

Von den Kämpfen zur See.

WTB. Berlin, 1. Sept. (Amtlich). Unsere und die vier hundert U-Boote im Mittelmeer haben ungeachtet verstreut, der feindlichen Gegenwehr wieder 12 Dampfer, 14 größere und 20 kleinere Segler mit einem Gesamtraumgehalt von 46 000 Bruttoregistertonnen versenkt.

Darunter befinden sich der bewaffnete englische Dampfer „Salinian“ (3887 Bruttoregistertonnen), „Sandbarino“ (187 Bruttoregistertonnen), mit Pferdefutter für die Salinatoren, „Innocent“ (2050 Bruttoregistertonnen), „Goodwood“ (2038 Bruttoregistertonnen), der japanische Dampfer „Bandai Maru“ (2277 Bruttoregistertonnen) und der griechische Dampfer „Sofoklis“ (2020 Bruttoregistertonnen) mit 4150 Tonnen Seg von Tunis nach England. Von den 11 verseenten italienischen Seglern waren vier mit Phosphat nach Italien beladen.

Am 22. August wurde der schnelle französische Hilfsstreuer „Oolo 2“ mit 200 Mann des französischen Kriegsgeschwaders und sechs Offizieren an Bord südlich von Korsika versenkt. Vier schwere Obersten, darunter ein Divisionskommandeur wurden gefangen eingekreist.

Der Chef des Admiralsstabs der Marine.

WTB. Berlin, 2. Sept. Neue U-Bootserfolge im Englischen Kanal und Atlantischen Ozean: 4 Dampfer, 2 Segler mit 17.000 Bruttoregistertonnen

Um 10 Uhr vormittags trafen an der Strandangstelle ungarischen Behörden die Stadt für verloren geben und kamen aus ihr reiten, was noch zu retten ist. So war es bei dem gefangenen, nicht minder England unter österreichisch-ungarischen Schutz stand. Führende Kolonialpolitiker Italiens rechnen den Engländern und Franzosen bereits vor, welche große Verunsicherung ihr kolonialer Besitz durch die Einführung deutscher Seefahrer erfreuen wird, und begründen damit den Zusatz eines großen italienischen Kolonialreiches, das von Tripolis angefangen in südlicher Richtung über Albenien verläuft, bis weit nach Britisch-Ostafrika hinein. Man sieht: eine sehr verschlechte Bewertung unserer Kolonien durch unsere Gegner.

WTB. Ringkönig, 3. Sept. Rigaubureau. Am 1. September früh gegen 7 Uhr fand vor Hjortegaardstrand ein Seetreffen statt. Vier deutsche Marineträger wurden von englischen Flottenteilen auf dem Strand getrieben. Nach der Strandung rütteten die Engländer mit der Dampfbootfahrt fort.

Ringkönig übersandte, die Granaten schlugen bis in den Hafen-Hafen ein. Eine Anzahl Granaten schlug auch in den Ort Hjortegaard ein, wo ein Haus beschädigt, aber niemand verletzt wurde. Einhundert deutsche Marineträger wurden geladen. Anschließend gab es mehrere Tote. Deutsches Flugzeug und U-Boote nahmen an dem Kampfe teil.

WTB. Marseille, 31. Aug. Meldung der Agence Havas. Nach einem Zusammenstoß mit einem anderen Dampfer ist der französische Poldampfer „Natal“ am 30. August abends auf der Höhe von Marseille gesunken. 520 Schiffbrüder wurden nach Marseille gebracht. Als der Poldampfer „Natal“ eben den Hafen von Marseille verlassen hatte, wurde er fünf Meilen entfernt durch einen anderen Dampfer an Bord gesunken.

WTB. Berlin, 2. Sept. Neue U-Bootserfolge im Englischen Kanal und Atlantischen Ozean: 4 Dampfer, 2 Segler mit 17.000 Bruttoregistertonnen

Der Krieg Österreich-Ungarns mit Italien.

WTB. Wien, 31. August. Im Kriegspressequartierbericht heißt es unter italienischer Kriegsschau: Auch der vierzehnte Tag der Verteidigung endete für unsere Truppen mit einem vollen Erfolg. Im Abschnitt von Tolmein herrschte nur Artilleriekampf, dagegen bildete unsere Verteidigungslinie auf der Höhe von Bainsizza und auf dem wiederum heimwirksamen Monte San Gabriele das Ziel starker feindlicher Angriffe. Bei Montebelluna prallte der feindliche Stoß etwas vor und beim jungen Stoß konnte er sogar teilweise in unseren vordersten Gräben eindringen, aber er wurde mit schneidigen geführten Geigenköpfen unserer Truppen wieder hinausgeworfen. Die gräßigen Anstrengungen des Feindes gaben aber dem Monte San Gabriele, dessen er sich durch ungünstige Angriffe zu bemächtigen sucht. Bei der Abwehr der feindlichen Angriffe wirkte auch unsere Artillerie vorzüglich mit, und ihr gebührt hohes Lob.

Nach der bisher vorliegenden Meldungen unserer U-Boote und seit Beginn des uneingeschränkten U-Bootkrieges mehr als 6 Millionen Bruttoregistertonnen des für unsre Feinde ausgebauten Handelsverkehrsraums verloren worden.

Der Chef des Admiralsstabs der Marine.

Ein deutsch-englisches Seetreffen

WTB. Berlin, 2. September. (Amtlich). Am 1. September früh morgens stieß nördlich von Hornstrand einer unserer Sicherungspatrouillen auf englische Kreuzer und Torpedoboote. Nach kurzen Gefecht entzog sich der Feind, der durch eines unserer Flugzeuge mit Bomben besiegt wurde, dem Einschiffen hätte nichts bestehen können. Von uns wurden vier alte Vorpostenboote verwundet. Ein Feind beschädigte und in dänischen Hafenschriften verdeckt wurde. Der größte Teil von uns bewegungen kehrte zurück zu sein. Der größte Teil

Der Chef des Admiralsstabs der Marine.

* * *

Die englische Meldung.

WTB. London, 2. Sept. Die Admiralschaft teilt mit: Unsere leichten Streitkräfte gestern morgen vier feindliche Minenräuber vor der Küste von Mittelmeer.

WTB. Kopenhagen, 2. Sept. Neben dem Seetreffen vor der Westküste von Mittelmeer werden von den Briten einer Reihe von Einzelheiten verbreitet. Nach einer Bäller meldung aus Kopenhagen sind gestern früh vor 6 Uhr vor Hjortegaard ein Seetreffen statt. Ein beschädigte vierzehn als fünfzehn englische Schiffe, die vier deutsche Wachschiffe angreiften. Gegen 12 Uhr stieß sie auf ein neuer Kampf, ab, nachdem deutsche Verbündeten hinzugewonnen waren, dies jedoch ungefähr Ausbiss. Längs der Westküste wurde eine Anzahl U-Boote und Unterseeboote beobachtet.

WTB. Wien, 2. September. Aus dem Kriegspressequartier wird am 2. September anders mitgeteilt: Nach den bis 2 Uhr nachmittags reisenden Meldungen war auch heute die Kampftätigkeit am Isonzo verhältnismäßig gering.

Sonnige Meldungen.

WTB. Berlin, 1. Sept. Die Norddeutsche Allgemeine Zeitung schreibt: Von autoritärer Quelle wird mitgeteilt, daß die Nachricht des „Matin“, wonach Norwegen sich dem amerikanischen Verlangen, die Ausfuhr nach Deutschland zu sperren, unterworfen habe, der Begründung entbehrt.

WTB. Wien, 31. Aug. Die Blätter melden: Deshalb, wenn die Italiener einen neuen Versuch zum Durchbruch der österreichisch-ungarischen Front unternehmen, verbreiten sie sofort das Märchen von der Räumung Triests. Es soll durch den Eintritt erwacht werden, als ob die österreichisch-

Lage ist dies noch angebracht. Fruchtbare Bäume sind ausgiebig zu stützen, beobachten, daß durch die Stütze die Rinde nicht beschädigt wird. Rindenreinigung bald vornehmen, Klebstoff anlegen und Nässe erhalten. Bei unsfruchtbaren Bäumen geht der Blütenblatt austauschen. Der Garten beginnt herbstlich auszusehen, der Blumenstock wird härlicher, jedoch blühen noch immer eine Menge farbenprächtiger Stauden, Sommerblumen und Gruppenpflanzen. - Pflanzende Gewürzpflanzen und Stauden können noch geteilt und verpflanzt werden, so Zauberdorn (Bellis) alljährlich im September umplanzen. Im Juli und August ausgezogene Stauden in Kästen oder Töpfen pflanzen; Jungholz mit abziehen, Spät- und Winterholz nicht zu früh abnehmen. Topfobstbäumen in den Herbstmonaten pflanzen, abzerteilen, wenn nötig, umplanzen. - Von Johannisbeeren junge gerade Zweige jährlich bis 30 Zentimeter lang zu Stecklingen unter dem untersten Auge scharf und glatt abschneiden und an saftig, aber lustig, nicht sehr gedrängt Stiel jährlich 1/2 der Länge, je zirka 10 Zentimeter voneinander, einsetzen. Es darf gut anrücken, mit der Blüte angeln und stets möglichkeit haften. Stachelbeerbüsche auf dieselbe Weise machen, diese am besten aber schon im Juli bis August. - Unter den Beerenobstpflanzen sind die Erde zum Nachreifen ausführen, Beeren dann abnehmen, Samen aussuchen und gleich sieben in den Beeren trocken aufbewahren, hält sich länger haltbar. Trocken Kraut verbrennen, sobald gelb und abgebrannt, dann kann behalten und abzählen, soll kein gehalten werden. - Tomaten wiederholter auslöschen, fruchtbehandeln, Kraut zum Nachreifen aufbewahren, Beeren dann aussuchen, Samen aussuchen und gleich sieben in den Beeren trocken aufbewahren, hält sich länger haltbar. Tomaten Kraut verbrennen, sobald gelb und abgebrannt, dann kann behalten und abzählen, soll kein gehalten werden. - Tomaten wiederholter auslöschen, fruchtbehandeln, Kraut zum Nachreifen aufbewahren, Beeren dann aussuchen, Samen aussuchen und gleich sieben in den Beeren trocken aufbewahren, hält sich länger haltbar. Tomaten Kraut verbrennen, sobald gelb und abgebrannt, dann kann behalten und abzählen, soll kein gehalten werden. - Tomaten wiederholter auslöschen, fruchtbehandeln, Kraut zum Nachreifen aufbewahren, Beeren dann aussuchen, Samen aussuchen und gleich sieben in den Beeren trocken aufbewahren, hält sich länger haltbar. Tomaten Kraut verbrennen, sobald gelb und abgebrannt, dann kann behalten und abzählen, soll kein gehalten werden. - Tomaten wiederholter auslöschen, fruchtbehandeln, Kraut zum Nachreifen aufbewahren, Beeren dann aussuchen, Samen aussuchen und gleich sieben in den Beeren trocken aufbewahren, hält sich länger haltbar. Tomaten Kraut verbrennen, sobald gelb und abgebrannt, dann kann behalten und abzählen, soll kein gehalten werden. - Tomaten wiederholter auslöschen, fruchtbehandeln, Kraut zum Nachreifen aufbewahren, Beeren dann aussuchen, Samen aussuchen und gleich sieben in den Beeren trocken aufbewahren, hält sich länger haltbar. Tomaten Kraut verbrennen, sobald gelb und abgebrannt, dann kann behalten und abzählen, soll kein gehalten werden. - Tomaten wiederholter auslöschen, fruchtbehandeln, Kraut zum Nachreifen aufbewahren, Beeren dann aussuchen, Samen aussuchen und gleich sieben in den Beeren trocken aufbewahren, hält sich länger haltbar. Tomaten Kraut verbrennen, sobald gelb und abgebrannt, dann kann behalten und abzählen, soll kein gehalten werden. - Tomaten wiederholter auslöschen, fruchtbehandeln, Kraut zum Nachreifen aufbewahren, Beeren dann aussuchen, Samen aussuchen und gleich sieben in den Beeren trocken aufbewahren, hält sich länger haltbar. Tomaten Kraut verbrennen, sobald gelb und abgebrannt, dann kann behalten und abzählen, soll kein gehalten werden. - Tomaten wiederholter auslöschen, fruchtbehandeln, Kraut zum Nachreifen aufbewahren, Beeren dann aussuchen, Samen aussuchen und gleich sieben in den Beeren trocken aufbewahren, hält sich länger haltbar. Tomaten Kraut verbrennen, sobald gelb und abgebrannt, dann kann behalten und abzählen, soll kein gehalten werden. - Tomaten wiederholter auslöschen, fruchtbehandeln, Kraut zum Nachreifen aufbewahren, Beeren dann aussuchen, Samen aussuchen und gleich sieben in den Beeren trocken aufbewahren, hält sich länger haltbar. Tomaten Kraut verbrennen, sobald gelb und abgebrannt, dann kann behalten und abzählen, soll kein gehalten werden. - Tomaten wiederholter auslöschen, fruchtbehandeln, Kraut zum Nachreifen aufbewahren, Beeren dann aussuchen, Samen aussuchen und gleich sieben in den Beeren trocken aufbewahren, hält sich länger haltbar. Tomaten Kraut verbrennen, sobald gelb und abgebrannt, dann kann behalten und abzählen, soll kein gehalten werden. - Tomaten wiederholter auslöschen, fruchtbehandeln, Kraut zum Nachreifen aufbewahren, Beeren dann aussuchen, Samen aussuchen und gleich sieben in den Beeren trocken aufbewahren, hält sich länger haltbar. Tomaten Kraut verbrennen, sobald gelb und abgebrannt, dann kann behalten und abzählen, soll kein gehalten werden. - Tomaten wiederholter auslöschen, fruchtbehandeln, Kraut zum Nachreifen aufbewahren, Beeren dann aussuchen, Samen aussuchen und gleich sieben in den Beeren trocken aufbewahren, hält sich länger haltbar. Tomaten Kraut verbrennen, sobald gelb und abgebrannt, dann kann behalten und abzählen, soll kein gehalten werden. - Tomaten wiederholter auslöschen, fruchtbehandeln, Kraut zum Nachreifen aufbewahren, Beeren dann aussuchen, Samen aussuchen und gleich sieben in den Beeren trocken aufbewahren, hält sich länger haltbar. Tomaten Kraut verbrennen, sobald gelb und abgebrannt, dann kann behalten und abzählen, soll kein gehalten werden. - Tomaten wiederholter auslöschen, fruchtbehandeln, Kraut zum Nachreifen aufbewahren, Beeren dann aussuchen, Samen aussuchen und gleich sieben in den Beeren trocken aufbewahren, hält sich länger haltbar. Tomaten Kraut verbrennen, sobald gelb und abgebrannt, dann kann behalten und abzählen, soll kein gehalten werden. - Tomaten wiederholter auslöschen, fruchtbehandeln, Kraut zum Nachreifen aufbewahren, Beeren dann aussuchen, Samen aussuchen und gleich sieben in den Beeren trocken aufbewahren, hält sich länger haltbar. Tomaten Kraut verbrennen, sobald gelb und abgebrannt, dann kann behalten und abzählen, soll kein gehalten werden. - Tomaten wiederholter auslöschen, fruchtbehandeln, Kraut zum Nachreifen aufbewahren, Beeren dann aussuchen, Samen aussuchen und gleich sieben in den Beeren trocken aufbewahren, hält sich länger haltbar. Tomaten Kraut verbrennen, sobald gelb und abgebrannt, dann kann behalten und abzählen, soll kein gehalten werden. - Tomaten wiederholter auslöschen, fruchtbehandeln, Kraut zum Nachreifen aufbewahren, Beeren dann aussuchen, Samen aussuchen und gleich sieben in den Beeren trocken aufbewahren, hält sich länger haltbar. Tomaten Kraut verbrennen, sobald gelb und abgebrannt, dann kann behalten und abzählen, soll kein gehalten werden. - Tomaten wiederholter auslöschen, fruchtbehandeln, Kraut zum Nachreifen aufbewahren, Beeren dann aussuchen, Samen aussuchen und gleich sieben in den Beeren trocken aufbewahren, hält sich länger haltbar. Tomaten Kraut verbrennen, sobald gelb und abgebrannt, dann kann behalten und abzählen, soll kein gehalten werden. - Tomaten wiederholter auslöschen, fruchtbehandeln, Kraut zum Nachreifen aufbewahren, Beeren dann aussuchen, Samen aussuchen und gleich sieben in den Beeren trocken aufbewahren, hält sich länger haltbar. Tomaten Kraut verbrennen, sobald gelb und abgebrannt, dann kann behalten und abzählen, soll kein gehalten werden. - Tomaten wiederholter auslöschen, fruchtbehandeln, Kraut zum Nachreifen aufbewahren, Beeren dann aussuchen, Samen aussuchen und gleich sieben in den Beeren trocken aufbewahren, hält sich länger haltbar. Tomaten Kraut verbrennen, sobald gelb und abgebrannt, dann kann behalten und abzählen, soll kein gehalten werden. - Tomaten wiederholter auslöschen, fruchtbehandeln, Kraut zum Nachreifen aufbewahren, Beeren dann aussuchen, Samen aussuchen und gleich sieben in den Beeren trocken aufbewahren, hält sich länger haltbar. Tomaten Kraut verbrennen, sobald gelb und abgebrannt, dann kann behalten und abzählen, soll kein gehalten werden. - Tomaten wiederholter auslöschen, fruchtbehandeln, Kraut zum Nachreifen aufbewahren, Beeren dann aussuchen, Samen aussuchen und gleich sieben in den Beeren trocken aufbewahren, hält sich länger haltbar. Tomaten Kraut verbrennen, sobald gelb und abgebrannt, dann kann behalten und abzählen, soll kein gehalten werden. - Tomaten wiederholter auslöschen, fruchtbehandeln, Kraut zum Nachreifen aufbewahren, Beeren dann aussuchen, Samen aussuchen und gleich sieben in den Beeren trocken aufbewahren, hält sich länger haltbar. Tomaten Kraut verbrennen, sobald gelb und abgebrannt, dann kann behalten und abzählen, soll kein gehalten werden. - Tomaten wiederholter auslöschen, fruchtbehandeln, Kraut zum Nachreifen aufbewahren, Beeren dann aussuchen, Samen aussuchen und gleich sieben in den Beeren trocken aufbewahren, hält sich länger haltbar. Tomaten Kraut verbrennen, sobald gelb und abgebrannt, dann kann behalten und abzählen, soll kein gehalten werden. - Tomaten wiederholter auslöschen, fruchtbehandeln, Kraut zum Nachreifen aufbewahren, Beeren dann aussuchen, Samen aussuchen und gleich sieben in den Beeren trocken aufbewahren, hält sich länger haltbar. Tomaten Kraut verbrennen, sobald gelb und abgebrannt, dann kann behalten und abzählen, soll kein gehalten werden. - Tomaten wiederholter auslöschen, fruchtbehandeln, Kraut zum Nachreifen aufbewahren, Beeren dann aussuchen, Samen aussuchen und gleich sieben in den Beeren trocken aufbewahren, hält sich länger haltbar. Tomaten Kraut verbrennen, sobald gelb und abgebrannt, dann kann behalten und abzählen, soll kein gehalten werden. - Tomaten wiederholter auslöschen, fruchtbehandeln, Kraut zum Nachreifen aufbewahren, Beeren dann aussuchen, Samen aussuchen und gleich sieben in den Beeren trocken aufbewahren, hält sich länger haltbar. Tomaten Kraut verbrennen, sobald gelb und abgebrannt, dann kann behalten und abzählen, soll kein gehalten werden. - Tomaten wiederholter auslöschen, fruchtbehandeln, Kraut zum Nachreifen aufbewahren, Beeren dann aussuchen, Samen aussuchen und gleich sieben in den Beeren trocken aufbewahren, hält sich länger haltbar. Tomaten Kraut verbrennen, sobald gelb und abgebrannt, dann kann behalten und abzählen, soll kein gehalten werden. - Tomaten wiederholter auslöschen, fruchtbehandeln, Kraut zum Nachreifen aufbewahren, Beeren dann aussuchen, Samen aussuchen und gleich sieben in den Beeren trocken aufbewahren, hält sich länger haltbar. Tomaten Kraut verbrennen, sobald gelb und abgebrannt, dann kann behalten und abzählen, soll kein gehalten werden. - Tomaten wiederholter auslöschen, fruchtbehandeln, Kraut zum Nachreifen aufbewahren, Beeren dann aussuchen, Samen aussuchen und gleich sieben in den Beeren trocken aufbewahren, hält sich länger haltbar. Tomaten Kraut verbrennen, sobald gelb und abgebrannt, dann kann behalten und abzählen, soll kein gehalten werden. - Tomaten wiederholter auslöschen, fruchtbehandeln, Kraut zum Nachreifen aufbewahren, Beeren dann aussuchen, Samen aussuchen und gleich sieben in den Beeren trocken aufbewahren, hält sich länger haltbar. Tomaten Kraut verbrennen, sobald gelb und abgebrannt, dann kann behalten und abzählen, soll kein gehalten werden. - Tomaten wiederholter auslöschen, fruchtbehandeln, Kraut zum Nachreifen aufbewahren, Beeren dann aussuchen, Samen aussuchen und gleich sieben in den Beeren trocken aufbewahren, hält sich länger haltbar. Tomaten Kraut verbrennen, sobald gelb und abgebrannt, dann kann behalten und abzählen, soll kein gehalten werden. - Tomaten wiederholter auslöschen, fruchtbehandeln, Kraut zum Nachreifen aufbewahren, Beeren dann aussuchen, Samen aussuchen und gleich sieben in den Beeren trocken aufbewahren, hält sich länger haltbar. Tomaten Kraut verbrennen, sobald gelb und abgebrannt, dann kann behalten und abzählen, soll kein gehalten werden. - Tomaten wiederholter auslöschen, fruchtbehandeln, Kraut zum Nachreifen aufbewahren, Beeren dann aussuchen, Samen aussuchen und gleich sieben in den Beeren trocken aufbewahren, hält sich länger haltbar. Tomaten Kraut verbrennen, sobald gelb und abgebrannt, dann kann behalten und abzählen, soll kein gehalten werden. - Tomaten wiederholter auslöschen, fruchtbehandeln, Kraut zum Nachreifen aufbewahren, Beeren dann aussuchen, Samen aussuchen und gleich sieben in den Beeren trocken aufbewahren, hält sich länger haltbar. Tomaten Kraut verbrennen, sobald gelb und abgebrannt, dann kann behalten und abzählen, soll kein gehalten werden. - Tomaten wiederholter auslöschen, fruchtbehandeln, Kraut zum Nachreifen aufbewahren, Beeren dann aussuchen, Samen aussuchen und gleich sieben in den Beeren trocken aufbewahren, hält sich länger haltbar. Tomaten Kraut verbrennen, sobald gelb und abgebrannt, dann kann behalten und abzählen, soll kein gehalten werden. - Tomaten wiederholter auslöschen, fruchtbehandeln, Kraut zum Nachreifen aufbewahren, Beeren dann aussuchen, Samen aussuchen und gleich sieben in den Beeren trocken aufbewahren, hält sich länger haltbar. Tomaten Kraut verbrennen, sobald gelb und abgebrannt, dann kann behalten und abzählen, soll kein gehalten werden. - Tomaten wiederholter auslöschen, fruchtbehandeln, Kraut zum Nachreifen aufbewahren, Beeren dann aussuchen, Samen aussuchen und gleich sieben in den Beeren trocken aufbewahren, hält sich länger haltbar. Tomaten Kraut verbrennen, sobald gelb und abgebrannt, dann kann behalten und abzählen, soll kein gehalten werden. - Tomaten wiederholter auslöschen, fruchtbehandeln, Kraut zum Nachreifen aufbewahren, Beeren dann aussuchen, Samen aussuchen und gleich sieben in den Beeren trocken aufbewahren, hält sich länger haltbar. Tomaten Kraut verbrennen, sobald gelb und abgebrannt, dann kann behalten und abzählen, soll kein gehalten werden. - Tomaten wiederholter auslöschen, fruchtbehandeln, Kraut zum Nachreifen aufbewahren, Beeren dann aussuchen, Samen aussuchen und gleich sieben in den Beeren trocken aufbewahren, hält sich länger haltbar. Tomaten Kraut verbrennen, sobald gelb und abgebrannt, dann kann behalten und abzählen, soll kein gehalten werden. - Tomaten wiederholter auslöschen, fruchtbehandeln, Kraut zum Nachreifen aufbewahren, Beeren dann aussuchen, Samen aussuchen und gleich sieben in den Beeren trocken aufbewahren, hält sich länger haltbar. Tomaten Kraut verbrennen, sobald gelb und abgebrannt, dann kann behalten und abzählen, soll kein gehalten werden. - Tomaten wiederholter auslöschen, fruchtbehandeln, Kraut zum Nachreifen aufbewahren, Beeren dann aussuchen, Samen aussuchen und gleich sieben in den Beeren trocken aufbewahren, hält sich länger haltbar. Tomaten Kraut verbrennen, sobald gelb und abgebrannt, dann kann behalten und abzählen, soll kein gehalten werden. - Tomaten wiederholter auslöschen, fruchtbehandeln, Kraut zum Nachreifen aufbewahren, Beeren dann aussuchen, Samen aussuchen und gleich sieben in den Beeren trocken aufbewahren, hält sich länger haltbar. Tomaten Kraut verbrennen, sobald gelb und abgebrannt, dann kann behalten und abzählen, soll kein gehalten werden. - Tomaten wiederholter auslöschen, fruchtbehandeln, Kraut zum Nachreifen aufbewahren, Beeren dann aussuchen, Samen aussuchen und gleich sieben in den Beeren trocken aufbewahren, hält sich länger haltbar. Tomaten Kraut verbrennen, sobald gelb und abgebrannt, dann kann behalten und abzählen, soll kein gehalten werden. - Tomaten wiederholter auslöschen, fruchtbehandeln, Kraut zum Nachreifen aufbewahren, Beeren dann aussuchen, Samen aussuchen und gleich sieben in den Beeren trocken aufbewahren, hält sich länger haltbar. Tomaten Kraut verbrennen, sobald gelb und abgebrannt, dann kann behalten und abzählen, soll kein gehalten werden. - Tomaten wiederholter auslöschen, fruchtbehandeln, Kraut zum Nachreifen aufbewahren, Beeren dann aussuchen, Samen aussuchen und gleich sieben in den Beeren trocken aufbewahren, hält sich länger haltbar. Tomaten Kraut verbrennen, sobald gelb und abgebrannt, dann kann behalten und abzählen, soll kein gehalten werden. - Tomaten wiederholter auslöschen, fruchtbehandeln, Kraut zum Nachreifen aufbewahren, Beeren dann aussuchen, Samen aussuchen und gleich sieben in den Beeren trocken aufbewahren, hält sich länger haltbar. Tomaten Kraut verbrennen, sobald gelb und abgebrannt, dann kann behalten und abzählen, soll kein gehalten werden. - Tomaten wiederholter auslöschen, fruchtbehandeln, Kraut zum Nachreifen aufbewahren, Beeren dann aussuchen, Samen aussuchen und gleich sieben in den Beeren trocken aufbewahren, hält sich länger haltbar. Tomaten Kraut verbrennen, sobald gelb und abgebrannt, dann kann behalten und abzählen, soll kein gehalten werden. - Tomaten wiederholter auslöschen, fruchtbehandeln, Kraut zum Nachreifen aufbewahren, Beeren dann aussuchen, Samen aussuchen und gleich sieben in den Beeren trocken aufbewahren, hält sich länger haltbar. Tomaten Kraut verbrennen, sobald gelb und abgebrannt, dann kann behalten und abzählen, soll kein gehalten werden. - Tomaten wiederholter auslöschen, fruchtbehandeln, Kraut zum Nachreifen aufbewahren, Beeren dann aussuchen, Samen aussuchen und gleich sieben in den Beeren trocken aufbewahren, hält sich länger haltbar

Verordnung

Nr. 1 (Walnisse) betreffend.

(Vom 18. August 1917.)

Auf Grund der Bundesverordnung vom 25. September 1915 über die Errichtung von Preisprüfungskomitees und die Verjüngungsregelung in der Fassung vom 4. November 1915 (Reichs-Gelehrblatt Seite 607, 728) sowie des Höchstpreisgesetzes vom 4. August 1914 in der Fassung vom 17. Dezember 1914 (Reichs-Gelehrblatt Seite 516), 21. Januar 1915 (Reichs-Gelehrblatt Seite 26), 23. März 1916 (Reichs-Gelehrblatt Seite 183) und 22. März 1917 (Reichs-Gelehrblatt Seite 259) wird verordnet, was folgt:

S 1. § 1.

Zum Zwecke der Daseinigung für die Allgemeinheit sind alle anfallenden Nüsse (Walnisse) von den Baumbesitzern an die von der Landesstelle bestimmten Aufzäuber abzutiefen.

Sei obendre, auch unentgeltliche Verjüngung über die Nüsse (Walnisse) oder das Unternehmen hierzu, sowie jeder Erwerb von Nüssen durch andere Personen als die bestimmten Aufzäuber ist verboten.

Die Abgabe abgeschlossene Verträge über den Absatz von Nüssen (Walnissen) sind rechtswirksam.

Den Baumbesitzern werden von ihren selbstgeerten Nüssen (Walnissen) zum Verbrauch im eigenen Haushalt und auf den Kopf der Haushaltung gehörigen Personen belassen.

Der Absatz des gewonnenen Oels und der Oelflüsschen erfolgt durch die Kommunenverbände zu den von der Landesstelle bestimmten Preisen.

S 2. § 2.

Die Ausfuhr von Nüssen (Walnissen) aus dem Großherzogtum oder das Unternehmen der Ausfuhr ist verboten.

Der Versand mit der Bahn, Post oder mit Guwert ist nur mit einem Beförderungsschein der Landesstelle gestattet.

S 3. § 3.

Die Bereitstellung oder das Bereitstellen von Oel aus Nüssen (Walnissen) ohne Genehmigung der Landesstelle ist verboten.

S 4. § 4.

Die Nüsse (Walnisse) sind nach Eintreten der Kälte vom Baumbesitzer zu ernten und von der grünen Schale zu trennen.

Die Nüsse (Walnisse) sind bis zur Abholzung am von der Landesstelle bestimmten Aufzäuber pflieglich zu behandeln, insbesondere in trocken, luftzugänglichen Räumen aufzubewahren.

Das Übertragen der Nüsse (Walnisse) in unreinen Zustand ist verboten (Verordnung vom 24. Mai 1916, den Wertert mit Oel betreffend - Gelehrblatt und Verordnungsblatt S. 145).

S 5. § 5.

Baumbesitzer, die mindestens 1 Rentner Nüsse (Walnisse) anbauen, werden auf Antrag bei der Zulassung von Oel befreigt. Auf Verlangen ist ihnen die Hälfte der den abgeleisteten Mengen an Nüssen (Walnissen) entsprechenden Oels aus der übrigen Zuweisungen an Oel oder Buttermilch freigestellt.

S 6. § 6.

Die Nüsse (Walnisse) sind nach Eintreten der Kälte vom Baumbesitzer zu ernten und von der grünen Schale zu trennen.

Die Nüsse (Walnisse) sind bis zur Abholzung am von der Landesstelle bestimmten Aufzäuber pflieglich zu behandeln, insbesondere in trocken, luftzugänglichen Räumen aufzubewahren.

Das Übertragen der Nüsse (Walnisse) in unreinen Zustand ist verboten (Verordnung vom 24. Mai 1916, den Wertert mit Oel betreffend - Gelehrblatt und Verordnungsblatt S. 145).

S 7. § 7.

Baumbesitzer, die mindestens 1 Rentner Nüsse (Walnisse) anbauen, werden auf Antrag bei der Zulassung von Oel befreigt. Auf Verlangen ist ihnen die Hälfte der den abgeleisteten Mengen an Nüssen (Walnissen) entsprechenden Oels aus der übrigen Zuweisungen an Oel oder Buttermilch freigestellt.

Die auf dem genehmigten Bezugsschein zu liefernden Kartoffeln müssen bis spätestens am 31. Oktober 1917 vorhanden sein.

S 8. § 8.

Baumbesitzer, die mindestens 1 Rentner Nüsse (Walnisse) anbauen, werden auf Antrag bei der Zulassung von Oel befreigt. Auf Verlangen ist ihnen die Hälfte der den abgeleisteten Mengen an Nüssen (Walnissen) entsprechenden Oels aus der übrigen Zuweisungen an Oel oder Buttermilch freigestellt.

S 9. § 9.

Die bei der Durchführung dieser Verordnung auch über den zu zahlenden Preis, entstehenden Streitigkeiten entscheidet der Landeskommisär.

S 10. § 10.

Ausnahmen von den Bestimmungen dieser Verordnung kann die Landesstelle aufstellen, die auch die weiteren Ausführungsanordnungen trifft.

S 11. § 11.

Zu widerhandlungen gegen diese Verordnung werden, so weit nicht eine höhere Strafe verhängt ist, mit Gefängnis bis zu 6 Monaten oder mit Geldstrafe bis zu 20 Mark bestraft.

Sei nach dieser Verordnung verbotene Verjüngung über Nüsse (Walnisse) hat die polizeiliche Beschlagnahme der Früchte und des etwas daraus gewonnenen Oels sowie der Oelflüsschen zur Folge.

S 12. § 12.

Zu widerhandlungen gegen diese Verordnung werden, so weit nicht eine höhere Strafe verhängt ist, mit Gefängnis bis zu 6 Monaten oder mit Geldstrafe bis zu 20 Mark bestraft.

Sei nach dieser Verordnung verbotene Verjüngung über Nüsse (Walnisse) hat die polizeiliche Beschlagnahme der Früchte und des etwas daraus gewonnenen Oels sowie der Oelflüsschen zur Folge.

Todes-Anzeige.

Tiefbetrobt machen wir Verwandten, Freunden und Bekannten die schmerliche Mitteilung, dass unser lieber Vater, Grossvater und Urgrossvater

Andreas Graf, Wagnermeister

nach langem, schwerem Leid im Alter von nahezu 82 Jahren ruht in dem Herrn entshlossten ist.

Malook, den 3. September 1917.

Im Namen der trauernden Hinterbliebenen:

Familie Johann Georg Korn, Polizeidirektor
Familie Gustav Schleifer, Schlosser, Mindingen,
Adolf Graf, Amerika.
Familie Vornkahl, Amerika.

Die Beerdigung findet am Dienstag, nachmittags 2 Uhr in Emmendingen statt.

Dies statt besonderer Anzeige. 2742

Verfügungserlass.

Mittwoch, den 5. Sept. 1917, vor 10 Uhr wird in Oberwaffenshafen in dem Anwesen des verstorbenen Georg von Schaffhausen im Auftrage des Rentenberatungsrates Dr. Stöckl gegen das Grabmal des verstorbenen Herrn ein Gedenkrede statt.

1 Uhr, 1. September, 2 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 3 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 4 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 5 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 6 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 7 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 8 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 9 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 10 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 11 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 12 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 13 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 14 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 15 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 16 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 17 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 18 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 19 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 20 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 21 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 22 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 23 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 24 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 25 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 26 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 27 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 28 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 29 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 30 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 31 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 32 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 33 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 34 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 35 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 36 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 37 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 38 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 39 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 40 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 41 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 42 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 43 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 44 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 45 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 46 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 47 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 48 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 49 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 50 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 51 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 52 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 53 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 54 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 55 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 56 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 57 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 58 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 59 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 60 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 61 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 62 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 63 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 64 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 65 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 66 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 67 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 68 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 69 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 70 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 71 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 72 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 73 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 74 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 75 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 76 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 77 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 78 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 79 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 80 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 81 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 82 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 83 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 84 Uhr, 2. September,

1 Uhr, 1. September, 85 Uhr, 2