

Zum Kaiserbesuch in Posen.



Das Rathaus der Stadt Posen.

Morgen, Mittwoch, trifft das Kaiserpaar aus Anlaß des diesjährigen Kaisermanövers in der Stadt Posen ein und wird dort für kurze Zeit Aufenthalt nehmen. Die Stadt trifft die umfassendsten Vorbereitungen zum Empfange des allerhöchsten Kriegsherrn, der an der Seite seiner Gemahlin zum ersten Male innerhalb ihrer Mauern weilen wird. Am 4. September wird das Kaiserpaar in dem altherwürdigen Rathhause von Posen von den Vertretern der Bürgererschaft feierlich begrüßt werden, sich in das goldene Buch der Stadt eintragen und dort die ihm gewidmete goldene Plaqueette entgegennehmen. Das Rathaus ist eines der interessantesten

Bauwerke Posens. Nach dem großen Brande im Jahre 1536 durch Giovanni Battista di Quadro im gothischen Stil errichtet, wurde es 1552 in Renaissanceformen umgebaut, die ebenso wie die des Danziger Rathhauses stark an Florentinische Vorbilder gemahnen. Die drei über einander liegenden Arkadenreihen erhöhen diesen Eindruck noch, während der im Jahre 1780 erbaute Hauptthurm durchaus barocke Formen aufweist. Mit dem Rathaus ist durch einen Uebergang das 1893 im Renaissancestil erbaute Stadthaus, das eine innere Einrichtung von großer Pracht und Gediegenheit enthält, verbunden.



Kessel

zum Kochen von Wäsche, Obst, Viehfutter etc. etc. in Kupfer und Eisen, transportabel und zum Einmauern. 201 Die größte Auswahl zu billigsten Preisen. **P. J. Fliegen,** Kupferschmiederei, Ecke Gold- u. Metzgergasse.

Großes Preistegeln! 6 Preise.

Neue Regel. Hierzu ladet freundlichst ein **Franz Daniel.** 247 Restaurant Waldlust, Blatterstraße 21.

Prima Kartoffeln per Hpf. 23 Pf.

Säringe per Stüd 5 Pf., 10 Stüd 40 Pf. Prima Limburger Käse in ganzen Steinen per Pfd. 30 Pf. schwed. Feuertieg per Pfd. 8 Pf., 10 Pfd. 75 Pf. 525 **C. Kirchner.** Weststr. 27, Ecke Heilmundstr. Telefon 2165 Adlerstr. 31.

Die Buchdruckerei von Emil Bommert Wiesbaden

(Druck und Verlag des „Wiesbadener General-Anzeiger“)



hält sich zur prompten Lieferung aller vorkommenden

Drucksachen

für

Verkehr, Handel ♥ ♥ ♥ ♥ ♥ und Gewerbe in geichmackvoller Ausführung bei billigster Berechnung bestens empfohlen.

Trauringe

in massiv Gold von 5 M. an.

Goldwaaren u. Uhren

durch Ersparniß hoher Ladenmiete zu äußerst billigen Preisen.

Fritz Lehmann, Juwelier.

777 Langgasse 3, 1. Stiege, kein Laden, Langgasse 3, 1. Stiege.

Kirchweihe zu Clarenthal.

Den Bewohnern von Wiesbaden, Clarenthal und Umgegend zur Mittheilung, daß unsere so beliebt gewordene



Kirchweihe

am Sonntag, den 7., und Montag, den 8. September,

sowie die

Nachkirchweihe am 14. September

Katholiken. Zu recht zahlreichem Besuche laden höflichst ein 4881

Ph. Boss, Zum Jägerhaus.

J. Ostermeier, Zum Waldhorn.

Fr. Ay, Klostermühle.

Wiesbadener Kohlen-Consum

Heinrich J. Mulder,

Telefon 2557.

Schillerplatz 1.

empfiehlt alle Sorten Ruhrkohlen, Coles, Brissetts etc. bei anerkannt besten Qualitäten zu niedrigsten Preisen. 9324

Gummi-Betteinlagen

garantirt wasserdicht

für Wöchnerinnen, Kranke und Kinder,

von Mk. 1.50 bis Mk. 5.— per Meter,

sowie sämtliche Artikel zur Krankenpflege

Chr. Tauber,

Drogenhandlung und Artikel zur Krankenpflege Kirchzeasse 6. 6730

Das Beste auf dem Markt!!



Glühkörper.

sofort gebrauchsfertig, von langer Brenndauer und vorzüglicher Leuchtkraft versendet 100 Stück zu Mk. 24.—, Probe: Dugend zu Mk. 3.75 franco gegen Nachnahme.

C. Bommert,

Specialitäten für Gasglühlicht-Beleuchtung

Frankfurt a. Main,

Roßschild-Allee 45.



MARKE PFEILRING.

Nur die Marke „Pfeilring“

gibt Gewähr für die Aechtheit unseres Lanolin-Toilette-Cream-Lanolin

Man verlange nur

„PFEILRING“ Lanolin-Cream

und weise Nachahmungen zurück.

Lanolin-Fabrik Martinikenfelde.

Wochenbeilage zum „Wiesbadener General-Anzeiger“

Wiesbaden, den 3. September.

XVII. Jahrgang.

In gleicher Weise, wie der Getreidebau heutzutage mehr und mehr in den Hintergrund tritt, arbeitet sich die Viehzucht mehr und mehr zum dominirenden Faktor in unseren ländlichen Wirthschaften empor. Der Landmann strebt, und das nicht ganz mit Unrecht, eine Vermehrung seines Viehstandes an, da er hierin die einzige Möglichkeit, die Rentabilität seiner Wirthschaft zu heben, erblickt. So rationell einerseits dieses Verfahren erscheint, so unrationell müssen wir es bezeichnen, wenn der Landwirth lediglich auf die Vermehrung der Quantität, nicht aber zugleich auf eine Verbesserung der Qualität seines Viehstandes sieht. Möge daher der Landwirth für die Folge nicht in diesen Fehler der Einseitigkeit verfallen, sondern auch der Entwicklung der Leistungsfähigkeit unserer Rauthiere und deren Körperformen etwas mehr Aufmerksamkeit zuwenden. Hiermit heißt es aber nicht zu spät anfangen. Denn schon die ersten Lebensjahre sind nicht ohne erheblichen Einfluß auf die spätere Entwicklung des Kindes. So ist B. in erster Linie die Jahreszeit der Geburt des Kalbes von wesentlichem Einfluß auf die Art der Aufzucht und der Entwicklung. Ob das Kalb für Zwecke der Milchleistung, der Arbeit oder Wast bestimmt ist, so können wir sagen, daß es unter allen Umständen am günstigsten ist, wenn die Kälber in den Monaten März und April geboren werden, da die Kälber in diesen Monaten in jeder Hinsicht die beste Entwicklungsfähigkeit zeigen. Sie können bald nach dem Abheben ins Freie gelassen werden, wo sie sauerstoffhaltige Luft in Menge aufnehmen und sich Bewegung machen können. Kälber dagegen, welche im Juni—Juli geboren werden, sind zur Zeit der Sonnenhitze noch nicht so weit gekräftigt, daß sie sich mit Erfolg der sie plagenden Fliegen, welche die Kälber in ihrer Entwicklung sehr zurückhalten, erwehren können. Solche dagegen, welche noch später, oder erst in den Wintermonaten geboren werden, müssen die ersten Lebensmonate in der ungesunden Stallluft zubringen. Man achte also immer darauf, daß die abgelegten Kälber baldige ausreichende Bewegung haben und die freie Luft nach Möglichkeit genießen können.

Die erste Nahrung, welche die neugeborenen Kalbe gereicht werden muß, ist Milch, welche das Mutterthier unmittelbar nach dem Kalben einige Tage lang gibt. Dieselbe ist leicht verdaulich und hat eine abführende Wirkung, durch welche das im Darm des Kalbes angesammelte Darmpfeg entfernt wird. Die Darreichung der Milch an das Kalb kann in verschiedener Weise erfolgen: entweder man bindet das Kalb mittelst eines Strickes bei der Mutter an, sobald es nach Belieben zum Euter gelangen und saugen kann oder man bringt das Kalb in eine eigene Stallabtheilung, aus welcher es täglich 3 bis 4 Mal zum Saugen an die Mutter gelassen wird oder das Kalb wird mit der Milch der Mutter mittelst eines Säuels oder mittelst eines Saugapparates getränkt. Zwar ist beim Tränken mehr Arbeit und Aufmerksamkeit erforderlich, trotzdem ist es aber dem Saugenlassen vorzuziehen, denn es hat vor diesem viele Vortheile voraus. So läßt sich in erster Linie die Menge der dem Kalbe zuzuhaltenden Milch aufs genaueste bestimmen und dem späteren Nahrungszwecke anpassen. Ein weiterer Vorzug des Tränkens ist es, daß das Entwöhnen von der Muttermilch und der Uebergang zu anderer Nahrung ohne jegliche Störung für die fernere Entwicklung des Thieres vorgenommen werden kann.

Beim Tränken ist jedoch streng darauf zu sehen, daß die Tränkegefäße rein sind und keine Säure enthalten, daß die Milch möglichst jenen Wärmegrad wie im Euter, ungefähr 33 Grad Celsius, hat, daß die Thiere nicht zu haltig saufen und daß die Tränkezeiten streng eingehalten werden. Was die Menge der zu verabreichenden Milch betrifft, ist zu bemerken, daß im allgemeinen ein Unterschied zu machen ist, zwischen Stierfälsbern und Kuhfälsbern und zwar in der Weise, daß die Stierfälsber eine größere Menge pro Tag erhalten, als Kuhfälsber, sowie daß sie auch längere Zeit als Kuhfälsber reine Milchnahrung erhalten. Ferner muß ein Kalb, das für die Folge zur Mast bestimmt ist, reichlicher und länger Milch erhalten, als ein Kalb, das zur Milchfuh bestimmt ist. Letztere sollen ein Sechstel bis ein Achtel ihres Lebendgewichtes täglich an Milch erhalten, während die Stierfälsber sowie den zur Mast bestimmten Thieren nur ein Fünftel bis ein Sechstel ihres Gewichtes gereicht werden soll. Ist es infolge größerer Zunahme des Gewichtes des Thieres nicht mehr möglich, die Milchabgabe proportional zu steigern, so ist der Ausfall an Milch durch ein eiweiß- und fettreiches und dem Thiere angemessenes, leichtverdauliches Beisfütter auszugleichen, wozu sich am besten Hafer oder Leinsamen in zerkleinertem Zustande mit der Milch vermischt eignet.

Da wo Magermilch zur Verfügung steht, findet dieselbe natürlich mit Vortheil für die Kälberzucht Verwendung unter der Voraussetzung, daß für das fehlende Fett Ersatz geschafft wird. Die Ernährung in der weiteren Periode der Entmilchdauer gestaltet sich naturgemäß nach den wirtschaftlichen Verhältnissen verschiedenartig, immer aber holte der Landwirth daran fest, daß eine gute Grundlage schon in der Aufzucht der Kälber geschaffen werden muß.

Vierbefütterung. Es giebt im Frühjahr und im Herbst einige Wochen, in welchen die Pferde sehr angestrengt werden, da bedarf es auch eine stärkere Kornfütterung, doch sollte dabei, wenn nicht in Hafer, nicht mehr als die Hälfte aus schweren Körnern bestehen, z. B. Mais, Roggen, Erbsen ufw. Ausnahmen machen nur die Gegenden, wo fast lauter Mais gebaut wird, und wo weder Haen noch Hafer ist.

Ein gut bewährtes Mittel gegen Sälberburchfall ist folgendes:
drei Viertel Liter Pfeffermünzwasser, 30 Gramm Kalk, 15 Gr.
Gagehoj, (Catechu oder Kino), 2 Gramm Opium, 7 und ein halb
Gramm Ingwer. Von dieser Mixtur erhält das Kalf je nach Al-
ter 2—4 Löffel voll pro Tag jedes Mal vor dem Füttern zur
Läufigkeit früh und Abends.

Arg dermooste oder sogenannte „filzige“ Grasflächen sind zeitig umzubrechen. Auf andere Art lassen sich solche Wiesen steifen, halten Grasgründe nicht in extrogreiche Weiden und Wiesen umwandeln.

Welches Heu ist das beste, das vom ersten oder zweiten Schnitt? Grummelt, welches unter denselben Verhältnissen gewonnen wurde wie der erste Schnitt, ist denselben vorzuziehen, weil es aus jüngerem und zarteren Gräsern besteht, welche leichter verdaulich sind und einen höheren Nährwerth besitzen. Wer also Heu verkaufen kann, wird gut thun, wenn er die erste Mäh verkauft und die Nachmahd selbst verfüttert.

Das rohe und das gedämpfte Ansohnemehl enthalten Stickstoff und Phosphorsäure in unlöslicher Form, werden also daher am besten schon auf die Stoppen gestreut und mit diesen untergepflügt, so daß sie mit der Zeit verfaulen und die pflanzlichen Nährstoffe in wasserlösliche Verbindungen überführen.

Die Korbbeirbe unter Bäumen. Unter Bäumen läßt sich im Garten nur schlecht Gemüsegucht treiben, denn die meisten Gemüse verlangen Sonne und Licht zu ihrem Gedeihen und dann ist es unter den Bäumen ja auch zu trocken, was gleichfalls ein Hemmniß zum guten Gedeihen ist. Die einzige Gemüseart, die selbst noch unter Bäumen, zum Theil sogar sehr gut gedeiht, ist die Korbbeirbe, nur muß der Boden unter den Bäumen so viel Nahrungskraft besitzen, daß er die Pflanzen ernähren kann; selbiger ist daher zu düngen und mit Komposterde zu versehen; denn ist er hungrig und ausgelogen, kann auch die Korbbeirbe nicht gedeihen. Das Säen des Korbbeirbensamens findet am Besten Anfangs August statt. Sobald derselbe in die Erde gebracht ist, überzieht man den Boden mit einer 5 Ctm. hohen Schicht gut verrotteten Düngers oder einer 3 Ctm. hohen Kompostschicht, wodurch die Pflänzchen beim Aufgehen im Frühjahr Nahrung erhalten. Ist im Frühjahr der Boden etwa trocken, so muß durch Gießen nachgeholfen werden.

Das beste Mittel gegen Getreidefliegen. Am erfolgreichsten hat sich gegen die Infektion der Wintersaaten durch Fliegen die Verlegung der Saatzeit in den Anfang October und später bewährt. Da die Fliegen nach Ende September kaum mehr Eier ablegen, so sind alle nach jener Zeit bestellten Getreidesaaten vor Infektion sicher. Zahlreiche in dieser Beziehung angestellte Versuche und noch mehr gelegentliche Beobachtungen erweisen dieses Bekämpfungsmittel als völlig sicher und wo es aus klimatischen und wirtschaftlichen Gründen ausführbar, kann es nicht genug empfohlen werden.

Größere Gemüservorräthe, wie z. B. Kopfsraut und Kartoffeln werden am zweckmäßigsten in Erdgruben gehalten, welche man auf die verschiedenste Art herstellt. Am einfachsten wird hierzu ein großes tiefes Loch gegraben, dahinein das möglichst tadellose Gemüse gelegt und dann die Oefnung mit Stangen oder schmalen Brettern überlegt wird. Das Ganze wird mit einer Erdschicht überdeckt, in welche man ein für die zeitweise Entnahme von Gemüse entsprechendes großes Loch gräbt, das mit einem Strohwisch zu verschließen ist.

Hat man einen guten, trockenen Keller, so ist dieser zum Aufbewahren des Gemüses am empfehlenswertheiten; doch darf dann derselbe nicht auch gleichzeitig den Aufbewahrungsort für Kohlen etc. bilden.

Kleinere Vorräthe von Kartoffeln halten sich sehr gut, wenn man sie im Keller in Kisten oder Fässern auf eine Unterlage von Steinen stellt.

Carotten kann man bei großen Mengen den Winter über im Freien in Gruben halten. Für die Lagerung im Keller vermischt man Sand, indem man die Carotten, eine neben die andere, das Grüne nach außen in den Sand einschichtet, und so lagenweise fortfährt, bis alle Röhren untergebracht sind.

Ebenso kann man mit Petersilienwurzeln, Sellerie, Kohlraben, Weiß- und rothen Rüben, kurz mit allen Wurzelgemüsen verfahren.

Blumentopf kann man im Keller mit den Wurzeln so richtig einpflanzen. Manche Leute mengen hierzu etwas Kohlenstaub in den Sand. Die noch nicht entwickelten Blumentopfpflanzen wachsen auf diese Weise zu ansehnlicher Größe empor.

Der Keller sollte dunkel gehalten und bei mildem Wetter gelüftet werden. Bei strenger, anhaltender Kälte dagegen sind die Zugänge durch Strohmatten, Mist etc. zu schließen. Im Keller sollten auch, wenn möglich, Gestelle von Lattenwerk mit Dörren angebracht werden, auf welchen man Weizen, Wirsing usw. ebenso die Kessel trocken halten kann.

Braunkohl, wohl auch Strunkohl genannt, läßt man während des Winters in den Beeten draußen stehen; Porree desgleichen. Letztere deckt man bei Eintreten der Fröste mit etwas Laub zu.

Pfefferminze und Schnittlauchpflanzen pflanzt man im Herbst in Risten, die man erst in einem ungeheizten Raume, später in der Küche hält.

Wo der Keller feucht ist, nimmt man seine Zuflucht zu den Luftigen, dem Schornstein vielleicht mäßig erwärmten Bodenlampe, wo Weiz- und Roggkohl unter diesen Umständen Blau erhalten. Hiezhin gehören auch die Zwiebeln, nachdem sie draußen auf grober Leinwand oder auf dem Sand übertrudnet und nicht mehr von den Wällen feuchter Erde umgeben sind. Zwiebeln sind empfindlich bei Kälte; um sie vor dem Erfrieren zu schützen, bedeckt man sie mit alten Decken und einer Lage Stroh; Perlzwiebeln sollte man nicht länger als zwei Monate aufbewahren und dann lieber in Essig einmachen.

Weiche Rüben kann man fein schnitzeln und nach Art der Sauerfrüchte einfüllern; es kann zunächst einmal mit einem kleineren Fasse versucht werden.

Vertilgung des Ungeziefers an Obstbäumen. Nachdem festgesetzt worden ist, daß die schädlichen Insekten an den Obstbäumen in gefährdrosender Weise sich vermehrt haben, hat der Kgl. Landrath des Landkreises Wiesbaden angeordnet, daß in kommenden October mit Raupenleim besetzte Klebgerle an sämmtlichen Obstbäumen des Kreises angebracht werden sollen.

Spinat für das kommende Frühjahr wird im September und Oktober ausgesät, stellenweise hat man bessere Erfolge, wenn man denselben in Rillen sät.

Rabinschen, großes holländisches. Diese Sorte, weil sie größere Blätter als das gewöhnliche Rabinschen macht, ist diefein vorzuziehen, nur verlangt sie auch besseren Boden als dieses. Das Ausjäten von Rabinschen darf nicht zu spät geschehen, indem spätes Ausjäten sich nur langsam entwickeln und wegen des Aufschießens im Samen im Frühjahr keinen hohen Ertrag ergeben.

Das Bedenken bei heißer Witterung. Dasselbe ist mit großer Vorsicht auszuführen, indem mit dem Auspflanzen des Unkrautes gleichzeitig auch die Wurzeln der angebauten Kulturpflanzen geschädigt werden können, was ein Absterben der letzteren herbeiführen kann. Man habe daher im heißen Sommer nur flach, insbesondere aber in der Nähe der angepflanzten Gewächse.

Der Standort der Topfpflanzen ist nicht ohne Noth zu verändern, damit die Pflanzen nicht gezwungen werden, sich zum Nachtheil freudiger Entwicklung den neuen Verhältnissen anzupassen.

Bei Oskulation von Rösen auf Wurzelhals wird nach Zertigstellung der Operation die Vereblungsstelle mit lockerer Erde etwas angehäufelt, ein Lösen des Verbandes ist dann nicht mehr nöthig, wenn Raphia verwandt wurde, da sie in der Erde fault.

Spricht die Weinstöcke mit Kupferkalkbrühe. Die Kupferkalkbrühe ist als ein vorzügliches Mittel gegen die Blattfalkkrankheit der Rebstöcke anzusehen und hat, wenn sie nicht gar zu spät im Sommer angewendet wird, immer guten Erfolg. Die Kupferkalkbrühe wird nach folgender Anweisung hergestellt: Zunächst werden 20 Kilogramm Kupfervitriol in 500 Liter Wasser aufgelöst und 20 Kilogramm gelöschter Kalk mit 500 Liter Wasser zu Kalkmilch vermischt; beide Flüssigkeiten werden dann unter beständigem Umrühren zusammengeworfen. Wegen noch größerer Haltbarkeit auf den Wärrern wird auch empfohlen: Kupferzuckerkalk (Weizenbrand oder Kupferlebestalk (Kalkstein)).

Die Befämpfung des Traubenwicklers durch Verschüren des Saugwurms hat wohl von allen Befämpfungsmitteln gegen genannten Schädling noch am meisten Aussicht auf Erfolg, vorausgesetzt, daß die Arbeit, welche in dem Auslesen der angestochenen Beeren besteht, möglichst frühzeitig ausgeführt wird. Der Saugwurm frisst sich aus einer Beere in die andere, so daß er einen ganz bedeutenden Schaden anzurichten vermag. Man muß die Befämpfung vornehmen, sobald der Wurm sein Versörungswerk beginnt, indem man dann vorsichtig mit kleinen Traubenscheren die angestochenen Beeren herauschneidet. Je frühzeitiger und sorgfältiger man diese Arbeit ausführt, um so größer wird der Erfolg und um so geringer die aufzuwendende Arbeitskraft sein. Des Herauschneidens der befallenen Beeren ist umso mehr zu empfehlen, als ja bei der Leszeit die durch die Thätigkeit des Wurmes verursacht gewordenen Beeren doch entfernt werden müssen.

* **Frankfurt a. M.** Fruchtpreise, mitgetheilt von der Preisnotirungsbörse der Landwirtschafts-Kammer am Fruchtmarkt in Frankfurt a. M., Montag, 1. Sept., Nachmittags 12^{1/2} Uhr.
 Per 100 Kilo gute marktfähige Waare, je nach Qual., loco Frankfurt a. M.
 Weizen, hief. (neuer) M. 15.50 bis 15.70, Roggen, hief., M. 13.85 bis 14.10, Gerste, Rieb- und Färlger-M., 15.- bis 16.-, Bittertrauen-M. — bis —, Hafer, hiefiger M. 14.25 bis 18.-, Raps hief. M. 23.- bis 23.25, Mais Altes M. 12.75 bis —, Weis-Saplata M. — bis —, Heu und Stroh Notiz vom 28. Aug.
 Heu (neues) 6.00—7.00, (altes) 0.— bis 0.00 M., Roggenstroh (Sangstroh) 4.20 bis 4.60 M.

* **Mainz**, 29. Aug. (Offizielle Notirungen.) Weizen 16.75—17.50, Roggen 14.35—14.95, Gerste 15.00—15.50, Hafer 16.00—17.60, Raps 00.00—00.00, Weis 00.00—00.00.

* **Mannheim**, 1. Sept. Künstliche Notizung der dortigen Börsen (eigene Depesche). Weizen, pßler 16.50 bis — M., Roggen, pßler 14.75 bis — M., Gerste, pßler 15.50 bis 16.25 M., Hafer babilcher (neuer 15.00—15.50), alter — bis — M., Raps (neuer 24.20 bis 24.45 M., Weis — M., — M.

* **Diez**, 29. Aug. Weizen M. 17.— bis 17.25, weißer M. — bis —, Roggen M. 13.33 bis 14.13, Gerste M. — bis —, Hafer M. 15.— bis —, Raps M. — bis —.

Wochenbericht der Centralstelle für Obstverwertung in Frankfurt a. M. (vom 25. bis 30. August). Die Preise verstehen sich pro Centner. Himbeeren 20.— bis —, Heidelbeeren 18.— bis —, Roteinsiden 18.00—00.00 M., Mirabellen 16.00—18.— M., Preiselbeeren 16.— bis 18.—, Pfirsiche 30.00—00.00, Freiläpfel 10.00—00.00 M., Frühbirnen 8.— bis 16.— M., Frühzwetschen 10.00—00.00 M.

* **Frankfurt, 1. Sept.** Der heutige Viehmarkt war mit 458 Ochsen, 36 Bullen, 703 Rindern, Rindern u. Stiere, 192 Kälber, 191 Schafe und Hammel, 831 Schweine, 0 Ziegenlammen, 0 Ziegen besetzt. Ochsen a. vollfleischige, ausgewärmte höchsten Schlachtwerthes bis zu 6 Jahren 70—72 M., b. junge fleischige, nicht ausgewärmte u. ältere ausgewärmte 65—67 M., c. mäßig genährte, junge, gut genährte ältere 60—62 d. gering genährte jeden Alters —.—. Bullen: a. vollfleischige höchsten Schlachtwerthes 60—62 M., b. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 55—58 M., c. gering genährte 50—50 M. Kühe und Färken (Stiere und Rinder) höchsten Schlachtwerthes 65 bis 67 M., b. vollfleischige, ausgewärmte Kühe höchsten Schlachtwerthes bis zu 7 Jahren 60—62 M., c. ältere ausgewärmte Kühe und wenig gut entwickelte jüngere Kühe und Färken (Stie u. u. Rinder) 52—54 M., d. mäßig genährte Kühe und Färken (Stiere und Rinder) 43—45 M., e. gering genährte Kühe und Färken (Stiere und Rinder) —.—. Kälber: a. feine Raß- (Vollm. Raß) und bräe Saugfäßer (Schlachtgewicht) 80—82 Pfg., (Lebendgewicht) 50—50 Pfg., b. mittlere Raß und gute Saugfäßer (Schlachtgewicht) 75—76 Pfg., (Lebendgewicht) 45—47 Pfg., c. geringe Saugfäßer (Schlachtgewicht) 62—65 Pfg. (Lebendgewicht) —.—. Pfg. d. ältere gering genährte Kälber (Greiser) —.—. Schafe: a. Mollämmer u. jüngere Mollämmer (Schlachtgewicht) 64—65 Pfg. (Lebendgewicht) —.—. Pfg., b. ältere Mollämmer (Schlachtgewicht) 60—62 Pfg., (Lebendgewicht) —.—. Pfg., c. mäßig genährte Hammel und Schafe (Reichshafe) (Schlachtgewicht) 60—62 Pfg. (Lebendgewicht) —.—. Pfg. Schweine: a. vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen im Alter bis zu 1½ Jahren (Schlachtgew.) 70—80 Pfg., (Lebendgew.) 55—50 Pfg., b. fleischige (Schlachtgew.) 69—80 Pfg., (Lebendgew.) 54 Pfg., c. gering entwickelte, sowie Sauen und Eber 50—50 Pfg., d. ausländische Schweine (unter Angabe der Herkunft) 50—50 Pfg.

Die Preisnotirungs-Kommission.