

senheit. Die Acker nehmen die Wirkung so ausgeprägt, als ob gar keine Vererbung eingetreten sei; sie behalten auch das gute Aussehen der reinen Wildsäuber bei.

Ackerbau und Forstwirtschaft.

Vertilgung der Unkräuter auf Weiden. Die meisten Weiden werden durch Wolfswurz, Pflanz, Strohfliege etc. hart verunreinigt, wodurch die guten Gräser verdrängt werden und die Weiden in ihrem Ertrage zurückgehen.

Die Förderung der Kalkdüngung. Der Ausschlag für Landeskultur und Verfallszustand der Landwirtschaft ist immer für die Provinz Sachsen das wichtigste Thema. Praktischer Durchsührung von Maßnahmen zur Förderung der Kalkdüngung eine Reihe von Beschließen erging.

kleinere Mittheilungen.

Bedeutung der Magermilch für die Schweinefütterung. Viehisch ist man der Ansicht, daß die Magermilch bei der Schweinefütterung keine bedeutende Rolle spielt, und viele kleine Landwirthe sehen aus diesem Grunde von der Beschaffung einer Menge ab.

Gewandtschaftliche.

Seidenbänder selbst zu reizen und zu färben. Seidenbänder, welche farblos beschmutzt und schmutzlos von der Sonne und von der Luft gelblich ansehnlich, lassen sich ganz leicht selbst reizen und färben.

Flöhe nur dort, bis die Farbe sich vollständig aufgelöst hat. Nun wird die Flüssigkeit in ein feines Porzellanbecken gegossen und das Seidenband wiederholt durchgezogen, bis der rechte Farbenton erreicht ist.

Die Zwiebel als Arzneipflanze. In neuerer Zeit wendet man den bisher wenig beachteten Kräutern, Gewürzen und Arzneipflanzen, welche als Medicamente in keiner Hausapotheke fehlen sollen, seine Aufmerksamkeit mehr zu.

Salzfäulen zu künftigen. Bei spongiere Gallenbildung, bei Nerven- und Bronchialkatarrhen und ähnlichen Krankheiten sind die Organe der Brusthöhle. Seit alten Zeiten waren die Salzbäder hochgeschätzt.

Wie schützt man sich gegen Vergiftung durch Schwämme? 1. Alte, madige und worsche Pilze nehme man nie. 2. Einen milchigen Pilz fahre man immer für verdächtig.

Um eine gleichmäßig schöne Seidenfärbung zu erzielen, kann demjenigen, die ihre Glasfärberei selber betreiben, folgende Mischung empfohlen werden: 2 Eßlöffel reiner Borax werden in 1/2 Liter feinstem Wasser aufgelöst.

Kraut-Suppe à la Anglaise. 2 Zwiebeln werden fein zerhackt und in 60 Gramm Butter braun gebräut, worauf man 3 Liter Fleischbrühe angiebt und 1 Kilo Gramm nicht zu saures, geräucheretes Schweinefleisch langsam eine Stunde unter fleißigem Umrühren darin kochen läßt.

Gegen Watten bedürfen sich Meeresschwämme recht gut, da sie durch ihren porösen Bau die Watten vertreiben. Auch den Ziegenböden nach können die Watten nicht vertragen und meiden die Ställe, in denen Ziegenböden gehalten werden.

Die alte Methode der Weinreinigung. Man reibt das Kraut mit Wasser, füllt etwas Wasser darauf und schüttelt sie gut, worauf alle Unreinigkeit verschwindet wieder.

Hammel-Coteletten. Man tauche die gut geflochtenen Coteletten in zerlassene Butter, bestreue sie mit Salz, weichen Pfeffer und danach mit geriebenem Weißbrot und brate sie 8 Minuten lang auf dem Roß, 4 Minuten auf jeder Seite, wobei man den Roß aber das Herdloch legt und für frisches, aber ja nicht flammendes Feuer sorgt.



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

Nr. 40 Halle a. S., den 2. Oktober 1897.

Futterwerth und Verwendung der Rübenkappen.

Nach beendeter Ernte der Zuckerrüben wird die Wahrnehmung gemacht, daß die abgeschnittenen Rübenstücke, bestehend in Blättern und Kappen, meist unbeachtet in losen Haufen liegend, zur Verwehung auf den Feldern verbleiben, oder ausgebreitet als Düngemittel zur Einaderung gelangen.

zahl Rübenköpfe ergab, daß sie im Durchschnitt 79,79 Proz. Wasser, 15,49 Prozent stickstofffreie Extraktstoffe, 3,03 Prozent Proteine, 0,07 Prozent Fett, 1,55 Prozent Rohfaser und 1,07 Prozent Asche enthalten sind. Zieht man auf Grund der Analyse die Futterwertheinheiten in Betracht, so zeigt das Ergebnis, daß die Kappen 21 Futterwertheinheiten besitzen, während in den gewöhnlichen Futterrüben nur 13 enthalten sind.

Aber auch in futterreichen Jahren sollte man die Rübenkappe keineswegs unbeachtet lassen, besonders wenn ein hartes Abtappen vorgenommen worden ist, wie dieses neuerdings Seitens vieler Zuckerrüben verlangt wird.

In Folge des starken Salzgehaltes und des geringen Gehaltes an Zucker, verlangen viele Zuckerrüben ein starkes Köpfen der Rüben, wobei oft ein Drittel des Rübenkörpers zum Abfall gelangt.

Man tauche die gut geflochtenen Coteletten in zerlassene Butter, bestreue sie mit Salz, weichen Pfeffer und danach mit geriebenem Weißbrot und brate sie 8 Minuten lang auf dem Roß, 4 Minuten auf jeder Seite, wobei man den Roß aber das Herdloch legt und für frisches, aber ja nicht flammendes Feuer sorgt.

Die Verfütterung der Rübenkappen kann sowohl im frischen, wie getrockneten und im eingesäuerten Zustande erfolgen. Am besten ist es, die Rübenkappe im eingesäuerten Zustande zu verfüttern, da sie eine bessere Ausnutzung gewährt und auch anregender auf die Verdauungsfähigkeit einwirkt.

Verhandlung der Fäulen.

Ueber eine interessante Beobachtung aus dem Leben der Insekten berichtet der Praktische Maltheer im „Hst- und Mittelbau“. Vor einem Dachfenster, 12 Meter über dem Erdboden, befand sich ein großes wolllausgearbeitetes Spinnennetz.



