

Nassauischer Landwirt



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

Landwirtschaftliches Wochenblatt.
Beilage zum „Nassauer Boten.“

Erscheint Mittwochs.
Abonnements-Postpreis 50 Pfg.
Anzeigenpreis 20 Pfg.
die Zeile.
Verantw. Redakteur: Dr. H. Zieber.

Nr. 12.

Limburg a. d. Lahn, 23. März.

1916.

6 Zur Kultur der Frühkartoffeln.

Der unheilvolle Krieg hat die Kartoffel zu Ehren gebracht. Die früher unter dem Namen „das Brot der Armen“ bezeichnete Kartoffel hat sich jetzt auch auf den Tisch des Reichen gesetzt, und weder arm noch reich kann sie jetzt entbehren. Damit es nicht an dem so notwendigen Nahrungsmittel mangelt, so sei im nachfolgenden auf die Kultur der Frühkartoffeln hingewiesen. Jeder Boden ist zum Anbau von Frühkartoffeln nicht geeignet. Da man von den Frühkartoffeln eine möglichst rasche und vollkommene Entwicklung verlangt, so ist es noch lange nicht einerlei, jeden Boden zu deren Anbau zu wählen, sondern nur warme, fruchtbare und in guter Düngkraft stehende Böden. Sogenannter Mittelboden, also ein weder zu fetter, noch zu magerer Boden in warmer, sonniger Lage, fördert die Wachstumsbedingungen und liefert die besten Erträge. Für die Frühkultur sind sowohl kalte, nasse, rohe, wie überhaupt bindige Bodenarten auszuwählen. Die größte Sorgfalt ist bei der Auswahl und Vorbereitung des Saatgutes zu beobachten. Frühe und reiche Ernten sind nur dann zu erwarten, wenn nur völlig gesunde und gut ausgereifte Knollen zur Verwendung kommen. Nur in besonders geeigneten Lagen und bei gut abgetrocknetem Boden, der den genügenden Wärmegrad erreicht hat, kann eine möglichst frühe Aussaat stattfinden. Durch das Vorkeimen der Kartoffeln und das Auslegen derselben mit den Keimen läßt sich das Wachstum abkürzen. Die Keime der Knollen müssen gedrungen sein. Man erreicht diesen Zweck, wenn man die Saatknollen einzeln neben einander, mit den Keimenden nach oben, auf Gorden legt; eine Lagerung übereinander ist zu vermeiden. Werden die Knollen in einen mäßig erwärmten Raum untergebracht, dann treiben sie kurze, kräftige Keime von der gewünschten grünlichen bis violetter Farbe. Man mache sich näherrnd einen Uebersichtsa über das benötigte Saatgut, da die übrig bleibenden nicht mehr als Speisekartoffeln sich verwenden lassen. Das Auspflanzen muß vorsichtig und von zuverlässigen Personen ausgeführt werden. Am besten bringt man die auf den Gorden liegenden Pflanzkartoffeln auf die gut vorbereitete Pflanzstätte und legt die vorgekeimten Knollen vorsichtig, ohne Verletzung oder gar Abbrechen der Keime, mit der Hand in die Pflanzgrube. Auf die gelegten Kartoffeln streut man zuerst eine handvoll zerriebener Erde und dann erst füllt man die Pflanzgrube mit Erde. Würden solche vorgekeimten Saatknollen in Körben, Säcken usw. zur Pflanzstätte gebracht werden, so würde die mühevollte Arbeit des Vorkeimens vergeblich sein, da die Keime zerstört werden würden. Bei offenem Wetter im Winter oder im zeitigen Frühjahr gräbt man auf dem betreffenden Lande

flachflächig die erforderlichen Furchen und setzt die ausgehobene Erde an den Seiten der Furchen an. Damit der Boden die nötige Düngkraft erhält, bringt man Ende März Komposterde, eine Schicht Laub, vertrotteten oder etwas frischen Pferdemist in die Furchen — Laube oder Latrinendüngung unterlasse man des Wohlgeschmacks der Kartoffel wegen —, verteilt alles gleichmäßig und legt einige Zentimeter Erde darüber. Bei günstigem Wetter kann dann mit dem Legen der Knollen begonnen werden. Die Entfernung der Furchenreihen soll in der Regel 60 Zentimeter und die der Knollen in der Furche voneinander 35 Zentimeter betragen. Die vorgekeimten Augen sollen nach oben zu liegen kommen; zerteilte Kartoffeln lege man mit der Schnittfläche auf die Erde. Bei einer anderen Lage ist die Entwicklung der Stauden langsamer und auch das Gedelben läßt zu wünschen übrig. Ist das Kartoffelkraut einige Zentimeter aus dem Erdboden ausgewachsen, so wird der ausgeworfene, zur Seite liegende Boden nach und nach um die Pflanze gehäufelt. Hierdurch wird zur raschen Weiterentwicklung und Stärkung der Pflanze wesentlich beigetragen. Sehr ratsam ist es, um die Stauden vor Nachtfrostschäden zu bewahren, Pfähle und Latten, für je zwei Furchen passend bereit zu stellen, bezw. erstere einzuschlagen und letztere darauf zu legen, um vorkommenden Falles durch Decken mit Sackleinen, Stroh- und Bastmatten die Pflanzen zu schützen. Zum Vorkeimen von Frühkartoffeln eignet sich am besten die weiße Sechswochenkartoffel; sie kommt in der Regel als die früheste auf den Markt. Perle von Erfurt, Kaiserkrone, frühe weiße Rosenkartoffel, Maientönigin, Paulsens Juli lassen sich ebenfalls gut vorkeimen. Die Frühkartoffeln stehen in diesem Frühjahr besonders hoch im Preise; man beziehe dieselben aber nur von anerkannt zuverlässigen Züchtern bezw. Firmen. Die hier angegebenen Ausführungen sollten auch im Kleingartenbetrieb beachtet werden.

Ueber Kultur der Zwergerbbsen, Strauchbohnen und Gurken unter Glas und anschließ Auspflanzen in das freie Land.

I.

Jedenfalls wird in diesem Frühjahr und Frühommer das Frühgemüse auch noch sehr rar werden und gute Preise bringen. Da nun in entgegengelegtem Fall Blumen des Krieges wegen weniger verlangt werden, so stellte man in dem Kriessjahr mehr Räume unter Glas für die Frühgemüsezucht verwenden. Wenn man auch nur einen Teil der Treibhäuser für diesen Zweck hergibt, so kann man neben der Blumenzucht alle drei in Rede stehenden Gemüsearten im Treibhaus vorkultivieren. Man braucht nicht ganze Treibhäuser für diesen Zweck

herzugeben, wenn zur weiteren Kultur Frühbeetkästen vorhanden sind. Within können auch jene Blumengärtner, welche Frühbeetkästen und Land zur Verfügung haben, die in Rede stehenden Gemüsearten vorkultivieren oder gar unter Glas tragen lassen, um lohnende Erträge zu erzielen. Man kann in Blumentöpfen, Drahttöpfen und Sandkästen aus Holz Tausende von diesen Pflanzen heranziehen, dann unter Glas tragen lassen oder im April Erbsen und Bohnen und Gurken im Mai in das freie Land pflanzen. Erzielt man auch nur hierdurch 3-4 Wochen früher Erbsen, Schneidbohnen und Gurken als wie sie sonst bei der Freilandkultur geerntet werden können, so lohnt sich die Mühe reichlich. Zieht man beispielsweise 3000 Erbsenbüschel, 2000 Schnittbohnen und 1000 Gurkenpflanzen als ersten Satz unter Glas, so kann man hiermit eine ansehnliche Fläche des freien Landes bepflanzen. Von Strauchbohnen und Gurken kann man dann nach Bedarf eine neue Aussaat machen. Nichts unmögliches ist es aber auch, daß in diesem Jahre vorgezogene Gemüsepflanzen, besonders Strauchbohnen und Gurken, von Gartenbesitzern gefragt sind. Es lassen sich dann auch diese Gemüsepflanzen in 4 Zentimeter weiten Blumentöpfen oder Drahttöpfen verkaufen. Je nach Lage der Handelsgärtnerei ist hiermit auch noch ein Geschäft zu machen. Man kann zu der zweiten Aussaat dann auch mittelfrühe Strauchbohnen und Gurken wählen. Für die Frühkultur unter Glas wählt man Zwergsorten.

Von Zudererbbsen: Frühe niedrige Volltragende 30 Ztm. hoch, und Vor der Front etwa 35 Ztm. hoch. Die erste wird mit der Schote verkauft, letztere ohne Schote. Auch die verbesserte Burgaumerbsen von 25 Ztm. Höhe und Wunder von Amerika kann in Erwägung gezogen werden für Kästen u. Topfkultur. Im Erbsen früh jetzt noch in Sandkästen zur Ernte zu bringen, fertigt man 80 Ztm. lange und 20 bis 24 Ztm. breite Sandkästen aus Holz, die etwa 12 bis 14 Ztm. tief sind. Die Sandkästen erhalten am Boden Abzuglöcher, dann Scherben als Drainage und hierauf mit Holzasche oder Superphosphat oder mit Kalinährstoff versehene Gartenerde. Zu fett darf die Erde niemals sein, weil der Schotenreife dadurch beschränkt wird in seiner Entwicklung. Man füllt die Kästen ganz mit Erde und legt zwei Reihen in diese Kästen. Da nun die in Rede stehenden Sorten nicht hoch werden, so können nachher bei einem vollen Wachstum die Ranken über den Kastenrand wachsen. Oder man steckt bei den 35 Ztm. hohen Erbsen in der Mitte der zwei Reihen 30 Ztm. hohes Holzreißig, damit ein Teil des Erbsenkrautes sich hieran halten kann. Man legt die Kästen auf eine schmale Boardstallage oder auf Hängebretter ins Treibhaus, so daß jene Erbsenranken, welche sich von selbst hochhalten, nach unten wachsen. Die ersten vier bis

fünf Tage nach dem Erbsenlegen kann man sogar die Kästen hoch aufeinanderstellen, um Platz zu sparen. Nach dem Aufgehen der Erbsen setzt man sie dann auseinander stelle ans Licht, nicht zu warm. Will man nun die Nebelagen im Treibhaus zu anderen Zwecken verwenden und die Erbsen nicht ins Treibhaus tragen lassen, welches häufig am vorteilhaftesten ist, so stellt man die herangewachsenen Erbsen im Laufe des Jahres in einen kalten Kasten, oder man zimmert an einer geschützten Lage im Garten einen mistbeefähnlichen Rahmen aus Holz von 6 oder 10 Meter Länge und entsprechender Höhe, stellt hierin die Holzstäbe dicht aneinander auf einer durchlässigen Schicht von zerklünnerten Kohlenaschen oder Ziegelbroden, damit das Gießwasser aus dem Kasten laufen kann. Der Kasten wird mit Glas- oder Papierfenstern bedeckt und erhält einen Umschlag aus Gerberlohe oder frischem Pferdedünger. Wachsen die Erbsen heran, so stellt man die Erbsenkästen entsprechend auseinander, zieht dann den Holzrahmen nach Bedarf etwas hoch, so daß die Zwergerbbsen nachts noch unter Fensterchen wachsen können. Je nach Tageswetter läßt man die Fenster abnehmen, erntet die ersten Früchte reib. Erbsen u. läßt sie dann unter freiem Himmel auswachsen. Eine solche Zwergerbbsenkultur läßt sich von April an noch in rauhen Gegenden in die Wege leiten um von Ende Mai an und weiter Erbsen pflanzen zu können. Merkt man, daß vor dem Fruchtansatz die Erbsen nicht kräftig wachsen, so gibt man zu dem Gießwasser pro Gießkanne 30-50 Gramm Solkasche oder 40 Prozent Kalisalz. Hat man nun aber in solche Handkästen oder in einen mehrreihigen Frühbeetkasten im Februar unter Glas eine frühe Marktorte von beliebiger Höhe wie gewöhnlich breitwürfig ausgelegt, so müssen diese im April drei Stück zusammen im Garten auf fertig geharkte Beete gesetzt werden mit Erdballen aus dem Kasten und fast jedesmal drei Stück zu einer Pflanze und setzt sie je nach Sorte in 13 Ztm. Entfernung mit Erdballen in die Erde der Gartenerde. Auf ein Beet rechnet man zwei Reihen Erbsen in 22-27 Ztm. Abstand.

In diese Kästen kann man aber auch frühe Strauchbohnen resp. niedrige Krupbohnen unter Glas anziehen. Zu diesem Zweck füllt man solche Handkästen mit guter lockerer Gartenerde gemischten Nährboden, der je nach Bedarf etwas Kalisalz als Nährstoff erhält. Man nimmt frühe niedrige Krupbohnen, welche fleischige Bohnen bringen und unter Glas die reichsten Erträge zeitigen. Die feinfähigen Krupbohnen legt man entsprechend tief in zwei Reihen mit 13 Ztm. Abstand in Verband. Auf diese Art erhalten die Bohnen genügend Licht, jedoch auch die inneren Seiten des Kastens blühen und Früchte tragen können. Die Erde wird leicht angedrückt und die Handkästen werden nicht zu warm unter Glas plaziert und dann weiter behandelt wie bei den Erbsen angegeben ist. Plaziert man beispielsweise anfangs April passend frühe Krupbohnen, so kann man anfangs Juni die ersten Samenbockeln haben. Jedoch ist bei dieser Bohnenkultur zu beachten, daß diese weniger Fruchtigkeit lieben als die Erbsen. Man muß deshalb nur nach Bedarf gießen, um Bohnenrost an den Bohnen fern zu halten. Auch sorge man bei dieser Glaskultur, daß namentlich während der Blüte genügend Luft vorhanden ist und die Erbsen und Bohnen im Mai dermaßen abgehärtet sind, daß durch Abnehmen der Fenster sie nach halbem Mai ohne Fenster im Garten zur Ernte kommen können. Besonders ist auch darauf zu achten, daß die Bohnen während des Schotenansatzes genügend Luft haben und die Blätter unter Glas nicht von den Sonnenstrahlen verbrennen. Frühe Freilandkrupbohnen kann man auch in der Art in Drahtkästen unter Glas vorkultivieren, daß sie Ende Mai mit dem Drahttopf in das freie Land eingeseht werden können. Man läßt sie dann bis kurz vor der Blüte unter Glas, setzt sie dann in das freie Land, damit durch das ungehörte Weiterwachsen die Ernte auch verhältnismäßig früh wird. Dergleichen lassen sich auch Gurken in Ton- oder Drahtkästen in Töpfen, in Baracken usw. sehr gut behandeln und können dann beliebig unter Glas oder ins freie Land ohne Störung verpflanzt werden. Sowie man auch Krupbohnen frühzeitig in Töpfen vorkultivieren kann, so lassen sich auch im Januar auf verschiedene Art Gurken vorkultivieren und früh unter Glas zur Fruchtentwicklung bringen.

gen, welches in dem weiteren folgenden Teil beschrieben werden soll.

Wilde Salate und schnellwachsende Gemüse.

Von Dr. S. Lorenz.

(Nachdruck verboten.)

Die Teuring, welche die Preise aller Lebensmittel in die Höhe treibt, wächst mit der Dauer des Krieges und demnach wird der Hausfrau jede Erleichterung willkommen sein.

Solche Erleichterung bringt das Frühjahr mit wildwachsenden Salaten und schnell treibenden Gemüsen.

Zu den bekanntesten der wildwachsenden Salate, der auch in Friedenszeiten viele Freunde findet, gehört der Löwenzahn (*Leontodon autumnalis*) dessen gelbe Blume als Kettenzahn ein Liebling der Kinderwelt geworden. Der Löwenzahn wird im Frühling auf Brachädem und Sturzfeldern in großen Mengen gefunden. Die Pflanzen sind durch das Umpflügen halb mit Erde bedeckt und dadurch geschützt worden. Je mehr man auf den Wurzelstock zu kommt, um so zarter, weißer und gelber werden die Blätter. Sind die Blätter vollständig weiß oder gelb gebleicht, so können sie ohne weiteres in Endivien behandelt und als Salat angerichtet werden. Ein solcher Salat ist nicht nur pikant und wohlschmeckend, sondern er wirkt auch blutreinigend. Sind die Blätter noch grün, so legt man Steine oder Blätter darüber und bleicht sie so. Löwenzahn kann auch im Garten gezogen werden. Er wird dann von halben April bis Mai angelegt. Die Franzosen nennen den Löwenzahn Milchbuckelsalat und bereiten auch Gemüse davon. Die Blätter werden verlesen, gewaschen, 25-30 Minuten in Salzwasser gekocht und nach dem Abtropfen mit Butter und Sahne sowie etwas Pfeffer und Sahne weich gedünstet. Butter und Sahne werden in der Kriegszeit allerdings auch in Frankreich knapp sein.

Die Eichorie oder Weatwarte wächst in manchen Gegenden in Unmengen auf Rainen und Strauchböckungen. Im Sommer trägt sie runde Köpchenblüten von blauer Farbe. Man gräbt die Wurzeln aus und schichtet sie an warmer Stelle oder im Keller auf Säufen. Sie treiben schnell aus und liefern einen endivienartigen Salat, der vor dem Gebrauche gebleicht wird. (Im dunklen getriebenen bleicht er von selbst.)

Die Kresse, besonders die Blumenkresse (*Rasturium*) ist ein sehr beliebtes Salatgewächs für Winter und Frühjahr, welches besonders in Erfurt in großen Mengen gezogen wird. Brunnenkresse u. die verwandte Nachkresse wachsen aber auch an vielen Klaren und schnellfließenden Bächen, die im Winter nicht zufrieren. Die Beherrschung könnte sich hier ein gewisses Verdienst erwerben, wenn sie die Kinder auf solche Pflanzen hinweist. Gebraucht werden Blätter und Aehrenspitzen, die wie andere Salate mit Essig und Öl angemacht werden.

Die Kapuziner (*Physicuma nigrum*) bildet schon seit altersher ein beliebtes Frühlingsgemüse, welches besonders in den Rheinlanden aufgesucht und gegessen wurde. Den Wurzeln sagt in seiner Flora: „Wurzel und Wurzelblätter geben im Anfang des Frühjahrs ein leckeres Gemüse. Man tut jedoch gut, die gesammelten Blätter erst am zweiten Tage zu verwenden, damit sie etwas abwelken.“

Die Melde (*Atriplex*) sind in Deutschland sehr zahl- und artenreich vertreten. Die Gartenmelde gehören zu den schnellwachsenden Gemüsen, die früh abgeerntet werden und dann noch eine weitere Ausnutzung der Felder gestatten. Aber auch im wilden Zustande sind sie in Feld, Weide und Garten sehr zahlreich. Sie sind leicht an ihren krautartigen, dreieckigen spitzen Blättern zu erkennen. Zubereitung wie Spinat. Auch der Gossamaad ist spinatartig.

Je nach Gegend sind endlich auch noch Federich, Wimpinelle, Portulak, Doretsch, Zwergsalbrian (Ackerfalsch) und Kerbel als Gemüse, oder Salatlieferanten bekannt, wenn auch ihre Verwendung nur örtlich in Kraut kommt und darum keine größere Bedeutung hat.

Eine der wichtigsten Wildpflanzen für die Küche aber ist die Brennessel.

Die Brennessel kann man so richtig als „wildes Spinat“ bezeichnen, wenn sie dem Spinat auch nicht verwandt ist. Die Wichtigkeit der Brennessel besteht in der Massenhaftigkeit ihres Vorkommens, in der Schnelligkeit ihres Wachses und in dem Salzgehalt ihrer Blätter. Die Brennessel schießt im Frühjahr an allen Hecken, Büschungen, Wegen usw. in solchen Massen empor, daß ein jeder sie erlangen kann. Sie liefert Suppen und Gemüse. Die Blätter werden geschnitten und in Salzwasser leicht abgekocht. Dann läßt man abtropfen, nur nicht durch Auspressen die besten Salze zu verlieren, und gebraucht sie dann als Einlage für Subven und bereitet sie wie Spinat als Gemüse an. Ihr hoher Gehalt an Pflanzensalzen ist besonders für Kinder und Blutarmer von bestem Einfluß.

Wiel gerühmt wird auch ein Gericht von halb Ressel und halb Sauerkraut.

Sauerampfer (Rumex) wird auch allein als Gemüse zubereitet und zu diesem Zwecke auch in den Gärten angeeignet.

Zum Schluß seien noch junge Hopfenstängel erwähnt, die wir als Kinder im Frühling sammeln, damit die Mutter einen leckeren Salat daraus bereitet. Dazu nehmen wir die Hopfenstängel, so lange sie sich nicht brechen lassen. Sie wurden in fingerlange Stücke gebrochen, in Salzwasser 15 Minuten abgekocht und dann mit Essig und Öl oder mit warmer Tunke angerichtet.

Wer einen Garten hat, kann sich durch schnellwachsende Kräuter schnell Gemüse verschaffen. Dazu eignen sich Rübziel, Spinat, Gartenmelde und sogenannte Winterpflanzen.

Die drei erstgenannten Gemüse werden in fruchtbareren, warmen Boden Ende März gesät. Sie liefern bereits nach 6-8 Wochen brauchbares Wintergemüse.

Die Winterkohlpflanzen müssen beim Gärtner oder Gemüsebauer gekauft werden. Sie haben im Freien, höchstens leicht geschützt überwintert, können also bereits anfangs März ins freie Land verpflanzt werden und wachsen rasch zu mächtigen Pflanzen heran. Man muß aber darauf sehen, daß man Winterpflanzen vom Birsing erhält, da Krautpflanzen vor dem Schließen der Köpfe nicht zu essen sind. Durch eine Kopfsdüngung von schwefelsaurem Ammoniak kann man die Pflanzen noch treiben.

Landwirtschaft.

Kriegsgemüsebau. (V. Weitere Aussaaten.) Die Zeit schreitet vorwärts und mahnt die Bestellung unseres Gärtchens zu Ende zu führen gilt es doch nicht nur, recht bald in den Besitz von Erzeugnissen zu kommen, sondern auch stellenweise noch eine zweite Ernte zu erzielen, nachdem die ersten Aussaaten das Beet geräumt haben. Im April, der uns zeitweise noch kältere Temperaturen auf Tage bescheidet, wollen wir nur zwei Beete bestellen und zwar: Siebentes Beet: Suppengrünes u. Saatzpflanzen. Einteilung 6 Millen, Aussaat einer Mille mit 2 Gramm Petersilienamen, einer weiteren, auf 15 Zentimeter vertieften Mille mit 1 Gramm Lauch (Porren), einer dritten Mille mit 1 Gramm Sellerie und zwar verwendet man in diesem Falle Schnittsellerie, die ohne Blätter treibt und keine Knollen bildet, da Knollensellerie andererseits sehr hohe Ansprüche an den Düngestand des Bodens stellt und selbst bei deren und ohne Vorkultur im Mistbeet doch nur mangelhafte Erträge bringt. Die vierte Mille säen wir in ihrer halben Länge mit 100 Gramm Birsing, die andere Hälfte mit 100 Gramm Grünkohl (Blätter- oder Winterkohl) an, um auf diese Weise Saatzpflanzen für andere Beete zu bekommen. In die 5. und 6. Mille können wir Pflanzen zur Aussaat bringen, die den Spezialwünschen oder Bedürfnissen der Einzelnen Rechnung tragen, wie z. B. auf eine Mille ein Gramm Samen von Mairrettich, auf die andere 1 Gramm Samen der Salat- oder Rotrübe (Beete), bzw. Gartenkresse oder eine süße Kohlsalatorte usw. Achtees Beet: Kohlrabi 5 Millen; die beiden Außenrillen je 12 Ztm. vom Rande weg, die Millen unter sich 24 Ztm. Zwischenraum. Auf 8 Millen je 1 Gramm Samen einer frühen Sorte, auf 2 Millen je 1/2 Gramm Samen einer späten Sorte, Ernte ab Mitte Juni und zwar die frühen Sorten zuerst, die späten zuletzt. Man lasse die Knollen jedoch nicht

vollständig ausreifen, da sie gern hart und holzig werden und verwende sie lieber in halb ausgewachsenem Zustande. Am Mai müssen wir die Ausläufer für die erste Ernte zu Ende führen. Wir säen noch: **Neuntes u. zehntes Beet:** Buschbohnen. Diese stehen zwar im Ertrage den Stangenbohnen etwas nach, aber die Buschbohne stellt an die Bodenverhältnisse nicht die hohen Ansprüche wie die Stangenbohne und das ist in vorliegendem Falle ausschlaggebend. Immerhin pflanze man auch Buschbohnen, wenn möglich in eine sonnige warme Lage. Für Bohnen kommt die Stufenfaat zur Anwendung, d. h. man legt nicht in Reihen, sondern in flache ründliche Vertiefungen, soa. Keller, u. zwar 3 bis höchstens 4 Kerne in eine Vertiefung. Man ordnet drei Reihen auf das Beet an und gibt Keller und 38 Bln. bei späten Sorten, wobei man für unser Beet von 10 Quadratmetern von frühen Sorten 150 Gr. und von späten Sorten etwa 100 Gr. Kerne benötigt. Es empfiehlt sich, ein Beet mit einer frühen Sorte, das zweite mit einer späten Sorte anzufüllen. Sobald die Pflanzen einige Blätter gebildet haben, beobachtet und behäufelt man sie. Die weitere Pflege besteht im Reinhaltenden der Beete von Unkraut und durchdringendem Begießen bei Trockenheit. Wenn die Beete abgeräumt, kann eine zweite Aussaat von Bohnen vorgenommen werden, jedoch nicht später wie Ende Juni. **Elftes Beet: Gurken.** Auf eine Hille in der Mitte des Beetes 2 Gramm Samen, d. h. im Abstand von 30 Bln. von einander 4-5 Kerne 2 Zentimeter tief. Da die Gurke sehr empfindlich gegen Kälte und Nässe ist, sollte man sie nicht vor Mitte Mai säen. Nach Bildung des vierten Blattes verzichtet man die Pflanzen, wobei zu beachten ist, daß jedesmal die stärkste stehen bleibt. Etwa 8 Tage später behäufelt man sie bis an die Keimblätter. Bei trockenem Wetter muß tüchtig begossen werden; an trübem regnerischen Tagen sind Düngergüsse mit Kuhjauche auf das Wachstum der Pflanzen von großer Wirkung. **Zwölftes Beet: Wirsing.** Gegen Ende des Monats Mai pflanze wir die aus unserer Aussaat im April auf dem Saatbeet herangewachsenen Pflänzchen auf dieses Beet u. zwar in einem durchschnittlichen Abstand von 55 Zentimeter. Die hierdurch frei werdenden Hüllen können im Anfangs Juni nochmals mit Wirsing zum späteren Verpflanzen ansäen, müssen dann aber das Land vorher mit gut verrottetem Dünger düngen oder mangels eines solchen später mit Rudogüssen nachbesseln und zur Aussaat eine frühe Wirsingforte wählen. Frischen Stalldünger hingegen verträgt Wirsing nicht und fördern wir mit solchem nur die Wurzelkrankheiten. Wohl aber können nötigenfalls künstliche Dünger Anwendung finden.

Kopfdüngung der Wintersaaten. Der Landwirt lernt sich mehr und mehr dem Kriege anpassen. Geht es nicht so, so geht es sicher so, bei gutem Willen aber geht es doch immer. So konnten im letzten Herbst manche Felder nicht den nötigen Kunstdünger erhalten. Gut, so muß das Versäumte eben im Frühling nachgeholt werden. Gerade die letzten Jahre haben gelehrt, daß Thomasmehl, Kainit und schwefelsaures Ammoniak auch als Kopfdüngung im Frühling ausgenutzt werden, und sozweie man nicht, etwaige Gerbstverfäulnisse jetzt zu machen. Schwefelsaures Ammoniak soll je überhaupt zu 1/2 als Frühlingkopfdüngung angewendet werden. Thomasmehl hat sich im letzten Jahr sehr gut bewährt und mit dem Stall (feingemahlenem Kainit) verbinden wir auch noch eine vorzügliche Bekämpfung der lästigen Unkräuter.

Die Waldplatterbse (*Lathyrus silvestris*) über welche kürzlich in einer Notiz kurz berichtet wurde, hat eine Menge von Fragen hervorgerufen, welche zeigen, wie groß das Interesse für diese Futterpflanze ist. Wir glauben daher, daß einige genauere Notizen, die sich auf Versuche von Schulz-Lupis, Freiherr von Lilien Gütshausen, Freiherr von Solemacher-Schloß Wachendorf und Dignowitz-Dobers-Bauste, gründen, von weiterem Interesse sein dürften. Wir geben dabei besonders von der Voraussicht aus, daß die Waldplatterbse auch auf solchen Böden eine Futterernte ermöglicht, die sonst dafür nicht in Betracht kommen. Es sei aber gleich dabei bemerkt, daß wir weniger dabei

an ein schnellwachsendes Kriegs Futter denken, als an eine Nahrungsmittel einbringender Ländereien nach dem Kriege. Man könnte denken, daß sei voreilig, aber man vergesse nicht, daß gerade nach dem Kriege noch riesige Aufgaben zu lösen sind u. daß wir uns auf alles vorbereiten müssen. Die Waldplatterbse ist eine ausgesprochene Pflanze der Nieselflora, gedeiht aber überall, wo genügend Schiefer oder Kalk vorhanden ist. Sie ist aber sehr empfindlich gegen Grundwasser und daher für feuchte Niederungen nicht zu gebrauchen. Ihre Wurzeln gehen 3-6 Mtr. tief in den Boden hinein, eine gute angewachsene Anlage kann ein Menschenalter hindurch reiche Ernte liefern. Der Boden soll vor der Saat tief bearbeitet, am besten 2 Spatenstiche tief riacht werden. Eine frische Düngung besonders mit strohigem Stallmist, ist schädlich, doch ist ältere Kraft des Bodens sehr erwünscht. Von künstlichen Düngern haben sich Kainit und Thomasmehl gut bewährt, besonders wenn sie nach dem ersten Jahre als Kopfdüngung untergebracht wurden. Man sät in 20 Bln. Reihenweite (am besten im Herbst) verzieht nach einem Jahr je zwei Reihen. Ein mehrmaliges Durchpflügen im ersten Jahr erforderlich. Auf ein Hektar kommen etwa 40 Kilo Saat. Der Samen ist hartschalig und muß vor dem Säen geribt werden. Dieses kann geschehen, wenn man ihn mit scharfem Sande vermischt, in Beutel füllt und nun kräftig mit einem Schlägel bearbeitet. Der Futterwert der Waldplatterbse ist ein sehr hoher.

Milchwirtschaft.

Milchfutter. Unsere Landwirte, besonders die Milchwirte des Industriegebietes, tun alles, um die Milchzuegung in ihren Ställen zu heben, doch nehmen die Preise der Futtermittel heute unheimliche Dimensionen an. So kosten Kokostuden, die früher 18 Mark kosteten heute 80 Mark. Also mehr als das vierfache. Da ist an ein ausgiebiges Futtertüt sicher nicht zu denken, und vor Beginn des Weideganges ist keine Verlesung zu erhoffen.

Weidenpflege. Die Viehweiden bilden in diesem Jahre wieder einmal die Hoffnung der Landleute, darum führe man ihnen an Dünger zu, was man noch erhalten kann. Kainit ist ja genügend vorhanden, und auf Wiesen, die in den letzten Jahren eine Vorratdüngung von Thomasmehl erhielten, bewährt er sich auch allein sehr gut. Kann Thomasmehl mitgegeben werden, so ist die Wirkung um so besser.

Kleine Sandkase sind zur Zeit zur Verwendung ins Feld sehr gesucht, daher müssen sie in Massen hergestellt werden. Sie sind nahrhaft und bieten dem Soldaten in sehr vielen Fällen einen Ersatz für die fehlende Butter.

Weichkäse. In Wirtschaften, welche keine Schweinezucht haben, soll die ganze saure Milch zu Weichkäse verarbeitet werden. Dieser Weichkäse ist so nahrhaft, daß er Fleisch ersetzen kann.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

Senker oder Ableger von Reben erhält man, wenn man Triebe eines Mutterstodes bis unter die Erde biegt und sie (eventl. an der Stelle des neuen zu errichtenden Stodes, in diesem Falle wirken sie wie vergrünte Reben) hier in die Höhe richtet. Sie werden an der tiefsten Stelle 40-50 Bln. in die Erde gebracht und hier möglichst scharf abgecut, denn gerade an dem Knick entstehen die kräftigen und tiefsten Fuhrwurzeln. Alle anderen Wurzeln sind flacher und schwächer. Will man die Senker an eine andere Stelle bringen, so trennt man im Herbst oder kommenden Frühjahr die Verbindung und erhält nun einen neuen kräftigen Stod zum Verpflanzen.

Schleimige oder stichige Weine enthalten fast immer größere Mengen Schleim oder Essigsäure. Beim Schönen versuche man immer erst mit kleinen Mengen. Falls weder Gelatine noch Milch helfen, versuche man einmal mit Gelatine und Gerbstoff. Seltener diese Mittel auch in Verbindung nicht, so ist wenig zu hoffen mehr.

Forstwirtschaft und Jagd.

Verletzte Waldbäume, besonders solche, vom Wilde angefressen sind, sollen sich nicht überlassen werden. Zunächst schneide man die angegriffenen Stellen mit scharfem Messer glatt,

dann mache man eine Salbe von Lehm, stubladen und Käberhaaren, schmiere sie auf die verletzten Stellen und binde einen Netzen Zeug darüber.

Obst- und Gartenbau.

Baumpfähle. An den notwendigen Uebeln der Baumzucht zählt man auch den Baumfahl, der so viele Schäden hervorruft. Schon daß so viel darüber geschrieben wird, ist kein gutes Zeichen, und im Laufe der Zeit stimme ich mit einem alten Obstzüchter überein, welcher mit seinem stillen Lächeln erklärte, der beste Baumfahl sei gar keiner. Und so ist es wirklich. Ein gut gezogener Baum mit konischem Stamm braucht keinen Pfahl. Da er ohne Laub gepflanzt wird, bietet seine Krone dem Winde keinen Angriffspunkt, der stark genug wäre, ihn zu entwurzeln oder den Stamm schief wachsen zu lassen, und ist er angewachsen, so paßt er sich dem Winde an. Nur in Lagen, die besonders starken Winden ausgesetzt sind, sind Baumfahle wirklich nötig, natürlich auch dann wenn Bäume mit stärkeren Kronen verpflanzt werden.

Stielrüben. Die Anzucht der Stielrüben ist auch in diesem Jahre wieder von Wichtigkeit, u. sollte jeder Gartenbesitzer ein Feldchen ansäen. Einmal gesät, beanspruchen sie keine Arbeit mehr, liefern aber in 6-8 Wochen schon ein brauchbares Gemüse. Als Gemüse verwandt werden Stiele u. Blätter, doch werden die Blattstücken etwas abgerupft. Dann werden die Stiele fein geschnitten, abgekocht und mit Fett oder Butter oder auch mit etwas Milch angedünstet. Für ein Gartenbeet von gewöhnlicher Ausdehnung genügt für 10-20 Bsq. Samen vollkommen. Feinemann-Erfurt bezeichnet auf Seite 14 die Rüben, die sich als Nüßliel eignen. Wir empfehlen die weißen Arten. Auf den Quadratmeter kommen 2-3 Gramm Samen.

Wie viel Gartensamen sät man auf ein Quadratmeter? Fast die meisten Gartenfreunde säen zu dick, verschwenden den heutzutage teuren Samen und ernten weniger. Man sät auf ein Quadratmeter: Möhren 5 Gramm, Erbsen 10 Gr., Rübsteil 2-3 Gr., Zwiebel 1/2 Gr., Schwarzwurzel 1/4 Gr., Spinat 5 Gr. usw. je nach Größe und Schwere des Samens.

Eine sehr schöne Einfassungspflanze ist die allbekannte gelb oder braun blühende Afrikaner, auch Studentenblume (*Tagetes*) genannt. Man hat hiervon hohe und niedrige Sorten, von denen die letzteren hier in Frage kommen. Im März-April unter Glas ausgesät und wenn möglich einmal verstopft, kommen sie halben Mai, wenn keine starken Fröste mehr drohen, aufs freie Land an Ort und Stelle. Bald beginnen sie zu blühen, und von Juli bis November stehen sie im Schmuck zahlloser Blumen da, die sich gelblichend vom Grün abheben.

Vieh- und Geflügelzucht.

Stärke und Schwäche in unserem Viehbestand. Vor dem Kriege besahen wir noch einer in einem Aufsatze von Prof. Wohlmann wiedergegebenen Statistik auf 100 Einwohner 314 Rinder (davon 16,9 Kühe), 38,3 Schweine, 8,3 Schafe, 5,3 Fiegen. Mit unserem Schweinebestand marschieren wir damit so ziemlich an der Spitze der europäischen Staaten; nur Dänemark übertraf uns (mit 54,3 Schweinen auf 100 Einwohner) und Ungarn kam uns (mit einem Verhältnis von 36:100) nahe. Dagegen war unser Rindviehbestand, auf die Bevölkerung berechnet, nicht allzu groß; er blieb hinter dem Irlands, Dänemarks, der Schweiz, Frankreichs, Unarns, Hollands, Oesterreichs zurück. Kühe hatten im Verhältnis zur Bevölkerung mehr als wir: Dänemark, Irland, die Schweiz, Frankreich, Holland, Oesterreich. Ganz klar und eindringlich geht aus diesen Angaben die Notwendigkeit hervor, unsere Bestände an Rindvieh und im besonderen auch an Kühen mit allen Mitteln vor übermäßiger Abschichtung zu bewahren.

Tuberkulose des Rindes. Anstehung. Ist der eigene Bestand rein, so sorge man vor allem dafür, daß jede Anstehung von außen vermieden wird. Bei der allgemeinen Durchseuchung mancher Gemeinden ist dies unumgänglich notwendig. Niemals soll man ein fremdes Stück gleich in seinen Bestand, also in seinen Hauptstall bringen, sondern es ist anzuraten, dasselbe stets einige

Zeit, eine bis zwei Wochen, in einen besonderen Stall, sei es auch nur ein primitiver Verschlag, zu stellen, und um dasselbe genau zu beobachten. Tritt eines der früher besprochenen Zeichen ein, so scheue man die Auslässe nicht, welche die Tuberkulose verursacht, sondern verschaffe sich Gewissheit. Bestätigt sich dann der Verdacht, so fort mit dem kranken Tier aus der gesunden Wirtschaft, und das je eher, je besser. Endlich aber sei noch auf die Behandlung der Tiere, besonders des heranwachsenden Kungviehes aufmerksam gemacht. Es hat sich nämlich gezeigt, daß nicht alle Tiere (Kühe) gleich empfänglich gegen Ansteckung sind, ja, daß einzelne Tiere selbst in total verunreinigten Ställen gesund bleiben. Erhebungen, die darüber angestellt wurden, ergaben, daß Tiere, die recht naturgemäß gehalten wurden, bei deren Ernährung richtiges saures Sen die Grundlage bildete, stärkeren Widerstand leisteten, als Kühe, die aus sogenannten Schlemmwirtschaften herkamen. Kühe (auch andere Tiere), die leicht zu Katarrhen neigen, sind für d. Ansteckung am leichtesten empfänglich. Diese Tiere sollen in kalten Nächten und bei kaltem Wetter im Stalle gehalten werden, damit sie nicht durch fortwährende Erkältungen entkräftigt, leicht der Ansteckung zum Opfer fallen und so die Seuche in den Viehstand schleppen.

Sebuna der Ziegenzucht. Sieht man sich die Ziegen, die an Wegen und Triften weiden, nur äußerlich an, so sieht man, daß viel schlechtes, minderwertiges Material darunter ist, schwächliche Tiere mit vorstiehem Haar und kleinem, hartem Futter. Fragt man nach der Milchmenge, so erahnt sich, daß dieselbe nicht zwei Liter pro Tag übersteigt, ja manchmal noch nicht erreicht. Bei der letzten Viehzählung habe ich als Rähler privatim Erhebungen über die erhaltene Milchmenge angestellt, und als ich am Schluß meine Notizen verglich, da fand ich, daß von 100 Ziegen nur 10 bis 15 bis drei Liter Milch täglich liefern sollten. Das ist entschieden zu wenig, und da in den meisten Gegenden dieselbe Erscheinung zu Tage tritt, so ist eine Sebuna unieres Ziegenstandes vorzuziehen, wenigstens von großem Nutzen. Wodurch ist denn unsere Landziege, die nach ihrer Klasse gar nicht schlecht war, heruntergekommen? Nun, der Gründe sind mehrere. Unser Ziegenstand ist erstens heruntergekommen durch eine wahrhaft gräuliche Zucht. Während der Stierhalter, besonders in den letzten Jahren, streng darauf sieht, daß er einen raffeneren Bullen ganz fremder Zucht aufstellt, zieht der Bodhalter sich selbst einen Bod. Diesem, der selbst aus dem Ziegenstamme des Ortes hervorgegangen ist, wird nun in Zukunft der gesamte Bestand des Ortes wieder zugeführt. Also immer dasselbe Blut! Daher auch die schlechte Nachzucht. Hier beim Hauptfehler muß Hand angelegt werden, es müssen gute Böde aus guter Klasse von auswärts eingeführt werden, damit das Blut aufgerichtet und die Nachzucht verbessert werde. Je besser das Vorkmaterial, um so eher wird das Ziel erreicht werden. Zu empfehlen sind hier wohl die Saanenziege und die Loggenburger Geiß, welche sich durch besondere Milchergiebigkeit auszeichnen. Allerdings sind Böde dieser Rassen teurer als Böde von Landziegen, (ein feiner junger Saamenbod kostet 15 Mark), aber sie bringen diesen Mehrpreis bald ein. Also vor allem muß für gute Böde gesorgt werden.

Bienenzucht.

Bienen, die 10-12 Kilometer von ihrem Stode ausgefegt werden kehren selten oder nie in den Stod zurück. Obichon es feststeht, daß die Bienen 1/2 Stunde und noch weiter fliegen, um Honig und Pollen zu erbeuten, so liegt die beste Deutzungs doch im Umkreise eines Kilometers. Wer also zur Verbesserung der Bienenweide beitragen will, der schweife nicht zu weit ab.

Der Götterbaum, der in vielen Anlagen steht, ist eine sehr gute Bienenpflanze, deren Anpflanzung von den Bienenzüchtern nach Kräften gefördert werden soll.

Kriegskost.

Grünkohl, auch Krauskohl genannt, ohne Fett anzurichten.

Weite Flächen Landes werden alljährlich mit dem krausblättrigen Kohl bepflanzt, der allen Witterungseinflüssen traut, ja, von dem behauptet wird, daß Frost und Kälte ihm erst den eigentlichen Wohlgeschmack zu verleihen vermöchten.

In diesem Jahre, in dem Gemüse eine besonders große Rolle im Küchenhaushalt spielen sollte, scheint weniger Vorliebe für diesen Wintergewissen vorhanden zu sein. Der Grund ist in der Knappheit an Schweinefett zu suchen und zu finden. „Grünkohl muß tüchtig fett sein!“ davon sind die Hausfrauen nicht abzubringen. Bei den härteren Nutzenblättern ist das auch wirklich der Fall. So sollte man beim Einkauf von Grünkohl eine solche Menge nehmen, daß zwei Mahlzeiten daraus hergestellt werden können, eine, die man aus den inneren zarten Blättern bereitet, während die härteren Nutzenblätter das zweite Gericht liefern. Die erforderliche Menge für Person und Mahlzeit ist ein halbes Pfund. Krauskohl verträgt auch sehr gut ein- bis zweimaliges Wärmen, ohne an gutem Geschmack einzubüßen.

Die zarten Blätter werden mit dem Herz des Kohles zusammen gelassen und in leichtem Salzwasser zehn Minuten abgewellt. Dann lege man das Gemüse mit Rindfleisch- oder Schweinefleischbrühe oder mit Bratensoßentesten wieder an und läßt es weich und kurz einkochen. Als Gewürz dienen reichlich kleine Zwiebeln, auch eine Prise weißer, klarer Pfeffer, zur Bindung genügt etwas Kartoffelmehl. Geröstete kleine Pellkartoffel sind eine vorzügliche Beisgabe zu diesem Grünkohl, der trotz des Mangels an Schweinefett guten Geschmack hat.

Die härteren Blätter, gut von den Stielen gestreift, sauber gewaschen, werden in unbedecktem Topf in Salzwasser eine Viertelstunde kräftig gekocht. Dann läßt man sie auf einem Durchschlag austropfen und hackt sie fein. Inzwischen hat man Rindskalbalmen mit dem üblichen Fleischgewürz halb weich gekocht, schneidet sie nun fein und kocht sie mit dem Kohl zusammen in kurzer Brühe weiter. Eine halbe Stunde vor dem Aufragen verfocht man klein geschnittene Kartoffeln darin, so daß ein dickes, samtiges Eintopfgericht entsteht.

Süßsalate.

Um die kostspieligen Salatöle zu umgehen, werden Salate und namentlich die bald erscheinenden Grünsalate zweckmäßig mit Shrup (Rüben- oder Zuckersyrup) zu eigentlichen Süßsalaten angemacht. Der Shrup wird zu diesem Zweck mit einem kleinen Pulver gewürzt und durch Zusatz von Essig auf den gewünschten Säuregrad gebracht, worauf sowohl Grün- als auch Kartoffelsalat durch Untermischen damit angemacht wird. Ein sehr beachtenswertes Verfahren, um billige Salate aus Feldkräutern (Löwenzahn, junge Brennnesseln) schmackhaft und bekömmlich herzustellen.

Haushirtschaft.

Das Waschen wollener Sachen, Kleidungsstücke usw., welche direkt auf der Haut getragen werden, bewerkstelligt man am besten und sichersten, wenn man die getragenen Kleidungsstücke in mäßiger starker Kohlensäure Auflösung einweicht, hierauf mit Zusatz von heißem Wasser und etwas Ammoniak auswäscht und endlich mit lauwarmem Wasser abwült. Sodalösung dagegen würde wollene, weiße Waren gelb und hart machen.

Kurzer Getreide- Wochenbericht

der Preisberichtsstelle des Deutschen Landwirtschaftsrats vom 14. bis 20. März 1916.

Daß die Preisregelung für Schlachtvieh durch die Viehhandelsverbände mit großen Schwierigkeiten verbunden ist, geht aus einer Bekanntmachung des Brandenburg-Verliner Viehhandelsverbandes hervor, nach welcher täglich Anzeigen aus der Provinz Brandenburg einlaufen, wonach Händler wie auch Fleischer die festgesetzten Höchstpreise für Rinder und Schweine überhöhen, oder in irgendeiner Form (Stallgelder, Fuhr-löhne usw.) den Viehverkäufern Aufwendungen zukommen lassen, die eine Ueberdeckung der Preise enthalten. Gegen alle angezeigten Personen ist das Strafverfahren eingeleitet worden. Vom 18. März ab sind Fleisch, Fleischwaren, die aus dem Auslande eingeführt werden, an die Zentral-Einkaufsgesellschaft in Berlin zu liefern. Ebenso darf der nach dem 20. März aus dem Auslande eingeführte Käse nur durch die Zentral-Einkaufsgesellschaft in Berlin oder mit ihrer Genehmigung und der von ihr vorgeschriebenen Kennzeichnung als „Auslandskäse“ in den Verkehr gebracht werden. Wer nach diesem Zeitpunkt Käse aus dem Ausland einführt, hat ihn an die Zentral-Einkaufsgesellschaft zu verkaufen und zu liefern. Nach der Bundesratsverordnung vom 16. März ist bei gewerblichen Schlachtungen von Rindvieh und Schafen der Unternehmer verpflichtet, die Innenseite und die Abfallfette auf Verlangen des Kriegsausschusses für pflanzliche und tierische Öle und Fette G. m. b. H. in Berlin vom Tierkörper loszutrennen und an die vom Kriegsausschuß bezeichneten Schmelzen oder Sammelstellen zu liefern. Gewerbmäßige Verkäufer von Fleisch sind verpflichtet, Fettbrocken, soweit sie sich beim Verkaufe von Fleisch ergeben, auf Verlangen des Kriegsausschusses an die genannten Stellen zu liefern. Innenseite sind: Nierenfett und Fleischnieren, Darm-, Netz-, Magen-, Herzbeutel-, Brust- und Nierenfette. Abfallfette sind die beim Reinigen und Schneiden der Därme gewonnenen Fette.

Am Getreidemarkt war die Tendenz in der letzten Woche fest, aber still. Saatgetreide war wenig gefragt. Für Sommeraatroggen verlangt man 430 M Hamburg-S Hannover, für Saathaser Beseler II 460 M Salanst. und Solstein für Saatergerste Hanna 510 M Brandenburg, Runkelrüben so gut wie sandfrei notieren 2,90 M per Zentner ab Station. Am Futtermittelmarkt räumen sich die Bestände zusehends bei steigenden Preisen. Die Auswahl ist aber immer noch ziemlich reichhaltig. Es ist angeboten: Luftgetrocknete Eicheln 510 M Westf. Eichenmehl, rein 675 M Westf., Eichelfuttermehl 560 M Hamburg, Eichelhälbalmehl 520 Mark mit Sack Mannheim, Gerstenkleie 610 M wgr. Nieja, Haferkleie 490 M, Reiskleie mittelgroß 460 M mit Sack Barby, Kleiemelasse 50:50 590 M brutto mit Sack Mainz, Rübendarmmehl 30 Proz. 960 M Hamburg, Baumwollsaatfuchen 750 Mark wgr. Leipzig, Erdnüßkleie 400 M mit Sack Berlin, Sonabohnenfuchenschrot 950 M mit Sack Hamburg, Palmfuttermehl 450 M, Palmamischmehl 345 M mit Sack Mannheim, Haferfuttermehl 690 M mit Sack Hamburg, Haferhälbalmehl 485 M Duisburg u. 495 M Hamburg, Rüderrübenstamen 535 M Hamburg, Eichenbrocken 695-700 M Magdeburg, Traubenfernfuchendarmmehl 420 M Neuw. Kleesamenmehl 750 M, Strohmehl 240 M Schleswig, Futterfuchendarmmehl 28 bis 30 Proz. 575 M Mecklenburg, Fleischmehl 30 bis 40 Proz. 755 M mit Sack Hamburg, Raffras 810 M bis 815 M, Hafererlach Capeter 610 M mit Sack wgr. Lübeck, Johanneshrot 800 M Hamburg.

Ein **braver Junge** kann die Mehlgerei gründlich erlernen 1787 **Franz Becker, Sadamar.** Erfahr. Mädchen sof. od. später nach Auswärts gesucht. Lohn 18-20 M. Näheres 1906 Fischmarkt 2.

6 tüchtige Maurer sofort nach Königswinter gesucht. 1724 **Anton Bauer, Baugeschäft, Königswinter a. Rh.**

Für unser Manufaktur- u. Colonialwarengeschäft suchen wir einen kräftigen **Lehrling** mit guter Schulbildung. **Franz Siebert Söhne, Sadamar. 1793**

Ein tüchtiges 1822 **Dienstmädchen** für Haus und Landwirtschaft bei hohem Lohn und guter Behandlung für sofort nach Cambra gesucht von **Matthias Heer, Sägewerk.**

Braves Mädchen für Küche und Hausarbeit gesucht. 1751 Zu erfragen Expedition. Suche für meinen Sohn **Lehrstelle als Metzger** bei größtem Meister. Off. u. t. 1798 an die Exp.