

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Der Führer. 1927-1944 1933

242 (2.9.1933) Der Ratgeber

Der Ratgeber

PRAKTISCHE WINKE FÜR HAUS, HOF UND GARTEN

Die deutsche Silobewegung

Silierungsmethoden

Es wurde schon eingangs hervorgehoben, daß die Warmvergärung sich in der großen Praxis nicht einführen konnte, weil bei ihrer Anwendung die Sicherheit der Gewinnung einer einwandfreien Konserve ganz besonders bei jungem, eiweißreichem Futter nicht ausreichend gewährleistet ist. Die erforderliche Selbstwärmerung des Futters auf 45-55° C. ist nicht nur umständlich und schwierig zu erreichen, sondern auch mit erheblichen Nährstoffverlusten verbunden, das besonders leidet die Verdauungsfähigkeit des Eiweißes. Zuletzt besteht insbesondere bei jungem, fästreichem Material eine große Abhängigkeit der Silierung von der Witterung, da das Futter nur in gut abgewerktem Zustand eingefahren werden darf.

Der verstorbene Professor Bölg-Königsberg hat das große Verdienst, im Ostpreussischen Kaltgärverfahren eine Konservierungsmethode gefunden zu haben, welche gegenüber der Warmvergärung die großen Vorteile hat, daß die Konservierung auch hochweißhaltiger Futterpflanzen ohne Rücksicht auf Witterung unter Zusatz von Zucker oder Melasse mit ausreichender Sicherheit gelingt. Allerdings muß das Futter hierzu kurz geschält und in hohen Fässern beim Einbringen möglichst dicht gelagert werden, damit eine Selbstwärmerung vermieden wird. Die Nährstoffverluste werden bei der Kaltvergärung erheblich verringert. Trotzdem konnte sich das Bölg'sche Verfahren besonders in der bäuerlichen Praxis nicht in wünschenswertem Maße durchsetzen, da der Bau von hohen Futterfässern teuer ist und das Schneiden und Einbringen des Futters kostspielige Zerfleinerungsmaschinen mit Gebläse und viel motorische Kraft erfordert.

Seit einigen Jahren konnte das Ostpreussische Kaltgärverfahren konservierungstechnisch weitgehend vereinfacht und verbilligt werden. Professor Fingerling-Weipig, unternahm schon 1926 Silierungsversuche mit Salzsäurezusatz. In größerem Umfang konnte sich die Silofutterbereitung mit Säurezusatz erst seit 1928 in Finnland ausbreiten. Der finnische Säurezusatz (A. J. B. Wäng), nach dem Erfinder Professor Virtanen-Helsingfors benannt, besteht aus Salzsäure und Schwefelsäure. Die finnischen Landwirte hatten mit dem A. J. B.-Verfahren auch bei der Futterbereitung von jungem, eiweißreichem Material in einfachen, holzverkleideten Behältern gute Erfolge, so daß die Silofutterbereitung in Finnland schon 1931 in etwa 10 000 Betrieben Eingang finden konnte.

In Deutschland wurde das Anfeuerungungsverfahren durch die Arbeiten von Privatdozent Dr. Kirsch und Dr. Schildbrand, Königsberg, eingeführt, welche 1931 während einer Studienreise in Finnland die Anregung zu umfangreichen Konservierungsversuchen mit Salzsäurezusatz erhielten. Das hieraus entwickelte Ostpreussische Anfeuerungungsverfahren (Defulbung) unterscheidet sich von der finnischen A. J. B.-Methode vor allem dadurch, daß neben Salzsäure nicht Schwefelsäure, sondern in kleiner Menge Phosphorsäure verwendet wird. Bei der Konservierung von Leguminosen ist der verdünnten Defulbung zur Sicherung der Milchsäuregärung noch Futterzucker zuzusetzen und zwar auf 100 Kilogramm grüne Pflanzenmasse 200 Gramm Futterzucker. Von der verdünnten Defulbung (1 Kilogramm konzentrierte Defulbung ist mit 4 Liter Wasser zu verdünnen) müssen bei Leguminosen auf 100 Kilogramm grüne Pflanzenmasse 5 Liter, bei Wiesengras 4 Liter und bei Rübenblättern 3-4 Liter zugegeben werden.

Der Transport der konzentrierten Säure muß in Glasballons erfolgen und ist daher kostspielig und gefährdet. Weiterhin wird die Quantierung mit der konzentrierten Säure beim Verdünnen besonders in bäuerlichen Betrieben immer auf gewisse Schwierigkeiten stoßen. Einen großen Fortschritt bedeutete es also, als die F. W. Farbenindustrie Aktiengesellschaft ein festes Präparat Penthesa in den Handel brachte, das in 10 Kilo Packungen geliefert wird. Penthesa ist reines Phosphorpentachlorid, welches sich mit Wasser in Salzsäure und Phosphorsäure umwandelt. Die Auflösung von Penthesa in Wasser geschieht bei Einhaltung der Vorschriften mühelos und einfach (1 Waße Penthesa wird in 180 Liter Wasser aufgelöst). Die Penthesalösung hat einen größeren Phosphorsäureanteil wie die Defulbung. Die Zugabe der Penthesalösung erfolgt etwa in denselben Mengen wie bei der verdünnten Defulbung, abgestuft nach dem Eiweißgehalt des Grünfutters, das zur Silierung kommt. Auf einen Zusatz von Futterzucker kann bei

Penthesa in allen Fällen verzichtet werden, ohne daß eine zu geringe Milchsäurebildung zu befürchten ist. Die Verwendung von Penthesa hat den Hauptvorteil, daß die Transportkosten und das Transportrisiko gering sind und der Säurezusatz sich so vereinfacht, daß er auch in Bauernwirtschaften ohne Schwierigkeiten eingeführt werden kann.

Wie bei der finnischen A. J. B.-Methode ist auch bei den deutschen Anfeuerungungsverfahren (Defu und Penthesa) mit Ausnahme von sehr sperrigem Material die Zerfleinerung des Futters überflüssig. Die Anfeuerung erfolgt aber nicht die sorgfältige und gewissenhafte Arbeit der Silierung. Die Hauptvorschriften des Kaltgärverfahrens müssen nach wie vor

Schutzmaßnahmen für den einheimischen Edelrebbau

Landesökonomierat Saul-Graben hat am Mittwoch vergangener Woche die Vertrauensmänner für die Rebbeobachtung zu dem alljährlich stattfindenden Schulungstour nach Weingarten einberufen. Außer den Vertrauensleuten der einzelnen Orten des Dienstbezirks sind noch vereinzelt Bürgermeister erschienen. Landesökonomierat Saul begrüßte die Anwesenden und behandelte die Maßnahmen und Zweck des Reblausgesetzes, sowie die Maßnahmen, die zum Verbot der Hybriden geführt haben. Er erläuterte, daß das Verbot nur als

Schutzmaßnahmen für den Edelrebbau, vor allem für diejenigen Wälder erlassen worden sei, die infolge ihrer Bodenverhältnisse und örtlichen Lage keine anderen Kulturpflanzen anbauen können, und deshalb auf Gedeih und Verderben mit dem Weinbau verknüpft sind. Die Schwierigkeiten, die sich durch das Verbot der Hybridenreben draußen im Lande ergeben haben, sind in der Hauptsache auf falsche und schwache Politik der früheren Regierung zurückzuführen, welche das Reblausgesetz sehr häufig als Wahlagitatorien benutzte. Sie konnte daher nie einen festen Standpunkt einnehmen und hat dem Weinbau auf diese Weise sehr geschadet. Es ist deshalb für die nationale Regierung doppelt schwer, die Gesetze, die Reichsgesetze sind, heute durchzuführen zu müssen. Erstmalig zeigen die Hybridenpflanzen in den meisten Gegenden förmlich Gemeinnutz, daß sie heute schon einsehen, in welcher mißlichen Lage ihre Berufskollegen an Rhein, Main, Mosel und Nahe durch den Hybridenanbau gebracht worden sind. Laut Gesetz ist der Anbau von Hybriden, wie auch das Aussetzen abgängiger Stöcke verboten. Die Regierung will aber nicht nur strafen, sondern kommt denjenigen, die ihre Hybriden freiwillig entfernen, weitgehendst entgegen. So wurden ihnen bis heute die Siedlinge unentgeltlich geliefert oder die Summe in bar ausbezahlt. Es werden aber heute keine Siedlinge mehr geliefert, wenn das Reblausgesetz nicht lückenlos durchgeführt wird. Es ist nicht verwunderlich, daß zahlreiche Übertretungen vorgekommen sind, hat doch ein früherer Minister in einer öffentlichen Versammlung ausgesagt:

„Daß die badische Regierung nicht an eine reißlose Durchführung des Gesetzes denke.“ Durch namhafte Zuschüsse hat die Regierung die Siedlinge sehr stark verbilligt, so daß heute erstklassige Privatweinsiedlinge für 17 Bg. pro Stück abgegeben werden. Als für die Gegend passende Rebsorten sind zu empfehlen: Portugieser (rot), Müller-Thurgau, Solonner (weiß). Der Vorsitzende kam u. a. auf die Aufstellung des Hybridentafelers zu sprechen, und ermahnte die Vertrauensleute, hier gewissenhaft mitzuarbeiten. Die Aufstellung eines solchen Tafelers ist notwendig zwecks genauer Uebersicht und Kontrolle. Dabei verlas er den Vertrauensleuten ihre Vorschriften (Rechte und Pflichten), die unbedingt befolgt werden müssen. Er erinnert, daß die Rebbeobachtungsmänner Vertrauensleute der Regierung seien und deshalb ihre Pflichten genau erfüllen sollten. So müssen alle Jahre einmal sämtliche Rebanlagen der Gemarkung abgegangen werden und die Veränderungen sofort an den Bezirksobmann (außerhalb Landesökonomierat) weitergemeldet werden. Landwirtschaftsinspektor Beckeffer vom bad. Weinbauinstitut Freiburg belehrte die Vertrauensleute an Hand von Kartenmaterial und ausgearbeiteten Präparaten über Entwicklung und Schädigungen der Reblaus. Anschließend an die Ausführungen wurde ein Reblausherd besichtigt. An den ausgegrabenen Wurzeln konnte man mit der Lupe die lebenden Wurzelkäuse auf beobachten.

Die Ausbreitung der Reblaus

Die natürliche Ausbreitung der Laus erfolgt durch Wanderungen der jungen Blatt- und Wur-

zelkäuse und der Gesäugelten. Letztere können mit Hilfe des Windes viele Kilometer weit fortgetragen werden. Die Wurzelkäuse wandern im Boden längs der Rebwurzeln und Erdspalten und befallen gesunde, in Seuchestellen ausgeplante Reben in kurzer Frist. Im Sommer kommen sie an die Erdoberfläche, um neue Nahrungspolster aufzusuchen. Sie wandern zunächst fast ununterbrochen und erreichen bei warmer Witterung eine Höchstgeschwindigkeit von 30 Millimeter in der Minute. Ohne Ernährung bleiben sie aber (je nach Temperatur) nur 1 bis 3 Tage am Leben. Durch Stöße und Regenwasser können sie auf ihrer Wanderung über größere Strecken fortgetrieben oder durch vorüberfliegende Tiere und Menschen verschleppt werden. Auch die jungen Blattläuse sind sehr wanderlustig und werden besonders in den Sommermonaten dank ihres massenhaften Auftretens noch leichter und weiter verschleppt als die zutage kommenden Wurzelkäuse.

Reben der natürlichen Ausbreitung spielt die Verschleppung durch den Menschen beim Beresken oder Verland von verseuchten Reben oder beim Transport von Gerätschaften, Weinberggerätschaften, Kompost oder dergleichen aus verseuchten Weinbergen, die größte Rolle. Es sind daher Bestimmungen erlassen, welche die Verschleppungsgefahren beseitigen sollen und deren sorgfältige Befolgung eine wesentliche Vorbedingung für das Gelingen der staatlichen Reblausbekämpfung ist.

Auftreten der Reblaus in Deutschland und Baden

Mit der zunehmenden Einfuhr ausländischer Reben und Rebenstücke ist die Reblaus aus Nordamerika nach Europa eingeschleppt worden, wo

Die Bekämpfung der Reblaus

Die Bekämpfung der Reblaus ist in Deutschland durch Reichsgesetz vom 6. Juli 1904 und durch die Grundzüge für die Ausführung der §§ 1 bis 3 dieses Gesetzes vom 1. Februar 1923 und 7. März 1929, sowie durch die Bekanntmachung betr. Bekämpfung der Reblaus in einigen Weinbaugebieten vom 7. Juli 1905, geregelt. Die Durchführung der Bekämpfung liegt in den Händen der Landesregierungen, welche hierfür besondere Landesverordnungen erlassen haben. Die Reichsregierung ist für die einheitliche Gestaltung der Reblausbekämpfung zuständig.

Zur Verhinderung und Verhinderung von Rebläusen

Sind die deutschen Weinbaugebiete in Weinbaugebiete eingeteilt. Ueber die Grenzen dieser Gebiete dürfen Reben und Rebstöcke nur mit behördlicher Genehmigung verhandelt werden. Mit Hilfe eines umfassenden Aufsichtsdienstes wird staatlicherseits versucht, alle reblausverseuchten Rebstöcke so schnell wie möglich ausfindig zu machen und zu vernichten bzw. zu entseuchen. Zu diesem Zwecke unterliegen alle Rebenpflanzungen der vollständigen Inzisionspflicht. Außerdem bedarf der Anbau aller nicht zur Europäerrebe zählenden Rebsorten, auch der Proofs- und Zierreben, der Genehmigung der Reichs- und Landesregierungen. Diese wird laut Gesetz vom 1. Januar 1931 ab nicht mehr erteilt. Bei Übertretungen dieses Gesetzes ist Strafe zu erwarten. Da infolge der bereits besprochenen zweifelhaften Einstellung der früheren Regierung das Verbot vom 1. Januar 1931 häufig übertreten wurde, hat die nationale Regierung in Baden durch besonderes Entgegenkommen nur solche Rebstöcke zur Vernichtung be-

stehen an den Edelreben so günstige Vermehrungsbedingungen gefunden hat, daß sie sich mit großer Schnelligkeit über alle Weinbaugebiete von Europa ausgebreitet hat.

In Deutschland wurde die Reblaus erstmals 1874 bei Bonn festgestellt. Trotz aller sofort ergriffenen Gegenmaßnahmen ist sie seitdem in allen wichtigen Weinbaugebieten lebhaft geworden. Die weite Verbreitung wie in anderen, besonders den südlicheren Ländern, hat die Reblaus in Deutschland nicht gefunden, da ihr unser Klima nicht in dem Maße zuträglich. Außerdem wurden bei uns sofort energische Gegenmaßnahmen ergriffen. Die Einfuhr der fremdländischen Bastardreben, die anfänglich für reblauswiderstandsfähig gehalten wurden, was sich aber später nur als bedingt richtig erwiesen hat, geht bei uns in Baden auf das Jahr 1878 zurück.

In Baden ist die Reblaus erstmalig in Friesingen kurz vor dem Kriege festgestellt worden. Die Blattreblaus konnte lange nur durch künstliche Aufzucht in der Biologischen Reichsanstalt in Berlin beobachtet werden. Im Jahre 1927 aber wurde sie erstmals selbständig in den Weinbergen von Weingarten an Taalorsämlingen gefunden.

Die von der Reblaus verursachten Schäden

Die schädlichste Form der Reblaus ist die an den Wurzeln der Reben saugende Wurzelreblaus. Ihr Vorhandensein wird an den oberirdischen Teilen des Rebstocks erst bemerkbar, wenn er durch die Saugtätigkeit zahlloser Käuse geschwächt im Wuchs und Ertrag nachläßt. Die jüngsten Verzweigungen entziehen sich anfangs der Wahrnehmung. Aber während die Käuse, im Umkreis der zuerst befallenen fortzichend, auch die benachbarten Reben besiedeln, werden jene schwächlich, oft auch gelblich, infolge mangelnder Holzreife frostempfindlich und sterben schließlich ab. Dadurch entstehen in einigen Jahren, und um so früher, je jünger die Reber zu Beginn des Befalls waren, in den Rebbeständen Lücken oder Lösser, in denen auch im Sommer der Erdboden weitbin sichtbar bleibt. Solche älteren Reblausherde fallen daher schon von weitem auf.

Die an den Blättern der Reben lebende Reblausform (Blattreblaus) saugt sich als Junglaus oberhalb auf den jüngsten Blättern an den Triebspitzen fest. Die anaesthetische Blattstelle vertieft sich trugförmig und umwächst die Laus. Die reife Galle wird bis erbsengroß, ihre in der Regel dreilappige Öffnung ist von steifen Härchen umstellt.

Die Schädlichkeit der Blattreblaus beruht in erster Linie auf ihrer Eigenschaft, außer neuen Blattrebläusen, auch Wurzelrebläus hervorbringen.

Bei Massenbefallung der Blätter tritt auch verzögerte Holzreife und Fruchtklummerung ein. In Gemarkungen, in denen die Blattreblaus spontan auftritt, ist die natürliche Ausbreitung der Reblaus gegenüber solchen, in denen die Reben nur wurzelerleuchtet sind, hemmungslos erleichtert. Zu verhindern ist dies nur durch Beseitigung oder alljährliche Behandlung und Unterjuchung der blattanfälligen Rebsorten.

Die Bekämpfung der Reblaus

stimmt, die nach dem 15. September 1932 angepflanzt wurden.

Ist in einem Weinberg die Reblaus festgestellt, so wird die Seuchestelle mit einem Schutzgürtel als „Reblausherd“ zur baldigsten Entseuchung für den freien Verkehr gesperrt.

Die Wiederbeseuchung entseuchter Reblausherde kann mit reblausanfälligen Reben erst erfolgen, nachdem sie wenigstens 6 Jahre völlig frei von Reben und Rebstocksäuglingen gerudt haben oder durch andere Kulturen ausgenommen worden sind. Bei Verwendung wurzelunanfälliger Proofsreben, wie solche bereits genannt wurden, kann die Neupflanzung früher, soweit die örtlichen Verhältnisse es zulassen, bereits in dem auf die Entseuchung folgenden Jahre, vorgenommen werden. Als Proofsunterlage dienen ausschließlich reblauswiderstandsfähige bzw. unanfällige Untergrößen, deren Veredelungsholz in staatlichen oder staatlich überwachten Schnittweingärten in Deutschland gewonnen oder aus dem Auslande unter staatlicher Kontrolle eingeführt sind. Zum Grobanbau werden nur solche Sorten zugelassen, welche gegen die natürliche Reblauszucht an Blättern und Wurzeln vollständig unanfällig sind. Auf diese Weise wird die Wiederentseuchung von Profsreben auf unanfälliger Unterlage in Seuchengebieten dieser Reblauszucht mit Erfolg verhindert.

Aus den Ausführungen ist ersichtlich, wie die nationale Regierung der derzeitigen Lage der Hybridenbauern weitgehendst Rechnung trägt, auf der anderen Seite aber auch gewillt ist, mit aller Strenge die Reblauszucht zum Wohle des einheimischen Edelrebbaus durchzuführen. D.

Gloria-Palast

AM RONDELLPLATZ

Heute Samstag Neuaufführung!
Die große Operetten-Revue der Ufa!



Ich und die Kaiserin

Mady Christians, Heinz Rühmann,
Julius Falkenstein u. a.

Die Schläger des Films:
„Wie hab ich nur leben können ohne Dich!“
„Mir ist so millionär zu Mut!“

Vorher das reichhalt. Belprogramm:

U. a. ein entzückender Kabarettfilm „Ufa-Bomben“,
sowie die neueste Fox tönende Wochenschau.

Anfangszeiten: 4.00 6.15 8.30

Resi Amlich beglaubigte wahre Begebenheiten an den Zollgrenzen, in:
Schüsse an der Grenze
Beg. 4.00 6.15 8.30. - Jugendl. nachm. 1/2 Preise

Pali Das große musikalische Lustspiel:
„Eine Frau wie Du“ 4.00
Liane Haid - Georg Alexander 6.20
Adele Sandrock, Szöke Szakali 8.40
Fritz Kampers

Badisches Staatstheater
Sommer-Sperre im Stadt-Konzerthaus
Samstag, den 2. Sept.
Bunter Abend
Mitwirkende:
Das gesamte Personal
Anfang 20 Uhr
Ende nach 23 Uhr
Breite 0.90-2.90 RM.

So. 3. 9. Bunter Abend
27813
ROEDERER
Seit 1889
Erdgeschöß, der gemütl. Aufenthalt die niedrig. Preise

Stadtgarten-Restaurant
Bekannt gute bürgerliche Küche!
Essen zu Mk. 1.30 u. Mk. 1.50
Reiche Auswahl an Spitzenweinen!
Moninger Export 24403
Jeden Samstag Tanzunterhaltung

KNIELINGEN
Gasthaus zum „Schwanen“
Bekanntes Haus für vorzügl. Speisen u. Getränke / Gemütl. Gesellschafträume / Abteilungsquartier für die Rheinbesucher u. d. Freibäder
Besitzer: ALBERT RUF
Metzger und Wirt

Naturtheater Durlach-Lerchenberg
Sonntag, 3. September 4 Uhr 4391
Heidelberg du Feine
Studenten-Schauspiel mit Gesang in 3 Akten von Otto Richter
Spielleit: Jos. W. Dietzen. Preise: -.60 1.- u. 1.20

Rotensol
Gasthaus u. Pension „Sonne“
In staubfreier Höhenlage, Liegewiesen, modern eingericht. beste Verpfleg., Bad, Tisch, Wasser, kalt und warm. Pension für die Nachtlager 3.50 Mk. Tel. Gerrenald 6. 11. Nr. 420. Tel.: R. W. 4425

Städt. Schauspiele

Baden-Baden

Samstag, 2. September, 20.30 Uhr
Kleines Theater. Ende 22.45 Uhr. Neu eingeführt: Meine Frau, das Fräulein. Lustspiel von Hans Serritt, Musik von Hermann Beuten.

Sonntag, 3. September, 16 Uhr
Vortragsvorstellung. Wie es euch gefällt. Lustspiel von Shakespeare, Musik von Einar Nilson. - Bei ungenügender regnerischer Witterung fällt diese Vorstellung aus, dafür wird im Kleinen Theater 20.30 Uhr - Die große Chance - gegeben.

Montag, 4. September, 16 Uhr
Vortragsvorstellung. Ende 18.30 Uhr. Gastspiel. Altkaufische Frachtenstücke. Ein großes nationales Spiel in 50 farbenreichen Bildern aus deutschem Leben, aus Gegenwart, Sage und Geschichte. - Bei regnerischer Witterung findet dieses Gastspiel auf der Großen Bühne im Kurhaus, um 21 Uhr statt.

Dienstag, 5. September, 20.30 Uhr
Kleines Theater. Ende 22.30 Uhr. Die große Chance. Lustspiel von Müller und Lorenz.

Mittwoch, 6. September, 20.30 Uhr
Kleines Theater. Ende 22.45 Uhr. Meine Frau das Fräulein, lustvolles Lustspiel von Serritt, Musik von S. Beuten.

Freitag, 8. September, 20.30 Uhr
Kleines Theater. Ende 22.45 Uhr. Was ich noch im Kleinen Spiel von Reim und Freisee.

Samstag, 9. September, 16 Uhr
Vortragsvorstellung. Wie es euch gefällt. Lustspiel von Shakespeare, Musik von Einar Nilson.

Sonntag, 10. September, 16 Uhr
Vortragsvorstellung. Hände und Heimat, Schauspiel von Karl Schönherr.

20.30 Uhr, Kleines Theater. Ende 22.45 Uhr. Meine Frau, das Fräulein, lustvolles Lustspiel von S. Serritt, Musik von S. Beuten.

Karten an der Kurhauskasse (Telephon 1180). Die Vorstellungen auf der Vortragsbühne werden durch grüne Bänderchen auf den Straßenbahnwagen angezeigt.

LÖWENRACHEN

Heute und morgen 28099
Tanz
Kapelle Albert Ratzel. Außerdem täglich Konzert der Stimmungs- u. Attraktions-Kapelle Arthur Klose.

Wir haben mit heutigem die Weiterführung des Restaurants

Rothausbräu

(Ecke Karl- und Erbprinzenstr.)
Spezial- Ausschank der Bad-Staatsbrauerei Rothaus A.-G. übernommen.

B. Kehrwald und Frau
früher „KROKODIL“ 28093

Stauend billige Preise in meiner Parfümerie-Abteilung:

- Römisches Wasser 2fach stark Fl. 50 25 10
- Birkenwasser Flasche 50
- Portugal Nipwasser Flasche 50
- Kamillenstempel, flüss. Riesenfl. 50
- Zahnpaste gr. Tube 25
- kl. Tube 10
- Uo ka-Rasierklängen 28079
- Schwedenstahl, handgeschl. 10 St. 25
- Rasierseife Stange 15
- Rasier-Creme Köln. Wasser gr. Tube 25
- Geichtswasser mit Hamamelis Fl. 50 25
- Elasco Hautcreme Dose Inh. ca. 23 gr. 10
- Blumenseife 5 St. i. Celloph.-Beutel Btl. 25
- Köln. Wasserseife 7 St. i. Cell.-Beutel Btl. 50

Müller's Bazar Deutsches Geschäft
Kaiserstraße 241, nächst dem Kaiserplatz

Sportplatz Mühlburg

Samstag, den 2. September, 1+6 Uhr
Eintracht-Frankfurt
(Städtischer Meister) 28076
V. I. B. - Mühlburg
Mäßige Eintrittspreise, Vorspiel Hagenbach

Achtung!
Auf dem deutschen
Ernte-Fest mit Tanz
im Wiener Hof
Im Sinne des Festes einzelnart. geschmückte Räume. ff. Schrempf-Printz-Biere. Natur-reine Weine direkt vom Winzer. 28081

Detektiv-Auskunftei
E. Lemmo, Kriminal-Kommissär a. D.
Zähringerstraße 92 24387
Beobachtungen und Ermittlungen in allen Angelegenheiten u. an allen Plätzen. Größte Diskretion

Gasthaus u. Pension „Z. Ritter“
Altrenom. bestbekannte Gaststätte
Auserl. Diners mit Forellen - Priv.-Post-Autolinie Offenburg-Durbach.
Tel. 1432. - Bes: W. Branner. 24013

Wo verbringe ich meine Herbstferien?
in **Huzenbach** (Bahnhof) bei Schönmünzsch
Gasthof u. Pension Z. Bären
Bestgeführtes Haus, großer Garten, Liegewiese, anerkannt gute Küche. Pensionspreis (4 Mobil.) 3.50 Mk. (Prospekte) 28084
Besitzer: Fr. Grammel - Telephon S.A. 22

In allen Preislagen **PAPIER**
FÜLLHALTER **Sticker**
Reparaturen gut und schnell
Zwischen Amalgen- & Silberstreb. 28081

Café MUSEUM Das führende Familien-Café
Unsere **TANZ-ABENDE** ab 1. September
Mittwochs: im unteren Café
Samstags und Sonntags: im oberen Café (Roter Saal) 4447

Alle Pg. denen es nicht vergönnt ist am großen Reichsparteitag in Nürnberg teilzunehmen, treffen sich am Samstag und Sonntag im 28094

NS.-Waldheim
und hören die Uebertragungen aus Nürnberg.
Es ladet freundl. ein Aug. Merkle und Frau.

Die große Rede des Herrn Reichskanzlers wird Sonntag abend 18 Uhr im
Colosseum-
Garten- u. Saal mittels Lautsprecher bekanntgegeben. 28114

Kath. Gemeindehaus St. Bernhard, B.-Baden
Kochschule
Beginn des Kochkurses am 11. Sept.
Morgenkurs von 1/8-1 Uhr, Abendkurs von 1/8-11 Uhr
Der Kurs kostet einschließlich Schulgeld RM. 30.-
Anmeldungen jederzeit im Gemeindehaus. - Fernsprecher 1849

Café Grüner Baum 27661
TANZ
Billard-Akademie
Am besten und billigsten kaufen Sie im
Braunen Fahrrad-Haus
Ralfstr. 63, bei E. Mann & Wittenmann ff. Ego. Reparaturwerkstätte. - Dem Ratenaufschubkommen ange-schlossen. (27646)
Achtung
Graber u. Gärten legt auf u. bill. an Julius Rastlaff, Ralfstr. 41. 18590

Geschäftseröffnung

Der verehrlich. Einwohnerschaft von Karlsruhe gebe ich hiermit zur gefl. Kenntnis, daß ich in der **Bürgerstraße 1** ein
Elektro-Installationsgeschäft 4498
eröffnet habe.
Es wird mein Bestreben sein, sämtliche Facharbeiten bei billigster Berechnung bestens auszuführen, und bitte hiermit um wohlwollende Berücksichtigung. In fachm. Beratung stehe ich gerne jederzeit kostenl. zur Verfügung.
Hochachtungsvoll
Albert Rügert, Elektromeister
Wohn.: Blumenstr. 14, Werkstätte: Bürgerstr. 1

STADTGARTEN
Sonntag, den 3. September, von 11-12.15 Uhr:
Morgensonner (Stein Musikfesttag);
Von 16-18.30 Uhr: Nachmittagskonzert.
Von 20-22.30 Uhr: Abendkonzert.
Orchester: Harmonikaorchester.
- Sonntags verbindliche Eintrittspreise. -

Sanatorium Hohenwaldau
Neuzell. Ernährungs-, individ. Bade- und biolog. Arznelbehandlung
Degerloch-Stuttgart / Leiter: Dr. med. Katz (Arier) 24421

Karlsruhe
HOTEL RESTAURANT Braunes Haus
Waldstraße 2 - Beim Schloß - Telefon 8024
Gut bürgerliche preiswerte Gaststätte.
Fremdenzimmer 2 Mk. Volle Pension 5 Mk. 27984
Autoeinstellung frei - Nebenzimmer in versch. Größen zur Abhaltung von Sitzungen und Veranstaltungen
Es empfiehlt sich Fr. W. Reichert Nr. 207 448
Während der Nürnberger Tagung: Übertragung d. Lautsprecher

NS treffen sich in

Gasthaus zum Rindfuß
bekannt für guten Keller und Küche.
19679 Inh. Georg Beer.

Gasthaus z. Kanauer Hof
- Bekannt gut bürgerliches Haus. -
19482 Des. Kurt Würser

Eisenbahn-Hotel
Besitzer: B. Baumann - Tel. 239

Gasthaus z. Traube
Eigene Schlachtung - Speisen kalt und warm zu jeder Tageszeit.
19028 Fritz Großmann und Frau

Gasthof zur Burg Windeck
Jeden Sonntag Unterhaltungskonzert.
Küche und Keller bieten das Beste.
19485

Gasthaus z. Schützen
Gut bürgerliche Gaststätte - Gut gepflegte Weine und Biere.
19489

Gasthaus zur Linde
Gut bürgerliche Küche - Eigene Schlachtung - Preisw. Fremdenzimmer
19480

Gasthaus z. Goldenen Kreuz
Eigene Metzgerei - Prima Wurst
Gepfl. Weine und Biere - Kegelbahn
19484

Hallo!! Hier Nürnberg!

Sie hören den Reichsparteitag 1933 in folgenden Lokalen:

„Vier Jahreszeiten“ 28101
beim Rathaus - Hebelstraße 21
Vorzügliche Küche, gepflegte Weine, ff. Moninger Bier 28102
J. Moninger, Küchenchef

Hotel-Restaurant Goldener Adler 28107

Restaurations Gustav Kraft 28105
Kaiserallee 27

Gasthaus Albtal 28106
Aeltestes Partellokal der N.S.D.A.P.

Café Grüner Baum
am Durlacher Tor - P. Hanemann

Altkaufische Bier- und Weinstube 28100
Pg. Munz

Promenadehaus - Restauration Keglerheim 28104
Kaiserallee 13 - Inhaber: L. Link

Restaurant Schillereck 28108
Besitzer: Georg Singer
Karlsruhe I. B., Schillerstraße 24

Bierverlag Martin Stöber
empfiehlt feine einheimischen und fremden Märk- und Tafelbiere. Fabrikation von Baden-Badener Tafelwasser und erfrischenden Erfrischungsgetränken. Heil- und Tafelwasser in großer Auswahl. Vertreter und Bestellsführer Bierverlag am Stabe, geg. 1892.

Billige Herbstkuren.
WILDBAD im SCHWARZWALD
Das deutsche Verjüngungsbad **NERVEN**
Heilbad 34-37° c. - Luftkurort **JSCHIAS** Auskurt u. Prospekte:
430-750 m. ü. d. M. Kurverein Wildbad und alle Reisebüros.
BERGHAHN **RHEUMA** Die Herbstkuren sind im
GICHT Schwarzwald fast immer schön und winterlos.