

S. 38.

Wenn das Kraut sehr groß wird, und sich bedeutend auszubreiten beginnt, so können die Rüben ohne Gefahr für den Zuckerertrag, oder ihre sonstige Ausbildung, ein bis zweymal abgeblatet werden, wenn man nur Sorge trägt, daß keine Verletzung der Krone, oder des Herzens, dabey begangen wird. Die Blätter gewähren sowohl grün als getrocknet, eine reichliche und kraftvolle Nahrung für das Hornvieh, so wie sie im getrockneten Zustande zu einem schlechten Rauchtaback verarbeitet werden können.

S. 39.

Da weder Erdsöhe, noch andere Feinde, bey den Runkelrüben Eingang finden, mit denen man bey den Kohlarten, so wie bey den weißen- oder Wasserrüben zu kämpfen hat; so gewährt der Anbau der Runkelrüben fast stets einen sehr glücklichen Ertrag.

Dritter Abschnitt.

Von der Erndte und dem Aufbewahren der Runkelrüben.

S. 40.

Die Runkelrübe erreicht ihre vollkommene Ausbildung, und mit derselben ihre Reife, im Anfang bis zur Mitte des Octobers, oft auch erst in der Mitte des Novembers. Da indessen im November gemeiniglich schon bedeutende Nachtfroste ein-

zutreten pflügen, so ist es um so mehr rathsam, mit dem Einerndten der Runkelrüben schon gegen die Mitte des Octobers, auch wohl noch früher zu beginnen, weil einerseits Nachfröste denselben leicht schaden, und sie zur Fäulniß disponiren, andernseits aber für die Zuckerbereitung es gar nicht nachtheilig ist, wenn die Runkelrübe nicht ihre vollkommenste Reife erhalten hat, weil eine längere Dauer in der Erde, wie solches die Erfahrung bewiesen hat, ihren Zuckergehalt in keinem Betracht vermehrt.

§. 41.

Um die Runkelrüben einzuernnden, werden solche, gleich den Kohl- und Wasserrüben, sey es mittelst Spaten, oder mittelst Hacken, aus der Erde herausgenommen, auf Haufen geworfen, und dann eingefahren. Um aber zu verhindern, daß zu viel Erde an den Rüben kleben bleiben kann, ist es nothwendig, zu ihrem Ausheben eine trockene Witterung auszuwählen, weil sie sonst schwer von der anklebenden Erde zu befreien sind.

§. 42.

Sind die geernteten Runkelrüben eingefahren, so werden sie auf einer Scheuntenne, nicht zu hoch, übereinander geschüttet, und zwar so, daß sie von allen Seiten von der Luft bestrichen werden können, um ihre Oberfläche mäßig zu trocknen, und sie von der noch anklebenden Erde desto leichter befreien zu können.

§. 43.

Sind sie hinreichend abgetrocknet, so werden sie mittelst einem Kragbesen von der daran kle-

benden Erde nach Möglichkeit befreuet, hierauf die zarten Wurzelfasern so wie die Krone mit einem Messer abgeschnitten, und die ganz kleinen verkrüppelten, oder wohl gar mit Stockflecken durchsetzten Stücke, zurückgeworfen, um solche zusammen dem Vieh zu verfuttern,

§. 44.

Um hingegen die zur Zuckerfabrikation ausgewählten und nach der beschriebenen Weise gereinigten Runkelrüben aufzubewahren, bedient man sich dazu entweder gut gewölbter, trockner, luftiger Kellerräume, oder wenn man diese nicht, wenigstens nicht in der erforderlichen Anzahl haben kann, macht man an trocken, nicht dem Emporsteigen des Grundwassers ausgesetzten Stellen, sechs bis acht Fuß tiefe, zwölf Fuß lange und sechs Fuß breite Gruben in der Erde, schichtet die Runkelrüben in denselben, ohne irgend ein Zwischenmittel, locker übereinander, bedeckt die Gruben erst mit hölzernen Brettern, hierauf mit Stroh, und alsdann mit einer zwey Fuß hohen Decke Strohreichen Pferdemist, unter welchen Umständen die Runkelrüben sich sehr gut aufbewahren lassen, und selbst bey der strengsten Kälte vor dem Erfrieren geschützt bleiben.

Anmerkung. Dieses Aufbewahren der Runkelrüben in Gruben ist indessen nur dann vorzüglich anzuwenden, wenn es die Noth erforderlich macht, und keine hinreichende Keller zu deren Aufbewahrung vorhanden sind. Besser bleiben dazu aber immer die Keller, weil bey dem Aufbewahren der Runkelrüben in der Erde oft eine Fäulniß derselben eintritt.

S. 45.

Was den Ertrag der Runkelrüben betrifft; so ist dieser sich nicht immer gleich. Wer solche in frisch gedüngtem Acker bauet, um sie als Futter für's Rindvieh zu gebrauchen, kann wenigstens für den Magdeburger Morgen, zu 180 Rheinländischen Quadratruthen, 100 bis 120 Berliner Scheffel, auch wohl noch mehr in Anschlag bringen.

Anmerkung. Nach den Erfahrungen des Herrn Staatsraths Thaer, können vorzüglich von der rothen Runkelrübe bis 240 Centner oder Scheffel für den Magdeburgischen Morgen erzielt werden. Hier hat man indessen besonders die gelben und die weißen Runkelrüben als die tauglichsten zur Zuckersabrikation vor Augen gehabt, welche beide Spielarten allerdings einen geringern Ertrag liefern.

S. 46.

Wer hingegen die Runkelrüben im sandigen Lehmboden in der Brache bauet, um solche zuckerreich zu erhalten, und zur Fabrikation des Zuckers zu benutzen, der erhält zwar zuckerreichere, aber nur kleinere Rüben, und muß sich mit 80 bis 100 Scheffel für den Magdeburger Morgen begnügen, welches, da der Berliner Scheffel jener Rüben im Durchschnitt 110 Pfund zu wiegen pflegt, 80 bis 100 Centner gleich kommt.

Anmerkung. Nach des Herrn Staatsrath Thaers Erfahrung, wachsen auf eine Quadratruthe füglich 80 Stück Runkelrüben, folglich auf einen Magdeburger Morgen 14,400 Stücke, welches, wenn die kleinen Stücke im Durchschnitt zu ein Pfund angenommen wird, 14,000 Pfund, oder auf 131 Centner betragen würde, man hat aber auch hier nur die kleinste Ausbeute annehmen wollen.