterbrochen ist. Dieser verschwindet aber, sobald der Atmungsprozeß bei steigender Temperatur lebhafter wird. Daraus ergibt sich eine einfache Regel für den Haushalt. Man bringt die dem Keller entnommenen süß schmeckenden Kartoffeln in ein warmes Zimmer und läßt sie hier ein bis zwei Tage stehen, bevor sie verwendet werden. Im Frühjahr werden die Kartoffeln meist infolge der starken Wasserverdunstung während des Winters welk und schrumpfen. Es empfiehlt sich daher, sie vor dem Schälen etwa zwölf Stunden in Wasser legen.

Für Massenlagerung in Städten kommen neben kühlen Kellern vor allem Kühlhäuser (3–6° C.) in Betracht, die sich zum Einlagern ganz vorzüglich eignen. Die Stadtverwaltung in Köln lagerte im vergangenen Kriegswinter bis zum Monat Juli größere Vorräte fast ohne jeglichen Verlust. Bei der Restentnahme der Bestände waren auch die letzten Kartoffeln noch nicht einmal angewelkt. Dagegen wurde aber beobachtet, daß ihre Haltbarkeit nach dem Verlassen des Kühlraumes, offenbar infolge des jähen Temperaturwechsels, nur noch sehr kurzfristig war und daß sie sehr rasch verbraucht werden mußten. Auch anderweitige kühle Räume, z. B. so mancher nicht mehr benutzte oder im Frühjahr teilweise geräumte Bierkeller können mit Beginn der wärmeren Jahreszeit zur Aufnahme der Vorräte verwendet werden.

In den letzten Jahren ist schließlich von vielen Seiten die Anwendung von Konservierungsmitteln sowohl in der Miete, wie im Keller vorgeschlagen worden. In Holland, teilweise auch am Niederrhein, ist es üblich, die Saatkartoffeln zum Schutz vor Fäulnis mit Kalkstaub zu besprühen, während man im allgemeinen wohl bis jetzt nur häufiger die Mietensohle oder Fußboden im Keller mit Kalk bestreut und in den Kellerecken Kisten zur Hälfte mit Kalk gefüllt aufstellt. Frisch gebrannter Kalk nimmt Feuchtigkeit und Kohlensäure auf und wirkt infolgedessen zweifellos günstig. Ueber die Wirkung von anderen Mitteln, wie Schwefelblüte, Asche usw., sind die Meinungen sehr geteilt. Ihre allgemeine Anwendung kann daher vorläufig nicht empfohlen werden. Die Behandlung mit Kalk erfolgt in der Weise, daß dieser schichtweise über die Kartoffeln gestäubt wird, und zwar am besten mit einem Schwefelbestäuber oder Blasebalg. Im Notfall kann man auch den Kalk in Säcken von lockerem Gewebe füllen und ihn durch Anschlagen mit der Hand oder einen Stock austäuben. Zur Behandlung von 1 Ds. Kartoffeln sind von Kalk 300 bis 400 Gr. erforderlich, die Kosten für die Behandlung stellen sich daher auf 0,09 bis 0,15 Bg. für den Ds. Das Kalken hat allerdings den Nachteil, daß die Kartoffeln beschmutzt und schwerer verkäuflich werden. Es wird daher wohl nur für Brennereiware u. für Pflanzgut zur Anwendung gebracht werden können.

Sehr gut bewährt hat sich Torfmull, dessen desinfizierende Wirkung ja hinlänglich bekannt ist. Torfmull saugt außerdem Feuchtigkeit auf und hält die Knollen trocken. Seiner Anwendung im großen steht allerdings der hohe Preis entgegen. Da dieser für 1 Ds. 6 M. beträgt u. da für die Behandlung von 1 Ds. Kartoffeln etwa 1,5–10 Bg. Torfmull erforderlich sind, stellen sich die Kosten für die Behandlung für 1 Ds. auf 7,5–10 Bg. Seine Anwendung kann daher höchstens für kleine Betriebe und den Haushalt in Betracht kommen.

Landwirtschaft.

Kartoffelkraut als Mietenbedeckung. Kartoffelkraut, das sich als Streumaterial nicht besonders eignet, häufig auch nicht in solchen Mengen sich ansammelt, daß es zur Einläuerung hergenommen zu werden lohnt, läßt sich, um möglichst mit dem Stroh zu sparen, statt des Eindeckstrohes für die Mieten verwenden. Mit Recht wird in den Mitt. der Dt.-Landw.-Gesellschaft (nach Erfahrungen von Voigt-Webelshof)

darauf aufmerksam gemacht. Das Kraut darf nur nicht direkt frisch verwendet werden, sondern muß, um Fäulnis zu verhindern, möglichst abgewelkt sein, oder man deckt die Mieten auch gleich mit dem frischen Kartoffelkraut ein, läßt aber dann die Miete etwa noch 14 Tage liegen, ehe sie mit Erde — der Kälte entsprechend überworfen wird. Mit der Krautwelle erfolgt dann auch ein günstiges Ausdunsten der gelagerten Kartoffeln. Ein kleiner Regenguß schadet nicht, während bei längerem und stärkerem Regen — eventl. nur schwach — die Miete mit Erde zu bedecken ist. Voigt sagt hierzu noch: „Die Kartoffeln halten sich auf diese Art eingedeckt gerade so gut, als ob sie mit starker Strohschicht eingedeckt sind. Daß ich außerdem eine starke Krautschicht mit genügendem Bewurf als Zwischendecke verwende, ist selbstverständlich.“

Vogel- oder Insektenschub. Schon oft sind Nutzen und Schaden der Vögel in sachgemäßer Weise besprochen worden. Aber wenn es auch keinem unbekannt ist, daß manche Vogelarten unter gewissen Bedingungen, zu gewissen Zeiten und Arten recht schädlich werden können, so wurde doch das Grundprinzip, der Vogelschub, betont. Der praktische Gartenfreund hat ja reichliche Gelegenheit, den Nutzen der Vögel einzusehen und sich andererseits an ihrem munteren Wesen und ihrem herrlichen Gesange zu erfreuen. Nun aber wird von gewisser Seite jeder Vogelschub bekämpft und dem Motto: „Alle insektenfressenden Vögel sind schädlich, auch wenn sie unnütze Insekten fressen,“ und da alle Vögel nun neben schädlichen auch nützlichen Insekten fressen, so folgt logisch der Schluß, daß alle insektenfressenden Vögel schädlich seien, also auch Meisen, Goldhähnchen, Kleiber, und man traut seinen Augen nicht, wenn man es liest, ganz besonders Schwalben. Allerdings lassen sich die Vertreter der neuen Richtungen auf gewisse Weise nicht ein; sie behaupten einfach, man schreibt ganz frisch und frei: Die Schwalben nährten sich hauptsächlich von nützlichen Insekten, man muß also die Stech- und Trauermücken, die Kirch-, Spargel-, Kohl-, Zwiebel-, Stech-, Nas- und Viehfliegen sowie das Brennsengewächs, welches im Sommer unsere Haustiere quält und unzählige Unglücksfälle hervorruft, für ganz außerordentlich nützlich halten. Man erklärt die insektenfressenden Vögel für schädlich, weil sie neben schädlichen auch nützlichen Insekten fressen. Man vergißt dabei aber ganz vollständig, daß sich die Zahl der schädlichen Insekten zu der der nützlichen verhält wie die Zahl der Füchse zu der Zahl der Hasen und der Kaninchen, daß also die insektenfressenden Vögel in demselben Grade, also auch so viel mehr Schädlinge als Nützlinge fressen müssen und auch fressen. Man sagt nicht, daß die nützlichen Raubinsekten wieder in demselben Verhältnis nützliche Insekten töten wie die Vögel, und so durch das Fressen eines nützlichen Insektes wieder anderen das Leben erhalten und so den Schaden direkt wieder aufheben. Man überfieht endlich gänzlich, daß Vögel und Raubinsekten sich gegenseitig ergänzen und daß die Vögel in vielen Fällen nicht helfen können, weil sie zu arg decimiert sind. Ich glaube, daß der Grundlag, die Vögel zu decimieren, damit das Insektengedüßel sich und noch manches andere ungehindert aufzuzehren kann, wenig Anklang findet.

Arbeitskräfte mangeln zur Zeit allerorten, besonders wenn es sich um Arbeiten handelt, die nur von kundigen Leuten ausgeführt werden können, so z. B. an Dreschmaschinen. Die Gemeinden verlangen von den Landwirten, daß sie bis zu einem gewissen Termin ihre Frucht dreschen. „Gut!“ sagen die Landwirte, dann sorgt für Arbeitskräfte. „Da steht ein Sohn von mir als Landstürmer und bewacht eine kleine Zweibahn. Laßt ihn nur ein paar Wochen helfen.“ Gewiß! Es wird ja von vernünftigen Leuten viel Rühmchen genommen, aber auf den Kentern sitzen vielfach junge Schreiber, und diese jungen Schreiber sind viel unzugänglicher als der Bürgermeister selbst. Sie weisen die Leute ab, welche den Bürgermeister sprechen wollen, aber so was darf nicht vorkommen. Solche Schreiber, die vielfach selbst reklamieren, sollten den Landwirten freundlicher entgegenkommen, sonst täten einige Monate Schützengraben gut.

Milchwirtschaft.

Gutes Milcheuter. Ein gutes Milcheuter muß eine breite Grundfläche haben und nach dem Melken schlaf und kaltig sein. Ist letzteres nicht der Fall, so handelt es sich um sogenannte Fleischeuter, die ein Zeichen schlechter Milchkuhe sind.

Ziegenmilch wird von vielen Leuten verachtet, hat aber einen hohen Nährwert. Als Ernährung für Kinder und Säuglinge eignet sie sich viel besser als Kuhmilch, weil sie hinsichtlich ihrer Zusammensetzung der Muttermilch viel ähnlicher ist. Kinder gewöhnen sich auch sehr schnell an den Geruch der Ziegenmilch und ziehen sie dann der Kuhmilch vor.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

Lage der Weinberge. An den Grenzen unserer Weinregionen ist es fast ausschließlich der Vera. der Abhang, der für den Weinbau in Frage kommt. Qualitätsweine wachsen nur an Südhängen, und auch da kommt es noch sehr auf den Steigungswinkel an. Auch in den deutschen Weinregionen selbst sind die Bergabhänge ganz außerordentlich bevorzugt. Es macht dieses die Arbeit beschwerlicher, doch sind in der Ebene die Reben den Pilzkrankheiten viel mehr ausgesetzt.

Vorbereitung des Bodens in Weinbergen. Unser Weinbau hat in den letzten Jahrzehnten mit so vielen Schwierigkeiten zu kämpfen gehabt, daß geringere Lagen die Selbstkosten nicht mehr aufbrachten. Die Rebenfläche vergrößerte sich daher auch nur in sehr wenigen Gegenden, in noch mehreren aber geht sie zurück. Ebene und wenig geneigte Flächen werden mit anderen Pflanzen besetzt, und nur die Abhänge bleiben in diesen Gegenden der Rebe überlassen. Erscheint der Boden hier rebenmüde, so soll man ihn mit Luzernmüll anbauen und diese 5–6 Jahre stehen lassen. Sie liefert ein gutes Futter, bringt tief in den Boden ein und läßt endlich die reichlich organische Masse zurück, welche sehr stickstoffreich ist und guten Humus bildet. Dagegen zieht die Luzerne Phosphorsäure und Kali stark aus, und diese müssen ersetzt werden. Am besten ist es, eine Vorratsdüngung von 25–40 Bg. Thomasmehl und 20 Bg. Kainit pro Ar. zu geben und diese Düngstoffe durch Rigolen und Graben flüchtig zu mischen und auch in die Tiefe zu bringen. Soll der Weinstock tüchtig tragen, muß er reichlich ernährt werden.

Forstwirtschaft und Jagd

Ausäutung der Waldbäume. In dem Gedanken, den armen Leuten einen Vorteil zu verschaffen, der selbst nichts kostet, bringt manche Waldbesitzer dazu, daß sie zur Kriegszeit das Ausäuten der Bäume erlauben. Gut! Aber ihre Idee ist doch falsch. Gerade durch das Ausäuten können Wunden entstehen, deren Wirkungen man gar nicht beachtet, die aber den ganzen Baum entwerten können.

Junge langhaarige Hunde müssen, wenn sie naß werden, abgerieben werden oder in einen warmen Raum kommen. Im andern Falle sind Erkältungen häufig, und dann schlägt sich nur zu leicht die gefährliche Raupe dazu.

Obst- und Gartenbau.

Pflanzung der Obstbäume. Beim Pflanzen der Obstbäume muß es die erste Sorge sein, daß wir den Boden zur Pflanzung gehörig vorbereiten. Je länger die Pflanzlöcher vorher gemacht sind, desto besser ist es, denn die ausgeworfene Erde hat alsdann Zeit, sich ordentlich zu zersetzen, und wird der Boden durch die Einwirkung der Luft wieder fruchtbar gemacht. Für die Löcher genügt in den meisten Fällen eine Tiefe von 60 bis 100 Zentimeter, die Weite soll aber mindestens 1–2 Meter im Gevierte betragen. Bei ganz normalen Bodenverhältnissen ist eine Baumlöcherung von 70–100 Zentimeter genügend. Sind die Gruben etwa 14 Tage bis 3 Wochen ausgeworfen, so wird wieder die Hälfte bis zwei Drittel der Löcher zugefüllt, wobei der Boden durch Zusatz von gutem gährhaftem Mutterboden oder Komposterde usw. zugleich verbessert wird. Unten in die Löcher kann man auch eine Schicht Hausmüll oder Straßenebricht bringen, und güt dieses namentlich für schweren feuchten Boden. Für schweren bindigen Boden ist ein Zusatz von Sand zu empfehlen, wäh-

rend für leichte Böden Lehmerde beizugeben ist. Die Mischung der Erden geschieht am besten in der Weise, daß man die neuengegebene gute Erde schichtenweise in das Loch einfüllt und alsdann an der Seite des Loches wieder Erde absticht und auf die frisch eingeworfene Erde verteilt. Hierdurch hat man erstens bedeutend Arbeit erspart, und wird das Loch von selbst immer weiter werden. Da die Obstbäume, besonders Steinobst, gern kalkhaltigen Boden lieben, so kann man zugleich auch noch etwas Kalk mit untermischen. Daß die Bäume sich für frischgeloderten und aufgefüllten Boden sehr dankbar zeigen, ist an den Kunststraßen sehr genau zu beobachten. Dort, wo der Boden beim Bau der Straßen frisch angefüllt worden ist, da sind die Bäume immer am weitesten im Wachstum voran. Ist nun der Boden zur Pflanzung genügend vorbereitet und ist der richtige Zeitpunkt gekommen, so beginnen wir mit dem Setzen der Bäume. Zuerst wird der Pfahl, an den der Baum künftig angebunden werden soll, fest in den Boden gerammt; dies hat unbedingt vor dem Pflanzen selbst stattzufinden, denn würde zuerst der Baum und dann der Pfahl gesetzt, so würde manche Wurzel entweder abgerissen oder doch beschädigt werden. Ein Beschneiden der Wurzeln findet nicht statt, nur werden die beschädigten Triebe entfernt und die äußersten Spitzen ein klein wenig eingekürzt, um sie zu verjüngen. Alle beschädigten und angerissenen Wurzeln werden mit scharfem Messer an den Verletzungen entfernt. Auch die zarten dünnen Saatzwurzeln werden etwas eingekürzt. Die stärkeren Wurzeln werden am Ende so zugeschnitten, daß die Schnittfläche nach unten auf den Boden zu liegen kommt, wodurch Feuchtigkeit in die Schnittwunde eindringt. Durch dieselbe findet eine schnelle Verheilung der Wunde (Kallusbildung) sowie neue Wurzelbildung statt. Sind diese Vorbedingungen getroffen, so setzt man den Baum in die Grube, breitet die Wurzeln alle wagrecht aus und trägt Sorge dafür, daß dieselben ja nicht übereinander zu liegen kommen. Sind die Wurzeln etwas ausgetrocknet, so werden dieselben angefeuchtet. Alsdann werden die Zwischenräume der Wurzeln mit guter loserer Erde ausgefüllt und die ganze Grube mit Erde angefüllt. Vor allen Dingen ist darauf zu achten, daß der Baum ja nicht tiefer zu stehen kommt, wie er sonst gestanden hat; die Wurzelkronen darf nur mit der Erdoberfläche gleich sein; daher ist es am besten, lieber etwas höher zu pflanzen, weil der Boden immer bei größeren Gruben etwas nachsinkt. Es genügt vollständig, wenn die oberen Wurzeln 5—7 Zentimeter mit Erde bedeckt sind. Das Antreten muß sehr vorsichtig durchgeführt werden, und wird damit am Rande angefangen, so daß der Baum auf einen Stiel zu stehen kommt. Auch auf vorsichtiges Anbinden muß gesehen werden.

Bieh- und Geflügelzucht.

Kranke und herabgekommene Pferde müssen größere Safferrationen erhalten. Aber woher nehmen und nicht stehlen? Hier kommen zwei Punkte in Betracht, erstens Selbsthilfe und zweitens Staatshilfe.

Selbsthilfe ist vor allem nötig und stets am schnellsten wirksam. Die Selbsthilfe ist hier zwar beschränkt, aber doch möglich. Von den drei Pfund Safer, die zur Verfügung stehen, spare man ½ (ein halbes) Pfund, indem man es bei gesunden Tieren, die zur Zeit nicht stark zu arbeiten brauchen, durch gute Ernährung ergänzt. Den ersparten Safer aber bewahre man für kranke Tiere und besonders schwere Arbeitstage auf. Kann man einem kranken Tiere einen Saferzusatz geben, so hilft dieser Rufat manchmal mehr als Arznei.

Staatshilfe könnte insofern geleistet werden, als kranke, genesende Tiere auf Grund eines Attestes, welches durch den Tierarzt oder sonst einen passenden Vertrauensmann auszustellen wäre, eine höhere Saferportion, etwa 10 Pfund Safer, erhielten. Falls wir rumänisches und bulgarisches Getreide in größeren Mengen einführen können, dürfte die Sache auch leichter machen lassen. Wirtschaften, welche unter der Maul- und Klauenseuche der Rinder leiden, sollten gleichfalls Extrafutter erhalten.

Maul- und Klauenseuche. Die Maul- und Klauenseuche tritt nicht gleichmäßig bösartig auf, doch kann auch durch gute Behandlung der

Verlauf beschleunigt und die Entwicklung günstig beeinflusst werden. Da das Maul den Tieren heftig schmerzt, scheuen sie das Futter und verweigern die Annahme, im Sommer auf der Wiese und im Herbst im Stalle. Es ist nun von großem Einflusse auf den Verlauf, wenn man die Tiere am Fressen erhält. Im Sommer erreicht man dieses durch gutes Gras, im Winter durch nahrhaftes Getreide und Fütterung von Grummetheu (2. Heuschnitt). Da den Tieren gerade die erste Aufnahme Schmerzen bereitet, so muß man diese erleichtern. Als im September dieses Jahres auf einem mir bekannten Gute die Seuche ausbrach, verweigerten mehrere der wertvollen Tiere sofort das Futter. Ich ließ die Tiere auf der Weide festbinden, einen Haufen besten Grummet daneben legen und nun den Tieren den Grummet maulweise beisteden. Das „Mundvoll“, der Bissen, wurde seitwärts möglichst tief ins Maul geschoben, die Tiere schluckten, und nach 15—20 „Bissen“ fingen sie an, selbstständig Futter aufzunehmen. Die Seuche verlief hier sehr gutartig. Im Winter versuche man dasselbe mit Grummetheu oder einem guten Kleien- oder Mehlgetränk und die Krankheit wird meist gutartig verlaufen. Das Getränk mit blutlaun darf aber nicht warm sein, da es sonst die Schmerzen vermehrt und verweigert wird.

Sind Kakaoschalen ein preiswertes Futtermittel? Kakaoschalen sind ein ganz brauchbares Nebenfutter bei der jetzigen Knappheit an Futtermitteln, wenn man sie nicht in zu großen Mengen verfüttert, da sonst leicht Verdauungsstörungen wegen des hohen Theobromingehaltes eintreten können. Jedoch wird nur ein verhältnismäßig geringer Prozentsatz verdaut: sie haben nach Kellner einen Stärkewert von nur etwa 33 Prozent (wie gutes Wiesenheu.) Der Preis, der von den Händlern für Kakaoschalen gefordert wird, ist aber 33 Mark pro Doppelzentner und mehr; voraussichtlich wird er noch steigen. Da damit die Kakaoschalen viel zu hoch bezahlt werden und mit dem Futterwert in keinem Verhältnis stehen, muß vor den mancherorts recht aufdringlich betriebenen Angeboten gewarnt. Es ist von dem Ankauf abgeraten werden. Vielmehr wird man sehen müssen, diesen Stärkewert auf billigere Weise durch geeignete Futtermittel zu bekommen. Auch die Landwirtschaftsammer Prov. Brandenburg rät in einem Flugblatt von Ankauf ab. **Steppes.**

Bienenzucht.

Bienenwohnungen. Während der Winterzeit verfertigt der Bienenzüchter gerne seine Bienenwohnungen für das kommende Jahr. Er arbeitet dabei am besten nach guten Mustern, arbeitet aber ganz genau, da auch geringe Nachlässigkeiten zu Schaden führen. Am besten wählt er die in seiner Gegend gebräuchlichen Rasten und Maße, damit er sich immer mit seinen Imkerkollegen ausbilden kann.

Steuerfreier Zucker. Wie in früheren Jahren, ist auch diesmal den Imkern wieder steuerfreier Zucker bewilligt worden. Durch den Bezug des Zuckers durch die Imkervereine sind weitere Vorteile zu erzielen.

Zentralen. Wenn Imkerzentralen von guten Imkern geleitet werden, können sie gut wirken. Manche hängen sich aber nur ein Mäntelchen um, um bessere Geschäfte zu machen, und wird man von realen Geschäften weit besser bedient.

Verbesserung der Bienenweide. Die Verbesserung der Bienenweide kann den ganzen Winter hindurch fortgesetzt werden. Besonders empfehlenswert ist noch immer die Anpflanzung von Weidhölzern. Immer beachte man, daß ein, zwei Sträucher zwar an sich nichts ausmachen, daß sie aber immer eine Verbesserung darstellen. In den Gärten ist die Anpflanzung von Ziergehölzen, welche eine gute Bienenweide bieten, anzuregen. Ableger von solchen Gehölzen sind freizeitig zu verteilen. Die Schneebere kann schattige Stellen ausfüllen. Auch für Kirchhöfe zu empfehlen. Eine sehr gute Honigpflanze ist die immertragende oder immerblühende Himbeere z. B. „Immertragende von Feldbrünnan“, die auch wohl Monatshimbeere genannt werden. Diese Sträucher werden auch von den Gartenbesitzern gerne angepflanzt. Eine sehr hübsche, auf homöomorphe Einfassungspflanze ist das Alpenveilchen (Arabis alpina). Als hängender Bierstrauch kommt die Forsythia in Be-

tracht. Immer muß man darauf bedacht sein, daß man dem Gartenfreunde etwas bietet, was ihm selbst Nutzen und Freude bringt, denn daß er seinen Garten nur den Bienenzüchtern zu lieb mit Honigpflanzen besetzt, ist wohl nicht zu verlangen.

Fischzucht.

Alte Teiche. In vielen Gegenden findet man Teiche, die früher der Fischzucht dienten und einen schönen Gewinn abwarfen, die heute aber leer liegen. Diese Teiche sollte man heute wieder ausbessern und in Betrieb setzen. Die Nachfrage von Fischen wuchs schon vor dem Kriege. Während des Krieges aber haben viele Tausende an Fischfleisch gewöhnt, die dasselbe auch später essen wollen, so daß ein guter Absatz gewiß sein dürfte. Die meisten dieser alten Teiche sind nun allerdings stark versumpft. Schadet aber nichts, denn gerade im Winter ist Zeit genug vorhanden, um eine gehörige Drainage anzulegen, und wenn dann der trockengelegte Boden tüchtig ausfriert, so kann er im nächsten Jahre schon benutzt werden. Die Fischteiche werden in Zukunft mehr Geld einbringen wie in früheren Jahren.

Regenbogenforelle (Salmo irideus) ist besonders für solche Teiche zu empfehlen, deren Wassertiefe unserer Bachforelle nicht mehr zuzagt. Sie erreicht in 3 Jahren ein Gewicht von 4—5 Pfund und wird ausgezeichnet bezahlt.

Gesundheitspflege.

Wirkung des Schlafmangels. Wir wissen, daß Schlafmangel außerordentlich ungünstige Einwirkungen auf Menschen und Tiere ausübt. Nicht zu verwechseln ist indes mit demselben die Gewöhnung mancher Menschen, wenig zu schlafen, wie z. B. von Friedrich dem Großen, und Napoleon erzählt wird. Immerhin fehlten in der Wissenschaft exakte Versuche über die nachteiligen Wirkungen, weshalb die Ausführungen vom Privatdozent Dr. Wengandts beachtenswert sind. Zunächst ergab sich bei Schlußfindern bei den Schlafmangelversuchen eine Verschlechterung der Auffassung. Die Silben einzelner Worte wurden nicht nur falsch erkannt, sondern vielfach ganz ausgelassen. Besonders bei dem ersten Versuche, der in die sonst übliche Schlafzeit fiel, zeigte die Leistung ein starkes Sinken, woraufhin sie sich nur noch langsam verschlechterte. Ganz erheblich war auch das Auswendiglernen erschwert. Jedoch war diese Verschlechterung keine gleichmäßig fortwährende, sondern sie setzte am stärksten ein bei Beginn der Schlafzeit, um dann nur mäßig weiter zu sinken. Die Einzelleistung war so, daß jedesmal in den ersten fünf Minuten infolge des Eingreifens bewußter Willensimpulse, des Antriebes, noch eine leidliche Gedächtnisarbeit zustande kam, dann aber die Leistung viel schlechter wurde, bis sie in den letzten fünf Minuten jedes Versuchsabschnittes wieder etwas anstieg, offenbar eine Folge des sogenannten Schlufantriebes. Dieser Schlufantrieb war besonders deutlich am Ende der ganzen Versuchsnacht, in den letzten fünf Minuten Vornarbeit, die morgens 6½ Uhr lagen. Im ganzen ist die Wirkung des Schlafmangels allgemeiner u. greift tiefer als die des Nahrungsmangels. Namentlich im Gehirn scheinen bei Schlafmangel die aller schwersten Veränderungen vor sich zu gehen. Nach Sigmund wird die Erschöpfung infolge Schlafmangels durch das Uebermaß von Reizen bedingt, denen das Nervensystem ohne die notwendige Ruhe ausgesetzt wurde. Daß dadurch schließlich auch der körperliche Zustand wesentlich in Mitleidenschaft gezogen wird, liegt auf der Hand. Geistige Nacharbeit hat also nach diesen Untersuchungen wenig Zweck, wenn sie übertrieben wird.

Vom Obstessen. Wenn die Menschen mehr Obst essen, würden sie sich einer besseren Gesundheit erfreuen und demgemäß weniger Arznei bedürfen. Ein reifer Apfel oder eine Apfelsine befördern den Verdauungsprozeß sehr. Man soll aber stets nur ganz ausgereiftes, tadelloses Obst, und dieses am besten in rohem Zustande essen. So lange es frisches Obst gibt, ist es unbedingt dem gekochten oder eingemachten vorzuziehen. Wenn an jedem Tage der Woche Obst in irgend einer Form, reichlich und gut, auf den Tisch gebracht wird, so fühlt sich die Familie frischer und fröhlicher als die befreundete Familie, bei der das nicht der Fall

ist, und jedermann erfreut sich außerdem eines gefunden, blühenden Teints. Probatum est!

Hauswirtschaft.

Um Tintenflecke aus Leinwand zu entfernen, verfähre man wie folgt: Man beneht die Tintenflecke mit Wasser, streut Sauerkeesalz darüber und hält die eingeriebenen Stellen über Wasserdampf. Dann werden sie in kaltem Wasser tüchtig ausgespült. Oder man taucht die mit Tinte befleckte Leinwand in geschmolzenes Unschlitt, gibt sie nachher in die Wäsche wonach die Flecken ohne den geringsten Nachteil für die Wäsche verschwinden werden.

Für die Küche.

Merke! Gerichte für den fleischlosen Tag.

1. Reisaufguss mit Gemüse. Zutaten 125 Gramm Reis, 1 Ei, etwas Butter oder Fett, verschiedene Gemüse.

Der gebrühte Reis wird in Salzwasser körnig weich gekocht, dann gibt man eine Lage desselben in eine geschmierte Auflaufform, darauf gibt man lagenweise irgend ein fertig gekochtes Gemüse. Sauerkraut, grüne Erbsen, grüne Bohnen, Spinat usw. Eine Lage Reis beschließt den Auflauf. Dann verquirlt man 1—2 Eier mit 1/4 Liter Rahm oder Milch und gießt sie über die Speise, die 1/2 bis 3/4 Stunden im Ofen gebacken wird.

b) mit Pilzen. Dieselbe Zubereitungsart eignet sich sehr gut für Pilze; man gibt dann etwas feingewiegte Zwiebel und Petersilie dazwischen.

2. Tomaten, grüne Bohnen und Nudeln. 1/2 Pfund Bandnudeln werden in Salzwasser abgekocht, die gekochten eingemachten Bohnen (man kann auch aus Dörrbohnen verwenden), läßt man abtropfen, dann mischt man Bohnen und Nudeln zusammen und gibt einige Löffel Tomatenmark dazu; gibt das Ganze in die gebutterte Form, gießt 1—2 in 1/4 Liter Milch aufgelöste Eier und etwas geriebenen Käse darüber und bäckt die Speise im Ofen.

3. Tomaten—Makkaroni. Zutaten: 30 Gramm dickes Tomatenmark, 50 Gramm gerieb. Käse, 2 Eßlöffel Bechameltunke, 2 Eier, 3/4 Pfund Makkaroni, Salz, Butter.

Die weichgekochten Makkaroni werden lagenweise in die Form gelegt, mit geriebenen Käse bestreut; dann vermischt man das Tomatenmark mit den Eigelb, der Bechameltunke und dem geschlagenen Schnee der Eiweiß, gibt diese Masse zwischen die einzelnen Makkaronielagen, oben auf etwas Käse. Backzeit 20 Minuten.

4. Spinataufguss. 70 Gramm Butter oder Fett, 70 Gramm Kartoffelmehl werden mit 1/4 Liter Milch gebrüht, dazu kommen 2 Eigelb u. 2 Löffel Eiererisat, 4 Löffel geriebenen Käse und der gebrühte Spinat etwa 1—1 1/2 Pfund nebst Salz ganz wenig Pfeffer und dem Eierschnee; in eine Auflaufform gefüllt und gebacken; dazu wird ein Reiskraut gemacht, und ein weißer Beizug gegeben.

5. Spinatförmchen (auch von Resten). Das fertige Gemüse mischt man mit 2 Eigelb, einigen Löffeln weißer Mehlschwitze und etwas Kartoffelmehl. Man füllt mit Butter ausgestrichene Tassen halbvoll mit der Masse, kocht sie im Wasserbad 1/2 Stunde und stürzt sie. Mit Bratkartoffeln als Abendessen.

Kartoffelmarktbericht

von Wilhelm Schittan, Breslau V, Kartoffelgroßhandlung.

Vom 5. bis 12. Dezember.

Das milde Wetter der vergangenen Woche kam der Kartoffelversorgung insofern zugute, als trotz der vorgezeichneten Jahreszeit die Mieten geöffnet werden und noch Speisekartoffeln zur Verjüngung gebracht werden konnten.

Die Nachfrage in Speisekartoffeln war reger. Zur Deckung des Bedarfs werden jetzt fast ausschließlich Kartoffeln verwendet, die auf Grund von Bezugsscheinen von den Ueberschußkommunalverbänden den Landwirten zur Lieferung aufgelegt werden. Der Umsatz im freien Handel ist mit Rücksicht auf den schwierigen Einkauf und die Unsicherheit, die durch die gesetzlichen Vorschriften geschaffen wird, recht klein. Der Großhandel betätigt sich fast nur noch in der Abwicklung der früher getätigten Geschäfte sowie in Fabrikkartoffelgeschäften.

Das Saatkartoffelgeschäft kann sich trotz lebhafter Nachfrage nicht entwickeln, da zu dem jetzigen Höchstpreise weder neuere Züchtungen noch Frühkartoffeln, die vorwiegend verlangt werden, bei den Produzenten käuflich sind. Futterkartoffeln sind nach wie vor gefragt.

Ich notiere: Speisekartoffeln: Weiße Sorten: Märker, Imperator, Silesia 2,90—3,10 M., Rote Sorten: Bohlmann, Bismarck 2,90—3,10 M., Magnumbonumsorten: Magnum bonum, Ella, Kaiserkrone, Up to date 2,90—3,10 M. Futterkartoffeln: 2,80—3 M.

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

Kurzer Getreide-Wochenbericht

der Preisberichtsstelle des Deutschen Landwirtschaftsrats vom 7. bis 13. Dezember 1915.

Es scheint wirklich, als ob Deutschland von Rumänien hinsichtlich der Getreidelieferung an der Nase herumgeführt wird. Monatlang haben sich alle Meldungen, daß namentlich die Schwierigkeiten bei der Ausfuhr von Getreide beseitigt wären, als irrig erwiesen, und auch die letzte Meldung, daß zwischen Rumänien und den Zentralmächten ein Abbruch über 50 000 Waggons stattgefunden und der Transport schon begonnen habe, hat sich wieder als verfrüht herausgestellt. Nach neueren Berichten dauern vielmehr die Verhandlungen über den Ankauf rumänischen Getreides noch an. Man habe sich bisher nur darauf geeinigt, daß 50 000 Waggons Getreide gekauft werden, wobei das auf Schleppeuren verladene und bereits bezahlte Getreide eingerechnet wird. Die Bezahlung erfolge an der Grenze. Die Art der Bezahlung sei noch nicht festgesetzt. Nach der neuesten Depesche aus Bukarest vom 10. Dezember hat die Zentralkommission für den Verkauf der Ausfuhr folgende Mindestpreise festgesetzt: für Weizen 4200 bis 5700 Lei, Kleie 2000, Malz 1000, Raismehl 3000, für je 10 Tonnen ab Verladestation. Alle sonstigen Kosten zu Lasten des Käufers. Eine Meldung vom 8. Dezember aus Bukarest besagt, daß die Ausfuhrkommission des Finanzministeriums die Erlaubnis für die Ausfuhr von 1000 Waggons Weizen nach der Türkei erteilt hat. Dem Bester Lloyd ist am 10. Dezember aus Bukarest depechiert, daß die ganze Ernte des Jahres 1914 ausgeführt werden dürfe u. von der Ernte 1915 bei Weizen 60 Proz., bei Hafer

30 Proz. und bei Gerste, Bohnen und Erbsen 50 Prozent.

Auf dem Getreide- und Futtermittelmarkt ist die Stimmung in der abgelaufenen Woche etwas schwächer geworden. Von den Angeboten sind zu erwähnen: Sommerweizen 350 M. Bosen, 360 M. Hamburg, Saatrogen 300 M. Bosen, Saatgerste Hannah 520 M. Hbg. Ia (Goldtop) 500 M. Parit. Schleswig Saathafer Petkus Gelbh. 1. Abf. 495 M., Neue Serradella 590 M., Gelblupinen 480 M., Blaulupinen 470 M. Berlin. Tapiokamehl 87 1/2 M. Uerdingen. Tapiokablütenmehl 99 1/2 M. Duisburg. Kartoffelmehl 48 1/2 M. mit Saft Kai Hbg. Ia holl. Blütenmehl 60 M. Holstein. Kartoffelkräftfutter 440 M. bto. mit Saft Harburg. Mais rum. 840 M. Ioko Hbg. Maisfutter 810 M. mit Saft wgr. Halle Maisfüttertermehl 670 Mark bto. mit Saft wgr. Gerford. Sesamkuchen 18 Prozent 355 Mark mit Saft Magdeburg. Hafelnusskuchen 750 Mark Harburg. Rapskuchenmehl rumän. 36—38 Proz. 600 M. mit Saft Halle. Reishfüttertermehl ital. 24/28 Proz. 590 M. Reiskleie feine 315 M. Hbg. grobe 310 M. Mediba. Erdnusskleie 330 M. Hbg. Viertreber 510 M. Bremerhaven, Getr. Rübenblätter Dezember 240 M. Magdeburg. Torfmelasse 75; 25 215 M. Baderborn, Holl. Torfmelasse 200 M. Strohmehl 205 M. Hann. 200 M. Hefen und abbad. württ. Stationen, 190 M. Saderleben, Strohmehl 240—250 M. Berlin, Säckelmelasse 70; 30 240 Mark mit Saft Orba. Weizenkleie feine 500 M. mit Saft Kai Hbg. Haferfüttertermehl gar. rein 475 Mark Harburg, gedarrte ausl. Eicheln 475 M. ab Lager Berden, holl. gedarrte Eicheln 450 M. ab Hbg. Station. Eichelfüttertermehl 480 M. ohne Saft Orba. Ausl. gedarrtes Eichelmehl 470—480 M. Gelb. nordw. Fischmehl 55—60 Proz. B. und F. 14/18 Proz. R. 620 M. Spelspreumehl mit Saft 250 bis 260 M. Hamburg. Futterkartoffeln 66—68 M. Hamburg. Pferdemehl 86 bis 90 M. Hamburg. Weizenmehl 104—108 M. Hamburg. Winterweizenmehl 64—66 M. Hamburg. Ausl. Kastanien 170—175 Mark Hamburg. Stedrüben 46—48 Mark Hamburg, geschrot. inkl. Kakaoschalen 305 bis 310 M. Hamburg, geschrot. ausl. Kakaoschalen mit 3 Proz. Weimischung denat. 300—305 M. Hamburg per 10000 Kg.

Büchertisch.

„Kettarm und Fleischlos“ sollen jetzt unsere Hausfrauen wohlbedenkende u. nahrhafte Gerichte herstellen. Es ist nicht zu verwundern, daß sie dieser Forderung der großen Zeit oft „ratarm“ und „bilslos“ gegenüber stehen. „Was soll man kochen“ und „Wie soll man kochen“ sind die täglichen Fragen und Sorgen.

Da kommt der den deutschen Frauen hinreichend bekannte Verlag Otto Weber, Leipzig, Schloßgasse 9 zur rechten Stunde mit einem von Johanna Deagen zusammengestellten Kochbüchlein heraus, das sich betitelt: „Kettarm und Fleischlos!“ 100 Gerichte für je 4 Eßer, wohlbedenkend und nahrhaft unter Berücksichtigung des jetzigen Lebensmittelmarktes ausgewählt von hochachtbaren Frauen. Der Preis ist nur auf 20 Fig. festgesetzt, um die Anschaffung des in jeder Buchhandlung oder vom Verlag käuflichen Büchleins allen Hausfrauen zu ermöglichen.

Reklame!
Reklame-Drucksachen: Prospekte u. Zirkulare, Reklamezetteln, Plakate etc. liefert in jeder Auflage, in Schwarz- u. Buntdruck, zu mässigen Preisen die
Limburger Vereinsdruckerei.
Vorlag des Nassauer Bote - Telefon 8.

Visitkarten liefert billigst
Limb. Vereinsdruckerei.

Kaufe hiesigen
Kleefamen.
Angebote erwünscht.
Karl Keßler,
9780 Limburg

Heu und Stroh
kauft 1265
Albion Anton Hilf,
Limburg Telefon 42.

Gute, weiße Tafelsteife
25 Pfd.-Eimer 9.50 M.,
60 Pfd.-Eimer 21.00 M.
Str.-Faß 37.— M.
1205 **P. Fehling,**
Düsseldorf 117.
Nachnahme Bahnstat. angeh.

Suche zum 1. od. 15. Januar ein tüchtiges
Mädchen,
was auch Melken kann, gegen hohen Lohn.
Wo, zu erst. Expedition.

**Steinbruch-
Anfseher**

für größeren Basaltsteinbruch im Westerwald gesucht.

Offerten unter 1270 an die Expedition.

Gehentamme

gesucht. Näh. Exp. 1278