

Die Zugrundeliegen der befallenen Pflanzen verursachen kann. Der beste Schutz gegen diese Schädlinge ist das sorgfältige Reinigen der Blätter von Staub, das regelmäßige Begießen der Pflanzen, Vermehrung jeder zu hohen und nichtigen trockenen Stämme und angemeinertes Säuften des Hofes, wo sich der Epheu befindet, haben sich aber Schädlinge bereits eingenistet, so hilft nur die gründliche Reinigung jedes damit bedeckten Blattes u. mit verdünntem Seifenwasser und darauffolgende Abspülung mit reinem Wasser.

Behandlung der Alpenveilchen nach der Blüte. Wenn die Alpenveilchen (Cyclamen) vollständig abgeblüht und verblüht auch Samen getragen haben, so bedürfen sie einige Zeit der Ruhe; aber das allseitige Abtrocknen sollte vermieden und das Begießen deshalb nicht plötzlich, vielmehr erst allmählich eingestellt werden. Manche Gärtner stellen das Gießen niemals ganz ein, sondern vermindern es nur und sie begießen fort, was es der nachfolgenden Blüte zuträglich wäre, wenn die Blätter grün blieben. Gegen Ende Juli, nachdem die Knollen in einem Zustand der Ruhe getreten sind, nehme ich sie aus dem Topfen, schütte die Erde ab und platze die Knollen auf ein gut zubereitetes Sieb. Vermögenlich verwende ich ein abgeriebenes Milchblei dazu, wo man die Pflanzen gegen die schädlichen Sonnenstrahlen beschützen kann. Das Begießen beginnt allmählich wieder, nach und nach aber stärker, austrocknen darf man die Knollen nicht lassen. Auf diese Weise entwickeln sie sich kräftiger, als wenn sie in Topfen gehalten werden. Gegen Ende September werden sie sich gut ausgebildet und schöne Wurzeln getrieben haben. Sie werden dann mit leichter Komposterde in Töpfe gesetzt und diese in ein kaltes Milchblei gestellt. Im Oktober erhalte sie dann ihren lieblingen Stand in einem feinen Kalksand oder in einem feinen Doppelsand. Jungpflanzen kommen in der Regel früher in Blüte als alte Knollen, die gewöhnlich erst in den Frühjahrsmonaten, aber dafür um so reichlicher blühen.

Eine Methode, frischen Spargel längere Zeit hindurch in seinem ursprünglichen Zustande zu erhalten, ist von Friedrich Pfeiler in Braunschweig erdienen worden. Das von ihm beobachtete Verfahren besteht in der Verkohlung der Schnittflächen des Spargels, der Einlegung des letzteren in gemessene, trockene Holzspäne und Verpackung in eine luftdicht zu verschließende Hülle von Blech oder Holz. Die Kohlen sind sehr getrockneten Spargels werden, damit nicht zwischen deren Schuppen Kluft bringe und die Kohlenenden schwärze, mit Seidenpapier dicht umwickelt. Die etwa fünfzig Schnittflächen werden gerade gebogen und durch Fäden inhalten an eine feine Metallplatte oberflächlich verwickelt. Hierfür wird der Boden der zu verwendenden Verpackungs-Hülle mit einer etwa 2 cm hohen Schicht gemahnter trockener Holzspäne bedeckt. Auf diese Schicht wird eine Schicht Spargelstangen so gelegt, daß die einzelnen Spargelstangen, sich nicht unmittelbar berühren und deren Enden auch etwas von den Kantenrändern entfernt bleiben. Auf diese erste Spargelschicht wird wieder eine Schicht gemahnter Kohle gebracht, und so mit der nachfolgenden Einlegung von Spargel und Kohle so lange fortgesetzt, bis die Hülle gefüllt ist und die oberste Schicht aus einer etwa 2 cm dicken Kohlenlage besteht, worauf die Hülle geschlossen, bewahrt werden soll.

Thier- und Geflügelzucht.

Mittel bei Wunden und Entzündungen des Hornes. In einem Glase Brunnenwasser wird feines Salz aufgelöst, als ich darin auflösen läßt. Diese Mischung macht man lauwarm, taucht einen leinenen Lappen hinein und legt diesen auf den Schaden. Der Kappen muß täglich einige Male angefeuchtet werden. Es wird sich bei Anwendung dieses Mittels keine Eiterung zeigen, und wieder Pfarrer und andere Mittel unnötig sein.

Katzenrände für Weidkälber. Mit man Käber erfolgreich mähen, so ist es durchaus erforderlich, daß dieselben in einem warmen, halbdunklen und beschützten Raum einen ungehinderten Platz finden. Die Thiere dürfen sich gegenseitig mit dem Kopfe nicht berühren, weil sie sonst an den Ohren oder an dem Abzei des nächsten Kalbes zu laugen anfangen und sich seine Rinde graben. Es hat sich deshalb das Aufstellen der Käber, welche zu Weid bestimmt waren, in länglichen, engen Kästern gut bewährt. Diese Kästen welche auf einem Gerüste ruhen, müssen so eng sein, daß das Kalb nur stehen und liegen und sich nicht einmal umdrehen kann und dabei dem Thiere ein warmes und trockenes Lager halten.

Verhütung der Anzeichen des Kuhfusses. Man zu verhindern, daß man Kuhfuss erzieht, welche im Winter nicht Maas zu wahren wissen, hat man folgende Regel zu beobachten: 1. Die Milch werde dem Kalb so verabreicht, wie sie das Mutter die Kuh liefert, sie hat Wasser genug an den 88 Prozent, die ohnehin in ihr enthalten sind. 2. Man lasse die Milch langsam eintröpfeln vom Zinger oder aus irgend einem Zaigerglas und zwar so lange, bis das Kalb vollständig satt und Wasser frucht. 3. Mit dem Fressen stellt sich allmählich der Durst ein, das Kalb säuft von selber Wasser, wenn es Gelegenheit dazu hat und keinen Tropfen mehr als zur Stillung des Durstes nötig ist. Man führe es also zum Trinken oder halte ihm frisches, kaltes Wasser hin in einem reinlichen Gefäße, aber nicht im Saugblei oder einem nach Milch oder Milch nachdenken Gefäße. 4. Man gebe dem Kalb weiches, leichtverdauliches, nahrhaftes Getreide. In Ermangelung von solchem nehme man zu Kraftfuttermitteln, oder wocherhanden - zur Verbesserung der Qualität des Frotterntutes und nicht als Milchergänzung. 5. In Milchermitteln nehme man nur ausnahmsweise Zusätze, dann gebe man

dem Kalbe kein größeres oder doch nur ein um wenig größeres Quantum, als man ihm Milch geben würde, dabei vergesse man nicht, ihm von Zeit zu Zeit frisches kaltes Wasser hinzustellen oder fahre es zum Trinken. Die weiterrückere Ansicht, das Kalb müsse dadurch Wasser laufen lernen, daß man ihm die Milch mit Wasser verdünnt und einen allmählichen Uebergang von der Milch zum Wasser macht, ist irrig. So lernt das Kalb Milch und Wasser nicht von einander unterscheiden und der natürliche Trieb, Wasser zu saufen, wenn Durst vorhänden, wird gestört.

Haushaltungswirtschaftliches.

Veilchentee. Der Frühling bringt uns wieder eine Menge heilsamer Kräuter, die wir nur zu sammeln brauchen, um unsere Hausapotheke zu erneuern. Wunders angedehnte Beschäftigung bringt Kräfte, die zur rechten Zeit angewandt, mancher Leibel befeugen oder doch lindern können. So auch das liebliche, wohlriechende, beschöne Veilchen. Grüne oder gebrühte Blätter und Wurzeln, auch gereinigte Wurzeln geben mit heißem Wasser ausgekocht einen Thee, welcher bei starkem Husten und Keuchhusten der Kinder ausgezeichnete Dienste leistet, namentlich, wenn er mit einem Saug vermischt wird. Man gebe Kindern täglich alle zwei Stunden 2 Esslöffel solchen Thees. Erwachsene können dreimal täglich je eine Tasse voll trinken. Er lindert auch Kopf-, Hals- und verschiedene andere Schmerzen der Kinder und Erwachsenen. Bei Kopfschmerz und großer Hitze im Kopfe lindert Veilchentee die Schmerzen, wenn man den Hinterkopf damit wäscht. Zur Blutreinigung ist dieser Thee auch zu empfehlen. Darum sammelt Veilchen im Frühling.

Ein neues Mittel, den furchterlichsten Dufeln beim Verwunden schon zu befeugen. Dieser hatte man es in der Gewohnheit, daß man den Verwunden, welcher sich verbrüht hatte, gleich auf den Rücken klopfte, was allerdings in einzelnen Fällen, in den meisten jedoch nichts half. Nun soll es viel wirksamer sein, wenn der Verwundete einlächelnd beide Arme nach oben stülft.

Reinigung von schmutzig und fleckig gewordener Aufklebung in ein zweckmäßiges Mittel einfache Tabakstränge, bereinigt durch Kochen von 10 Gramm gewöhnlichem Rauchsalz in zwei Liter Wasser. Man nimmt nun eine kräftige, fleise und neue Nahe, taucht sie in die Stränge und brüht mit ihr die Klebungslöcher nach allen Richtungen hin gut und sorgfältig aus. Sobald die Flüssigkeit in das Rohr eingedrungen, klicke man noch einmal das Rohr, Klicke nicht mehr, aber gut nach dem Strich. Nachdem es völlig trocken geworden ist, erlischt es wieder glänzend und rein, ohne dabei, was vielleicht man annehmen dürfte, den geringsten Leinostgeruch angenommen zu haben, so daß auch die Damenwelt für ihre eigene Garderobe dieses Reinigungsverfahren anwenden kann.

Ein neues und Baumwolle. Das läßt sich auf höchst einfache Weise herstellen. Man nehme einen guten und zwar die besten Enden in je eine Hand, drehe nun langsam und vorzüglich auf und reibe abhand den Enden mit einem gelinden Zug auseinander. Schon beim Aufdrehen nimmt man wahr, was Baumwolle, denn der aus solcher bereitete Faden geht viel leichter auseinander als der feinnere. Aber auch die durch den Zug entlassenen Enden zeigen ein verschiedenes Aussehen. Der Feinere reißt sehr ab und seine Enden bilden ein aus geraden, nicht sich windenden fadenförmigen Bündel, der gröbere Baumwollendaden andererseits sehr gekrümmelt, unregelmäßig sich windende Enden. Von einigen Versuchen mit Linnen und Baumwolle prägen sich diese charakteristischen Merkmale so dem Auge ein, daß man mit leichter Mühe jederzeit sofort feststellen kann, ob ein reines Feinere oder ein Mischgarn aus Baumwolle oder Linnen vorliegt.

Gebräute Nudeln. Zu gebräuten, eigentlich gebackenen Nudeln wird ein Aufbeuge aus Eiern und Weizel bereitet. So ist, daß er sich mittels des Aufbeuges zu dünnen Fäden auswickeln läßt. Diese Fäden werden, wenn sie an der Luft etwas trockener sind, in fingerbreiten Streifen geschnitten, in Salzwasser 10 Minuten lang gekocht und zum Abtropfen in einen Durchschlag geschüttet. Unterdessen wird in einer Pfannschümpenne Ölmalz heiß gemacht, ein Zehel der Nudeln hinein geschüttet und dieselben wie Pfannschümpen auf beiden Seiten hübsch braun und reich gebräut.

Schmerzstillendes Pfaster. Canellianischer Terpentin wird in Weingeist gelöst, des reiferen Trodorns wein etwas Mastixlösung zugegeben und die Masse auf Badstoffsatz zwei bis dreimal aufgeschichtet. Das so bereite Pfaster wird auf die schmerzhafteste Stelle gelegt und dort befestigt, bis es von selbst abfällt. Es ist ein sehr gutes Mittel gegen schmerzhafte Rheumataiden, gegen Gelenks- und Gelenksentzündungen.

Ägerflechte. Ein schönes Mittel hinteres Fleisch wird abgehaut, mit Salz und Pfeffer eingebeut und für eine Nacht in eine gekochte, schwach geläutete Weidweiberse gelegt, die man liegend heiß darüber gießt. Im nächsten Tage focht man das Fleisch in der Weizel; hat man mehrere Häute oder Fleische, deren Fleisch abgehaut ist, so richte man diese, als es weich, so nimmt man es aus dem Saute, läßt diesen mit saurem Rahm und einem Stüchlein mit Weizel abgeteilter Butter aufkochen, läßt dann das Fleisch darin einmal umwallen, tauscht es um und verzieht den Rand der Schüssel mit Buttergepöhlenden oder Zitronenschalen. Weizelische Suppe. Man nimmt 100 Gramm feine oder grobe Grauzer, und läßt sie in 4 Liter Wasser mit etwas Butter und Salz halb weich kochen. Darauf werden 200 Gramm gewaschene Pfannkuchen, eine Sorte, mit etwas Zucker, nach Belieben auch etwas Zitronensaft, hinzugegeben. Vor dem Anrichten nehme man die Kerne der Pfannkuchen aus der Suppe heraus.



Landwirthschaftliche Gratis-Beilage
des
„General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis.“

Nr. 17 Halle a. S., den 24. April 1897.

Die Veredelung der Victoriaerbsen.
Von Geh. Reg.-Rath Professor Dr. Wittmad.

In der Sitzung des Ackerbau-Ausschusses im Oktober 1896 wurde ich beauftragt, den Saatgut-Ausfluß a. z. zu erforschen: 1. einen Wettbewerb mit Victoriaerbsen zu veranstalten, 2. einen Anbauversuch mit gelben, blauen und weißen (so genannten österrheischen) Lupinen einzuleiten.

Während zu Punkt 2 beschlossen wurde, dem Gegenstand in der Sitzung des Saatgut-Ausschusses im Februar 1897 zu beathen, in welcher Sitzung die Sache auch angenommen wurde, ward zu Punkt 1 bemerkt, daß außer Herrn Straube-Schlantfeld wohl Niemand bisher sich zielbewußter Verbesserung der Victoriaerbsen beschäftigt habe und daher ein Wettbewerb noch nicht angezeigt sei. In Anbetracht dessen wurde ich zunächst beauftragt, in den „Mittheilungen“ zur Vervollkommnung der Victoriaerbsen anzugehen. Ich habe mich infolgedessen bei verschiedenen Züchtern erkundigt, aber von allen eine verneinende Antwort erhalten; nur Herr Straube-Schlantfeld gab eine ausführliche Auskunft über seine Zuchtmethode. Herr Amtsrath Dr. Wilhelm Nimppan hat befanntlich höchst interessante Kreuzungen mit Erbsen vorgenommen, über die er unter Beigabe von Abbildungen in Thiel's Landwirthschaftlichen Jahrbüchern 1891 berichtete, (daraus in der deutschen Landwirthschaftlichen Presse), schreibt mir aber unterm 22. Januar lfd. J., daß eine Kreuzung der Victoriaerbsen mit der Erbsen „Telephon“ (eine sehr großhülfige und großhülfige Markterbsen, d. h. runzelige Erbsen), die er eben in Großkultur genommen, noch nicht habe zeigen können, was sie leistet, da im Jahre 1896 in seiner Gegend wegen des vielen Regens alle Erbsen halb verfault seien. Eine später von W. Nimppan gemachte Kreuzung von „Buchsamerbsen“ und „Victoria“ sei noch stark im Barriere. — In seinem noch heute sehr lehrnwerthen Aufsatz: „Züchtung auf dem Gebiete der landwirthschaftlichen Kulturpflanzen“ in Wenzel und von Langensches landwirthschaftlichen Kalender 1883 II. Theil, Seite 33, giebt W. Nimppan eine Geschichte der Victoriaerbsen (Seite 66): Von der besseren Gegenden der Provinz Sachsen war der Erbsenbau im Großen in den 50'er Jahren fast ganz verschwunden, da die damals cultivirte kleine Felderbesen meist unherkömmlich geringe, jedenfalls sehr unsichere Erträge lieferte. Anfang des 60'er Jahre kam die Victoriaerbsen auf ein Ackerbürger in Halberstadt, soll sie zuerst als Felderbesen geerntet haben. Sie frühr schon als Gartenerbsen kultivirt wurde, weiß Nimppan nicht. Herr Dippe-Dueblinburg theilte ihm mit, daß er frühr schon eine Gartenerbsen unter diesem Namen gekannt habe; doch konnte er nicht bestimmt behaupten, ob diese mit der jetzt so verbreiteten Victoriaerbsen identisch war. Von der

Domäne Johannisloster in Halberstadt aus verbreitete sie sich allmählich in der nächsten Umgebung und dann in weiteren Kreisen, da sie sich durch kräftigen Wuchs, Widerstandsfähigkeit gegen Schmarotzergewisse (Wesallen) und infolge dessen weit höhere und sichere Erträge von den frührer gebauten Erbsen auszeichnete. Neuburgers, schreibt Nimppan 1883, hört man häufig, daß die Victoriaerbsen nicht mehr das wäre, was sie vor 15 Jahren war, daß namentlich die Größe der Körner zurückgegangen sei. Ob das begründet, bezweifelt Nimppan, und die Erfahrung hat ihm wohl recht gegeben, denn wir ernten noch heute in guten Jahren außerordentlich große Körner. — Nichtsdestoweniger ist die Victoriaerbsen noch verbesserungsfähig und es erhebt sich interessant zu hören, wie Herr Straube-Schlantfeld vorgegangen ist. Ich drucke deshalb das Wesentlichste aus seinem Briefe vom 22. Jan. ds. J. ab: — Herr Straube schreibt: „Ich nehme an, daß Sie es nicht übernehmen, wenn ich Ihnen mehr, als unbedingt erforderlich, über Erbsenzüchtung schreiben, und werde deshalb ausführlich über mein Verfahren berichten. Sehr lieb wäre es mir, von Ihnen als Gelehrten ein Urtheil über meine Ansichten zu hören. Die Victoriaerbsen hat wegen der Menge ihrer Nährstoffe und ihrer Schmachtpflichtigkeit, sowie wegen ihrer nie vorliegenden Stochbarkeit großen Werth als Volksnahrungsmittel und wird als solches immer noch nicht genigend geschätzt. Außerdem hat sie großen Werth für die Landwirthschaft als Stickstoffammaler, und ich betrachte sie für unsere besseren Wäden als den Stickstoffammaler der Zukunft, denn mit den anderen Stickstoffammalern wird es bei uns doch nichts werden. Nun hat die Victoriaerbsen aber verschiedene Mängel, welche auch meiner Ansicht nach ihre allgemeine Einführung verhindert haben. Sie produziert meist zu wenig Körner und dafür zu viel und zu langes Stroh, welches in leuchten Jahren häufig schon auf dem Acker zu Mist wird. Außerdem reißt sie häufig zu spät und kommt in der Ernte gerade, wenn wir die meiste Arbeit haben. — Deshalb habe ich mir schon frühr gegelagt, ich würde der Landwirthschaft einen großen Dienst erwiesen, wenn ich eine Erbsen züchtete, welche 8-14 Tage frühr reife und nicht zu langes Stroh, dafür aber statt 10-15 Tr. Körner vom Morgen deren 20-25 ergäbe. Es ist mir dann mehrere Jahre im Kopf herumgegangen, wie das anzufangen sei. Die dicksten Körner auszuwählen, nützt nichts, wenn die Pflanzen, von welchen dieselben stammen, eine zu geringe Zahl Körner hervorbringen. Große Schoten mit vielen Körnern auszuwählen, nutzt ebenfalls nichts, wenn die betreffenden Pflanzen zu wenig Schoten hervorbringen; Pflanzen mit einer großen Zahl Schoten auszuwählen, nützt auch nichts, wenn die Schoten mit zu wenigen kleinen Körnern besetzt sind. Ebenso wollte es mir auch nicht einleuchten, in der Absicht der Verringerung des Strohes den Salin zu weissen. (Fort. folgt.)

Druck und Verlag von W. Kutschbach. — Verantw. Redakteur Eduard Knaack, beide in Halle a. S.



Im Gallschen Gartenbau-Verein

durch der Vorliegende, Herr Prof. Dr. Jozj, in dessen letzter Sitzung über die Blütenfarben der Sorantien, *Hydrangia hortensis* wurde 1787 in China entdeckt und 1790 über Europa verbreitet. Die wechsellöbliche Dekorationspflanze trägt nur fleischblau-weiße Blüten, aber in Thonede kultiviert blüht sie schon blau. Schon vor 70 Jahren wurde die Ursache der Bläuung untersucht und auf eigenartige Erden, die in der Frankfurter Gegend gefunden wurden, zurückgeführt. Garten-Inspektor Jäger war der Ansicht, daß Kalk an der Erde beigemengt die gewünschte blaue Färbung der Hortensienblüten bewirkt. Prof. Wollsch in Prag hat durch angestellte Versuche gefunden, daß schwefelreiche Thonerde, Eisenbitriol und Alaun die Bläuungsfärbung hervorruft, Alaun die tiefste blaue.

Der Forscher ermittelte ferner, daß bei Anwendung des Alaun der rote Blütenfarbstoff (Anthocyan) sofort blau gefärbt wird, bei stattdeser Sulfatcarbonat der imprägnierte Farbstoff den erwünschten Erfolg auf die Blüten ausübt. Aus der sich anschließenden Debatte war zu entnehmen, daß ein praktischerer Weg, den Alaun in gelöster Form (auf 1 Gr. 1 Lr. warmes Wasser) zu geben und zwar von Anfang der Vegetation bis zur Blütezeit.

Hierauf sprach der Herr Vorlesende über Chinobäume, ihre Kultur und Erzeugnisse. Bekannt durch das Chinin, welches aus der Rinde gewonnen wird, als wirksames Mittel gegen Fieberkrankheiten. Die Gattung *Cinchona* stammt aus dem äquatorialen Südamerika und gehört zur Familie der Rubiaceen. Man unterscheidet schon heute 40—50 Arten.

Es sind große immergrüne Bäume oder Sträucher, deren Ähren in allen denkbaren Formen vertreten sind. Durch bildliche Darstellung wurde hierüber und über die Blütenform genügend Aufklärung gegeben. Die Bäume wachsen in der Heimat in ungesunden Wäldern, welche die Abhänge der Berge bedecken, vom westlichsten Venezuela bis zum nördlichsten Bolivia.

Die Engländer machten 1860 die ersten Anpflanzungen in Ost-Indien, und zu gleicher Zeit begannen Kulturversuche auf Ceylon, Westindien, Jamaika und Australasien. Die Rinden werden durch Fällen der Bäume oder durch Ausschneiden gewisser Rindenteile am Stammstübe gewonnen und kommen in gerolltem Zustande in den Handel. Begehrt werden diese Rinden ohne Rücksicht auf Form und Abstammung nach dem Gehaltgehalte. *Cinchona Ledgeriana* ist die gehaltreichste Art, enthält 12 1/2 % Chinin.

Eine der bisherigen Praxis der Steuerbehörden entgegengesetzte Ulenar-Entscheidung

der Steuerfeste des Oberverwaltungsgerichts, die vom Staatspräsidenten für die in der D. Jur.-Ztg. mitgeteilt wird, ist von ungewöhnlicher Wichtigkeit für die Ermittlung des Einkommens der Hausbesitzer, Landwirte und Gewerbetreibenden. Die Entscheidung beschäftigt sich mit der Bemessung, der in § 9, I, b des Einkommensteuergesetzes allgemein zugelassenen, regelmäßigen jährlichen Abkümften für Benutzung von Gebäuden, Maschinen, Betriebsgerätschaften usw. und führt aus, daß die Anwendung der Festzinsberechnung bei Bemessung der in § 9, I, b vorgezeichneten Abkümften wegen Abnutzung ausgeschlossen ist, und stellt für die Bemessung der Abnutzungsquote folgende Grundzüge fest: — 1. Berücksichtigt wird nur die Wertverminderung durch Abnutzung der Gebäude, Maschinen etc. im gewöhnlichen Verlaufe, d. h. durch Verringerung oder Verschlechterung infolge natürlicher Einflüsse und bestimmungsmäßigen Gebrauches bei regelmäßiger Benutzung der Dinge, nicht aber infolge außerordentlicher Vorkommnisse, wie Unglücksfälle, Betriebsänderungen etc. — 2. Die Abnutzungsquote bemisst sich als schwankende Ausgabe (§ 10 a. a. D.) regelmäßig nach der im Durchschnitt der nachgehenden Vorjahre eingetretenen, falls aber die Durchschnittsberechnung wegen der Kürze des Bestehens der Quote nicht angewandt werden kann, nach

der für das Steuerjahr mutmaßlich zu erwartenden Wertverminderung. — 3. Hierbei ist nicht von dem ursprünglichen Werte der Gebäude etc. (zur Zeit der Errichtung), sondern von dem jeweiligen Werte auszugehen, den sie bei Beginn des für die Veranlagung maßgebenden Zeitraumes in Wirklichkeit (nicht etwa bloß budmäßig) gehabt haben; jedoch bleibt eine Wertverminderung, die ein Gegenstand erlitten hat, bevor er ein Bestandteil des Vermögens des Steuerpflichtigen wurde, außer Betracht. — 4. Die Ermittlung der im Vergleich mit diesem Werte (zu Nr. 3) erfolgten jährlichen Wertverminderung geschieht unter Berücksichtigung aller dafür im einzelnen Falle wesentlichen Umstände, also bei Gebäuden insbesondere des baulichen Zustandes, der örtlichen Lage, der Einwirkung der Witterung, vor allem aber der Benutzungsart (Wohnhäuser im Gegensatz zu Wirtschaftsgebäuden, Stallungen, Fabrikationsstätten etc.) — 5. Für die praktische Handhabung dieser Grundzüge genügt es, daß die Veranlagungsbehörden bestimmte, der durchschnittlichen jährlichen Wertverminderung der betreffenden Gegenstände bei gemeinwöhnlichen Verhältnissen voll entsprechende Durchschnittssätze, bis zu welchen die beanspruchten Abnutzungsquoten unbenutzt gelassen werden können, festsetzen und so lange anwenden, wie nicht etwa besondere, eine größere Wertverminderung bedingende, tatsächliche Umstände von dem Steuerpflichtigen geltend gemacht und nötigenfalls nachgewiesen sind. *)

Karpfenbrüterzeugung und ihre naturgemäße Aufzucht.

Wenn ein Streich oder Laichteich die ausgeklüpfte Karpfenbrüter für eine gemäße Zeit zugleich ernähren und die Dienste eines Vorsteiches übernehmen soll, so muß er zuvor produktionsfähig an natürlicher Fischnahrung gemacht werden. Haben wir einen Streichteich beispielsweise von annähernder Fläche von 100 m, wovon 1/4 Teichfläche circa 80 m als Zuchtanlage für Kultur der Karpfenbrüter und der Rest den 1/5 Fläche von 20 m unter Grasnarbe zur Laichablage reserviert bleibt. Im die Mitte April wird die Grasnarbe von der zur Zuchtanlage bestimmten Fläche mit einem gepackten Gerste oder 6 cm tief abgedeckt und der zum Vorschein getommene kahle Boden mit Stalljauche, die einen 10% Zusatz von fein verteiltem Geflügel- oder Menschenkot erhält, gleichmäßig gedüngt und sodann 35 cm unter Wasser gesetzt. Sobald die Temperatur 15° R. erlangt, wird das Wasser auf 40 cm erhöht und die in Hältern nach Geschlecht getrennten Laichkarpfen ausgelegt, welche Gelegenheit finden, ihre Eier auf die reservierte begraste Teichfläche abzusetzen. Die ausgeklüpfte Brut findet für drei Wochen hinreichende Fischnahrung und die nach dieser Zeit erreichte Karpfenbrüter von 3—5 cm, wird in der Bestattstärke von 525 Stück per ein Hektar in die Karpfenbrüterteichfläche überfetzt und der Laichteich trocken gelegt. Der Karpfenbrüterteich, welcher die Brut zum weiteren Wachsstum aufgenommen hat, war im Herbst des Vorjahres trocken gelegt, geflutet und hat um die Mitte April eine gleiche Behandlung, wie der Laichteich, Vorsteich erhalten. Die Karpfenbrüter erreicht mit Ende September 250—270 Gramm je ein Stück. Streckt der Richter die Karpfenbrüter in derselben Zeit auf das Doppelte zu 500 Gramm zu bringen, so muß er behufs einer ausgedehnten Flächenvermehrung den ganzen Laich resp. Vorsteich zur Zuchtanlage benutzen. Zu dem Zwecke wird er für die Laichablage reservierte Fläche von 20 m gleichfalls abhachten, düngen und unter Wasser setzen lassen. In der Zuchtanlage von 100 m vermehren sich die Karpfenbrüter werden mit einem Wollnase herausgefischt und vom Juli ab für die Brut in dem Karpfenbrüterteich verwendet, beziehungsweise der Vorrat verneuert.

* Die empfohlenen Jäten als außerordentlich praktisch ist im W. Kutschbachschen Verlage in Halle erschienen. Steuer-Declarationshefte, welche für eine jährliche Dauer ausreichen. Jäten jederzeit Ihre früheren Declarationen vor Augen fassen. (Anmerkung der Redaktion.)

Wie Liebig's „Fleischertrakt“ entstand,

erzählt Freiherr v. Bödenhorff im Aprilheft der „Deutschen Revue“ nach persönlichen Erinnerungen über das Daus des berühmten Agrarwissenschaftlers Justus v. Liebig in München. Derselbe pflegte Herr v. Liebig Beispiele zu erzählen, wie bahnbrechende Entdeckungen langen, hartnäckigen Suchen widerstanden und dann plötzlich unerwartet dem Forscher in den Schoß fielen. Etwas derart ist die Geschichte seines Fleischertraktes, durch den Name des Chemikers vielleicht populärer wurde als durch alles, was er sonst geleistet. Es war allerdings schon seit Anfang dieses Jahrhunderts vielfach versucht worden, Fleisch auf ein Minimum einzudampfen und so ein leicht verdauliches Nahrungsmittel zu schaffen. Allein es blieb die ganze Sache den Apothekern überlassen und fand keinen allgemeinen Eingang. Da, Mitte der fünfziger Jahre, erkrankte die älteste Tochter Liebig's am Typhus, und in ihrer Reconvaleszenz wollte es mit der Ernährung nicht recht gehen. Der besorgte Vater war längere Zeit eifrig beschäftigt, auf die verschiedenste Art Fleisch zu bearbeiten, jedoch es alles geteilt und Schwerkverdauliche abgeben mußte und nur das absolut zur Ernährung Taugliche übrig blieb. Eines Tages sagte er: „Nicht glaube ich, habe ich es“, und er ließ sich eine braune Brühe versetzen, die ungefähr so schmeckte wie jetzt der Fleischertrakt, wenn er in Wasser aufgelöst wird. So blieb die Sache einige Jahre; es wurde in der Hofapotheke, auf besonderen Wunsch für Kinder, Kranke und Schwächliche solcher Extrakt bereitet, aber nur aus Gefälligkeit. Eines Abends beim Thee stellte mir Herr v. Liebig einen erkrankten, schwarz gekleideten Herrn vor, ich glaube, er hieß Gilbert oder dergleichen. Derselbe erzählte von dem Leben und Treiben seiner Heimatstadt Lranquell, über den ungeheuren Viehreichthum, und wie man dortselbst die Thiere nur der Haut wegen züchtet. Wir sprachen besonders eine Geschichte, in der er uns erzählte, wie einfach dort Selbstan- und Viehzucht mit einander verbunden werden. Der Besitzer einer ungeheuren Viehhoffläche bespannt diese mit Weis, dann werden nach und nach Tausende von Kindern durch diese Felder getrieben, woselbst sie alles abstreifen, und wenn sie am Ende der Weisnarbe herankommen und inzwischen in staltlichen Stieren und Kühen herangewachsen sind, werden sie geschlachtet und ihre Häute nach Europa geschickt. „Nun, und das Fleisch?“ fragte ich. „Ja, das kann man nicht alles essen, das bleibt eben liegen für die Hundsbügel und wilden Thiere.“ Jetzt rief Herr v. Liebig, dessen Augen immer glänzender geworden waren, plötzlich: „Heureka!“ Wir sahen erstaunt auf ihn, aber er sprach nicht weiter. Es war einige Jahre später, ich besuchte meinen Onkel in seinem Arbeitszimmer. Da nahm er ein Porzellantöpfchen vom Fensterbrett. „Erinnern Sie sich noch jenes Abends, wo der Südamerikaner zum Thee bei mir war? Ja? Nun sehen Sie, in solchen Töpfchen befindet sich jetzt das Fleisch, welches ebenmuls so zu Grunde ging.“ Es war die erste Sendung der in Frankreich errichteten Fabrik, von der ich einen der jetzt so wohlbekannten Porzellantöpfe in der Hand hielt.“

Kleinere Mittheilungen.

§ Weinbauwesen unterlehenen Zingens der Ostbäume. In Württemberg sind verschiedene Gemeindeförster, welche unterlehen hatten, die Ostbäume ihrer Gemeinde (Gemeindegüter) zu düngen, mit je 25 Mark bestirt worden. Die Behörde hat sich hier auf ein Gelees beschränkt, in welchem gelagt wird, daß der Gemeindeförster verpflichtet ist, das Vermögen der Gemeinde zu fördern, und daß eine unterlehenen Düngung der Ostbäume ein Vortheil gegen jedes Gelees ist, indem nur gedüngte Ostbäume einen hohen Ertrag zu geben vermögen. Dies wäre auch im übrigen Deutschland empfehlenswert.

§ Zucht der Ostbäume vor Wäldern. Nicht unangehen ist es im Frühjahr, wenn andere Kerkanten ausgehen, die Entdeckung zu machen, daß die eigenen von den Wäldern vernichtet sind, und noch unangehen, wenn man vornehmlichste Schutzmittel als bei finden. Sollen in allen möglichen Formen Viehbesitz, Ertragsmangel, keine Dienstboten, Niemand, Nachschaden zu vermeiden, dem. In je angenehmer ist es, ein Mittel kennen zu lernen, welches absolut unerschöpflich, seinen Zweck ganz vorzüglich erfüllt. Man leuchtet die Ostbäume vor der

Ausfaat an und behält sie mit so viel pulverisirter Nennige, daß alle Samen leicht von ihr überzogen sind und seine Mann wird sich nur einen beizartig präparierten Samen kammern.

§ Die Maul- und Staueneiweie schädigt die Reintreibe der Deutschen Landwirthschaft in unangenehm umfangreiche und beruht dem Volksvorwachen fortwährend schwere Verluste. Nun scheint endlich ein Verfahrn gefunden zu sein, das die Verbreitung sowie die Züchtung dieser Plage wesentlich einschränken vermag. Es handelt sich um die Anwendung von Formaldehyd-Präparaten, die Herrn Dr. med. W. K. v. Liebig in Berlin gefunden worden sind und ausgestellt werden. Die Deutsche Landwirthschafts-Gesellschaft hat sich entschlossen, eine gründliche Prüfung des Verfahrens auf seinen praktischen Werth hin vorzunehmen, um daselbst sodann, falls es die Probe bestreift, ihren Mitgliedern in möglichst umfangreicher und bequemer Weise zugänglich zu machen. Sollten die ersten Erfahrungen sich erfüllen, so würde sofort für die gesammte Bevölkerung nicht nur dieser einen, sondern aller anstehenden Krankheits bei Mensch und Thier ein Hiesigkeit vorwärts gehen sein.

§ Der Fränkische Gartenbau-Verein gab im Frühjahr 1896 48860 Uedeleter, 199 veredelte Obstbäume und 2780 Obstdübelinge an Obstbauvereine und Gemeinden ab. Um den unterfränkischen Obstdübelingen Absatz zu verschaffen, fungierte der Verein auswärts als Vermittlungsstelle und arrangierte 3 Bismärkte in Würzburg, welche, trotz der geringen Obsternte, 443 Gr. Kernobst umsetzten.

§ Weichen Wirb das Eagen für die Unkrautvergiftung? Den, daß dadurch die Samen leicht mit Erde bedekt und reich zum Keimen gebracht werden, woraus für der nachfolgende Blüthe verlohrt. Das Ausgehen von Wurzelvergiftungen auf frischgepflanzten Feldern, welche an der Sonne verdorren, kann aus guten Erfolge besichtigt sein, wenn nach dem Keimen beständig Wasser eintritt, jedoch ist die Wirkung keine vollständige, weil die Wurzelstöcke zerfallen werden und die einzelnen Theile derselben wieder ausfallen, wie namentlich bei den Quercus, deren Länge, die im Boden nachgereicht fortzuehenden Wurzelstücke nur schwer zu entfernen sind. Die Art der Quercusvergiftung, wobei man das Weid in kurzen Zwischenräumen pflegt und stark durchgeht, noch auch noch mit dem Gesträucher bearbeitet, um die Wurzeln auszuheben und zum Ader abzuführen, hat den Nachtheil, daß der Boden in seine feinsten Theile zerfallen, pulverförmig wird, was für das Wachsstum der darauf folgenden Pflanzen meist nicht günstig ist.

Unser Haus- und Zimmergarten.

§ Die Aieie-Verhöhnung ist eine alte bekannte, frühblühende Buchsbaumart, welche es verdient, wegen ihrer vielen guten Eigenschaften die weite Verbreitung zu finden. Wegen ihrer längeren Vegetationsperiode eignet sie sich zur Sommervermehrung nicht für Gegenden mit kaltem Winter. Unsere Veröhnung zeigt einen hübschen gedrangenen Wuchs, einen reichlichen Anhang von Früchten, deren jede 6—8 Körner von Erbsengröße zeigt. Sie findet als Veröhnung lobende Verwendung zum Conseruieren, zeichnet sich aber nebenbei als eine der vorzüglichsten. Rohnen zum Trockenstehen aus. Die kleine jährliche Frucht entwickelt einen so vorzüglichen Wohlgeschmack, daß diese Rohne auch als Kochrohne sehr hohe Preise erzielt.

§ Der Schaden, den Ameisen an Ostbäumen verursachen, ist nur gering. Man solle sich die Bäume einmal genau an und man wird finden, daß sie sehr kleine Blattläuse sind. Sobald diese weg sind, hört auch die Ameisenplage auf.

§ Die Verwendung von *Zea japonica* sol. var. zu Blattflanzengrünungen. Es dürfte wohl allgemein bekannt sein, ein wie hoher Effect durch den hantbilligen Weis in Blattflanzengärten erzielt wird, oder wenigstens bekannt dürfte sein, daß eben die Nährkraft noch vor einer Verleichenfassung benutzt werden kann, wenn man sie entsprechend behandelt. Der dunkle Weis hat nämlich die eigentümlichkeit, häufig zu werden und immer von unten neue Triebe zu entwickeln, wenn man das Weid tief setzt und verneuert. Zu bedenklich man Trieb aus Trieb. Das Felder der zweifelhafte fällt nicht auf, die Pflanzen erhalten dadurch keine schädlichen Stellen, sondern entwickeln sich kräftig und schön bunt.

§ Arien-Benheit! „Frau Theresie Wlad“ ist nicht nur ihrer schönen eleganten Blumen halber eine Heide für den Garten jedes Rosenfreundes, sondern auch wegen der vorzüglichsten Eigenschaften, als reichhaltiges Blüten bei trübster Teichabigkeit, sowie auch des ununterbrochenen Blüthenreichtums für den prächtigen Schnitt zu Einzelpflanzen für den Gesellschaftsmann eine ganz hervorzuhebende Pflanze. Die Winterkultur von Otto Müll in Karlsruhe, Bes. D., giebt folgende mehrjährige Pflanzen-Züchtungen per Stück mit 6—10 Mark, vorzüglich niedrige Sommerveredelungen, in Längen eingewurzelt (zu jeder Zeit pflanzbar in's Land zu pflanzen), mit langen gediegenen Trieben, vorzüglich zum Auspflanzen per Stück für 3—5 Mk., 10 Gr. für 25—40 Mk., 100 Gr. für 100 Mk. ab. Herr Garten-Ingenieur Völkig, Wuppertal, schreibt: „Die auf der Jubiläumsgartenbau-Ausstellung Wuppertal ausgestellte Rosenpflanze „Frau Theresie Wlad“ fand wegen ihrer hübschen Blaubauung und Blüthenreichtums allgemeinen Beifall und Anerkennung.“

§ Eben im Zimmer von Hueseler zu betreiben. Epiphyten, welche entweder in zu trockener Wärme gehalten oder sonst hinsichtlich des Bestehens und Bestehens zu sehr vernachlässigt werden, leben oft gemein von den Schildläusen, welche sich an den Wäldern und jungen Ranken in großer Menge festsetzen und diesen den Saft entziehen, so daß die Wälder entweder mit großen gelben Flecken bedekt oder ganz gelb werden, was zuletzt, wenn viele Flecken nicht entfernt werden, das ganz