

Nassauischer Landwirt



Anzeigen

auf dem Gebiete der Landwirtschaft, des Garten- u. Weinbaues finden weiteste Verbreitung.

Druck und Verlag der Limburger Verlagsdruckerei, 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. 43.

Limburg a. d. Lahn, 26. Oktober

1916.

Gefährliche Futterstoffe.

Die allzugroße Abweichung von Naturfutter, zu welcher während der Kriegszeit angesichts des großen Bedarfs unseres Feldheeres von Heu und Stroh viele Landwirte zu greifen gezwungen sind, wird zweifelsohne manche Unannehmlichkeiten im Stalle mit sich bringen, sofern dabei nicht mit aller Sorgfalt und Vorsicht zu Werke gegangen wird.

Vor allem liegt wohl die Gefahr nahe, daß die Tiere, das heißt die Wiederkäuer, zu wenig Raufutter — Heu und Stroh — erhalten in der guten, aber irrigen Meinung, es genüge, wenn die verschiedenen Rechnungen und Tabellen lehren, das notwendige Quantum an blut- und wärmebildenden Stoffen verabreicht werde, gleichviel, ob dabei der komplizierte und große Rindviehmagen gefüllt wird oder nicht. Das geht nun absolut nicht an. Der Wiederkäuer, d. h. eine Kuh von etwa 500 Kilo Lebendgewicht, muß pro Tag mindestens 5 bis 6 Kilo Stroh erhalten, wenn die Verdauung richtig von statten gehen soll und darf man mit der Fütterung von Ersatzfutter keineswegs übertreiben, vorausgesetzt, daß damit das nötige Langfutter ersetzt werden soll.

Es kann die Verfütterung von Ersatzstoffen auch bei sonstiger normaler Fütterung ganz bedenkliche Folgen haben, besonders wenn die Ersatzstoffe, wie dies vielfach vorkommen dürfte, von nicht ganz einwandfreier Beschaffenheit sind, oder wenn alle möglichen Küchenabfälle, sei es in halb oder ganz verdorbenem oder unterverdorbenem Zustande zur Verfütterung kommen, in der Meinung, es sei in der jetzigen Zeit genügend, dieselben nicht in Ehren zu halten. Sparsamkeit ist eine schöne Tugend, doch kommt man — in diesem Falle wenigstens — weiter — ohne ihr. Wie weit solche übertriebene Sparsamkeit führen kann, namentlich wenn sie sich selbst auf kranke und halb verkaufte Kartoffeln erstreckt, auch wenn diese noch gedämpft wurden, dafür hier ein Beispiel.

Ein Landwirt fütterte seinen Kühen stark angefaulte Kartoffeln, die er vorher jeweils mit heißem Wasser abbrühte. Es traten Blähungen ein, und zwar derart, daß bei einer Kuh der Pansen sich umsonst vorgeworfen wurde. Da die Kuh zu erliegen drohte, wurde die Stichwunde abwärts erweitert. Die unterdessen eingetretene Gärung war aber so heftig, daß schon beim Schnitt eine Menge Mageninhalt in die Höhe spritzte und infolge des in die Bauchhöhle gedungenen Mageninhalt die Kuh geschlachtet werden mußte. Ein zweites Stück bei dem sich ganz die gleichen Erscheinungen zeigten, konnte nach vorgenommener Pansenstich nur dadurch gerettet werden, daß eine größere Menge zweiprozentiger Vorsäurelösung eingespritzt wurde.

Darum keine übermäßige Sparsamkeit mit Raufutter und Vorsicht bei der Verfütterung von Ersatzstoffen und Abfällen.

Kartoffelernte und Kartoffelpreise.

Obwohl durch die Reichs- und Staatsausschlüsse der Kartoffelpreis auf nur 4,75 M für den Zentner festgesetzt ist, sind in verschiedenen Eingaben an die zuständigen Stellen erneut Wünsche nach einer Herabsetzung des Kartoffelpreises geäußert worden. Es kann keinem Zweifel unterliegen, daß die Höhe des Kartoffelpreises für die große Masse der Bevölkerung eine sehr wichtige Rolle spielt. Es ist aber falsch, den jetzt festgesetzten Preis einen hohen zu nennen. Dieser ist vielmehr erheblich niedriger als der Kleinhandelspreis, der häufig in Friedensjahren gezahlt wurde. So betrug der Verbraucherpreis im Jahre 1911 durchschnittlich 5,35 Pfg. für das Pfund und im ersten Kriegswirtschaftsjahr mit seiner guten Kartoffelernte von rund 55 Millionen Tonnen bis 4,8 Pfg. Im vorigen Jahre schwankte er zwischen 4 und 7 Pfg. Diese zahlenmäßigen Nachweise können beliebig vermehrt werden.

Die Hinweise auf „hohe Kartoffelpreise“ sind, wie so manches anderes, ein sehr beliebtes Mittel geworden zur Herbeiführung von Unzufriedenheit und zur Vermehrung der Gegensätze zwischen Stadt und Land, und das ist im Interesse beider sehr zu bedauern. Kein ruhig und sachlich denkender wird die ganz unbillige Forderung aufstellen, daß die Kartoffelpreise im Kriege billiger sein sollen als im Frieden. Tatsächlich ist der Erzeugerpreis von 4 M, der in der Annahme einer bevorstehenden guten Kartoffelernte als ausreichend betrachtet wurde, eine erneute Belastung der Landwirtschaft, die durch den wirklichen Ausfall der Kartoffelernte in schärfster Weise gesteigert werden wird. Es steht jetzt schon fest, daß mehr als drei Fünftel der ganzen Kartoffelernte zu Speisewezden verbraucht werden müssen. An eine andere, bessere Verwendung der Kartoffel in der Landwirtschaft ist also nicht zu denken, die Hauptmasse ist beschlagnahmt und muß zu dem billigen Satz von 4 M abgegeben werden, der geringe verbleibende Rest muß verfüttert werden, d. h. er muß in monatelanger Arbeit und unter großen Risiken langsam in Fleisch und Fett umgewandelt werden, wobei eine Rente nur unter ganz bestimmten Verhältnissen herauspringen dürfte. Wäre die Kartoffelernte groß, so könnte man mit einer einigermaßen ausreichenden Rente rechnen. Bei der zu erwartenden Ernte aber stehen die Erzeugungskosten in einem starken Mißverhältnis zu den Preisen. Ohne irgendeine Berücksichtigung der Verminung von Boden und Gebäuden und ohne Berücksichtigung des Anteils an den Generalunkosten, die auch der Kartoffelbau im Gesamtbetrieb tragen muß, bezifferten sich alle die Ausgaben für das Saatgut (70 bis 120 M) für die nötige Böldünung mit Stalldünger, die sorgfältige Pflege, die in mehrmaliger Gesäma- und Sand-

arbeit besteht und schließlich die Kosten der Ernte, des Sortierens und Verladens auf höchstens denjenigen Betrag, der bei Verkauf der voraussichtlich unter Mittel liegenden Ernte herauskommt. Unter diesen Umständen von unberechtigten Gewinnen der Landwirte durch den hohen Kartoffelpreis zu reden, bedeutet eine so absichtlich irreführende Darstellung, daß die Feststellung der tatsächlich vorliegenden Verhältnisse nicht nur eine Forderung der Gerechtigkeit darstellt, sondern es muß auch im wohlverstandenen Interesse der Verbraucher eine möglichst weite Verbreitung gewünscht werden.

Die Wertung grüner, unreifer Tomaten.

Von Obst- und Weinbauinspektor Schilling, Geisenheim.

Für alle Sonnenschein und Wärme bedürftigen Gewächse (Wein, Tomaten, Gurken, Bohnen u. a.) war die Witterung des verflossenen Sommers sehr ungünstig. Dies gilt ganz besonders für die Tomaten, welche infolge des schlechten Wetters nur spärlich gereift sind und von denen jetzt noch große Mengen grüner, unreifer Früchte an den Pflanzen hängen, die im Freien nicht mehr reif werden. Einen Teil derselben, nämlich diejenigen, die schon etwas Färbung haben, wird man abgepflückt in einem warmen Zimmer, Küche oder Treibhaus oder in einem Mistbeetkasten, dicht unter die Fenster auf dickes Papier gelegt, noch zur Reife bringen können, mit denjenigen Früchten aber, welche noch keinen Schimmer von Reife zeigen und zum Teil noch nicht ausgewachsen sind, wird das Verfahren schlecht gelingen. Vom volkwirtschaftlichen Standpunkte aus betrachtet wäre es schade, diesen Teil der Ernte verderben zu lassen, denn auch er kann für die menschliche Ernährung nutzbar gemacht werden, weshalb ich nachstehende erprobte Konservierungsmöglichkeiten hierdurch bekannt geben möchte.

1. Einmachen unreifer Tomaten wie Salzgurken.

Die Früchte werden entstielt, gründlich gewaschen und abtropfen lassen. Dann lagenweise mit Dill, Esdragon, Bohnenkraut, einigen Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und Nelken fest in Steindöpfe oder große, weite Gläser geschichtet, obenauf eine Dillschicht gelegt und mit Blatte und Stein beschwert. Danach bereitet man das Salzwasser (auf 1 Liter Wasser 50 Gramm Salz), welches man ohne vorheriges Abkochen über die Tomaten gießt, bis sie gut bedeckt sind. Kann man dem Salzwasser auf 10 Liter 1 Eßlöffel Dillmilch (saure Milch) und 1 Teelöffel Bienenhonig zugeben und darunter gut verrühren, so ist das für die Gärung vorteilhafter. Man stellt dann die Gefäße in einen warmen Raum, bis die Gärung vorüber ist. Nachdem man den Schaum und Schmutz beseitigt hat,

gießt man oben auf eine dünne Schicht Salatöl als Aufschüttung, überbringt mit dickem, angefeuchtetem Pergamentpapier und verpackt die Gefäße wie alles Eingemachte an einem trockenen, frostfreien, kühlen Ort.

2. Einmachen unreifer Tomaten wie Giggurken.

Die entkulten, gut gereinigten und gesunden, kleinen bis mittelgroßen Früchte werden mit etwas Dill, weißen Pfefferkörnern, kleinen Meerrettichwürfeln, Perlzwiebeln, Vorbeerblättern, Nelken und einem Stück spanischen Pfeffer (Paprika) in Steintöpfe oder Gläser eingelegt, mit Blatte und Stein beschwert und mit abgekochtem, gutem Weinessig heiß übergossen. Nach etlichen Tagen ist der Essig abzuschütten, aufzukochen und kalt zurückzugeben, dann sind die Gefäße mit Pergament zu überbinden.

Sollte der Essig zu scharf schmecken, so kann man auf 1 1/2 Liter Essig 1/2 Liter Wasser und 1/4 Pfund Zucker nehmen.

3. Einmachen unreifer Tomaten in Essig und Zucker (Süßsauce).

1. Man teilt die gereinigten Früchte je nach Größe in zwei bis vier Teile, läßt sie in kochendem Wasser einige Minuten aufkochen, dann legt man sie 24 Stunden in Essig. Nachdem kocht man auf 1 Kilo Früchte 1/4 Liter frischen Weinessig und 3/4 Kg. guten Zucker mit zehn weißen Pfefferkörnern, einigen Nelken, Zimt und einem Stückchen geschälten Ingwer. Hierin läßt man die Tomatenstücke einmal kurz aufkochen und füllt sie dann in Steintöpfe oder Gläser. Abdann wird die Zuckereffiglösung weiter eingekocht, bis sie dicklich geworden ist, und heiß über die Tomatenstücke gegeben, bis diese bedeckt sind. Nach dem Erkalten legt man auf die Früchte ein Kummelblattchen und überbindet die Gefäße mit angefeuchtetem Pergament.

2. Die Früchte werden zuerst entkult, dann gründlich gereinigt und abtropfen lassen, dann läßt man kleine Früchte ungeteilt, mittelgroße werden halbiert, große werden geviertelt. Darauf kocht man auf 1/4 Liter Weinessig 1/4 Kg. Zucker und einige Pfefferkörner, Nelken, etwas Zimt, Ingwer und ein Stückchen Zitronen. In dieser Lösung läßt man die Tomaten einige Minuten aufkochen und auf einem Sieb (Durchschlag) abtropfen. Nachdem legt man sie in Gläser oder Steintöpfe und gibt die Zuckereffiglösung, welche man vorher noch hat dicklich einkochen lassen, darüber. Diese wird nach einigen Tagen abgegossen, dann noch etwas eingekocht und wieder über die Tomaten gegeben, welche dann nach dem Erkalten wie oben mit Kummelblattchen und Pergamentpapier überdeckt und an einem trockenen, kühlen, frostfreien Ort aufbewahrt werden müssen.

Der ansteckende Scheidentatarrh des Kindes.

Von M. Dankler.

Der ansteckende Scheidentatarrh des Kindes fügt weiterer Viehzucht schon seit vielen Jahren große Verluste zu. Diese Verluste sind größer, als man annehmen sollte, denn die Krankheit wird vom kleinen Bauernmann nur zu oft übersehen, u. werden die entstehenden Verluste dann allerlei Ausfällen zugeschrieben. Und trotzdem ist der Schaden, der den Besitzern durch ihn erwächst, oft so groß, daß er dem durch Maul- und Klauenseuche verursachten Schaden nichts nachgibt.

Ganz besonders empfindlich trifft dieser Schaden den Landwirt im Ariea, und in der ersten Folgezeit, da nicht nur die wertvolle Milch verloren geht, sondern auch die wichtige Milchversorgung gefährdet wird.

Die Natur des ansteckenden Scheidentatarrhs ist noch nicht vollständig erforscht. Sicher dürfte es sein, daß er durch mikroskopisch kleine Lebewesen, durch Angulobakterien erzeugt wird.

Die Krankheit zeigt sich im wesentlichen durch Knötchenbildung auf der geröteten Schleimhaut der Scheide, weshalb sie auch wohl Knötchenseuche genannt wird.

Die betroffenen Tiere werden unruhig, wedeln mit dem Schwanz und setzen infolge entzündlichen Reizes oft Harn ab. Scham- und Scheidentatarrhante schwellen an und zeigen sich gegen Verletzungen sehr empfindlich. Die Scheidentatarrhant ist anfangs stark gerötet, sie bedeckt

sich mit einem klebrigen, eitrigen Belage und blutet leicht. Schon wenige Tage nach der Ansteckung und auf solche ist dieselbe meist zurückzuführen, erscheinen auch die dunkelroten Knötchen.

Das Allgemeinbefinden der erkrankten Tiere wird während des langen Krankheitsprozesses, die Krankheit kann 4, 6 ja 8-9 Monate dauern, meist wenig gestört, und gerade deshalb wird sie als solche leicht übersehen, während man die Folgen andern Einflüssen zur Last legt.

Die Folgen und Schädigungen der Krankheit bestehen darin, daß die Kühe und Rinder trotz mehrfach-wiederholter Belegung nicht mehr aufnehmen, also nicht fruchtig werden andauernd umrindern. Tritt trotzdem Trächtigkeit ein, so geht die Krankheit bei den Muttertieren, gewöhnlich auch auf die Gebärmutter über, und nun erfolgen die Fehl- und Frühgeburten.

Der Schaden, den durch das Umrindern und Verwerfen entsteht, beträgt in jedem Jahre viele Millionen, die der Landwirtschaft und dem Nationalvermögen verloren gehen.

Die Bekämpfung und Unterdrückung dieser Krankheit ist also von großer Wichtigkeit, und es ist zu begrüßen, daß die chemische Wissenschaft ein Mittel gefunden hat, der Krankheit Einhalt zu tun.

Es ist dieses das „Bissulin“, kein Geheimmittel, sondern das stark antisepisch wirkende „Tosojodol-Endargaren mit verschiedenen Salzen, welches sich vorzüglich bewährt.

Die Anwendung dieses Mittels, welches durch jeden Tierarzt bezogen werden kann, ist vorbeugend und heilend.

Bei der vorbeugenden Behandlung ist zu beachten, daß sie sicherer und wesentlich billiger ist, als die Heilende und daß bei ihr die mit der Krankheit verbundenen Schädigungen fortfallen. Das nähere erfährt man durch Gebrauchsanweisung.

Leidet ein Tier am ansteckenden Scheidentatarrh, so muß die Bissulin-Behandlung unter Leitung eines Tierarztes gestellt werden, der auch die Exzelsionsinfektion überwindet und die fortschreitende Heilung und das Erlöschen der Seuche feststellt.

Um aber unnötige Kosten zu ersparen, sei bemerkt, daß alle Kühe, in welchen bereits Gebärmutter und Eierstöcke erkrankt sind, unheilbar sind und solche Tiere schnellstens abgetödtet werden sollen. Also: vorbeugende Anwendung von Bissulin vor und nach der Belegung, oder wenn die Tiere die Krankheit bereits haben, schnelle Hilfe durch den Tierarzt, unter Anwendung des bewährten Bissulin.

Landwirtschaft.

Ertrag der Kartoffeln durch Futterrüben bei der Schweinemast.

Die Kartoffeln müssen der menschlichen Ernährung vorbehalten bleiben. Nur „Auslesekartoffeln“ — kleine, beidseitig oder franke — sollen verfüttert werden. Bei der Schwärzkrankheit, den nötigen Eiweißgehalt der Futterration zu erreichen, wird die Rubanwendung der durch die Rohmaterialienstelle des Landwirtschaftsministeriums kürzlich weiteren Arbeiten mitgeteilten Versuche des Prof. Franz Lehmann in Göttingen von größter Wichtigkeit. Lehmann hat festgestellt, daß 70 Prozent des Nährstoffbedarfes durch Rüben (Rohrüben, Wurken, Futterrüben, Möhren) gedeckt und dabei höchste Lebendgewichtszunahmen erzielt werden können. Nur gegen Ende der Mast läßt die Rubenaufnahme durch die Schweine etwas nach.

Folgende Regeln sind hierbei innezuhalten:

Koch- oder dämpfe die Rüben und gib das nährstoffreiche Dampfwasser in das Futter! Dampfwasser von Kartoffeln ist schädlich, Rüben und Kartoffeln sind also getrennt zu dämpfen. Wische den Rüben pro Schwein und Tag 1/4 bis 1 Kilogramm Beifutter zu: 1/2 Hirschnel, Kadabermehl oder Trockenhefe zu 3/4 Schrot oder Kleie entsprechenden 500 bis 700 Gramm tägliche Ration. Stehen nur Schrot oder Kleie zur Verfügung, so werden mindestens 4-5 Monate lang Rüben mit Komfäen, Kleie, Luzerne oder Wiesenheu gefüttert (Vormast). Diese Grünfütterarten sind zu schroten, zu verhackeln oder zu mahlen. Sie werden im gefoch-

ten Zustand wesentlich besser ausgenutzt und vermögen dann — was noch viel zu wenig beachtet wird — einen nicht unerheblichen Teil der Eiweißration darzustellen. Erst wenn monatlich nicht mehr Rationen von 10 bis 12 Kilogramm zu erzielen sind, beginnt man mit der Beigabe von Schrot oder Kleie. In der nun folgenden, etwa 3monatlichen Vollmast werden 1 1/2 Kilogramm Beifutter aus Getreideschrot u. Kleie dargereicht, wozu Rüben bis zur Sättigung treten. Kleie- und Luzerneblätter oder -blüten, durch Treiben der Futterpflanzen gewonnen, sind ein vollwertiger Ersatz für Kleie.

Zur Heulieferung für den Seeresbedarf.

Die diesjährige Heu- und Strohernte ist im Gegensatz zu dem Vorjahre reichlich. Von einem Raufuttermangel kann im allgemeinen nicht die Rede sein, Eingriffe in den Handel müssen wenigstens bei diesen Erzeugnissen nach Möglichkeit eingeschränkt bleiben. Die Seeresverwaltung wird ihren Bedarf an Stroh durch freihändigen Einkauf decken; ihr Seubedarf — im ganzen eine Million Tonnen — soll auf die Bundesstaaten, von diesen auf die einzelnen Kreise umgelegt und von letzteren nötigenfalls im Wege der Landlieferung beschafft werden, wiewohl hier und da durch freihändigen Einkauf leicht unerwünschte Preistreiberien entstehen könnten. Damit die Landwirte rechtzeitig sich einrichten können, wird ihnen, soweit die Lieferungsfrist nicht ihrerseits ihre Mengen freihändig beschaffen, schon als bald mitgeteilt werden, wieviel und zu welchen Zeiten sie zu liefern haben. Diese Menge wird festgesetzt und muß abgenommen werden, so daß Rückstände bei der Abnahme, wie sie bisher vorkamen, ausgeschlossen sind. Da der Seeresbedarf an Heu nur wenig Prozent der Gesamtmenge umfaßt, können Lieferungs Schwierigkeiten auf diesem Wege nicht entstehen. Der Preis und die Bedingungen werden wie folgt festgesetzt.

Am übrigen soll der Handel mit Heu frei bleiben. Wenn in einzelnen Gegenden — wie gemeldet wird — trotz der reichlichen Raufutterernte spekulative Händler erhebliche Mengen auf spätere Lieferung kaufen, zu Preisen, die zum Teil erheblich über die von der Seeresverwaltung festgesetzten hinausgehen, so liegt irgend eine wirtschaftliche Verdrängung für solche preistreibenden Spekulationskäufe nicht vor. Sollte darin fortgefahen werden, so werden es sich solche Aufkäufer selbst zuzuschreiben haben, wenn sie später Schaden erleiden.

Für den Verkehr mit Stroh ist zur Zeit noch die Bundesratsverordnung vom 8. November 1915 maßgebend. Die Verordnung bestimmt neben der Festsetzung von Höchstpreisen für Stroh ein Verkaufsrecht zugunsten der Bezugsvereinigung der deutschen Landwirte; dieses Verkaufsrecht dient zur Deckung der zur Herstellung von Strohkraftfutter unbedingt nötigen Strohmenge.

Das Stoppelsäen. Wenn das reife Getreide gemäht und des Landwirts Sorge auf ein gutes Einbringen der Ernte gerichtet ist, dann man im Interesse der kommenden Ernte die Sorge um die Stoppelfelder nicht außer Acht lassen. Auf die Notwendigkeit und die Bedeutung des Stoppelsäens ist in neuerer Zeit wiederholt und eindringlich hingewiesen worden. Trotzdem wird es angebracht sein, immer wieder darauf zurückzukommen, da es nach manchen Wirtschaftsbetrieben gibt, welche die Stoppeln ohne weitere Behandlung liegen lassen. Je früher die Arbeit des Stoppelsäens vorgenommen wird, desto größer sind die Vorteile, die sie im Gefolge hat. Unter den verschiedenen Vorteilen seien hier nur zwei Gesichtspunkte besonders erwähnt: Zunächst ist es die Befämpfung des Unkrautes, die wir mit dem Stoppelsäen erreichen wollen. Die vielen Unkrautläuse und auch die ausgefallenen Getreidekörner, die auf dem Boden zerstreut liegen, werden zum Keimen gebracht und später entweder bei der Saatfurde oder im Winter durch den Frost vernichtet. Ramentlich dort, wo 2 oder 3 Jahre hintereinander auf einem Felde Getreide gebaut wird und ein regelmäßiges Boden im Frühjahr nicht stattfinden kann, neigt der Acker verhältnismäßig leicht zur Verunkrautung. Hier wird nun durch ein regelmäßiges und sofortiges Sälen der

Getreidestoppel die Reinhaltung des Aekers zu erreichen sein. In gleicher Weise trägt das rechtzeitig Stoppelstürzen zur Vernichtung tierischer und pflanzlicher Schädlinge bei. In einem Stoppel, das unberührt liegen bleibt, finden diese Schädlinge günstige Bedingungen für ihr Fortkommen. Durch den Stoppelnbruch dagegen werden sie in ihrer Entwicklung gestört und vernichtet. Nicht minder wichtig wie für die Unkrautbekämpfung ist das Stoppelstürzen für die Wasser- und Bodenverbesserung. Während des Wachstums des Getreides hat sich der Boden festgesetzt. Zwischen den einzelnen Bodenteilen finden sich nur kleine Hohlräume oder Kapillaren, welche das Wasser aus der Tiefe ständig nach oben leiten. Auf der Oberfläche des Bodens findet dann die Verdunstung des Wassers statt. Bei der erwähnten Lagerung der Bodenteile wird daher der Wasservorrat im Boden ständig vermindert, falls nicht neue Niederschläge Wasser zuführen. Die Verdunstung wird noch gesteigert, wenn sich im Boden die Stoppeln mit ihren Wurzeln befinden. Wenn aber die obere Bodenschicht durch flaches Pflügen gelockert wird, so entstehen dort größere Hohlräume zwischen den Bodenteilen, welche die Entloftung des Wassers unterbrechen. Wenn auch die obere gelockerte Schicht selbst austrocknet, so schützt sie doch den darunter liegenden Boden vor größerem Wasserverlust. Der Wasserhaushalt ist nun im Herbst, namentlich für die Bestellung der Winterfrüchte, von außerordentlicher Bedeutung. Der vorige Herbst hat zur Genüge gelehrt, wie wichtig die Wasserfrage für die Reimung der Winterung ist. Der Wasservorrat im Boden wird aber nach der Getreideernte am besten geschützt durch das flache Pflügen. Kein Landwirt verzäumt sofort nach der Aberntung des Bodens das Stoppelstürzen vorzunehmen. Der Pflug folge der Sense.

Anerkanntes Saatgut. Die Saaten- anerkennung, wie sie von der deutschen Landwirtschaftsgesellschaft, dem Rheinischen Saatenbauverein oder anderen auf gleicher Linie stehenden Körpern ausgestellt wird, ist eine noch verhältnismäßig neue Einrichtung, deren Wesen darin besteht, daß die zur Saatgewinnung angemeldeten Sorten einer gründlichen und strengen Prüfung durch unparteiische Sachverständige unterzogen werden. Allen Sorten, welche erhebliche Mängel hinsichtlich der Sortenreinheit, Durchsäuerung und äußerlicher Ausgeglichenheit sowie hinsichtlich ihrer Widerstandsfähigkeit gegen Anfall von übertragbaren Pflanzenkrankheiten aufweisen, wird diese Anerkennung verweigert. Alle diese Wertigkeiten werden auf Grund einer genauen Feld- und Wirtschaftsbefichtigung durch Sachverständige festgestellt, welche, wie dies beim Rheinischen Saatenbauverein der Fall ist, um jede Einwirkung der Interessenten auszuschließen, von der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz ernannt werden. Die also von der Landwirtschaftsgesellschaft und dem Rheinischen Saatenbauverein auf diese Weise anerkannten Sorten bieten die weitgehendste Gewähr für hohen Nutzwert des Saatgetreides. Da außer den vorgenannten Wertigkeiten von den Anhabern anerkannter Saaten die Verpflichtung übernommen werden muß, nur Saatware von angemessenem Gebrauchswert, also Saatgut unbedingt in guter Beschaffenheit zu liefern, so dürfte es außer allem Zweifel stehen, daß durch diese Garantien die anerkannten Saaten gegenüber den gewöhnlichen Saaten ganz wesentliche Vorteile besitzen. Der etwas höhere Preis der anerkannten Saaten, der ja in erster Linie bedingt ist durch den nicht geringeren Mehraufwand an Arbeit sowie in der Regel auch durch die Tragung der gesamten Befichtigungskosten, darf keinen vernünftigen wirtschaftenden Landwirt abhalten, sich ein Saatgut zu verschaffen, bei welchem die weitgehendsten Garantien geboten werden. Und das sind eben nur die anerkannten Saaten. Die Anerkennung muß jedes Jahr wiederholt werden; sie gilt daher nur für ein Jahr und eine bestimmte Sorte. Allen Saatgutförkern kann daher in eigenem Interesse nur empfohlen werden, anerkannte Saaten zu kaufen.

Milchwirtschaft.

Geäuarter oder ungeäuarter Rahm. Geäuarter Rahm buttert schneller und

leichter als frischer Rahm. Dieses kommt wohl daher, daß die Fettkügelchen noch von einer Kaseinhülle umgeben sind, die dem Stößen und Schlägen Widerstand entgegenstellt. Im geäuarten Rahm aber ist mit dem Kasein bereits eine Veränderung vorgegangen, es beginnt sich bereits abzuscheiden und wird brüchig.

Das Milchsäure besteht wie alle tierischen Fette aus einem Gemisch von Stearin, Palmitin und Olein. Diese Hauptbestandteile machen wohl 91–92 Prozent aus. Der Rest setzt sich aus sieben weiteren Fettsäuren zusammen, unter denen das Buttersäure und der Kapronsäure die wichtigsten sind. Sie betragen zusammen wohl 6 Proz. Die sieben Fette sind zum größten Teile sehr flüchtiger Natur, daher der Gehalt der Butten an flüchtigen Fettsäuren. Die flüchtigen Fettsäuren geben der Butter auch das beliebte Aroma, welches die Margarinefabrikanten mit allen Mühen nicht erzielen können.

Gute Milchschleudern sind in unserer Zeit von großer Bedeutung, da durch schlechte viel Rahm und Butter verloren geht. Man unterjuge daher öfters die Magermilch, ob sie genügend angereicht ist, und falls dieses nicht der Fall ist, sorge man für Abhilfe. Die Kosten werden durch die größere Rahm- und Butterausbeute sehr schnell eingebracht.

Weinbau und Kellervirtschaft.

Traubenforten. Der Burgunder ist ein außerordentlich beliebter Wein, der in drei Sorten als blauer, roter und weißer Burgunder vorkommt. Der rote und weiße Burgunder liefert den Wein, der blaue Burgunder den bekannten Rotwein. Alle drei Sorten sind französischen Ursprungs; sie sind auch dort heute noch allgemein verbreitet, doch haben sie sich auch in Deutschland schon lange das Heimatrecht erworben. Der blaue Burgunder ist jedenfalls die beste Rotweinsorte, und die verschiedensten Rotweinsorten, die am Rhein und an der Mosel usw. gezogen werden, sind mehr oder weniger Burgundertrauben.

Die Ueberreife der Trauben entsteht, wenn sie nach den Vollreifen noch an den Stöcken hängen bleiben. Dann nimmt die Reife und damit die Zuckerbildung zwar nicht mehr zu, aber die Flüssigkeit der Beeren verdunstet, und so wird der Zuckergehalt der Beeren noch etwas konzentrierter. Auch der Säuregehalt geht noch etwas zurück, so daß die Qualität des Weines durch dieses Ueberreifen noch gehoben wird. Es findet nur in Gegenden statt, wo auf die Qualität das höchste Gewicht gelegt wird, denn an Menge geht verloren.

Forstwirtschaft und Jagd.

Sühnerjagd. Die Suche auf Rebhühner bietet dem Jagdfreunde manchen Genuß. Haupterfordernisse zum guten Erfolg sind ein guter Vorsteher und ein schneller sicherer Schuß. Geht ein Volk auf, so soll man nicht planlos drauf halten, als wenn man in einen Schwarm Spaten hinein, sondern man nehme eines der Sühner auf Korn. Man zielt etwas unter das Suh, wenn das Suh vom Käser ab, dagegen auf den Kopf oder noch etwas höher, wenn es sich auf den Käser aufreißt. Nach dem Schuß achte man genau auf das einfallende Volk, damit man noch einmal zum Schuß kommt.

Der kurzhaarige deutsche Vorsteherhund ist heute wohl der beste Gebrauchshund der deutschen und österreichischen Jäger. Er ist ein edler, kräftiger Hund, der in seiner ersten Arbeit auch wohl von keinem andern Jagdhunde übertroffen wird. Die ausländischen Tiere gewöhnen sich nur schwer an unser Klima und leiden viel mehr unter Krankheiten.

Obst- und Gartenbau.

Baumpflanz im Herbst. Wenn die kalten Herbstwinde die letzten Blätter von den Bäumen gerissen, dann beginnt so recht die Herbstarbeit des Obstzüchters. Die Bäume werden einer genauen Durchsicht unterzogen, sie werden gereinigt, verputzt, mit Karbolium gestrichen, und wenn nötig, tüchtig ausgelichtet. Gereinigt werden alle Äste. Moos und Flechten werden abgetrennt und abgebrüht. Dann bestreiche

man alle Wunden, Quetschungen und Stößen mit Schacht-Obstbaumkarbolium. Dieses wirkt heilend und verhütet auch, daß sich an den Wunden schädliche Schmaroter einnisten. Zum Auslichten kommt jetzt die beste Zeit, da sich jetzt der Bau der Kronen am besten untercheiden läßt und das überflüssige oder schlechtstehende Holz gut zu erkennen ist.

Gabelkronen sollen unter allen Umständen verhütet werden. Sie sind es schuld, wenn die Bäume in guten Tragejahren mitten auseinander brechen. Solche Verletzungen sind schwer zu heilen, und doch sind in der Jugend solche Gabelbildungen leicht zu vermeiden.

Das Einwintern der Gemüse gehört nun zu den wichtigsten Gartenarbeiten. Gerade in diesem Herbst müssen wir unter allen Umständen dafür sorgen, daß wir recht viele Knollen und Gemüseköpfe gut in und durch den Winter bringen. Wer leere Mistbeetkosten hat, hat es am leichtesten. Er legt die Gemüse in die Kästen, bedeckt die Wurzeln mit Erde und läßt die Köpfe auf, bis der erste stärkere Frost kommt. Jetzt legt er die Fenster und eventl. die Schutzmatte auf. Dieses genügt für den Durchschnittswinter. Kommt größere Kälte, so wird die Decke verstärkt. Bei frostfreiem Wetter dagegen werden Fenster und andere Hüllen entfernt. Wer keine Kästen hat, grabe sich eine 1 Meter breite und 1 Meter tiefe Grube von beliebiger Länge. In diese kann man alle Gemüse und Knollen einwintern. Bei strenger Kälte deckt man mit Brettern und einer Erdschicht darüber; bei gutem Wetter muß gelüftet werden.

Vieh- und Geflügelzucht.

Gegen die Läuse des Hornviehes ist eine Salbe von Unschlitt und Schwefelblüte als einfach und leicht herzustellendes Mittel zu empfehlen. Mit der Salbe werden jene Körperteile der Tiere, an welche sich das Ungeziefer besonders gerne aufhält, einige Tage hindurch am Morgen eingerieben. Nach einigen Stunden wird die Salbe stets mit nicht zu starker Lauge und Seife abgewaschen.

Zur Ziegenzucht. Im dritten Lebensjahre stoßen die Ziegen die Milchzähne ab und können damit als vollkommen entwickelt angesehen werden, obgleich sie schon zu Ende des zweiten Jahres ihre volle Größe erreicht haben. Im dritten und vierten Jahre ist die Milchleistung der Tiere am größten, jedoch steigt diese bei einzelnen Tieren auch bis auf fünf Jahre. Länger als zehn Jahre sollte man jedoch keine Ziegen behalten.

Das Entwöhnen der jungen Kaninchen. Während des Sommers fangen die jungen Kaninchen, wenn man die Mistkästen zeitig entfernt, im Alter von 14 Tagen zu fressen an; im Winter dagegen beginnen sie, wenn man sie die Mistkästen selbst verlassen läßt, hiermit nicht vor dem 20. Tage. Unmittelbar nach diesem Zeitpunkt hat der Züchter ganz besonders die Pflicht, die Jungen recht sorgfältig zu pflegen und zu füttern; denn gerade in der ersten Lebenszeit bis zur vollständigen Selbstständigkeit sind die kleinen Kaninchen sehr zarter Natur und mehr als sonst von Krankheiten und vom Tode bedroht. Unmöglich gewöhne man sie an feste Nahrung. Grünfütter dürfen sie anfangs überhaupt nicht oder doch nur in ganz kleinen Portionen erhalten. Harte Futterstoffe nur in angebrühtem oder gedünstetem Zustand. Täglich reicht man etwas frische Auhild oder nahrhafte Suppe. Um zu verhüten, daß die zarten Kaninchen den Mehl der Kondensationen wegrufen, stellt man in einer Ecke einen durch Gitterstäbe begrenzten Futterraum her, der nur den Jungen Zutritt gestattet. Nach vier Wochen erhalten sie Futter wie die übrigen Tiere.

Katten und Mäuse sind gefährliche Feinde der Kaninchen und mancher Züchter würde mit Vorliebe Kaninchenzucht treiben, wenn ihm nicht dies Raubtier, das er trotz Fallen und Gift nicht gänzlich von Haus und Hof verbannen kann, das Halten und Züchten von Kaninchen betriebl würde. Die Katten fressen die Jungen an, und die Mäuse werden dadurch lästig, daß sie den Kaninchen das Futter, namentlich die Körner wegfressen. Da diese Feinde statt durch die Wände oder in unmittelbarer Nähe derselben in die Ställe

eindringen, so bringt man engmaschiges, einen Meter breites Drahtgitter an den Wänden des Stalles an, und zwar in der Weise, daß die eine Hälfte an der Wand einwärtig und so befestigt wird. Dieses Befestigen an der Steinwand und auf dem Fußboden ist aber mit großen Schwierigkeiten verbunden. Man muß deshalb zuerst an der Wand und auf dem Boden eine starke Latte von hartem Holze anbringen u. darauf das Drahtgitter aufnageln. Falls aber die Matten auch unter dem Boden forttragen und weit von den Mauern vorfallen, so bleibt nichts übrig, als den ganzen Stallboden mit solchem Drahtgitter zu bedecken. Dieses Drahtgitter hat auch noch den Vorteil, daß es die Ratten an tiefen Gräben im Stall verhindert. Damit das Gitter nicht bald rottet, muß der Draht verzinkt sein.

Bienenzucht.

Vorteile der Strohmatte. Die Einwinterung mit Strohmatte, wie sie in der letzten Nummer beschrieben wurde, hat wirklich große Vorteile. Durch die Salme der Strohmatte kann eine ständige Lüftung stattfinden, und doch wird die Luft abgehalten. Der Wasserdampf wird abgeleitet und die Bienen haben gesunde Luft. Verschimmelte Waben, feuchte Wände, Luftnot usw. werden dadurch beinahe unmöglich gemacht. Die Strohmatte müssen aber so locker gepreßt werden, daß die Salme nicht knicken, sonst kann die Lüftung nicht so ungestört erfolgen. Sie würde dann auch die von außen kommende Kälte nicht so gut abhalten.

Alte Kunstwaben sammelt man nicht zu schnell ein, sondern bewahrt sie zu eventl. weiterem Gebrauche auf. Selbst solche, deren Wachs schon hart und spröde geworden ist, kann man den Bienen wieder genehm machen, wenn man sie einige Minuten in warmes Wasser tut, sie ausschwenkt und dann in der Sonne abtrocknen läßt.

Vernichten der Mäuse im Hause. Der Mäuser muß immer darauf bedacht sein, seinen Bienenstand mäusefrei zu machen, denn abgesehen davon, daß die Mäuse großen Schaden durch Beunruhigung anrichten, die Bienen lassen den Mäusergeruch auch so, daß sie sich in solchen Stöcken niemals wohl fühlen.

Fischzucht.

Tiefe der Fischteiche. Für die meisten Fische ist eine Wassertiefe von 0,50 bis 1 Meter genügend, vorausgesetzt, daß dieser Wasserstand stets gehalten werden kann. Über 2 Meter soll der Wasserstand für die meisten Fische nicht einmal hinausgehen, doch ist es immer gut, wenn sich einige tiefe Stellen vorfinden, in welche die Fische sich bei großer Hitze usw. zurückziehen können.

Für die Küche.

Grübe nicht durchschlagen.

In manchen Kochbüchern, sogar Kriegskochbüchern, findet sich die Anweisung, Suppen von Grüben oder Kloten durchzuschlagen. Dies widerspricht den Geboten der zweckmäßigsten und billigsten Ernährung genau so, wie das Kochen gekalteter Kartoffeln, das jetzt geradezu verboten sein sollte. Die in Hase- und Gertengrüben oder Kloten enthaltenen Kleinteile sind der nahrhafteste Teil des Kornes, weil am reichsten an Eiweiß und Nährsalzen. Sie fortzuwerfen und nur das ausgekochte Stärkemehl zu genießen, ist in der jetzigen fleischlosen Zeit doppelt verkehrt. Stärkemehl enthält unsere Kriegskost ohnehin genug,

aber Eiweiß und Nährsalze weniger. Wessen Geschmack so verbohrt ist, daß er kein Brot verträgt, sollte schleunigst umlernen und wird selber den größten Nutzen für seinen Körper davon haben.

Kürbis ohne Ruder einzumachen. Man nimmt zu diesem Zweck beliebige Speisefürbisse. Schält sie und schneidet sie in schmale Streifen beliebig lang und entfernt die Kerne. Letztere sammelt man und gibt sie der Sammelstelle für Delgewinnung. Alsdann kocht man die geschnittenen Kürbisstücke in weichem Wasser und legt sie nach dem Kochen in eine vorher angewärmte Glasschüssel. Deckt die Schüssel dann zu und läßt diese eine Nacht rubig stehen, um eine Saftbildung in die Wege zu leiten. Hat sich aus den heißen Kürbisstücken genügend Saft gebildet, so gibt man diesen in einen kleinen Topf und schüttet die Kürbismasse hinzu. Der Inhalt des Topfes wird in dem eigenen Saft aufgekocht und dann mit einigen Tropfen Benzoesäure versetzt. Letztere fördert die Konservierung.

Will man nun die Kürbisse mit Nussöl, Pfeffer und etwas Salz würzen, so rechnet man zu 1 Pfund Kürbis 15 Gramm Nussöl, 10 Gramm weichen gemahlenen Pfeffer und 1 Gramm Salz. Diese drei Bestandteile gibt man den zum ersten Male gekochten Kürbisstücken bei und läßt die Schüssel, worin die Kürbisse sind, 15 Stunden stehen. Die Pfeffermischung vereinigt sich jetzt mit dem Kürbisfleisch, wirft eine Menge Saft aus dem Fleisch, welches den Geschmack von Nussöl und Pfeffer angenommen hat. Kürbis und Saft läßt man nun auch in einem passenden Topf aufkochen und füllt dann Saft und Kürbisfleisch in Steinföpfe. Diese werden gut verschlossen. Die Kürbisstücke müssen ganz bleiben. Die auf die erste Art eingelezten Kürbisse können nach Belieben vor dem Gebrauch geändert werden. Man hat es dann in der Hand, viel oder wenig Ruder beizumischen.

Hauswirtschaft.

Reinigung schwarzer Schürzen. Man reinigt schwarze Schürzen mit Tee oder Kaffee und zwar folgendermaßen: Auf ein Plättchen legt man ein wollenes Stück Zeug, darauf die Schürze, blüht die Flecken mit dem Abzug von Tee oder Kaffee, reibt mit dunklem wolletem Flecken ziemlich trocken und plättet die Schürze. Dies Verfahren hat sich stets gut bewährt.

Mottenmittel. Als bestes Mottenmittel wird das Benzol, welches vermittelst eines Perforators zur Anwendung gebracht, empfohlen; nicht nur die Motten selbst, sondern auch die Eier derselben werden sicher vernichtet. Doch ist wegen der leichten Entzündlichkeit des Benzols große Vorsicht geboten. Die sonst gebräuchlichen Mittel: Kampfer, Tabak, Naphthalin usw. vertreiben nur die Motten, ohne den Eiern zu schaden.

Kurzer Getreide-Wochenbericht

der Preisberichtsstelle des Deutschen Landwirtschaftsvereins vom 17. bis 23. Oktober 1916.

Nach einer Bekanntmachung des Reichskanzlers vom 14. Oktober dürfen Kartoffeln, Kartoffelstärke, Kartoffelstärkemehl sowie Erzeugnisse der Kartoffelverarbeitungsindustrie nicht versüßert werden. Nur solche Kartoffeln, die weder als Speisefartoffeln noch als Braufartoffeln verwendbar sind, dürfen an Schweine und an Rindvieh und, soweit diese Verfütterung nicht möglich ist, auch an andere Tiere verfüttert werden. Der Handel und der Verkehr mit Saatkartoffeln ist bis auf weitere

Verboten. Verträge über Lieferung von Saatkartoffeln gelten, soweit die Lieferung nicht bis zum 20. Oktober erfolgt ist, als aufgehoben. Die Kartoffelerzeuger dürfen auf den Tag und Kopf 1½ Pfund Speisefartoffeln ihrer Ernte für sich und für jeden Angehörigen der Wirtschaft verwenden. Im übrigen ist der Tageskonsum auf höchstens 1 Pfund Kartoffeln festgesetzt, doch dürfen Schwerarbeiter bis 2 Pfund täglich erhalten. Der Präsident des Reichsernährungsamts hat den Grundpreis für verdorbene Butter auf 30 M. unter dem Grundpreis für abfallende Ware für den Rentner festgesetzt. Der Grundpreis für verdorbene Margarine ist auf 120 M. und für sonstige verdorbene Speisefette auf 175 M. für den Rentner festgesetzt. Wir teilen mit dem Reichsernährungsamt die schweren Bedenken, welche gegen derartige Höchstpreise geltend gemacht werden können. Man wird sich dann nicht wundern dürfen, daß in der breitesten Öffentlichkeit die Gerüchte, daß bei der heutigen Zwangsorganisation der Kriegsernährung große Mengen Lebensmittel verderben, weiter und in stärkster Weise um sich greifen. Es fehlt nur noch, daß ein neuer Kriegsausbruch für verdorbene Lebensmittel errichtet wird. Die Bevollmächtigung der deutschen Landwirte in Berlin teilt mit, daß Natheise, sofern keine Trocknungsgelegenheit vorhanden ist, vorläufig noch freihändig zu den Höchstpreisen abgesetzt werden darf. Die Reichsstelle für Gemüse und Obst ist vom Reichskanzler ermächtigt, in bestimmten örtlich abgegrenzten Bezirken den Absatz von Weizenkohlen ausschließlich für sich in Anspruch zu nehmen und nötigenfalls zu enteignen. Ausgenommen ist nur der Absatz an Verbraucher innerhalb des gesicherten Gebietes, sofern nicht mehr als 10 Kilogramm an denselben Verbraucher abgesetzt werden. Die Lebensmittelstelle in Bayern hat Höchstpreise für Koffraut mit 6 M. für den Rentner beim Verkauf durch den Erzeuger, ferner für Birken 6 M., für gelbe Rüben 5,50 M., für Stedrüben 3 M., ferner für Weizen 3 M., für frischen Meerrettich 30 Mark eingeführt. Von der Aushebung von Pferden für den Seeresdienst sind ausgeschlossen alle sichtbar tragenden Stuten oder solche mit jungen Kälbern und alle durch Deduktion nachweisbar gedeckten Stuten.

Am Getreidemarkt war das Geschäft in Saatkartoffeln entsprechend der vorgedruckten Jahreszeit sehr beschränkt. Angeboten ist nur Winterkartoffeln und zwar Svaldis Extra Didkopf II, 1. Abt. zu 360 M. Bonn. Station, Strubus Didkopf 2. Abt. 335 M. Bonn. Station, Simbals Grobherzog v. Sachsen 3. Abt. 325 M., Dr. Benjamins Trochopf (Didkopf) 330 M., Dr. Benjamins Didkopf 2. Abt. 310 M., Orig. Griewener 104 3. Abt. 310 M., Orig. Griewener 104 1. Abt. 335 M., Simbals Elite Didkopf 2. Abt. 340 M., Simbals Grobherzog v. Sachsen 2. Abt. 340 M., Speise- und Futterrüben blieben während der ganzen Woche sehr begehrt, doch konnte sich wegen des geringen Angebots größere Lebhaftigkeit nicht entwickeln. Verlangt werden für Stedrüben gute gesunde erdfrische Ware per Okt. Nov. 3,45—3,50 M. für den Rtr. lose ab Schleswig-Holsteinischer Station, für Speisefurken weiße 3,60 M. für den Rentner ab Bonn. Station, für Bierdemöhren weiße 3,35 M. für den Rentner ab Posener Stationen, für Munkelrüben 2,85 M. für den Rtr. ab Posener Stationen und für Futterrüben weiße, ungepustet, vom Sand gereinigt 3,50 M. Bonn. Außerdem war Cacaostarkemehl denaturiert mit 3—5 Proz. Säure beschlagnahme- und verkehrsfrei laut Attest der Bezugsvereinigung zu 470 M. mit Sach Hamburg Kai im Markte.

Kriegsversicherung

ohne besondere Extraprämie und ohne Nachschuss
unter Garantie der

vollen Summe im Todesfall

nach Massgabe der besonderen Bedingungen bietet die

Iduna zu Halle a. S.

Man verlange Auskunft über die Neueinrichtung Tarif VII B K
von der Direktion in Halle oder den Vertretern.

Susol, langjährig best-
bewährtes Mittel
zum Schutz gegen schwache
Knochen, zur Auszucht u. Mast
von Schweinen und Kälbern.
Preis M. 1,40, 1,90 u. 2,50.
Biele Anmerkungen. Amts-
Apotheke Herborn (Dillkreis).

Stundenmädchen

gesucht 5872
A. Bechtel, Diegerstr. 18 I.

Tüchtiger Bäckergehilfe

sofort gesucht. 5897
Joh. Maiz, Limburg,
Frankfurterstraße 23.

Frisiergehilfe,

20 Jahre alt, militärfrei, sucht
Stellung in Limburg oder
Umgebung. Näheres bei
Jean Neunzling
in Bad Ems bei Trarbach.
Brobst, Römerstraße 22.