

Nassauischer Landwirt



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

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

Landwirtschaftliches Wochenblatt.
Beilage zum „Nassauer Boten.“

Nr. 25.

Limburg a. d. Lahn, 22. Juni.

1916.

Konservern des Obstes.

4. Steinobst.

Unter den Steinobstfrüchten sind die Kirschen die ersten, die zur Verwendung reifen. Sie sind eine beliebte, aber auch erquickende und, in mäßiger Weise genossen, der Gesundheit sehr zuträglich Frucht, die auch eingemacht den diätetischen Mitteln zuzuzählen ist. Der Konservierungsmethoden gibt es sehr viele; wir führen nachstehend die empfehlenswertesten an:

Kirschsaft ohne Gärung. Völlig reife Sauerkirschen werden entstielt, mit den Steinen zerstampft und in einem Steinutgefäß unter tunlichstem Luftabschluß bei häufigem Umrühren 24 Stunden stehen gelassen. Sodann preßt man den Saft ab, setzt demselben auf jedes Kilo $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker zu und läßt das Ganze weitere 24 Stunden unter öfterem Umrühren gut zugedeckt stehen. Hierauf gießt man das Klare vom Bodensatz ab, kocht dieses, schäumt ab und füllt es noch heiß in reine, vorher ausgeschwefelte Flaschen.

Kirschen in Essig. Dunkle, vollfleischige Kirschen legt man in Einmachgläser und gießt kalten Essig, in welchem auf den Liter $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker aufgelöst wurde, darüber, worauf die Gläser mit Pergamentpapier verbunden werden. Nach acht Tagen gießt man den Essig ab, kocht ihn nochmals auf und gießt ihn erkaltet aufs neue darüber, worauf man die Gläser wieder zubindet.

Kirschelees. Man zerstampft entstielt Sauerkirschen mit den Steinen und läßt die Masse 24 Stunden in einem glasierten Geschirr stehen. Dann preßt man den Saft ab und kocht unter Zugabe des gleichen Gewichtquantums Zucker auf, wobei man gehörig abschäumt. Die abgekühlte Masse füllt man in Gläser und bindet mit Pergamentpapier zu.

Mus aus Sauerkirschen. Entstielt Sauerkirschen kocht man mit geringem Wasserzusatz gar, schüttet sie nach und nach in ein weichtmaschiges Haarsieb und treibt sie durch. Das durchgetriebene Mark wird unter Zuckerzusatz nach Belieben zur Musdicke eingekocht und in Steinguttöpfe gefüllt, die verbunden werden.

Aprikosen und Pfirsiche reihen sich der Reifezeit nach den Kirschen an. Wie die rohe Frucht so zeichnen sich auch die daraus hergestellten Dauerprodukte durch besonderen Wohlgeschmack und köstliches Aroma aus. Die nachfolgenden Rezepte lassen sich wechselseitig sowohl für Aprikosen als auch für Pfirsiche in gleicher Weise anwenden.

Pfirsich-Marmelade. Man kocht die halbierten und entsteinten Früchte in geläutertem Zuckersirup, reibt sie mit einer Holzkeule durch ein Haarsieb und kocht sie dann bei langsamem Feuer zu einem dicken Mus ein, das man wie andere Marmeladen verwahrt. Falls die Masse nach eini-

gen Tagen dünner werden sollte, muß sie nochmals eingedickt werden.

Aprikosen in Zucker. Nicht ganz reife Aprikosen werden geschält, halbiert, entsteint und mit der offenen Seite nach oben in eine Porzellan-schüssel gelegt, wobei man sie mit dem gleichen Gewicht feingemahlenem Zucker lagenweise überstreut. Nachdem sie so einen Tag gelegen haben, läßt man sie auf ganz gelindem Feuer heiß (nicht weich) werden, dann auf einem Haarsieb abtropfen, kocht den Saft dicklich ein und gießt ihn über die in Gläser gelegten Früchte. Nach acht Tagen wird der Saft abgeseigt, nochmals eingekocht und aufs neue warm über die Früchte gegeben, worauf man die Gläser wieder schließt.

Aprikosenpaste. Man nimmt reife (auch not-, hoch- und überreife) Früchte, kocht sie mit wenig Wasser bei gelindem Feuer langsam weich, treibt durch ein Haarsieb und dikt unter Zusatz von $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker auf 1 Kilo Mus ein, bis der Löffel aufrecht in der Masse stehen bleibt. Dann streicht man die Masse warm auf weißem Papier lufchenartig breit und läßt sie etwas nachtrocknen. In Tafelchen zerschnitten, hält sie sich sehr lange.

Zwetschen bilden diejenige Obstart, die angesichts der Leichtfäuligkeit u. Vielseitigkeit ihrer Konservierung wohl die meiste Beachtung im Haushalt verdient. Nachstehende Rezepte seien besonders empfohlen:

Zwetschen in Essig und Zucker (ohne Kochen). Ganz reife, schöne, große Zwetschen werden, ohne den darauf lagernden blauen Duft zu verwirbeln, lagenweise mit etwas Zimt und Gewürznelken in Gläser oder Töpfe gelegt. Zu je 2 Kilo Zwetschen nimmt man $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker und $\frac{1}{2}$ Liter guten Weinessig, läßt Zucker und Essig unter Abschöpfen etwaiger Unreinigkeiten kochen und gießt die Flüssigkeit heiß über die Zwetschen. Nach acht Tagen wird der abgeseigte Saft nochmals aufgekocht und wiederum heiß über die Früchte gegossen, worauf man die Gläser schließt.

Einlegen entsteinter Zwetschen. Die Früchte werden halbiert und entsteint. Auf 3 Liter entsteinte Früchte nimmt man $\frac{1}{2}$ Liter Weinessig, $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker, 15 Gramm Zimt und 10 Gramm Gewürznelken. Essig und Zucker bringt man in einem reinen Gefäße zum Kochen, schäumt ordentlich ab, läßt in einem Leinwandbeutel die Gewürze einigemale aufkochen und übergießt die in eine Porzellan-schüssel eingelegten Früchte mit einem heißen Zuckersirup, sie 12—15 Stunden darin lassend. Hierauf gießt man das Ganze in ein Haarsieb, kocht und schäumt den abgelaufenen Saft und kocht in diesem jedesmal so viel Zwetschen kurz auf als in einem Glase Platz haben, hebt sie aus dem Saft und füllt das Glas. Sobald alle Früchte aufgekocht und die Gläser gefüllt sind, dikt man

den Saft noch etwas ein, gießt ihn über die Früchte und schließt die Gläser.

Mirabellen konserviert man am besten auf folgende Art: Man kocht die reifen, aber noch festen Früchte in Wasser auf, aus dem man sie jedoch herausnehmen muß, ehe sie plaken, und läßt sie im Haarsieb abtropfen. Dann kocht man Zucker in Wasser zu Sirup ein und gießt diesen abgekühlt über die in Gläser eingefüllten Früchte. Nach 2 Tagen gießt man die Zuckersiruplösung ab, kocht sie ziemlich dicklich ein und setzt der lauwarmen Masse auf 1 Liter $\frac{1}{4}$ Liter Kognak zu, worauf man die Früchte damit übergießt, sodas sie bedeckt sind.

Reineklauden werden am besten zu Gelee oder Marmelade verarbeitet; eine andere Konservierungsmethode ist nicht zu empfehlen, da die Früchte sehr leicht weich werden und am schönen Aussehen verlieren. Dagegen liefern sie in der erwähnten Verwendung sehr brauchbare Dauerware.

Gelee aus Reineklauden. Die reifen Früchte werden entsteint, halbiert oder gewürfelt und, gerade mit Wasser bedeckt, auf gelindem Feuer weichgekocht. Sie dürfen dabei aber weder gerührt, noch gedrückt werden, da sonst viel Saft verloren geht. Um letzteren tunlichst rein zu erhalten, bringt man die Früchte auf ein Haarsieb und läßt ihn abtropfen. Auf 1 Liter Saft setzt man sodann 500 Gramm Zucker zu und kocht zu Gelee, das man in gut zugebundenen Gläsern aufbewahrt. Das im Haarsieb zurückbleibende Fruchtstück gibt mit Zucker aufgekocht eine gute Marmelade.

Marmelade aus Reineklauden. Reife reife Früchte werden in einem Sieb einen Augenblick in kochendes Wasser gehalten, um die Haut leichter abziehen zu können, dann entsteint, in Wasser weichgekocht und durch ein Haarsieb abgeschlagen. Auf 1 Kilo Fruchtstück werden 500 Gramm Zucker zugesetzt, worauf man das Ganze zu Geleedicke einkocht, wobei jedoch fortwährend zu rühren ist, um ein Anbrennen zu verhindern. Die Masse wird dann noch heiß in Gläser gefüllt und mit einer Holzkeule gut eingedrückt, damit keine Luftblasen innerhalb der Masse bleiben, die sonst leicht schimmeln würde. Nachdem man eine in Rum oder Spiritus getränkte Scheibe Papier obenaufgelegt hat, werden die Gläser gut verbunden und kühl aufbewahrt.

Vom Anbau des Speiserhabarbers.

Emil Gienapp - Hamburg.

Der Rhabarber ist unfraglich eines der gesündlichst bekömmlichsten und küchenwirtschaftlich wertvollsten Früh- und Treibgemüse. Wie in allen klein- und großbetrieblichen Gemüsekulturen, so ist sein Anbau auch in größeren und kleineren landwirtschaftlichen Betrieben ein gut rentierendes

Wodenerzeugnis haupt- oder nebenwirtschaftlicher Nutzung, weil er sowohl für sich in geschlossenen Plantagen wie auch als Zwischenfrucht bei Obst- und Beerenfruchtkulturen mit gleich gutem wirtschaftlichem Erfolge herangezogen werden kann. Was den Rhabarberanbau aber gerade für den Landmann empfehlenswert macht, ist der Umstand, daß derselbe einmal mit ungeschulten und mit häufig weiblichen Arbeitskräften durchgeführt werden kann, und andererseits die Erntearbeiten sich in einer Zeit vollziehen, in der die sonstigen landwirtschaftlichen Arbeiten nicht unbedingt drängen. Denn unter normalen Verhältnissen beginnt die Rhabarberernte Mitte bis Ende April, wo die wichtigsten Saat- und Landbestellungsarbeiten bereits beschafft sein sollen, und endigen Mitte Juni, wonach die ersten Wiesenarbeiten einsetzen. Sodann kommt hinzu, daß die Rhabarberernte sich hierbei widerstandsfähiger lassen, wie sie sich hierbei widerstandsfähiger zeigen, so daß sie selbst nach Zurücklegung längerer Transportstrecken und bei schwer übereinander gestapelter Schichtung immer noch ein frisches und marktfähiges Aussehen behalten. Ferner ist zu berücksichtigen, daß der Rhabarber nicht nur ein vielgehandeltes Gemüse aller inländischen, sondern auch ein leicht absehbarer Handelsartikel vieler ausländischer und namentlich englischer Märkte ist, wodurch sich seine Absatzquellen vollständig erweitern und ein Rückgang seines verhältnismäßig hohen Marktwertes durch event. Ueberproduktion in absehbarer Zeit nicht zu befürchten ist, da die bisherigen Anfuhrer auf den Märkten noch immer glatt geräumt wurden. Insbesondere trifft dies von England zu, das alljährlich ungeheure Mengen von Rhabarberstengeln aus den hamburgischen Gemüsekammern bezieht, die gar nicht immer in der Lage sind, die geforderten Mengen zu beschaffen. Sie in keinem anderen Lande der Welt ist allerdings der Rhabarber in England zu einer ausgesprochenen Volksspeise geworden, auf dessen Genuß selbst die einfachste Küche nicht freiwillig verzichtet, und ohne dessen Beigabe in irgend einer der vielen möglichen Zubereitungsformen (Budding, Kompott, Grütze, Suppe usw.) die englische Hausmannskost und mehr noch die Gerichte der besseren Küche überhaupt nicht denkbar wäre. Erfreulicherweise hat sich aber auch in Deutschland der Rhabarberverbrauch in den letzten Jahrzehnten ganz bedeutend gesteigert, und wo er früher allenfalls als heilbringendes Abführmittel bekannt und eiserner Bestand der Hausapotheke geführt wurde, ist er inzwischen ebenfalls zu einer speisewirtschaftlich hochgeschätzten Genußfrucht geworden, wodurch sich natürlich sein inländischer Verbrauch ebenfalls andauernd aufwärts bewegt und die vorhandenen Ernten, trotz alljährlicher Ausdehnung der Anbauflächen, nach wie vor leicht geräumt werden.

Wenn nun der Rhabarber im allgemeinen auch auf jedem Kulturboden wächst und unter allen klimatischen Verhältnissen gedeiht, so verlangt er im rationalen Feldbau doch einen warmen und freiliegenden Kulturplatz, dem stehende Masse fremd ist, vielmehr bodenlocker und durchlässig ist, in voller Dunnkraft steht und möglichst sandig-lehmiger Beschaffenheit sein sollte. Der wiederholte pflanzliche Aufbau mit den gewaltigen Blattmassen erfordert für die Rhabarberkulturen das Vorhandensein reicher tierischer oder organischer Nährstoffe, und das 6-7jährige Verbleiben auf ein und derselben Kulturläche stellt an diese kulturell ganz außergewöhnlich hohe Ansprüche. Neben einer gründlichen organischen ist hier noch eine eigentliche Ueberdüngung vonnöten, wobei Pflanzen gar nicht zu befürchten ist, denn je kräftiger ihre Ernährung um so üppiger ist das Wachstum der Rhabarberpflanzen und um so dicker und auch zartfleischiger sind die von ihnen gebrochenen Stengel. Die Praxis verfährt bei der Düngung in der Weise, daß auf 100 Quadratmeter Anbaufläche außer 10 Zentnern Stalldünger 0,2 Zentner 40%iges Kalisalz oder einfaches Superphosphat als sogenannter Vorratsdüngung eingebracht werden, der bei beginnender Triebbildung alljährlich 0,1 Zentner Kalisalz als sogenannte Kopfdüngung folgt und die schließlich nach der Ernte (die Stengel würden sonst einen schlechten Geschmack annehmen), sowie während der ganzen

Ruheperioden je nach Vorhandensein durch Jauchegaben verstärkt wird. — Die Anlage von Rhabarberpflanzen kann im Herbst oder Frühling geschehen. Maßgebend hierfür bleiben die örtlichen Boden-, Wetter- und allgemeinen Wirtschaftsverhältnisse. Bei nasser Bodenart ist der Frühling dem Herbst aus pflanzungstechnischen Gründen vorzuziehen, weil bei einer Herbstpflanzung die Setzlinge durch ihr Eigengewicht leicht zu tief in den Boden versinken und nicht selten den Winter über faulen. Die Pflanzweite beträgt ca. 1 Meter im Verband. Der zwischen den beträgten Wurzeln entstehende Hohlraum ist durch ordentliches Schüttein der Setzlinge gut mit Erde auszufüllen, um die Bildung von Saugwurzeln schnellmöglichst herbeizuführen. Jeder Pflanzling ist einzeln anzudrücken und so tief zu setzen, daß seine Krone etwa 5 Ztm. hoch mit Erde bedeckt ist. Bleibt die Witterung im Frühling regenwarm, müssen die Jungpflanzen wiederholt und gründlich begossen werden, denn nichts schadet der Triebentwicklung mehr, als wenn anhaltende Dürre herrscht. Bei einer Herbstpflanzung erweist sich die Praxis von großem Vorteil, um jede Pflanze einen Düngerkranz zu legen, der dem event. Auffrieren der Wurzeln und damit einer Beschädigung derselben durch strenge Frostperioden nach Möglichkeit vorbeugt. — Als Pflanzungsmaterial eignen sich am besten die aus Stockteilung gewonnenen Jungpflanzen, und zwar einmal, um reine Rasse zu pflanzen und dann auch, weil aus Samen erzeugene Setzlinge erfahrungsgemäß viele dünne und zudem noch faserige und geschmacklose Stengel entwickeln, auch bei weitem nicht die üppige Triebkraft geiziger Pflanzen zeigen, also im schließlichem Nutzwerte hinter jenen ganz wesentlich zurückstehen. Durch Beschaffung der teuren Teilungspflanzen werden zwar die Anlagekosten im Vergleich zu den billigeren Sämlingspflanzen nicht unerheblich erhöht, durch den höheren Ernteertrag und die bessere wirtschaftliche Nutzung des Produktes werden sie indessen überreichlich ausgeglichen. — Für die ordentliche Ertragsfähigkeit der Anlage ist außerdem noch die richtige Wahl der Anbauorten von entscheidender Bedeutung, da auf den Märkten in der Regel nur ganz bestimmte Rhabarbersorten handelsfähig sind. Zu diesen gehört in erster Linie der rotstielige „Queen Viktoria“, dann der „Verbesserte Viktoria“, der „Verbesserte Rotstielige“ und „Royal Albert“, deren Stengel bei zutragenden Kulturverhältnissen arm dick werden, fast Meterlänge erreichen, eine lebhaft rote Farbe haben und im Fleische ebenso hart wie überaus aromatisch sind.

Was die gärtnerische Unterhaltungspflege der Anlage anbetrifft, so dürfte dieselbe auch einem Landmanne keine besonderen Schwierigkeiten bereiten. Sie besteht dem Grunde nach im Behalten und Reinhalten von Unkraut, dann im Entfernen aller aufkommenden, im Jugendzustande übrigens wie Blumenkohl eßbaren, Blumenstiele und schließlich im alljährlichen Ungeraben und Düngen der gesamten Anbaufläche. Die Hauptarbeit erfordert natürlich die Ernte selbst, weil die gebrochenen Stengel nicht nur nach den jeweils üblichen Gewohnheiten des Marktes gebündelt, gemogen und nach Qualität (Stärke) sortiert, sondern auch auf die Marktstätten transportiert werden müssen. Im Interesse einer kräftigen Entwicklung der Pflanzen soll man davon absehen, schon im ersten Jahre nach der Pflanzung einen Ernteertrag zu erzielen. Erst vom 3. Jahre ab tritt ein normaler Abbau ein und hält etwa 5 Jahre an. Vorausgesetzt hierfür ist jedoch, daß die Pflanzen bei jedem Bruche nicht mehr als die Hälfte ihres Blattstandes verlieren und daß zwischen den einzelnen Erntezeiten eine Ruhepause von 10-14 Tagen liegt. Auch über den Junimonat hinaus sollte die Ernte nicht ausgedehnt werden, um den Pflanzen in der noch ausstehenden restlichen Vegetationszeit die Ansammlung neuer Kräfte für die nächstjährige Ernte zu ermöglichen. Ueberdies sind die nach diesem Termin gebrochene Rhabarberstiele auch schon viel zu faserig und streng schmeckend, als daß sie noch sonderlich als Gemüse begehrt würden.

Das So II und Haben einer Rhabarbernutzungsanlage stellt sich für 100 Dmtr. Anbaufläche mit 100 Pflanzen unter Annahme einer normalen

fünftägigen Erntedauer und guter Absatzgelegenheit etwa folgendermaßen:

1. Einmalige Ausgaben:

feldbaumäßige Einrichtung u. Düngung bis zur Pflanzung	7 M
für Dünger (1/2 Kuder Stall- und etwas Kalidünger)	9
100 Setzlingspflanzen zu kaufen	30 M
dieselben ordnungsmäßig zu pflanzen	5 M 51 M
 2. Alljährliche Ausgaben während der Kulturdauer:

Dünger 5 M, Wachzins 3 M, Reinigungsarbeiten, Ernte- u. Grabarbeiten 10 M gleich 18 M; mal 5 Betriebsjahre	90 M
Sierzu Nacharbeiten und Unterhaltungsarbeiten im Pflanzjahre	10 M 100 M
 3. Ausgaben für die ganze Kulturdauer demnach zusammen 151 M
- Rechnet man den Stielertrag jeder Rhabarberpflanze im Jahre auf 10 Pfund, so erbringen 100 Pflanzen zehn Zentner Stengel in einem und 50 Zentner in 5 Jahren. Den Zentner mit 4,50 M eingekauft, erbringt einen Betrag von 225 M, der die Ausgaben um 74 M übersteigt, also pro Jahr einen Gewinn von ca. 15 M pro 100 Pflanzen erbringt. Diese Rentabilitätsrechnung auf einen Hektar Anbaufläche mit 10 000 Pflanzen angewandt, würde einen Betriebsüberschuß von 1500 M ergeben, der in Berücksichtigung des nur geringen Anlagekapitals beweist, daß Rhabarberkulturen durchaus nicht die schlechtesten Bodenrenten auch im ackerwirtschaftlichen Betriebe liefern.

Landwirtschaft.

Die Richtigkeit von Saatgut ist von großer Wichtigkeit, da durch erstklassiges Saatgut die Ernten bedeutend verbessert werden. Das Richten fest ein kleines Stück Feld, einen sogenannten Ruchstücken voraus, dessen Ernte einer eingehenden, zeitraubenden und schwierigen Bearbeitung unterworfen wird. Die Bearbeitung der Ernte macht auch besondere Hilfsmittel notwendig. Der Bearbeiter muß weiterhin mit den einzelnen Sorteneigentümlichkeiten gut vertraut sein u. die Richtungsmethode natürlich vollkommen beherrschen. Ein Ergebnis einer züchterischen Tätigkeit ist auch nicht in einem Jahre zu erwarten, wie man sonderbarerweise oft glaubt; es ist eine Reihe von Jahren notwendig, um einen kleinen Fortschritt zu erzielen. Es ist mit Rücksicht auf alle diese Verhältnisse nicht zweckmäßig, ja kaum möglich, damit zu beginnen, eine Anzahl von selbständigen Ruchstücken im Lande zu schaffen. Zweckmäßig wird es aber sein, dann, wenn die Sortenbauversuche einige Jahre hindurch fortgeführt worden sind, Ruchstücken im Lande zu schaffen. Dann haben die Leiter der Sortenbauversuche einen guten Ueberblick gewonnen; einige der Leiter werden für die Sache auch Interesse gezeigt haben, und dann kann auch Hohenheim als Muster für die Einrichtung solcher Ruchstücken dienen. Dann soll die Anstalt einen neuen Kurs abhalten, diesmal aber für solche Personen, welche an den Ruchstücken die Richtigkeit durchzuführen sollen. Eine gewisse Auswahl bei der Schaffung von Ruchstücken wird gut sein, da es wertvoll ist, wenn für Gebiete, die in ihren natürlichen Verhältnissen wesentlich voneinander verschieden sind, auch einige Ruchstücken vorhanden sind. In besonderen Fällen wird die Anstalt aber auch da einreisen müssen, und zwar in der Weise, daß dort, wo eine Ruchstätte wünschenswert ist, sich aber keine geeignete Person zur Schaffung einer solchen findet, auf einer Wirtschaft daselbst die Ausleerarbeiten der Beamten der Anstalt durchzuführen werden. Als Saat-Ruchstücken werden zweckmäßig nur große Güter gewählt, da nur solche in der Lage sind, auf ihren Flächen große Mengen von veredeltem Saatgut oder Saatgut von Neuzüchtungen zu bauen und auch für viele Wirtschaften solches liefern.

Kalk und Phosphorbindung. Das Verhalten des Kalkes gegen die Kaliverbindung des Bodens im Verein mit der Förderung der Stickstoffwirkung gibt die Erklärung für die Leistung

der Ernten durch rechtzeitige Kalkung, aber die Beziehungen des Kalis und des Kaltes zueinander erklären es auch, warum in früheren Zeiten die Mergelung einerseits vorübergehend ertragsteigernd wirken konnte und im Anschluß an diese die einseitige Anwendung der Kalisalze vorteilhaft war. In Zukunft wird für die Anwendung der Kalkdüngung festzuhalten sein, daß Kali und Kalk sich gegenseitig den Blas streitig machen, und daß, wo der eine Stoff die Oberhand gewinnt, der andere weichen muß. Die Einwirkung der Kalkung auf die Phosphorsäurebindung ist die komplizierteste. Wenn man nach rein chemischen Ermäugungen Vermutungen aufstellen wollte, so wird man sagen, daß die wasserlösliche Phosphorsäure der Subphosphat bei Zusammenreffen mit Kalk verhältnismäßig am stärksten in ihren Wirkungen beeinträchtigt wird, und wenn man den Angaben von Wagner und Maerker folgt, die der Knochenmehl-Phosphorsäure beinahe die Wirkung abgesprochen haben, so müßte man folgern, daß diese letztere Phosphorsäureform durch die Kalkung kaum noch in ihrer Leistung beeinträchtigt werden kann. Die Verhältnisse liegen jedoch ganz anders. Schon Kellner und Voettcher haben festgestellt, daß die Wirkung der Knochenmehl-Phosphorsäure durch Zugabe von Kalk in Form von kohlenstoffsaurem Kalk außerordentlich stark herabgesetzt wird, während dieselbe auf nicht gekalktem Boden eine ziemlich hohe ist. Unsere mehrjährigen Versuche mit Senf und Safer und unter Anwendung von Kalk im Frühjahr, teils im Herbst haben folgendes ergeben: 1. Das Knochenmehl äußert auf einem ungeschädigten, kalkarmen Boden eine an das Thomaschlackenmehl heranreichende Phosphorsäurewirkung. 2. Gleichzeitige Kalkung beeinträchtigt die Wirkung der wasserlöslichen Phosphorsäure wenig, die der zitratlöslichen Phosphorsäure stärker, am stärksten die der Phosphorsäure des Knochenmehls. 3. Am nachteiligsten wirkt die Frühjahrskalkung mit kohlenstoffsaurem Kalk, noch weniger Herbstkalkung mit Kalk, am wenigsten Herbstkalkung mit kohlenstoffsaurem Kalk. 4. Senf und Safer bei gleichzeitiger Kalkung noch besser aus als Safer. Zu erklären sind die Einflüsse damit, daß der Kalk die Säuren des Bodens, deren Mithilfe die schwer löslichen Phosphorsäure-Verbindungen zur Lösung bedürfen, an sich bindet und so unwirksam macht.

Milchwirtschaft.

Fütterung von Saferstroh. Bei der schlechten Dauerernte des letzten Jahres mußte in diesem Frühjahr viel Stroh gefüttert werden, und auch heute wird es noch als Tränke und Vorfutter verabreicht. Zu den besten Futterstrohen zählt gutes Saferstroh. Nun ist verschiedentlich die Ansicht ausgesprochen worden, daß Saferstroh sowohl die Menge der Milch ungünstig beeinflussen als auch der Milch und der Butter einen bitteren Geschmack geben. Wie uns nun aus Schleswig-Holstein mitgeteilt wird, ist dieses nicht der Fall. In Schleswig-Holstein gibt man pro 500 Kgr. Wendgewicht täglich bis zu 4 Kar. Saferstroh und erzielt eine Butter, deren Güte landbekannt ist.

Blauer Milch (Anfrage) entsteht durch einen Pilz, der als blauer Milchpilz bekannt ist. Zuerst bilden sich bei seiner Anwesenheit auf der Milch blaue Flecken, die schnell wachsen die Oberfläche bedecken, aber auch in die Tiefe des Milchtopfes hinabsteigen und hier dieselbe Farbe verbreiten. Ausweichen der Milchammer mit scharfem Messer und gründliche Reinigung aller Geräte mit kochendem Sodawasser vertreibt den unliebsamen Gast.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

Die Herren Weingutsbesitzer und Winzer seien hierdurch an folgende wichtige Arbeiten erinnert, welche jetzt zur Durchführung kommen müssen: 1. das Auspflücken ist zu beenden. 2. Zum Schutze gegen die Peronospora ist die erste Bespritzung der Weinberge nicht länger hinauszuschieben, umso mehr, da man vor dem Festen alle grünen Teile des Stodes besser treffen kann. Es genügt eine 1prozentige Kupfervitriolkalkbrühe (1 Kgr. Kupfervitriol auf 100 Liter Wasser), als Kalkzusatz kann sowohl Marmoralkali als auch frischgelöschter, spektifischer Weichalkali verwendet werden. 3. Sind die Weinberge zur Verhütung des Oidium bei war-

mem, trockenem Wetter zu schwefeln. Der diesjährige Schwefel ist von graugrüner Farbe und besitzt nicht die gute Haftfähigkeit auf den Blättern, wie der gelbe Ventilatoridwefel. Bei bestiaem Ausstreuen des Oidium muß das Schwefeln öfters wiederholt werden. 4. Junge Weinberge mit starkem Wuchs sind sobald als möglich aufzubinden, wie überhaupt rechtzeitiges Festen, gute Bodenbearbeitung und Unkrautfreihaltung der Weinberge zu einem guten Verlauf der Blüte beitragen und vorbeugend gegen Peronospora und Oidium wirken. Bei Mangel an Heftstroh sei als Ersatz auf das in den Wäldern vorkommende blaue Pfeifengras (Molinia coerulea) verwiesen, welches auf Antrag aus Gemeinde- und Staatswaldungen unentgeltlich abgegeben wird. Schilling, Obst- und Weinbauinspektor der Landw.-Kammer.

Schnitt der Reben. Wenn wir heute über den Schnitt der Reben schreiben, so geschieht dieses, weil wir diese Arbeit hier nicht ganz überschlagen wollen. Sie wird in den nördlichen Gegenden meistens im Februar und März ausgeführt, in Ländereien mit ganz milden Wintern erfolgt er schon im Herbst oder im Winter. Der Schnitt bezweckt, das Tragholz zu verjüngen und das alte Holz in Formen (Erziehung) zu halten. Der Rebschnitt gehört zu den allerwichtigsten Weinbergsarbeiten, daher werden wir im nächsten Winter ganz eingehend darauf zurückkommen.

Vieh- und Geflügelzucht.

Ochsen und Kühe als Zugtiere. Es ist eine allgemein bekannte Tatsache, daß die Arbeit der Ochsen eine billigere ist, als diejenige von Pferden. Allerdings sind Pferde bei einer Reihe von Arbeiten, bei denen es auf größere Schnelligkeit ankommt, oder wo es sich um umfangreiche Transporte auf hartem oder schlechtem Gelände handelt, leistungsfähiger als Ochsen. Bei anderen Arbeiten wird ein Ochsengepann die Leistungsfähigkeit eines Pferdegespannes entweder ganz oder zum Teil erreichen, in gewissen Fällen dieselbe sogar noch übertreffen. Jedenfalls verwendet man im Großbetriebe meistens und mit Recht neben den Pferden auch Ochsen zum Zuge. Letztere werden umso leistungsfähiger sein, in je mehr Tagen im Jahre man sie benutzen kann, ferner je wehlicher das Gelände ist, weil in diesem Falle die Pferde ihre größere Schnelligkeit weniger entwickeln können. Zweifellos gibt es eine ganze Reihe von Gegenden in Deutschland, in denen mit den Pferden ein gewisser Luxus getrieben wird. Es sind eine Reihe von Wirtschaften vorhanden, welche vermöge ihres nur kleinen Umfanges nicht in der Lage sind, die Leistungsfähigkeit der Pferde voll auszunutzen. Unter solchen Umständen liefern die letzteren eine ganz besonders teure Arbeit, und die Rentabilität einer solch bäuerlichen Wirtschaft mäßigen Umfanges würde nicht nur unwesentlich gehoben werden, wenn man anstatt des Pferdes das Rind zum Zuge benutzen wollte. In Wirtschaften, welche noch nicht zu den ganz kleinen gehören, hält man dann Ochsen zur Arbeit, bis zu einer gewissen Größe mag das richtig sein. Allein, der Wert der Kuh als Fleischlieferant, seine Haltungskosten nur durch seine Arbeit bezahlen. Soll dies in dem erforderlichen Umfange geschehen, so muß ein nicht zu kleines Maß von Arbeiten vorhanden sein. Das ist nicht immer der Fall, und in den kleinsten Wirtschaften trifft es sicherlich nicht zu. Hier würde man weit besser fahren, wenn man auf die Ochsenhaltung verzichtet und die vorhandenen Kühe gleichzeitig zur Arbeit mit verwenden wollte. So ist die Kuh also zunächst das Zugtier der kleinsten Wirtschaften. Dies wird auch in eingehender Weise durch die Statistik belegt. Im allgemeinen wird es richtig sein, daß der Großbetrieb von den Kühen als Zugtier nur einen beschränkten Gebrauch macht; hier will man von den Tieren andere Produktionszwecke in möglichst vollkommener Weise erreichen. Dagegen kann es doch auch für größere Betriebe empfohlen werden, für gewisse leichte und gelegentliche Arbeiten, namentlich in drängender Zeit — Bestellung und Ernte — die Kühe ausschließliche zu benutzen, und sei es auch nur, um die Pferde- und Ochsenpanne für die wesentlichen Arbeiten vollständig frei zu bekommen. Man wird auf solche Weise wohl auch in diesen Großbetrieben die Produktionskosten herab-

setzen können, vorausgesetzt, daß sich die gehaltenen Schläge überhaupt zur Arbeit eignen.

Forstwirtschaft und Jagd.

Die Hainbuche kommt zwar auf allen Bodenarten fort, zieht aber einen frischen humosen Boden vor und kommt auf sauren Böden nicht zur Entfaltung. Für den Hochwald ist sie weniger geeignet, da schon mit 20—35 Jahren ihr Höhenwachstum nachläßt und sie mit den anderen Bäumen nicht fortkommt. In Eichenwäldern bildet sie ein vorzügliches Bodenschutzholz. Als Unterholz und im Niederwalde liefert sie ein gutes Brennholz. Da ihre Ausdehnungsfähigkeit sehr groß ist, kann sie oft abgetrieben werden. Gegen Schmitt ist sie nicht empfindlich, daher auch gut zur Anlage von Hecken und Lauben zu verwenden. Gut geflodrene Hainbuchenhecken sind vorzüglich. Das Laub der Hainbuche gibt ein vorzügliches Winterfutter für Bienen und Kühe, eine rentable Ausnutzung von Hainbuchenbeständen erfolgt durch den Schnitt von Esbenreibern, die mit 2—3 Pfg. pro Stück bezahlt werden.

Obst- und Gartenbau.

Die Anzucht der Strauch- oder Buschbohnen ist in diesem Jahre von großer Wichtigkeit. Ihre Hauptpflanzzeit ist der Mai, aber man kann bis Ende Juni pflanzen und gute Erträge erzielen. Die Bestellung der Bohnen richtet sich nach den Sorten. Ein altes Sprichwort sagt: Wenn die Eichen ausgeschlagen, soll man Bohnen laen, also Anfang Mai sollen die besseren Sorten, wie Heinrichs Riesen, Kaiser Wilhelm usw. gesetzt werden. Im Großbetriebe, besonders für Konservenbau, kommt es nicht auf die frühe Ernte an. Anders für den Markt: hier muß man früh an Blase sein, um Geld zu verdienen, und dann noch einmal spät. Das Früheste und das Späteste wird stets am besten bezahlt, aber es hat für den Rächter auch ein Risiko im Gefolge, wenn im Mai noch Nachtfröste folgen. Es geht allerdings immer nur die Einsaat verloren, man muß dann noch einmal frisch laen. Es wird hier zunächst die frühe, gelbe Prinzessbohne gebaut; diese kann man sehr früh laen, da sie etwas Frost verträgt. Sie liefert guten Ertrag, hinaegen lassen die Schoten viel zu wünschen übrig; sobald andere Sorten laen, ist sie wertlos, aber sie wird gut bezahlt, mit 30 M und noch mehr für den Kentner. Es folgt die weiße Prinzessbohne, diese legt man vom 25.—30. April; sie ist ebenfalls früh, bringt guten Ertrag und läßt sich auch durch die zarten Schoten als Haricots verts verkaufen. Nebenbei ist sie die beste Bohne zum Trockenverkauf. Sie lohnt sich ausgezeichnet im Winter. Auch als Windtroden im August bringt sie guten Ertrag, da sie früh ist, und zum Trockenverkauf wie zum Windtrodenverkauf eignet sich nur eine weiße Bohne. Als grüne erzielt sie 20—25 M für den Kentner. Zum Massenbau ist die beste Simrichs Riesen, zum Marktverkauf kann man die buntfrüchtigen verwenden; diese bringen meistens noch besseren Ertrag als die weißen. Eine sehr fleidrige Bohne ist Kaiser Wilhelm, die auch guten Ertrag bringt. Beide Sorten werden mit 5 M abgeschlossen. An Wachsbohnen amücht Flageolet Wachs und dann Flageolet Wachs mit weißen Bohnen zu empfehlen. Als diese Sorten laen vor Anfang Mai. Beim Massenbau soll man möglichst wenig Sorten haben. Bohnen sind in der Konservenindustrie der Valast. Sie dienen als Lockpreis für Warenhäuser und Konsumvereine; an diesem Artikel wird wenig verdient. Es wurde schon oft versucht, einen Einheitspreis zu erzielen, aber umsonst.

Behandlung der Staudengewächse.

1. Die Stauden müssen alle 2—3 Jahre geteilt u. dadurch verjüngt werden. Die Pflanzen sind dann unverwundlich und überdauern Menschenalters. 2. Die beste Laaläne, Pfingstrosen und Blorarten seit wannia Jahren, die vorher schon 20 bis 30 Jahre im Besitz meines Vaters waren. 3. Die Teilung tritt am besten direkt nach dem Abblühen ein, doch vertrauen die härteren Arten auch ein Teilen im zeitigen Frühjahr ohne Schaden. 4. Im Frühjahr muß der Boden beackert werden. Ist er erschöpft, so wird er durch Zugabe von Kompost, alter Mistbeeterde oder ganz verrotteten Düngern

aufgefrißt. 4. Hochwachsende Stauden müssen früh angedüngt werden. Der stütende Stod sei grün angestrichen und nach Möglichkeit verdeckt. 5. Bei Trockenheit gieße man alle 3-4 Tage einmal tüchtig durch. Ein oberflächliches Ueberbrauen hat keinen Zweck, es schadet oft mehr als es nützt. 6. Geht man nicht auf Samenzucht aus, so schneide man alle welkenden Blumen und Blütenstände ab. Man verlängert dadurch den Blütenstiel mancher Arten ganz erheblich. Auch werden die Stauden durch dieses Abschneiden für das nächste Jahr sehr bekräftigt; denn die Ausbildung der Früchte und Samen erfordert, einen nicht geringen Aufwand an Kraft und Stoff, der sonst eben den neuen Knospen zugewandt werden kann. 7. Nicht ganz winterharte Stauden werden leicht gedeckt, doch soll das Deckmaterial niemals die Luft absperrern. Auch soll man dasselbe nicht zu trieb befruchten und es stets wegräumen, der eiserne Bestand des Gartens, den Rahmen, darstellen. Die einjährigen Pflanzen können dann passend eingeschoben werden, sie sollen speziell durch ihre Artenzahl und Verschiedenheit die nötige Abwechslung in das Gartenbild bringen.

Vieh- und Geflügelzucht.

Anlage von Schweineställen. Man hüte sich, den Stall, die Wände und den Boden ganz massiv aus Beton und Eisen herzustellen. Beton eignet sich nicht für Schweineställe, da Zement zu kalt und feucht ist. Zement läßt sich in den Ecken an Pfeilern verwenden, die Wände werden aber am besten aus Brettern, Stangen oder Brügeln hergestellt, die wiederholt mit Kalkmilch angestrichen werden müssen. Damit die Schweine nicht zu viel daran nagen, muß man dafür sorgen, daß es ihnen nicht an Holzstücke, Gartenerde usw. fehlt. Sie werden dann nicht mehr viel herumtragen, wenn sie ihren Appetit nach solchen Stoffen befriedigen können. Der Stallboden und der Stallgang sollen aus Klinker- oder Backsteinen hergestellt werden. Das Gefälle soll etwa 2 Ztm. betragen gegen den Stallgang zu. Im Winter kann man auf die Sadstein- oder Klinkerboden einen dünnen Bretterboden anbringen, der bei der warmen Jahreszeit wieder entfernt wird. Wärme u. Trockenheit ist eine Hauptfrage für das Wohlbefinden der Schweine im Winter. Wenn dieses fehlt, so kann die Schweinezucht nicht gedeihen. Manchmal werden auch an der Innenwand der Umfassungsmauer Verordnungen aus Holz angebracht, um das Eindringen der Kälte zu verhindern. Bei der Anlage des Schweinestalles ist darauf zu achten, daß die Fronten nicht zu lang werden, die der Wetterseite ausgelegt sind. Am besten ist es, wenn sie im Quadrat ausgeführt werden. Auch dürfen sie nicht zu hoch sein. Zu viele Türen und Fenster sind von Nachteil, ebenso Abzugslöcher am Boden und kleine Türen, die einen direkten Ausgang vom Koben ins Freie ermöglichen. Diese können im Winter sehr schwer so fest verschlossen werden, daß das Eindringen der kalten Luft verhindert wird. Die ganze Stallanlage soll nach der Wetterseite hin durch Gebäude oder Hecken geschützt sein. Zweckmäßig ist es, wenn der Schweinestall sich direkt an einen Rindviehstall anschließt und dieser mit einer Türe direkt verbunden wird. Bei kalter Witterung kann durch Öffnen der Verbindungstüre warme Luft eindringen. Sehr ratsam ist es, wenn am Blake nicht abwart werden muß, um einen eigenen Fütterungsraum herzurichten, damit die Schweine parkenweise gemeinsam gefüttert werden können. Es haben dann

die Tiere entweichende Bewegung, was für sie sehr wichtig ist. Auch kann man an diesem Platz Gartenerde, Düngung etc. ausschütten, von dem die Schweine mit großer Gier fressen.

Fremdkörper im Innern des Kindes. In der neueren Zeit, seitdem die Handhackschneidmaschinen verwunden sind, kommen vielfach Fremdkörper im Innern des Kindes vor, die oft den Tod herbeiführen. Es wäre deshalb anzuraten, den Stubenbesitzer nicht auf die Miststätte zu werfen, sonst gelangen gefährliche Gegenstände mit dem Dünger auf die Wiese und kehren mit dem Dünger in den Stall zurück und in das Futter der Tiere. Man findet deshalb fast bei jeder Schlachtung in der Haut, d. i. die zweite Magenabteilung, eine Anzahl gefährlicher Gegenstände, wie kleine Nadeln, Eisenteile usw. Oft kommt es nun vor, daß diese Gegenstände die Magenwand durchbohren und gegen die Herzbeutel- und Herzerkrankung mit unheillichem Ausgang ein. In seltenen Fällen wandern die Gegenstände in die Bauchhöhle und führen durch Eiterung den Tod herbei. Auch ist es schon vorgekommen, daß diese wandernden Gegenstände in der Nabelgegend zum Vorschein kamen, ohne tödlichen Schaden zu bringen. Die Entfernung von Nadeln oder Drahtstücken und anderen Gegenständen ist zwar im allgemeinen nicht üblich, aber schon oft mit Glück von Tierärzten ausgeführt worden.

Fahrbare Hühnerhäuser. Um seine Geflügelzucht möglichst nutzbringend zu gestalten, sollte der Landwirt seine Hühner auf seinem Hofe und in seinem Garten an das fahrbare Hühnerhaus gewöhnen, indem er den Platz desselben häufig wechselt. Sind die Tiere eingewöhnt, dann soll er zur Zeit der Ernte das Haus auf seine Stoppelfelder fahren, damit die Hühner alle ausgefallenen Körner und die vielerlei Insekten und Würmer auflesen und fressen, die hier zu finden sind. Da das Haus die nötigen Nester zum Legen enthält, so können die Bewohner desselben wochenlang draußen bleiben, sich selbst ernähren und dabei den Acker durch ihre Exkremente düngen, und der glückliche Besitzer hat eigentlich nichts weiter zu tun, als täglich die Eier abzurufen und den Platz des Hauses nach Bedürfnis zu ändern.

Bienenzucht.

Simbeeren als Bienennährpflanzen. Ich bin glücklicher Besitzer einiger Simbeerecken und habe daher täglich Gelegenheit, zu sehen, in welchem Maße diese Pflanzen besogen werden. Die Pflanzen werden von Morgen bis Abend bestäubt. Eine Biene löst die andere ab, und ihr Verweilen auf den Blüten zeigt, daß sie auch noch immer Beute findet. Da der Simbeerstrauch nun auch sonst so viele Borzäge hat und selbst da angesiedelt werden kann, wo sonst kein Strauch mehr Nutzen bringt, so ist er zur allgemeinen Verbreitung geeignet. Alle Bienenzüchter sollen Sträucher anziehen und verichtenen. Für Gartenliebhaber, welche die Simbeere nicht anpflanzen, weil sie zu stark wuchert, beschaffe man die Sorte Chafers Colossal. Diese Sorte bringt sehr große und feine Früchte, macht aber keine Ausläufer. Diese Sorte ist sehr beliebt und sollte im Interesse unserer Bienenzucht und unseres Gartenbaues stark vermehrt werden.

Auffessen der Bienenböcker. Wer seine Bienenböcker noch nicht aufgefressen und speziell auf Sommertraag eingestellt hat, darf nicht länger säumen, es ist nun die höchste Zeit, daß die Königin vom Sommerraum abgesperrt wird.

Kurzer Getreide-Wochenbericht
der Preisberichtsstelle des Deutschen Landwirtschaftsrats vom 6. bis 19. Juni 1916.

Der Zentralviehhandelsverband in Preußen hat neue Richtpreise für Rindvieh festgesetzt, die am 18. Juni in Kraft getreten sind. Die Preise stufen sich nicht wie bisher nur nach dem Lebendgewicht, sondern auch nach der Qualität der Schlachttiere ab. Der Stallpreis für ausgemästete oder vollfleischige Ochsen und Kühe bis zu 7 Jahren, Bullen bis zu 5 Jahren und Kälber beträgt 110 M für den Zentner Lebendgewicht, mit 10 M Zuschlag für bestausgemästete Tiere (Fettträger). Für ausgemästete Ochsen und Kühe über 7 Jahre, für Bullen über 5 Jahre und für angefleischte Ochsen, Kühe, Bullen und Kälber jeden Alters schwanken die Preise von 75 Mark bei einem Lebendgewicht bis zu 51% Zentner, bis zu 100 M bei einem Lebendgewicht von über 10 Ztr. Der Stallpreis für geringe genährte Rinder einschließlich Kresser beträgt 70 M für den Ztr. Vom 10. Juni ab dürfen Kartoffeln nicht mehr verfüttert werden. Ausnahmen dürfen nur für Kartoffeln bewilligt werden, die sich zur menschlichen Ernährung eignen. Trockenkartoffeln dürfen bis zum 15. Aug. an Pferde bis zu 2 1/2 Pfund, an Quarkühe bis zu 1 1/4 Pfund, an Zugochsen bis zu 1 1/4 Pfund und an Schweine höchstens bis zu 1/2 Pfund täglich verfüttert werden. Durch Verordnung vom 8. Juni ist der Milch- und Butterverkehr neu geregelt. Danach müssen die Molkereien, welche bereits 15 Prozent ihres Absatzes an die Zentral-Einkaufsgesellschaft abzuliefern hatten, 50 Prozent der im Vormonat hergestellten Buttermenge abgeben. Vom 1. Juli ab wird diese Lieferungsverpflichtung auch auf die Molkereien erstreckt, bei denen 1914 50-500 000 Liter Milch oder eine entsprechende Menge Rahm eingeliefert wurden. Vom 1. Juli ab dürfen Molkereien Butter nach der Orten innerhalb des Deutschen Reichs mit der Post oder Eisenbahn nur gegen vorherige Einsendung eines Bezugsscheines verschicken. Die Gemeinden über 5000 Einwohner haben bis zum 1. Juli den Verkehr mit Speisesetten in ihrem Bezirk u. den Verbrauch zu regeln. Besitzer von Milchkuhen, die im Mai 1916 Milch an eine Molkerei geliefert haben, sind verpflichtet, die Milch auch künftig an die bisherigen Abnehmer zu liefern. Vom 5. Juni ab sind die Höchstpreise für verschiedene künstliche Düngemittel noch weiter erhöht worden. Die stärkste Erhöhung haben die Preise für Phosphatdünger und deren Mischungen erhalten. Am Getreidemarkt war die Tendenz in den letzten acht Tagen sehr rubig. Saatartikl! blieben unbeachtet. Angebote sind davon Saathafers zu 475-500 M, Saaterste zu 500-520 M ab Inlandstation. Für Saatkuchweizen verlangt man 7 1/4 und für Sporgel 20-25 M per Zentner Thon. Weizen unter 2 Ztr. eingeführt wird zu 227 M und Roggen zu 196 M ab Rheinstation angeboten. Aus dem Angebot in Futtermitteln sind zu erwähnen: Safermischfutttermehl 820 M, holl. Schwarzhaferfutttermehl 580 M, Tapiokamischfutttermehl 670 M, Saferichalen 420 M, Kehlmehl gar. rein 695 M mit Sad Solstein, Balmamischfuttter 400 Hamburg, Reisskleie 365 M mit Sad, Madschhüllen 310 M, Kastanienschrot 560 M, Kastanischalenmehl mit 3 Broz. Säffel denaturiert 350 M mit Sad Hamburg, Balmischmehl 45/40 Proz. Br. u. Fett 725 brutto mit Sad Hamburg, Spelzpreumehl 330-390 M je nach Beschaffenheit, Spelzpreumehl 310 M bis 320 M Hamburg, 290 M Württemb. Stat., Strohmehl 200-220 M, Torfmelasse 210-220 M ab weiff. Station, 70:30 220 Mark mit Sad Solstein.

Ich bin Abgeber von
Heidekraut
für Streu- und Futterzwecke in
100-200 Zentner Ladungen.
Fordern Sie, bevor Sie anderweitig kauf., m. billig. Angeb. ein.
Arthur Diekmann, Hamburg 39.

Tüchtiger selbst ändiger Bäcker
auf sofort gesucht. 3562
Frau Jak. Schmidt, Billmar.

Junge Leute
als 3572
Hilfsheizer
für Dampfrollen gesucht.
Maschinenfabrik Scheid, Limburg.

Sauberes, ehrliches
Dienstmädchen
für Hausarbeiten gesucht.
Näh. in der Exped. 3579

Maschinist
für Betonmaschine
und elektr. Binde sofort
gesucht. 3586
Schmiz, Bauführer,
Weißblechwerk, Wiffen.

Einen tücht. älteren, militärf. Schuhmachergesellen für dauernd gesucht. Näher. zu erfahren bei 3576
Jos. Kahn, Lederhandlg., Hadamar.

Rheumatis
Sicht-Ischias-Nerven?
Leidende können durch unser Naturprodukt Divinal von ihren Dualen und Schmerzen befreit werden. Auskunft kostenlos. 1819
Bayr. Divinal-Werl,
München D 116

la. Waschpulver
(ohne Seifentarte)
vorzüglich reinigend. Enthält keine schädlichen, die Wäsche zerstörende Bestandteile. Garantiert frei von Chlor.
9 Pfd. Postfäcken franko, Nachnahme Mk. 4.95, bei Mehrabnahme Preisermäßig.
Wilh. Fischer, Essen,
Rahstr. Nr. 21. 3448