

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Der Führer. 1927-1944 1933**

284 (14.10.1933) Der Ratgeber

# Der Ratgeber

PRAKTISCHE WINKE FÜR HAUS, HOF UND GARTEN

## Wie stelle ich einwandfreien Wein und Most her

Das jedes Jahr noch so viel  
Weine und Moste verderben  
ist in erster Linie einer falschen Gärführung  
zuzuschreiben; daneben können aber auch in  
bestimmtem Maße die Verwendung ungeeig-  
neter Obstsorten, die unangemessene Behand-  
lung der vergorenen Getränke und häufig auch  
ein Mangel an Sauberkeit daran schuld sein.  
Zur Erzielung einer richtigen Gärführung  
hat sich heute schon weitgehend die Verwen-  
dung von Reifehefepilzen eingebürgert, das  
sind Kulturen von Reifehefepilzen, die in allen  
gärungsphysiologischen Eigenschaften  
höchste Leistungen zeigen. Durch diese Fähigkeiten  
sind solche Hefen in der Lage, alle anderen  
in den Mosten vorhandenen ungeeigneten Gär-  
ungslebewesen in ihrer Entwicklung und Ver-  
mehrung zu unterdrücken, namentlich wenn  
man sich möglichst frühzeitig, also dem frisch ge-  
felterten Saft zukehrt. In dem Branereige-  
werbe ist die ausschließliche Verwendung von  
Reifehefen schon längst eingeführt, während  
man sie bei der Wein- und Hausstrunberei-  
tung selbstverständlicher Weise erst seit kürzerer Zeit mit  
nicht minder großem Erfolge gebraucht. Das  
soll nun aber nicht heißen, daß zur Vergärung  
von Weinen und Hausstrun auch Bierhefe  
geeignet sei, denn an Reifehefen werden selbst-  
verständlich an Vorkulturgärung und Gärungs-  
verlauf ganz andere Forderungen gestellt als  
an Bierhefen. Die Vorteile der Reife-  
hefepilzverwendung sind:

- daß die Gärung rasch und sicher einsetzt  
und der Zucker restlos vergoren wird, was  
für die Haltbarkeit des Getränkes von  
ausgeschiedener Bedeutung ist, da noch  
Reste von Zucker enthaltene Weine und  
Moste sehr leicht dem Milchsäurebakterium  
ausgesetzt sind;
- daß die Weine sich leichter klären;
- daß diese erheblich haltbarer sind, weil sie  
dem Essigsäure- und anderen Krankheiten  
weniger leicht unterliegen;
- daß sie geschmacklich relativ reiner und bu-  
kettreicher werden.

Die bekannte Hefe-Reifehefepilz-Anstalt Dr.  
Ostermayer, Pforzheim, liefert in ihren OMA-  
Kulturen solche Hefe von höchster Gärkraft  
und größter Reinheit. Die Reifehefepilz-  
kulturen in dem gärungsphysiologischen La-  
boratorium der genannten Firma einer ständigen  
Kontrolle.

Was nun die Auswahl der Obstsorten be-  
trifft, so wird namentlich zur Hausstrunberei-  
tung eben dasjenige Obst verwendet, das zur  
Verfügung steht. Es sollte dabei aber unbedin-  
gungsgemäß beachtet werden, möglichst säure-  
reiches Obst zu verwenden, oder, falls dies säure-  
arm ist, wie es beispielsweise die meisten Bir-  
nen sind, muß am besten dem Preßsaft schon  
Säure zugesetzt werden. Vorzüglich hat sich  
hierzu die sogenannte Mostmilchsäure bewährt.  
Für nicht gewerblich in den Handel kommende  
Hausstrun kann man aber auch Wein- oder  
Zitronensäure verwenden. Da die Säure  
neben dem Alkohol das natürliche Konservie-  
rungsmittel eines alkoholischen Getränkes dar-  
stellt, gilt das soeben Besagte namentlich auch  
für mit Wasser gestreckte Säfte, wobei beiläufig  
bemerkenswert sei, daß man zur Streckung nie  
mehr Wasser als ein Drittel der Saftmenge  
nehmen sollte. In diesem Falle dürfte man  
dann das richtige Maß an Säurezusatz treffen,  
wenn man pro Hektoliter  $\frac{1}{2}$  bis  $\frac{3}{4}$  Liter der 50-  
prozentigen Mostmilchsäure zusetzt. Der Säure-  
zusatz bewirkt aber nicht nur eine bessere Hal-  
barkeit, sondern gestaltet die Getränke auch ge-  
schmacklich ansprechender.

Durch die Verwendung von OMA-Reifehefen  
verläuft die Gärung rascher und stürmischer  
als bei der sogenannten Eigengärung, so daß  
diese Getränke auch früher vom Gefeß abge-  
zogen werden müssen. Dieses Abziehen von  
der Hefe sofort nach beendeter Hauptgärung  
sollte auch bei den Apfel- und Birnenmosten  
niemals unterlassen werden, denn der Gefeß  
geht früher oder später in Fermentation über,  
wobei die Moste krank werden oder mindestens  
geschmacklich leiden. Die Minderwertigkeit vieler  
Hausstrun ist auf diese Unterlassungs-  
sünde zurückzuführen, und die oft noch herr-  
schende Meinung, Moste müßten auf der Hefe  
liegen bleiben um an „Gehalt“ nicht zu ver-  
lieren, ist irrig.

Weil die Vergärung mit Reifehefen, wie schon  
erwähnt, auch stürmischer als die Selbstgär-  
ung verläuft, ist zu berücksichtigen, daß die  
Gärfässer einen genügenden Steigraum haben  
und das Gärgut nicht überschäumend die auf-  
gesetzte Gärkappe verstopft. Das dichte Auf-  
steigen einer Gärkappe ist erforderlich, um  
schädliche Kleinlebewesen von dem Gärgut ab-

zuhalten. Leider bleibt dies heute noch häufig  
unberücksichtigt, weil die landläufige Meinung  
besteht, die Moste müßten während der Gär-  
ung aus dem Spundloche herausköpfen, um  
sich zu „ruhen“. Tatsache ist aber, daß man  
mit einer solchen Gärführung gewaltig aus  
seinem Getränk einen Essig zu machen versucht.

Möglichste Sauberkeit ist ebenfalls eine Vor-  
aussetzung, um einwandfreie und haltbare  
Moste zu erzielen. Den Sommer über leer-  
gestandene und nicht genügend konservierte  
Fässer sowie sämtliche Kellereigeräte sind vor  
der Benützung einer kräftigen Behandlung mit  
Wasser und Bürste zu unterziehen. Schimme-  
lige und essigsäurehaltige Fässer sind überdies  
noch besonders zu behandeln. Eine ausführliche  
Anweisung dazu steht in dem Abschnitt: „Die  
saure Behandlung der gebrauchten Fä-  
ser“ des OMA-Weinbuchs, das man in jeder  
guten Drogerie gratis erhält. Auch genügend

konservierte, d. h. regelmäßig eingeschweifte  
Fässer sind vor der Wiederverwendung mit Was-  
ser gründlichst auszuwaschen.

Schließlich muß immer wieder davor ge-  
warnt werden, die Preßsäfte mit verzinkten  
Gefäßen oder mit unelastischen Gummiteilen in  
Berührung zu bringen, weil durch die Frucht-  
säuren von diesen Metallen in Lösung geht.  
Alljährlich bekommen wir in unser Laborato-  
rium Moste eingesandt, die zunächst unerklär-  
licherweise in der Gärung steckengeblieben sind.  
Die Untersuchung ergibt dann, daß sie zinnhal-  
tig waren. Daß die Zinnsäure in sehr geringen  
Mengen schon ein starkes Gefeß bilden, er-  
klärt diese Gärungsstörung. Zinnsäure hemmen  
oder verhindern aber nicht nur die Gärung,  
sondern sind auch in hohem Maße gesundheitsschädlich.  
Für Eisensäure trifft das letztere  
zwar nicht zu, aber zu viel Eisen enthaltende  
Moste werden schwarz und leiden geschmacklich.

## Wissenwertes über Schweinemast

Die Tatsache, daß Ferkel heute wieder stär-  
ker gefräßt sind, ist für den Bauern auch des-  
wegen von großer Bedeutung, weil hierbei  
die wirtschaftsbezogenen Futtermittel, wie Kar-  
toffeln, in besonderen Fällen auch Rüben und  
dergleichen, wieder mehr in den Vordergrund  
treten. Auch die Beschaffung von Grünfütter  
ist für diesen Zweck sehr wichtig. Eine beson-  
dere Beachtung verdient ferner in diesem Zu-  
sammenhang die Möglichkeit, den Schweinen  
ausreichenden Weideweg während des Som-  
mers zu gewähren. Kurzum, die Mast von  
Ferkeln bietet für alle stärkeerreichenden  
Wirtschaftsfuttermittel beste Verwertung, da  
für die Erzeugung des Ferkels in der Haupt-  
sache Kohlehydrate erforderlich sind. Es ist da-  
her wichtig, auch auf diesem Gebiete für Be-  
schaffung von genügend Wirtschaftsfuttermitteln  
zu sorgen. In vielen Fällen werden Ertrags-  
steigerungen durch Verbesserung der Fütterung  
möglich und notwendig sein, die bei dem  
Preisverfall für Vieh und tierische Erzeug-  
nisse in den letzten Jahren auf den Wirt-  
schaftsfuttermitteln vielerorts stark zurück-  
getreten war.

Die wasserreichen, wirtschaftsbezogenen Fut-  
terstoffe spielen bei der Mast von Fleischschwei-  
nen, für die in der Hauptsache Getreide und  
Eiweißfuttermittel erforderlich sind, eine ver-  
hältnismäßig untergeordnete Rolle. Wenn der  
häusliche Betrieb nun die Schweinemast  
wirtschaftlich gestalten will, dann soll er sich  
möglichst an erprobte Grundregeln richtiger  
Schweinemast halten. Die Zusammenfassung  
der Fütterungsregeln ist für den Erfolg ent-  
scheidend. Die wichtigsten Kenntnisse hierzu  
verdanken wir dem hochverehrten Ober-  
rat Professor Dr. Lehmann, Göttingen.  
Dieser unterscheidet nun grundsätzlich zwischen  
der Schnellmast bis auf ein Lebendgewicht von  
etwa 2 Ztr. (Fleischschweine) und der Mast  
von Ferkeln auf etwa 3 Ztr. Lebend-  
gewicht und darüber. Wenn man die Schweine  
auf etwa 3 Ztr. mästen will, dann muß man  
ganz anders vorgehen wie bei der Schnellmast.

Die Ferkel werden etwa 40 Pfd. schwer zur  
Mast aufgestellt; dann wird etwa 3-4 Mo-  
nate lang Karstoffeln, Getreideschrot und Ei-  
weißfutter gegeben, aber nur soviel, daß sie  
ein halbes Mastfutter erhalten und täglich  
etwa 400-500 Gramm zunehmen. In dieser  
Fütterung kommt soviel Grünfütter, wie  
die Ferkel nur fressen wollen. Im Winter,  
wo Grünfütter nicht zur Verfügung steht,  
kann auch angefeuchtes oder nur mit Wasser  
angefeuchtes Heufutter zugefüttert werden.  
Wenn die Ferkel das Gewicht von etwa 120  
Pfund erreicht haben, soll die Vollmast begin-  
nen. Die gefüllte Mastvorbereitung ver-  
folgt den Zweck, Bauch und Darm der Tiere  
anzuweitern. Die Tiere sind dann bei der nach-  
folgenden Mast imstande, viel größere Fut-  
termengen anzunehmen und auch richtig zu ver-  
dauen.

Der folgende Versuch von Prof. Leh-  
mann zeigt, daß auch die Fettmast nicht  
allzu lange ausgedehnt werden soll. Die  
Schweine werden bis zu einem Gewicht von  
124 Pfund unter Benützung von Weide mit  
Beifütter zur Mast vorbereitet. Sie erhielten  
dann in den nächsten drei Monaten an  
Mastfutter 4,0 Kg., 4,9 Kg., 4,3 Kg.  
und sie nahmen an Gewicht zu in diesen drei  
Monaten aufeinanderfolgend je Tier und  
Tag: 955 Gr., 1178 Gr., 985 Gr.  
erreichten hiermit ein Endgewicht von 154 Kg.  
Die Verwertungszahl (d. i. diejenige Menge  
an Gesamtnährstoffen, welche nötig ist, um 100  
Teile Lebendgewicht zu erzielen) ist wenig  
über 300, und zwar 312 319 334  
Soweit lohnte die Mast. Um des Beispiels  
willen mästete er noch einen Monat weiter.  
Der Futterverzehr ging auf 3,75 Kg. herunter,  
die Gewichtszunahme je Tag auf 694 Gr. und  
die Verwertungszahl stieg auf 452. Dieser  
4. Monat war also nicht mehr rentabel. So  
vorbereitete Schweine kann man bequem bis  
auf 150 Kg. mästen, darüber hinaus geht es  
aber nicht. Es ist wichtig, diese Grenze zu  
kennen, das schützt vor Schaden.

## Baut Freizeitanlagen

Das deutsche Volk als „Volk ohne Raum“  
ist ebenso wie Italien oder Holland, gezwun-  
gen zu einer noch weitgehenderen Intensivie-  
rung seiner Bodenkultur überzugehen.

Einerseits leidet das deutsche Volk an  
Raummangel, andererseits hat es einen Ueber-  
fluß an Arbeitskräften: was ist da logischer,  
als eine Intensivierung der Bodenkultur, die  
auf kleiner Fläche, Arbeit für eine große Zahl  
Menschen ermöglicht. Während Getreide 50  
bis 60 Tagelöhner pro Hektar erfordert, kann  
man bei Früchtemüsebau und intensiver Gar-  
tenwirtschaft mit 400 bis 600 Tagelöhner  
rechnen. Dabei ist die Tätigkeit vielseitiger und  
verteilt sich viel besser als bei Getreideanbau  
auf das ganze Jahr.

Die Zahl der beschäftigten Personen auf  
gleicher Fläche in der reinen Landwirtschaft  
beträgt gegenüber der intensiven Gartenwirt-  
schaft nur etwa ein Sechstel. In den Ver-  
einen über Landwirtschaft hat Dr. Laupheimer  
festgestellt, daß in der Umgebung von  
Ulm auf 1000 Hektar landwirtschaftlich genutz-

ter Fläche 190 Männer, dagegen auf intensi-  
vierter Fläche 5170 Männer, also  
sogar 27 mal soviel Beschäftigung fanden. Um  
wieviel der Gartenbau der reinen Landwirt-  
schaft hinsichtlich der Ertragsfähigkeit über-  
legen ist, geht auch aus den folgenden Zahlen  
hervor: Auf 1000 Hektar der Gesamtfläche des  
Bezirks beträgt die Zahl der Familienbetriebe  
in:

Land Mecklenburg-Strelitz (reiner Acker- bau) . . . . .	23,4
Regierungsbezirk Straßburg (reiner Ackerbau) . . . . .	24,2
Regierungsbezirk Erfurt (viel Garten- Regierungsbezirk Erfurt (viel Garten- bau) . . . . .	177,6
Regierungsbezirk Unterfranken (viel Gartenbau) . . . . .	151,5
Reckartkreis (Garten- und Weinbau) . . . . .	202,6
Bezirk Karlsruhe (Garten- u. Weinbau) 376,2	

Selbstverständlich sind die klimatischen Be-  
dingungen Süd- und Westdeutschlands bedeu-

tend günstiger als Mittel- oder gar Ostdeutsch-  
land

Es gibt aber einen Befehl, um die kli-  
matischen Bedingungen auszugleichen:  
die Treibhauseinrichtungen.

Wieweil in Deutschland mit Treibhauseinrichtungen  
noch erreicht werden könnte, geht wohl am bes-  
ten aus einem Zahlenbeispiel hervor. Das  
kleine Holland hat

etwa 26 Millionen Quadratmeter Bo-  
denfläche unter Glas,

während das große Deutsche Reich kaum  
5 Millionen Quadratmeter Glas-  
hauseinrichtungen besitzt.

Mit den Glashauseinrichtungen berühren  
wir eine sehr bedeutsame Rentabilitätsfrage  
des deutschen Gartenbaues. Bekanntlich klagen  
die deutschen Gärtner immer wieder über die  
niedrigen Preise, die sie für ihre Erzeugnisse  
erzielen. Viel wäre schon mit einer bedeutenden  
Qualitätsverbesserung (mit dem Ziel deut-  
sches Obst und Gemüse dem ausländischen mög-  
lichst gleichwertig zu machen) und mit einer  
entsprechenden Absatzorganisation hin-  
sichtlich der Preisgestaltung zu erreichen, zwei  
Dinge, die gerade in letzter Zeit wegen ihrer  
Dringlichkeit die zuständigen Kreise viel be-  
schäftigen; mehr noch aber könnte die Preis-  
gestaltung eine frühe Befeuerung des deutschen  
Gemüses und Obstmarktes beeinflussen. Im  
April Mai und Juni, wenn holländische, italie-  
nische und französische Erzeugnisse in größeren  
Mengen auf dem deutschen Markt erscheinen  
und gute Preise erzielen, ist der deutsche Obst-  
und Gemüsebau noch sehr wenig auf dem  
Markt vertreten. Und wenn dann im Juli,  
August und September die deutschen Erzeug-  
nisse in Massen auf den Markt kommen, dann  
haben die ausländischen Erzeugnisse die Spitze  
zuerst bereits vorweggenommen. Nachdem  
der Mensch im Winter wenig oder fast gar kein  
Frischgemüse isst, steigt naturgemäß im Früh-  
ling und Frühsommer der Bedarf danach ganz  
besonders. Die Preise ziehen stark an, wäh-  
rend dann nach einer gewissen Zeit eine Ueber-  
flutung und somit eine Verminderung der  
Kaufkraft eintritt.

Alle diese Überlegungen weisen zwangs-  
läufig auf einen Ausbau der deutschen Treib-  
hauseinrichtungen hin. Dr. Sp.

## Das Walzen des Gras- landes

Das Walzen des Graslandes ist umso wichtiger,  
je lockerer und humoler der Boden ist. Es för-  
dert die Bewurzelung und Bestockung guter Gräser  
und führt einen dichten Schluß der Grasnarbe her-  
bei. Besonders nach Trockenlegung mooriger Gras-  
landflächen ist es erforderlich. Das Walzen nasser  
oder fester Futterflächen auf Mineralböden ist  
zwecklos und wirkt meist schädlich. Dadurch  
wird das Porenvolumen des Bodens verringert,  
eine höhere Kapillarität erreicht und die Durch-  
lüftung des Bodens stark beeinträchtigt. Das  
Walzen nasser Böden fördert aber die Entwid-  
lung der Binden. Zur Herstellung kapillarer Wal-  
serführung auf abgetrockneten, aber noch genügend  
feuchten und dabei vor allem zur Lockerung nei-  
genden Böden ist das Walzen dagegen geradezu  
betriebsnotwendig. Hierdurch werden schädliche  
Frostwirkungen (Auffrieren oder Aufsteigen der  
Pflanzen) aufgehoben und gleichzeitig die Wasser-  
verlängerung der Pflanzen sichergestellt. Das Wal-  
zen ist auch ein wirksames Mittel, um unerwünschte  
Dorste bzw. Blütenbildung der Grasnarbe sowie  
Wiesenläuse zu beseitigen. Schließlich kann es die  
Ausbreitung von Lungenwürmern und Leberegel-  
larven (Tipula) — letztere besonders auf losem  
Moorboden — verhindern.

Auf lockerem Boden kann im allgemeinen die  
Walze nicht schwer genug sein (mindestens 40 Ztr.  
je Meter Walzenbreite). Auf Grasland mit Mine-  
ralboden als Unterlage reichen allerdings Walzen  
im Gewicht bis zu 20 Ztr. auf 1 Meter Breite  
aus, da schwerere Walzen leicht durch hohen Druck  
pflanzenbeschädigend wirken.

Den verschiedenen Bedürfnissen in dieser Rich-  
tung können naturgemäß eiserne Walzen am best-  
en angepaßt werden, die mit Wasser oder Sand ge-  
füllt werden können. Sie sind jedoch teuer (500  
bis 750 M.). Auch folgendes ist noch zu berück-  
sichtigen. Die Wasserfüllung verursacht Schwän-  
gungen des Geräts, die ungünstig auf die Zusä-  
tzliche einwirken. Sandfüllung bewirkt dagegen  
starke Reibung an der inneren Wandung und da-  
mit erhöhten Verschleiß. Da Holzwalzen im Ge-  
wicht nicht ausreichen, verdienen Betonwalzen be-  
sondere Beachtung, zumal sie mit relativ geringem  
Aufwand vom Landwirt selbst hergestellt wer-  
den können.

# Der gute Herrens Schuh



Dorndorf

kostet heute

Mk. 9<sup>75</sup> 12<sup>50</sup> 14<sup>50</sup> 16<sup>50</sup>

Formschönheit, bequeme Passform u. Qualität zeichnen ihn aus. Fachmännische Bedienung und Fußberatung sichern Ihnen guten Kauf bei

80797

**Eugen Loew-Hölzle**

Karlsruhe

Kaiserstraße 187

## Amtliche Anzeigen

### Bekanntmachung

Das Badische Notariat VII in Karlsruhe (Rathaus) verleiht am Donnerstag, den 19. Oktober 1933, vormittags 9 Uhr, das Anwesen Marie-Maximiliansstraße 44 (Wohnhaus mit Baderei- und Werkstattgebäude), Badisches Notariat VII als Vollstreckungsamt.

An der städt. Frauenarbeitschule - Sonderschule - werden 2 staatlich geprüfte **Handarbeitslehrerinnen**

neu eingestellt. In Betracht kommen jüngere Kräfte mit einer gediegenen Ausbildung im Webnähren, Nadelarbeiten und in Kunsthandarbeiten, möglichst mit Meisterprüfung

oder dem Nachweis einer kunstgewerblichen Weiterbildung. Bewerbungen sind bis 21. Oktober 1933 unter Beifügung eines ausführlichen Lebenslaufes und von Zeugnisabschriften an das Stadtschulamt Karlsruhe zu richten, wofolbst auch weitere Auskünfte erteilt wird.

Karlsruhe, 11. Oktober 1933.

Der Oberbürgermeister.

### Bekanntmachung

An Stelle des ausgeschiedenen Feuerwehrgewerks August Weinger in Anielingen wurde unterm 26. September 1933 der staatlich geprüfte Baumeister **Wilhelm Hauer** in Anielingen zum Feuerwehrgewerks für die Gemeinden Eggenstein, Forchheim, Hochstetten, Anielingen, Leoboldsdorf, Lintendorn, Teufelsbrunn und Weilschneuren ernannt und heute auf seinen Dienst vereidigt.

Karlsruhe, 3. Oktober 1933.

Badisches Bezirksamt.

## Die nationale Erhebung 1933

Ein Gebirgsbuch, das in die Hand jedes Deutschen gehört. In 130 Bildtafeln mit Text die wichtigsten Augenblicke des erwachten Deutschland festgehalten. Mk. 2.85.

## Kampf und Aufstieg des Nationalsozialismus zum dritten Reich

v. Hans-Friedrich Ewers  
Vom Anfang der Bewegung bis zu den Millionen von heute. 34 Textseiten und 85 ausgewählten Bildern. Mk. 2.80.

Sa bestellen durch den Führer-Verl., GmbH, Abt. Buchvertrieb, Karlsruhe, Kaiserstraße 133.

## Bürgersteuer 1933 Mahnung

Ablieferung der am Lohn der Arbeitnehmer eingehaltene Bürgersteuer durch die Arbeitgeber.

Arbeitgeber, die bürgersteuerpflichtige Arbeitnehmer beschäftigen, haben die Bürgersteuer 1933 an dem Lohn der bei ihnen beschäftigten Arbeitnehmer in den auf Seite 4 der Steuerkarte 1933 (Häfter I bzw. II) angeforderten Zeilen bei der nächsten auf die Fälligkeitstage folgenden Lohn- oder Gehaltszahlung einzubehalten und an die Stadthauptkasse abzuliefern (Abschnitt III, Seite 4 der Steuerkarte 1933). Bis jetzt waren die auf 10. und 24. der Monate Januar bis September 1933 fällig gewordenen Teilbeträge einzubehalten und jeweils bis zum 20. des betreffenden Monats bzw. 5. des folgenden Monats an die Stadthauptkasse abzuliefern. An die Erfüllung dieser Ablieferungsspflicht wird hiermit erinnert.

Karlsruhe, 11. Oktober 1933.

Stadthauptkasse.

## Baden-Baden

Handelsregisteramt. Nr. B. Bd. I. OS. 36. - Firma Dampfkegel und Bergwert Karl Meyer, Gesellschaft mit beschränkter Haftung in OS. - Durch Gesellschaftsbeschluss vom 8. September 1933 wurde § 1 des Gesellschaftsvertrages (Firma und Sitz) geändert; besaßen § 4 hinsichtlich der Person der Gesellschafter. - Die Firma lautet jetzt: Dampfkegel und Tonwert Karl Meyer, Gesellschaft mit beschränkter Haftung; der Sitz ist Baden-Baden.

Baden-Baden, 11. Oktober 1933.

Amtsgericht I.

## Öffentliche Erinnerung.

Es wird darauf aufmerksam gemacht, daß am 15. Oktober 1933 das dritte Viertel der Kirchensteuer 1933 nach Abgabe des letzten Steuerbescheides fällig wird; man zähle bargelos auf Postkonten Karlsruhe Nr. 21380 unter Angabe der D. S. Evangelische Kirchensteuerkasse. 30771

## Brudial

### Hochbauarbeiten.

Auf Grund des Befehles zur Verminderung der Arbeitslosigkeit haben wir folgende Arbeiten zu vergeben:

I. Männerzuchhaus: Maurerarbeiten, Glaserarbeiten 100 Stellen, Holzfußboden 117 qm, Terrazzoplattenboden 96 qm, Turmgerüstbau 1500 qm, Stein- u. 4 cm gelb. Naturstein, Ziegelfachwerkbau - alt und neu - 425 qm.

Wiederarbeiten 70 m Dachstuhl und 60 qm Blechdächer, Blechblecherrichtung 60 m, Anstreicherarbeiten 150 qm.

II. Bundesgefängnis, 1. u. 2. Gefangenentrakt, Dachstuhlerrichtung 1000 qm Blechdacherrichtung und 300 qm Blechdacherrichtung neu, Zimmerarbeiten, Wiederarbeiten 100 qm Blechdach.

Verdingungsunterlagen liegen zur Einsichtnahme auf. Angebotsdrucke werden ab 16. Oktober 1933 kostenlos abgegeben; Versand nach außerhalb erfolgt nicht.

Angebote sind verschlossen, postfrei, mit entsprechender Aufschrift bis Montag, den 23. Oktober 1933, 9 Uhr, beim Bezirksbauamt einzulegen, wofolbst die Eröffnung der Angebote erfolgt.

Zuschlagsfrist 4 Wochen. Bezirksbauamt Bruchsal.

## Gaggenau

### Auszahlung von Unterfügungen.

Die am 15. Oktober 1933 zur Auszahlung fälligen Unterfügungen und Zufahren werden des Sonntags wegen schon am Samstag, den 14. ds. Mts., bis 12 Uhr, ausbezahlt.

Gaggenau, 12. Oktober 1933. Der Bürgermeister: J. B. Fris.

## Land- und forstwirtschaftliche Unfallversicherung.

Anlässlich der Aufstellung des landwirtschaftlichen Katasters für das Jahr 1933 fordere ich diejenigen Einzelbauern, welche ihren Betrieb seit 1. April 1933 eingeleitet, neu eröffnet, eingekündigt oder erweitert haben, hiermit auf, innerhalb 8 Tagen im Rathaus, Zimmer Nr. 2, mündlich oder schriftlich Anzeige zu erstatten.

Wo keine Anzeige erfolgt, nehme ich an, daß Änderungen gegenüber dem letzten Jahre nicht eingetreten sind.

Gaggenau, 11. Oktober 1933. Der Bürgermeister: J. B. Fris.

## Hörden im Murgtal

Die Gemeinde Hörden im Murgtal, mit günstiger Bahnverbindung, verpachtet am Freitag, den 20. Oktober 1933, nachm. 5 Uhr auf dem Rathaus in öffentlicher Versteigerung die Ausschabung der Jagd auf ihrer Gemeinde, bestehend in ca. 135 Hektar Feld und 233 Hektar Wald auf weitere 6 Jahre, vom 1. Februar 1934 bis 31. Januar 1940. Dabei wird bemerkt, daß als Bieter nur solche Personen zugelassen werden, welche sich im Besitze eines Jagdpasses befinden oder durch ein Zeugnis der zuständigen Behörde

(des Bezirksamts) nachweisen, daß gegen die Erstellung eines Jagdpasses kein Bedenken obwaltet.

Hörden im Murgtal, 10. Okt. 1933. Der Gemeindevorstand: Schwab.

## Kehl

der Stadtgemeinde Kehl  
Die Ausschabung der Zufahren an die Militärentenempfänger für den Monat Oktober 1933 erfolgt am Montag, den 16. Oktober, nachmittags von 2-5 Uhr, in Zimmer Nr. 5 des Bürgeramts (Rathaus).

Kehl, 12. Oktober 1933. Städt. Bürgeramt.

## Pforzheim

Versteigerung.  
Die Stadt Pforzheim verleiht öffentlich gegen Barzahlung am Montag, den 16. Oktober 1933, nachmittags 2 Uhr, in der Wohnung der Straßenbahn, die in den Straßen- und Kleinbahnwagen, in den Kleinbahnwagen, sowie in den Wagonen gefundenen Gegenstände des Jahres 1932.

Zur Versteigerung gelangen Herren- und Damenmäntel, Hüte und Mützen, Mantel- und Kleiderstücke, Damenhandtaschen, Handtaschen, Schmuckwaren, Waderartikel und andere Gegenstände.

Pforzheim, 11. Oktober 1933. Gefälligst über die Stadt Pforzheim Städt. Straßen- und Kleinbahn

## Rastatt

Ausschreibung.  
Anlässlich der feierlichen Eröffnung des Dr. Frank-Kogers der badischen Landesbibliothek in Rastatt, am Samstag, den 14. und Sonntag, den 15. Oktober 1933 zu flaggen.

Rastatt, 14. Oktober 1933. Der Bürgermeister.

## Durlach

Benützung der städt. Räume durch Vereine und Organisationen.  
Der Stadtrat hat mit Wirkung vom 1. Oktober ds. Jrs. die Gebühren (Selbstkosten) für die Benützung der städt. Räume wie folgt festgelegt:

Zurbenützung:	bei Benützung in der Zeit:	
a) Turnhallen:	vor 18 Uhr je Stunde	0.65 Mk
	nach 18 Uhr je Stunde	1.— Mk
b) Schulräume:	bei Benützung in der Zeit:	
	vor 18 Uhr je Stunde	0.50 Mk
	nach 18 Uhr je Stunde	0.80 Mk

Durlach, 10. Oktober 1933. Der Bürgermeister.

# Kehler Handwerkerwoche

**EMIL HALLER**  
DAMEN- UND HERREN-MASSGESCHÄFT  
KEHL a. Rh. - Rheinstr. 89 - Telefon 587  
Moderne Dampfbügelei 30748  
Anfertigung von SA- und SS-Uniformen - Hosen und Röcken

**Jakob Maußhardt**  
MECHANISCHE GLASEREI  
Neu- und Umbauten - Reparaturen  
Fenster und Rolläden 30736  
Kehl a. Rh., Schulstr. 84, Telefon 368

**Karl Eisenbeiß, Kehl a. Rh.**  
Atelier für vornehme Herrenbekleidung  
Adolf-Hitler-Straße 90, Telefon 339  
Lieferung von SA- und SS-Uniformen

**AUFRUF!**  
Wir rufen alle Angehörigen des Handwerks im Amtsbezirk Kehl zur tätigen Teilnahme an der  
**Deutschen Handwerks-Werbewoche**  
vom 15. bis 22. Oktober

auf.  
Es ist Pflicht jedes Handwerkers, in dieser Zeit seine Werkstätte und sein Haus reich mit Tannengrün und Fahnen zu schmücken und sich am  
**Werbefestzug am Sonntag, den 15. Oktober, 2.30 nachm. in Kehl**  
zu beteiligen.  
Die gesamte Bevölkerung, insbesondere den übrigen Mittelstand samt Angehörigen laden wir zur Teilnahme an der anschließenden an den Werbefestzug auf dem Marktplatz in Kehl stattfindenden  
**großen Kundgebung des Handwerks**  
Medner: Bg. Bürgermeister Held und Direktor Endres von der Handwerkskammer, Karlsruhe  
höfl. ein.  
Heil Hitler!  
Die Kreisführung der D. S. Hago  
(Nationalsozialistische Handwerks-, Handels- und Gewerbe-Organisation)

Tannengrün wird ab Freitag früh bei Bauunternehmer Santow, Goldschmiedstraße 3, der große Bund zu 90 Pfg., abgegeben. Die Festzugswagen und Gruppen und die sonstigen Angehörigen des Handwerks (alle Meister, Gesellen und Lehrlinge) stellen sich in der Zeit von 1/2 2-2 Uhr nachmittags in der Friedhofstraße, Spitze Marktplatz, Ecke Adolf-Hitler-Straße, auf. Platzweisung durch Ordnungsdienst.  
Auf der Strecke Dichtenau-Kehl gelten am 15. Oktober einfache Fahrkarten für Hin- und Rückfahrt.

**Trinkt**  
**Rothaus-Bier**  
General-Biervertrieb für Mittelbaden 30749  
**Fr. E. Weigel, Kehl a. Rh.**

**Friedrich Murr, Kehl a. Rh.**  
Adolf-Hitler-Straße 111  
**Fahrzeugbau** zweirädrige Anhänger für jeden Gebrauchszweck  
Verlangen Sie Angebot 30732

Und für Herbst und Winter der elegante  
**Damenhut** bei  
**Anna Baumert, Kehl a. Rh.**  
Schulstraße 49 30735

**Hotel Rössel**  
Besitzer: Max Fladt 30737  
Adolf-Hitler-Straße 60 - Tel. 785

**Restaurant zur Traube**  
Pg. Kamill Helck, Küchenchef 30780  
Vorzügliche Küche zu jeder Tageszeit.  
Großherzog-Friedrichstr. 18 + Tel. 821

**Gasthaus zur Sonne**  
Besitzer: Pg. Wilm. König  
Adolf-Hitler-Straße 41 Telefon 213  
Ältestes NS.-Lokal 30738

**Jakob Bühler**  
Metzgerei und Wursterei 30734  
Kehl a. Rh. Adolf Hitlerstr. 117

**Joh. Dietrich**  
Mehlgerei und Wursterei 30745  
Kehl, Adolf Hitlerstraße 84

Blechnerei und  
Installationsgeschäft 30747  
**Eugen Triff**  
Kinzigstr. 15 - Tel. 728  
Ausstellungslokal in sanitären Einrichtungen

**Vulkanisier-Anstalt**  
**Karl Schutter, Kehl**  
Ecke Ried- u. Baumschulstraße  
und für den Winter 30743  
**Schneekettenprofil**

**Wilhelm Merkel**  
BELEUCHTUNGS-ANLAGEN  
RADIO-APPARATE 30750  
Kehl a. Rh. / Adolf-Hitlerstr. 137

**Rahäuser & Mauser**  
Malergeschäft 30748  
Binkellerstraße 4 - Telefon 722

Anfertigung preiswerter  
Anzüge und Ueberzieher  
bei  
**Georg Herrel**  
Schneidermeister 30730  
Kehl a. Rh. - Großherzog Friedrichstr. 24

**Karl Nickles**  
Sattlerei und Tapezier 30729  
Kehl a. Rh., Adolf Hitlerstr. 135

Bäckerei / Conditorei / Café  
**Hermann Servatius**  
Kehl a. Rh., Schulstraße 6  
Spez. selbstgebackenes  
Pfälzer Bauernbrot 30742

**Albert Heßlöhl**  
Küferei, Brantweinbrennerei  
Hydr. Apfelweinkelerei und  
Handlung 30783  
**Kehl a. Rh., Joh. Gerbersstr. 1**

**J. Gutekunst & Sohn**  
Auto-Lackierwerkstätte 30728  
Schilder- und Reklamemalerei  
Kehl a. Rh., Kinzigstraße 52

**Gasthaus z. Rose**  
Pg. Emil Eisenbeiß  
Station der Lokalbahn Kehl - Lahr (Bad.)  
Adolf-Hitlerstraße 201 Telefon 610 30740

**Auto-Reparaturen**  
Ersatzteile aller Art  
DKW-Vertretung  
**David Wiederrecht**  
Kehl / Rhein Rheinstraße 60

**Wilhelm Waag**  
Küferei, Weinhandlung  
Kehl / Rhein Alte Zollstraße 14