

Nassauischer Landwirt



Anzeigen
auf dem Gebiete der Land-
wirtschaft, des Garten- u. Wein-
baues finden weite Verbreitung.
Druck und Verlag der
Simburger 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. H. Sieber.

Nr. 23.

Limburg a. d. Lahn, 8. Juni.

1916.

Konserbieren des Obstes.

3. Waldfrüchte.

Unter den Waldfrüchten reifen als erste für den menschlichen Genuß die Heidelbeeren, die als echte Waldkinder kühlende Frische mit köstlicher Würze verbinden und daher schon von den alten Germanen geschätzt und genossen wurden. Neben zahlreichen Verwendungsmöglichkeiten der frischen Beeren, so als Suppe, Brei, Kompott, Kuchenbelag usw. stehen uns auch für deren Konservierung zahlreiche Methoden zur Verfügung, von denen nachstehend die empfehlenswertesten angegeben seien:

Heidelbeeren in Flaschen ohne Kochen aufzubewahren. Die trockenen, sauber verlesenen Heidelbeeren werden in sauber gereinigte, trockene und unmitttelbar vor Benutzung geschwefelte Flaschen oder Krüge gefüllt, die sofort verkorkt und versiegelt werden. Die Flaschen sind stehend aufzubewahren. Ihr Inhalt kann später roh genossen oder als Kuchenbelag, zum Kochen von Mus usw. verwendet werden. Wo Zucker zum Einkochen fehlt ist diese Methode unter allen Umständen zu empfehlen.

Heidelbeeren in Flaschen eingemacht. Nicht überreife verlesene und gewaschene Beeren werden mit 50 Gr. Staubzucker auf eine mittelgroße Schüssel Früchte gemischt, in einem sauberen, fettfreien emaillierten Topfe aufs Feuer gebracht und unter öfterem Umrühren mit einem Holzlöffel langsam erhitzt. Sobald sie weich geworden, werden sie mittelst Trichter in reine, trockene, vorgewärmte Flaschen gut eingeschüttelt, damit kleine Hohlräume bleiben. Sobald die Flaschen gefüllt, gießt man obenauf 2 Teelöffel voll Rum, Kornbranntwein oder reinen Spiritus, verkorkt und versiegelt die Flaschen und bewahrt sie in einem kühlen Raume auf. Verwendung finden so konservierte Beeren in gleicher Weise wie die frischen.

Heidelbeergelee. Man kocht nicht ganz reife Heidelbeeren mit etwas Wasser weich, preßt sie ab und filtriert die Flüssigkeit. Auf letztere setzt man dann auf den Liter $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker zu und kocht das Ganze so lange, bis ein auf einen kalten Teller gebrachter Tropfen geliert. Durch Zugabe von Johannisbeersaft oder zerhackten unreifen Kirschen beim Kochen kann man die Gellierfähigkeit erhöhen und die an sich etwas dunkle Farbe heller machen.

Heidelbeermarmelade. Die Beeren werden gequetscht und mit etwas Wasser verfeinert zum Kochen gebracht. Hierauf werden sie durch ein Haarsieb getrieben, auf je 1 Kilo Brei wird $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker zugesetzt und das Ganze unter ständigem Umrühren ziemlich dick eingekocht. Noch warm wird die Masse in vorher ausgeschwefelte

Gläser oder Steinguttöpfe gefüllt, nach dem Erkalten mit in Weingeist angefeuchtetem Lösch- oder Pergamentpapier überdeckt und das Gefäß hierauf mit Papier zugebunden.

Nächst den Heidelbeeren bieten uns unsere Wälder Brombeeren in so überreicher Menge, daß bedauerlicherweise alljährlich viele Tausende von Kilogramm dieser wertvollen Frucht infolge Ueberreife abfallen und verfaulen und so dem menschlichen Genuße verloren gehen. Die Beeren sollten daher um so eifriger gesammelt werden, als sie zu den verschiedensten Zwecken verwendet werden können, wie nachstehende Rezepte beweisen:

Brombeerjast ohne Zucker. Die Beeren werden mit etwas Wasser aufs Feuer gesetzt, einmal aufgekocht und dann durch ein Sieb gedrückt. Der so gewonnene Saft wird dann abermals gekocht, geschäumt und auf Flaschen gefüllt, die gut verkorkt und versiegelt werden. Er hält sich jahrelang und gibt mit Wasser und Zuckerzusatz eine herrliche Limonade.

Brombeerjast mit Zucker. Völlig reife Brombeeren werden zerstampft, der Saft wird ausgepreßt und auf den Liter mit $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker verfeinert. Hierauf setzt man den Saft aufs Feuer und kocht solange, bis sich kein Schaum mehr abscheidet. Die erkaltete Flüssigkeit wird auf Flaschen gefüllt, die verkorkt und versiegelt kühl aufbewahrt werden.

Brombeergelee. Auf $\frac{1}{2}$ Kilo Saft werden 500 Gramm Zucker zugesetzt, worauf man die Masse gut einkocht und dabei sorgfältig abschäumt. Das Gelee wird noch heiß in Gläser gefüllt, die mit Pergamentpapier zu verbinden und am kühlen Orte aufzubewahren sind.

Das Konserbieren ganzer Brombeeren. Man nimmt völlig reife, große Beeren, wäscht sie und läßt sie wieder abtropfen. Auf das Kilogramm Beeren rechnet man sodann 300 Gr. Zucker, läutert diesen, gibt dann die Beeren dazu und läßt sie solange in dem Wasser kochen, bis sie weich geworden sind. Am nächsten Tage gießt man den Zuckersaft ab, kocht ihn nochmals bis zur Sirupdicke ein und gießt ihn über die inzwischen in die Gefäße eingefüllten Beeren, worauf die Gefäße zu verbinden sind.

An sonstigen Wildfrüchten kommen noch Holunderbeeren, Preiselbeeren, Hagebutten und Vogelbeeren in Betracht, für die wir Rezepte nachstehend folgen lassen:

Holunderbeermus. Man giebt die abgepressten Beeren mit Zucker nach Belieben in ein sauberes Emailgeschirr und kocht nun unter fortwährendem Rühren das Mus gehörig ein. Sehr wohlnehmend wird dasselbe, wenn man zur Hälfte Zwetschen oder Pflaumen hinzu nimmt. In

Gläsern getan und nach dem Erkalten gut verbunden, hält es sich vorzüglich.

Hagebuttenmarmelade. Man reibt die Hagebutten mit einem reinen Luche ab, schneidet die Kelchblätter ab und halbiert sie der Länge nach mit dem Messer. Hierauf entfernt man sauber die Kerne mit den daranhafteten Haaren, wäscht sie und läßt sie weich kochen. Dann wird das Wasser abgegossen und die Masse durch ein feines Sieb gerührt. Das so gewonnene Mark wird hierauf mit geläutertem Zucker (auf 1 Kilo Mark $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker) nochmals tüchtig gekocht und dann in Glästöpfe gefüllt.

Vogelbeermarmelade. Die Früchte der ehbaren oder mährischen Eberesche werden unter Verwendung von Honig, der vorher aufgekocht und gut abgeschäumt wurde, konserviert. Die Früchte werden geerntet, nachdem sie einige Fröste durchgemacht haben, worauf man sie auf einem Backblech im lauwarmen Ofen leicht überbäckt und mit Honig dick einsiedet.

Vom Harz- und Gummiflusse und seine praktische Bekämpfung.

Die gefährliche Krankheitserscheinung an steinfrüchtigen Obstbäumen ist der Harz- oder Gummifluß (Gummos), und nicht gering ist die Zahl der bisher kraftvoll wüchsigen Pflaumen-, Aprikosen-, Pfirsich-, Sauer- und insbesondere Süßkirchbäume aller Formgliederungen, die alljährlich hiervon plötzlich befallen und dann nach längerem oder kürzerem Siedtum bald völlig zu Grunde gerichtet werden. Der Entstehungsherd dieses gefürchteten Baummörders kann sowohl im festem Holze als auch in der diese umschließende sogenannte Kambiumschicht verborgen sein, hat aber immer das Vorhandensein irgend einer organischen Störung und einer inneren Wunde zur Voraussetzung. Diese können einmal hervorgerufen sein durch Hemmung des normalen Saftlaufes infolge zeitlich unrichtigen oder auch zu starken Rückschnittes, sowie durch übermäßige Zufuhr von Stickstoffreicher Düngung (Gaulche), nach welcher die zur Neubildung dienende Saftmenge kein ausreichendes Betätigungsfeld findet und sich entweder im Baume selbst als Faulstellen abgelagert oder durch Zerreißen der Zellwände einen gewaltsamen Ausweg ins Freie schafft. Sodann können aber auch Wurzelbeschädigungen und ein zu feuchter Standort auf bindigen, schweren Boden, in dem die Bäume zu kalt stehen und dauernd große Wassermengen aufnehmen müssen, die Ursache von Harzflußwunden sein, und selbst an fere Beschädigungen durch gegenseitigen Druck der Äste und Verletzungen des Stammes können solche her-

vorrufen. Gelingt dem Baume nicht, die in der Bildung begriffenen Wundstellen durch natürliches Ueberwollen noch rechtzeitig zu beseitigen, so werden die anfangs nur wenig vorhandenen Gummidrüsen durch Ausstrahlung von Säften auch in die zunächst gelegenen gesunden Zellwände weitergeleitet und im Volumen selbst vergrößert, so daß sie naturgemäß die Kambrumschicht durchbrechen und dann auch äußerlich sichtbar werden müssen. An den Zweigen, Ästen oder Stämmen treten zunächst hellgelbe u. durchsichtige Klebmassen in die Erscheinung, die sich zusehends vergrößern, nach und nach eine schwarzbraune Farbe annehmen und sich schließlich zu jenen charakteristischen Gebilden verdichten, die die charakteristischen Zeichen des Harzflusses in baumörderischer Verderbnis bedeuten und den Schrecken aller Obstbaumbesitzer hervorrufen. In ihrer chemischen Zusammensetzung enthalten diese gummiartigen Auscheidungen bezw. harzigen Ablagerungen das gewerblich und industriell nutzbar zu machende Ceratin und Arabin, das in Weingeist oder kochendem Wasser für Klebzwecke lösbar, jedoch nicht rein kristallisierbar ist. —

Aus der Erkenntnis der Entstehungsurache des Harzflusses als vorwiegende Folge eines zweckwidrigen Kulturverfahrens, ergibt sich nun ohne weiteres seine einzige erfolgversprechende Bekämpfungspraxis, indem man die ungünstigen Kulturverhältnisse beseitigt und dadurch dem Auftreten der Krankheit vorbeugend begegnet. Es ist also zunächst darauf zu achten, daß alle Steinobstbäume mehr noch wie das Kernobst nur in tiefgelegenen, grunddurchlässigen u. genügend groß aufgeworfenen Pflanzgruben gepflanzt u. diese nur in warmen und geschützten, sonnigen Lagen ausgewählt werden. Daß ferner eine tiefschneidende u. ständige Lüftung der Baumscheibe stattfindet und bezüglich Kulturboden und Düngung solche Existenzbedingungen geschaffen werden, daß die Bäume ein normales Wachstum zeigen und sich weder zu üppig noch zurückhaltend entwickeln. — Außerdem ist aber auch der Ausführung des Holzschnittes bzw. Rückschnittes eine ganz besondere Aufmerksamkeit zu schenken, und darf generell zeitlich nur dann vorgenommen werden, wenn die Bäume sich in völliger Triebruhe befinden, was also nur während der Monate November und Januar der Fall ist. Der Schnitt der krautigen Sommertriebe ist dagegen weniger gefahrlos, wenn er unter der Berücksichtigung ausgeführt wird, daß genügend Jungholz zur Ablenkung bezw. Aufnahme der gestörten oder gehemmten Saftzirkulation vorhanden bleibt. — Sollten die Bäume eine zu große Wichtigkeit zeigen, so läßt sich diese durch eine gründliche Kalkung des Kulturbodens wirksam begegnen. Der Kalk zwingt das Holz zur Festigkeit, zur ordentlichen Reife und damit zur natürlichen Widerstandsfähigkeit, befördert außerdem die Fruchtbarkeit und begünstigt die Größe und das Aroma der einzelnen Fruchtstücke. Er wird am zweckdienlichsten im Frühling oder Herbst auf der rauhen Baumscheibe in Mengen von 9 kg. pro Quadratmeter ausgestreut und sofort leicht eingehaucht. Zur besseren Entwicklung der Fruchtknoten kann die Kalkung aber auch im August ausgeführt werden. Ob als Material dieses Zweckes dann Kalkmergel, ungelöschter Kalk oder Kalkstaub wird, bleibt für die gewollte Wirkung von Kalk neben sächlich, wenn die Kalkung nur sorgsam in den Boden eingebracht wird. — Um dagegen schwaches Wachstum zu fördern, müssen die Bäume alljährlich im Herbst gründlich gedüngt und außerdem für den Winter im Bereiche der Wurzelkrone (Baumscheibe) mit einer Dungschicht abgedeckt werden, damit genügend nährkräftige Düngstoffe in den Boden dringen und später von den Wurzeln wieder aufgenommen werden können. In Ermangelung von organischen (Stall) Düngern können auch diesem entsprechende künstliche (chemische) Düngemittel — z. B. je 50 Gramm schwefelsaures Ammoniak, Superphosphat, Kainit und die doppelte Menge Thomasmehl auf 1 Omtr. Fläche, unterteilt durch 20 Gramm Chilisalpeter in zeitweisen Abständen während der Triebperiode — verabreicht werden. Am wirksamsten bleibt aber unter allen Verhältnissen der Stalldünger, wo ihm die wichtigsten Pflanzenernährungsstoffe an Stickstoff, Kali, Phosphorsäure und Kalk in weit löslicher Form und physikalisch dienlicher vor-

handen sind, als in den wenig wärmenden u. lockernden chemischen Düngemitteln.

Stellt sich aber trotz aller kultureller Vorbeugung dennoch der Harzfluß ein, so gilt als das älteste Mittel der Praxis, die sichtbaren Wundstellen bis auf das gesunde Holz sorgsam herauszuschneiden und den Baum zu einer Ueberwallung derselben zu veranlassen. Wird diese Operation rechtzeitig vorgenommen, wird sie in den meisten Fällen von gutem Erfolg gekrönt sein, und zwar um so zuverlässiger, wenn man die Wunde mit Baumwachs verstreicht oder mit einem Brei aus Lehm, Säffel und Kuhdünger auslegt. — Ein anderes Verfahren ist, die Wundstellen mit bis auf das Holz gehenden Querschnitten derart zu durchziehen, daß 20 Ztm. unter- und oberhalb der Wunde Rindenschnitte entstehen, die mit der eintretenden Ueberwallung auch die Wundstelle ausheilen. Auch die ähnliche Methode, die der Wund- und Harzflußstelle entgegengesetzte Baumseite abzuschöpfen, hat in der Praxis viele Erfolge aufzuweisen, und auch das Verfahren, ein größeres Stück Rinde im Bereiche der Ausflußstelle auszuschneiden und diese nach allen Seiten gegen die Luft frei zu legen, hat sich in vielen Fällen als äußerst wirksam für ein glückliches Heilverfahren erwiesen, indem die großen Flächen willig überwallten und keine nachteiligen Folgen im Gefolge führten. — In neuerer Zeit wird auch Schachts Obstbaumkarbolineum, und zwar Marke „A“, unverdünnt, mit gutem Erfolge gegen Harzflußerkrankungen angewandt. Hierbei werden die vordem säuberlich gereinigten, jedoch nicht beschnittenen Harzflußstellen und deren nächste Umgebung alle 10—14 Tage gründlich mit dem flüssigen Präparate überpinselt, und zwar so oft sich wiederholend, bis schließlich die ausscheidenden Gummimassen ganz eintrocknen und die Krankheitsstellen neue Ueberwallungen zeigen. Dieses Verfahren besitzt den wesentlichen kulturtechnischen Vorteil, daß es zu jeder Jahreszeit vorgenommen werden kann, während das Ausschneiden der Rinde nur im Zustande von Saftzirkulation ausgeführt werden sollte, um eine schnelle und sichere Ueberwallung der Wunde zu bewirken.

Landwirtschaft.

Delfrüchte. Zu den wichtigsten Delfrüchten, welche ausschließlich wegen ihrer ölhaltigen Samen angebaut werden, zählen der Raps, der Rübsen, der Leinotter und der Mohn. Nebenbei werden auch die Samen der beiden Gespinnstpflanzen Lein und Hanf zur Delgewinnung verwendet. Wenn die Bedeutung des Anbaues der Delfrüchte vorübergehend durch Einführung von Mineralölen, Leuchtgas und von elektrischem Licht gefährdet zu sein schien, so dürfte durch die Steigerung des Delverbrauches, z. B. bei den Eisenbahnen, und durch das Ausgeben des Anbaues von Delfrüchten in ungeeigneten Vertikalitäten diese Gefahr doch wieder mehr beseitigt sein. In wirtschaftlicher Beziehung bieten die Delfrüchte (besonders Raps u. Rübsen) eine ausgezeichnete Vorfrucht für Weizen. Außerdem gewähren sie den Vorteil, daß durch den Verkauf der Del Samen, unter Voraussetzung der Verfütterung einer entsprechenden Delkuchenmenge, — keine Mineralsalze, sondern nur Sauerstoff, Wasserstoff, Kohlenstoff, d. h. die Bestandteile des Del — aus der Wirtschaft ausgeführt werden.

Ueber das Einpflanzen des Düngers. Damit nicht wertvolle Bestandteile des Düngers bei der Verwesung dieselben nutzlos in gasförmiger Gestalt, das heißt als Ammoniak in die Luft übergeben, muß der Dünger beim Einpflanzen möglichst vollständig mit Erde bedeckt werden. Dadurch werden alle Zerlegungsprodukte vom Boden gebunden und festgehalten. Aber noch aus einem anderen Grunde soll eine vollkommene Bedeckung angestrebt werden, damit nämlich die Zerlegung des Düngers möglichst schnell und günstig eingeleitet werde. Denn durch dieselben werden ja doch die Bestandteile des Düngers in die für die Pflanzen aufnehmbare Form überführt. Was nun die Tiefe der Unterbringung betrifft, so empfiehlt es sich, bei allen wenig fruchtbaren Bodenarten, zumal solchen mit schlechtem Untergrunde, den Dünger nicht in eine zu tiefe Bodenschicht zu bringen. Zur normalen Zerlegung ist nämlich der Zutritt des Sauerstoffes der atmosphärischen

Luft unbedingt notwendig. Bei ganz schweren Böden (Ton usw.), ebenso wie bei einem trockenen Sand, vermag aber die äußere Luft nur schwer in tiefere Bodenschichten zu gelangen, daher gerade bei diesen Bodenarten eine flachere Unterbringung den Vorzug verdient. Je schwächer die Düngung, desto flacher soll sie eingepflügt werden; andererseits kann die Erdbedeckung eine um so stärkere sein, je mehr der Dünger bereits auf der Düngstätte in Verwesung übergegangen war. Nachdem der Dünger eingeadert ist, darf eine zweite nachfolgende Furche erst dann gegeben werden, wenn der Dünger sich in genügendem Maße zerlegt hat. Das muß wohl im Auge behalten werden.

Was ist der beste Boden für Luzerne und Sparsette? Ein tiefgründiger, reicher, kalkhaltiger Lehm- und Ton- oder tiefgründiger Mergelboden, aber frei von stauer Masse. Insbesondere ist ein großer Vorzug der Sparsette, daß sie selbst auf dem unfruchtbarsten Kalkfelde mehrere Jahre hindurch einen durchaus befriedigenden Ertrag liefert, sie ist eben viel genügsamer als die Luzerne. An Gebirgsabhängen besät man deshalb die oberen Stücke, welche ein wenig tiefe Ackerkrume haben, mit Sparsette, während man die tieferliegenden mit Luzerne bestellt. Die Sparsette ist eine sehr harte, widerstandsfähige Pflanze und wintert eigentlich niemals aus, während dies bei der Luzerne allerdings vorkommt. Man wähle zum Standort der letzteren daher die Südhänge, überhaupt eine sonnige, möglichst vor rauhen Winden geschützte Lage. Im übrigen muß der Boden, insbesondere für Sparsette, stets kalkhaltig sein; eine Kalkung wird schwerlich genügen, denn die Pflanzen, welche ihre Wurzeln viele Meter tief in die Erde treiben, müssen auch im Untergrunde Kalk vorfinden, wenn sie gut gedeihen sollen. Für leichteren Boden nehme man eventuell nicht gewöhnliche, sondern die Sandluzerne, welche sich jedoch nur vier Jahre lang hält, während die gewöhnliche 10 bis 12, die Sparsette sogar 20 Jahre aushauert.

Wiesen, die saures Gras bringen, ohne daß besondere Masse vorliegt, werden oft durch eine ordentliche Kalkdüngung von diesem Uebelstande befreit. Am schwierigsten sind wohl Wiesen zu bessern, die an zu großer Trockenheit leiden. Aber auch hier kann noch etwas geschehen, wenn auch nur allmählich. Hier muß eine Humusschicht geschaffen werden, die das Regenwasser gut einläßt, aber auch gut festhält und nicht gleich austrocknet. Hierzu würde ich folgendes Verfahren vorschlagen. Nachdem im Spätherbste die Wiese mit einer scharfen Wiesenegge gelockert wurde, bringe man einen Kompost darauf, der aus Erde, Torfmull und Kuhdung im Sommer gebildet wurde und walze nach dem ersten Regen kräftig darüber. Geschieht dies ein paar Jahre nacheinander, so nimmt der Torf an der Bildung der oberen Humusschicht kräftigen Anteil, besonders da in dem leichten Ruck von Kuhdung noch ein wertvolles Bindematerial dazu tritt.

Milchwirtschaft.

Milchkühe als Zugtiere. In ebenen Gegenden mit nicht allzu schwerem Boden können die Milchkühe ohne Besorgnis an den Wagen, die Karre und den Pflug gespannt werden. Es ist dieses bei der Anspannung an Zugtieren, die immer größer wird, eine gute Erleichterung für manche Wirtschaft. Wenn die Tiere nicht überanstrengt werden, soll das Milchergebnis nicht geschmälert werden.

Milchflecken. Wer viel mit Milch umzugehen hat, wird nicht ohne Spritzer abkommen, u. diese Spritzer sind recht lästig und wollen sich aus zarten Geweben nur schwer entfernen lassen. Ein gutes Mittel zur Entfernung ist das Glycerin, das in den Apotheken rein zu haben ist. Man streicht das Glycerin mit einem weichen Bürstchen in die Flecken, so daß es in den Stoff einzieht, wäscht nach zehn Minuten mit lauwarmem Wasser aus und glättet die Stelle auf der linken Seite bis sie nicht mehr feucht ist. So soll kein Zeichen des Fleckes zurückbleiben.

Nachweise der Margarine. Bei den hohen Butterpreisen liegt es nahe, daß die Butter durch Margarine verfälscht wird. Sie wird nachgewiesen durch das **Daubouin'sche** Verfahren. Bei diesem Verfahren wird die Butter in Salz-

säure gelöst und geschüttelt, bis die Säure sich nicht mehr färbt. Dann wird 0,1 Kubikzentimeter einer alkoholisches Kupferlösung zugefügt und mit 10 Kubikzentimeter Salzsäure nochmals durchgeschüttelt. Bei vorgeschriebenem Gehalt an Sesam tritt neue Rotfärbung ein, womit der Beweis der Fälschung erbracht ist.

Weinbau und Kellereiwirtschaft.

Der **Seururm** ist die Raupe des Traubenwicklers der ersten Generation. Er entsteht aus den Eiern, welche die im Frühlinge ausschließenden Schmetterlinge an die Gesehine legen. Die Räumchen fressen an den Gesehinen und spinnen sie zusammen, so daß sie trocken und ein heuartiges Aussehen bekommen, daher auch der Name Seururin. Er schadet den Trauben um so mehr, je feuchter und kühler die Witterung ist, je länger sich also die schnelle Entwicklung der Trauben verzögert. Er erhält dadurch nämlich längere Zeit zum Fressen. Ende Juni oder Anfang Juli verpuppt er sich, und Mitte Juli entsteht der Schmetterling, der sich bald ans Eierlegen gibt und nun die Stöcke mit Sauerwürmern versorgt.

Aufbewahrung und Sammlung der Weinflaschenkorken. Im Interesse des deutschen Weinbaues ist es von großer Wichtigkeit und höchste Zeit, alle gebrauchten Korken zu sammeln und sammeln zu lassen. Dieselben können ausgekocht und ausgebeißert wieder von neuem dienen. Die Menge der vorhandenen Korken ist nämlich beschränkt, und könnte dadurch ein Teil der Weine nicht auf Flaschen gezogen werden.

Erhöhung der Weinpreise. Die Weinpreise, besonders die Preise der Rotweine, haben etwas angezogen, was sicher zu begreifen ist. Der Wein ist ja bis heute von der Preiserhöhung noch beinahe ganz verschont geblieben, aber es sei in der Zeit darauf aufmerksam gemacht, daß Anzeichen vorliegen, als ob gewisse Händler auch hier ihr Schäfchen scheeren wollten, das heißt ihre billigen Käufe mit hohem Gewinn absetzen wollten. Man sehe sich also in der Zeit vor.

Obst- und Gartenbau.

Benachteiligung der Obstbäume. Mit der Anblid der Obstbäume auch im Mai eine wahre Pracht, so bieten sie, beladen mit jungem Obst, einen nicht weniger erfreulichen Anblick. Aber manchmal muß der Obstzüchter bald die traurige Wahrnehmung machen, daß die kleinen Früchte ravid und in aröheren Massen abfallen. „Da ist nichts zu machen, das tut die Hitze“, heißt es. Gut gemeint, aber schlecht ausgedrückt. Nicht die Hitze an sich bringt die Früchte zum Fallen, sondern die Trockenheit. Gerade in der Zeit, wenn die Früchte wachsen, müssen die Wurzeln ganz aetwältig Nahrung herbeischaffen, und dies können sie nur, wenn sie genügend Feuchtigkeit haben. Bei Trockenperioden ist diese nun schnell erschöpft, es mangelt an Nahrung, und die Früchte fallen ab. Dieses kann verhindert werden durch das Gießen, durch richtiges Gießen: besonders wenn dem Gießwasser etwas Düna zugefügt wird, kann man ganz außerordentliche Resultate erzielen und Qualität wie Quantität verbessern resp. vergrößern. Schon nach kurzer Zeit sieht man die wohlthätigen Folgen. Der Baum erhält ein frischeres Aussehen, das Grün der Blätter wird tiefer und die Früchte nehmen schnell zu. An Pyramiden- und Korbäbäumen kann man durch öftere wiederholte Dünggaben Früchte von ganz enormer Größe und Schönheit, also wahre Schaufrüchte, erzielen. Nun noch eins! Benutze im Sommer nie frische Gülle oder Latrinedünger. Beides sind gute Düngstoffe, aber sie müssen vergoren sein. Man stelle also ein altes Regenfaß in den Garten, ziehe einen Eimer Gülle oder Latrinedünger hinein und lasse es einige Wochen stehen. Dann hat man ein Gieß- und Düngwasser von ganz ausgezeichnete Wirkung und Kraft. Wer den Bäumen in der trockenen Zeit beisteht, der arbeitet nicht umsonst; sie werden es reichlich vergelten.

Gurkenkultur an Reifern. In den letzten Jahren hat die sogenannte Klettergurke von sich reden gemacht. Jede Gurkenart ist mehr oder minder zum Klettern veranlagt, sie bedarf es in unseren klimatischen Verhältnissen und als Freilandkultur das eine Jahr mehr, das andere weniger. In nassen Jahren sollte ihr beiviel-

weise, damit sie Klettern kann, mehr Rechnung getragen werden als wie in trockenen. Es empfiehlt sich deswegen, um die Stätte herum, wohlverweigte Reiser flach auszubreiten, über welche nun die Gurkenranken regelmäßig verteilt werden. Die Blüten kommen auf diese Weise in genügende Entfernung vom Boden, sie werden nicht besämuht, sie werden von den Insekten besser aufgesucht, der Blütenstaub kann sich regelmäßiger verteilen, und was eine Hauptfrage noch mit ist, der Boden um die Stätte verlüftet viel rascher. Die Gurke ist keine Liebhaberin von kaltem Boden, der meist von stagnerender Feuchtigkeit herkommt; sie liebt viele Feuchtigkeit dann, wenn genügend Wassermengen an den Blättern verdunsten können, sie leidet aber rasch durch Feuchtigkeit, wenn aröhere Wassermengen an den Wurzeln unbenutzt bleiben. Da schafft dann die Kultur über Reiser selbst in sehr nassen Jahren Wandel. Hat man noch die Vorsicht vor der Pflanzung begangen, die Stelle, wo die Pflanzen hinkommen sollen, auf aröhere Tiefe durch Kompost, alten Dünger, verwittertes Laub usw. recht durchlassend zu machen, so wird man, insofern man auch auf die Auswahl der Sorten achtet, welche sich für Freiland eigner, selbst bei ungenügenden Sommern noch zu befriedigenden Resultaten gelangen.

Eine schätzbare Einfassungspflanze für den Haus- und Küchenaarten ist der Lavendel oder die Spise, *Lavandula vera*, ein bekannter, niedriger, immergrüner Strauch, der in Gemüsegärten häufig und sehr gern als Waezeinfassung Verwendung findet. Man pflanzt ihn wie Buchsbaum recht schmal und die Pflanzen breitauseinandergeordnet in die scharf abgestochene Waezeinfassung. Er kommt in jedem Boden fort, gedeiht aber am besten in freier, sonniger Lage. Die Blüten sind bei unseren Frauen außerordentlich beliebt, als feines Parfüm zwischen Wäsche gelegt. Die abgestrichenen Blumen werden in den Apotheken zur Bereitung von Räucherpulver ern gekauft. In Massen angebaut, dienen sie zur Bereitung des Lavendelöls. Nach der Blüte müssen die Einfassungen stark zurückschnitten werden, ähnlich wie beim Buchsbaum, weil die Pflanzen sich sonst zu sehr ausbreiten.

Vieh- und Geflügelzucht.

Die Krätze unserer Haustiere. Die Krätze oder Räude kommt bei allen Tieren vor, am meisten jedoch beim Pferd oder Schaf. Sie wird veranlaßt durch ein kleines spinnenartiges Tier, die Krätzmilbe, das sich auf oder in der äußeren Haut ansiedelt und massenhaft vermehrt. Bei den landwirtschaftlichen Haustieren sind drei Arten von Mäudemilben bekannt, welche in Bau u. Lebensweise mehr oder weniger von einander abweichen, nämlich Grabmilben (*Sarcoptes*), Säugmilben (*Dermatocoptes*) und Hautschuppen fressende Milben (*Dermatophagus*). Die *Sarcoptes*-milbe bohrt sich in die Haut ein, saugt Blut und läßt in die von ihr onaeleaten Gänge einen scharfen, äbenden Saft einschießen, wodurch starke Hautentzündungen hervorgerufen werden. Bei der *Sarcoptes*-milbe bilden sich zuerst kleine Knötchen mit einem Haar in der Mitte. Die in der Umgebung dieser Knötchen stehenden Haare fallen nach und nach aus, und die haarlosen Stellen bedecken sich zuerst mit Schuppen, später durch die Auswüchungen mit dicker werdenden Krusten. Zu gleicher Zeit verdickt sich die Haut und legt sich in Falten, erhält auch wohl eiternde Risse. Die Milben befinden sich unter den Krusten. Die *Dermatocoptes*-räude tritt unter ähnlichen Erscheinungen auf wie die vorige, doch wählt die sie veranlassende Milbe als Wohnsit am liebsten die Schweiwurzel, die Rücken- und den Kehlaue und die innere Schenkelfläche. Die Räude der Pferde wird veranlaßt durch die *Sarcoptes* und *Dermatocoptes*-milbe. Die Hautschuppen fressende Milbe (*Dermatophagus*) veranlaßt nur lokale Räude an der Schwanzwurzel, an den Füßen und im Ohr. (Nährräude, Stehräude, Ohr-räude.) Beim Rindvieh tritt die Räude seltener auf, entweder als *Dermatocoptes*-räude, wobei sich über den ganzen Körper hin Krusten bilden, oder als *Dermatophagus*-räude, welche die Schwanzwurzel vornehmlich heimsucht. Bei den Schafen tritt die Räude fast immer als Herdenkrankheit auf. Zunächst entstehen kleine flache, juckende Knötchen von blaueber Farbe, auf welchen sich

meist kleine Bläschen bilden, sie bedecken sich bald mit Schuppen und Krusten, womit sich die geloferte Wolle abhebt. Bei geschorenen Schafen bildet sich eine dicke, trockene Kruste auf der angeschwollenen Haut. Es entstehen durch Reiben und Kraben wollelose Stellen, häufig auch Entzündung. Durch Vernachlässigung tritt häufig Abzehrung und schließlich auch der Tod ein.

Durchfall der Riegen. Bei den Riegen ist der Durchfall in den meisten Fällen eine Folge von Fehlern in der Fütterung. Erhalten die Tiere warm gewordenes Grünfutter, hartes, schlechtes Wasser, Spüllichtränke usw., so kann der Durchfall die schlimmsten Folgen haben. Aber auch organische Fehler, wie z. B. Darmgefäßwäre, können die Ursache des Durchfalles sein. Die Behandlung erfordert Schutz vor Erkältung, Vermeidung von Grünfutter und Mehl-, Kleie oder Spüllichtränken, Verabreichung von trockenem Futter und überschlaenes Getränk.

Fleischfütterung der Sühner. Haben die Sühner freien Auslauf und ein genügendes und geeignetes Revier, so finden dieselben zur Sommerzeit Würmer, Raupen, Insekten usw. genug, um ihren Fleischhunger zu stillen. Zur Winterzeit aber, und wo ihr Auslauf beschränkt und ungenügend ist, muß man denselben Fleischrationen in der einen oder der anderen Form verabreichen. Gesundes rohes Fleisch ist zweifellos aedmächtig, besteht ja doch die von der Natur den Sühner darrebotene Fleischnahrung — Rauben, Würmer, Insekten usw. — aus rohem Fleische. Gefochtes Fleisch erfüllt jedoch den Zweck ebenso gut; auch scheint dasselbe den Tieren ebenso gut zu munden wie rohes Fleisch. Die erfahrensten Geflügelzüchter erkennen Fleisch in beiden Formen für gleich wertvoll an. (Zur Reit kommen nur Abfälle in Betracht.)

Wacholderbeeren unter das Mastfutter gemischt, fördern die Verdauung und infolgedessen auch die Mast und den Wohlgeschmack des Fleisches bei Enten und Gänsen.

Bienenzucht.

Sonnenblumen und Bienenzucht. Durch den Massenbau der Sonnenblumen, der in diesem Jahre erfolgt, dürfen die Bienen bei günstiger Witterung noch eine gute Herbsttracht erhalten. Es sei aber darauf hingewiesen, daß man mit Sonnenblumenhonig auch schon schlechte Erfahrungen gemacht hat. Es wurde darüber geflaßt, daß dieser Honig schlecht und wenig haltbar sei und daher auch den Bienen schlecht bekomme. Aus eigener Erfahrung kann ich nicht berichten. Es ist aber anauroten, vor der Sonnenblumen-tracht zu schleudern, damit man den andern Honig rein hält.

Vergällter Zucker. Auf Wunsch der Bienenzüchter wurden in den letzten Jahren der Futterzucker für die Bienen nur mit reinem Sand vergällt, eine Methode, die sich gut bewährt hat. Auch sind keine Klagen der Steuerbehörden zu verzeichnen gewesen, da der Sand vergällte Zucker trotz seiner Bekömmlichkeit für die Bienen nicht zum menschlichen Genuße geeignet ist.

Frühe Schwärme waren in diesem Jahre nicht selten, und schon in den ersten Waitagen wurden solche gemeldet. Allem Anscheine nach dürfen wir ein gutes Bienenjahr erwarten.

Fischzucht.

Vom Kal. Die Entwicklung des Kals war lange Zeit in Dunkel gehüllt, und auch heute noch nicht alles klar. Schlüsse und Voraussetzungen müssen die Beobachtungen ergänzen. Zumerhin aber kann man annehmen, daß der Kal seine Entwicklung im Meere beginnt, dann als sogenannte Kalbrut in die Flüsse und Bäche steigt und hier bis zur Geschlechtsreife verbleibt. Dann wandert er ins Meer zurück und bleibt auch dort. Er wird in unsern Bächen und Flüssen also etwa 5-7 Jahre alt. Das Weibchen wird dabei ungefähr einen Meter lang und 2 bis 3 kg schwer, das Männchen bringt es nur auf 1 bis 1½ kg.

Haushilfen.

Zum Entfernen von Flecken aller Art aus Stoffen ist Bohnenwasser sehr zu empfehlen.

Weisse Bohnen werden ohne Salz weich gekocht, auf ein Pfund Bohnen rechnet man ungefähr vier Liter Wasser. Die Bohnenbrühe wird abgeseigt und nachdem sie etwas abgekühlt ist, weicht man die zu reinigenden Stoffe oder die fleckigen Stellen darin ein und wäscht dann ohne Seife. Fettflecke, Rotweinflecke in weissen oder farbigen Stoffen schwinden bei dieser Behandlung, auch Tintenflecke, wenn dieselben nicht zu veraltet sind oder von einer besonders äbenden Tinte herrühren. Seidene, wollene und baumwollene Stoffe, in Bohnenwasser gewaschen, werden wie neu, das Wasser schädigt weder die Gewebe noch die Farbe. Nach dem Waschen müssen die Sachen zweimal in blauem Wasser gespült, leicht ausgepresst und noch halbfeucht geplättet werden.

Um Gemüse aut zu konservieren, ist große Reinlichkeit seitens der ausführenden Personen, wie auch Sauberkeit des Raumes erforderlich. Im Eingemachten darf kein Mehlstaub, keine Brotkrume usw. fallen, denn solche Gegenstände sind Gärungserreger: die eingemachten Gemüse würden verderben. In einem Topfe, in welchem Fett erhalten war, dürfen Konserven nicht gekocht werden, denn durch die Hitze (bis 160 Grad C.), welche das Fett aus den Töpfen zieht, erhalten die Gemüse einen schlechten Geschmack. Kupferne, messingene und emailierte Geschirre eignen sich zum Abkochen der Gemüse am besten.

Rosenparfüm für Zimmer. Man pflichte frische Rosen und lege sie ohne Stiele in ein gut gereinigtes und ausgetrocknetes Glas mit hermetischem Verschluss, wie man es zu eingemachten Obst braucht, und über immer eine Lage Rosen u. eine Lage Sala. Nachdem man das Glas fest verschlossen hat, bewahrt man es an einem kühlen Orte auf und schon nach ein paar Wochen ist das Parfüm fertig. Will man das Zimmer mit Rosenduft erfüllen, braucht man das Glas nur eine kurze Zeit zu öffnen, man wird staunen über den Wohlgeruch, der sofort die Luft erfüllt. Durch sorgfältiges Verschließen nach dem Gebrauch kann man sich die Stärke des Duftes Monate lang erhalten.

Waschen wollener Sachen. Damit wollene Sachen in der Wäsche weder einlaufen noch filzig werden, darf man sie weder zu heiß noch kalt waschen. Man nimmt zu ihrer Reinigung am besten Wollwaschseife, die überall käuflich ist, löst sie auf und zieht und drückt die Wäsche so lange in der lauwarmen Laue, bis sie rein ist. Ein Einreiben der Wäsche mit Seife ist zu vermeiden, da sie dadurch filzig wird, auch darf man die Stücke nicht reiben. Man wült die Sachen in lauwarmem Wasser, drückt sie aus, klopft sie und hängt sie auf. Sind die Wollstücken halb trocken, so zieht man sie in ihre richtige Form und läßt sie im Schatten vollends trocknen. Sonnen- und Ofenwärme verträgt Wolle nicht. Wo keine Wollwaschseife zu haben ist, stellt man sich selber eine Seife her. Man kauft von Droguisten Olein oder Stearinöl und Salmiakgeist, von dem man 40 bis 50 Gramm in einem Eimer lauwarmem Wassers unter fortwährendem Rühren auflöst.

Für die Küche.

Saferflockenpeifen.

Mühlenpräparate aus Hafer oder Gerste, also Grübe oder Flocken können außer als Suppen oder

Brei auch zu Klößen oder Badwerk- verarbeitet werden. Am besten und einfachsten gelingt das mit den Flocken, indem man sie über Nacht in etwas gekältem kaltem Wasser weichen und anziehen läßt. Die bis anderen Tages entstandene dickeartige Flockenmasse dann gewürzt und kann unmittelbar zu Klößen geformt in kochendes Wasser geworfen und so einige Zeit gekocht, auch als mehr brot- oder kuchenartiges Gericht geschmort oder auch in Formen herausgebacken und mit einer geeigneten Suppe oder Lunte gegessen werden. Will man dertartige aus Saferarübe herstellen, so muß die letztere erst in wenig Wasser weich gekocht und der erkaltete und sehr dicke Brei noch mit Mehl zu einer weiteren genügenden Bindung für Klößen oder Braten gebracht werden. Als neuartige, aber sehr entzückende Tunke sind Badpflaumen zu empfehlen, welche gekocht und alsdann durch Einrühren einer bräunlichen Mehlschwitze aromatisch gemacht worden sind. Gegenwärtig sind Saferflocken, wenn auch in begrenzten Mengen vorhanden.

Kurzer Getreide- Wochenbericht.

der Preisberichtsstelle des Deutschen Landwirtschaftsrats vom 30. Mai bis 5. Juni 1916.

Der Zentralviehhandelsverband in Preußen hat die ihm angeschlossenen Viehhändlerverbände aufgefordert, vom 4. Juni an folgende Stallhöchstpreise für Kälber einzuführen: bis 50 Kg. Lebendgewicht 60 M., mit 50 bis 75 Kg. Lebendgewicht 80 M., mit 75 bis 100 Kg. Lebendgewicht 100 M., mit über 100 Kg. Lebendgewicht 120 M. für den Kentner. Die Preise der höheren Gewichtsklasse dürfen jedoch nur dann bezahlt werden, wenn die Tiere das Gewicht der vorigen Gewichtsklasse um mindestens 1/4 Kiloaramm überschreiten. Die Preise bedeuten gegenüber den jetzigen eine Ermäßigung um 10 bis 20 M. für den Kentner. Die Verteilungsstelle für die Kaliindustrie hat die früher festgesetzte Menge des auf die Kaliwerksbehalter für das Kalenderjahr 1916 entfallenden Ablasses von Kalifalzen für das Ausland auf 350 000 Da. reines Kali für Düngesalze mit 20 bis 22 Prozent Kali und auf 45 000 Da. reines Kali für Düngesalze mit 30 bis 32 Prozent Kali erhöht. Nach der Bundesratsverordnung vom 31. Mai dürfen vom 7. Juni ab in Gast-, Schank- und Speisewirtschaften an einer Mahlzeit nicht mehr als zwei Fleischgerichte zur Auswahl gestellt werden. Jedem Gast darf zu einer Mahlzeit nur ein Fleischgericht verabfolgt werden. Die Verabfolgung von roher oder zerlassener Butter zu warmen Speisen ist verboten. Nach der Bekanntmachung des Reichskanzlers vom 31. Mai wird bei landwirtschaftlichen Brennereien, die im Laufe des Betriebsjahres 1915/16 Kartoffeln oder Mais verarbeiten, für dieses Betriebsjahr von der vorgesehenen Erhöhung der Betriebsaufgabe um 3 Mk. vom hektoliter Alkohol abgesehen. Brennereien, die bisher Getreide nicht nur teilweise verarbeitet haben, wird gestattet, im Betriebsjahr 1915/16 Mais ohne Gefenerzeugung zu verarbeiten, ohne daß die mit einem solchen Uebergang zur Getreideverarbeitung verbundenen oder sonstige steuerliche Nachteile eintreten. Die Zentral-Einkaufsgesellschaft hat den Handel mit Käse aus Schweden u. Norwegen unter gewissen Bedingungen freige-

geben. Auch die Einfuhr von Schweizer Käse ist zunächst bis zum 31. Juli unter gewissen Bedingungen, die von der Berechnungsstelle für Schweizer Käse in München 8 zu beziehen sind, freigegeben. Der Höchstpreis für den Verbraucher beträgt 2,30 M. für das Pfund. Nach Bekanntmachung des Reichskanzlers vom 26. Mai müssen die Packungen oder Behälter für Fleisch-, Gemüse-, Obstkonserven usw. mit bestimmten Angaben über Herstellung, Inhalt, Maß, Gewicht und Kleinhandelspreis versehen sein. Der Kriegsaussschuss für Oele und Fette in Berlin macht bekannt, daß die Ablieferung der Sonnenblumenerte in der Weise geregelt ist, daß jede Station der deutschen Eisenbahnverwaltungen Sonnenblumen gegen ein Entgelt von 40 Pfg. für das Kg. entgegennimmt.

Am Getreidemarkt war die Stimmung in der abgelaufenen Woche sehr still, da das Angebot nur klein blieb. Von Saataut war nur Saatsudweizen gefragt. Sommerfaatweizen war vergeblich angeboten. Für Saatlupinen forderte man 100 Mark, für Saatsiden 92 M. und für Saatsudweizen 93 M. Pommern. Aus dem Angebot an Futtermitteln ist zu erwähnen: Eichelmehl 695 M. brutto mit Saal Holstein, Safermischfuttermehl 840 M. Hamburg, Holl. Schwarzhafermehl 690 M., Tapiokamischfuttermehl 690 M. Hamburg, Saferfchalen 420 M., Kaffeefchalen 310 M. brutto mit Saal wafr. Hamburg, Zuderfchnitzel Steffens 58 Mark mit Saal und Trodenschnitzel 47 M. per Htr. Danzig, Säffelmelasse 230 M. und Torfmelasse 200 M. Holstein.

Büchertisch.

260 Einmache-Rezepte ohne Zuder oder bei möglichst eingeschränktem Zuderverbrauch enthält das illustrierte bewährte Einmachebuch von Frau Amtsrat Rose Stolle, das bereits in 21 000 Exemplaren als bester Ratgeber für das Einmachen von Früchten, Gemüsen, Einkochen von Marmeladen, Obstpasten und Bereiten von Obst- und Beerenweinen von vorsorgenden Hausfrauen verkauft wurde. Bei der diesjährigen Zuderknappheit ist das Buch von besonderem Wert, denn Rose Stollers Einmacherezepte, bearbeitet und ergänzt von Frau Schneider-Lonner zeichnen sich durch möglichst eingeschränkten Zuderverbrauch aus, so daß jede Hausfrau auch in diesem Jahre durch Selbstbarmachung der reichen Ernte für die Obst- u. Gemüsearme Zeit vorsorgen kann, zumal die Fabrikonserven wegen des Blechbüchsenmangels und der Zuderverbrauchseinschränkung nur zu kaum erschwinglichen Preisen auf den Markt kommen werden. Neben der Billigkeit, die bei allen Rezepten durch die Verfasserin beobachtet wird, zeichnet sich das nach Rose Stollers Angaben Eingemachte dadurch besonders aus, daß bei ihm infolge Zudererparnis der prächtige Fruchtgeschmack erhalten bleibt. Soeben erschien die 7. Auflage von Rose Stollers Einmachebuch, das mit seinen 260 Rezepten die reichhaltigste Ausgabe darstellt und doch nur 60 Pfennig kostet, Porto 10 Pfg., falls direkte Aufsendung vom Verlaa Wilhelm Möller, Dranienburg-Berlin, erwünscht wird.

Bruchbänder
mit und ohne Federn in allen Größen und Formen, werden auf Wunsch auch angepaßt.
A. A. Döppes, Limburg, 3021 Brückengasse 8.

Eine gut erhaltene einspänn **Mähmaschine** mit Getreideableger steht zu verkaufen bei 3373
Adolf Horn I. in Wengenroth, Kreis Westerburg.

Zünftiges Mädchen gesucht. Näh. Exped. 3370

Wer i. Haus mit oder ohne Geschäft, ferner Villa, Gut, Mühle, Sägewerk usw. hier od. Umgegend verkaufen und vorhandenen Käufer. Interessenten zugewiesen haben will, schreibe an den Verlag des **Verkaufs-Markt**

Frankfurt a. M., Zeil 68. 1987
Besuch erfolgt kostenlos.

Kräftiger Arbeiter zum sofortigen Eintritt gesucht 3358
P. P. Cahensly, Limburg.

Sand- u. Lehmformer, Anstreicher, Maschinenschlosser, Eisendreher und **Zuschläger** für dauernde Beschäftigung gesucht. 3296
Theodor Ohl, Limburg.
Eine gute, frischemelrige **Sabrub mit Rasb** zu verkaufen bei 3367
Peter Doll, Heuchelheim.

Zuverlässiger **Maschinist** und **Kesselheizer**, mögl. gelernter Maschinenschlosser, gesucht. Schriftliche Offerten m. Zeugnisabschriften und Angabe des Militärverhältnisses unter Nr. 3295 an die Exp. d. Bl.

Suche sofort ein zuverlässiges **Dienstmädchen**, welches Haus- und Landwirtschaft versteht. 3352
Wilh. Breithecker, Oberweyer.

Ein Hausmädchen und ein **Rüchenmädchen** per sofort gesucht. Reise wird vergütet. 3351
Bahnhofs-Hotel, Bad Ems.

Wo kann **Mädchen** junges das **Weißzeugnähen** gründlich lernen? 3356
Näheres Expedition.

3-10 M. tägl. zu verdienen. welches Haus- und Landwirtschaft versteht. 3352
Wilh. Breithecker, Oberweyer.