

senheit. Die Acker nehmen die Wirkung so ausgeübt, als ob sie keine Aenderungen eingetraten sei; sie behalten auch das gute Aussehen der reinen Weizenkörner bei.

Ackerbau und Forstwirtschaft.

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

Die Förderung der Kalfütterung. Der Ausschlag für Landkultur und Viehzucht sind die landwirthschaftlichen Kalfütterer für die Provinz Sachsen.

Kleinere Mittheilungen.

Abenther der Magermilch für die Schweinefütterung. Befach 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 schmutzig von der Sonne und von der Luft gelblich ansehnlich, lassen sich ganz leicht selbst reizen und färben.

Flöße nur dort, bis die Farbe sich vollständig aufgelöst hat. Man wird die Flüssigkeit in ein feines Netz gefasst, gefiltert 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 Glasfäden selber färben, folgende Mischung empfohlen werden: 2 Eßlöffel reiner Weizen werden in 1/2 Liter feinstem Wasser aufgelöst.

Kraut-Suppe à la Paganini. 2 Zwiebeln werden fein zerhackt und in 60 Gramm Butter braun gebrätelt, worauf man 3 Liter Fleischbrühe angiebt und 1 Kilo Gramm nicht zu salziges, 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 verdrängen. Auch den Gegenstande können die Watten nicht vertragen und meiden die Säule, in denen Gegenstände 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.

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 Rappen, meist unbeachtet in losen Haufen liegend, zur Verwehung auf den Feldern verbleiben, oder ausgebreitet als Düngemittel zur Einaderung gelangen.

Aber auch in futterreichen Jahren sollte man die Rübenkappe keineswegs unbeachtet lassen, besonders wenn ein hartes Abtappen vorgeommen 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. Wird das Köpfen nur ungenügend ausgeführt, wobei namentlich der grüne Saft stehen bleibt, so tritt nicht nur eine Verminderung des gesammten Zuckergehaltes, sondern auch eine Verschlechterung des Produktes ein.

In jedem Fall werden die Landwirthe gut thun, ein hartes Köpfen der Rüben vorzunehmen und die gewonnenen Rübenstücke an die Thiere zu verfüttern, zumal die Rappen noch ein sehr gutes Futter liefern.

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. Nicht nur auf Grund der Analyse die Futterwertheinheiten in Betracht, so zeigt das Ergebnis, daß die Köpfe 21 Futterwertheinheiten besitzen, während in den gewöhnlichen Futterrüben nur 13 enthalten sind.

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

Ueber eine interessante Beobachtung aus dem Leben der Insekten berichtet der Praktische Naturgelehrte in „Hilf- und Gemüthslehre“. Vor einem Dachfenster, 12 Meter über dem Erdboden, befand sich ein großes wolllausgearbeitetes Spinnennetz.



