

Der Landwirt in Nassau.

Blätter für Landwirtschaft, Weinbau und Genossenschaftswesen
sowie Hauswirtschaft.

Unter Mitwirkung nassauischer
Landwirte herausgegeben
Vortreffliche Verbreitung in Nassau.

Geschäftsstelle: Nikolastraße 11.
Fernspr. 199 :: Schriftleitung: Fernspr. 133.

Erscheint alle vierzehn Tage.
Anzeigenpr. die Kolonietzelle 40 Pfg.
Reklametzelle: Mart 1.50.

Nr. 11.

Wiesbaden, den 25. Mai 1916

8. Jahrgang.

Landwirtschaftl. Berichte.

Kranke Pflanzen.

Von Dr. Adolf Reitz.

Das Schicksal jedes verwinkelten Seins ist die Möglichkeit eines Verfalls. Je mehr Teile, desto schwerer, ein Ganzes zu bleiben. In der bauenden Natur, die z. Bt. im „Alford“ arbeitet, sehen wir es am deutlichsten, mit welcher Ausrüstung Lebensträger versehen sein müssen, um nicht vor Zeiten Bankrott zu machen. Gerade in dem unbewussten Vorsehen für unliebsame Fügungen steckt das Gewaltige alles Lebenden. Das Blut, das mit eigener Energie den Giftstoff des Krankheitserregers abzustumpfen sucht, die Wunde, die durch Verschaffen von Schützlingen (weißen Blutkörperchen) die Tore zum Blut hüten läßt und sich durch Aufbauen frischer Gewebe wieder schließt, all dies erfolgt mit einer solchen „selbstverständlichen“ Kunst unter Beiseitelegen unseres Willens, daß wir unseren eigenen Leib bewundern müssen. Es strahlt ein mächtiges Wollen aus dem Kampf ums Dasein, das Geschaffene nicht stürzen zu lassen.

Auch die Pflanze hat den Wunsch, nicht zu sterben. Die Schädigungen, die ihr feiner Körper im Lauf des Lebens zu überwinden hat, sind nicht gering. Abgesehen von Schmarotzern, die sich an ihrem Körper nisten wollen, können es Verwundungen sein, ungünstige Verhältnisse des Bodens, auf dem sie stehen. Einflüsse aus der Luft, Rauchdunst aus Städten, die süßlen gasigen Fluten aus Schornsteinen, können den Atem der Pflanze ersticken. Steinkohle enthält oft Schwefel. Verbrennen wir solche Kohle, so verbrennt auch der Schwefel in ihr zu schwefeliger Säure, die im Kamin entweicht. Pflanzen sind gegenüber diesem Gas außerordentlich empfindlich, und oft ist das Mattwerden der Blätter der Laubbäume auf eine solche Vergiftung zurückzuführen. Neben Schwefel können in der Kohle geringe Mengen von Chlorverbindungen vorkommen, die ebenfalls beim Verbrennen in die Luft übergehen und Störungen im Gedeihen der Pflanzen hervorrufen. Leuchtgasleitungen unter dem Boden sind oft nicht dicht. Das Gas dringt in den Boden und wirkt schädigend auf die Wurzeln, was sich in einer violett-grauen Wurzelsfärbung kundgibt.

Alles Lebende durstet. Die Wirtschaften der Natur sind alkoholfrei, denn immer ist es nur Wasser, das aus dem Faß der Wolke fällt. In ersterem Fall hängt das Blatt betäubt den Kopf, es wellt, denn der richtige Wasserdruck in den Pflanzenzellen, welcher die Festigkeit den Geweben verleiht, fehlt. Wasser ist aber auch von großem Einflusse auf die Stoffwechselvorgänge. Das Viele, was da zusammengetragen wird im Innern, von unten her, mit Hilfe der Wurzeln die flüssigen Nährstoffe, von außen, mit Hilfe der Blätter die gasförmige Nahrung, alles wird geordnet, verarbeitet, um das geplante, im Samen bereits ausgesprochene Ziel zu erreichen. Gewechselt werden die Münzen des Bodens und der Luft mit Wasser. Ist nicht genügend von beiderem da, so krankt das Ganze, der nötige Umsatz zum Bestand fehlt. Notreise, Verzweigung — wie ein Weh kreist es durch das grüne Leben der Fluren, wenn der Boden trocknet. Bäume wollen nicht mehr das Blatt ertragen, sie schütteln es in der Hitze ab, oft treten besondere Verfallungen auf, die Rote auf den Getreidefeldern, der Som-

merbrand des Hopfens. Die Trockenheit dringt tiefer. Die Pflanzengewebe ändern den Plan ihres Schaffens: Früchte können durch besondere Einlagerungen, durch die Steinzellen, eine harte, steinige Beschaffenheit annehmen.

Andererseits führt Ueberfluß von Wasser ebenfalls zu abnormen Wachstumserscheinungen.

Die Nährstoffe der Pflanze muß zu einem großen Teil der Boden liefern. Wie der Mensch bestimmte Nahrungsmittel hat — er kann leider nicht alles essen —, so ist auch der Pflanze ein genauer Weg gewiesen, wie sie sich zu versorgen hat. Ist nicht genügend Stickstoff im Boden, so tritt wieder Verzweigung ein, die Samenbildung bleibt aus. Auch besondere stoffliche Umlagerungen im Pflanzengewebe, Verfärbungen, sind Zeichen von Stickstoffmangel. Fehlt Kalk, so liegt die Pflanze eher tot am Boden als bei richtiger Versorgung. Das Getreide zeigt bei Kalimangel mehr Stroh und weniger Frucht, Rüben, Kartoffeln scheitern viel Grünes heraus aber was wir gerne möchten, die im Boden stehenden Teile sind geschmälert.

Blacksucht der Jugend, — wir wissen es, das Blut enthält nicht genügend Eisen. Es gibt unter Pflanzen ebenfalls Blacksüchtige. Wieder ist es Mangel an Eisen, dem die Schuld an der Mißfarbe zuzuschreiben ist. Wichtig ist ferner, daß der Boden genügend Kalzium und genügend Phosphor liefert. Ueberschüsse, Vergendungen an Nährstoffen führen beim Menschen und bei den Pflanzen zu den Erscheinungen der Ueberernährung, zu Krankheit.

Gleichzeitig, ein vielsagendes Wort, steht auf dem Spektakel der Natur. Im Hunger, im Durst sehen wir dieses Ringen nach Gleichgewicht. Nicht allein unser Bestand ist begrenzt, um unseren ganzen Leib ist ein Baun.

Anbau von Winterraps und Rübsen.

Infolge der Knappheit an Fetten und Ölen hat der Anbau von Ölsäurefrüchten in diesem Frühjahr durch Ausfaat von Sommerrüben, Leinölkorn, Sonnenblumen und Mohn, welche vom Kriegsausbruch für pflanzliche und tierische Öle und Fette zur Verfügung gestellt wurden, eine wesentliche Ausdehnung genommen. Dieses wird auf die Befriedigung des Bedarfes von Fetten und Ölen im nächsten Winter einen günstigen Einfluß haben. Da wir aber nicht wissen, wie lange der Krieg dauern wird, und auch nach Beendigung des Krieges die Ergänzung des Vorrates an pflanzlichen Fetten aus den Tropen nicht sehr schnell erfolgen wird und somit für Ölsäurefrüchte noch auf Jahre hinaus hohe Preise zu erwarten sind, ist zu empfehlen, daß sich die Landwirtschaft in erweitertem Maße auch wieder dem Anbau von Winterraps- und Rübsen zuwendet. Im Nordosten Deutschlands ist allerdings die Voraussetzung des Ölsäurebaues meistens die Frage, über deren Ausdehnung in diesem Sommer die Entscheidung wohl bereits gefallen ist. Unter günstigeren klimatischen Verhältnissen wird aber auch der Anbau nach Wintergerste, deren Anbau in diesem Jahre erheblich zugenommen hat, und Roggen, sowie nach früh umgebrochenen Alee- und Luzernbeschlagen möglich sein. Eine Anleitung wurde bereits in Nr. 35 der Flugblätter der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft gegeben. Auf eine neuere bessere Grundlage ist der Anbau von Winterraps- und Rübsen auch dadurch gestellt worden, daß es jetzt mehrere Züchtungen von Raps und Rübsen gibt, welche die alten unveredelten Landrassen immer tragen und sonstige Anbaueigenschaften erheblich übertreffen. Diese Originalzüchtungen werden in der Landwirtschaft bis zur Saatzeit

für Wintertraps und -Rüben in ausreichendem Maße von den Originalzüchtern geliefert werden können.

Anfragen sind zu richten an den Vriesauschuß für pflanzliche und tierische Dele und Fette, Berlin, Unter d. Linden 68a und die Saatznachstelle der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft Berlin SW. 11, Dessauerstr. 14.

Wie man dem Großvieh leicht und sicher Arznei einflößt.

Man schreibt uns:

Bei gar manchen Krankheiten unter dem Viehbestande wird es notwendig, den kranken Tieren flüssige Arznei einzugeben. Das hat aber oft seine großen Schwierigkeiten. Den Tieren das Medikament mittels einer Flasche einzufüllen, ist nicht ratsam, weil man gar leicht Gefahr läuft, daß die Flasche zerbrochen wird, wodurch sehr leicht gefährliche Schnittwunden im Munde verursacht werden können, abgesehen davon daß leicht Glasplitter verschluckt werden. Wir hatten nun kürzlich Gelegenheit, einen Apparat kennen zu lernen, durch den alle obigen Unzuträg-



keiten und Gefahren beseitigt werden. Es ist ein Gebiß, bestehend aus einem soliden, an dem einen Ende geschlossenen Metallrohr, das in der Mitte mit einer Öffnung versehen und an dem offenen Ende nach aufwärts gebogen ist. In das aufrecht stehende Ende wird ein Trichter gesteckt. Dieses Gebiß wird dem Tiere angelegt. Durch die Oese des Gebißbügels wird ein starker Strich gezogen und durch einen Ring, der sich über dem Tier an der Decke befindet, geleitet. Dadurch wird es ermöglicht, dem Tiere den Kopf nach oben zu heben. Das Medikament wird nun in den Trichter gegossen, fließt durch die kleine Öffnung der Röhre in den Schlund des Patienten und muß von diesem geschluckt werden. Einen solchen Arzneieingaber sollte jeder Viehbesitzer sein Eigen nennen. Er geht durch diese kleine Ausgabe mancher Unbequemlichkeit und Unzuträglichkeit aus dem Wege. Sch.

Verwendung der jungen Wedel des gemeinen Adlersfarns als Beifutter für Schweine.*

In den Mitteilungen des preussischen Landwirtschaftsministeriums vom 22. März d. J. wurde bereits auf die Verwendung der Wurzeln (Rhizome) des gemeinen Adlersfarns (*Pteris aquilina*) zur Schweinefütterung hingewiesen. Hierzu wird vom Divisionsveterinär Dr. Herbig folgendes mitgeteilt:

„Es wird in dem Artikel betont, daß nur die Wurzeln genommen werden sollen, und zwar ehe die jungen Wedel im Frühjahr austreiben. Ich habe vor mehreren Jahren Fütterungsversuche gerade mit den jungen Wedeln angestellt und dabei gefunden, daß sie ebenfalls als ein sehr gutes Beifutter, ja sogar fast als ein Ersatzfutter für Schweine zu betrachten sind. Man kann die Wedel am besten mit wenigen Kartoffeln unter geringem Wasserzusatz in einem Kessel dämpfen und dann mit dem in jeder Wirtschaft benutzten Stampfer zerkleinern und gemischt den Schweinen verabfolgen. Die Schweine nehmen dieses Futter schon nach kürzester Zeit sehr gern, und man kann den Zusatz von Kartoffeln oder auch Schrot bis auf ein Minimum beschränken. Auch bei Mastschweinen kann man einen großen Teil des Futterbedarfes durch Farnwedel decken. Die Verfütterung der Wedel hat noch den Vorteil, daß man eine viel größere Menge von Futter zur Verfügung hat, da nach dem Abbrechen immer wieder neue in kurzer Zeit hervorgebracht werden und außerdem dieses wertvolle

*) Mitteilung der Rohmaterialstelle des Landwirtschaftsministeriums.

Futtermittel durch Schonung der Wurzel erhalten bleibt. Man kann nur die Farnwedel benützen, deren Blätter noch zum größten Teile aufgerollt und unentfaltet sind und die ohne weiteres leicht glatt abbrechen; dies trifft zu bis zu einer Höhe von etwa vierzig bis fünfzig Zentimeter. Sind sie erst älter, entfaltet und muß man sie abbrechen, anstatt abbrechen, was mit zunehmender Verholzung der Stengel der Fall ist, dann sind sie zum Verfüttern zu hart und nicht mehr geeignet. Farnwedel werden schon in verschiedenen Gegenden besonders von kleinen Leuten sowohl für Läufer- als auch Mastschweine mit sehr gutem Erfolge verfüttert.“

Saatenstand und Ernteaussichten.

Aus der Maingegend, 23. Mai. Was die neue Ernte betrifft, so lauten alle Nachrichten über den Stand der Feldfrüchte durchweg günstig. Der Roggen hat einen noch selten dagewesenen vollkommenen Stand: starke, hohe Halme und lange Ähren, welche sich bis zu der demnächst eintretenden Blütezeit noch besser entwickeln. Nach dem üppigen Stand des Weizens zu urteilen, werden die Halme die normale Höhe übersteigen und die starken Halme versprechen ebenfalls eine vollkommene Ährenbildung. Sonach dürften bei beiden Getreidearten reiche Stroh- und Körnererträge zu erwarten sein. Die etwas verspätete Aussaat von Gerste und Hafer hat die seither günstige Witterung vollständig ausgeglichen. Der Saatenstand dieser beiden Getreidearten entwickelt sich in denkbar günstiger Weise. In den besten Hoffnungen berechtigen auch in diesem Jahre die Kartoffeln. Die Frühkartoffeln auf den Feldern wie auch die auf früher unbebauten Flächen gepflanzten Frühsorten stehen lückenlos reihenweise und stellen reiche Ernten in Aussicht; die Spätfrüchte sind auch schon aufgegangen und zeigen durchweg ein gesundes üppiges Aussehen.

Der erste Kleeschnitt lieferte so hohe Erträge, daß er nicht alle verfüttert werden konnte und schon zur Kleeheu-Gewinnung gemäht wurde. Da der Boden genügend Feuchtigkeit besitzt, spricht der zweite Klee kräftig aus der Erde. Die Wiesen versprechen, nach dem gut bestandenen Bodentrap zu urteilen, hohe Erträge. Der Stand der Gartengewächse ist überall ein guter.

Weinbau.

Unsere Weinaussichten.

„In einem guten Weinjahr gehören dreizehn gute Monate“, sagte der Alte. Er schien mein verwundertes Gesicht zu begreifen, und fing an, von den zahllosen Feinden zu reden, die der Weinstock hat. Er erzählte gut, der Alte. Er kannte jeden Stod im Berg. „Da ist nur der Fuchs daran gewesen“, wußte er von dem einen, und: „Das waren die Füchse mit, das waren die Buben“ von dem anderen. Jede Sorte kannte er an Laub und Wuchs und Holz, auch ohne daß er die Trauben sah. „Ja, das muß man doch“, meinte er ganz trennherzig, als ich mich wunderte, schien mir doch ein Stod zu sein wie der andere, „sonst kann man sie ja nicht richtig schneiden“. Und er redete von der Reblaus, die die Wurzel zerstört, von den Würmern, die den Trauben nachstellen, und den Pilzen, die die Blätter verderben. Von der Reblaus hielt er am wenigsten, aber vom Heu- und Saurewurm konnte er nicht aufhören. Es schien, als ob er einen persönlichen, tief-sitzenden Haß gegen ihn im Herzen trüge. Früher habe es auch die Würmer gegeben, aber nach guter deutscher Art mit Mäßen; zwei Geschlechtsfolgen in einem Jahr. Damit war es fertig. Und wenn das Wetter einigermaßen war, dann konnte der Wurm nicht viel anfangen. Aber seit wir die italienischen Trauben eingeführt hätten, sei der „Italiener“ herübergekommen, der sechs- oder siebenmal im Sommer Junge habe, oder eigentlich sich verjüngte, denn es sei jedesmal ein neues Geschlecht — seit der Zeit sei kein Heil und kein Segen mehr in den Reben. Das komme eigentlich alles daher, daß sie so edel sei; zu edel. Und wir verstanden uns: alles was gut ist und sein in der Welt, was edel ist und nicht dem Gemeinen verwandt, das hat Feinde über Feinde. Aber was groß ist und gewöhnlich, das kommt ungehorsam durch: die Distel hat nur einen Feind, und das ist der Esel!

Und das war der Nikotinwein.
Tatsachen reden. Ich habe den Kampf mit dem Wurm so manches Jahr mitangesehen, und nicht minder den Jammer um so viel zerstörte Hoffnung Herbst für Herbst. Ich habe von den Mitteln gelesen, die man anwendet, und in den Wurzerversammlungen davon gehört Jahr für Jahr. Auch das Nikotin fand wieder einmal darunter; schwächern, leise wurde es genannt. Ich möchte seinen Namen

Das Einmüden der Gränte ohne Zucker hat sogar noch einen
Vorteil gegen das sonst übliche Verzuckerungsverfahren.
Als im letzten Jahre in der Pauschhaltung des Schreibers
dieselbe verschiedene Blechbüchsen, die während des Krieges

neu angeschafft und von geringwertigem Material waren, schon nach drei bis vier Monaten unzählige kleine Löcherchen zeigten, konnte selbstredend von Dauerware keine Rede mehr sein, und es waren nicht nur die Früchte, sondern es war auch der verwendete Zucker verloren. Der Schaden wäre ungleich geringer gewesen, wenn die Früchte ohne Zucker eingelegt gewesen wären. Die Einzuckerung der Früchte erfolgt, wenn erwünscht, erst bei oder besser kurz vor der Verwendung. Daß im kommenden Herbst und Winter auch noch Mangel an Zucker vorhanden wäre, ist wohl nicht anzunehmen. Denn einmal ist der Anbau von Zuckerrüben für dieses Jahr wieder mehr ausgedehnt worden und färs andere besitzen wir im Saccharin einen Süßstoff, der, wenn infolge des vermehrten Verbrauchs genügende Mengen Zucker nicht zur Verfügung gestellt werden können, zweifellos für die Zwecke des Einkochens der Früchte freigegeben wird. Bedenken, daß die eingemachten Früchte eine spätere Zuckering nicht mehr gestatten, sind zurückzuweisen; die Zuckering muß nur einige Stunden vor dem Genuß erfolgen. Am vorteilhaftesten geschieht dies unter neuem Aufkochen.

Die Aussichten auf die Obsternte sind im ganzen bei uns gut. Fast sämtliches Beerenobst hat gut angelegt. Wenn auch Steinobst durch den Frost des Nachwinters während der Blütezeit gelitten hat, so gibt es immerhin doch noch vielerlei aus Garten und Feld, was unter allen Umständen für die Winterzeit erhalten werden muß, damit in der mageren Winterzeit Vorräte vorhanden sind. Aus Mangel an genügendem Einmachzucker sollte aber in Deutschland keine Frucht verderben. Es geht auch ohne Zucker. Und zur Verwandlung von Gemüse und Kernobst in Dauerware bedarf es überhaupt keines Zuckers. Wer wissen will, wie man durch das bekannte Eintrocknen Birnen, Äpfel, Zwetschen usw. für spätere Zeiten erhalten kann, der frage nur unsere Bauernfrauen auf dem Lande. Getrocknete Zwetschen, „Schnitten“ und sonstige Trockenfrüchte kennt man schon seit Jahrzehnten. Zu ihrer Herstellung bedarf es des Zuckers keineswegs. Wenn also behördlicherseits geraten wird, die Früchte ohne Zucker zu konservieren, so denke man nicht gleich an etwas Unmögliches. Es läßt sich ganz gut machen bei gutem Willen, und „wo ein Wille ist, da findet sich auch ein Weg“. Das ist nach wie vor die Ansicht des alten und erfahrenen

Landwirts in Nassau.

Warum man Käse essen soll?

Käse spielt während der Kriegszeit als Nahrungsmittel eine weit größere Rolle als sonst, und er sollte in noch stärkerem Maße zur Ernährung herangezogen werden, als dies bisher geschieht. Er hat nämlich (ganz abgesehen von seinem Reichtum an wichtigen Nährstoffen) zwei wenig bekannte, aber höchst wertvolle Eigenschaften. Manche Gründe — so führen die Naturwissenschaften aus — sprechen sehr dafür, daß die gute Bekömmlichkeit des Käses nicht nur auf seiner günstigen chemischen Zusammensetzung, sondern zum großen Teil auch auf seinem Gehalt an nützlichen Kleinlebewesen beruht. Diese Arten, besonders im Emmentaler Käse und ähnlichen Käsearten, ähneln in ihrer Wirkung sehr den Milchsäurebakterien, die in allerlei Sauermilcherzeugnissen, wie Kумыs und Kefir und nach neueren Mitteilungen von Professor R. Burri besonders auch im Joghurt eine wesentlich ähnliche Rolle spielen. Vor allem können gewisse unliebsame Fäulnisvorgänge durch diese Kleinlebewesen weitgehend unterdrückt oder in ihrer Wirkung wenigstens erheblich abgeschwächt werden. Käse-essende Menschen werden ebenso wie solche, die Kefir, Joghurt oder Sauermilch genießen, manchen Darmkrankheiten, wie der Ruhr und dem Typhus, die durch besondere Bakterien ausgelöst werden, meistens recht kräftigen Widerstand leisten können. Nach Burris Mitteilungen sind im Schweizerischen Heere die täglichen Fleischmengen bereits etwas gekürzt und durch Käse ergänzt worden. Diese Maßnahme soll sich sehr gut bewährt haben. Weiterhin bietet Käse-essens den zweiten Vorteil, daß dem Körper auch ein großer Teil der in der Milch enthaltenen reichlichen Kalksalze zugeführt wird. Nicht nur für Kranke und Genesende ist dies von hoher Bedeutung, sondern auch für gesunde Menschen ist es als Vorbeugungsmittel sehr wichtig. Bei ausreichender Kalkzufuhr werden nämlich andere Nährstoffe viel besser ausgenutzt; es kann daher an ihnen ohne Bedenken gespart werden. In allen Bevölkerungsklassen

wäre daher ein verstärkter Genuß von Käse und Sauermilch freudig zu begrüßen. Es würde damit ein wichtiger Schritt zur Milderung zu einfacherer, aber naturgemäßerer Lebenshaltung getan.

Literatur.

Gemüseverwertung im Haushalt. Anleitung für das Einmachen, Trocknen und Einsäuern der Gemüse sowie für ihre Ueberwinterung in frischem Zustande. Von E. Junge. 4. Aufl. Gartenintvektor, Geisenheim a. Rh. Abhang: Praktische Zubereitung der Gemüse in der Küche. Von Lydia Vera, Haushaltungslehrerin. 168 S. mit 40 Abbildungen. Preis 1.70 M. Verlag von Hub. Biedtold u. Comp., Wiesbaden. (Zu beziehen durch alle Buchhandlungen.)

In der jetzigen Kriegszeit ist es unumgänglich notwendig geworden, das geerntete Gemüse lange Zeit frisch zu halten, einzusäuern und zu trocknen. Das ist jetzt Pflicht einer jeden Hausfrau, die ihren Lieben die Mahlzeiten abwechslungsreich, bekömmlich und nahrhaft gestalten will. Es liegt im Interesse unserer Volksernährung, wenn wir, so viel es nur irgend möglich ist, Gemüse haltbar machen. Unsere Kartoffel ist ja in reichem Maße vorhanden, und wenn diese in abwechslungsreicher Weise mit verschiedenen Gemüsen auf den Tisch kommt, kann Fleisch sehr oft ganz entbehrt werden.

Das vorliegende Werkchen, welches mitten aus der Praxis herauskommt, und soeben in 3. Auflage erschienen ist, hat sich seit vielen Jahren bewährt. Da man in einfacher und billiger Weise Gemüse haltbar machen kann, wurde dieser Sache in den letzten Jahren auch viel mehr Interesse gewidmet, und mancher Hausfrau ist geholfen, wenn sie den Tisch herrichten soll. Im Abhang des Werkchens ist von der bekannten Haushaltungslehrerin Lydia Vera eine Anleitung gegeben über „Praktische Zubereitung der frischen und eingemachten Gemüse in der Küche.“

Anzeigen.

Wir kaufen große Mengen Gemüse aller Art von kommender Ernte und zwar:

Weißkohl, Wirsingkohl, Rotkohl, Grünkohl, Bodenkohltraben, Speisemöhren, Kartoffeln, Sellerie, Petersilienwurzel, Porree, Zwiebeln.

Landwirte, welche Interesse an einem großen Abnehmer haben und von dem angegebenen Gemüse einzelne Sorten anzubauen bereit sind, werden gebeten, umgehend an uns zu schreiben. Solide Vermittler erwünscht.

Pomofin Werke G. m. b. H. Dörranlagen,
Frankfurt a. M. — Osthafen.

Magenleidenden

Magenkrampf, Seitenschmerzen, Stuhlgangbeschwerden
gebe ich kostenlos ein Mittel an, nur gegen Rückporto, wie sich jeder sofort davon befreien kann, es hilft sofort, das bezeugen die täglichen Dankschreiben, auch von solchen, die 30 Jahre magenleidend waren u. nirgends Hilfe bekommen konnten. G. Welter, Niederbreitig Rh. Abt. 56.

Serkel

von bester Zucht, schnellwüchsiges Edelrasse, langgestreckt, Schlappohren, die besten zur Zucht und Schnellmast, va. Dresser, feuchtfrei, kerngesund. Kreiszieherztl. Gesundheits-Attest wird jeder Sendung beigelegt.

8-10 Woch. alt v. St. 50-55 M.
10-12 Woch. alt v. St. 60-65 M.
12-15 Woch. alt v. St. 70-75 M.

Für prima Schweine, gesunde Ankunft Garantie. Bahnstation genau angeben.

14
Friedr. Berger, Düsseldorf,
Land 6. Fernspr. 6812.

Pyramiden Honigfliegenfänger

der beste u. praktischste der Welt mit Aufhängevorrichtung an jed. Stiel, frische Garantie-Ware. 100 Fänger 5 M., bei 200 Stk. an franko Nachnahme. J. Nähr, Wartenfels 24, i. Bayern. 15

Gebr. landwirtsch. Artikel

kauft und verkauft man rasch und gut durch eine kleine Anzeige im „Landwirt in Nassau“