

127

Nassauischer Landwirt



Anzeigen
auf dem Gebiete der Landwirtschaft, des Garten- u. Weinbaues finden weiteste Verbreitung.
Preis und Verlag des Limburger Vereinsdruckers, J. M. S. S.

Erscheint Mittwochs.
Abonnements-Preis 50 Pfg.
Anzeigenpreis 20 Pfg. die Zeile.
Verantwortl. Redakteur: Dr. H. Wiebe

Landwirtschaftliches Wochenblatt.
Beilage zum „Nassauer Boten.“

Nr. 4.

Limburg a. d. Lahn, 21. Januar.

1914.

Neuere und neuere Kartoffelsorten.

Von M. Danflier.

Wenn man nach Neujahr den Anzeigenteil der Land- und Gartenzeitschriften durchsieht, so ist man annehmen, der Kartoffelzüchter oder Kartoffelbauer sei der glücklichste Mann der Welt. Da rappelt es nur so von Zentnern und 200 Zentner pro Morgen sind kaum eine Leistung. Aber B. hier ist geduldig und kann ich nach meinen Erfahrungen nur zur Vorsicht anraten. Man probiere entweder selbst oder hole sich Rat bei praktischen Landwirten seiner Umgebung. Was da am meisten angepriesen wird, ist oft gar nichts wert.

Aber trotzdem würde der, der nun die neuen Sorten einfach verwirft und seine alten Sorten ruhig durchbauen wollte, sehr unverständlich sein. Unsere alten Sorten sind zum großen Teile ausgeartet und zu Erkrankungen aller Art geneigt. Dies gilt für das westliche Deutschland und auch einen Teil des Ostens für Rote Rauhhaie, B. auge, Platte Nieren und vielfach auch schon für Magnum bonum. Alle diese Sorten bringen eine tolle Bollereien mehr und leiden stark unter der Fäulnis. Ich habe ausgegrabene Blauaugen gesehen, die zu $\frac{3}{4}$ faul waren. Die müssen fort!

Ich habe nun in diesem Jahre etwa 30 Sorten Früh- und 15 Sorten Spät-Kartoffeln erprobt u. erproben lassen. Dabei bewährten sich sowohl im Ertrag als auch in Fäulnisfestigkeit „Edelstein“ u. „Edeldiamant“ am besten. Bei Edelstein, der wehlich ist, war der Ertrag etwas größer, bei Diamant (gelbfleischig) der Geschmack etwas besser. Beide aber schmeckten gut.

Edelstein brachte von 10 Pfund Originalsaat (von Heinemann-Erfurt) 140 Pfund gute Kartoffeln. Edeldiamant (von Herpers-Laurensberg) brachte von 10 Pfund Saat etwa 125 Pfund. Die Saat war bei beiden Sorten regelrecht vorauseitend und erster Qualität, der Boden milder Lehm; den gedüngt wurde mit aufgelöstem Peruguano Hüllhornmarke 7x10x2 und 40% Kalisalz. Das Kraut blieb gesund bis zum Absterben. Sehr gute Resultate ergaben auch die neueren Sorten Royal Kidney, Rubellakartoffel, Richters Vor die Front u. Böhm's Erfolg. Diese Sorten können daher jedem empfohlen werden, der neue Sorten einführen will. Sie haben sich nicht nur bei mir, sondern auch bei anderen und unter verschiedenen Umständen bewährt. Von einem Landwirt wurde mir mitgeteilt, daß auch „Bonifatius“ sich gut bewährt habe, während die sehr gerühmte Alalanta abfiel. Bei mir ergab Alalanta einen guten Mittelsertrag. Vollständig verlaßen bei mir die sogenannten Sumpfkartoffeln „Ueberflut“ u. „Eldorado“; aerinae Erträge brachten „Blaue Edenthaler“ und „Bater Rhein“. Ich möchte allerdings nicht sofort den Stab über diese Sorten brechen, da sie nach Bericht

in anderen Gegenden besser wuchsen, aber Vorsicht ist nötig.

Von allen versuchten Spätkartoffeln stand die echte gelbfleischige „Industrie“ an Ertrag bei mir an erster Stelle. Ich erntete auf ziemlich ausgegogenem Boden, der seit 20 Jahren keinen St. II. Düngung erhalten, mit einziger Düngung von 40% Düngesalz und Peruguano Hüllhornmarke von einem Zentner Saat 12 Zentner Gebrauchsfertigkeitseln auf einem Grundstück von stark $1\frac{1}{2}$ Ar (160 Quadratmeter). Der Boden ist voll mit guter Kartoffeln. Der Geschmack dieser echten, leicht mehrenden „Industrie“ ist vorzüglich. Den Samen hatte ich teils von einem hiesigen Besitzer, teils vom Raiffeisenverein-Neuwied bezogen. Nach drei bis vier Jahren soll stets neues Saatgut aus bester Quelle und bester Qualität bezogen werden.

Landwirtschaft.

Das Kalien der Keder ist eine Hauptgrundlage jeglicher Düngung, besonders aber der Kunstdüngung. Wohl mancher Landwirt hat sich die Erfahrung gemacht, daß erprobte Sande dünger, wie Thomasmehl, Kainit und Kalisalz plötzlich versagen und nicht den gewohnten Mehretrag brachten. Er war nun in erster Linie geneigt, seinen Lieferanten verantwortlich zu machen, der ihm schlechte Ware verkauft habe. Das könnte ja schon einmal möglich sein; meist liegt es aber am Kaliummangel. Je mehr mit Kunstdünger, besonders mit Kali gearbeitet wird, je kräftiger muß auch gefallt werden.

Die Wirkung des Kalies ist eine dreifache. Er ist erstens ein direkter Nährstoff für die Gewächse und brauchen manche Gewächse, wie Aleearten, Bohnen, Erbsen, Wicken, Raps und Obstbäume größere Kaliummengen zu ihrem Aufbau und Gedeihen. Zweitens wirkt der Kalk bodenverbessernd; er lockert schweren Boden, entsäuert nasse Wiesen und macht schädliche Eisensalze unwirksam. Drittens wirkt Kalidünger aufschließend, d. h. er macht die im Boden befindlichen Nährstoffe für die Pflanzen leichter aufnehmbar. Durch diese Eigenschaft wirkt er, allein angewandt, erschöpfend, daher das Sprichwort: „Reiche Väter, arme Söhne.“ Dieses gilt aber nur dann, wenn mit Kalk allein gedüngt wird; gibt man dagegen die aus dem Boden gezogenen Nährstoffe in Gestalt von Thomasmehl (Phosphorsäure), Kainit oder Kalisalz (Kali) und Schwefelsaures Ammonium oder Chilisalpeter (Stickstoff) zurück, so verarmt der Boden nicht, sondern gibt immer reiche Ernte. Kalk und Stallmist soll man nicht gleichzeitig aufbringen, auch nicht Kalk und Ammoniak, Ammoniaksuperphosphat oder Knochenmehl, weil sonst das Ammoniak flüchtig wird und entweicht.

Kartoffelmieten müssen von Januar

ab alle 8 Tage nachgesehen werden, um zu sehen, ob sie sich nicht zu stark erwärmen. Jeder zu starken Erwärmung muß durch Entlüftung entgegengewirkt werden. Muß man Erde abdecken, so lasse man sie gebrauchsfertig in der Nähe liegen, damit man sie bei Frostwetter wieder aufschäufeln kann.

Zwischenwirte bei Pilzkrankheiten. Eine Reihe von Pilzen können nicht aufkommen ohne gewisse Zwischenpflanzen, die man Wirte nennt. So kann der Getreiderost nicht aufkommen ohne den Sauerdorn, der Erbjenrost nicht ohne die wilde Wolfsmilch und der Birnenrost nicht ohne Sadebaum. Der Sauerdorn (Berberis vulgaris) zeigt im Frühjahr vielfach gelbe, podenförmige Anschwellungen. Diese rühren her von dem Myzel des Getreiderostpilzes, der unter der Oberhaut der Blätter wuchert. Dann erscheinen kleine gelbe Becherchen mit zahllosen Sporen, die vom Winde hinweggetragen werden. Kommen sie auf Getreidehalme, so verursachen sie den Getreiderost. Auf dem Getreide keimen die Sporen, treiben zarte Fäden in die Pflanze und bringen neue Sporen hervor, die im Frühjahr weiter wachsen. Sie können dem Getreide aber direkt keinen Schaden zufügen; können sie nicht zunächst auf die Blätter des Sauerdornes gelangen, so gehen sie zu Grunde, ohne weiteren Schaden anzurichten. Der Sauerdorn ist daher in ländlichen Gegenden nicht zu dulden.

Stickstoff für Wiesen. Manchmal kommt es vor, daß die Wiesen trotz der üblichen und auch empfehlenswerten Düngung mit Thomasmehl und Kainit nicht den richtigen Ertrag bringen. In diesen Fällen fehlt es meist an Stickstoff, der in verschiedener Form gegeben werden kann. Ein guter Stickstoffdünger ist unter anderem der Kalksalpeter, der auch unter dem Namen Norgesalz (Salpeter aus Norwegen) bekannt ist. Heute braucht man mehr den deutschen Namen. Der Kalksalpeter enthält 13 Prozent Salpetersäurestickstoff und 25 Prozent Kalk, bringt also zwei Bestandteile, die für die Wiesen sehr wichtig sind. Besonders ist dieser Kalk- oder Norgesalzpeter zu empfehlen für kalte und trockene Böden. Für letztere ist es besonders wichtig, daß er Wasser aus der Luft anzieht.

Milchwirtschaft.

Blutige Milch. Eine Blutvermischung der Milch kann von einer äußeren Verletzung am Euter, Aufreißen von Wargen oder Wunden oder durch eine Entzündung im Euter hervorgerufen werden. Auch durch Genuß gewisser Pflanzenstoffe, z. B. Schachtelhalm, giftigen Sahnensuß, kann dieses Uebel entstehen. Ist eine Entzündung im Euter vorhanden, so kann man Wädhungen mit warmen Seifenwässern vornehmen. Nach dem Wa-

sehen muß das Futter gut abgetrocknet werden. Unter allen Umständen muß man verhindern, daß das Futter der Zugluft ausgesetzt ist, ferner muß die Bize immer vollkommen rein ausgemolken werden, wenn dies mit der Hand nicht geht, so nimmt man ein Melfröhrchen dazu. — Man rühmt als Mittel auch das Schöllkraut. Man kocht es mit Wasser und wäscht damit das Futter der Kuh. Da man dieses Kraut nicht überall findet, so kann man folgendes tun: Man bratet Zwiebeln in Butter u. reibt damit das Futter gut ein. Dann bindet man um das Futter einen nassen Sack und darüber einen trockenen. Der letztere Sack muß aber mit Schnüren gut befestigt werden, damit das Ganze warm gehalten wird und das Wasser verdunsten kann. Diese Umschläge müssen alle 7—8 Stunden erneuert werden, bis das Uebel gehoben ist.

Weinbau und Kellertwirtschaft.

Weinbergspfähle. Die Weinbergspfähle werden von Jahr zu Jahr teurer. Es muß deshalb stets längere Haltbarkeit angestrebt werden. Sehr gut halten sich Pfähle, die zuerst gelbicht, dann getrocknet und endlich mit Karbolineum getränkt werden. Zu diesem Zwecke braucht man aber nur die Spitzen etwa 20—30 Zentimeter tief in Karbolineum zu setzen, dann saugt das trockene Holz das Karbolineum ein. Das Bestreichen der Pfähle von außen ist schädlich für die Pflanzen.

Deutsche Rhein- und Moselweine werden von Jahr zu Jahr mehr geschätzt und dieses soll die Züchter zu immer größeren Leistungen anspornen. Die Konsumenten, besonders aber die besitzenden Stände sollen in erster Linie die deutschen Marken bevorzugen und zur Geltung bringen. Wer sich da rühmen kann, eine guten Johannisberger oder Rüdesheimer, einen kräftigen Walporzheimer (Ahr) oder gar Bernkasteler Doktor im Keller zu haben, der darf darauf stolzer sein als auf ein französisches, spanisches oder algerisches Gewächs. Uebrigens hat Frankreich auch nicht die teuersten Weinberge, sondern Deutschland. So behauptete eine berühmte Weinfirma, deren Sektmarke auch den besten Franzosenmarken nicht zu weichen braucht, für ein Stück der Bernkasteler Doktorlage über 80 000 M. d. h. pro Rebe 100 M.

Weine sollen in Flaschen so lagern, daß der Wein den Pfropfen umspielt, denn die Weine halten sich so am besten. Manchmal schmecken Weine nicht, wenn sie nicht richtig serviert werden. So sollen Rhein- und Moselweine kalt, Rotweine temperiert vorgelegt werden. Rotwein warm halten. Rotwein kann nur wenig Kälte vertragen und verliert durch Lagern in tiefer Temperatur schnell Bouquet u. Geschmack. Ein guter Rotweinfeller soll nie unter 10 Gr. Cel. (+) abgekühlt werden, ein paar Grad höher ist besser als weniger.

Obst- und Gartenbau.

Kalkmangel. Unsere Obstbäume, besonders das Steinobst, bedarf zur Bildung der Kernschale, des sogenannten Steines, viel Kalk und manche Bäume tragen nur darum schlecht, weil ihnen der Kalk fehlt. Bei dieser Sachlage kann auch kein Dünger helfen, es sei denn, daß er wie Thomasmehl oder Kalkstickstoff genügend brauchbaren Kalk enthält. Am besten wird der nötige Kalk in der Form von Kalkfalk, also als ungelöschter Kalk, gegeben. Diesen Kalkfalk darf man aber nicht lange im Freien liegen lassen, sonst backt er zu einer mörteartigen Masse zusammen. Kommt diese daher in größeren oder kleineren Stücken in den Boden, so zerteilen sie sich nicht mehr, es bildet sich eine feste Schicht an der Oberfläche und das Innere bleibt wie es ist, und dient dem Obste nicht. Am besten läßt man den Kalk in kleinen Häufchen zerfallen oder direkt mahlen, vermengt ihn mit trockenem Sand und gibt ihn so zu. In dieser Form wirkt er ausgezeichnet.

Frühe Puffbohnen und Erbsen. Wer auch ohne Treibkasten gerne frühe Puffbohnen und Erbsen im eigenen Garten ernten will, kann sie leicht vortreiben. Zum Vortreiben dient jede flache Kiste von 15—20 Zentimeter Höhe. Diese wird anfangs Februar mit guter Gartenerde gefüllt u. mit Puffbohnen oder Erbsen bepflanzt. Von Erbsen legte man 5—6 Stück zusammen, damit man sie später büschelweise ins freie Land versetzen kann. Nachdem die kleinen Pflanzen erschienen sind, wer-

den sie abgehärtet und nur bei Frost unter Dach gebracht. So behandelte Erbsen und Bohnen tragen meist reicher als direkt ins freie Land gepflanzt.

Wurzelsranke Topfgewächse müssen so rasch wie möglich umgepflanzt werden. Man nehme sie aus, kräze und schütte die meist saure Erde aus und pflanze die Kranken in einen kleinen Topf. Zuerst eine tüchtige Scherbenlage und die neue lockere Erde mische man zu Zweidritteln mit rauhem Sand und grobgestoßener Holzmolle, dann gieße man vorsichtig an und gebe in Zukunft nicht mehr Wasser, als die Pflanze auch wirklich gebraucht. Leute, deren Blumen stets Wasser im Unterfaß stehen haben, müssen darauf gefaßt sein, daß alle ihre Pflanzen ranke Wurzel bekommen.

Blumendünger. Als guter Blumendünger ist auch der Peruguano Füllhornmarke zu verwenden, doch darf er nicht an die Wurzeln gebracht werden. Mischt man ihn aber vorsichtig in die Blumenerde oder streut ihn um den Rand des Topfes und kratzt ihn etwas ein, so wird er vorzüglich wirken.

Das Sichenbleiben der Hyazinthen ist meist eine Folge zu frühen Antreibens bei noch ungenügender Bewurzelung. Die Töpfe müssen im Dunkeln stehen, bis die Töpfe vollständig durchgewurzelt sind und die Triebe 3—4 Zentimeter hoch geworden. Zum Begießen soll kein eiskaltes, aber auch kein warmes Wasser genommen werden, es kann ein wenig warmes Wasser zugegeben werden, doch soll die Temperatur nicht über Zimmerwärme steigen.

Vieh- und Geflügelzucht.

Beschlag der Aderpferde. Der Wert eines Pferdes steigt und fällt mit seinen Hufen, u. das mit Recht, denn ein Pferd kann noch so gesund und stark sein, hat es keine guten Hufe, so kann es seine Kräfte nicht voll anwenden, kann nicht leisten, was es sonst nach seinen Kräften leisten könnte. Daß aber so viele Pferde in schlechten und kranken Hufen leiden, liegt vielfach am Beschlag. So kann ein schlechter Schmied in kurzer Zeit die Hufe aller Pferde einer Gemeinde ruinieren und so außerordentlich Schaden anrichten. Ebensoviele Schaden wie durch die schlechte Ausführung des Beschlages wird durch die falsche Art des Beschlages herbeigeführt. Die Hufe der wildlebenden Pferde brauchen keine Eisen, da sie sich dem Boden anpassen und ihr Wachstum mit der Abnutzung gleichen Schritt hält. Erst bei der Anspannung, beim Ziehen auf den harten Straßen wird der Beschlag notwendig und mit dem Beschlag kommen erst die Hufkrankheiten. Dabei hat man nun die beherzigungswerte Erfahrung gemacht, daß diese umfomehr und so schlimmer auftreten, je mehr durch Stollen und Griffe die Hufe vom Boden entfernt und so im gleichen Grade der Gang der Tiere unsicher gemacht wird. Am natürlichsten ist der glatte Beschlag, wie er viel in England und vereinzelt in Deutschland vorkommt. Dieser Beschlag genügt auch vollständig, ganz sicher aber bei den Aderpferden. Rein lächerlich ist es, daß man den Aderpferden Hufeisen mit Stollen anschlagen läßt. Letztere haben nicht nur keinen Wert, sondern sind schädlich und unnötige Last. Wenn das Pferd bei einer Steigung alle Kraft anwendet, um sich zu halten, so sehen wir, daß es den Gehenteil des Fußes, nicht aber die Stollen benutzt. Hufeisen ohne Stollen würden sich auch gleichmäßiger abnutzen und verhältnismäßig länger halten.

Das furchenartige Kälbersterben ist in der großen Mehrzahl der Fälle eine Folge der unrichtigen Behandlung der Nabelwunde, durch welche die Ansteckung erfolgt. Zur Verhütung der Ansteckung und gänzlichen Fernhaltung der Krankheit empfiehlt Professor Dr. Record-Allfort, der diese Krankheit im Auftrage des Irlandschen Aderbau-Departements in Irland genau studiert hat, folgendes Verfahren: 1. Bis zur erfolgten Geburt müssen die hochträglichen Kühe stets eine saubere und trockene Streu erhalten. 2. Bei den Anzeichen des Kalbes wird die Scheide und der After der Kuh mit einer lauwarmen Lysol-Lösung (20 Gr. Lysol auf 1 Ltr. Regenwasser) sauber abgewaschen. 3. Wenn irgend möglich, bette man das Kalb sofort nach der Geburt auf ein sauberes Tuch oder auf eine dicke Lage reiner,

weicher Streu. 4. Sofort nach der Geburt binde man die Nabelschnur mit einer in Lysol-Lösung getauchten Schnur ab und schneide dieselbe dann unterhalb der unterbundenen Stelle ab. 5. Nach dem Abschneiden der Nabelschnur wird der Nabelstumpf mittels eines Pinsels bestrichen, der in eine Lösung getaucht wurde, die aus 1 Liter Regenwasser, 2 Gr. Jod und 4 Gr. Jodkali besteht. Die Desinfektion des Nabels aus der Nabelschnur wird dann noch durch Bepinseln mit einer Lösung von 2 Gr. Jod in 1 Ltr. Weingeist ergänzt. 6. Nach Verdunstung des Weingeistes wird der Nabelstumpf schließlich mit der dichten Schicht Jodoformolodium überstrichen. Hierauf kann man das Kalb ruhig der Pflege seiner Mutter überlassen. Mit diesem Verfahren sind auf zahlreichen Gehöften Irlands glänzende Erfolge erzielt worden.

Kaninchenzucht. Dieselbe hat sich zwar in den letzten Jahren stetig gehoben, aber sie wird noch lange nicht so beachtet, wie sie es verdient. Um den Stand der Zucht in meiner Gegend kennen zu lernen, habe ich mich privatim genau unterrichtet, und ich fand in einem mittelgroßen Dorfe nur etwa 35 Haushaltungen, die überhaupt Kaninchen hatten. Da der Nutzen zu gering gehalten wird, wurde die Zucht nur zum Vergnügen betrieben. Und doch ist der Nutzen sogar ein recht großer. Schafft eine Familie z. B. fünf bis sechs Tiere an, so kann sie nach einem Jahre 30—40 Stück haben und in der Folge fast in jeder Woche ein Stück in den Kochtopf wandern lassen, dessen Inhalt dadurch ganz anders verbessert wird, als durch ein Lappchen Fleisch, das für schweres Geld vom Metzger erstanden wurde. Das Futter ist besonders in kinderreichen Familien leicht herbeizuschaffen, da auch aller Abfall aus Garten, Feld, Küche und Haushaltung verwertet werden kann. Gras und Kettensträucher kann von den Kindern nach der Schulzeit gesammelt werden; Kartoffelschalen sind rasch besorgt, und was sonst noch gekauft werden muß, macht sich auch gut bezahlt. Wenn die schweren Belgier zu teuer, der schaffe Lothringer Meien, kurz eine Sorte an, die in 1/2 Jahre einen ordentlichen Braten liefert. Dann ist das Kaninchen einer der billigsten Fleischlieferanten.

Das Lothringer Riesenkaninchen ist durch eine Kreuzung des Widderkaninchens mit dem gemeinen Gehekaninchen unter Bluteinmischung von belgischen Riesenkaninchen entstanden. Es ist kein Sport, sondern ein Nutztier; denn es erweist sich wetterhart und anpruchlos und erreicht ein Gewicht von 4—5 Kilogramm, was durch die Mast bis auf 6—8 Kilogramm gebracht werden kann. Das ist eine erstaunliche Fleischproduktion, besonders wenn man bedenkt, daß von einem Muttertier 50—60 Junge geworfen werden können. Eine saubere und geordnete Zucht und Haltung dieses Tieres macht Freude und liefert appetitliche Braten und Fleischspeisen für den Haushalt.

Bienenzucht.

Während die Bienen ihrer Ruhe pflegen, gibt es für den tätigen Bienenzüchter manches für die Zukunft zu besorgen. Es gibt manches für das nächste Frühjahr zu ordnen. Hierbei wollen wir nicht auf das Anfertigen von Wohnungen, Lesen guter Bienenchriften usw. zu sprechen kommen, dies versteht sich alles von selbst. Eines möchten wir aber doch ganz nachdrücklich hervorheben: Pflanzet Lindenbäume! Die wunder-schönen, altgermanischen Bäume, die Töpfe voll des besten Honigs liefern, werden immer seltener! Im Wald werden sie in unserer ganz materiellen Zeit ausgerottet, weil ihr Holzwert um einige Silberlinge dem der harten Hölzer nachsteht. Auf den Auen pflanzt man entweder Obst- oder Thorn-Bäume und im Dorf, auf freien Plätzen usw. findet man nur selten einen Lindenbaum. Er gehört aber womöglich vor jede Kirche und Schule, und die Straßen durch und vor dem Dorfe sollten mit Lindenbäumen besetzt sein. Also, Ihr Bienenzüchter und Bienenzuchtvereine, hier steht die S. bel ein! Dies nützt mehr als die paar Blümchen, die der oder jener in seinen Garten pflanzt, wenn wir hiermit aus anderen Gründen auch vollständig einverstanden sind.

Nachweis von künstlichem Honig. Man unterscheidet künstlichen Honig von natür-

lichem dadurch, daß man einen Tropfen Bleieffig auf 15 Kubikzentimeter einer 20prozentigen Honiglösung zusetzt. Nach 20 Minuten der Berührung gibt künstlicher Honig ein flockiges Sediment (Niederschlag), während dieses bei natürlichem Honig nicht der Fall ist.

Böcker, deren Fluglöcher nach Süden gerichtet sind, haben oft durch die schon warme Mittagssonne zu leiden. Oft wird ein vorwichtiges Bienen zum Ausflug verleitet, von dem es nicht wieder zurückkommen kann. Auflesen und Aufwärmen ist in dieser Zeit zwecklos und schädlich, denn oft sind die abgeflogenen Bienen krank und immer wird durch die zurückkehrenden aufgewärmten Bienen das Volk sehr aufgeregt. Einzelne Imker sammeln zwar diese Bienen und setzen sie Schwächlingen und Reservervölkern zu. Zu diesem Zwecke empfehlen sie jedoch, die erstarrten Bienen nicht erst aufleben zu lassen, sondern sie sofort in einer Schachtel, Kästchen oder sonstigem Gefäß nach Herausnahme einiger unbedeutender Waben möglichst nahe an den Sitz der Bienen heranzubringen. Zuvor werden die erstarrten Bienen oberflächlich mit Honig betröpfelt und mit Brocken landierten Honigs belegt. Die Bienen des Schwächlings fallen natürlich über den Honig her, erwärmen durch das Auflösen und Aufsaugen desselben die erstarrten Bienen und nach einiger Zeit ist, was lebensfähig war, aufgelebt und hat sich mit den übrigen Bienen friedlich vereinigt.

Um die Bienen an die Tränkestellen zu locken, gießt man etwas süßes Zuckersirup in die Waben, die man den Stöcken einstellt; alsbald werden diese Waben mit Bienen dicht besetzt sein. Jetzt nimmt man sie recht behutsam mit den darauf sitzenden Bienen und trägt sie an die Tränkestelle.

Räken dürfen in die Ueberwinterungsräume von Bienen keinen Zutritt haben, weil diese auf die Stöcke springen und dadurch die Bienen beunruhigen.

Fischzucht.

Die Ammen heißt eine Fischkrankheit, die als Folge der Fütterung mittels Warmblütfleisches entsteht. Die Ammen sind Eingeweidewürmer, die sich rasch entwickelnd nach und nach in alle Muskeln und Fleischteile des Fischkörpers gelangend diesen vollständig durchsetzen, das Fischfleisch ekelerregend ungenießbar machen. Im Entstehen begriffen, halten die Ammen die befallenen Tiere im Wachstum auf. Wird die Ursache nicht behoben, d. h. werden die Fische nicht sofort von der unnatürlichen auf naturgemäße Fütterung gesetzt, dann sterben sie ab.

Leichbau von Einst und Jetzt. Der vormärzlich-altväterliche Leichbau hat mit dem modernen nichts gemein, außer etwa das Aussehen. Früher wurden die Leiche in den Boden durch dessen Ausschachtung eingebaut; die neuen sog. Kunstteiche sind dagegen über dem Boden befindliche Anlagen, und worin die bessere Beschaffenheit der neuen, vor den alten Leichanlagen liegt, kann sich jeder vernünftige Leichwirt um so leichter selbst beantworten, wenn er der alten Regel gedenkt: Guter Aderboden ist guter Leichboden.

Karpfenfutter. Junge Karpfen verdauen kein fettbildendes (Fliegenmaden, Mücken- und Käferlarven) Futter. Kein Karpfen verdaut rohe, starkemehlhaltige Substanzen und keine Fettbildner, wenn er letzterenfalls nicht im Teiche genügende Mengen loderzelliger, sogenannter süßer Pflanzen vorfindet. Schnecken werden von Karpfen nur im äußersten Notfalle, aus Hunger oeffressen; Käfer, selbst weichschalige, fressen Karpfen auch nicht. Sonst fressen Karpfen alles, gedeihen aber vorzüglich bei Anlaß besten fetten Fleisches nur bei lebendem Naturfutter. Kleine, bezw. junge Karpfen, wie alle Fische schmecken gut und zart, werden aber niemals fett.

Die Qualität des Natur- und des Ersatzfischfutters. Die moderne Fischernährungs- oder Fütterungslehre kennt die beiden vorgenannten Nähr- und Futtermittel, um die Fische durch Zufütterung damit rascher fett oder fett zu machen, als dies die natürliche Leistungsfähigkeit der Gewässer zu veranlassen vermag. In Rücksicht auf die Verdauungs- und Aufnahmefähigkeit der Fische ist das Naturfutter als Nah-

rung, das Kunst-, Konserve oder Ersatzfischfutter aber nur als Magen- und Darmfülle anzusehen. Ersteres vermögen die Fische in Fleisch, Fett, Blut, Leben und Gesundheit umzusetzen, letzteres veranlaßt nur ihr Wohlbehagen. Da fast alle unsere Kulturfische fleischessende Naturtiere sind, so ziehen sie naturgemäß gleich den warmblütigen Raubtieren lebende der toten Nahrung vor und gedeihen auch nur von ersterer in jeder Hinsicht vorzüglich. Kunst- oder Ersatzfischfutter gibt nur in natürlich sehr luft- und nahrungsreichen Fischwässern gute Fleischzuwachsresultate.

Haushirtschaft.

Wollkleider unzertrennt zu waschen. Gewöhnliche Wollkleider, Kinderkleider, Knabenanzüge lassen sich auf folgende Weise sehr schön waschen. Man kocht für 10 Pfennig Quillayarinde in einem Topf Wasser auf und läßt es über Nacht stehen. Die Kleider büstet man innen und außen gründlich aus, legt sie dann auf einen Tisch, die Knöpfe auf ein Plättchen, und bearbeitet sie mittels einer Kleiderbürste gründlich mit der Quillayarinde, doch ohne sie gar zu naß zu machen. Zuerst nimmt man alle Flecke vor, dann das ganze Kleidungsstück. Nun wäscht man mit einem in klarem Wasser getauchten Schwamm die Seife gründlich heraus, wobei man immer von oben nach unten gleichmäßig streicht, bis das Wasser rein bleibt. Dann gibt man in eine Waschkübel frisches Wasser, etwa zwei Löffel Salmiageist hinzu, und überreißt damit nochmals das Stück. Zuletzt hängt man es auf, bis es plattetroken ist, und plättet mit überlegten Tüchern recht sorgfältig. Ungefütterte Kleider sowie Knabenanzüge kann man auch einfach in der Brühe waschen, gefütterte Damenkleider aber dürfen nicht gewaschen werden.

Kleiderplüsch von Regentropfen zu reinigen. Man hält die betropften Stellen von der linken Seite über Wasserdampf und büstet zugleich auf der rechten Seite den Plüsch gut ab. Die entstehenden Dämpfe richten den Plüsch wieder auf. Allenfalls ist das Verfahren zu wiederholen.

Um das Haar, wenn nötig, zu entfetten, gibt es kein besseres und einfacheres Mittel als Kamilleentee. Davon wird das Haar trocken und behält, besonders wenn es blond ist, auch seine natürliche Farbe ziemlich lange. Empfehlenswert ist auch das Waschen des Haares mit Wasser, in welchem etwas feinpulverisierter Borax aufgelöst ist.

Ledersachen und Stiefel, welche an feuchten Plätzen aufbewahrt und dadurch schimmelig wurden, büstet man trocken ab und reibt sie dann mit Terpentinöl ein; auf diese Weise behandelt, bleibt das Leder geschmeidig und nimmt keinen weiteren Schaden.

Behandlung des Bügeleisens. Manche junge Hausfrau klagt fortwährend über unsaubere Bügelwäsche und achtet zu wenig auf gewisse Kleinigkeiten, um stets blendendweiße feine Wäsche zu bekommen. Man setze das Eisen nie auf den Herd, und sobald der glühende Stahl hineingetan ist, lege man das Eisen eine Minute auf die Seite um, da sonst die Platte leicht versengt wird; ferner reibe man das Eisen vor jedemmaligem Gebrauch mit Rosspapier und einem reinen Luche ab und packe es nach dem Gebrauche in sauberen Flanell ein, um es vor Feuchtigkeit und Rost zu bewahren, und man wird niemals über rostige Wäsche zu klagen haben.

Um recht schönen Glanz bei der Wäsche, bei Krügen usw. zu erzielen, fahre man recht schnell mit der heißen Platte über das Wäschestück (naß) hin und her. Andauernd wird das so lange getan, bis der Glanz genügt. Krügen sind der Länge nach zu plätten.

Strumpfhängsel. Es ist sehr praktisch, an die Strümpfe Bändchen anzunähen, um die obersten paarweise zusammenzubinden. Es erleichtert dies die Arbeit beim Waschen und das Aufhängen bedeutend. Auch gehen die einzelnen Strümpfe nicht so leicht verloren und das Zusammenfinden wird erspart.

Schuhzeug vor Schimmel und Hartwerden zu bewahren. Man löst 5 Gramm Salicylsäure in 40 Gramm Weingeist auf, gibt dazu 50 Gramm Terpentinöl u. 100 Gramm Ricinusöl und schüttelt alles gut um. Mit dieser Mischung reibt man das Schuhzeug, das längere

Zeit nicht gebraucht wird, gut ein und hebt es in einem nicht luftdicht verschlossenen Ort auf.

Selb gewordenen Flanell weiß zu waschen. Um das häßliche Vergilben des Flanells zu beseitigen, löst man 1/2 Liter Marseille Seife in 20 Liter weichem, warmem Wasser auf und gibt 100 Gramm Salmiageist dazu. Wenn diese Lauge nur noch lauwarm ist, gibt man den Flanell hinein und läßt ihn eine halbe Stunde darin, während man in der Zwischenzeit etwas warmes Wasser zugießt, damit die Lauge nicht kalt wird. Dann drückt man ihn tüchtig darin herum, ohne zu reiben, wäscht ihn dann in reinem, weichem, lauem Wasser aus, läßt ihn gut austropfen, schlägt ihn glatt aus, ohne zu wringen, und hängt ihn zum Trocknen zwischen leinenen Tüchern auf. Wollsachen, in dieser Lauge gewaschen, gehen nicht ein.

Getragene Raschmirchals zu waschen und wieder aufzufrischen. Man legt den zu reinigenden Shawl zuerst in eine mit ganz klarem, weichem Wasser gefüllte Wanne und mischt dann in einer zweiten Wanne 15 Liter Wasser mit 100 Gr. guter venetianischer Seife und 150 Gr. gereinigter Galle. Hierauf wäscht man die in der ersten Wanne bloß angefeuchteten Raschmirs in der genannten Mischung und spült sie dann mit etwas Alaunwasser aus.

Eierkuchenspfannen von schwarzem Eisenblech reinigt man nach dem Baden am einfachsten und besten dadurch, daß man die Pfanne aufs Feuer setzt und sie nach dem Erhitzen mit heißem Salz blank reibt; dadurch wird auch das Anbrennen der Pfannkuchen in der Mitte verhindert.

Zur Vertilgung von Motten aus Möbeln empfiehlt sich, nachdem dieselben gut ausgeklopft und gebürstet wurden, in deren Nähe eine kleine Schale mit folgender Tinktur aufzustellen. In 1 Liter besten Spiritus schüttet man 1/2 Pfund Kampfer und dasselbe Quantum gestohene Schale von spanischem Pfeffer. Die Flüssigkeit stellt man einige Tage an einen warmen Ort bis der Kampfer sich vollständig aufgelöst hat, filtriert sie sodann durch Leinwand und gießt dieselbe auf die mit einem Stückchen Watte belegte Schale.

Japanische weißseidene Taschentücher. Japanische weißseidene Taschentücher dürfen nicht so wie die Leinentaschentücher gewaschen werden, sollen sie nicht bald ganz unansehnlich werden. Man muß sie für sich in lauwarmem Seifenwasser gut waschen, bis sie sauber sind, dann auch lauwarm spülen, ein wenig bläuen und gut ausgerungen in weiße Leinentücher wideln. In ihnen läßt man die Tücher etwa vier bis fünf Stunden, dann sind sie so weit abgetrocknet, daß man sie auf der linken Seite bügeln kann. Auf diese Weise gereinigte Taschentücher werden wie neu.

Wie spült man Töpfe und Pfannen? Man fülle solche dieser Gefäße, worin mit Reis, Mehl oder dergleichen Ingrezienzen angerichtete Speisen bereitet waren, vorher mit kaltem Wasser, damit sich diese mehligten Teile mit Nachhilfe eines alten Messers und einer kleinen Scheuerbürste und genug Seife leicht entfernen lassen. Dann erst wasche man diese Sachen, und stelle sie nach sauberem Auswischen mit dem Tuch noch einen Augenblick auf den Herd zum völligen Austrocknen.

Für die Küche.

Zur Bereitung einer vorzüglichen Cervelatwurst, die sich fast ein Jahr vollkommen gut und wohlschmeckend hält, nehme man 5 Kilogramm mageres, 1 Kilogramm fettes Schweinefleisch (am besten vom Schinken oder Rippenstück), 3 Kilogramm mageres Rindfleisch vom Rücken oder der Lende und 1 Kilogramm ungeräucherter Speck, befreie das Fleisch von Haut und Sehnen, mahle es auf einer Fleischmühle oder habe es so fein, daß es eine teigartige Masse bildet, durchknete dieselbe mit 16 Gramm feingestohnem, 32 Gramm ganzem weißen Pfeffer, 375 Gramm Salz und 20 Gramm gestohnem Salpeter, fülle diese Masse sehr fest in Schweins- oder Rindsdärme, hänge die Würste an einer Stange zwei Tage in ein luftiges Gewölbe und nach dieser Zeit 12-16 Tage in die Rauchkammer oder Esse, wobei das Heizen nie lange ausgelegt werden darf.

Gebadener Kalbskopf. Man kochte dem

selben in Wasser und Salz weich, löse das Fleisch von den Knochen und schneide es klein. Darauf habe man 250 Gr. rohes Kalbfleisch mit einer Petersilie und Zitronenschale recht fein, vermische es mit geriebener Semmel, 60 Gramm geschmolzener Butter und vier zerquirten Eiern. Zuletzt rühre man den zerhackten Kalbskopf mit Muskatnuss belegen hinzu, bestreue eine Form mit Butter, streue geriebene Semmel hinein, fülle die Masse darauf, streiche sie glatt und backe sie langsam im Ofen.

Kartoffeln a l'Italienne (vorzüglich). Etwa ein Kilogramm gefochte, geriebene Kartoffeln werden mit einer Tasse Bouillon, einer Tasse Milch, zur Sahne gerührter Butter, geriebenen Zwiebeln, Salz, Muskat, gestochenen Zwiebeln und 4 Eiern, 20 Minuten gerührt. Alsdann in eine vorbereitete Springform gefüllt, obenauf noch einige Stücken Butter gelegt, Zwiebeln darüber gestreut und eine Stunde gebacken. Bei feinerem Essen statt Kartoffeln zu empfehlen.

Sauerkraut lange wohl schmeckend zu erhalten. Wenn das Kraut wenig in Anspruch genommen wird, so fällt die obere Krautschicht dem Verderben leicht anheim. Dem kann man aber vorbeugen, wenn man ein Stück reines Leinen mit Brantwein tränkt und auf das oberste Kraut ausbreitet; weder Schimmel, noch Fäulnis, noch Motten stellen sich ein. Das Leinen ist von Zeit zu Zeit rein zu waschen und von neuem wieder mit Brantwein zu tränken.

Gemeinnütziges.

Schnelle Bereitung des kölnischen Wassers. Zu 1 Kilogramm möglichst wasserfreiem Weingeist lebe man 15 Tropfen Rosmarin, 15 Tropfen Baidernöl, 15 Tropfen Neroliöl, 10 Tropfen Bergamottöl u. 5 Tropfen Cardamomöl. Schüttle alles wohl durcheinander und verteile es in Gläser, die dann wohlverkorkt aufbewahrt werden. Da ein schwacher Weingeist die eben erwähnten ätherischen Öle nicht vollkommen auflösen imstande ist, so wird vermehrt ein solches die Flüssigkeit stets getrübt erscheinen, was bei Anwendung von 85prozentigem Alkohol aber niemals der Fall sein wird.

Milchkaffeelecke. Um solche Flecke aus wollenen oder leinenen Stoffen zu entfernen, bestreicht man einfach die betreffende Stelle mit nicht parfümiertem Glycerin, wäscht dasselbe hernach mit lauwarmem Wasser wieder aus und plättet die Stelle auf der linken Seite, so lange sie noch feucht ist. Hierdurch wird selbst die zarteste Farbe nicht angegriffen.

Sauer Kohl-Brühe als Putzmittel für Messing. Die Sauer Kohl-Brühe ist ein vortreffliches Mittel zum Putzen des Messings. Ist dasselbe sehr schmutzig, so soll man es in die Brühe legen und noch etwas Nasse zu Hilfe nehmen. Sind nädige Flecken in einem Messinggefäß, die feinem Mittel weichen wollen, sollen auf diese Weise ausgegült worden sein.

Ritt für Stubenöfen. Der Lehm, womit gewöhnlich die Öfen verkleidet werden, fäuft häufig wieder heraus, der Ofen raucht dann, und das Verschmieren der Fugen muß zuweilen in einem Winter einigemal wiederholt werden. Sowohl bei eisernen als tönernen Öfen kann man diesem Uebelstande durch folgenden Zusatz zum

Lehm abhelfen. Unter einen nicht zu feinen Belm zwei Faust groß, lete man einen Bogen graues großes Löschpapier, welches man vorher mit Wasser naß gemacht hat, mit den Händen so lange durcheinander, bis die Fasern des Löschpapiers sich in dem Lehm ganz verteilt haben. So erhält man eine Art Papiermasse, unter welche man noch ein Lot Kochsalz und ein Lot Eisenpulver, beide gestoßen, mischt und der Konsistenz durch Zusatz von Milch nachhilft. Solcher Ofenlehm erhält seine Sprünge und hält dauerhaft. Vier Gewichtsteile Lehm und ein Teil Borax werden mit Wasser angemacht. Man kann Borax auch in etwas Wasser auflösen und den Lehm damit anmachen. Dieser einfache Ritt erhärtet sogleich und ist sehr haltbar.

Marktbericht über Kartoffeln, von Wilhelm Schiffan, Breslau V, Kartoffelgroßhandlung.

Der Kartoffelmarkt stand zu Anfang der Berichtwoche, soweit der Großhandel in Frage kam, im Zeichen der Hochkonjunktur. Der in fast allen Teilen Europas plötzlich eingetretene strenge Frost veranlaßte die Käufer, soweit sie sich nicht bereits für die Frühjahrskampagne eingebedeckt hatten zu einer dringlichen Nachfrage, während die Verkäufer sich zurückhaltend zeigten. Die Preise, zu denen Abschlüsse getätigt wurden, waren die höchsten, die während der Dauer der Kartoffelaison bis jetzt erzielt wurden. Gegen Ende der Woche jedoch ließ sich die Nervosität des Marktes und trotz freudlicher Stimmung war die Tendenz unverkennbar eine schwächere.

Lebhaft gefragt blieben Saatkartoffeln in neueren Richtungen. Ich notiere: Speisekartoffeln: Magnumbonumsorten: Erna, Udoles, Magnum: 1.70—1.90 M., Imperator, Märker: 1.60—1.70. Fabrikkartoffeln: je nach Stärkegehalt: 1.80—1.50 M.

Die Preise verstehen sich per 50 Kilo in Waggonladungen von 10 000 Kilo, parität Breslau.

Kurzer Getreide-Wochenbericht der Preisberichtsstelle des Deutschen Landwirtschaftsrats vom 13. bis 19. Januar 1914.

Die kalte Witterung, die bei dem Mangel einer schützenden Schneedecke nicht ohne Gefahr für die Saaten ist, hat im Getreidehandel allgemein eine festere Stimmung zum Durchbruch kommen lassen. Was zunächst Weizen anlangt, so war für die festere Haltung außer den Witterungsverhältnissen der Umstand maßgebend, daß die Exportländer ihre Forderungen erhöht hatten, daß die Nachrichten über die argentinische Ernte wieder ungünstiger lauteten und daß neuere Schätzungen des australischen Exportüberschusses merklich hinter den früheren Erwartungen zurückblieben. Angesichts dieser Verhältnisse machte sich in Westeuropa allgemein mehr Kaufsflut geltend. Neben England traten Frankreich und Italien mit Ansprüchen hervor, auch Österreich-Ungarn beginnt sich neuerdings für ausländischen Weizen zu interessieren. In Deutschland blieb das Angebot verhältnismäßig schwach. Die Hoffnung, daß die Aufnahme der Drehschnecken stärkere Zufuhren mit sich bringen dürfte, hat sich bisher nicht erfüllt, und da andererseits die Exportfirmen sich andauernd aufnahmefähig erweisen, so konnten für Weizen allgemein

bessere Preise erzielt werden. Im Zusammenhange damit war Lieferung gleichfalls fest und höher, doch vermochten die Preise den Gewinn nicht zu behaupten, da die Käufer in Folge großer Weltverschiffungen zuletzt etwas vorsichtiger wurden. In Roggen fand das schwache Angebot teils an der Küste, teils zum Versand nach der russischen Grenze Verwendung, sodaß die Mühlen, die gleichfalls mehr Begehrt zeigten, höhere Preise bewilligen mußten. Ausland war wohl mit Offerten im Markte, stellte aber höhere Forderungen. Für Lieferung bestand wenig Unternehmungslust und die Preise schlichen nach zeitweiser Befestigung etwas niedriger als vor acht Tagen. Für Hafer besteht zwar andauernd Nachfrage seitens des Auslands, aber nur zu wenig lohnendem Preise. Immerhin waren die Exporteure Käufer für bessere Qualitäten, und auch Mittelwaren hatte zeitweise besseren Absatz. Futtergerste war namentlich aus zweiter Hand billiger angeboten; das Geschäft ist bei geschlossener Schifffahrt sehr still. Dagegen war Mais in Folge ungünstiger Wetterberichte vom Dnjestro höher gehalten und mehr beachtet. Es stellten sich die Preise für inländisches Getreide am letzten Markttage wie folgt:

	Weizen	Roggen	Hafer
Brandenburg	200 (—)	152 1/2 (—)	160 (—)
Danzig	(+2)	153 (—)	162 (—)
Stettin	180 (+2)	154 (—)	153 (+1)
Posen	181 (—)	149 (—)	150 (—)
Breslau	181 (+1)	151 (+1)	144 (—)
Berlin	190 (+1)	156 1/2 (—)	178 (—)
Magdeburg	188 (+3)	157 (—)	169 (—)
Halle	187 (+2)	161 (—)	180 (—)
Leipzig	182 (—)	161 (—)	165 (+1)
Dresden	188 (+1)	157 (—)	161 (+6)
ostod	188 (+2)	164 (—)	152 (—)
amburg	175 (+1)	158 (+1)	170 (+1)
Braunschweig	183 (+3)	158 (+3)	161 (—)
Hannover	182 (+3)	158 (+1)	161 (—)
Hildesheim	191 (+2)	163 (+3)	168 (+1)
Stettin	191 1/2 (+1/2)	157 (—)	167 (—)
Frankfurt a. M.	195 (+2 1/2)	163 (+1 1/2)	170 (—)
Mannheim	200 (+1)	162 1/2 (+2 1/2)	177 1/2 (—)
Strasbourg	205 (+2 1/2)	170 (—)	175 (—)
München	200 (+2)	165 (—)	164 (—)

Weltmarktpreise: Weizen: Berlin Mai 198.50 (— 0.50), Best April 198.55 (+ 1.20), Paris Jan. 214.20 (+ 3.65), Liverpool März 162.20 (+ 0.70), Chicago Mai 142.50 (+ 1.35). Roggen: Berlin Mai 161.75 (— 0.50). Hafer: Berlin Mai 156.75 (—). Futtergerste Südruss. fr. Sba. unverkostet schwim. 111.50 (— 1.50) Jan. 111.50 (— 1.50).

Ein unentbehrliches Hilfsmittel, um Höchstserträge von den Feldern zu erzielen, die im kommenden Frühjahr mit Sommergetreide oder Hackfrüchten bestellt werden sollen, ist eine möglichst zeitige, noch auf die rauhe Furche ausgestreute Thomasphosphatdüngung. Es genügt 12 Pfund, wenn das Unterbringen erst im Frühjahr bei den Beststellungsarbeiten erfolgt, da ja keine Verluste eintreten können.

Müllers Seifenpulver
palmitin ersetzt Rasenbleiche.
 Überall erhältlich.
 Alleinigste Fabrikant:
 Jos. Müller, Seifenfabrik, Limburg a. Lahn.

Hanf-Kuverts

von Mk. 3,50 bis Mk. 5,75 per 1000 mit Aufdruck

vorzüglich gummiert

Bei grösseren Aufträgen gewähren wir Rabatt.

liefert sofort die

Limburger Vereinsdruckerei.

1913er Ital. Hühner
 beste Eier-ger. 3 Monat alt h 1.40 M., 4 Monat alt h 1.60 M., baldige Ende h 2.— M. Bei 20 Stk. frk.
 Geflügel aller Art. Leb. A. Kunst. Tierärz. H. Unterberg. Preis. grati.
 Geflügelhof zum Straus.
 Buchen (Haden). 6

Seimarbeiterinnen gesucht.
 Lohn u. Handarbeit sofort überalshin. Original-Muster samt Erklärung gegen 30 Pf. Marken. **Handarbeits-Vertrieb, Dresden, F.**
 Schäferstr. 38. 403

Bäderlehrling
 unt. günst. Beding. gesucht.
 1149 H. Menges, Brückengasse.

Junger Mann, 1974
 26 Jahre alt, in Auf- und Wagenschmiederei durchaus erfahren, sucht Stelle zum 1. 2. 1914. Gute Zeugnisse vorhanden. Angebote unter J. S. III postl. Rennerob.

Mädchen
 für alle Hausarbeiten bis 1. Febr. gesucht. 1382
 Bäckerei oh. Salz, Oberlahnstein.

Für 1. Febr. ein junges, sauberes **Mädchen** gesucht.
 Näh. Exped. d. Blattes.

Für 16jähr. Mädchen, schon gebiert, wird Stelle in der Umgeg. gesucht, in gutem lath. Hause. Dasselbe ist auch in schriftlichen Arbeiten bewandert. Offerten unt. M. 457 a. d. Exp.

Lehrmädchen
 aus achtbarer Familie ges. Kost und Logis im Hause.
Geschw. Breuer,
 Modes 1318
 Limburg, Lahn.

Deutsche Dogge mit 3 Jungen zu verkaufen. Off. unter M. 1096 an die Exp.