

Nassauischer Landwirt



Anzeigen
auf dem Gebiete der Land-
wirtschaft, des Garten- u. Wein-
baues finden weiteste Verbreit.
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.
Verantw. Redakteur: Dr. M. Zieber.

Nr. 33.

Limburg a. d. Lahn, 17. August

1916.

Rentiert die Neuanlage einer Kleintier- zucht zur Jetztzeit?

Ernährungsfragen stehen heute im Vordergrund des Interesses und haben im Verein mit der auch staatlicherseits betriebenen Förderung einer Erhöhung der Fleischherzeugung bewirkt, daß, wie die Statistik lehrt, die Zucht der Kleintiere, speziell der Kaninchen und Ziegen, die vor dem Kriege von Jahr zu Jahr zurückging, durch den Krieg in Deutschland plötzlich zu großem Ansehen gekommen ist. Auch der Geflügelzucht, die zu Beginn des Krieges bedauerlicherweise ganz bedeutend eingeschränkt worden war, erwachsen in letzter Zeit zahlreiche neue Freunde. Nicht minder ist der Schweinehaltung — soweit eine solche möglich ist — weiteste Beachtung zu schenken, da gerade die Erzeugung von Schweinefleisch im Kleinbetrieb von größter Wichtigkeit ist.

Im allgemeinen liegt die Bedeutung der Kleintierzucht in der Versorgung des eigenen Haushaltes mit Milch, Eiern, Fleisch usw. und in der darin begründeten Entlastung des allgemeinen Marktes, dann aber auch in der sofortigen und restlosen Verwendung von Abfällen aus Küche und Haushalt, sowie in der volkswirtschaftlichen Erziehung der Tierhalter, die aus ihren Erfahrungen heraus zu einem Verständnis für wirtschaftliche Fragen und landwirtschaftliche Produktionsverhältnisse gebracht und von einseitiger Beurteilung bewahrt werden.

In Erkenntnis all dieser Vorteile hat sich deshalb der Kleintiermarkt in einer Weise zu heben begonnen, die als höchst erfreulich anzusehen war, doch haben sich mit der wachsenden Nachfrage nach Zuchttieren allmählich auch hier Zustände eingeschlichen, die nicht nur unwürdig sind, sondern auch geradezu zwingen, von der Neueinrichtung einer Kleintierzucht zur Jetztzeit dringend abzuraten.

Wer sich noch zu Beginn des Vorjahres mit Kaninchen, Ziegen oder Zuchtgeflügel zu annehmbaren Preisen versehen konnte, wird sich von der Rentabilität seines Betriebes nicht enttäuscht sehen und kann sich glücklich preisen, daß er sich diesem Betriebe zugewandt hat. Wer aber heutzutage, sofern er nicht in der Lage ist, auf den einen oder anderen befreundeten realen Züchter zurückzugreifen, von dritter unbekannter Seite eine Zuchthäsin, die vor dem Kriege um 8–10 M. zu haben war, um den heutigen Marktpreis von 25–30 M., einen Kammeler um 50 M., eine Ziege, die vor dem Kriege 30 M. kostete, jetzt um 120–130 M., oder ein junges Begehuhn um 8–10 M., wie jetzt gefordert, kaufen wollte, der könnte unter keinen Umständen mit einer Rentabilität seiner Zucht rechnen, da die Anlagekosten nicht nur ungerechtfertigt hohe sind, sondern auch die Anlagewerte mit Beendigung des Krieges einen bedeutenden Sturz erfahren werden,

der durch die Erträge während der Kriegszeit nicht ausgeglichen werden kann.

Zudem ist aber auch mit dem ganz bedeutend erhöhten Preise der nicht ganz zu entbehrenden Weisfuttermittel zu rechnen und mit den mitunter höchst kostspieligen Fehlschlägen, welche dem Anfänger in der Kleintierzucht nicht erspart bleiben.

Allgemein zur Neuanlage von Kleintierzuchten raten, heißt daher mehr Schaden als Nutzen stiften, denn dadurch, daß wir die Zahl der Anfänger in der Kleintierzucht erhöhen, steigern wir gleichzeitig die heute an sich schon unerwünschten Preise für Zuchtmaterial, ohne dabei Gewähr für dessen rentable Ausnützung und die darin liegende Steigerung der Fleischherzeugung zu besitzen.

Günstiger liegen momentan die Verhältnisse hinsichtlich der Mast von Jungschweinen, nachdem die Ferkelpreise in letzter Zeit nicht unerheblich gefallen sind und der Staat für Beschaffung preiswerter Kraftfuttermittel durch die Kommunalverbände einigermaßen vorgesorgt und obendrein erklärt hat, daß er die von kleinen Leuten gemästeten Schweine nicht zugunsten der Kommunalverbände enteignen, sondern zwecks Selbstversorgung in dem Besitz dieser Leute belassen wird.

8 Hühnerzüchter versucht die Eier- träge zu erhöhen.

Infolge der Fleischknappheit sind Eier ein sehr begehrter Artikel, sowohl bei der Stadt- wie Landbevölkerung. Letztere, schwer arbeitend und in Ermangelung der Hilfe aus den Haus-schlachtungen, brauchen die Eier für ihren eigenen Bedarf, und nur in seltenen Fällen, wenn ihnen zu den bereits fabelhaft hohen Preisen noch höhere geboten werden, lassen sie sich zur Abgabe von Eiern bereit finden. Viele Hühnerhalter in Städten und besonders auf dem Lande haben wegen Futtermangels ihre Hühnerbestände vielfach ganz aufgegeben oder durch Abschachtung derart vermindert, daß selbst der Eierbedarf in ländlichen Kreisen nicht mehr ausreichend ist. Unsere Bezugsquellen vor dem Kriege, vorwiegend Rußland, das 72 Millionen Kilogramm im Jahre 1913 einführte, sind verstopft, und die 67 Millionen Kilogramm, die wir in demselben Jahre aus Oesterreich-Ungarn bezogen, decken in kaum ausreichender Weise den eigenen Bedarf, zumal der russische Vandalismus Galizien, die Hauptbezugsquelle für Deutschland, den dortigen Hühnerbestand vollständig vernichtete. Die übrigen Länder, die etwa 16 Prozent einfuhrten, sind auch auf das Mindestmaß beschränkt worden. Die Eier werden nicht nur während des Krieges, sondern auch noch längere Zeit nach demselben hoch im Preise bleiben; es ist deshalb eine Pflicht gegenüber dem Vaterlande und im eigenen Interesse des Besitzers gelegen, Mittel und Wege

zu finden, um den heimischen Hühnerstand mindestens auf die frühere Höhe zu bringen, zumal das feindliche Rußland die Ausfuhr der Eier nach Deutschland nicht so bald aufnehmen werden wird.

Unsere in Aussicht stehende reiche Getreide-, Kartoffel- und Rübenenernte, die auch hoffentlich gut eingebracht wird, dürfte, wenn auch Roggen, Weizen und Hafer nicht verfüttert werden darf, Gerste als Viehfutter verwenden, die von den Hühnern besonders gern genommen wird. Außerdem werden den Knollen- und Wurzelgewächse, sowie das in mehr als genügender Weise zur Verfügung stehende Grünzeug den Hühnern reichliche Nahrung geben. Unter dem Grünfutter steht die Brennnessel mit an erster Stelle, die feingehackt unter das Viehfutter zu mischen ist; auch Klee ist ein sehr nährstoffreiches Futtermittel, besonders, wenn er jung ist und in diesem Zustande zur Verfütterung kommt. Der junge Stoppelflee soll zu diesem Zwecke gewonnen, getrocknet, fein geschnitten und in aufgebühtem Zustande als Winterfutter dem Weisfutter beigemischt werden. Er wie die Brennnessel kann bis zu einem gewissen Grade als Ersatz für Körnerfutter dienen. Um die Eiererträge zu erhöhen, schütze man die Hühner vor bevorstehenden Mauerzeit vor den Unbilden der Witterung während derselben. Geschieht dies, so wird die Mauerzeit abgekürzt und die Vegetationszeit im Spätherbst setzt früher ein. Um die Mauerzeit weiter zu verkürzen reiche man den Tieren Futter, das die Hauptbestandteile der Federn enthält. Diese sind Stickstoff, Kalk, Kieselsäure, Phosphor usw. Diese Stoffe sind mehr oder weniger stark im Fleisch- und Fischmehl, sowie in Knochenmehl, Fett, das auch zur Federbildung erforderlich ist, im Mais enthalten. Wenn auch diese genannten Futtermittel sehr hoch im Preise stehen, so sollten sie doch in diesem Jahre, um der Eiernot zu steuern und bei den hohen Eierpreisen verabsolgt werden. Bei der diesjährigen Ausmusterung des Hühnerbestandes gehe man diesmal etwas milder vor. Hühner, die sonst nach dem dritten Legejahr dem Messer überliefert wurden, gönne man noch ein Jährchen zur weiteren Eierlegung. Gute Eierlegerinnen sind bekanntlich solche Hühner, die in der Mauerzeit rasch ihre Federn verlieren und das Federkleid schon nach wenigen Wochen wieder angelegt haben. Um gute Nachzucht zu erzielen, nehme man von diesen im Frühjahr die Eier zur Brut. Der Eierertrag wird auch erhöht durch gründliche Reinhaltung des Hühnerstalles. Sitzstangen, Fußboden, Decke und Wände sind wiederholt zu säubern; die Ritzen sind zu verstreichen und Wände und Decke mit Kalk, dem Chloralkali oder Kreolin zugelegt wird, zu überstreichen. Wer in dieser Weise seine Hühner füttert und pflegt, kann reichere Eiererträge erwarten.

Landwirtschaft.

Eine neue Nutzpflanze.

Kurzeit werden an vielen Orten Deutschlands unter den verschiedensten Verhältnissen Einbürgerungsversuche mit der peruanischen Reismelde, gewöhnlich peruanischer Reis genannt, gemacht. Daß die Pflanze bei uns gedeiht, ist durch ihren langjährigen Anbau in deutschen botanischen Gärten zwar erwiesen, aber es handelt sich jetzt darum, sie in großem Maße nutzbar zu machen. Denn sie stellt, wie das Institut für angewandte Botanik in Hamburg bemerkt, eine ganz ausgezeichnete Nutzpflanze dar, von der in Südamerika Millionen Menschen fast ausschließlich leben. Die Pflanze — lateinisch *Chenopodium Quinoa* — gleicht unserer gewöhnlichen Gänsefußmelde, nur wird sie fast 2 Meter hoch und zeichnet sich durch einen sehr starken Samenanfang aus. Der Nährwert der Samen ist sehr hoch. Er übertrifft bei weitem denjenigen von Mais, Buchweizen, Hirse u. anderer Getreidearten. Er enthält u. a. 19,18 v. S. Stickstoffsubstanz und 4,81 v. S. Fett. Der Stärkemehlgehalt beträgt 46,10 v. S., der Zuckergehalt 6,10 v. S. In Peru wird der Same sowohl als Mehl, wie in ganzem Zustand mit Milch oder Wasser gekocht, genossen. Der Same hat etwa die Größe des Reiskorns. Er schwillt beim Kochen mit Wasser ähnlich wie Reis, den er allerdings an Nährwert weit übertrifft, stark auf. Mit dem Gebrauch des Samens sei die Nutzbarkeit der Reismelde keineswegs erschöpft. Die jungen Blätter bilden als Spinat ein geschätztes Gemüse; außerdem diene die junge Pflanze zur Mast von Schweinen und Rindern, während der Samen das denkbar beste Geflügelfutter darstelle. Die Kultur der Reismelde könne der deutschen Geflügelzucht außerordentlich zu Hilfe kommen. Die Reismelde gedeiht in Peru noch in Höhen bis zu 4000 Meter, in denen Roggen und Weizen längst nicht mehr reifen. Bei der Kleinheit des Samens, von denen etwa 6000 auf 1 Gramm gehen, genügen 30 Gramm = 18 000 Körner zur Bestellung eines Morgens. Diese geringe Saatgutmenge wird außerordentlich zur raschen Einführung der Reismelde in Deutschland beitragen. Die Pflanze hat eine nur 4-monatige Vegetationsdauer, ist einjährig und muß im Abstand von 50 bis 60 Zentimeter gepflanzt werden, da weiter Zwischenraum, Licht und Luft zur Erzielung bester Samenpflanzen unbedingt erforderlich sind. An die Bodenbeschaffenheit stellt sie wenig Ansprüche.

Nährhaftes Heu. Um nahrhaftes und schmackhaftes Heu zu erhalten, ist neben dem Zeitpunkt des Mähens auch die Methode der Heugewinnung von wesentlichem Einfluß. Für die Aufbewahrung müssen die Futterkräuter, welche für die Winterfütterung bestimmt sind, in einen haltbaren Zustand übergeführt werden, und das geschieht dadurch, daß man einen großen Teil des in den grünen Pflanzen enthaltenen Wassers verdunstet läßt, wodurch die verschiedenen Zersetzungsvorgänge verhindert werden, welche sonst eintreten würden und bei zu feucht eingebrachtem Heu zum Schaden des Viehlers auch häufig eintreten. Die grünen Pflanzen enthalten zwischen 75 und 85 Proz. Wasser, während das Heu nur 13 bis 16 Proz. enthalten darf; es müssen somit circa 70 Proz. Wasser verdunstet. Die Wasserverdunstung geht bekanntlich um so rascher vor sich: 1. je höher die Temperatur, 2. je trockener die Luft, 3. je größer die Oberfläche und 4. je größer der Luftzug ist. Während wir an den beiden ersten Faktoren nichts ändern können, haben wir die beiden letzteren bis zu einem gewissen Grade in der Hand, und es ist eine, allbekannte Tatsache, daß das Heu um so rascher zum Einführen wird, je dünner und loser die Pflanzen auf dem Felde liegen, und dies können wir bis zu einem gewissen Grade ausüben bringen. Je schneller das Verdunsten des Wassers vor sich geht, desto weniger Nährstoffverluste werden eintreten, da Heu, welches des öfteren vom Tau oder Regen durchfeuchtet und nachher von der Sonne wieder gebleicht wird, bekanntlich seine Farbe und seinen aromatischen Geruch mehr oder weniger verliert und außerdem viele wertvolle, lösliche Nährstoffe ausgelaugt werden.

Winterharter Roggen ist von großer Bedeutung für den Ausfall der Ernte. Wer zu klagen hat, denke in diesem Jahre an Saatwechsel. Hierbei nehme man auf die Winterfestigkeit ge-

bürende Rücksicht. Nach eingehenden Versuchen hat von einer Reihe von Roggenforten neben dem Johannisroggen, der aber für den Anbau im großen weniger in Betracht kommt, der Pirnaer die größte Anpassungsfähigkeit an das Klima bewiesen. Er ist in seinen Hauptgebieten, in Pommern, Brandenburg, Posen und im Königreich Sachsen, auf leichten Böden, die den Blachfrösten im höchsten Grade ausgesetzt waren, sehr gut durch den harten Winter gekommen und verdient deshalb die größte Beachtung. Auf den Pirnaer Roggen folgen in der Winterhärte nach den obengenannten Erhebungen der Schlanstedter und dann erst der weit verbreitete Pettküser. Jedenfalls spricht diese Erfahrung, welche uns die große Lehrmeisterin Natur gegeben hat, mehr und deutlicher als alle Anbauversuche. Es erscheint deshalb als Pflicht, nicht nur auf jenes Ergebnis klar und unverblümt hinzuweisen, damit es bei der diesjährigen Herbstbestellung noch berücksichtigt werden kann, sondern auch darauf, daß aus dem Pirnaer Bezirke stammender Roggen als Pirnaer verkauft wird, der natürlich jene Eigenschaften nicht besitzen kann. Wer sich vor derartigen Täuschungen schützen will, beziehe den Pirnaer Roggen unmittelbar oder durch gewissenhafte Händler von der Zucht- und Verkaufsgenossenschaft für Pirnaer Saatroggen. Schließlich bemerken wir noch, daß der Pirnaer Roggen späte Saat recht gut verträgt, daß also mit dem Bezuge desselben jetzt noch nichts veräumt ist.

Kalk und Mergel. Die Verwendung des Kalkes oder Mergels muß den Bodenverhältnissen angepaßt sein, und es gibt recht mannigfache Umstände, die bei Kalkung und Mergelung zu berücksichtigen sind. Es ist deshalb nicht möglich, alle wichtigen Gesichtspunkte, besonders über die praktische Verwendung des Kalkes und Mergels und deren Erfolge hervorzuheben. Es sei daher hingewiesen auf die Anleitung, welche uns der Geheimrat Prof. Dr. A. Orth-Berlin in seinem Büchlein „Kalk- und Mergeldüngung“ gibt. Die Frage, zu welchen Früchten Kalk und Mergel zu verwenden sind, ist dahin zu beantworten, daß man immer für einen reichen Kalkvorrat im Boden zu sorgen hat und den Kalk zu allen Früchten anwenden kann, da man Kalkdüngung gewöhnlich auf einmal für eine längere Reihe von Jahren zu geben pflegt. Besonders dankbar für eine Kalkdüngung sind Hülsenfrüchte und Klearten. Wegen der mechanischen Wirkung des Kalkes und Mergels hat man ganz besonders darauf zu achten, daß derselbe trocken dem Acker einverleibt und durch Eggen usw. gründlich mit dem Acker vermengt wird.

Milchwirtschaft.

Gute Milchkuhe sind selten sehr fett, doch darf man deshalb nicht annehmen, daß jede magere schmächtige Kuh nun auch immer eine gute Milchkuh sei. So nehmen heute noch manche, besonders ältere Landleute an, daß die kleinen, teilweise verkümmerten Kühe im Verhältnis zur verzehrten Futtermenge die meiste Milch lieferten. Dieses ist nicht der Fall, denn die schweren Niederungsschläge sind bei richtiger Fütterung den leichteren Tieren nicht nur gleich, sondern meist überlegen. Wohl geben z. B. die leichteren Höhenrassen eine fettreichere Milch als die schweren Niederungsrassen, was aber wieder durch das Futter bedingt wird. Wohl haben besonders ergiebige Milchkuhen manchmal flache, schmächtige, sogenannte kuhheftige Stierhaken. Endlich darf auch ein feiner Kopf mit feinem Gehörn als ein gutes Milchzeichen betrachtet werden.

Das beste Milchfutter ist das saftige Gras guter Weiden, welches der Kuh zudem auch noch alles gibt, was zur Erhaltung des Körpers nötig ist. Im täglichen Futter einer Milchkuh von 1000 Pfund Lebendgewicht sollen enthalten sein: 24 Pfund Trockenmasse und darin an verdaulichen Stoffen 2,5 Pfund Eiweiß, 12,5 Pfund Stärkemehl und Rohfaser und 0,5 Pfund Fett. Das Stallfutter muß durch Zubereitung möglichst verdaulich und schmackhaft gemacht werden.

Milchtafeln sollten in feiner rationeller Wirtschaft fehlen. Sie können ganz einfach gehalten sein, und mit 8 Rubriken ist leicht auszukommen. Erste Rubrik: Name des Wochentages, die zweite enthält das Datum, die dritte, vierte und fünfte die Bezeichnung: morgens, mittags und abends, die sechste Rubrik das Gesamtergebnis der

drei Melkungen und die letzte bleibt für besondere Bemerkungen reserviert.

Weinbau und Kellereiwirtschaft.

Schwefeln der Weinberge. Das Schwefeln der Weinberge besteht aus einer feinen Bestäubung der Reben, Blätter und Blüten usw. mit Schwefelpulver. In Gegenden, wo der Mehltau auftritt, soll die vorbeugende Bestäubung schon vor der Blüte vorgenommen werden. Die Bestäubung wird im August und je nach Bedarf noch öfter wiederholt. Diese Bestäubungsart hat sich überall bewährt und dürfte heute auch überall zur Anwendung gelangen. Die Wirkung des Schwefels ist eine zweifache, eine chemische und eine mechanische. Die chemische besteht in der Abtötung des Pilzes durch schweflige Säure, die mechanische in der Erstickung desselben.

Gipfeln der Weinstöcke ist in diesem Jahre besonders wichtig, weil das nasse Wetter einen sehr starken Trieb begünstigte. Durch das Gipfeln muß der Sonne der Zutritt zum Boden erleichtert werden. Auch kann die Sonne dadurch besser durch das Laub dringen und die Trauben erreichen. Die Reife der Trauben und des Holzes wird dadurch beschleunigt. Am besten gipfelt man, wenn die Triebe sich ungefähr bis zur Mitte gebräunt haben, also ungefähr Mitte bis Ende August.

Simbeerwein. Auf 1 Kilogramm Früchte kommen 1,3 Liter Wasser und 400 Gramm Zucker. Bei Dessert- oder Tafelweinen wird der Zuckergehalt auf 500 bis 700 Gramm erhöht.

Forstwirtschaft und Jagd.

Sühnerjagd. Beim Ausüben der Jagd ist in diesem Jahre damit zu rechnen, daß viele Kinder in den Feldern beschäftigt sind u. daher größte Vorsicht am Plage ist. Kein Schuß darf abgegeben werden, ehe man sich überzeugt hat, daß das Schußfeld frei ist. Dasselbe ist bei der Waldjagd in Bezug auf die Beerenjäger zu beachten. Bei einem Straffalle wurde in der Urteilsbegründung besonders hervorgehoben, daß es Pflicht des Jägers sei, in diesen Zeiten besonders vorsichtig zu sein. Der Jäger habe sich nach der gegenwärtigen Lage zu richten, und dürfe nicht verlangen, daß ob seiner Liebhaberei wichtige Arbeiten Schaden litten. Auch das Beerenjammeln sei für weite Volkskreise recht wichtig.

Obst- und Gartenbau.

Die Kultur der Endivien ist der des Gartenjalates ähnlich. Sie lieben einen warmen und lockeren Boden und reichliche frische Düngung. Gegen sorgfältiges öfteres Bedecken sind sie sehr dankbar; jedoch muß daselbe unterbleiben, wenn sich die Blätter am Boden ausbreiten. Regelmäßiges und reichliches Begießen macht das Gemüse zart und wohlschmeckend, wie auch die verschiedenen anderen Salatgewächse durch intensive Bewässerung an Güte und Zartheit zunehmen. Ein den Endivien eigenes Kulturverfahren ist das Bleichen. Man wendet es an, um die Blätter möglichst zart zu erhalten. Wenn die Pflanzen soweit gediehen sind, daß sich die Herzblätter vollständig entwickelt haben und die äußeren Blätter anfangen, sich auf dem Boden auszubreiten, so werden sämtliche Teile der Blattrosette mit Naftlaabst oder anderem geeigneten, also nicht einschnellenden Bindematerial lose zusammengebunden. Dasselbe muß aber bei trockener Witterung geschehen. Durch die Umhüllung der äußeren Blätter werden die inneren gebleicht und zarter. Zur Erreichung dieses Zweckes sind etwa 14 Tage nötig. Man verbraucht die gebleichten Endivien entweder frisch oder hebt sie für den Winter auf, indem man die Pflanzen aushebt und an einem frostfreien Orte wieder einschlägt. Dieses Bleichverfahren ist schon vor einigen Jahrhunderten angewendet worden, denn Camerarius erwähnt selbiges schon in seiner Bearbeitung des Matthiolus und erörtert, daß dasselbe für den Eskariol benutzt wurde. Heute noch wird es vielfach angewendet. Die Ausfaat des Endivienjammels erfolgt je nach der Zeit, in welcher das Gemüse verbraucht werden soll. Meistens beginnt man mit der ersten Ausfaat im Juni und läßt bis Ende August wöchentlich eine andere folgen. Man sät breitwürfig oder in Reihen ins freie

Land und verdünnt die Pflanzen, nach der auf-
gegangenen Saat. Auch ist es vorteilhaft, die Pflanz-
chen zu verjegen und sie alsdann in Reihen und
Abstände zu bringen, wie solche für die Hauptkul-
tur zweckmäßig erscheinen.

Scharfe Gartengeräte. Der Bauers-
mann weiß: „Wer auf schmiert, der auf fährt“,
und jeder Gärtner von Beruf oder Gartenfreund
sollte dieses Sprichwort auch kennen. Nicht „auf“
oder gar umgeschmierte Wagen fahren sich insolge
der zunehmenden Achsenreibung immer schwerer;
ihre Fortbewegung wird daher den betreffenden
Ragieren unverhältnismäßig teuer. Schließlich
unmöglich. So erweist es auch dem Menschen,
wenn es mit stumpfen, verrosteten Geräten ar-
beiten, hacken, schaufeln, sägen oder schneiden will.
Scharfe Geräte machen die sonst schwere Arbeit
geringfügiger zum Vergnügen. Wie nötig
braucht man nicht a. B. beim Ausheben von jun-
gen Bäumen, Sträuchern usw. einen scharfen
Spaten! Rein für immer bleibt er nur einmal
nicht! Ein Schleifstein und eine weite Person
zum Drehen ist auch nicht bei jedem gleich zur
Stelle. Aus dieser kleinen Not kann man sich
auf einfache, billige Weise dadurch helfen, daß
man sich aus irgend einer Eisenhandlung eine 3
Zentimeter breite Stahlseile kauft. Damit lassen
sich die stumpfsten Spaten, Hacken, Schaufeln usw.
in wenigen Minuten fast haarsträubend feilen. Wo
man Arbeitszeit und Geld sparen will, soll man
es tun.

Vieh- und Geflügelzucht.

Die Ausnutzung alter Stiere. Die
meisten Stiere werden viel zu früh geschlachtet.
Auf diese Weise kommt man aber nicht recht zur
Kenntnis der Tüchtigkeit u. Vererbungsstärke
des Stieres, da die Nachkommen noch nicht er-
probt sind, wenn der Stier seinen Weg in das
Schlachthaus bereits hinter sich hat. In den
Nachkommen erkennt man aber erst eigentlich die
Güte des Stieres. Schöne Stiere soll man daher
mindestens solange behalten, bis man sich aus den
Nachkommen ein Urteil bilden kann. Stiere aber,
welche selbst nicht nur gut und vollkommen sind,
sondern ihre Vorfahren auch auf ihre Nachkommen
sicher vererben, soll man möglichst lange zurucht
verwenden, denn je älter der Stier wird, desto
besser wird er seine guten Eigenschaften auf die
Nachkommen übertragen können. Je länger
dann ein und derselbe Stier zurucht verwendet
wird, desto ausdauernder und gleichmäßiger
wird auch dessen Nachzucht sein. Die Ursachen
des jährlichen Wechfels der Stiere können wohl
häufig auftreten, sind aber stets selbst verschuldet.
Solange der Stier als Futterverbraucher betrach-
tet wird, ist es auch gar nicht anders möglich, als
daß er zu schwer und zu träge wird. Wirkliche,
äußerliche Erfolge werden erst möglich sein, wenn
man sich entschließt, für den Nutzwert der
Stiere möglichst hohe Aufwendungen zu machen,
in welchem Falle sich aber die nur einjährige Sal-
tung schon aus rein wirtschaftlichen Gründen ver-
bieten wird. Der Nutztier braucht ausreichende
Bewegung im Freien und kräftiges, aber nicht
massiges Futter. Er ist nicht wie ein Mastochs
oder wie eine Kuh, sondern eher ähnlich wie ein
Pferd zu ernähren. Rinta 2 Kilogramm Safer mit
2-8 Kilogramm Strohhafer und 12-15 Kilo-
gramm Heu dürfen das richtige Futter für den
Nutztier sein. (Während des Krieges muß man
allerdings etwas variieren damit sein.) Die nö-
tige Bewegung wird am besten durch die Verwen-
dung des Stieres zu mäßiger Auarbeit herbeige-
führt; es ist dies auch das beste Mittel, um der
Bösartigkeit vorzubeugen.

**Ein Gaudterfordernis einer je-
den Viehweide,** besonders aber jeder Kobl-
weide, ist das Vorhandensein von gutem Wasser
in derselben. Ist man gezwungen, dasselbe her-
anzuführen, so ist dies stets nur ein unzulänglicher
Notbehelf, da bei den heutigen, immer schlechteren
Leuteverhältnissen es leicht vorkommen kann, daß
die Zufuhr einmal eine unzureichende ist und die
Tiere Durst leiden müssen, und daß ein solcher
ständiger Arbeitsaufwand mehr Geld kostet, als
wie mancher, ohne zu rechnen, denkt. Genat die
Weide an einen Bach oder Fluß, so ist sorgsam da-
für zu sorgen, daß die den Tieren ausnahmslich
Stellen keine Gelegenheit zu Verletzungen bieten,

und ein sicheres, bequemes Hinein- und Heraus-
gehen ermöglichen. Natürlich muß auch gesorgt
werden, daß die Tiere, welche lieber und besser
schwimmen, als wie mancher alaubt, nicht die
Grenze überschreiten und so allerlei Unfug und
Schaden anrichten können. Am besten erscheint
es, wenn innerhalb der Weide ein Teich mit
festem Untergrunde, genügendem, wenn auch
stehendem Wasser und nach verlaufenden Ufern be-
legen ist, der neben der Befriedigung des Durstes
den Tieren auch ein fleißiges, bequemes und ge-
fahrloses Baden ermöglicht. Auf jeder Weide soll
weiter den Tieren außer einem einfachen Schup-
pen als Unterschlupf noch ausreichende Gelegen-
heit, Schatten aufzufinden, durch Bäume oder
Beden geboten sein, damit sie sich jederzeit nach
Gefallen und Bedürfnis vor den allübenden Son-
nenstrahlen, vor Ungewitter und vor Regen und
Sturm zu schützen in der Lage sind. Kerner sind
noch erforderlich: passend ausgewählte Gräser und
Futterkräuter u. eine dauerhafte, möglichst wenig
kostspielige und dabei tunlichst ungefährliche Ein-
friedigung.

Entennutzen. Eine Ente wird fast ohne
Auslagen und Mühe schlachtreif, man braucht ihr
nur 8-10 Tage zulest in engem Raum, Mast-
futter zu reichen, so haben wir einen sehr guten
Braten. Den ganzen Tag sucht die Ente ohne
Rast und Ruhe nach Futter. Man gebe ihr ge-
wöhnlich gekochte Kartoffeln, mit Kleie und Milch
angemengt, sowie alle Gemüseabfälle, zuweilen
auch Brot, Maischrot, zur Vergewaltigung auch Safer.
Mastfutter besteht aus Safer und Brot, Gemüse-
abfällen und Maischrot, Quark und Brot, so viel
sie mag, und immer ein gutes, frisches Wasser.
Beim Auslaufen suchen sie sich Grünfutter selber,
im Winter reichen man ihnen öfters Möhren, Kohl,
Rübenblätter usw., abends gebe man 15-20 Gr.
Körnerfutter pro Kopf, wie dies den Nutztieren
überhaupt sehr gut ist. Mals ist auch ein gutes
und nicht teures Körnerfutter. Ein sehr stärkes
des Futter, das auch zum Wachstum sehr beiträgt,
sind Kleingeldmittene Kleinschäballe, roh oder ge-
kocht, die Enten lieben sie sehr. Nunan Enten u.
Seaganten mischt man öfters etwas phosphorsäuren
Kalk ins Futter, für die Jungen zur Knochenbil-
dung, für die Alten zur Bereitung der Eierschale.

Vienenzucht.

Soniaertraa. Von einem Soniaertraa
war in diesem Jahre in den meisten Gegenden gar
nicht zu reden. Es mußte beinahe zwei Monate
lang noch aufgefüttert werden. Aber trotzdem läßt
der Vienenfreund den Mut nicht sinken. Drei
vier gute Wochen können noch viel gutmachen.
„Durchhalten“ muß auch hier die Losung sein,
Durchhalten im kleinen und großen muß den Sieg
bringen.

Vienenrassen. In jedem Jahre gehen
Berichte über einzelne Vienenrassen durch die Rei-
tungen, die auf Einzelerfahrungen und Beob-
achtungen zurückzuführen sind und als Einzelfälle
keinen Wert haben. Die Vienen müssen der Ge-
gend angepaßt werden. Für Gegenden mit Spät-
tracht, mit Buchweizen und Heide ist die schwarm-
lustige Krainer Biene vorzüglich. Für Gegenden
mit Früh- u. Mitteltracht dürften sich die deutsche
und die Kalliner Biene besser bewähren. Was für
seine Gegend paßt, muß ein jeder ausprobieren.

Gute Soniapflanzen erkennt man
leicht am starken Anfluge der Vienen. Findet man
solche Pflanzen, die noch nicht allgemein als Sonia-
pflanze bekannt sind, so notiere man sie und be-
sonders auch die Blütezeit, dadurch kann man im-
mer weitere Lücken unserer Soniaertraa ausfüllen.

Fischzucht.

Fischzucht. Wenn der Fischereiberechtigte
für die Reinhaltung seines Fischwassers eintritt, so
verdient er dabei die Unterstützung aller Anwoh-
ner. Viele Fabriken alauben ihre stinkenden Ab-
wässer ohne weiteres dem nächsten Bache aufzuleiten
zu können, dann sind sie dieselben auf die billigste
Weise los. Ob sie dadurch stundentweit den Bach-
lauf und die Luft verpesten, ist ihnen gleich, wenn
sie nur hohe Gewinne erzielen. Der Fischereibe-
rechtigte wird solche Verunreinigungen am ersten
feststellen, er leidet ja auch den ersten Schaden.

Er muß sofort die nötigen Angaben und Anzeigen
machen und auch den zuständigen Landrat an-
rufen. Wenn die Fabriken Abfälle haben, so sol-
len sie auch sorgen, daß sie dieselben auf eine Weise
unterbringen, daß sie anderen Menschen nicht
lästig werden; es darf auch etwas kosten, denn die
meisten Fabriken verdienen mehr als genug.

Für die Küche.

Allerlei Kriegsrezepte.

Die deutsche Hausfrau muß jetzt viel ernstlicher
als früher über die Ernährungsfrage nachdenken.
Sie hat es nicht leicht, mit dem, was erreichbar ist,
den Tisch zu bestellen und die einzelnen Gerichte
nahrhaft zu gestalten. Auch die durchaus gebotene
Abwechslung ruft manchen sorgenden Gedanken
hervor. Da mögen denn die nachfolgenden, alten
und neuen Rezepte die mühsame Sache erleichtern.
Quark (Käsefuchen.) Thüringer Rezept.

Rutaten zu diesem nicht teuren, sehr wohl-
schmeckenden Kuchen sind die folgenden: 500 Gr.
frische, in Scheibchen geschnittene Äpfel oder gute,
weiße Äpfel. Die Dotter von drei Eiern, von
denen das Weiße zu Schnee geschlagen wird, unge-
fähr 125 Gramm Zucker (der bedauerlicherweise
kaum erhältlich ist im Augenblick), 500 Gramm
frischen Quark (weiße Käsemasse), für 10 Bg.
Vanillin, zwei gehäufte Eßlöffel voll Kartoffel-
mehl, ein Backpulver, eine Zitrone.

Die Äpfel läßt man, nachdem sie mit dem
Zitronensaft beträufelt und mit etwas feinem
Zucker bestreut sind, eine kleine Zeit stehen. Wäh-
rendem verreibt man den Quark nach und nach
mit den übrigen Rutaten, gibt schließlich die Äpfel
und zu allerletzt den steifen Schnee dazu u. bringt
die schneidige Masse sofort in die gut ausgeformte
Kuchenform. Der delikate schmeckende, sehr saftige
Kuchen muß eine Stunde bei nicht zu harter Hitze
backen. D. Thenn.

Wie man ranzige Fett wieder genuss-
fähig macht.

Wenn auch, wenigstens im Haushalt, wohl sel-
ten die „großen Vorratsmengen“ an Fett so wert-
vollem Fett die Schuld tragen werden, daß sie
manchmal Verbrauch ranzig werden, so wird es doch
bei der Sparlichkeit, zu der wir jetzt gezwungen
sind, im Sommer vorkommen, daß Fett und But-
ter durch Ranzigwerden dem Verderben entgehen-
gehen, ehe diese Fette voll aufgebraucht sind. Dies
wird im Haushalt besonders bei Rohbutter vor-
kommen, die wir als billige Butter oft schon im
bedenklichen Zustande nachkaufbringen. In der
Küchzeit ist es aber notwendig, daß jedes Nah-
rungsmittel für den Genuß brauchbar bleibt oder
brauchbar gemacht wird. Deshalb sei im nach-
stehenden ein Rezept angegeben, das in „Reichs-
kräften“, die von der Allgemeinheit weniger gelesen wer-
den („Amtliche Zeitung des deutschen Reichs-
verbandes“ und „Reichsdruck für Fleisch- und Milch-
hygiene“) zu lesen ist und von einem Tierarzt —
Dr. Böhm-Münchener — ausprobiert ist.

Das Verfahren ist insofern einfach, als nur
Zwiebels, eventuell noch einige Rübenschnittchen,
zur Behebung des Schadens notwendig sind. Auf
ein Kilogramm Fett genügen schon zwei mittel-
große Zwiebeln in der Schale; die eine schneide
man auf alle Fälle quer durch, wiewohl nur die
Zwiebelschalen das wirksame zu sein scheinen für
kleine Mengen genügen wohl einige Schalen allein
und höchstens ein kleines Stückchen Zwiebel. Fett
und Zwiebeln werden nun auf kleinem Feuer eine
halbe Stunde lang gekocht. Vor dem Erkalten und
Festwerden entfernt man die Zwiebelreste. Schon
gegen Ende des Kochens wird man wahrnehmen,
daß der störende Geruch nachläßt, und nach dem
Erkalten verschwindet er völlig. Es dürfte sich um
chemisch-organische Stoffe, in der Zwiebel und
offenbar ganz besonders in den Schalen befind-
lich, handeln, die die Fettsäuren irgendwie binden und
neutralisieren. Braendwie unangenehme Stoffe wer-
den dabei nicht gebildet; meistens hat der 14tägige
Gebrauch von durch Dr. Böhm auf diese Weise „ge-
reitetem Fett“ zu Fleisch- u. Mehlweizen und Ge-
müsen in verschiedenen Zubereitungsarten „Weder
an Geruch, noch Geschmack, etwas besonderes er-
kennen lassen, wie auch keinerlei Magenverstüm-
mung oder Störung in der Verdauung auftrat.“

Gesundheitspflege.

Der Kwah.

Als erfrischendes Getränk für unsere tapferen Soldaten, die Erntearbeiter sowie die Verwundeten in den Lazaretten dürfte besonders in der jetzigen Jahreszeit kein anderes so zu empfehlen sein als der Kwah. Durch Einführung dieses Getränkes, dem die Russen ihre zähe Ausdauer und Gesundheit zuschreiben, würde unserem Vaterlande ein großer Dienst geleistet werden. Seine außerordentliche Billigkeit und Bekömmlichkeit sichern ihm seine Ueberlegenheit über alle kühlen Konkurrenzmittel. Kwah ist von jedermann schnell zu bereiten. Es gibt schäumende und nicht schäumende Kwaharten. Man kann zu seiner Bereitung verwenden: Gersten-, Roggen-, Buchweizenmehl oder Früchte, wie Erdbeeren, Preiselbeeren oder auch Sauerkraut und dergl. Da hier nicht alle Zubereitungsvorschriften veröffentlicht werden können, sei noch mitgeteilt, daß Geheimrat Professor Robert in Moskau ein Büchlein über den Kwah schrieb (Halle, Verlag von Lauch u. Grosse), das etwa 70 verschiedene Bereitungsarten enthält. Wenn wir unseren tapferen Kriegern wohlwollen, so geben wir ihnen Kwah. (Nachdruck um der Sache willen erwünscht.)

Haushirtschaft.

Reinigung der Flaschen von Moder- und Schimmelsgeruch. Man vermischt frisch gekühlte Solatoble in gepulvertem Zustande mit Wasser, wäscht damit die Flaschen und läßt das Wasser längere Zeit unter öfterem Umschütteln in der Flasche stehen bis der Moder- und Schimmelsgeruch völlig verschwunden ist.

Zur Reinigung weicher Strohhüte aller Art löse man eine kleine Quantität Kleefalz in Wasser vollständig auf, nehme eine reine Bürste und bürste den Hut mit der Lösung, ohne ihn jedoch ganz zu durchnässen. Hierauf spüle man ihn mit klarem Wasser ab und lasse ihn in der Sonne trocknen. Ein so behandelter Hut bleibt in seiner Färbung.

Tintenflecken verschwinden aus bunten Woll- und Baumwollstoffen durch Einreiben mit Glycerin und Natronlauge in warmem Wasser mit etwas Seife. Tintenflecken in weißen Stoffen behandelt man mit Zitronensäure, indem man denselben einige Zeit darin weichen läßt u. eventuell das Verfahren wiederholt. Der zurückbleibende gelbe Fleck wird in gleicher Weise mit Kleefalz präpariert.

Das Abfallen des Kalkputzes. Wohn- und Wirtschaftsgebäude auf dem Lande, deren äußere Umfassungsmauern im Bausbau hergestellt sind, leiden infolge ihrer freien, Wind und Wetter ausgesetzten Lage unter dem Abfallen des Wandputzes und machen alljährlich wiederkehrende Reparaturen notwendig. Dem kann man vorbeugen, indem man das Verputzmateriel nach folgendem Mischungsverhältnis herstellt: 1 Teil Kalkbrei, 2 Teile Cement und 6 bis 12 Teile Sand. Diese Zusammenstellung ist hauptsächlich auch für den Abputz feuchter Wände.

Spalten zwischen den Dielen. Zwischen den Dielen des Fußbodens sich bildende Spalten sind Brutstätten von allerlei Ungeziefer, von den Krankheiten erzeugenden Bakterien ganz zu schweigen. Man sollte daher nicht veräumen, wo sie sich zeigen, sie alsbald dicht zu machen woran ein Kitt aus gebranntem Gips mit Leim sich gut eignet.

net, welcher, wenn der Fußboden nicht gleich wieder getrichen werden soll, mit passender Farbe angemischt wird. Der Kitt muß sofort verwendet werden.

Ein vorzügliches Mittel, um die Motten aus den Winter- und den Pelzjachen fern zu halten, ist gewöhnlicher Schnupftabak. Die Motten haften diesen Geruch. Man streut den Schnupftabak ganz einfach zwischen die Winterjachen; er läßt sich im Herbst durch leichtes Ausklopfen vollständig entfernen, ebenso verflüchtigt der Geruch sehr schnell, viel schneller als bei Kampfer und Naphthalin. Selbes Woll- und Pelzzeug darf nicht damit bestreut werden, da der Tabak Flecken macht; dieses behandelt man mit weikem Pfeffer oder wie üblich mit Kampfer, in Seidenpapier gewickelt.

Stodflecken aus Wäschstoffen zu entfernen. Nichts ist unseren Hausfrauen ärgerlicher, als wenn nach vollendeter Wäsche im Kleinen eine befiedliche Stodflecken noch ebenso fest darin haften, wie zuvor. Und doch können dieselben auf ganz einfache Art und zwar wie folgt, daraus entfernt werden. Man vermischt einen Eßlöffel voll zerstoßenes Kochsalz mit einem Teelöffel voll gepulvertem Salmiak und gießt an diese Substanzen das benötigte Wasser, um sie auflösen zu können. Die Flecken werden damit bestrichen, einige Stunden der Luft ausgesetzt und dann ausgewaschen.

Um Butterflecken aus Papier zu entfernen, muß man den Fleck erwärmen, dann Bolus darauf streuen und nach längerem Liegenlassen desselben wird man den Fleck nicht mehr finden.

Kurzer Getreide-Wochenbericht

der Preisberichtsstelle des Deutschen Landwirtschaftsrats vom 8. bis 14. August 1916.

In den besetzten Gebieten von Ober-Ost, die eine Vertretung des Deutschen Landwirtschaftsrats v. 21. bis 31. Juli bereiste, war der Stand der Felder im allgemeinen ein überraschend günstiger. Es ist erstaunlich, welche große und segensreiche Kulturarbeit die Wirtschaftsoffiziere und Mannschaften des Stabes vollbracht haben, die einige Tausend herrenlose Güter und außerdem verlassene Dorfschaften bewirtschaften. Zwar konnten die Winterfelder im Herbst 1915 wegen der vorgekauften Zeit nicht mehr in normalem Umfang bestellt werden, doch sind dafür um so mehr Gerste und Hafer angebaut. Geradezu überraschend war der Stand der Ackerfelder, wie in Litauen und Kurland, eine Kleinwirtschafte, wie sie in der Heimat nicht oder nur selten zu beobachten ist. Es ist für das dritte Kriegsjahr von weittragender Bedeutung, daß die Ernte der besetzten Gebiete die Heimat wesentlich entlasten wird. Vor kurzem hat sich ein aus Samenhändlern bestehender Preisverband für Klee, Gras, Futterrüben und Futterkräuternamen gebildet, der Nichtpreise für den Verkehr mit diesen Samen aufgestellt hat. In einer vom Deutschen Landwirtschaftsrat einberufenen Versammlung der großen landwirtschaftlichen Kassenvereine in Deutschland ist einstimmig erklärt, daß dieser Preisverband nach seinen Satzungen und nach der Zusammenfassung des Vorstandes und des Beirates in keiner Weise Gewalt biete, daß in ihm die landwirtschaftlichen Interessen gewahrt werden und daß gegen eine etwaige amtliche Anerkennung des Preisverbandes

des Preisverbandes eingeleitet werden müsse. Es sei deshalb ausdrücklich darauf hingewiesen, daß die vom Verband festgesetzten Nichtpreise völlig privaten Natur sind und daß niemand beim Verkauf von Samereien an die vom Preisverband aufgestellten Preise gebunden ist. Wir können den Landwirten nur dringend raten, sich durch diese ohne jede Rücksicht mit den Erzeugern und Verbrauchern einseitig festgesetzten Preise nicht beeinflussen zu lassen. Es ist im höchsten Grade bedauerlich, daß ein solcher Preisverband sich den Anschein geben darf, als ob er von amtlicher Seite noch unterstützt werde.

Am Getreidemarkt herrschte auch in der letzten Woche wenig Leben. Das Angebot ist beschränkt, so daß es nur zu einigen Abschlüssen in Saatartikeln, holländischem Safer und in Maismehl kam. Winterweizen ist zu 510 M. Breslau, blaue Saatweizen zu 51 M. per Zentner im Markte. Holländischer Safer ist zu 164—167 M. per 100 Kg. angeboten. Am Futtermittelmarkt erhielt sich die gute Nachfrage für Kraftfutter und Mastfutter, die in den verschiedensten Zusammenfassungen als Schweinefutter in den Handel gebracht werden. Auch Weizenkleie ist begehrt, aber kaum angeboten. Aus dem Angebot sind zu erwähnen: Safer-Erfas Capeter 570 M. mit Safer Berlin. Gerstefuttererbsen 710 M. Hamburg. Eichelhäfenmehl 335 M. Magdeburg. Eichelhäfenmehl 660 M. Hamburg. Seidenhäfenmehl 790 Iose Westfalen. Brennereiertraber 800 M. wagr. Westfalen. Traubenmehl 435 M. Duisburg. Traubenfermentmehl 370—380 M. ab badischen Stationen. Cacao-Häfenmehl denaturiert mit 3 Proz. Säfel 380 M. mit Safer Hamburg. Getrocknete Rübenblätter 310 M. Magdeburg. Eichelhäfenmehl 245 M. September/Okt. 230 M. Hamburg. Eichelhäfenmehl 270 M. mit Safer Holfst. Stroh-mehl 200 M. Sadersleben, 190 M. Medlenburg. Lormelasse 70:30 220 M. ab Thüringer Station.

Büchertisch.

Wahrlich, die verheißt's! rief meine Frau aus und schob mir „Das Einmachbüchlein der Ivariamen Hausfrau“ zu, das, von der Schriftleitung der illustrierten Frauenzeitschrift „Monika“ verfaßt, soeben wieder erschienen ist. Monie schon die erste Auflage in allen Hausfrauenkreisen als außerordentlich praktisch und brauchbar begrüßt, so wird diese zweite, fast auf das Doppelte des Umfangs vermehrte, sich als geradezu unentbehrlich für jede Küche erweisen. Nichts unkommen lassen, sondern alles verwerten, alle Obstsorten, alle Beeren in Garten und Wald, um sich für Kriegs- und Friedenszeiten Vorräte anzulegen! Dazu mahnt das Büchlein und zeigt es besonders der Ivariamen Hausfrau, die es auf billige, einfache Art, auch ohne Web- und Her-Apparate tun will. Da kommt z. B. der Leinenbeutel als Frucht- und Gemüsepresse wieder zu Ehren, wir erfahren, was zum guten Gelingen und zur Haltbarmachung des Einmachens erforderlich ist, eigene Kapitel behandeln das Dörren u. das Einmachen ohne Zucker. Alles dies und die zahlreichen Rezepte sind durch und durch praktisch u. erprobt, so daß das Einmachen zur wahren Freude der Ivariamen Hausfrau wird. Der Verlag der Buchhandlung Ludw. Auer in Donauwörth versendet das Büchlein für 1.10 M. frei ins Haus.

Pyramiden Honigfängersänger
der beste u. praktischste der Welt mit Aufhängevorrichtung an jedem Stck frische Garantie-Ware. 100 Fänger Mk. 5.00 bei 200 St. an franko Nachn. J. Bähr, Wartenfels 8 in Bayern. 4

Bindegarn
liefert preiswert 2049 Johannes Deckelmann, Hamburg 23.

Ein braver Junge
für Büroarbeiten gesucht. 4523
Stf., Justizrat.
Ein Schreinerlehrling
gesucht. 4535
Möbelfabrik G. Rosenbauer, Limburg, Diezerstraße 12.

Zuverlässiger Fuhrknecht
gesucht. 4605
Zimmermann'sche Brauerei, Limburg.

Fräulein
mit schöner Handschrift, welche auch in der einfachen Buchführung bewandert ist, sucht baldigst Stellung. Offerten unter A. B. 4536 an die Expedition d. Bl.

Für 16-jährigen Jungen
wird Unterkunft gesucht in landwirtschaftl. Betrieb oder Gärtnerei. Näheres bei Carl Reuß, Limburg a. d. L., am Schafberg. 6

Junges, kräftiges, williges und fleißiges 4590
Mädchen

vom Lande, aus braver, reinlicher Familie gesucht. Bei guter Führung Lebensstellung als Hausmädchen in feinem, herrschaftlichem Haushalt. Braucht nicht gebildet zu haben, wird gerne gründlich angelehrt. Waife bedorzugt. Gehalt nach Uebereinkunft. Eintritt sofort. Um Schulzeugnis wird gebeten. Dieblich a. Rh., Siegfriedstraße 9, Haltestelle Lannhäuserstr.

Suche für sofort oder 1. September junges, fleißiges
Mädchen,
das durchaus zuverlässig ist und Liebe zu Kindern hat. Geff. Angebote mit Lohnansprüche an 4600 Frau Stadtschreiberin Tag, Mainz, Mathildenterrasse 14.

Ein braves
Dienstmädchen
gesucht. 4596
Frau Dentist Josef Flach, Montabaur, Bahnhofstr. 21.