Rostocker Dokumentenserver
Dieses Werk wurde Ihnen durch die Universitätsbibliothek Rostock zum Download bereitgestellt.
Für Fragen und Hinweise wenden Sie sich bitte an: digibib.ub@uni-rostock.de

Physikalisch-ökonomische Quartalschrifft

1789,1

1789

http://purl.uni-rostock.de/rosdok/ppn1041858205

Band (Zeitschrift) Freier Zugang PUBLIC DOMAIN

Universitäts Bibliothek Rostock
http://purl.uni-rostock.de/rosdok/ppn1041858205/phys_0002
DFG

Des

Kuhrfürstlich Sächsischen Commissionsrathes und beständigen Secretärs der ökonomischen Gesellschafft

Johann Riem's,

der verschiedenen im ersten Quartal angezeigten ökonomischen und naturforschenden Gesellschafften, und nun aufs neue der Königl. Kuhrfürstl. Braunschweigisch-Lüneburg'schen Landwirthschafftsgesellschafft in Celle, wie auch der Königl. Schwedischen patriotischen Gesellschafft in Stockholm Mitgliedes ꝛc.

Physikalisch-ökonomische Quartalschrifft.

Dritter und vierter Vierteljahrband aufs Jahr 1788, oder erster aufs Jahr 1789.

In der Buchhandlung der Akademie der Künste und mechanischen Wissenschafften zu Berlin, bey Adam Friedrich Böhme in Leipzig und beym Herausgeber in Dresden.

1789.

Universitäts Bibliothek Rostock
http://purl.uni-rostock.de/rosdok/ppn1041858205/phys_0003
DFG

Universitäts-
Bibliothek
Rostock
88 A 2426 (1789)

Nachricht
von
abzulassenden ökonomischen Sämereyen.

Durch die dießjährige Aernte befindet die Hauptdeputation der ökonomischen Gesellschaft sich in den Stand gesetzt, mit Ueberlassung der unten verzeichneten Sämereyen an die Herren Mitglieder einen Anfang zu machen: nur werden dieselben, da der Vorrath noch nicht groß ist, ersucht, von Getreydearten $\frac{1}{8}$ oder $\frac{1}{16}$ Metze Dresdner Maaßes, und von den übrigen Gesämen mit soviel, als zur Besaeung von 4, 6 bis 8 Quadratellen hinreicht, sich zu begnügen. Sollte es sich ergeben, daß von einer oder der andern Art weniger verlangt und abgesandt worden, so würde man denen, welche etwann größere Quantitäten zu erlangen gewünscht haben mögten, weiter

zu dienen im Stande seyn. Auch würde man endlich wünschen, sobald es die mehrere Anbauung, oder einsweilen die vorbemeldete Nachfrage der Herrn Mitglieder gestattet, fremden Liebhabern der Landwirthschaft in dieser Art zu Beförderung des guten Endzwecks behülflich seyn zu können.

Die Preiße sind folgendergestallt bestimmt worden:

Für das ganze dießjährige und hier in einer Specification verzeichnete Saamen-Sortiment	9 Thlr. — gr.
Für die auszuwählende Hälfte desselben	4 " 12 "
Für 1 Viertheil desselben	2 " 6 "

Für die Herren Mitglieder wird jedesmal der Preiß um ein Drittheil herabgesetzt werden. Man adressirt seine Briefe franco an das Secretariat der ökonomischen Societät in Dresden.

Speci-

Specification

derjenigen Sämereyen, welche gegenwärtiges Jahr erbauet worden und abgelassen werden können.

a) Gräser.

1. Lolium perenne L. Ausdauernder Lolch; gemeinhin: Englisches Raygras.
2. Dactylis glomerata L. Knaulförmiges Hundsgras.
3. Avena elatior L. Hoher Wiesenhaber; gemeinhin: Französisches Raygras.
4. Holcus lanatus L. Wolliges Roßgras, nach Germershausen: Honiggras.
5. Phleum pratense L. Wiesenlischgras, Thimotheusgras.
6. Panicum sanguinale L. Blutfärbiges Hirsegras.
7. Bromus mollis L. Weiche Trespe.
8. Bromus madritensis L. Madritische Trespe.
9. Briza maxima L. das größte Zittergras.
10. Anthoxantum odoratum L. Riechendes Ruchgras.
11. Panicum capillare L. Haarförmiges Hirsegras.

b) Getraidearten.

12. Triticum spelta aest. L. Spelzweitzen; gemeinhin: Sommer-Spelz oder Reiß-Dünkel.

Zea Mays L. Mays, Türkischer Weitzen.

13. a) mit weißen,
14. b) • gelben,
15. c) • blauen,
16. d) • roth und gelb gestreiften,
17. e) • schwarzrothen,
18. f) • lichtrothen,

} Körnern.

19. Triticum sativum L. Wechselweitzen.
20. Triticum aestivum L. Sommerweitzen.
21. Triticum hybernum L. Winterweitzen.
22. Triticum compositum L. Vielährichter Weitzen.
23. Secale Cereal. aest. L. Egypt. Sommerkorn.
24. — — — Sommerkorn.
25. Secale cereale hyb. L. Johanniskorn.
26. — — — Wallachisches Winterkorn.
27. — — — Pirußisches Staudenkorn.
28. Avena orientalis L. Welscher Haber mit einseitiger Rispe.
29. Avena sativa L. Erfurther Weißhaber.
30. — — — Schwarzer Haber.
31. — — — Siberischer Fahnenhaber.
32. — — — Englischer Haber.
33. Hordeum zeocriton L. Japanische und eine Sorte Venetianische Sommer- und Wintergerste.
34. Hordeum distychon L. Lange zweyzeiligte Gerste
35. Hordeum hexastichon L. Sechszeilichte Gerste.

36. Hor-

36. Hordeum coeleste L. Sechszeil. nackende Gerste.
37. Hordeum nudum L. Zweyzeil. nackende Gerste.
38. Panicum divaricatum L. Hirse mit schwarzen Körnern und zerstreuten Kolben.
39. — — — Hirse mit rothen Körnern und zerstreuten Kolben.
40. Panicum miliaceum L. Hirse mit rothen Körnern und dichten Kolben.
41. — — — Hirse mit schwarzen Körnern und dichten Kolben.
42. — — — Hirse mit weissen Körnern und dichten Kolben.
43. Panicum hirtellum L. Indianischer Schwaden.
44. Panicum italicum rubr. L. Fuchsschwanzhirse mit rothen Körnern.
45. — — — dergl. mit gelben Körnern.
46. Panicum viride *L.* dergl. mit gelben kleinen Körnern. (auch Zillich genannt.)
47. — — — dergl. mit gelben großen Körnern und sehr langen traubenförm. Kolben.
48. — — — dergl. mit gelben großen Körnern und kurzen sehr dicken Kolben.

Futterkräuter.

49. Trifol. Melilot. caerul. L. Siebengezeit.
50. Trifol. agrarium L. gelber Hopfen-Klee.

51. Medicago sativa L. Blaue Luzerne oder Schneckenklee, ewiger Klee.
52. Medicago falcata L. Gelber Sichelklee, oder schwedische Luzerne.
53. Hedysarum onobrychis L. Esparsette, sonst auch heiliges Heu genannt.
54. Lotus tetragonolobus L. Viereckigter Schotenklee. (Spargelerbse.)
55. Poterium sanguisorba L. Pimpernelle.
56. Malva crispa L. Krauße Pappel.
57. Atriplex hortensis L. Rothe Futtermelde.
58. — — — Grüne Futtermelde.
59. — — — Gelbe Futtermelde.
60. Spergula arvensis maior L. Großer Ackersparck.
61. Spergula arvensis minor L. Kleiner Ackersparck.
62. Agrostema nicaensis L. Nicaensischer Raden mit weisser Blüthe.

Hülsenfrüchte.

63. Phaseolus vulgaris L. Weisse holländ. sehr lange Laufbohnen.
64. Phaseolus vulgaris coccineus L. Bunte türkische Bohnen.
65. — — — — Schwarze türkische und gelbe englische Bohnen.
66. Ervum Lens mai. L. Große böhmische Linsen.

68. Er-

67. Ervum Lens parv. L. Kleine erfurther Linsen.
68. Pisum sativum L. Dänische Bouqueterbsen, verschiedene Sorten, und zwar
69. — — — Coloß. Zuckererbsen, Batavia-Erbsen.
70. — — — Zwergzuckererbsen.
71. — — — Harlequinzuckererbsen.
72. — — — Grüne französische Erbsen.
73. — — — sehr frühe Zwergzuckererbsen.
74. — — — sehr hohe weisse Zuckererbsen.
75. Vicia nissoliana L. Nissol. Wicke, weisse Linse.
76. Vicia nodosa L. Knöpfige Wicke.

Wurzelgewächse.

77. Beta cicla altissima L. Rothe Runckelrübe, oder Dickrübe.
78. — — — dergl. weisse.
79. Dacus carotta L. Möhren.
80. Brassica Napobrassica L. Unterkohlrüben.

Medicinische und Handelskräuter.

81. Cynoglossum cheirisol. L. Leucojenblättrige Hundszunge.
82. Sinapis brassicata nigra L. Schwarzer Senf.
83. Sinapis brassicata alba L. Weisser Senf.
84. Rheum maximum L. die beßte Rhabarber.
85. Coriandrum sativum L. Coriander.

86. Tri-

86. Trigonella foenum graecum. Bockshornsaamen.
87. Chenopod. ambrosioides L. Mexicanischer Thee.
88. Isatis tinctoria L. Färberwaid.

Oehlgewächse.

89. Myagrum sativum L. Gemeiner Leindotter.
90. Papaser somniferum L. Weisser Mohn.
91. Linum sativum L. Schlesischer langer Lein.
92. Brassica napus L. Winterrübsen.
93. Helianthus Indicus L. Indian. niedrige Sonnenblumen.
94. — — — dergl. hohe.
95. Cannabis sativa L. Rheinischer Hanf.
96. — — — Seeländischer Hanf.

Nicotiana tabacum L. Gemeiner Taback.

97. a) mit rothen Blüthen und ganz aufsitzenden länglichbreiten Blättern.
98. b) mit rothen Blüthen und nicht völlig aufsitzenden, aber sehr breiten Blättern.

Nicotiana rustica L. Bauerntaback, türkischer Taback.

99. a) mit gelber Blüthe und sehr großen gerunzelten Blättern. (Asiatisch-türk. Taback.)
100. b) mit gelben Blüthen und kleinen eyrunden Blätern. (Türkischer kleiner Taback.)

Oekonomische und physikalische Aufsätze.

Anzeige der Leipziger ökonomischen Gesellschafft in der Michaelis-Messe 1788.

Verfaßungssachen.

Als sich am 14. October d. J. die Herren Mitglieder der Leipziger ökonomischen Gesellschafft, nach vorhergeschehener Einladung, Nachmittags um 4 Uhr in dem Versammlungs-Saale auf der Pleißenburg eingefunden hatten, so wurde zuförderst der Versammlung angezeigt, daß das von Sr. Excellenz dem Herrn Conferenz-Minister, Grafen von Einsie-

del abermals zwey Jahre hindurch mit so vielem Beyfall und zum Ruhme der Gesellschafft geführte Directorium den Statuten gemäß zu Ende gehe, daß aber Se. Excellenz auf geschehenes Ansuchen sich hätten geneigt finden laßen, daßelbe auf andere zwey Jahre zu übernehmen, im Falle es dem Wunsche der Versammlung angemessen wäre. Weil nun alle Anwesende von den, von Sr. Excellenz zum Vortheile der Gesellschafft unternommenen Bemühungen aufs dankbarste überzeugt waren, so wurden Hochdieselben einmüthig auf die künftigen 2 Jahre abermals zum Director erwählt.

Wahl neuer Mitglieder.

Hierauf schritt man zur Wahl neuer Mitglieder, und zwar wurden aufgenommen,

zu Ehrenmitgliedern:

Se. Excellenz der Königl. Preuß. Geheimen Etats- Kriegs- und dirigirende Minister, Chef-Präsident der sämmtlichen Kammern in Schlesien, Präsident der patriotisch-ökonomischen Gesellschafft daselbst, auch Ritter des schwarzen Adler Ordens, der Herr Graf von Hoym, Herr auf Dyhrenfurt ꝛc. ꝛc. in Breslau,

der Kaiserl. Königl. wirkliche Kämmerer, J. O Gubernial-Rath und Land-Krainischer verordneter Erbland-

land-Obrist-Kämmerer und Erblandmarschall des Herzogthums Krain und der Wendischen Mark, Herr Graf, Xavier von Auersperg, Herr auf Schon- und Seisenberg ꝛc. ꝛc. in Grätz,

der Churfürstl. Sächß. Rittmeister, Herr L. H. H. von Engel, in Seyda,

der Magister, Herr Hieronimus Christoph Wilhelm Eschenbach in Leipzig,

der Amtsverwalter, Hr. Hund, in Zelle bey Nossen,

der Röhrmeister, Herr Carl Heinrich Dähne, in Leipzig;

zu korrespondirenden Mitgliedern:

der Herr Abt Alexander Renazzi zu Grätz in Cärnthen,

der Herr Raths-Sekretair Prätorius zu Thoren,

der Herr Pastor Primarius Mund in Goßlar,

der Herr Sekretair Seiler in Paris,

der Herr Dr. L. Gustav Karsten zu Halle.

Wahl der Deputirten.

Die durch statutenmäßige Resignation

des Herrn Cammerherrn und Creishauptmanns von Pöllnitz,

des Herrn Cammerherrn und Berghauptmanns von Heynitz, und

des Herrn Cammerherrn Freyherrn von Racknitz,
erledigten 3 Stellen bey der Hauptdeputation wurden durch die vermittelst der ausgegebenen Wahlbogen gesammelte Mehrheit der Stimmen mit
dem Herrn Kammerherrn und Creishauptmann von Pöllnitz,
dem Herrn Kammerherrn und Berghauptmann von Heynitz, und
dem Herrn Geheimen Finanzrath D. Wagner,
wieder besetzt.

Rechnungsabnahme.

Auch wurde der Versammlung mit Vorlesung eines Caßen-Extracts angezeigt, daß die gewöhnliche halbjährige Abnahme der Societäts-Caßenrechnungen neuerlich durch
den Herrn Geheimen Kriegsrath von Broitzen,
den Herrn Geheimen Finanzrath Scheuchler, und
den Herrn Hof- und Justitienrath von Nostitz,
nach vorhergegangener Durchsicht der Rechnungsbücher von dem Caßen-Deputatus Herrn Hofrath Sahr, geschehen sey, und daß gedachte Herren die Rechnungen nebst den Belegen völlig richtig und dem Reglement gemäß befunden hätten.

Sekre-

Sekretariats-Veränderung.

Nicht minder meldete man der Versammlung, daß der bisherige expedirende Sekretair der Gesellschafft, Herr D. Bruhm, wegen der künftigen Veränderung seines Wohnortes und seiner dießfallsigen Verhältniße unter gehorsamster Danksagung wegen des ihm bisher geschenkten Vertrauens, in Besorgung der gesellschafftlichen Angelegenheiten, und der ihm deßfalls gegönnten schmeichelhaften Beweise, um seine Entlaßung angesucht, und daß man, da sein Gesuch genehmiget worden, deßen Geschäffte mit verhältnißmäßiger Vertheilung seines gehabten Gehalts, dem beständigen Sekretair der Gesellschafft Hrn Commissionsrath Riem, und dem Kaßirer der Gesellschafft Hrn Obersteuerkopist Schlipalius, dergestallt übertragen habe, daß Letzterer dem Hrn Commissionsrath Riem, eben so, wie der Herr D. Bruhm, in Sekretariats-Geschäften aßistiren, zugleich aber auch die Aufbewahrung der Bibliothek, des Archivs, der Produckten- und Modellensammlung und des Saamenkabinets zum Gebrauche der Gesellschafft übernehmen solle.

Von dem aber, was die Hauptdeputation in Vereinigung mit den Provincial-Versammlungen zu Beförderung der gemeinnützigen Absichten der Gesell-

schafft das abgewichene Sommer-Halbejahr hindurch unternommen hat, wurde nach Maasgabe der darüber geführten Protocolle und Correspondenzen folgende Nachricht ertheilt.

Garten-Versuche.

Wegen der zu Michaelis noch nicht vollbrachten Aernte sämmtlicher Früchte, Wurzelgewächse ꝛc. und da die zwar eingesammelten aber noch nicht ausgedroschenen Gesäme, die Fertigung einer genauen Relation noch nicht gestatten: so können dermalen nur die vorläufigen und allgemeinen Bemerkungen aus dem gewöhnlichen Protocolle hier angezeiget werden.

Die Witterung dieses Jahres war überhaupt genommen meist fruchtbar, brachte daher dem größten Theile der Gewächse, besonders des Getreydes zu viel Trieb, weßhalb letzteres zu sehr im Strohwuchse und größtentheils noch vor der Blüthe durch die vielen anhaltenden Platzregen so niedergeschlagen wurden, daß es sich nie wieder aufrichten konnte.

Die Wintergewächse erhielten sich zwar noch aufrecht, aber Sommergerste, Hafer, Wicken, Erbsen, Linsen, Heydekorn ꝛc. litten sehr durch das Liegen; und die natürliche Folge hiervon war: ein ungleiches Reifen, ein gänzliches Auswachsen der zeitiger reif gewordenen Aehren, und endlich eine geringere Aernte.

Für

Für die Gräser, Futterkräuter und Wurzelgewächse, konnte man sich keine günstigere Witterung als die, welche in diesem Sommer Statt fand, wünschen.

Die erstern trugen in Zeiten guten Saamen, (der sämmtlich vor der eingetretenen Nässe eingesammlet werden konnte,) sie ließen sich auch in der Folge noch 2mal zu Häue benutzen, und die Häuärnte betrug 20 Centner.

Die Krautarten gediehen sehr gut; zwar verlohren sich durch die nicht zu vertilgende Menge der Raupen die Blätter, die Köpfe aber erlangten doch noch in der Folge eine sich auszeichnende Größe.

Der Klee hielt sich durchgängig gut, vorzüglich der blaue Luzern, (Medicago sativa) wovon man vielen Saamen eingeärntet hat.

Die Wurzelgewächse gaben auch viele Abblattungen und der Ertrag wird reichlich erfunden werden.

Unter den Runkel-Rüben

ist die ansehnliche Größe, welche bis zum Gewichte von 10. bis 16 lb. ansteigt, sehr auffallend.

Die Düngung des Gartens, welche im vergangenen Jahre gänzlich unterbleiben müßen, ist heuer durchgängig bey Gräsern und Kleearten mit Stein-

kohlenasche, bey den übrigen Gewächsen aber mit Kuhdünger, jedoch nur gemäßiget, geschehen.

Ein Quartier deßelben wurde zum Versuche folgendergestallt gedünget. Im Märzmonath ließ man es stark mit Jauche übergießen, um dadurch einen geschwinden Aufwuchs der Unkräuter zu erlangen, damit man, theils mit ihnen selbst durch das Untergraben derselben düngen, theils zugleich auch sie selbst vertilgen könnte. Die Absicht erreichte man vollkommen und es zeigte diese Art zu düngen, nächst der Verminderung des Unkrauts, eine weit stärkere Würkung als jene mit Asche und Kuhdünger.

Die Blüthe des Winter- sowohl als Sommerkorns fiel in regenvolle Witterung ein, wodurch der befruchtende Staub in seiner Würksamkeit viele Stöhrung litt, daher viele Aehren entweder ganz oder zum Theile taub blieben, nachdem sie der Regen in der angehenden, oder völligen Blüthe befallen hatte.

Alle Winter-Aussaaten gaben eine reichere Aernte, als die Sommer-Saaten. Aus dieser Ursache gerieth die japanische zweyzeiligte Gerste, (Hordeum Zeocriton) welche man in den beyden vorigen Jahren als Sommerfrucht gebauet, jetzt aber als Winterfrucht ausgesäet hatte, ungemein vortheilhafft; da ein viel stärkerer Ertrag, sowohl an Körnern

nern als Stroh, wie vorher zu bemerken war. Es fand solches auch bey den übrigen Sommergerstenarten, so wie bey dem Egyptischen Sommerkorne von Cairo, Statt; nur waren mit diesen kleine Versuche angestellt.

Die Ueberlaßung guter Sämereyen betreffend.

Je größer die allgemeine Klage aller Landwirthe über den Mangel guter und unverfälschter Sämereyen, besonders zu Futtergräsern, Kräutern und dergleichen Wurzel- auch Handelsgewächsen, der ausländischen Getreydearten, zeither gewesen; jemehr hat die Hauptdeputation der ökonomischen Gesellschafft ihre Aufmerksamkeit auf Abwendung dieses Uebels gerichtet. Es gieng aber auch ihr ernstlicher Wunsch dahin, so manche nützliche, nur weniger übliche Culturen verschiedener Gewächse, die man bis jetzt entweder nur botanisch erzogen, oder unter den Unkräutern verlohren hatte, in Gang zu bringen.

Man machte den Anfang, jenen abzuhelfen und dieses zu bewirken, durch Ankaufung des ökonomischen Gartens, durch Erpachtung eines Stück Feldes und durch sorgfältige Herbeyschaffung sehr mannigfaltiger ausländischer, sowohl als inländischer Gesäme. Diese wurden oft nur in geringen Portionen, auch wohl gar in wenig Körnern eingeschickt. Man befleißigte

fleißigte sich daher selbige durch Versuche von genauen Aussaaten zu vermehren, und bey der Einsammlung alle Vorsicht anzuwenden: die durch gehörige Prüfung nutzbar gefundenen säete man nun im folgenden Jahre in immer größerer Menge aus, und suchte solchergestallt einen den gemeinnützigen Absichten angemeßenen Saamenvorrath allmählig zu erhalten. Da man anjetzt zu einem ziemlichen Vorrathe gelanget ist, so will man gern den Mitgliedern, und so viel thunlich auch andern Liebhaber ablassen. Man wird daher nicht ermangeln, in diesen Anzeigen von den Preißen und Sorten der Saamen eine Nachricht als Beylage mit ⊙ bezeichnet zu ertheilen.

Vermehrung der Obstbäume durch Schnittlinge.

Auf die, von der Hauptdeputation, in den Michaelis Anzeigen vom Jahre 1787 gegebene Veranlaßung:

Bäume aus Schnittlingen zu erziehen, sind zwey Abhandlungen von zwey sehr schätzbaren und einsichtsvollen Herrn Mitgliedern, eingegangen, welche man nach deren wesentlichen Inhalte hierdurch mittheilet.

Es hat nämlich ein Ritterguths-Besitzer in den Jahren 1773 und 1774 verschiedene Versuche mit Ver-

Vermehrung der Obstbäume durch abgeschnittene Reißer vorgenommen, und hierzu Zweige von Pfirschen, Abrikosen, Aepfeln, Birnen, Qvitten und Kirschen gewählet, von 1, 2 und 3jährigem Holze und 14 bis 20 Zoll Länge, welche er unten schräg abschneiden, und 12 bis 16 Zoll tief in feuchten gut durch gearbeiteten Boden dergestallt pflanzen laßen, daß sie nur der Nachmittags-Sonne ausgesetzt seyn durften. Der Erfolg hiervon war dieser:

Es wuchsen von Birnen $\frac{1}{20}$ Theil,
" " " Aepfeln $\frac{1}{10}$ "
" " " Qvitten $\frac{3}{4}$ "
meist 2 und 3jährige Reißer.

Das 2. Jahr (1774) blieben diese jungen Stämme noch stehen, im dritten Jahre aber, (1775) wurden sie in die Baumschule gesetzt, da sich dann ergab, daß die Quitten sehr gute Wurzeln, nahe unter der Oberfläche der Erde, die Birnen und Aepfel hingegen nur sehr schwache Wurzeln, unten am Schnitte, getrieben hatten.

Die Qvitten wuchsen gut fort, die Birnen- und Aepfelstämmchen aber nur schwach, und giengen noch viele von ihnen ein, blieben auch in der Folge nur dürftige Bäume.

Zu

Zu gleicher Zeit (1773) wurde ein Platz mit wilden Kernstämmen besetzt, welche bis zum Frühjahre 1775 so weit herangewachsen waren, daß sie gepfropft und in den Jahren 1779 und 1780 größtentheils versetzet werden konnten.

Ob schon dieser Ritterguths-Besitzer die Fortpflanzung der Obstbäume aus Kernstämmen, jener aus Schnittlingen, vorziehet; so giebt er doch zu, daß man bey anderer Behandlung und auf beßerm Boden glücklicher, als er, in dieser Vermehrungsart seyn könne.

Es hält sich derselbe aber dennoch überzeuget, daß Stämme, die auf diese Art gezogen worden, nie zu der Größe, Stärke und Dauer, als die aus Körnern gelangen mögten, und findet den Vortheil von dieser neuern Erziehungsart überhaupt nicht so groß, als es den Anschein hätte; da von 100 gesunden Körnern 90 aufgehen, nach 2 Jahren 80 in die Baumschule gepflanzt, in fernern 2 Jahren 60 okulirt, kopulirt, oder gepfropft und nach anderweiten 4 Jahren (allso zusammen in 8 Jahren) wenigstens 35 kronenmäßige Bäume verpflanzet werden könnten, hingegen von 100 Schnittlingen nur 20 gut bleiben, und von diesen nach 8 Jahren kaum 10 oder 15 Stücke versetzet werden dürften.

Auch

Auch will diesem Beobachter die Mühe und der Kostenaufwand beym Veredeln nur in sehr geringen Anschlag zu kommen scheinen, weil ein geübter Mann in einem Tage leicht 100 bis 150 Stämme pfropfen und kopuliren könnte, als weßhalb auch derselbe die fernere Erziehung der Schnittlinge gänzlich aufgegeben habe.

Die zweyte Abhandlung ist von einem sehr erfahrnen Beförderer der Baumzucht bey Städten eingesendet. Die Pflanzung abgenommener Zweige bey vielen Gewächsen wird darinnen als ein leichtes, sicheres und unbekanntes Vermehrungsmittel angenommen, zugleich aber behauptet, daß die bisherigen Versuche, die Obstbäume auf gleiche Weise fortzupflanzen, noch nicht so ausgefallen wären, daß man diese Methode den übrigen bekannten Vermehrungsmitteln an die Seite setzen könnte.

Die eigenen Versuche sowohl, als die Nachrichten die er von erfahrnen Baumerziehern hierüber eingeholet, sollen die Mißlichkeit solcher Vermehrungsart bestätigen, und es schiene als belohnten die wenigen auf diesem Wege fortgebrachten Bäumchen die auf sie verwendete Mühe und Zeit nicht.

Damit jedoch die Einsetzung der Schnittlinge für die Zukunft beßern Erfolg haben; so giebt dieser

Herr

Herr Verfaßer folgende dabey zubeobachtenden Vortheile an die Hand:

Die Zweige müßen im Oktober oder November in einen dießfalls gut bereiteten Boden gepflanzt,

Solche nicht gerade in den Erdboden gesetzet, sondern unterhalb umgebogen — und

Wie bey dem Senken gewöhnlich unten aufgeschlitzt —

Täglich, oder nach Beschaffenheit der Witterung oft begoßen —

Im ersten Jahre für den brennenden Sonnenstrahlen sorgfältig bewahret — endlich

Nicht nach Verlauf eines Jahres, sondern wenn der neue Trieb zu erkennen gegeben, daß solche Wurzel geschlagen, versetzet werden.

Endlich wird noch bemerkt, daß die zeither aus Schnittlingen gezogenen Bäume, eine besondere Größe nicht erlanget und dem Absterben leicht unterworfen gewesen wären.

Im ökonomischen Societäts-Garten hat man, wie schon vormals angezeiget worden, verschiedene Versuche mit Einsetzung der Schnittlinge von Obstbäumen aller Art gemacht, die bis jetzt noch einen guten Erfolg versprechen. Nicht nur ist ein guter Theil von Aepfeln, Pfirschen, Qvitten und Birnen beklie-

bekliebet, sondern es haben auch schon verschiedene neuen Trieb gebracht.

Da aber die glückliche Fortbringung solcher aus Reißern gezogenen Bäumchen auf dem hinlänglichen Einwurzeln derselben auf ihrem ersten Stammorte, als welcher ihnen statt der Baumschule dient, am meisten zu beruhen scheinet, so wird man diese Hofnung machenden Stämmchen auch nicht eher, als bis jenes durch vermehrte und anhaltende Triebe sich hinlänglich bestätiget, ausheben und an ihre künftigen beständigen Plätze versetzen, folglich auch dann erst ganz bestimmte Resultate bekannt machen können.

Inzwischen werden immer mehrere, theils auch abgeänderte Versuche angestellt, weil es eine ausgemachte Sache ist, daß ein mißlungener oder unbedeutend ausgefallener Versuch, von einem Jahre, nicht bestimmt entscheiden könne, sondern vielmehr die Anstellung vieler Versuche in verschiedenen Jahren und zu verschiedenen Jahrszeiten hierzu erforderlich sey. Nicht nur nachtheilige, entweder zu kalte oder zu trockene Witterung, sondern auch fehlerhafte Eigenschaften der abgeschnittenen Zweige, können die sorgfältigste Einsetzung und Wartung derselben vereiteln.

Sind die Schnittlinge von kranken oder zu alten Bäumen genommen, oder haben solche nicht vollkommen reifes Holz erlanget, oder auch durch Fröste nur unbemerklichen Schaden gelitten, so ist ein gutes Fortbringen derselben sehr zu bezweifeln.

Da nun nicht nur in Wörlitz und andern Orten, die meisten Amerikanischen Bäume durch Schnittlinge fortgepflanzet werden, sondern auch die Vermehrung der Obstbäume auf gleiche Art durch Beyspiele zu erweisen ist; so werden erstermeldete so wohl, als mehrere Herren Mitglieder, die schon oft ihre rühmliche Thätigkeit zu Beförderung des gemeinschaftlichen Besten bewiesen, ersucht, mit Untersuchung der nöthigen Behandlungs-Vortheile annoch ferner fortfahren zu wollen.

Schädlichkeit und Unschädlichkeit des Eibenbaums.

Auch hat der Herr Wiborg, zweyter Lehrer bey der Königl. Thierarzneyschule und dem Botanischen Garten in Koppenhagen, seine angestellten Versuche, über die giftigen Eigenschafften des Eibenbaums (Taxus baccata) der Gesellschafft unterm 1. März dieses Jahres eingereicht, und man stehet nicht an, solche nach ihrem ganzen Inhalte zur Aufmunterung

der

der weitern, zugleich an die Hand gegebenen Versuche einzurücken. So sagt derselbe:

„Die Nachrichten, welche uns die Schriftsteller von der schädlichen Wirkung des Eibenbaums (Taxus baccata Lin.) aufgezeichnet haben, sind einander so entgegengesetzt, so widersprechend und so zweydeutig, daß man beynahe ihre Wahrheit zu bezweifeln Ursache hätte. — Die Alten haben nicht allein den Genuß dieses Baumes, sondern auch seine Ausdünstung den Menschen und Thieren für tödtlich gehalten.

Dieses hat sich auch durch neuere Erfahrungen bestätiget, und deßwegen hat man ihn als den giftigsten Baum ausgeschrien, und seine gänzliche Ausrottung anbefohlen. — Nach andern findet man das Gegentheil. — Sie haben gar keine schädliche Wirkungen von diesem Baume beobachten können, und erklären ihn für ganz unschuldig. Ja einige haben ihn als ein gutes Futter angepriesen, und in dieser Absicht seinen Anbau mit der größten Zuversicht empfohlen. Glaubenswürdige Männer — Männer mit dem scharfsinnigsten Beobachtungsgeiste, und dem redlichsten Vorsatze die Wahrheit zu suchen, behaupten solche einander ganz entgegenstreitende Erfahrungen. Tausend Umstände ereignen sich aber, welche die menschlichen Sinne trügen, die scharfsehenden Au-

gen großer Männer blenden, und ihre Erfahrungen täuschen, wenn sie Beobachtungen anstellen und Schlüße daraus ziehen. Bald werden zufällige Begebenheiten für wahre Folgen der Haupturſachen angesehen. Bald schließt man aus einzelnen Umständen aufs Ganze. Bald ändern Nebenumstände die Aeuserungen der Urkräfte, verhüllen diese mit dunkelm Schleier, verführen den Beobachter zu Fehlschlüßen, und verschließen seine Augen der Wahrheit. Wenden wir dieses auf die verschiedenen Beobachtungen an, welche man über die schädlichen Wirkungen des Eibenbaumes gemacht hat; so wird es nicht befremdend seyn, daß sie einander so sehr widersprechen. Gift ist überhaupt eine so relative Benennung, und die Wirkung giftiger Mittel durch Nebenumstände so vielen Abänderungen unterworfen, daß man den Menschen und den Thieren das stärkste Gift ohne mehr oder weniger schädliche Folgen, ja ohne allen Nachtheil geben kann. Der Türk hat angenehme Empfindungen und schlummert bey einem solchen Genuße von Opium, wodurch ein Europäer, deßen Natur noch nicht dieses betäubenden Safts gewohnt ist, auf immer einschlafen würde. Arsenick, Belladonna oder Waldnachtschatten (Atropa Belladonna Lin.) und andere giftige Mittel werden den Kranken durch eine allmählige Verstärkung der Gabe in so

großer Menge gereicht, daß ein anderer, der sie so plötzlich auf einmal genießen sollte, sein Leben dabey einbüßen würde. Die heftigen Gifte können auch mit andern Mitteln so versetzt und vermischt werden, daß sie ihre schädlichen Wirkungen verliehren, und nicht länger den Namen von Gift verdienen. Auf diese Art scheinen mir auch die zweydeutigen Wirkungen des Eibenbaumes sich erklären zu laßen. Der erste Zufall, welcher mir ihn für Pferde verdächtig machte, ereignete sich vor einigen Jahren in dem Königlichen Lustgarten zu Friedrichsberg bey Koppenhagen. Zwey Pferde, die man des Frühjahrs einen ganzen Vormittag zum Eggen der Alleen gebraucht hatte, fraßen aus Hunger gegen Mittag etwas von den in diesen Alleen gepflanzten Eibenbäumen, und starben beyde darnach plötzlich. Herr Petersen, der dasige Gärtner, hatte die Güte mich von diesem Vorfalle zu benachrichtigen; und ich fand dadurch Gelegenheit, das eine von den vergifteten Thieren, welches noch nicht begraben war, zu untersuchen. Die Eröfnung geschah aber so spät nach dem Tode, daß der Körper schon in Fäulung übergegangen war, weßwegen ich nichts sicheres aus dem Zustande der Theile schließen konnte. Ich überzeugte mich nur allein, daß das Pferd von dem Eibenbaume gefreßen hatte, da ich noch seine unverdauete Nadeln im Ma-

gen fand. Ein gleiches Beyspiel hat auch Hr. Bereiter Schäfer in seinem Lustgarten zu Sillerød beobachtet: aber bey allem dem blieb mir doch der Zweifel übrig, ob da nicht andere Ursachen zu dem plötzlichen Umfalle dieser Pferde seyn könnten. Mein großer Lehrer, Herr Professor Abildgaard fand diese Sache von so großer Wichtigkeit, daß er mich aufmunterte, fernere Versuche hierüber in der Thierarzney-Schule zu Koppenhagen anzustellen. Ein achtjähriger schwarzbrauner Wallach, welcher einen unheilbaren Schaden hatte, ward zu meinem Versuche bestimmt. Den Eibenbaum nahm ich aus demselbigen Garten, in welchem die zwey vorerwähnten Pferde so plötzlich gefallen waren. —

Erstlich untersuchte ich, ob der Eibenbaum wirklich dem Instinkte der Pferde zuwider ist, oder ob sie nur allein diesen Baum freßen, wenn sie hungrig, oder in einem unnatürlichen Zustande sind. In dieser Absicht gab ich dem Pferde einige Zweige des erwähnten Baumes, gleich nachdem es ein gutes Futter zu sich genommen hatte. Mit der größten Begierde grif es nach diesem grünen Futter; aber kaum hatte es ein Maulvoll eine Weile gekauet, so ließ es selbiges wieder fallen, und wollte die übrigen Zweige nicht mehr anrühren. Der bittre und ekle Geschmack der Nadeln des Eibenbaumes weißagete mir schon

voraus

voraus, was die Erfahrung mich dann lehrte, daß nämlich die Pferde in ihrem natürlichen Zustande einen Widerwillen gegen diesen Baum haben. Hiervon nun überzeugt, gieng ich mit meinem Versuche weiter, um die Schädlichkeit dieses Baumes zu prüfen. Ich ließ das Pferd 4 Stunden hungern, um es zu dem freywilligen Genuße dieses sonst verabscheueten Giftes zu zwingen. Von 12 Unzen frischen Zweigen fraß es sehr begierig 8 Unzen, zeigte aber nachher auf einmal einen Ekel gegen das übrige. Dabey blieb es munter wie gewöhnlich, und äußerte Freßlust nach anderm Futter, welches ihm aber versagt wurde, damit der Eibenbaum ungestöhrt seine Wirkung in dem leeren Magen äußern könnte. Nach Verlauf einer Stunde zeigte dieses Gift schon seine gewaltsame Wirkung. Das Pferd fiel mit einmal plötzlich um, stieß eine Art von Brüllen aus, und war in demselben Augenblicke todt, ohne vorher einige Zeichen von Schmerzen und Todesangst von sich zu geben. Das vergiftete Thier ward gleich auf der Stelle geöfnet, aber ohne irgendwo eine genugthuende Ursache des Todes zu finden. Alle Eingeweide im Unterleibe befanden sich im natürlichen Zustande. In der Brusthöhle entdeckte man nichts, als daß die linke Herzkammer mehr Blut wie gewöhnlich enthielt, und daß es ungewöhnlich dünn und aufge-

tödt zu seyn schien. Im Gehirne fand man das Blut in den Adern widernatürlich angehäuft, und hie und da durch kleine Luftbläschen getrennet. Ob mich nun gleich dieser Versuch von der plötzlich tödtenden Eigenschafft des Eibenbaumes überzeugte: so hielt ich ihn doch nicht für entscheidend genug, um andern würdigen Männern, welche das Gegentheil behaupten, ihre Erfahrungen abzusprechen. Bald suchte ich mir diese ungleiche Wirkung aus der verschiedenen Beschaffenheit des Baumes, bald aus dem verschiedenen Zustande des Thieres selbst zu erklären. Die Kräuterkunde zeiget uns Beyspiele genug, wie sehr der Standort der Pflanzen und die Jahrszeiten ihre Natur und Bestandtheile verändern. Ebenfalls findet man auch, daß Insekten und ihre Eyer die unschuldigste Pflanze in die giftigste verwandeln können, da man dieser die schädliche Wirkung der ersten zueignet. Bisweilen entstehen auch solche Irrungen, weil man zwey einander sehr ähnliche Pflanzen, die aber in ihrer Wirkung ganz verschieden sind, für eine und dieselbige hält, und dieser deßwegen zweyerley Kräffte zuschreiben muß. Auch ist es eine ausgemachte Sache, daß ein Gift, wenn es mit andern Mitteln in dem Magen vermischt wird, seine tödliche Eigenschafft verlieren kann — daß es anders auf gesunde, als auf kranke Körper — anders auf Thiere,

welche

welche trocknes Futter genießen, als auf die, welche weiden, wirken muß. Bald glaubte ich die Verschiedenheit dieser Erfahrungen herzuleiten, daß Thiere eben sowohl als Menschen sich zu giftigen Mitteln gewöhnen, und sie deßwegen ohne schädliche Folgen genießen können. Die Untersuchung der vom Herrn Ahlers in dem hanöv. Magazin eingerückten Nachricht, daß man sich im Heßischen des Eibenbaumes als des beßten Futters bey hartem Winter bediente, war mir deßwegen sehr angelegen. Bey meiner vorjährigen Reise durch das Hanöverische und Heßische suchte ich daher eben die Gegend auf, wo Herr Ahlers die Beobachtung gemacht hatte, um mich von dem wahren Zusammenhange des Ganzen zu überzeugen. Ich fand, daß der Baum, welcher in den dasigen Gebürgen wächst, und womit die Bauern ihr Vieh des Winters füttern, der wahre Eibenbaum (Taxus baccata Lin.) war. Ich untersuchte, ob er nicht in jenem wilden Zustande andere Eigenschafften haben könnte; aber sein Geschmack war eben so bitter, ekel und unangenehm, als wenn er im Garten angebauet wird. Ja noch mehr, die Einwohner kannten seine schädlichen Wirkungen eben so gut, als mich solche meine Versuche gelehrt hatten. Man sagte mir nämlich an mehrern Orten, daß, obschon der Eibenbaum das beßte Futter abgäbe, und man das Vieh damit

mästen könnte, sein Gebrauch doch sehr viele Behutsamkeit erforderte, wenn man nicht das Vieh damit zu tödten Gefahr laufen wollte. Im Anfange müßte man nur sehr wenig von diesem Baume füttern, ihn wohl mit anderm Futter vermengen, nach und nach häufiger beymischen, bis endlich beynahe die bloßen Zweige den Thieren ohne schädliche Folgen gereicht werden könnten. Auch wollte man behaupten, daß dem Viehe das Saufen auf den Genuß des Eibenbaumes gefährlich wäre. Alles dieses brachte mich auf die Muthmaßung, daß der Eibenbaum seine schädlichen Wirkungen verlöhre, wenn er mit anderm Futter den Thieren gegeben, und diese erst zu seinem Genuße nach und nach gewöhnt würden. Ich wünschte dieses durch Versuche zu bekräftigen, und diesen meinen Wunsch erreichte ich bey meinem Aufenthalte in Dresden. Durch die Güte des Herrn Professors Reutter bekam ich Gelegenheit, verfloßenen Herbst einen Versuch in der dasigen Thierarzney-Schule anzustellen. Er ward auf dieselbige Art als jener zu Koppenhagen vorgenommen; aber das Pferd war auch nicht durch Hunger zu dem freywilligen Genuße des Eibenbaumes zu bringen. Man mischte deßwegen die zerschnittenen Zweige mit Haber, und auf solche Art betrog man das Pferd, daß es ohngefähr 8 Unzen Eibenbaum mit 24 Unzen Haber zu sich nahm,

nahm. Man verspührte aber nicht die geringste Wirkung davon, und das Pferd befand sich eben so gesund als zuvor. Obschon das Resultat dieses Versuches meiner Muthmaßung völlig entsprach; so verursachte mir doch ein einziger Umstand einen Zweifel, daß ich dem beygemischten Haber nicht allein diesen unschädlichen Genuß des Eibenbaumes zueignen dürfte. Das zu diesem Versuche genommene Pferd war sehr ausgehungert und entkräftet, wodurch ich eine verminderte Empfindlichkeit des Thieres, und eine daraus entspringende Verschiedenheit der Wirkung von diesem Gifte befürchtete. Aus dieser Ursache suchte ich noch einmal diesen Versuch zu widerholen, und hierzu bekam ich Gelegenheit im Monate November verfloßenen Jahres in dem k. k. Thierspitale zu Wien. Eine gesunde braune 9jährige Stutte aus edler Rasse die durch einen äuserlichen Fehler unbrauchbar, übrigens vollkommen gesund war, ward zu diesem Versuche bestimmt. Ich fand hier, wie bey den vorigen Versuchen, daß das Pferd im höchsten Grade einen Abscheu gegen den Eibenbaum äuserte, sobald es ein wenig davon gekostet hatte. Auch der Hunger konnte diese besondere Abneigung nicht überwinden. Man reichte ihm deßwegen, wie bey dem vorigen Versuche, eine Mischung von Haber und zerschnittenen Zweigen, auf welche Art es 7 Unzen

Eiben-

Eibenbaum mit ohngefähr 20 Unzen Haber genoß. Die Folgen dieses Versuches äuserten sich eben so, wie bey dem nächst vorhergehenden. Das Pferd befand sich wohl, zeigte Freßlust zu anderm Futter, und war eben so munter, wie vorher. Da diese beyden Versuche in ihren Folgen so genau mit einander übereinstimmen, und so ganz die allgemeine Erfahrung der vorerwähnten Einwohner im Heßischen bejaheten; so war mir jetzt über die Unschädlichkeit des Eibenbaumes für Pferde, wenn sie ihm mit anderm Futter vermengt genießen, kein Zweifel mehr übrig. Hierinn eben fand ich auch die Ursache der Verschiedenheit der beyden letzten Versuche von dem ersten. Sie waren was die Thiere anbetrifft, auf dieselbige Art angestellt. Sie waren auch in Ansehung des Eibenbaumes ganz gleichförmig. Genau hatte ich bey jedem Versuche die Zweige von allen Unreinigkeiten gesäubert, daß man ja nicht die ungleiche Wirkung darauf befindlicher Insekten zuschreiben sollte. Sie waren alle frisch von Garten-Bäumen genommen, und konnten auch folglich nicht in dieser Absicht ungleiche Bestandtheile besitzen. Nichts als den beygemischten Haber fand ich, welcher jene Verschiedenheit verursachte. Das einzige wäre allenfalls einzuwenden, daß der Eibenbaum im ersten Versuche vermöge der Jahrszeit (es war im Frühling) saftvoller und

folglich

folglich wirksamer, als im Herbste gewesen seyn könnte. Um dieser Einwendung zu begegnen, und meine aus den vorigen Versuchen gemachte Folgerung destomehr zu bekräftigen, machte ich noch einen Versuch an derselbigen Stutte mit Zweigen von demselbigen Eibenbaume, dessen ich mich bey dem vorhergehenden Versuche bedient hatte. Da der Eibenbaum aber vorher, als er mit anderm Futter vermischt war, keine Wirkung bey dieser Stutte gezeigt hatte, versuchte ich dießmal die Zweige allein, um das Resultat des ersten Versuches auf die Probe zu stellen, wo sie auf dieselbige Art gebraucht waren. Eine Latwerge, von 7 Unzen gestoßenen Nadeln und Zweigen und 12 Unzen Wasser, wurde dieser Stutte, nachdem sie 4 Stunden gehungert hatte, eingegeben. Nach einer Stunde folgte der Tod, eben so plötzlich und mit denselbigen Umständen, als bey dem ersten Versuche. Die Eröfnung und Untersuchung des todten Körpers geschah unter den Augen des geschickten Zootoms H. Tögl und in Gegenwart mehrerer Sachverständigen, aber man entdeckte nichts, als was ich oben angeführt habe. Dieser Versuch mit dem nächstvorhergehenden und ihren verschiedenen Resultaten verglichen, zernichtete ietzt ganz alle Einwendungen, und bekräftigte schlechterdings meinen aus den vorigen Versuchen gemachten Schluß. Hier

war

war Thier, Geschlecht, Alter, Jahrszeit, Gift und alles einander gleich. Alles war in beyden Versuchen genau übereinstimmend, nur daß das Pferd dort den Eibenbaum mit Haber und hier unvermischt genoßen hatte. Nichts als diesem einzigen Umstande konnte ich deßwegen die verschiedenen Resultate dieser beyden Versuche zuschreiben — und dieses um so viel mehr, da die vorhergehenden Versuche daßelbige bekräftigten. Sehr viele Aufmerksamkeit verdient es aber, daß ein so schnell tödtendes Gift gänzlich seine Wirkung auf diese Art verlieren, und daß es durch die Beymischung von anderm Futter, und eine allmählige Verstärkung desselben den Thieren als ein nahrhaftes Mittel gereicht werden kann. Noch müßte man untersuchen, welche Theile die schädlichen Eigenschaften dieses Baumes enthalten — ob man ihm nicht seine giftige Wirkung auf eine andere Art, als ihn mit anderm Futter zu vermischen, benehmen könnte — ob er nicht, wenn ihm auch die plötzlichen Wirkungen benommen sind, als ein schleichendes Gift in die Länge der Zeit schädliche Folgen äusern würde. Auch sollte man Versuche an wiederkäuenden und andern Thieren anstellen, ob die Nachrichten von seiner Schädlichkeit hier als bey den Pferden sich bestätigen würden. Einige Versuche habe ich zwar in dieser Absicht angestellt, aber da ich sie noch nicht

oft

oft genug wiederholet habe, um sichere Schlüße daraus herzuleiten, werde ich erstlich nächstens sie mitzutheilen die Ehre haben können.

Die Anwendung des Maulbeerholzes zur Färberey.

Der Herr Bergrath D. Pörner in Meißen hat zum Nutzen der Färbekunst viel genaue Untersuchungen mit verschiedenen vegetabilischen Substanzen bisher angestellt und der Gesellschaft diejenigen, so er insonderheit mit dem Maulbeerholze unternommen, als auch die deßfallsigen in einer vor der Meißner Provinzialversammlung gehaltenen Vorlesung überreichet, welche die Hauptdeputation, um deren Gemeinnützigkeit zu befördern, den Herren Mitgliedern hierdurch bekannt zu machen, keinen Anstand nimmt.

Zu diesen Versuchen hat der Herr Bergrath von dem weißen Maulbeerbaume, (Morus alba L.) den untersten Theil des Stammes und vorzüglich die Wurzeln gewählt, solche mit dem Schnittmeßer zu dünnen Spähnen schneiden laßen und damit folgendergestalt verfahren.

A.) Ist das Tuch in bloßes Waßer eingeweichet und sowohl mit Spähnen von Maulbeerholz allein, als auch mit verschiedenen salinischen Zusätzen gekocht, B.) das Tuch sowohl mit Alaun allein, als

auch

auch mit Alaun und Weinsteinkristall vorbereitet und in verschiedentlich zugerichteten Brühen behandelt, C.) das Tuch auf mehrere Arten zubereitet und mit mancherley Brühen, aus Maulbeerholz und andern Farbematerialien gemacht, gekochet worden.

A) Erste Abtheilung.

Versuche, mit Tuch, das in bloßem Waßer eingeweichet worden.

1.) Wird 1 Loh Tuch in einer Brühe, wozu ein Oventchen Maulbeerholzspähne gekommen, gekocht; so erhält daßelbe eine bräunlichte Farbe.

2.) Nimmt man zur Brühe 1 Oventchen Maulbeerholz und 1 Oventchen Kochsalz; so wird die Farbe dunkelbrauner.

3.) Kommt statt des Kochsalzes Alaun zur Brühe; so nimmt das Tuch eine gelbe Farbe, die ins gräulichte fällt, an.

4.) Wird aber 1 Oventchen Maulbeerholz und 1 Quentchen Weinsteinkristall genommen; so erscheint eine gelbe etwas gesättigtere und dunklere Farbe.

5.) Nimmt man zur Brühe blauen oder Kupfer-Vitriol; so bekommt das Tuch eine grünlichte Farbe (Merde d'Oye.)

6.) Kömmt

6.) Kömmt grüner oder Eisenvitriol zur Brühe; so erhält das Tuch eine dunklere Farbe, die sich dem olivengrün nähert.

7.) Mit weißem oder Zinkvitriol bekommt das Tuch eine gelbe Farbe, welche kaum merklich ins grünlichte fällt.

Hieraus erhellet:

auf 1.) Daß das Maulbeerholz zwar eine färbende Substanz enthalte, solche aber noch nicht wahrnehmen läßet, ob mit selbiger gelbe Farben hervorzubringen sind?

auf 2.) Daß durch Kochsalz die färbende Substanz häufiger und genauer mit den wollenen Fasern des Tuchs sich vereinigen laße.

auf 3 und 4.) Daß durch Alaun und Weinsteinkristall die erdigt- und harzigten Theile so aufgeschloßen werden, daß die eigentlich gelbfärbende Substanz freyer und würksamer erscheinet.

auf 5.) Daß durch blauen oder Kupfervitriol die gelbfärbenden Theile noch freyer gemacht und mit den Kupfertheilen verbunden, eine grünlichte Farbe erzeugen.

auf 6.) Daß durch grünen oder Eisenvitrol, die mehr aufgeschloßenen gelbfärbenden Theile mit der

Eisenerde verbunden, eine dunklere, eigentlich grünlichtbraune Farbe geben.

auf 7.) Daß durch weißen- oder Zinkvitriol, die gelbfärbenden Theile zwar sehr würksam werden, jedoch in Verbindung mit der Zinkerde, eine solche Veränderung, wie durch Eisen- und Kupfervitriol, nicht bewürken können und daher eine gelbe, etwas ins grünlichte übergehende Farbe, die mit der, durch Alaun und Weinsteinkristall erzeugten, verschieden ist, zum Vorschein bringen.

B) Zweyte Abtheilung.

Versuche mit Tuch, so durch salinische Zusätze zum Färben vorbereitet worden.

Weil aus den ersten Versuchen bey den Farbebrühen mit Maulbeerholz, die Anwendung des Alauns und des Weinsteinkristalls, zu Erzeugung der gelben Farben vorzüglichen Nutzen gewähret hatten; so wählte der Hr. Bergrath auch solche zur Zubereitung des Tuchs und geschah solches:

I. Mit Alaun allein,

II. Mit Alaun und Weinsteinkristall zugleich.

I.

Versuche mit Tuch, welches durch bloßen Alaun zum Färben vorbereitet worden.

Wenn Tuch mit Alaun $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht wird und in dem nach und nach erkalteten Alaunbade 24 Stun-

Stunden liegen bleibt; so erhält solches aus den mit Maulbeerholz bereiteten Farbebrühen, folgende Farben:

8.) Ein Loth Tuch in einer mit ½ Loth Maulbeerholz bereiteten Brühe gekocht, bekommt eine dunkle pomeranzenartige Farbe.

9.) Macht man eine Brühe von ½ Loth Alaun und ½ Loth Maulbeerholz, so erhält das Tuch eine gesättigte gelbe Farbe, welche in das Dunkel-citrongelbe fällt.

10.) Mit Weinsteinkristall, in eben der Proportion, erscheint eine noch dunklere gelbe Farbe.

11.) Nimmt man hingegen zur Brühe ein Quentchen Maulbeerholz und 2 Quentchen Alaun; so wird eine lichte citrongelbe Farbe hervorgebracht.

12.) Wenn man zur Brühe noch einmal so viel Weinsteinkristall als Maulbeerholz thut; so entstehet eben dieselbe lichte citrongelbe Farbe, die jedoch noch etwas lieblicher als No. 11 ausfällt.

II.

Versuche mit Tuch, welches durch Alaun und Weinsteinkristall zugleich zum Färben zugerichtet worden.

Tuch, so mit gleichen Theilen von Alaun und Weinsteinkristall ½ Stunde lang gekocht und in

diesem nach und nach erkalteten Bade 24 Stunden gelaßen worden, bekommt aus den mit Maulbeerholz bereiteten Farbebrühen folgende Farben:

13.) Wenn 1 Loth Tuch mit $\frac{1}{2}$ Loth Maulbeerholz und $\frac{2}{3}$ Loth Alaun gekocht wird; so erhält es eine lichte citrongelbe Farbe.

14.) Wird statt des Alauns Weinsteinkristall genommen, so bekommt das Tuch eine eben dergleichen aber noch etwas lichtere und angenehmere Farbe.

Aus diesen,

von No. 8 bis 14 angeführten Versuchen ist wahrzunehmen, daß die dem Maulbeerholze befindliche färbende Substanz dergestallt aufgeschloßen und würksam gemacht wird, daß auf diese Weise brauchbare gelbe Farben erhalten werden können, unter welchen sich die von No. 11 bis 14, zu welchen mehr von den salinischen Zusätzen als vom Maulbeerholz gekommen, vorzüglich auszeichnen. Das Maulbeerholz enthält daher ein concentrirtes Farbenwesen, deßhalb auch die Farbenbrühen eine beträchtliche Menge von Alaun und Weinsteinkristall vertragen. Wollte man aber noch bläßere gelbe Farben hervorbringen, so würde vom Alaun und Weinsteinkristall noch so viel zuzusetzen seyn, daß die Farbentheilchen genugsam verdünnet und erhöhet werden könnten.

C) Dritte

C) Dritte Abtheilung.

Versuche mit Maulbeerholz, aus welchem mit andern färbenden Materialien, verschiedene Farbebrühen bereitet worden.

Die hierzu gewählten Farbematerialien sind:
Indig, durch Vitriolöhl aufgelößt,
Grapp,
Brasilienholz und
Blauholz.

Das Tuch ist entweder mit Alaun und Weinsteinkristall zubereitet oder im bloßen Waßer eingeweichet worden.

I.

Versuch mit Indigtinktur und Maulbeerholz.

Von den verschiedenen mit Vitriolöhl gemachten Auflösungen oder Tinkturen hat der Herr Bergrath diejenigen gewählet, deren Bereitung in seiner Anleitung zur Färbekunst, Leipzig 1785 S. 181 beschrieben und die mit der Benennung, Indigtinktur B, daselbst bezeichnet ist.

15.) Ein Loth Tuch mit Alaun und Weinsteinkristall zubereitet, wird mit $\frac{3}{4}$. Loth Maulbeerholz, $\frac{1}{2}$. Loth Alaun und $\frac{1}{4}$. Loth Indigtinktur gekocht und erhält eine gesättigte grüne Farbe.

16.) Nimmt man zu einer dergleichen Brühe etwas weniger Indigtinktur; so bekommt man eine andere blaßgrüne Farbe.

17.) Noch weniger von dieser Tinktur, giebt eine noch lichtere grüne Farbe, welche sich der zeisiggrünen nähert.

18.) Kommt aber zur Brühe, statt des Alauns, Weinsteinkristall und von der Indigtinktur eben so viel, wie zur Farbe No. 17, so erscheinet eine mehr ins gelbe übergehende grüne Farbe.

II.

Versuche mit Maulbeerholz und Grapp.

19.) Ein Loth Tuch mit Alaun und Weinsteinkristall vorgerichtet und mit 1½ Qv. Maulbeerholz, ⅔. Qv. Grapp und ⅔. Qv. Weinsteinkristall gekocht, erhält eine pomeranzenartige Farbe.

20.) Nimmt man statt des Weinsteinkristalls Alaun zur Brühe; so fällt diese Farbe etwas lichter aus.

III.

Versuche mit Maulbeer- und Brasilienholz.

21.) Ein Loth Tuch in bloßem Waßer eingeweicht und mit 1½ Qv. Maulbeerholz, ¾. Qv. Brasilienholz, ¾. Qv. weißem Vitriol gekocht, bekommt eine

eine röthliche Farbe, die sich zur Farbe des Eisenrosts neigt.

22.) Kommt statt des weißen Vitriols, grüner Vitriol zur Brühe; so nimmt das Tuch eine mäusegraue Farbe an.

IV.

Versuch mit Maulbeerholz und Blauholz.

23.) Kocht man 1 Loth Tuch, so in bloßem Waßer eingeweicht worden, mit 1½ Qv. Maulbeerholz, 1½ Qv. Blauholz und 1½ Qv. Alaun; so erhält das Tuch eine graue Farbe, welche ein wenig ins bläulichtröthliche fällt.

Es erhellet also,

aus den Versuchen von No. 15 bis 23 deutlich, daß aus Maulbeerholz, mit Zusetzung anderer Farbematerialien, verschiedene Farben erzielt werden, die sich in Vergleichung mit andern, aus gelbfärbenden Substanzen gezogenen, in Ansehung ihrer Schattirungen ganz anders als diese verhalten, und es ist hierdurch klar erwiesen, daß vermittelst des Maulbeerholzes, andere und neuere Farbenschattirungen, als die zeither bekannten, hervorgebracht werden können.

Getreide-Darrmaschine.

Da zu Wien eine Schrifft unter folgendem Titel: Beschreibung der auf Kosten des Aerarii zu Wien errichteten Korn-Darrmaschine, erschienen, und der Herr Geheime Rath, Graf von der Schulenburg auf Burgscheidungen, bereits in der Michaelis-Anzeige v. J. eine von ihm verbesserte Getreidedarre bekannt gemacht hat, so bemühete man sich, zu einer deßfallsigen Prüfung zu gelangen, welche Einrichtung bey mehrern dergleichen Veranstalltungen die beßte seyn würde? Hierbey hat sich ergeben, daß die zu Wien eingeführte mit der von Mr. Du Hamel im Traite de la Conservation des Grains am meisten übereinstimme, und in dem Maaße der zu Burgscheidungen beynahe ganz gleich sey.

Der Unterschied bestehet hauptsächlich darinn, daß das Getreide zu Wien auf schiefliegenden Bretern, in der Burgscheidungischen aber in senkrechten Fächern gedörrt wird: diese sind nur mit Leinewand, oder mit dünnem und durchlöchertem Kreutzbleche beschlagen. Letzteres ist vorzuziehen, weil die Hitze durch selbiges leichter und beßer durch- und in das Getreide eindringet, und die Breter doch nicht schwach seyn dürfen, weil sie sich unter der Last des Getreides sonst ziehen und werfen.

Diese

Diese senkrechten Fächer faßen ungleich mehr, als die schiefliegenden Breter: indem die zu Wien, welche doch, wie gesagt, mit der zu Burgscheidungen einerley Größe haben, nach der S. 12 befindlichen Tabelle nicht mehr als 34 Wiener Metzen, (d. M. zu 76 Pfund) welche noch nicht 17 Dresdner Scheffel und allso kaum den 4. Theil von 65 Scheffeln, die in der letztern nach den eben angeführten Anzeigen mit einmal abgedarret werden, ausmachen, jedesmal eingeschüttet werden können.

Da hiernächst zu Wien ein blecherner Ofen der Heitzung wegen eingeschoben wird, und zu Burgscheidungen die Feuerstätte gemauert ist, so muß man bemerken, daß im ersten Falle nur Kohlen gebraucht werden können, welche, wenn der Ofen frey angebracht ist, für eine kurze Zeit mit weniger Aufwand allerdings mehr Hitze bewirken, dagegen aber übeln und bey der Verbackung des Getreides nachtheiligen Geruch und Dampf verursachen; da auch die zu Wien üblichen harten büchenen Kohlen, welche man oft kaum erlangen kann, davon nicht befreyet sind. Wenn man aber den Ofen unter ein Gewölbe schiebt, so wird ungleich mehr Aufwand veranlaßet, und doch der erforderliche Grad der Hitze mit Schwierigkeit erreichet, wenn das 1. Schuh starke Gewölbe, wie es zu Wien angelegt worden, durchheitzet werden

soll. Zu Wien hat man nur 26 Grad Wärme gegeben, und zu 24 Metzen dortigen Maaßes, oder 17 Dresdner Scheffeln, den Betrag von 1 fl. 8 Krzr. an Kohlen verwendet: in Burgscheidungen aber hat man bey 1½ Zoll Stärke der gemauerten Feuerzüge mit ¼ Klafter an Holze — von 18 Gr. Werth — 65 Dresdner Scheffel mit 65 Grad abdarren, ja gar die Hitze von 80 und mehr Graden erreichen können. Wozu kommt, daß, wenn die Kohlenfeuerung anhalten soll, dadurch weniger als bey der Holzfeuerung erspart wird: denn da der Ofen verschiedene Stunden in gleicher Hitze erhalten werden muß, so ist es nöthig, zu wiederhohlten Malen frische Kohlen einzulegen.

Da man mit diesen Getreidedarren die Absicht, die schädlichen Insecten zu tödten, zugleich verbindet, so hat man zu Burgscheidungen die schwarzen Kornwürmer, welche man in einem leinewandnen Säckchen an das Reaumurische Thermometer gehangen, bey 50 Grad Wärme nach Reaumur noch leben, bey 55 aber in kurzer Zeit sterben und so vertrocknen sehen, daß man sie zu Pulver reiben konnte, wenn man sie einige Zeit in dieser Hitze ließ: dagegen die weiße Made bey einem weit geringern Grade starb; ob dieser Vortheil bey jener Einrichtung wegen der schweren Durchheitzung des Gewölbes zu erlangen sey, läßt man dahin gestellt seyn.

Auch

Auch scheint die zu Wien angebrachte eiserne Stange, welche vermittelst eines Zeigers den Grad der Wärme angeben soll, entbehrlich zu seyn, weil man den gehörigen Grad der Wärme durch einen guten Wärmemeßer auf eine weit bequemere und vielleicht sichere Art abmeßen kann. Ungemein gut ist es, daß man nunmehr an mehrern Orten die Vortheile beherzigt, welche die Trocknung des Getreides bey der Aufbewahrung deßelben gewährt. Bey großen Magazin-Anstalten werden solche besonders darinnen bestehen:

1.) können die Magazin-Gebäude viel kleiner angelegt und folglich an den Erbauungskosten ein Ansehnliches erspahret werden, weil nach der Anlage zu Burgscheidungen das Getreide in gemauerten Behältnißen aufbewahret wird, worinnen es sehr hoch, und wenn man will, 10 und mehrere Ellen übereinander geschüttet werden kann; bey welcher Einrichtung 6 bis 800 Scheffel nicht mehr Flächen-Raum erfordern, als 50 bis 60 Scheffel auf einem sonst gewöhnlichen Schüttboden brauchen:

2.) bedarf das auf solche Art aufbewahrte Getreide keine weitere Aufsicht, und keinen Aufwand, daßelbe umzustürzen, indem es unverändert bleibt, wenn es auch 20 und mehrere Jahre liegen sollte:

3.) Kann

3.) kann daßelbe durch Ratten- und Mäusefraß eben so wenig als durch Insecten und Kornwürmer Abbruch leiden, wenn in Ansehung der letztern beym Dörren gehörige Vorsicht angewendet wird:

4.) ist das Getreide, wenn auch im Dache des Magazins ein Feuer entstehen sollte, für aller Feuersgefahr gesichert, dafern es nur in gemauerten und oben zugewölbten Kästen, die dem Feuer keinen Zugang verstatten, aufbewahret wird:

5.) kann ein dergleichen Magazin in sehr kurzer Zeit, und ohne eines äusserst beschwerlichen, langwierigen und der Gesundheit — wegen des einzuschluckenden Staubes — höchstschädlichen Ummeßens nöthig zu haben, revidiret werden; weil die nach einer bestimmten Größe gemauerten Kornbehältniße nach ihrem Innhalte den Bestand des Magazins angeben. Dem Betruge bey der Magazin-Verwahrung, schlechtes Getreide unten in die Behältniße zu bringen, könnte man durch einen hierzu eingerichteten Bohrer, womit man in einer jeden Lage und Tiefe das Getreide untersuchen kann, sehr leicht vorbeugen.

Vertilgung des Hederichs betreffend.

Der Herr Pastor Schmund zu Werder bey Rupin, hat einen Aufsatz über die Vertilgung des Hederichs (Rhaphanus Rhaphanistrum L.) eingereichet und ist folgendes der Hauptinnhalt desselben.

Nachdem der Herr Pastor kürzlich dargethan, daß der Hederich eines der schädlichsten Unkräuter für den Kornbau sey, auch am meisten unter dem Sommergetreide, besonders aber unter der Gerste vorkomme; so folgert er hieraus die Nothwendigkeit, auf sichere und allgemeine Mittel zu denken, wodurch solcher nach und nach ausgerottet werden mögte, da zumal einige derselben zur Zeit noch nicht bekannt wären.

Und ob er schon bemerket, daß verschiedene Landwirthe deßen Wachsthum dadurch zu verhindern suchten, daß sie theils das Land mit demselben umstürzten, wenn er etwas herangewachsen, und die Gerste spät darauf säeten: theils, daß sie die gesäete Gerste spät eggeten, wann sie mit dem Hederich aufgegangen und schon einen Finger lang gewachsen wäre; so findet er doch diese beyden Verfahrungsarten zu Ausrottung des Hederichs auf keine Art hinlänglich, ob er schon der erstern den Vorzug nicht abspricht.

Auch

Auch wären ihm andere bekannt, die, um dieses schädliche Unkraut los zu werden, ihre Aecker 15 Jahre lang Braache liegen gelaßen, dann mit reiner Gerste besäet und dennoch lauter Hederich erbauet hätten, und daher behaupten wollten, daß der Saame nicht nur 15 Jahre lang in der Erde liegen könne, sondern auch völlig unvertilgbar sey.

Ihm hingegen schiene die Vertilgung deßelben durch folgenden, von ihm selbst vorgenommenen und gut ausgefallenen Versuch, viel eher möglich zu seyn.

„Die hierzu bestimmte Gerste hat er in Mistjauche einweichen, von den oben auf schwimmenden Hederichsknotten sorgfältig reinigen und so bald sie gekeimet, ausäen laßen, da sie den dritten Tag schon aufgegangen wäre.

Anstatt daß man aber die Gerste vor dem Aufgehen eggete; so hat er solche, da sie eben hervorgekommen und mit ihr eine Menge Hederichs-Pflanzen erschienen waren, eineggen lassen.

Auf diesem in angegebener Maaße behandelten Stücke Landes, hat er nicht nur so wenig Hederichs-Pflanzen bemerket, daß er sie zählen können, sondern auch die beßte Gerste gewonnen, da hingegen das übrige mit uneingeweichter Gerste besäete Feld, so

voll

voll Hederich gestanden, daß es bey der Blüthe desselben ganz gelb erschienen wäre.

Ob auch schon eine trockne Witterung seinen Versuch begünstiget, so schien ihm doch bey dergleichen anhaltender Verfahrungsart die Vertilgung des Hederichs sehr wahrscheinlich und die Vermehrung des Korngewinstes, so wie die Erlangung eines reinern Saamens, unausbleiblich."

Da die Ausrottung des Hederichs ein sehr wichtiger Gegenstand für die Landwirthschafft ist; zumal als solche schon von mehrern Landwirthen in der vorgeschlagenen Art, und zwar mit Vortheil angewandt worden — wie dann in den Gesellschafftsakten v. J. 1767 bis 1769 die Vertilgung des Hederichs in Gerste und Haber in gleicher Maaße angerathen, und für den Haber noch besonders das mehr- als einmalige Pflügen des Feldes empfohlen ist *) — so hat

*) Man findet solches nicht nur in diesen Akten, vom Hrn von Wichmannshausen gegen den Hederich in Gerste und Haber, welche beyde er früher gesäet und untergepflügt, so fort erst, wenn sie Fingers lang geworden sind, geegt haben will, dann vom Hrn Amtmann Hertwig vorzüglich beym Hafer empfohlen; sondern es ist auch schon einiges im 5. und 7. Protocollauszuge, welcher, so wie die Anzeigen, gedruckt ausgegeben wird, gesagt worden. Nicht weniger wird das Aufeggen des Habers in den kleinern Schrifften der Societät S. 12, als etwas in der Mil-

hat die Hauptdeputation durch Bekanntmachung obigen sehr zweckmäßigen Versuches um so mehr, als man im Aufeggen der Gerste und des Habers noch zu furchtsam zu seyn scheinet, den Herren Mitgliedern eine Aufmunterung zu dergleichen ähnlichen Versuchen zu geben gesucht: wovon sie zu seiner Zeit nähere Anzeigen erwartet.

Mittel wider die Baumläuse und Maulwürfe.

Das in dem 9. Stück des Weymarischen Magazins vom Jahre 1786 vorgeschlagene Räuchern mit Schwefel und Taback wider die Maulwürfe und Baumläuse, hat man der Wittenberger Kreisversammlung zu weitern Versuchen empfohlen. Verschiedene Mitglieder derselben tragen zwar Bedenken, daß — obgleich dieses Verfahren viel zu beschwerlich sey, als daß es, besonders im Großen, angewendet werden könnte, — die Bäume von dem Räuchern mit Schwefel, wenn sie auch nicht allezeit ganz eingien-

gen,

Miltitzer Gegend sehr gewöhnliches empfohlen: so wie es in der Riemschen Encyclopädie 2 B. S. 247 für Gerste und Haber nach Schlesischen Berichten angewiesen wird. Auch hatte man erst heuer durch Versuche, das Aufeggen der Gerste, als sie schon Fingerslang war, recht sehr nützlich und für den Hederich vertilgbar gefunden.

gen, doch dadurch an Laub und Blüthen mehr von den Baumläusen selbst leiden dürften, sie wollen aber dennoch Versuche nach der Anweisung des Weymar'schen Magazins damit anstellen, und den Erfolg derselben zu seiner Zeit bekannt machen. Bey dieser Gelegenheit zeigen sie an, daß das Legen der Köpfe von Picklingen in die Maulwurfslöcher, wider die Maulwürfe die meisten Dienste geleistet habe, indem sie dadurch immer auf ein ganzes Jahr befreyet gewesen.

Salpetererzeugung.

Der Herr D. Christian Gotthold Eschenbach in Leipzig, hat in folgendem kurzen Aufsatze die Resultate der Versuche der Hrn Thouvenell über die Salpetererzeugung der Gesellschafft mitgetheilt, welche man, da sie über diesen Gegenstand der technischen Chymie ein nicht geringes Licht verbreiten, zu weiterer Anleitung bekannt zu machen, nicht hat ermangeln wollen.

Die Naturforscher, die von der Erzeugung des Salpeters, und besonders der Säure desselben geschrieben haben, weichen in ihren Meynungen über die Theile, woraus diese Säuer entsteht, sowohl als über die Art und Weise, wie dieselbe daraus zusammen gesetzt wird, sehr von einander ab. Einige be-

haupten, daß die Salpetersäure nichts weiter, als eine auf besondere Art modificirte Vitriolsäure sey, und daß man sie bald mit mehrerer, bald mit wenigerer Mühe aus solchen Salzen, die Vitriolsäure in ihrer Mischung haben, z. B. aus Gyps, aus vitriolisirtem Weinsteinsalze, und s. w. hervorbringen könne: andere sind hingegen der Meynung, daß die Küchensalzsäure, und die aus dieser Säure zusammengesetzten Salze, zur Erzeugung der Salpetersäure unumgänglich nöthig seyen; und wieder andere haben dafür gehalten, daß weder jene, noch diese Säure, sondern vielmehr der saure Bestandtheil der atmosphärischen Luft, verbunden mit dephlogistisirter Luft und flüchtig alkalischen Theilen, zur Salpetersäure erfordert werde. Allein diese und andere Meynungen, die man ehedem zu vertheidigen und selbst durch Erfahrung zu rechtfertigen gesucht hat, sind durch die Bemühungen der Hrn Thuvenell und anderer französischer Chemisten so gründlich widerlegt worden, daß man es nicht mehr wagen darf, sie zu vertheidigen; denn diese Scheidekünstler haben bewiesen, daß nur die mephitische Gasart, die sich aus organischen in Fäulniß übergehenden Körpern entwickelt, zur Bildung der Salpetersäure tauglich sey. Die Herrn Thuvenell erhielten immer Salpeter, wenn sie verschiedene einschluckende Erden der Einwirkung dieser

ser Luft eine Zeitlang ausgesetzt hatten; allein sie konnten kein solches Salz zum Vorschein bringen, wenn sie unter gehöriger Vorsicht, in dienlichen Gefäßen, fixe (aus Kreide und Vitriolsäure) erhaltene Luft, oder brennbares (aus Eisen durch Vitriolgeist entwickeltes) Gas, oder solche Luft, die man vermittelst des Feuers aus Marmor, Holzkohlen, Weingeist, Blut, Hirschhorn, u. s. w. austreiben kann, aufbewahret halten. Jene faule Luft scheint aber auch vermöge der fixen Luft, die sie in ihrer Mischung hat, zur Salpetererzeugung beyzutragen; denn wenn man die faule Luft in Kalkwaßer oder ätzender Potaschlauge wäscht, so schickt sie sich nicht mehr zu dieser Absicht: wenn man sie hingegen blos mit destillirtem Waßer herumschüttelt, so ist sie dazu noch einigermaaßen tauglich. Fixe Luft allein ist zur Salpetererzeugung nicht hinlänglich, denn die Luft, die sich aus gährender Malzabkochung entbindet, bringt in Verbindung mit schicklichen erdigen Stoffen, keinen Salpeter hervor; doch ist sie so, wie die atmosphärische, mit dazu behülflich. In zweyen Gefäßen mit fauler Luft und erdigen Stoffen angefüllt, wovon das eine der freyen Luft etwas Zutritt erlaubte, das andere aber nicht, bemerkte man einen beträchtlichen Unterschied; im ersten hatte sich Salpeter erzeugt, im zweyten aber nicht. In hohen Gegenden,

wo die Luft am reinsten ist, erzeugt sich kein Salpeter.

Unter den Erden, die zur Salpetererzeugung anwendbar sind, scheint die Kalkerde den ersten Platz zu verdienen; die Erden des Alauns und Bittersalzes, der reine Thon und die Bittersalzerde enthaltenden Steine hingegen, pflegen selten Salpeter zu geben. Man kann folglich Kreide, oder andere Kalkerden, auch Pflanzerden mit Vortheil zur Erzeugung dieses Mittelsalzes gebrauchen, die Kalkerde muß man aber roh oder luftvoll seyn; denn die gebrannte Kalkerde ist, den Erfahrungen der Herren Thouvenell zufolge, zu dieser Absicht nicht geschickt. — Die Laugensalze, sie mögen ätzend oder luftvoll seyn, oder phlogistische Theile beygemischt haben, sind so wenig, als die Zusammensetzungen aus Potasche und Schwefel, und die wahren und metallischen Mittelsalze, zu Grundlagen bey Zeugung des Salpeters schicklich, und es ist folglich nicht rathsam, eins oder das andere von diesen Salzen den Salpetererden beyzumischen.

Wirthschafftskarrn.

Es theilte der Gesellschafft ein Mitglied das Modell von einem verbeßerten Wirthschafftskarren mit, und füget dazu einige Erläuterungen bey. Die

erste

erste Erfindung der Bauart desselbigen ist von dem in Schweden berühmten Hrn Fagot, Director bey dem Landmeßereykarten- und Justirungswerke, welche er auf die Preißfrage der Königl. Akademie d. W. 1763: „ob die Karren so könnten verbessert werden, daß ein und eben dasselbe Pferd auf gleichem Wege eben so leicht 70 Lieſspfunde ziehen könne, als es auf den gewöhnlichen Arbeitskarren 40 Lieſspfunde zieht? beschrieb, und den Preiß von 10 Ducaten davon trug; wovon man die Zeichnung und Beschreibung in dem 35. Theile Krünitz'scher Encyclopädie S. 172 f. antrifft. Es hat diese Beschreibung auch hier zu Lande bereits einige Nachahmungen vermög dem Leipziger Intelligenzblatte No. 1 und 7 vom Jahre 1787 bewirket, und obgedachtes Mitglied hat nicht minder glückliche Verbesserungen damit vorgenommen.

Von dem gewöhnlichen Karren weicht derselbe in folgendem ab:

1.) Die beyden Scheerbäume werden jeder einzeln mit dem dazu gehörigen Rade versehen, und an letzteres mit einem Nebenbaume verbunden.

2.) Die Achse ist von Eisen, stehet in jedem Rade fest in der Nabe, und raget an beyden Enden derselben so weit hervor, als der Scheer- und Neben-

baum dick sind; damit auf den beyden Enden derselben diese Bäume ruhen. Unterwärts wird die Achse mit Holz und einer Schiene von Eisen an jedem Baume, mittelst zweyen Polzen gebunden. Ueber der Achse wird noch eine metallne Platte, in welcher jedes Achßstück läuft, an jeden Baum eingelaßen.

3.) Wenn beyde Scheerbäume, auf vorige Art, mit ihren Rädern verbunden sind, so werden selbige hinten und vornen mit eingeschnittenen Querhölzern verbunden und durch-Schrauben befestiget.

4.) Zwischen diesen Querhölzern, welche so weit auseinander stehen, als der Kasten Länge haben soll, ist nun der Raum zu Anhängung eines Bodens, welcher 15 bis 18 Zoll tief unter der Achse und den Scheerbäumen hängen kann, so tief es nämlich die Ungleichheit des Weges erlaubt.

5.) Zu Anhängung des Bodens können Ketten oder auch Hölzer, nach Art der Stemmleisten gebraucht, auch über die Bäume Karrenleitern aufgesteckt und allso zum Getreide- und Strohfahren bequem eingerichtet werden.

6.) Zu Sand und kleinern Dingen wird ein dichter Kasten auf den Boden gesetzt, und ist er solchem nach zu allen vorkommenden Dingen leicht einzurichten.

7.) Ueber

7.) Ueber den Achsen ist in jedem Baume eine blecherne Büchse, mit Baum-Brenn- oder Leinöhl angefüllt, von solcher gehet ein enges Röhrchen bis an die Achse. Durch letzteres Rohr gehet das Oehl nur Tropfenweiß, und auf solche Art schmiert sich der Karrn selbst, indem die Räder nicht leicht abzunehmen sind.

Die Räder sind an einem großen dergleichen Karren 6 Fuß, die eisernen Achsen nur $1\frac{1}{3}$ Zoll im Durchmeßer.

Es hat ein Karren dieser Art vor dem gewöhnlichen folgende Vorzüge:

1.) Kann auf selbigem eine zweymal so große Last mit eben derselbigen Krafft fortgeschafft werden, als auf dem gewöhnlichen Karren. Dieses wird erreicht:

a) durch die größern Räder, und schwächern Achsen;

b) durch die verminderte Friction der Achse und Nabe.

Anmerkung. Ein angestellter Versuch hat bewiesen, daß zwey Menschen, eine Ladung von 18 Centner ohne große Ermüdung, so wohl in ungleich gepflastertem Wege, als auch in sandigtem Boden,

wo die Räder 4 bis 5 Zoll einschnitten, fortziehen konnten. Da aber gemeinglich ein Pferd der Krafft von 7 Menschen gleichgeschätzt wird, so erhellet, daß obiges nicht übertrieben ist, sondern noch immer Krafft für das Pferd übrig bleibt, welche für Anhöhen und üblen Weg zureichet.

2.) Da zugleich unter der Achse ein Theil der Last hänget, so hält diese für einen Theil der oben geladenen Last ein Gegengewicht, und vermindert also das Schwanken des Fuhrwerkes, welches ohne diese Vorsicht nicht wenig Aufenthalt im Fortkommen verursachen würde.

Diejenigen Herrn, welche einen Wirthschaffts-karrn sich anzuschaffen gesonnen sind, können sich von dem Baue deßelben, durch Besichtigung des Modells, bey dem Sekretariat der Societät genauer unterrichten, und im erforderlichen Falle eine Zeichnung, auch nähere Beschreibung bekommen.

Bestimmung der Menge des Weingeistes aus Möhren.

Auch sind der Gesellschafft die Versuche des Engeländers Hornby, die Menge des Weingeistes von einer gegebenen Menge Möhren (Daucus Carotta) zu bestimmen, mitgetheilt worden; welche man, da

sie

sie für solche Gegenden hauptsächlich nützlich sind, wo der Anbau der Möhren betrieben wird, ebenfalls der Bekanntmachung werth findet. Man nahm im Jahre 1787 den 18 October eine Tun und 8 Stone, das ist hier nahe an 22 Centner Möhren, welche am Gemäß 42 Büshel, (Bushel) oder soviel als 13½ Dresdner Scheffel ausmachen. Als solche gewaschen worden, schnitt man Kopf und Wurzelzasern ab, welches das Gewicht um 11 Stone oder 3 Centner 59 Pfund und im Maaße um 7 Büshel, oder fast 2⅓ Dresdner Scheffel verminderte. Sie wurden nun geschnitten und ein Drittheil davon that man in ein kupfernes Gefäß mit 24 Gallonen Wasser, welches, wenn hier der englische Biergallon angenommen ist, (denn man hat auch einen Wein- und Korngallon, die aber beyde kleiner sind) an 115 Dresdner Kannen Wasser macht. Das Gefäß ward genau zugedeckt, man machte Feuer darunter und kochte das Ganze in drey Stunden zu einem weichen Breye. Mit den beyden andern Drittheilen verfuhr man gleichermaßen. Der Brey ward unter die Preße gebracht, und man erlangte von den 3 Suden ohne Mühe eine dem ungegohrnen Biere gleich süß schmeckende Brühe von 200 Gallon oder 960 Dresdner Kannen. Man goß nun alles in ein kupfernes Gefäß auf 1 engl. Pfund Hopfen, welches 30 Loth hiesigen Gewichts macht. In un-

gefähr $\frac{3}{4}$. Stunden fieng es an zu sieden: man ließ es gegen 5 Stunden kochen, und setzte es dann an einen kühlen Ort, bis sich die Wärme auf 66 Grade des Fahrenheitischen Thermometers gemindert hatte. Sodann ward die Flüßigkeit in einen Bottich gebracht, und man setzte 6 Quartier oder $7\frac{1}{5}$. Dresdner Kannen Hefen in der gewöhnlichen Art hinzu. Die Gährung dauerte 48 Stunden und die Hitze nahm in solcher gradweise ab; da bey andern gährenden Flüßigkeiten das Gegentheil statt findet. Bey 58 Graden Wärme fieng der Schaum zu fallen an, und man mischte 12 Gallonen oder $57\frac{2}{3}$. Dresdner Kannen gewärmte ungegohrne Brühe hinzu. Dieses brachte die Wärme wieder bis zu 66 Graden; die Flüßigkeit gieng von neuem in Gährung und stand 14 Stunden lang, so wie die Wärme von 66 zu 58 Graden herab gieng. Als der Schaum zu fallen begann, that man alles in 4 Fäßer, jedes von etwann 30 Gallonen oder $144\frac{1}{8}$. Dresdner Kannen; und in diesen dauerte die Gährung noch drey Tage. Während selbiger war die Luft im Brauhause 46 und 44 Grade: die Flüßigkeit schien stündlich Wärme zu verliehren, statt daß sie vermehrt werden sollte, daher unterhielt man an dem Orte während der Gährung ein Feuer. Drey Tage blieb die Flüßigkeit in den Gefäßen: dann ward sie in die Destilirblase gethan,

und

und es wurden 50 Gallonen oder 240⅕ Dresdner Kannen davon abgezogen, welche des folgenden Tags ohne Zusatz einer Substanz rectificirt wurden, da man dann 12 Gallonen, oder 57⅔ Dresdner Kannen Weingeist von ansehnlicher Stärke erhielt. Der Ueberrest wog 48 Stone oder 15 Centner 48⅓ Pfund; welche man mit den Abschnittlingen den Schweinen, statt Kornschrots zur Fütterung gab, so wie die noch von der Destillation übrig gebliebene Flüßigkeit von etwan 114 Gallonen oder 547⅔ Dresdner Kannen dazu auch bestimmt ward. Hiernach giebt 1 Acre Möhren (das ist 1 Acker, welcher 51840 Englische □Fuß, oder aber genau 259$\frac{624}{1000}$ Sächsische □Ruthen beträgt) einen viel ergiebigern Ertrag, als eben so viel Gerstenland, welches da, wo Schweinszucht ist, nicht geringe Betrachtung verdient. Und da durch dieses Destillations-Material viel Gerste und Waizen erspart werden kann, so verdient es Versuche: zumal, da nach der zeitherigen Erfahrung ein Acre (Acker) gegen 20 Tun (Tonnen) Möhren bringt, und diese 24 Gallonen oder 1168 Dresdner Kannen guten Weingeist liefern. Und so beträgt dieses weit mehr, als 5 Quarter (das macht 19 Dresdner Scheffel und 1$\frac{25}{33}$ Metze) Gerstenärnte, die von 1 Acre erhalten werden kann. Rechnet man die Bebauung eines englischen Acre

Möhren

Möhren mit Innbegriff des Ackerpachts, des Pflügens, des Gätens und aller Unkosten auf 10 Pfund Sterling, oder fast 60 Thlr; und die Gährungs- so wie die Destillationskosten auf andere 15 Pfund, oder fast 90½ Thlr; verkauft man aber die Gallon, oder 4⅘ Dresdner Kannen Weingeist, ohne Abgabe für 3½ Schilling, das ist 1 Thlr. 1 Gr. 1 Pf; so beträgt der Gewinn des Landmanns und Destillateurs zusammen 17 Pfund Sterling, oder fast 10 Thlr auf 1 Acre. Außerdem geben die Abgänglinge bey großen Destilliranstallten annoch beträchtlichen Vortheil.

Anmerkungen eines Mitgliedes zu dieser Abhandlung.

Ich finde so wenig in meinen über Maas und Gewicht gemachten Sammlungen, als im Hausvater des Hrn von Münchenhausens, wie viel man in England Stone oder Stein auf den Tun oder die Tonne rechnet. Wahrscheinlich ist es jedoch, daß 3 auf den Centner Kramergewicht, mithin, da die Tonne 20 dergleichen Centner hält, 60 auf 1 Tun kommen, und demnach das Gewichte der zum Versuche genommenen Möhren von 1 Tun und 8 Ston, 32⅔ englische Centner betragen.

Der

Der engl. Centner hat 112 Pfund Kramergewicht, von 16 Unzen zu 480 Gran: die Verhältniß eines solchen Pfunds, zum Dresdner ist wie 9438 zu 9691; so, daß der englische Centner $106\frac{146}{1000}$ Dresdner Pfund, und ein englisches Pfund 30 Loth $1\frac{309}{1000}$. Quentchen beträgt.

Im Apothekergewicht hat das Pfund nur 12 Unzen, wie bey uns das Apothekergewicht. Es verhält sich zum Dresdner-Pfund wie 7766 zu 9691; und zum Kramergewicht-Pfund wie 7766 zu 9438, und wiegt nach Dresdner Gewicht 25 Loth $2\frac{574}{1000}$. Quentchen.

Demnach betragen 1 Tun 8 Stone $2405\frac{976}{1000}$. Dresdner Pfund oder 21 Centner $95\frac{976}{1000}$ Pfund, oder nah an 22 Centner.

Der Abgang nach dem Waschen ꝛc. betrug 11 Stone, oder $389\frac{202}{1000}$. Dresdner Pfund; d. i. 3 Centner $59\frac{202}{1000}$. Pfund, das ist von der ersten Menge sehr nahe $\frac{1}{6}$. indem an dem wirklichen 6tel nicht mehr als 11 Pfund fehlen.

Ein Korn-Büshel ist nach Parlamentsverordnung $2150\frac{42}{100}$ engl. oder $1696\frac{2}{3}$. franz. Cubiczolle, demnach sind 42 Büshel 71260 dergleichen Cubiczolle.

Ein Dresdner Scheffel aber beträgt 5287 franz. Cubiczoll, und demnach machen 42 Büshel $13\frac{2}{3}\frac{5}{2}\frac{2}{8}\frac{9}{7}$. oder nahe $13\frac{1}{2}$ Scheffel Dresdner Maaß, und folglich

lich 7 Büschel Abgang $2\frac{1}{4}$. Scheffel genau $\frac{1}{6}$. der anfänglichen Menge, wie solches vorher mittelst des Gewichts bestimmt worden und den Satz, daß 1 Stone $\frac{1}{3}$. Centner sey, bestätiget.

6 Quartier oder wahrscheinlicher 6 Quart sind im Biermaase $1\frac{1}{2}$ Gallon oder ohngefähr $7\frac{1}{5}$. Dresdner Kanne; denn hierinn hat der Gallon 2 Pottle, und 1 Pottle 2 Quart von $70\frac{1}{2}$ englischen Cubiczollen.

Im Weinmaaße hingegen hat 1 Gallon 8 Pint oder Quartier zu $48\frac{3}{8}$ Londner oder 45 Pariser Cubiczollen, mithin ein dergleichen Quartier nur $\frac{45}{48\frac{3}{8}}$ oder $\frac{90}{97}$. Dresdner Kanne.

Ein englischer Acre oder Morgen Landes hält 160 Quadrat-Ruthen oder 10 Quadrat-Ketten, eine Meßkette aber 4 Ruthen, jede zu 6 Jard oder 18 englische Fuß.

Demnach beträgt die Quadrat Ruthe 36 Quadrat-Jard und 160 Quadrat-Ruthen, oder ein Acre 5760 englische Quadrat-Jard.

Eine Juchart oder Morgen Landes ist insgemein 720 Fuß lang und 72 Fuß breit, demnach deßen Fläche 51840 Quadrat Fuß: so wie der Herr von Münchhausen die Größe eines Acre oder Morgen Lands für Cornwallis, imgleichen Kalm für einen englischen Acre überhaupt angiebt.

Es

Es ist nun der englische Fuß 11 Zoll 3 Linien 1154 Scrupel des französischen Fußes, der Decimal-Fuß der alten sächsischen Landmeßerruthe von 7 Ellen 14 Zoll aber 15 Zoll 10 Linien 9 Scrupel eben dieses Fußes, folglich ihre Verhältniß wie 135, 1154 zu 190,9 und die Verhältnißе ihrer Quadrate wie 1, zu 1,9962 oder sehr nahe wie 1 zu 2. Demnach machen 51840 englische Quadrat-Fuß gegen $259\frac{4}{10}$. oder genau $259\frac{594}{1000}$ sächsische Quadrat-Ruthen, und es verhält sich der englische Acre zum sächsischen Acker von 300 Quadrat Ruthen wie $259\frac{2}{3}$. zu 300; das ist nahe wie 13 zu 15.

Wenn demnach auf einem englischen Acre 20 Tun Möhren erzeugt werden, so würden auf einem Acker von 300 Quadrat Ruthen gegen 23 Tun Möhren erbauet, und daraus, wenn 1 Tun 8 Stone $57\frac{2}{3}$. Kannen Möhrengeist geben, daraus 1168 Kannen erhalten werden.

In der Abhandlung werden auf 20 Tun 240 Gallon, oder auf 1 Tun 12 Gallon gerechnet, welches wirklich auf den Ueberrest von 57 Stone, der nach 11 Stone Abgang an Kopf und Wurzelfasern übrig bleibt, zutrifft.

In diesem Verhältnisse würden also aus den Möhren von einem Acker zu 300 Quadrat-Ruthen

oder

oder aus 23 Tun 276 Gallon, das ist 1325$\frac{4}{5}$. Dresdner Kannen Weingeist erhalten werden.

Ob in unserm Clima und Boden auf den Acker von 300 Quadrat-Ruthen wirklich so viel Möhren, als in England erbauet werden, wird am beßten aus Vergleichung des gewöhnlichen Möhrenertrags mit nachfolgendem beurtheilt werden können: die zum Versuche gebrauchten Möhren betrugen 42 Büshel, der Abgang 7 Büshel, also der Ueberrest 35 Büshel gewaschene und von Kopf und Wurzelzasern gereinigte Möhren; diese werden einer Tun gleich geschätzt, dem zufolge 23 Tun 805 Büshel, oder gegen 258$\frac{3}{4}$. Scheffel an reinem Möhrenertrag, auf einen Scheffel Acker ausmachen.

Nach dem Herrn von Münchhausen ist eine Chain oder Kette 66 Fuß oder 22 Jard lang: dieses würde, (10 Quadrat-Ketten auf den Acre gerechnet,) für eins Acres-Fläche 43560 Quadrat-Fuß oder 4840 Quadrat-Jard, mithin die Verhältniße des englischen Acres zum sächsischen von 300 Quadrat-Ruthen wie 212$\frac{5}{10}$ zu 300 oder wie 266 zu 375 ergeben und den Ertrag an Möhren bis zu 28 Tun oder 315 Scheffel, den darauszuziehenden Weingeist aber bis auf 1614 Dresdner Kannen erhöhen.

Da der Werth des engl. Pfund Sterlings und mithin auch des Schillings steigend und fallend ist, so

kann

kann deßfalls nichts genauer, als in der Abhandlung bereits geschehen ist, bestimmt werden.

Bücher = und Modellen = Geschenke.

Seit der vergangenen Ostermesse, sind bey der Gesellschafft folgende Schrifften und Modelle als Geschenke von den Herrn Verfaßern namentlich eingelanget.

1.

D. Schäfer's sämmtliche Papier-Versuche, 1 — 6. Band. Regensburg 1772, in 4. vom Herrn Verf. selbst.

2.

D. Böhmer's litterarisches Handbuch der Naturgeschichte, Oekonomie ꝛc. 3. Theils 1. und 2. Band. Wittenberg 1787, in 8. vom Hrn Verf.

3.

Johann Mathäus Anschütz, über die Gebirgs- und Steinarten des Churſächsischen Hennebergs. Leipzig 1788, in 8. vom Hrn Verf.

4.

Mund's Landwirthschafftliches Magazin. Leipzig . und 2. Quartal 1788, in 8. vom Hrn Verf.

5.

Magistri Eschenbachii Scriptum gratulatorium argumenti mathematici. Vom Hrn Verf.

6.

Prof. Borowski, über Eigenschafften, Kultur, Nutzen und Gebrauch der Getreidearten, Futtergewächse ꝛc. Frankfurth an der Oder 1788, in 8. vom Hrn Verf.

7.

Preißaufgaben der Churfürstl. Landes-Oekonomie, Manufactur und Commerziendeputation, 1788, von der hohen C. D.

8.

Bergsekretär Köhler's Bergmännisches Journal 1. Bandes 1.—5. Stück. Freyberg 1788, in 8. vom Hrn Verf.

9.

Ueber die Taxation und Veranschlagung der Güter. Dresden 1788, in 4. von der Waltherischen Hofbuchhandlung.

10.

Landkammeraths Löwe ökonom. und Cameralwissenschafften 1. Band 1788, in 8. vom Hrn Verf.

11. Er-

11.

Erfahrungen aus der Feldwirthschafft von einer Gesellschafft forschender Oekonomen, 2 Bände, in 8. vom Verf. Hrn Rittmeister von Engel.

12.

Deßgleichen, Belehrungen, wie die Feld- und Landwirhschafften, sowohl in Städten als auf dem Lande, mit gewißem Nutzen zu verbeßern und einzurichten sind. Zum Beßten einer armen Officierswitwe: auch dieses vom Hrn Rittmeister von Engel in Seyda eingesandt.

13.

Memoires d'Agriculture d'Economie rurale et domestique, publies Par la Societé Royale d'Arigculture de Paris, 8 Bände: deßgleichen, Esai sur L'histoire naturelle de fraisiers par M. Duchesne: und Avis aux Cultivateurs, dont les Recoltes ont été ravagés par la Grele du 15 Juillet 1788, durch Hrn Brußonet erhalten.

14.

Gebrauch des Trokars beym Aufschwellen des Rindviehes vom Ueberfreßen, nebst praktischen Bemerkungen über die Kleefütterung, von einem 70jährigen Oekonomen Christian Weise'n, Tabacksplanteur zu Reimsdorf in Zwickau 1788: vom Hrn Verf.

15.

Vollständige Einrichtung der neuen Hamburgischen Armenanstallt, zum Beßten dieser Anstallt herausgegeben vom Hamburgischen Armen-Collegium, 1. Band. Hamburg bey Benjamin Gottlob Hofmann, 1788: vom Herrn Agenten Johann Math. Klefeker, (Mathias Sohn genannt) eingesendet.

16.

Hieron. Christ. Wilhelm Eschenbach. artium Mag. Dissertatio, dedic. viro Clariss. Christ. Gottl. Haubold. vom Hrn Verf.

17.

Unterricht für Landleute, von den Mitteln, das Getreide gegen den Brand zu bewahren: in italienischer Sprache von der Königl. Sardinischen ökonomischen Gesellschafft, durch den Churfürstl. Sächßl. Charge d'Affaires am Turiner Hofe, Hrn Legationsrath Haße eingesandt.

18.

Ein Modell von verbeßerten Ziegeln, vom Hrn Amtsverwalter Gottfried Hund, zu Zelle bey Roßen, nebst einer Beschreibung und Zeichnung, die beyde in den künftigen Anzeigen folgen werden.

Etwas

Etwas von der Strich-Fischerey.

(Aus der Oberlausitz ohne Namen zum Einrücken eingesandt, um das Urtheil des Publikums zu erfahren; dann will sich der Hr. Verf. nennen. Daß er ein erfahrner Teichwirth sey, sieht man aus allem. Meine Gedanken werde ich in Anmerkungen zufügen, und sehe denen der Kenner zum künftigen Bekanntmachen entgegen. d. H.)

Wie ein Streichteich seyn soll, ist zu sehr bekannt, als daß es nöthig wäre, hierüber weitläuftig zu werden; doch etwas find' ich dabey zu erinnern. Bekanntlich ist Wind der Karpfenbrut ungemein schädlich; wäre es daher nicht gut, wenn von der Abend- Mitternacht- und Morgen-Seite Anpflanzungen von Birken, Erlen, oder anderm dem Boden angemeßenem Holze angelegt würden, damit der Teich von Winden, welche mehrentheils aus benannten Himmelsgegenden am heftigsten wehen, geschützt wäre?*)

Daß eine Streichkarpfe 4 Jahre alt, gut und schön gewachsen seyn muß, ist ebenfalls bekannt.**)

*) Wenn solche niedrig, gleichsam wie eine Hecke gehalten werden, so ist dieser Schutz gut, nur muß Südost und Südwest frey seyn, damit die Sonne ihre Wirkung leisten könne. Riem.

**) Fünfjährig ist noch besser, weil 4jährige Karpfen immer noch unter die Zahl der zum mästen tüchtiger und sogenannten Geltekarpfen, vielmehr aber unfruchtbaren Karpfen gehören. Mehr hiervon s. m. in der physik. ökon. Zeitung 1785 S. 6 f. und S. 300 f. Wenigstens muß der Rögner 5jährig seyn. Riem.

Viele Wirthe setzen ihre Streichkarpfen an gewißen Tagen aus, und noch mehrere richten sich mit dem Aussatze nach dem Mondwechsel; ich bin für keines von beyden, sondern setze die Karpfen nicht eher aus, bevor das Waßer im Teiche nicht die erforderliche Wärme hat, und die Tage schön sind. Vorher suche ich die Streichkarpfen den Winter und die übrige Zeit abgesondert zu halten, das heißt die Milcher, oder männlichen Geschlechts separat, und die Rogner oder weiblichen Geschlechts deßg'eichen: dazu sind kleine Teiche oder andere Behältniße beßer als Hälter. In letztern haben die Karpfen wenige Nahrung, können sich daher zum streichen nicht genugsam habilitiren: wenn solche nun den Winter über Mangel an Nahrung gelitten haben, so brauchen sie die beßte Zeit, in der sie streichen sollen, zur Erholung; ihr Streichen entsteht alsdann zu spät, oder wohl gar nicht. Man sollte nicht glauben, wie vielen Einfluß dieß Verfahren auf das Streichen der Karpfen hat! Es läßt sich leicht denken, wie groß der Vermehrungstrieb von beyden Theilen ist, wenn solche in einen Teich, deßen Waßer von der Sonne bereits erwärmt ist, ausgesetzt werden; Lage, Witterung, Wärme des Waßers und die unverhoffte Zusammenkunft beyder Geschlechter, wirken hier in kurzer Zeit so, daß das Streichen baldigst erfolgt.

Die

Die jungen Karpfen sind activer, als die alten, folglich zum Streichen brauchbarer; ich laße keine Streichkarpfen länger als 3 höchstens 4 Jahr leichen; vorher ist solche 4 Jahr, mithin in Summa 7 bis 8 Jahre alt; dadurch wird jener Endzweck erreicht und ihr Fleisch ist noch nicht zäh und unschmackhafft geworden. Alte Streichkarpfen sammlen sehr schwer Rogen und Milch, dahingegen junge bey mäßiger Winternahrung viel sammlen, folglich fruchtbarer sind. Ich habe bemerkt, daß die Rögner-Karpfe voran- und der Milcher hintennach gegangen ist, beyde hatte ich zum Unterschiede gezeichnet; der alte Milcher ließ die Rögner-Karpfe, wenn solche nach der Tiefe gieng, ganz ruhig dahin gehen, hingegen der junge Milcher wußte sich so gut zu nehmen, daß er der Karpfe den Eingang in die Tiefe verhinderte und sie beständig aufs Flache trieb; ein Beweiß, daß die jungen Milcher den alten vorzuziehen sind. *)

Hartes Quellwaßer ist zu Bewäßerung der Streichteiche nicht das beßte, sondern Fließ- oder Regenwaßer, besonders was von Feldern und Wie-

*) Ganz richtig, daher setzt man gern einen jungen Milcher zu den Alten über die bestimmte Anzahl, die man Hetzer nennet, indem sie immer Treiben und gleichsam Hetzen, und das Streichen dadurch befördern. M. s. meine praktische Encyclopädie 3. Band, 1789. Riem.

sen abläuft; dieses wird nicht alleln eher und leichter erwärmt, sondern führt auch mehr Nahrungstheile bey sich, welche der Karpfenbrut sogleich zu statten kommen: öfters schadet das kalte Quellwaßer sehr, ich laße daher das Waßer, ehe ichs in die Streichteiche nehme, in einen besondern Teich laufen, worinn selbiges eine Zeit über bleibt, und stehend von der Sonne erwärmt werden kann. *)

Der starke Aussatz an Streichkarpfen scheint mir nicht vortheilhafft zu seyn; ich pflege in einen Teich, deßen Waßerfläche ohngefähr 1 Dresdner Scheffel Aussaat in sich enthält, nicht mehr als 3 Stück Karpfen, 2 Rögner und 1 Milcher zu setzen; mehrere glaub' ich, ist schädlich: denn wenn die Witterung gut ist, so streichen 2 Rögner mit 1 Milcher, so viel als Boden und Waßerfläche ernähren kann; sind mehrere und sie streichen, so entsteht eine so große Menge Brut, die hernach aus Mangel an Nahrung umkommen muß; sicherer ist es, wenn in kleinen Teichen, deren Fläche nicht mehr als 3 oder 6 Stück Aussatz verstattet, 1 oder 2 junge Milcher zum Ueberfluße ausgesetzt werden. Denn öfters trifft sichs, daß

*) Wenn die Gelegenheiten dazu so vorhanden sind, kann dieß ungemein dienen. Riem.

daß der Milcher nicht fruchtbar genug ist; *) hingegen wenn nur ein Rogner streicht und die Witterung gut ist, so giebts so viel Strich, als der Teich ernähren kann. Wo es die Lage der Teiche verstattet, so ist es meines Erachtens gut, wenn, einige Tage nach der Aussetzung der Karpfen, frisches Waßer in Menge herein gelaßen wird, und zwar von Vormittags 11 Uhr bis Nachmittags 3 Uhr, und das allemal bey schönen warmen Tagen; nach diesen kann der Waßereinlauf wieder aufhören: dadurch wird das erwärmte Waßer abgefrischt und reitzt die Karpfen zum Streichen. Wenn die Witterung gut gewesen, die Streichkarpfen mit Vorsicht gewählt, auch das vorerwähnte gehörig beobachtet worden, so kann man gewiß glauben, daß die Karpfen längstens zu Ende des Maymonaths gestrichen haben; alsdann ist es gut, wenn nicht viel Waßer herein gelaßen wird, weil die Brut zu der Zeit besondere Wärme zum Aufleben braucht, welche doch durch vielen Eingang des frischen Waßers gemindert wird. Diese Abhaltung des Waßers ist nur so lange nöthig, bis

*) Wenn man nur einen Milcher setzt, kann es auch geschehen, daß dieser Einzige durch einen Zufall umkäme: da denn unbefruchteter Saamen erfolgen und die Teichnutzung für dieß Jahr ohne Nutzen seyn muß: daher ist ein junger Hetzer allzeit zum Ueberfluße zuzusetzen, für jeden Fall rathsam. Riem.

die Brut ihr völliges Leben erlangt hat; alsdann ist es gut, den Waßerlauf, soviel als möglich, zu befördern, besonders um Johanni herum, weil durch die um diese Zeit häufig fallenden Regen den Fischen viele Nahrungstheile zugeführet werden.

Wo es Lage und Sicherheit verstatten, ist es beßer, den Strich in den Teichen, worinn solcher gestrichen worden, über Winter zu laßen. Bey den mehresten Teichen fehlt dieß Gute, daher rath' ich mit der Ausfischung im Herbste so viel als möglich zu eilen, damit der Strich bey Zeiten in sein Winterquartier kommt, und sich solches gehörig bekannt machen kann; geschiehet dieß zu spät, so wird nicht allein bey der Ausfischung solchem durch die Kälte Schaden zugefügt, sondern es kann auch solcher sich nicht gehörig einwintern, zumal die rauhe Luft und Witterung ihm nicht gestatten, sein Quartier kennen zu lernen, auch öfters Wellen und Kälte des tiefen Waßers dieser zarten Thiere Tod auf der Stelle befördern, da sie nichts weniger als tiefes und kaltes Waßer, so doch den Winterteichen eigen ist, gewohnt sind. *) Hingegen bin ich für das zeitige Aus-

*) Zu spät ins Winterlager gebrachte Fische wandern überhaupt gern den Winter durch herum, und frieren viele oben unter der Eiskruft an: daher ist das zeitliche Einquatieren für jede Fischsorte gut. Riem.

Ausfischen und Aussetzen im Frühjahre gar nicht, indem, wenn solches geschiehet, der Strich in derselbigen Gefahr steht, verlohren zu gehen, weil Lufft und Waßer noch nicht warm genug ist; ich säume mit dem Fischen und Aussetzen im Frühjahre, und eile dagegen im Herbste: beydes hab' ich aus öfterer Erfahrung. Bekanntlich ist beym Strichaussatze nichts nachtheiliger als Wind, besonders in flachen Teichen, wo solcher, weil er keine Tiefe zum Schutz findet, so gleich von den Wellen erdrückt wird, und öfters ganz verlohren geht; der Wirth, den es betrifft, wundert sich nicht wenig, wenn er beym nachmaligen Fischen leere Teiche findet. *)

Ueber die Art, den Strich zu überwintern, ließe sich viel sagen; ich will hier kürzlich eine gemachte Erfahrung mittheilen: ich winterte in einen Teich meinen Strich, wo seit langen Jahren keiner gewintert worden, weil, wie es hieß, die Fische nicht dauerten; gute Lage, hinlängliche Tiefe und genugsamer Waßerzufluß war da; ich trug daher kein Bedenken

*) Strich setze ich am spätsten aus, die stärkern Fische aber früher, weil solche, wenn sie in Ueberwinterungsteichen ohnehin dick sitzen, bey der ersten feinen Witterung unruhig werden, u. daher in ihre Streckteiche zu bringen nöthig sind, so bald es die Witterung leidet. Nur muß kein Eis mehr frieren. Darnach, und nicht sowohl nach der Zeit, ist sich zu richten. Riem.

denken, sondern winterte meinen Strich. Teichwärter und Vögte widerriethen es mir; ich thats doch, weil alles gut zu seyn schien; der Teich wurde den Winter und die übrige Zeit gehörig abgewartet, im Frühjahre gefischt, und ich fand beträchtlichen Verlust; Teichwärter und Vögte frohlockten in der Stille nicht wenig. Ein jeder wird es glauben, wie sehr mir das im Kopfe herum gieng; ich suchte die Ursache bald in diesem, bald in jenem, fand aber keine Fehler; nach einigen Tagen, als ich wieder zu dem Teiche kam, sah ich den Fehler schon von weitem. Um mich deutlich zu erklären, will ich die Lage des Teichs ein wenig schildern: die Länge geht vom Abend gegen Morgen, und macht etwas über 200 Ellen aus, die Breite 70 Ellen; der Einfluß des Waßers war von der Mittags-Seite, aber fast in dem Winkel, den diese mit der Morgen-Seite macht, und der Ablauf weniger Schritte auf der Seite gegen Morgen; das frische Waßer lief heraus, wie es herein gekommen war, weil es sich nie in die Fläche des Teiches extendiren konnte; daß Teichwaßer mußte nothwendig faul, und den Fischen ungesund werden. Hier war es nunmehr deutlich einzusehen, warum die Fische nicht dauerten. Ich ließ den Fehler, so viel als es die Lage verstattete, abändern, behielt den Ort des Einlaufs bey, setzte aber den Ablauf-

ständer

ständer auf die Seite gegen Mitternacht; den alten mußte ich nothwendig wegen des Teiches gänzlichem Ablaufe beybehalten, ließ aber solchen mit Rasen fest versetzen, daß kein Waßer herauslaufen konnte. Den folgenden Winter brauchte ich ihn wieder, um den Strich darinn zu überwintern und zwar mit gutem Erfolge; das frische Waßer konnte sich gehörig ausdehnen, hob das unreine und faule in die Höhe und trieb es durch den Ständer gegen Mitternacht ab. Ich habe in der Folge diesen Teich mit vielem Nutzen gebraucht. Diesen Fehler fand ich hernach an mehrerern Teichen, und ich hab ihn abgeändert, so gut als es gieng. Auf verschiedenen Reisen habe ich diesen Fehler bey vielen Teichen angetroffen; vermuthlich ist er die Ursache des häufigen Strichverlusts. Wenn das Eis im Frühjahre von den Teichen abgeht, so wird man besonders bey stillem Wetter eine fette Haut über der Waßerfläche sehen, deren Existenz gewiß nichts anders, als Fäulniß ist. Wie nöthig der Durchfluß des frischen Waßers ist, läßt sich aus Vorerwähntem sehr deutlich schließen.*)

Das

*) So ists ganz recht: und da die Teichwärter nur nach Gewohnheit ohne Kopf handeln, so muß man selbst die Ursachen aufsuchen, warum dieß und jenes mißlingt, niemals aber beym ersten mißlungenen Versuche verzagen, das Uebel entdecken, und ihm abhelfen: wie dieser kluge Landwirth es that. Riem.

Das Ackern oder Pflügen der Teiche ist sehr nützlich und anzurathen, und sollte es auch mit Verlust eines Jahr-Ertrags verbunden seyn; denn dadurch erhält der Fisch neuen Boden und die Menge schilfartiges Gras wird in seinem Wachsthume gehindert. Wo es die Lage des Teiches nur einigermaßen verstattet, so rathe ich an, die Beete schmal und gegen Mittag anzulegen; die Streichkarpfen können nicht allein zwischen den schmalen Beeten ungehindert hin- und hergehen, sondern ihre Brut, welche auf den Boden fällt, hat von der Höhe beyder Beete einigen Schutz gegen den Wind, welcher in einem flachen Teiche durch die heftige Bewegung des Waßers den Sand oder Boden wellenartig aufhäufet, wodurch die Brut vergraben wird, folglich verlohren geht.

Hülfsmittel bey Abstürzung des Genickes.

Das Unglück, welches neuerlich die Frau Oberamtmannin Websky zu Wartenberg in Schlesien betroffen hat, die auf einer Spazierfarth umgeworfen wurde, und sich das Genick abstürzte, bringt mich zu dem Entschluße, eine unstreitig fremde Geschichte sowohl, als meine eigene fürs Publikum, auch in Ihrer

*) Richtige Lehren eines erfahrnen Teichwirthes: mehreres bey nächster Privatkorrespondenz. Riem.

Ihrer Quartalschrifft bekannt zu machen, in der Absicht, um zu zeigen, daß in dergleichen Fällen noch nicht alle menschliche Hülfe fruchtlos ist, wenn sie nur gleich auf der Stelle gehörig angewendet wird. Ich hoffe, die Hochfreyherrl. Familie von Foglar und deren hohe Verwandte werden es mir verzeihen, wenn ich einen dieses Geschlechts nenne, der zu Chudow in Oberschlesien possessionirt gewesen, nun aber schon todt ist. Er stürzte auf der Jagd vom Pferde und brach den Hals; sein Diener, dem es beyfiel, daß er einst einem Windspiele, das im Fangen überfuhr und sich den Kopf verdrehete, glücklich den Kopf wieder eingerenckt hatte, versuchte das selbige an seinem unglücklichen Herrn; und dieser kam wieder ins Leben. Meine eigne Erfahrung hierinnen ist folgende doppelte. Ich selbst stürzte in meiner Jugend bey einem kindischen sogenannten Radmachen über eine Wagendeichsel, mir zwar den Hals nicht völlig ab, aber doch war er verrenkt, und ich wäre, da mir fast alles Bewußtseyn mangelte, gewiß todt liegen geblieben, wenn mich eine eben vorübergehende Person nicht sogleich mit beyden Händen am Kopfe angefaßt und so einigemal mit dem ganzen Körper von der Erde in die Höhe gehoben hätte, da dann die verschobenen Halsgelenke des Rückrads wieder einschnappten und ich selbst sogleich meines Weges

gehen

gehen konnte. Der Eindruck, den diese Rettung auf mich machte, war so tief, daß ich vor ein paar Jahren bey einem ähnlichen Falle, ohngeachtet des großen Schreckens, der mich fast ganz außer Faßung brachte, mich doch an jenes, an mir selbst wirksam gewesenen Mittels erinnerte. Eines meiner Kinder fiel vom Stuhle, und unglücklicherweise mit dem Kopfe an einen dichtanstehenden Schranken, so, daß es sich das Genicke abstieß; sein Kopf fiel herüber und hinüber, je nachdem die Bewegung des Körpers beym Aufheben von diesem Falle geschahe: ich faßte es mit beyden Händen am Kopfe an, ließ den übrigen Körper frey gegen die Erde hängen, und es nachmals ganz behutsam auf die Füße stehen. Nun erst fing mein Kind an, den ersten Schrey zu thun, der Kopf stand wieder fest in seinen Halsgelenken, und Gott Lob! es lebet; auch ist nach der Zeit nichts an ihm zu bemerken gewesen, was als Folge von diesem unglücklichen Falle angesen werden könnte. (S. Schlesisch. Prov. Bl.)

Ein Schreiben an den Herausgeber, ökonomische Reisen betreffend.

Dieser Tage kam ich bey der schönen Schlittenbahne zum Besuche eines meiner beßten Freunde, und so in die Gesellschafft einiger andern guten Freunde, allwo vieles von ökonomischen Sachen gesprochen wurde.

wurde. Unter andern legte uns unser beßter Herr Wirth das 56. Stück des Leipziger Intelligenz-Blattes vom 31. December 1788 zur Durchlesung vor, welches folgenden Inhalt hatte: „Wer ökonomisch zu reisen Lust hat, besuche die Wirthschafft des Herrn D. Anton's, deßgleichen des Herrn D. Baumeister's zu Görlitz, des Hrn Link'en zu Moys, des Herrn Scabini's Emmerich's zu Hermsdorf, und des Herrn Müller's zu Leschwitz, alles nahe an Görlitz." Es geschahe nun die Frage an uns: ob wir nicht diese darinnen angezeigte ökonomische Reise mit antreten wollten? Weil uns aber diese als Nachbarn schon bekannt waren, so wurde dieser Vorschlag ausgesetzt, und man fand es für billig, denjenigen, die nun aus der Ferne diese Wirthschafften zu besehen hieher reisen werden, mehrere gute Wirthe in hiesiger Gegend anzuzeigen, damit sie in einer Reise alles dieses um so mehr beaugenscheinigen können, da doch nicht alles von einer Wirthschafft für alle andre lokal anwendbar ist, und jeder daher bald von dieser, bald von jener, je was für seine Gegend anwendbar seyn wird, nutzen könne. Es wird auf diese Art Fremde, oder gar Auswärtige, welche um etwas zu profitiren eine so weite Tour unternehmen, zugleich belustigen, wenn sie sich nicht in einem so kurzen Districte auf-

Rostock

halten sollen, sondern auf einer Reise zugleich noch mehrere Wirthschafften besehen und so gleichsam von Guten die Wahl haben können. Zum voraus muß ich jedoch anmerken, daß der Herr Verfaßer dieses Aufsatzes den darinnen ausgezeichneten Herren Landwirthen durch seine namentliche Bekanntmachung nicht allein eine Schamröthe herausgejagt, sondern denselben auch viele Beneidung dieses zwar verdienten Ruhmes erregt habe: dieses ist nicht zu läugnen, und auch derer Feinde müßen einer gerechten Sache Beyfall geben, nach welcher diese angeführten Landwirthschafften vor vielen hiesiger Gegend sich glänzend auszeichnen. Aber ich schmeichle mir auch, mit dieser Herren Genehmigung und ohne sie zubeleidigen, noch mehrere blühende Landwirthschafften hiesiger Gegend den Ihrigen wenigstens gleich zu setzen, bey welchen selbige mir gewiß alle einstimmig zurufen werden: Sie haben recht, daß Sie diese Marschruthe mehr ausdehnen und verlängern. Ja sie rufen mir wohl gar, wenn ich jetzt meine Marschruthe werde kennbar machen, lispelnd in die Ohren zu: bey vielen von denen müßen wir noch in die Schule gehen. Es wäre unserer berühmten großen Gegend wirklich wenig Ehre, wenn wir bey der schon viele Jahre her allhier in Gang gekommenen ökonomischen Gährung nur so eine kleine Anzahl

guter

guteer Landwirthe unter uns anführen könnten: ich wage es demnach ungeschäuet, noch mehrere vorzügliche Landwirthschafften unseres Creises aufzuweisen, ohne Ruhm, Spott, Verhöhnung und Nachtheil zu schäuen. Ich weiß, Sie und Kenner wahrer ökonomischer Patrioten, nehmen mich bey einer unvermeidlichen Verantwortung in ihren Schutz. Zum voraus sag' ich noch einmal: ich setze dem verdienten Ruhme derer in dem Leipziger Intelligenz-Blatte aufgeführten Landwirthschafften nicht das Allergeringste zu dem Nachtheile ihrer gesegneten Wirthschafften entgegen; sondern ich will nur den Folgenden, ihren verdienten Ruhm auch öffentlich nennbar machen, und ich bin gänzlich Deren allerseitigem Beyfalle gesichert.

Oekonomischen Freunden will ich unmaßgeblich rathen, daß sie folgends reisen mögen: von Hermsdorf nach Schönberg zu dem Herrn Stiftsverweser Baron von Rechenberg. Durchsehen Sie desselben Bauwesen in Schönberg als auch besonders im Stifte, und dessen innerliche Wirthschaffts-Verfaßung. Hier ist meine Feder zu schwach, solche ganz zu rühmen: genug, Sie werden viel zu lernen bekommen und solche in Augenschein zu nehmen, für werth achten. — Nähern Sie sich rückwärts der Neisse zu, besuchen die Frau Rittmeisterin von Sei-

del in Ihrer Wirthschafft, eine längst berühmte Wirthin. Würde derselben Disposition nicht so oft vereitelt und vernichtet, so wäre diese in hiesiger Gegend eine der berühmtesten Wirthinnen. — Gelangen reisende ökonomische Freunde über die Reise nach Mitteldeutschossig zu unserer Frau Winklerin, auch da werden sie von langen Zeiten her ein Muster einer Kern-Landwirthin in der Benutzung des Rindviehes kennen lernen, welcher Alle diesen Nutzen nicht streitig machen werden. *) — Eine kleine Tour von da nach Neundorf, oberhalb der Landskrone, wohnt Hr. Adam, bey diesem finden Sie in künstlicher Baukunst und in der Viehzucht ein großes nachzuahmendes Beyspiel, von dem Sie also ohne Nutzen nicht abreisen werden. — Nun wünschte ich besonders, daß ökonomische reisende Freunde mir noch an einen in der Viehzucht und in der Landwirthschafft überhaupt vorzüglich ausgezeichneten Ort nachfolgten: kommen Sie nach Bratlau in des

*) Daß Frau Winklerin eine vortreffliche Wirthin sey, habe ich selbst einmal bey einer guten Aufnahme mich überzeuget: und die Zunahme des Vermögens, so wie der gute innere Zustand der Wirthschafft überzeugte mich auch, daß Hr. Winkler kein Schlendrianswirth seyn müße? Nur muß ein ökonomischer Reisender die Toleranz nicht vergessen, und sich allezeit den Unterschied merken, daß einer so, der andere anderst vorwärts komme. D. H.

des Hrn Ober-Amtsverwesers von Schönberg's Landvieh- und Stallfütterungswirthschafft; hier sollen Sie ein recht nachzuahmendes Muster von der Viehzucht und deren Stallfütterung finden. Besehen Sie erst zur Sommerszeit die herrliche Viehschwemme und den vorzüglich angelegten schönen Grasgarten für das Vieh. Wenn das Rindvieh Nachmittags aus dem Stalle gelaßen wird, geht es gleich auf die Schwemme zur Abkühlung, von da in den fruchtbaren ganz schattigten angelegten Grasgarten, wo den ganzen Nachmittag kein bischen Sonne hinkommen kann. Allda finden sie Rauffen im Garten aufgemacht, wo das Vieh angebunden wird. Zu dieser Fütterung kann auf Wagen der Klee angefahren werden. Ueberall sind Ableitungen zu sehen, wo alle Geilheit in dem ganzen Garten herum geleitet werden kann; und des Abends bringt man das Vieh wieder in sein abgekühltes Schlafgemach. Da werden ökonomisch reisende Freunde alsdann ausrufen und sagen: alle vorher berühmte ökonomische Wirthschafften finden hier, sowohl von schöner, als auch von nutzbarer Einrichtung sehr vieles noch zu lernen.

So weit gehet meine verlängerte Marschruthe. Glauben Sie aber nicht, daß in hiesiger Gegend unsere guten Landwirthschafften sich endigen! O nein! wie viele spicken sich in aller Stille, ohne sich groß

und laut berühmt zu machen, ihre Beutel und Schatoulle mit ansehnlichen Butter- und Raam- auch Milchgroschen. Wie viele sind deren noch, denen Vermögen und Gelegenheit mangelt; die erst anfangen im Kleinen zu bauen; und bey den mehresten glaube ich, welche das wenigste Geschrey von ihrer Wirthschafft machen, daß deren wirklicher Ertrag von der Viehzucht nach Proportion wahrlich sich höher und ansehnlicher belaufen möge, als da, wo vielleicht bey manchen ihre Ausgabe die Einnahme sehr hoch überschreitet. Jedoch mit der Zeit werden diese auch kürzere Schritte ziehen: wenn jene dagegen immer vorwärts rücken! ja ich kann zuletzt noch mit Wahrheit hinzufügen, daß hiesiger Gegend hin und wieder der Bauernstand dergleichen Wirthschafften schon vorzeigen könne.

Oekonomische Reisende werden überall noch Gelegenheit zu Verbeßerung anmerken: es ist aber vielen Nachahmung anzuwünschen, hauptsächlich denen, die noch schlafen, um durch diese Exempel aufgewecket zu werden. Hoffentlich wird mir dieses öffentliche Schreiben doch keine Feinde erwecken; denn ich hoffe eher auf desto mehrere Vertheidiger: zumal als ich ihnen noch viele schöne Wirthschafften nahe und fern nennen könnte, wenn ich nicht wüßte, daß solche nicht genennt werden wollten. Waren Sie

z. E.

z. E. nicht selbst in Reibersdorf, Diehsa, Jenkendorf, die immer noch Nachbarn von uns sind, und von denen Sie mir viel rühmliches erzählten? Sagten Sie mir nicht auch ungemein viel schönes von Mückenberg, Ehrenberg und Wolkenburg; welches letzte nicht weit von denen Gegenden ist, wo man vieles von andern schrieb, und dieß nicht nannte: ohngeachtet am letzten Orte doch ein ganzer Stall voll reinem Schweizervieh gegen 30 Stücken sind, worunter 17 Schweizerkühe über 20 Thaler vom Stück einbringen? und fügten Sie unter Anderm nicht hinzu, daß auf den andern Vorwerken verädeltes Rindvieh und theils verädelte, theils ganz spanische Schaafe im beßten Zustande seyen; und Kleefeimen mit Vorräthen zu Winterfutter prangen, u. s. m. In allen Gegenden sind allso mehrere gute Wirthe, als man öffentlich sagt? *) Leben Sie wohl, treten Sie eine ökonomische Reise selbsten an; so besuchen Sie auch meine kleine Land- und Viehwirthschafften. Dero

*) Sie haben ganz recht, mein Freund, diese Wirthschafften verdienen um so mehr angemerkt zu werden, wenn von andern gesprochen wird: und so wirds wohl in mehreren Gegenden auch seyn, daß man schöne Wirthschafften findet, wenn gleich sie nicht, und nur andre nachbarliche genannt werden. Aber eben dieses Nennen veranlaßt, daß diese erlauben, auch von ihnen reden zu dürfen. Vielleicht daß ich von einem und andern einmal umständlicher handeln werde. d. H.

mir schätzbare Freundschafft verspricht mir zuversichtlich, Sie werden mir die rechte Quelle anzeigen, wo, und wie man es am rechten Flecke suche, solche fliesend zu machen; und wie ich auch in die erste Classe großer Landwirthe gelangen könne. Niederdeutschoßig im Jänner 1789.

Johann Gottlieb Förster.

Schweizerkäse zu machen, von Kuh- und Ziegenmilch. *)

Ich habe im 2. Quartal S. 146 f. die Bereitung der Holländischen-Käse **) angezeigt, und die Schweizerkäse nachzubringen versprochen; hier geschehe es, wie ich solche in Schlesien versuchet habe, und sie in dem unten gedachten Bande ökonomischen Nachrichten beschrieben worden.

In der Schweiz werden 4erley Käse gemacht; 1.) ganz fette; 2.) halbfette; 3.) ein Drittheil fette; 4.) ganz magere.

Da

*) Wie solche in der Schweiz und in Schlesien gemacht werden. M. s. die Abhandl. der Bern. ökonomischen Gesellschafft, wornach auch die Schlesischen, m. s. Nachrichten der patriotischen Gesellschafft v. J. 1773, S. 261 gemacht sind. d. H.

**) Die sich aber von denen in den vorgedachten ökonomischen Nachrichten v. J. 1774, S. 113 unterscheiden, weil diese auch mit Laab, jene mit Salzspiritus bereitet werden. d. H.

Da die ersteren eigentlich die Kaufmannswaare sind, welche zu uns gebracht wird, so wollen wir uns auch nur in die Erzählung der vorhabenden Geschichte auf diese einschränken.

Die ganz fetten Käse werden vom Frühjahre an bis zu Jakobi, wo die Kühe weniger Milch zu geben anfangen, von der ganzen Milch verfertiget, und zwar, nachdem der Landwirth viele oder wenige Kühe hat, täglich ein oder zwey Käse von verschiedener Größe. Im ersten Falle wird die Milch des Abends in die Aescher geseigt, und darinn gelaßen, bis sie mit der Morgenmilch in den Käsekeßel gegoßen und in dem letztern Falle aber bald nach dem Melken in den Keßel gethan wird. *) Dieser Keßel wird alsdann über das Feuer gehalten, und darauf Acht gehabt, daß die Milch keine größere Wärme erhält, als sie von Natur hat, wenn sie aus dem Euter der Kuh kommt. Eher kann sie kälter als Wärmer seyn, weil, wie die Erfahrung gelehrt hat, sie in diesem Zustande weniger Käse, und diesen auch schlechter giebt.

Hierauf werden nach Beschaffenheit der Menge der Milch, 1 oder mehrere Löffel voll Käslaab, ein-

 gerührt,

*) Wenn Röhrwaßer in ein Gewölbe geführt werden kann, darinnen die Milch mit dem Gefäße in Waßer bis früh kühl stehen kann, dann ists vortheilhaffter.

gerührt, welcher folgendergestallt zubereitet wird. Es werden nämlich einige gereinigte Kälbermagen zerschnitten, und mit etwas Salz in eine gläserne Flasche oder ein hölzernes Gefäß gethan, welches mit Waßer angefüllt ist. Nach wenigen Wochen ist dieses Waßer sauer genug, die Milch gerinnend zu machen. Nicht alle Kälbermagen aber sind zu Laab gut, die mit braunen Adern werden den andern vorgezogen.

So bald der Käselaab in dem Keßel ist, so wird derselbe von dem Feuer weggerückt, und mit einer breiten kurzstielichten hölzernen Kelle die oben aufschäumende Milch so lange umhergetrieben, bis diese so dick wird, daß die Kelle mit Mühe fortgebracht wird. Geschieht dieses, so wird der Keßel wieder über das Feuer gesetzt, und der käsigte Theil der Milch, der sich oben aufsetzt, in der Absicht ganz umgewendet, um daß die Unreinigkeiten, welche sich etwan auf den Boden gesetzt haben, können weggenommen werden. Der Käseklumpen wird alsdann entweder mit einem Staabe, waran unten abgestutzte Aeste sind, oder nur mit der Hand wohl durcharbeitet und zusammengedrückt.

In diesem Handgriffe, welcher, wenn er mit dem Staabe geschiehet, Käsebrechen, und wenn er mit der Hand

Hand vollführt wird, Käsemachen heißt, liegt der vornehmste Unterschied zwischen den weichen Emmenthaler, und harten Oberländerkäsen, denn bey den Emmenthaler Käsen werden die käsichten Theile nicht so klein gemacht, sondern etwas gröblich gelaßen, daher kann der Käs nicht so fest zusammen gedrückt werden, und bleiben größere Löcher in demselben. Die Oberländer hingegen zertheilen beym Durcharbeiten die käsichten Theile so klein als möglich, damit sie den Käs fest zusammen drücken können, als worauf sie sehr viel halten; ihre Käse sind daher auch fester und haben weniger Löcher.

Sind die käsichten Theile klein gemacht, so werden dieselben mit den Händen in einen Ball gesammlet, und dieser so fest zusammen gedrückt, als es in der Käsemilch geschehen kann. Hierauf nimmt man den Ball aus dem Keßel, und drückt ihn in ein breites, rundes, niedriges Gefäß, welches dem Käse seine erste Gestallt giebt, und in dem Boden durchlöchert ist, damit die Milch abfließen könne. Aus diesem Gefäße wird der Käse einigemal herausgenommen, umgewendet, und immer wieder fest eingedrückt, wodurch er je mehr und mehr von der Milch gereiniget wird. Man läßt den Käs insgemein einen Tag, oder bis ein neuer Käs gemacht wird, im Gefäße stehen; alsdann hebt man ihn heraus, wickelt ihn in

ein

ein dünnes und reines Beuteltuch, umgiebt ihn mit einem breiten hölzernen Reif, der so hoch ist als der Käs werden soll, und auf und zugemacht werden kann, und legt ihn zwischen zwey reine hölzerne Breter unter einen schweren Stein, oder unter eine besondere Preße, wodurch er noch mehr von der Milch gereiniget, und zu seiner gehörigen Festigkeit zusammen gedrückt wird. In diesem Zustande bleibt er durch einige Tage, nur muß das umgewickelte Beuteltuch alsdann zuweilen geändert werden, damit die darein abfließende Milch nicht sauer werde. Doch wird auch da, wo viele Käse gemacht werden, der Käs nur so lange in der Preße gelaßen, bis wieder ein neuer fertig geworden ist, welches wie oben gesagt worden, nach Beschaffenheit der Menge der Kühe, täglich 1 oder 2mal geschieht.

Endlich wird der Käs auf die Kammer getragen, täglich mit etwas Salz überstäut, und nach und nach getrocknet, bis die äußere Rinde hart wird, worauf er zum Verkauf fertig ist. Das behörige Salzen ist es, was dem Käse sowohl seine lange Dauer als seinen guten Geschmack giebt, daher wird auch daßelbe von der Käsemeisterin mit beßoderm Fleiße ausgeführt. Das Salz wird geröstet, in eignen dazu verfertigten kleinen hölzernen Handmühlen sehr rein gemahlen, und hernach mit einem Sieb über den frischen Käse gesiebet.

Ist die Rinde des Käses schon etwas hart geworden, so wird das Salz mit Tüchern eingerieben. Von der Auswickelung aus dem Beuteltuch an, bis über Martini, geschiehet dieses Salzen ordentlich an den frisch gemachten Käsen täglich 2mal, an den ältern aber einmal.

Ein wohlgemachter und gut abgewarteter Fettkäs ist von außen daran zu erkennen, daß seine Oberflächen nicht eingefallen, und niedriger als der Rand sind. Sind aber die Oberflächen merklich niedriger, als der Rand, so kann man sicher glauben, daß der Käs kaum halb fett, und weder in der Arbeit noch im Salzen gehörig besorgt sey.

Ohne Hefen und fixirte Lufft gegohrnes Bier zu machen.

Bier, das man ohne alle Hefen, ohne fixirte Lufft, blos von sich selbst gähren läßt, wird weit stärker, hält sich länger, wird in der Neige nicht so bald abschmackend, und ist gesünder.

Se. Churfürstl. Durchlaucht unser, für das Wohl des Landes so sehr besorgter Landes Vater, haben der Stadt Commun, welche die Brauerey beßer empor bringt, ein ansehnliches Aufmunterungsgeschenk verheißen. Dieses fordert einen jeden edeldenken-

denkenden Patrioten auf, nach seiner Einsicht und hinlänglich bestätigten Erfahrungen, das Seine beyzutragen, damit die gnädigste und wohlgemeynte Absicht unsers Durchlauchtigsten Landes Vaters erreicht werde: besonders da die Bierbrauerey ein Nahrungszweig ist, wovon sich viele Familien ernähren können; wie mir denn bekannt ist, daß in der einzigen Stadt Erfurth, 172 Biereigene oder Brauberechtigte sind, wozu man ganz sicher noch 128 Mälzer, Brauer, Gehülfen und dergleichen rechnen kann, so daß sich wenigstens 300 Familien von der Bierbrauerey ernähren: ferner, weil auch die Bierbrauerey, wegen beßern Absatzes der Gerste, welcher durch die Kartoffeln, Runkeln und Futterkräuter sehr vermindert worden, in dem Fruchtbaue den größten Nutzen hat, und endlich durch gutes Bier der Koffe wenigstens Nachmittags verdrängt werden könnte.

Daher halte ich nach meiner Einsicht für nöthig, daß alle Vortheile bey dem Mälzen, Schroten, Brauen und Hopfenkochen, und endlich auch bey der Gährung bekannt gemacht, von andern geprüft und nach überstandener Prüfung, als bewährt erfunden, benutzt werden sollten.

Ich mache daher, um nicht einsichtsvollern und erfahrnern Haußwirthen vorzugreifen, von der Gährung,

rung, als dem letzten den Anfang, und will nicht nur zeigen, sondern auch beweisen, daß Bier, welches man ohne alle Hefen ohne fixirte Lufft von sich selbst gähren läßet, weit stärker wird, sich länger hält, in der Neige nicht so bald abschmeckt und gesünder ist.

In hiesiger Gegend sind zweyerley Arten der Biergährungen bekannt und die 3te ist in dem Churfäch. Dorfe Ellersleben seit 40 Jahren im Gebrauche. Die erste Art der Gährung ist, daß man das Bier mit Obergähr- oder Laufhefen, welche gährendes Bier oben durch das Spundloch ausgestoßen hat, gähren läßt: nämlich, wenn das Bier so weit abgekühlet worden, daß es nur noch Milchwarm ist, so werden diese Art Hefen darunter gegoßen; so bald nun als das Bier anfängt sich weiß zu machen oder daß es faßigt wird, so wird es auf Fäßer gefüllt. Diese dürfen aber nicht voll gefüllt werden, weil sonst viel Bier überlaufen würde, sondern, so bald es schluckt, muß aufgehört werden. Wenn kalte Witterung es nicht hindert, so fängt das Bier, besonders, wenn die Hefen recht frisch sind, an zu gähren, das Faß wird voll, das Bier wirft erst einen Gescht mit allen in dem Biere befindlichen groben Unreinigkeiten, als Hopfenblätter und dergleichen, uud hernach die Hefen, aus. Wenn dieses vorbey ist, so fällt das Bier

wieder,

wieder, darauf wird es ganz voll gefüllt, und es ist gut und hell.

Ist es aber sehr kalt, oder sind die Hefen nicht recht frisch und gut, so bleibet das Bier sitzen, oder gährt nicht, und es müßen die alten Hefen sammt den neuen mit getrunken werden. Wie wohl auch dieses vermieden werden könnte, wenn man ihm Zeit genug ließe; so würde es endlich dennoch, aber langsam und sanfter gähren, und würde ein weit stärkeres Bier werden. Ist es aber sehr warm, so gährt es gar zu geschwind und heftig, es tobt sich ab und wird ein dünnes und mattes Bier, welches sich nicht lang hält.

Diese Art Gährung ist die gemeinste, aber nicht die vortheilhafteste.

Die Obergährhefen sind nichts anders, als ein Bierschleim, worinnen eine große Menge Biergeist eingewickelt ist, welches man gleich erproben kann;

Man nehme gute frische Obergährhefen und gieße sie in einer warmen Stube aus, so werden sie die ganze Stube mit einem spirituösen Geruche erfüllen.

Wenn diese nun in lauwarmes Bier gegoßen werden, so verursachen sie eine geschwinde Ausdehnung, wodurch die Luft stark eindringet und eine starke

Be-

Bewegung oder ein Reiben des Biers macht, wodurch die Biertheile aufgelößt oder zerrieben, und der darinnen eingewickelte Biergeist entbunden und flüchtig gemacht, aber auch viele Theile des allzu sehr flüchtig gemachten Biergeistes durch die allzuheftige und brausende Bewegung in die Luft gejagt werden. Davon kann sich ein jeder gar leicht überzeugen. Man darf nur in einen Keller gehen, wo etliche Fäßer Bier durch Obergährhefen in voller Gährung sind, so wird man den ganzen Keller mit einem geistigen Geruche erfüllt finden; liegen aber viele Fäßer darinnen, so wird man in Gefahr seyn zu ersticken. *) In Erfurth, wo allezeit 110 Eymer in einem Keller mit Obergährshefen gähren, müßen sie eine Zeitlang vorher, ehe sie in den Keller gehen können, denselben öfnen, damit sie nicht ersticken und

*) Dieses passirte mir einmal im Jahr 1753, als ich mit meinem Vater ein Gebräude Lufftmalzbier im Keller durch Obergährhefen abgähren ließ. Die Dünste waren so stark, daß sie einem jeden, der des Auffüllens wegen in Keller mußte, den Athem entnahmen, so, daß man nicht über 3 bis 4 Minuten aushalten konnte, sondern schnell die Stiege herauf eilen mußte. Wir wollten die Lufft durch ein Holzfeuer reinigen, allein da die Dünste uns das angezündete Feuer auslöschten, so waren wir gezwungen, bey den vorhandenen 3 Kellerlöchern und der offenen Thüre, noch eine entgegengesetzte Ofnung anzubringen, um die häufigen Dünste sammt dem Rauche des Feuers gleichsam auszupumpen. Riem

und im Sommer, wo die Gährung noch heftiger ist, müßen sie gar Feuer in Keller machen, damit dadurch der Biergeist verdünnet und ausgejagt wird; und dennoch können sie es nicht lange darinnen, wegen des Erstickens, aushalten.

Hieraus erhellet Sonnenklar, daß durch heftige Obergährung das Bier einen großen Theil von seinem edlen Geiste verlieret, und weit schwächer wird, als es ohne diese brausende Gährung geworden wäre: denn was macht die Stärke des Bieres anders, als der Geist? Zugeschweigen, daß das Bier durch die allzu starke Absonderung und den Auswurf der Obergährshefen auch viel von seiner Stärke und Nahrhaftigkeit verliehret. Wornach schätzt man denn die Güte eines frisch gebrauten Biers sicherer, als wenn es die Finger zusammen klebet? Aber eben dieser klebe-richte nahrhaffte und süße Gerstensafft wird in Hefen verwandelt und ausgeworfen! Man probiere nur Bier vor der Gährung und wieder nach der Gährung, so wird man es bestätigt finden.

Ein solches Bier kann sich ohnmöglich so lange halten, als es sich ohne eine so heftige Gährung gehalten haben würde, welches aus folgendem unläugbar wird. Was widersteht der Säure beßer als der klebrichte Safft im Biere? Ein jeder Eßigbrauer weiß,

weiß, daß er nicht eher Eßig erhält, als bis sich oben eine klebrichte Haut auf den Eßig aufsetzet, welches man die Eßigmutter nennt, lieber aber die Eßigfeindin nennen sollte: weil es nicht eher Eßig wird, als bis dieser klebrichte Gerstensafft abgesondert ist. Hierzu kömmt noch, daß durch das allzu starke Eindringen der Lufft und die dadurch verursachte allzuheftige Bewegung, das Bier wirklich schon einen Ansatz zur Schärfe bekömmt; denn was verderbet oder corrumpirt mehr als die Luft? Ein jeder der einen feinen Geschmack hat, wird es deutlich unterscheiden können.

Es veroffenbahrt sich auch ferner von selbst, daß ein solches Bier, wenn davon gezapft wird, nicht so lange schmackhafft bleiben kann, als wenn es eine sanfte Gährung gehabt hätte: es verfließt nicht allein viel Geist bey der Gährung, sondern der noch übrig bleibende wird so flüchtig gemacht, daß er sicher mit der ersten Hälfte fortgeht; und die andere Hälfte wird ein mattes, schweres, geistloses Bier. Daß endlich ein allzu stark gegohrnes Bier dem menschlichen Körper das gesündeste sey, glaube ich nicht: durch Gährung muß sich der Mensch erhalten, und durch Gährung werden die nahrhafften Theile abgesondert, und die unbrauchbaren verfaulten fortgetrieben.

Ferner, da das Bier überhaupt etwas erkältendes, (welches die am beßten empfinden, die mit der sogenannten kalten Pisse beladen sind,) an sich hat, so ist es der Gesundheit schädlich, wenn der Geist, der dieses hebet, durch allzu starke Gährung vermindert wird. Hier ist mir ein Zeugniß von einem Reisenden bekannt, welcher offt in hiesige Gegenden reißte; dieser erzählte mir: daß er an etlichen benannten Orten lieber Durst litte, als daß er daselbst Bier tränke; er wartete allemal bis er nach Olbersleben käme, daßelbe Bier erwärmte; gerade hatten die Dörfer, wo er nicht trinken wollte, Obergährung; Obersleben, wo er das Bier als erwärmend rühmte, hatte Untergährung, wovon ihm nichts bekannt war.

Viele bemerken auch ferner, daß das Bier, das mit Obergährung heftig gegohren hat, (so sehr als sie sonst für die Obergähr eingenommen sind,) den Urin und übrigen Abgang, welches oben schon bemerket, nicht gehörig befördern; daher brauen sie Wachholderbeeren, die diesem Uebel abhelfen, unter ihr Bier, daß sie nach ihrer Art zu reden, beßer vom Gestelle treiben. Allein sie brauchten mit diesem widrigen Geschmacke ihr Bier nicht zu verderben, wenn sie nur von der Obergähr abstehen, und die Selbstgährung erwählen wollten; so wäre dem Uebel abgeholfen.

Endlich

Endlich hoffe ich, werden mir alle Aerzte beypflichten, daß es der Gesundheit nachtheilig sey, wenn der Gerstenschleim oder — wem dieses Wort ekelhafft seyn sollte, da es doch die Aerzte, bey den schwersten Krankheiten immer im Munde führen und Graupenschleim und dergleichen ihren Kranken anrathen, der leichte Gerstensafft, durch die hefftige Gährungen ausgeworfen wird, der nicht allein nahrhafft, sondern auch den schleimigten Theilen im menschlichen Körper heilsam ist, die ohne Schleim nicht lange bestehen würden.

Diesen Schaden und dieses Uebel haben in hiesiger Gegend auch schon verständige Bauern eingesehen und demselben abzuhelfen gesucht.

In dem Weimar'schen Dorfe Matstät wird ein vorzüglich gutes Bier gebrauet, womit auch der Rathskeller in Buttstädt verlegt wird. Diese helfen der hefftigen Obergährung folgender Gestallt ab. Sie geben nur einem Theile ihres Bieres Obergährshefen, das andere Theil laßen sie ohne Hefen stehen. Wenn nun das Bier, so Hefen hat, anfängt zu gähren, so gießen sie das ohne Hefen darunter, dadurch wird, zumal da es nun recht kalt geworden ist, die heftige Gährung gehindert und in eine stille und sanfte Gährung verwandelt, und sie behaupten,

ohne Gründe anzugeben, blos aus der Erfahrung, ihr Bier würde dadurch nahrhaffter, stärker und gesünder.

Wenn sie aber dafür eine von den 2 folgenden Gährungsarten, ohne Hefen, oder mit Untergährshefen erwählten, so würde es sich auch länger halten und noch beßer und gesünder werden.

1) Untergährungsart.

Die Gährungsart mit sogenannten Untergährungshefen ist folgende. Es werden von Fäßern, wovon das Bier jung abgezapft worden, die Hefen, so sich unten in Fäßern gesetzt haben, genommen, und dem milchwarmen Biere gegeben: wenn es nun anfängt sich nur etwas weiß zu machen, welches aber 2mal länger währt, als bey Obergährshefen, so wird es auf Fäßer gefüllt; diese aber, welches wohl zu merken, müßen völlig voll gefüllt werden. Nun fängt das Bier an ganz sanft und still zu gähren, es wirft Mützen und mit demselben alle grobe Unreinigkeiten, als Hopfenblätter und dergleichen, aber niemals keine Hefen aus; es giebt auch keinen merklichen Geruch von sich, und wenn noch so viele Fäßer in einem Keller in voller Gährung liegen, so kann man zu allen Zeiten in einen solchen Keller gehen, ja in der größten Hitze wird Niemand etwas erstickendes empfinden.

Wenn

Wenn nun das Bier, wozu man täglich oder alle 2 Tage etwas sehr weniges, damit die Fäßer voll bleiben, nachfüllen muß, 4 oder nach 6 Tagen im Winter — im Sommer sind schon 3 oder 4 Tage genug, so stille gegohren hat, so haben sich die Hefen fest zu Boden gesetzt, und man kann es anstecken, d. i. zum Trinken widmen; denn es ist alsdann rein und hell. Ob es völlig so durchsichtig oder Waßerhell ist, wie Obergährsbier, will ich nicht behaupten, welches ich auch, wie oben gezeiget, nicht für gut, nützlich und gesund halte: genug, es ist völlig rein und hell, gesund und nahrhafft, alles was man vom Biere fordern sollte.

Die Fäßer, welche man nicht anstekt, gähren im Sommer, wenn das Bier stark ist: denn je stärker das Bier, desto länger währt die Gährung, noch 4 bis 6 Tage und im Winter wohl so viele Wochen ganz sanft und unmerklich fort; wobey man weiter nichts zu thun hat, als daß man sie alle 2 oder 3 Tage etwann mit einem Löffelvoll, wieder vollfüllet, denn voll und zwar, wie man sagt, Oelvoll müssen die Fäßer beständig seyn, weil sie nicht zugespündet werden.

Je älter nun das Bier wird, desto stärker wird es; und wenn es 3 bis 4 Monate alt wird, so muß

man es sparsamer trinken, wenn man nicht benebelt seyn will.

Wenn es nun so alt wird, dann wird es auch durchsichtig, oder Waßerhell: alsdann aber fängt es an, seine so schätzbare eröfnende Eigenschafft etwas zu verliehren, welches auch ganz natürlich ist; durch die Länge der Zeit löset sich der nahrhaffte und erweichende Gerstensafft endlich auf, doch wird es nicht so sehr stopfend als Obergährsbier.

Der einzige Fehler der bey diesen Untergährshefen, noch zu bemerken ist, wäre dieser: in Dörfern, wo nicht offt gebrauet wird, sind nicht allezeit frische Untergährshefen zu haben und alte taugen gar nichts; denn da hat das Bier allen Geist ausgezogen.

2.) Gährung ohne Hefen.

Daher sind die Ellersleber auf den Einfall gerathen, ihr Bier ohne alle Hefen gähren zu laßen, welches sie auch seit 40 Jahren gut befunden, und in ihrem Dorfe allgemein gemacht haben. In dem ich nun in diesem Dorfe, wo ich das Bier von Jugend auf gewohnt bin, seit 31 Jahren all mein Bier gebrauet, und es ohne alle Hefen habe gähren laßen, so kann ich diese Gährungsart, mit allen ihren Folgen um desto richtiger beschreiben und thue es um so lieber, weil ich sie für die nützlichste und gesündeste halte.

Ich

Ich muß aber zuvor eine Frage beantworten, die, wie ich vermuthe, viele thun werden: was für Bier wird in Ellersleben gebrauet? Ich antworte: die Gerste wird nach Kuhrfürstl. Schutte gemeßen, und das Waßer nach Kuhrfürstl. Guße gegoßen; sonst aber ist das Bier so mannigfaltig, daß keine Sorte mehr zu erdenken ist, die nicht da gebrauet würde. Weil es lauter gemeinschafftliche oder Kumpel-Gebräude sind, so ist die Gerste bald gut bald schlecht; einmal ist das Malz gut gewachsen, ein andermal gar schlecht, oder ist wohl gar in die großen Keimen geschossen. Bald ist das Malz gut gedörret, bald zu wenig, manchmal zu sehr, oder wohl gar halb verbrannt. Einmal ist das Malz gut geschroten, manchmal nur halb, selten aber zu klar; kurz, alles mögliche fällt hier vor.

Auf die fernere Frage: ist es bitter oder süß? ich antworte bitter und süße; doch werden mehr süße als bittere Biere gebrauet. Ordentlich wird von Hopfen der 4. Theil so viel als Gerste *) genommen; aber bald ist er gut, bald halb Blätter, bald neu, bald zerlegen. Wenn ich aber mit meinem Bruder allein ein Gebräude mache, so nehmen wir guten

*) Dieß ist nicht aufs Gewicht, sondern auf das Maaß zu verstehen? d. H.

Hopfen, und etwas über ein Drittel so viel, als wir Gerste geschüttet haben, schroten auch wohl noch über dieses ½ Dresdner Scheffel unter dem Malze, und brauen folglich ein bitteres Bier.

Alle diese Biere laßen wir ohne Hefen gähren und das folgendermaßen. Wenn das Bier völlig erkaltet ist, so wird es auf frisch gepichte Fäßer, welche ganz voll werden müßen, gefüllt. Im Sommer in 1 oder 2 Tagen, nachdem das Bier stark ist; je stärker das Bier, desto längsamer die Gährung; im Winter aber in 3 oder 4 oder auch wohl in 8 Tagen, fängt es an sanfte zu gähren. Wobey ich anmerken muß, daß ich einmal im Herbste gutes Bier gehabt habe, welches über 14 Tage lag, ehe es anfieng zu gähren: es war mir bange, daß es gar verderben mögte, weil sich oben schon wirklich ein Häutchen ansetzte; allein ein alter Haußwirth sagte mir, ich sollte keine Sorgen haben, es würde schon gähren, und ein sehr starkes und wohlschmeckendes Bier werden, welches auch vollkommen eintraff. Wenn es nun gährt, so wird es täglich oder alle 2 Tage mit etwas wenigem wieder vollgefüllt; und so werden die Fäßer bis zum Anstecken — dann man spündet sie nicht zu — beständig voll erhalten. Uebrigens ist dieses Bier, das ohne alle Hefen gähret, mit dem so mit Untergährhefen gährt,

gährt, in und nach der Gährung einerley: es wirft Mützen und alle grobe Unreinigkeiten, aber keine Hefen aus; es giebt auch keinen merklichen Geruch von sich und dünstet also keinen Geist aus, sondern behält ihn bey sich. Hieraus erhellet meiner Einsicht nach unwidersprechlich, daß ein solches Bier, welches seinen Geist nicht ausdünstet, seine fettigten edlen Säfte nicht in Hefen verwandelt und mit einer Menge Spiritus auswirft, sondern sich langsam und sanft entwickeln, stärker werden und sich länger halten muß: denn der viele Geist und der fettigte Gerstensafft bewahren es lang gegen das Verderben; wozu noch dieses kommt, daß es durch keine starke Bewegung und allzu starkes Eindringen der Luft, nichts verderbliches an sich genommen hat, wie auch die Erfahrung beydes hinlänglich bestätiget. Mein Bier ist allezeit nach dem Gähren stärker; wenn ich aber Groß-Neuhäußer Bier, welches Obergähr ist, kaufe, so ist es nach dem Gähren schwächer. Ich braue zu Anfange des Novembers, und mein Bier hält sich bis Ausgangs May; hernach braue ich wieder im April, und mein Bier hält sich bis Michaeli; in dem letzten Monate wird es etwas hart, welches aber wirklich nichts bedeutend ist. Die Groß-Neuhäußer und Erfurther; die Obergähr haben, können den harten Winter ausgenommen — ihr Bier nicht

4 Wochen

4 Wochen erhalten. Ich gebe zu, daß bey bittern Bieren der Schaden der Obergähr nicht so merklich wird, daß es stärker bleibt und sich länger hält, denn der viele Hopfen macht es sehr spirituös, und das viele bittere Hopfenöl, welches bey der Gährung oben schwimmet, hindert den Biergeist, daß er nicht so sehr ausdünsten kann; aber es würde ohne Obergähr noch stärker und nahrhafter werden, als es so wird.

Abschmackend kann ein Bier, das ohne Hefen gährt, auch so bald nicht werden, als wie jenes Bier, das mit Obergähr gährt. Ersteres behält mehr Biergeist; dieser ist auch nicht so sehr aufgelößt, und doch fester mit dem Biere verbunden; die nahrhafften und schmackhafften Theile sind auch noch mit selbigem vereinigt, und also kann es, jedoch nicht eher, als bis es alt wird, blos auf der letzten Neige abschmackend werden; welches ich gleichfalls in obiger Erfahrung bestätiget gefunden. Und endlich: daß ein ohne Hefen, oder mit Untergährshefen — welche aber, wie aus obigen erhellet, ganz überflüßig und unnütz sind — gegohrnes Bier, weit gesünder ist, als mit Obergähr; solches beweißt die Natur der Sache sowohl, als auch die Erfahrung, weil es allen seinen Geist und seine edlen schleimigten Theile oder Gerstensäfte behält, welche das Bier erwärmend und gelinde abführend machen. Wer ohne Hefen ge-

gohrnes

gohrnes Bier gewohnt ist, und Bier, das mit Obergähr gegohren hat, trinket, (die sehr bittern als das Merseburger nehme ich, jedoch nur zum Theil, aber nicht völlig, davon aus,) der wird allezeit eine Art Hartleibigkeit, oder gar Verstopfung empfinden; dieß findet aber nicht umgekehrt Statt, sondern wenn diejenigen, welche Obergähr gewohnt sind, unser Bier trinken, so bekömmt es ihnen wohl; nur über die Stärke klagen sie, besonders wenn es etwas alt ist.

Noch eine Frage habe ich zu beantworten und die ist diese: wo sollen aber die Bäcker und Brandeweinbrenner Hefen hernehmen? Antwort: für diese Beyde ist gesorgt, sie sollen die jungen Hefen haben, die sich im Faße setzen, diese gähren auch. Freylich muß der Brandeweinbrenner davon noch einmal so viel Hefen haben, und die Gährung geht langsamer: selbst ist nicht viel Spiritus darinnen: allein sie verjagen auch keinen Spiritus, und er soll sie weit wohlfeiler haben; mithin kann er nicht verlangen, daß wir ihm zu Liebe unser Bier schwächen sollen. Genug, es ist ihm aus der Noth geholfen *) und dem Bäcker

*) Noch mehr: er kann sich künstliche Hefen machen, die man in meiner praktisch-ökonomischen Encyclopädie 1. Bande, § 33, S. 192 beschrieben findet; und von denen man eben so viel, als von den gewöhnlichen Hefen nehmen darf, weil sie von gleicher Güte sind. d. H.

Bäcker geht es eben so: junge Faßhefen, das ist, die sich in dem Biere, das ohne Hefen gegohren hat, zu Boden gesetzt, machen den Teig auch gährend, nur muß er 2mal mehr nehmen, und es geht 3mal langsamer und der Teig wird doch nicht so sehr aufgetrieben, als von Obergährshefen, weil der Spiritus mangelt, und sie an und für sich schwerer sind. Allein dem kann er abhelfen, er kann Brandewein zu gießen, wie es die Köche thun, die ihr Gebackenes mit Brandewein auftreiben; *) welche aber auch sicherer gehen würden, wenn sie weit weniger Weinspiritus nehmen wollten.

Den 11. Nov. 1788.

M. Joh. Andreas Albrecht,
Pastor zu Kleinneuhausen in Thüringen.

Eine genaue Aufmerksamkeit, bey einer wohl einzurichtenden und zugleich nutzbaren Stallfütterung.

Was kann eine der Ausbesserung annoch unterworfene Landwirthschafft mehr aufmuntern, als geprüfte Beyspiele einiger glücklich ausgeführter Verbesserungen

*) Der Bäcker kann sich H. Holzhausen's lang daurender Hefen bedienen, von welchen ich im 2. Bande gedachter Encyclopädie, § 51, S. 854 Lehren ertheilet habe. d. H.

besserungen in einer Landwirthschafft? Diese reitzen wirklich mehr zur Nachfolge, als manche, obwohl vollständige Unterrichte. Alle Zweifel, und alles Mißtrauen wird dadurch gänzlich benommen: nur ein Einziges, welches man Hartnäckigkeit nennet, behält noch manchmal, da man von einem schädlichen alten Herkommen nicht abgehen will, den obern Platz, allwo weder Unterricht noch Beyspiele diese tödtliche Krankheit bessern kann; und diese werden auch niemals gesund werden. Die Stallfütterung des Rindviehes ist doch ohnstreitig der wichtigste Vortheil einer Landwirthschafft, und verdienet also die größte Aufmerksamkeit.

Wer die Nutzbarkeit der Stallfütterung für das Rindvieh zu einer ordentlichen Einrichtung bringen will, der muß alle hierzu hinderliche Fehler vorher beyseite räumen und vorsichtig bey dieser Sache zu Werke gehen. Hauptsächlich muß man alle eingesogene Vorurtheile ausrotten; ungesunde, enge, niedrige Ställe, kurz alle von wenigem Raume, müssen niemals zur Stallfütterung gewählet werden. Keine verbutteten Weidekühe muß man aufstallen und der Mangel an Futter, Stroh und Einsträue darf nicht zu spühren seyn, so auch keine Unordnung in der Fütterung, keine Nachlässigkeit in der Pflege.

Das

Das Vieh muß man niemals an Vögte *) verpachten, dasselbe nicht mit purem jungen, fetten Klee füttern, für solches auch keine ungesunde Grasarten, sumpfigte Wiesen, Brücher und unnützes Strauchwerk dulden. Das Vieh muß nicht den ganzen Tag im Stalle, sondern wenigstens alle Tage, auch im Winter, ein paar Stunden in Hof gelassen werden: denn sonst wäre es wider ihre Gesundheit. Man suche niemals den Viehbestand gegen dem Futter- und Strohertrage zu übersetzen; sondern beyde müssen mit einander in einem Verhältniße und einer gehörigen Uebereinstimmung stehen: sonst wird eines dem andern im Nutzen nachtheilig. Jedes muß das Seinige beytragen, wenn wirklicher, oder wohl gar der beßte Vortheil und Nutzen herauskommen soll. Dieses wird aber am meisten verfehlet: indem man nur gar zu offt auf eins, zum Nachtheil des andern, ganz allein siehet. Inzwischen kommt auch hierinnen, wie bey mehreren wirthschafftlichen Vorschlägen, wenn selbige mit Nutzen sollen angewendet werden, auf den Lokalzustand alles an, und diesen muß der Wirth

*) An einigen Orten Schirrmeister, Hofmeister, Hofman, offt auch Schaffner oder Schaffer, genant; eigentlich ist hiemit der Wirthschaffter, welcher unter dem Verwalter steht, und über die Knechte und Mägde, so auch über die Arbeiter im Felde Aufsicht hat, offt auch den Knechten im Pflügen vorangehen muß, u. s. m. gemeynt. d. H.

Wirth beurtheilen, der sich in ihm befindet. Kurtz: das Verhältniß des Einen mit dem Andern muß richtig seyn, und es muß jederzeit auf eine gehörige Uebereinstimmung Rücksicht genommen werden. Die besonderen Mittel, die uns zu dem Anfange einer Stallfütterung für das Rindvieh hülfleistende Hand reichen sollen, verdienen alle Aufmerksamkeit. Vor allem rechne ich hierzu den starken Anbau zur grünen Fütterung, welcher auch der Winterfütterung keinen Nachtheil zuziehen muß. Alle jetzige Oekonomen wählen hierzu bald, und als das kräftigste Mittel, den Kleebau. Auch ich würde nach vorfindlichen Umständen den Kleeanbau anrathen; und ich getraue mir selbst zu behaupten, daß ein wohlgerathener Kleeanbau, auf einem gut und fett gedüngten Stück Acker, so viel Nutzen bewirket, als das beßte Stück Waizen. Er setzet mich gleich in den Stand, mein Vieh reichlicher und besser, als vorher zu füttern, und vermehret mir meine Aussaat durch den großen Gewinn am Dünger. Hierdurch wird der Anbau des Klees immer wichtig und hat im Getreideeinschnitte, in der Viehzucht und besonders bey der Stallfütterung, angenehme und vortheilhafte Benutzungen. Hiernächst lehret jedoch die tägliche Erfahrung: daß auch der Mißbrauch von allzuvieler Kleefutterung allem Viehe, im Stalle und auf dem Felde, offen-

bar gefährlich auch gar tödtlich wird, wovon noch dieß Jahr in meiner Gegend viele unglückliche Fälle bekannt geworden sind. Schädlich im Stalle ist er zur Fütterung, wie längst bewußt, wenn der Klee jung, fett, naß und häufig ganz allein gegeben wird; welchem Uebel aber, wie schon die Erfahrung gelehret, mit Stroh- und Häu- oder anderer Grasuntermengung kann abgeholfen werden. Dahingegen die Hüthung auf jungem, fettem, nassem, überthauetem und überreiftem Klee mir beynahe noch gefährlicher scheinet, und dieses sowohl für Pferde, Rindvieh, als auch für Schaafe: jedoch ist von dieser Thierart eine immer mehr als die andere jener Gefahr unterworfen; wie ich auch kürzlich erst bey einer Kuh von meinem Nachbar beobachtet habe. Die Eigenthümerin, als die Wirthin selbst, trieb des Abends ihre drey Kühe hinter meinem Hofe auf eine Kleebraache: kaum hatten die Kühe eine halbe Stunde darauf geweidet, so bemerkte die Frau wohl ein Trampeln mit den Füßen bey einer Kuh; sie glaubte aber nicht, daß in der kurzen Zeit die Kuh sich sollte zu Schanden gefressen haben: indem diese aber gar nicht mehr weiden will, sich legt und wieder aufsteht, so entschließt sie sich, das Vieh nach Hauße zu treiben. Dieß war ohngefähr 200 Schritte von meinem Hofe; ehe ich sie aber den erreichen kann, fällt

die

die Kuh um: die Frau springt in der Angst nach dem Manne, der Mann nach dem Fleischer, und dieses geschah alles in einer Zeit von 8 Minuten, so streckte die Kuh alle Viere von sich, und kaum daß der Fleischer die Kuh noch stechen konnte, war sie todt; auch das Mittel den Trokar anzuwenden, hiezu war die Zeit schon versäumet. *) Ich war bey diesem unvermutheten Vorfalle begierig, ob es gleich schon tief Nacht war, die Oefnung dieser Kuh mit anzusehen und ließ mir den Fleischer alles sorgfältig öffnen. Als mir der Schlung aufgeschnitten wurde, so fand man unten im Schlunge ein zusammen gestricktes Kügelchen von Klee, in Größe eines mäßigen Apfels rund und derb zusammen gewelgert und halb gekäuet: welches bey der Kuh vermuthlich durch diese Anstämmung und einen Stoß von einer andern Kuh, oder bey einer anderweitigen Verhinderung, durch allzuweniges Kauen, jählinges Verschlingen sich unter der so genannten Griebsche angestemmet und vest

*) Beynahe war sie versäumet: indessen würde kurz vor dem Tode doch ein Messerstich, in die linke Hungerlücke, wenn auch kein Trokar bey der Hand gewesen, geholfen haben: denn es fehlte an nichts, als an Auslassung der Dünste. Statt in Hals zu stechen, würde des Fleischers Meßer in die Hungerlücke gewiß neues Leben gebracht haben: und gesetzt er hätte ihn gefährlich gethan, so hätte dann der Stich in Hals das letzte seyn können. d. H.

gesetzet hatte, wodurch der Kuh die Luft benommen und sie bald ersticken müssen; den übrigen zwey Kühen fehlte nichts. Einen Frosch in den Rachen einzustecken, würde wohl hier keine glückliche Cur gemacht haben, weil das Bällchen vom Klee und Grase zu derb und zu stark war, als daß es der Frosch hätte sollen zum Weichen bringen können, weil es fest angestemmt saß. Sollten mir mehr dergleichen Fälle vorkommen, so würde ich die Hülfe, wie bey einem Menschen anwenden, welchem ein Beinchen oder eine Grete im Halse stecket, und ein Instrument wie eine Magenbürste nehmen, nur von einem stärkeren Drate, der unten mit einem breiten Knöpfchen und weichen runden angemachten Polsterchen versehen seyn muß. Ein Mann müßte mir den Kopf der Kuh in die Höhe halten, und ich würde dieser die Zunge ein wenig herausziehen, ihr ein bischen Baumöhl gleich in den Hals hinunter gießen und hernach mit meiner oben beschriebenen Magenbürste in dem Schlunge hinunter fahren; so würde die angesetzte Graskugel durch dieses Stossen und durch das Eingießen des Baumöhles zum Weichen gebracht und die Knh der Gefahr noch eher als durch den Trokar entrissen werden. 1) Mit dem Stoßen dieser Magenbürste muß Behutsamkeit angewendet werden, daß man nicht den Schlung durchstosse. Dieses wollte ich zu

weiterer

weiterer Untersuchung bey der Kleefütterung ohnmaßgeblich mit anmerken. *)

Befürchtete ich nicht bey den großen Kleeanbauern mir häufige Verantwortungen zuzuziehen; so sagte ich laut: Sie thun des Guten zu viel und setzen sich zu vieler Gefahr aus. **)

Meine Vorbereitung zur Stallfütterung ist alle Jahre diese: zur Herbstzeit dünge ich mir zwey Gewende, jedes von 4 Scheffeln Aussaat. Sobald ich zur Frühjahrszeit in Boden kann, mache ich mir ein Mengegetraide von Sommerwaizen, Gerste, Haber, Wicken, Sommerroggen und Heidekorn; dieses säe ich so dick als möglich, und sobald es die Witterung

*) Sehr wohl: ich werde es selbst versuchen: wiewohl mich bey Vorsicht dieses Uebel nicht mehr betrifft. Indessen dient es denen, die den Klee unvorsichtig füttern, oder abweiden laßen. Es kann diese Bürste mehr Dienste leisten, als wenn man, wie ich in meiner Schrifft: untrügliche innerliche und äuserliche Mittel, das aufgeblähete Vieh zu retten, 8. 1775, lehrte, daß man ein Strohseil im Rachen hin und her ziehen solle. d. H.

**) Nichts von Verantwortungen; denn hier sagt die ökonomische Toleranz: quot Capita, tot Sensus? Wie viel Köpfe, so viel Sinne. Und hier gilt ohnehin für immer: daß nur unbehutsames Kleefüttern schädlich werden kann; behutsames wird niemals schädlich seyn. Die häufigste Gefahr ist nur beym Abweiden des Klees: aber im Stalle kann man sie abwenden, wenn man den jungen, nassen, oder allen Klee mit Hexel füttert. d. H.

erlaubet den Acker zu bearbeiten. In drey Wochen besäe ich das andere gedüngte Stück Acker mit demselbigen Mengegetraide. Sobald als das erste die Sense oder die Sichel nur fassen kann; so wird es abgemähet und ich bemühe mich auch etwas anderes Gras in Sträuchern, an Graben oder Quellen aufzusuchen, um dieses mit meinem Mengegetraide-Gras zu versetzen. Mit dieser Arbeit wird kontinuiret, bis in den Herbst hinein: nur muß ich die Vorsicht gebrauchen, daß ich mein Mengegetraide niemals zum Schossen kommen lasse; so hab ich mit Hülfe des Wiesen- und Sträucher-Grases für 30 Kühe mein Futter zur Stallfütterung vollkommen genug, so, daß ich kaum vor dem Schossen eins und das andere verfüttern kann: ich habe aber keine Gefahr zu besorgen. *) Der Hirt oder der Wächter des Ortes, mähet früh das Futter ab, eine Magd geht bald mit, dieses zusammen zu rechen und auf den bereit gestellten Wagen laden zu helfen; so darf man dann nur die Anstallt treffen, daß ein Knecht eine halbe Stunde vor

*) Eben so verhält es sich mit dem Klee auch, und es ist die Fraae dabey noch, welches das wohlfeilste Füttern ist? Indessen ist des H. V. Stallfütterung sehr schön: denn diese Gräser füttern gut. Noch besser würde es aber seyn, wenn sie wechselsweiß mit Klee aefüttert würden; weil das Vieh die Abwechselung liebt. An einem andern Orte, besonders No. 5 will ich davon mehr sagen. d. H.

vor dem Anspannen mit dem Zugviehe hinkommt und es abholt. Auf diese Art wird nichts versäumet; und so ist es auch möglich, das Stallvieh mit genugsamem Futter zu versorgen: so, daß sich der Gewinst von der Stallfütterung in kurzer Zeit mit Milch, Raam, Butter und Düngung zeigt. Alsdann pflanze ich auch sehr zeitlich vieles Kraut, und so hat mein aufgestalltes Vieh bis zur Einwinterung durch dieses Hülfsmittel keinen Mangel an Futter. Treibe ich auf die Stoppel, so findet das Vieh kein gekünsteltes, sondern durch die Düngung ein gesundes, dem Boden gemäßes Weidegras. 2)

Kleeverehrer werden mir einwenden und sagen: das ist mir ein allzutheures Futter, es dauert mir zu kurze Zeit, und nur auf ein Jahr als Futter betrachtet; der Klee hingegen giebt mir 2 bis 3 Jahre Nutzen? Recht wohl: auch noch eine Düngung. 3)

Crepiret ihnen aber auch nur ein Vieh von dieser Fütterung oder Weide; so wird der Nutzen bald hinter dem meinigen stehen. 4)

Zur Milch- und Raamvermehrung wird mein Mengegetraide von dem Klee sich nicht den Rang benehmen lassen. 5)

Vergeben Sie. Meine Meynung soll nicht den Vorzug haben. Ein jeder nach seiner Erfahrung. 6)

Zur täglichen Unterstreuung für die 30 Stallkühe, wenn ich Schüttenstroh nehmen muß, wird wenigstens ½ Schok verwendet, woraus man ohnvorzüglich die Vermehrung des Düngers wahrnehmen kann, und worauf es bey der Verbesserung der Landwirthschafft besonders ankömmt.

Man kann in unserm Vaterlande schon in verschiedenen Orten wirkliche Rechnung machen, daß die Stallfütterung, wo sie eingeführet ist, in größerer Krafft noch einmal so viel Düngung, als vorher macht, und so hauptsächlich das Stallvieh für allen gefährlichen Krankheiten bewahret, mithin das beßte Vorbauungs-Mittel dafür genennet werden kann.

Zum Vorrath für Winterungsfütterung, welcher zur Milchnutzung sich vorzüglich auszeichnet, zeuge ich Kraut, Rüben, Kartoffeln ꝛc. Diese schränken auch die zuvielen und übermäßigen Braachhuthungen ein, und ersparen viel Häu: wie solches selbst von den Braachfreunden geschiehet. Denn dergleichen Gewächse zeugen sie immer nur in der Braache.

Nunmehr gehe ich zu der Stallfütterung selbsten und zu der behörigen Pflege über. Ich habe 30 Kühe und dazu eine Wirthin, eine Gesinde-Köchin, zwey

Mägde

Mägde und eine Kuhhirtin, welche zusammen mir dabey auch alle Feldarbeit mit verrichten helfen: diesen, wie ich vorher gesagt, wird das grüne Futter auf dem Wagen herbeygehohlet. Auf die Kühe rechne ich zur täglichen Ration beynahe einen Centner grünes Futter. Zur dreymaligen Fütterung, des Morgens, Mittags und Abends empfangen die Stallkühe zur bestimmten Stunde obenerwehnte Ration in dreyen Portionen. Des Mittags werden sie ein paar Stunden in den Hof gelassen, und des Nachmittags alle Thüren und Fenster im Stalle geöfnet. Vor jedem Vorlegen des grünen Futters, bekommen sie eine reichliche Tränke, entweder von Aftrig, Erdbirnen, Rüben, oder aufgebrühetem Mengegetraidegrase mit etwas Kleien oder Schrot und etwas Salz, aber allemal warm (und halte ich es nie dafür, daß dem Viehe das warme Getränke die Franzosen 7) bewirken sollte) jedoch nicht heiß. Es bekommt auch im Winter Brandeweingespühlig darein. Bey dem Vorlegen des Futters, Morgens und Abends wird gemolken, also nur zweymal des Tages. Die Ursachen davon hab ich schon einmal weitläuftiger angeführet; so viel merke ich hier nur an, daß ich im Sommer von saurer und zusammengelaufner Milch nichts weiß: ausgenommen, die Magd hätte mir die Gefäße einmal nicht behörig gebrühet und gerei-

niget. — Die Möglichkeit davon fällt bald in die Sinne, denn die Milch erhält ihre ordentliche Reife: was reif ist, dauert jederzeit besser, als das Unreife. Auch muß bey dem Melken alle mögliche Reinlichkeit beobachtet werden. — In die Berechnungen des Ertrages der Stallkühe bey der Stallfütterung will ich mich nicht einlassen, sondern sage nur so viel: wer viel dabey aufwendet, ärntet vielen Nutzungsertrag; nur müssen die Kosten den Ertrag nicht übersteigen, wie es wohl sehr oft geschehen mag, oder der Nutzen höher ausgerufen wird, als die Einnahmskasse es approbiren kann: doch ersetzet diesen Verlust der schallbare Ruhm eines berühmten Wirthes. Bey Untersuchung des Jahresschlusses einer Viehberechnung, wo dieselbe Mode ist, wird ein jeder seinen Ertrag im Stillen prüfen und beurtheilen können.

Der Grundsatz bleibt fest: die Stallkühe behalten den Vorzug im Nutzen vor den Weidekühen. 8) Nun weiter und zu meine Winterfütterung. Die Winterfütterung fängt sich des Morgens um 4 Uhr an: das erste ist eine Tränke von aufgebrühtem Häufutter, welches des Abends vorher schon auf die Morgenfütterung eingebrühet wird; darein kommt 1 Metze Kleien und ein halb Mäschen Salz. Hernach wird dem Melkviehe Häu, und dem Gelden-Viehe Stroh vorgeleget; dabey wird gemolken. Um

11 Uhr

11 Uhr des Mittags bekommt das Vieh durchgängig wieder zuerst eine Tränke von Aftrig, geschärbten sauren Rüben, Kraut und Erdbirnen; wenn dieses verzehret ist, so wird das Vieh eine Stunde in Hof zum frischen Wasser gelassen, unterdessen wird der Stall zur Untersträuung angerichtet, nach diesem Futter, Siede mit Kleien und Brandeweingespielig angemenget, in die Fäßer eingeschüttet und zugleich, wie vorher, Häu und Stroh vorgeleget. Darauf wird das Vieh wieder in den Stall gelassen und angebunden. Das Häu muß bey jeder Fütterung vorher gut geschüttelt seyn. Ist dieses vorbey, so besorgen die Mägde bald die Abendtränke, welche wie die zu Mittage beschaffen ist. Nachgehends werden die Mägde zu anderer Wirthschafft genutzet. Des Abends um 5 Uhr nimmt die Abendfütterung ihren Anfang, und es ist die schon bereitete Tränke das Erste; alsdann wird Häu und Stroh, etwas mehr als zu Mittage vorgeleget und dabey gemolken; nach diesem machen die Mägde dem Viehe ein gutes Abendlager von untergesträuten Strohe oder von Teichsträue; alsdann bleibt das Vieh in seiner Ruhe. Alle Neumonden gebe ich meinem Viehe frühnüchtern zu lecken. *) Dieses bestehet darinnen: auf jede

*) Warum gerade um die Neumondszeit? Ist nicht jede andere Zeit, wenn sie nur richtig eingehalten wird,

jede Kuh nehme ich 1 Loth rohes Spießglas, (antimonium crudum) 1 Loth Roßschwefel (Sulphur caballinum) Wocholderbeeren, Salz eine Handvoll, ½ Mäßchen Kleien, ½be Zwiebel und allerhand Leckkräuter geschnitten, von einem so viel als vom andern, als: Wetterklee, Anegilke, Neunkraft, Vielgutt und Bärklau. (Linneisch kann ich diese Stücke nicht benennen, ich will aber nächstes Jahr blühende Exemplarien einsenden, um dieses bewerkstelligen zu können: indessen nimmt einer dieses, ein anderes jenes von Kräutern; dieß ist willkührlich, nur obige ersten Ingredienzien machen die Hauptsache aus.*) Alles dieses gut untereinander gemenget, jeder Kuh ihre Portion in ein Faß gethan, daß sie es nicht umschmeissen könne. Darauf müßen die Kühe eine Stunde fasten, ehe sie ihr ordentliches Futter bekommen; und so befinden sie sich dabey wohl.

wird, eben so gut? Z. B. der 1ste Tag in jedem Monate, oder ein andrer festgesetzter Tag. d. H.

*) Da mir getrocknete Exemplarien gesendet worden, so konnte ich folgende einiger Maaßen erkennen: ich will sie daher hier näher bestimmen. Wetterklee ist linneisch, Trifol. melilot coerul. eigentlich: Siebengezeit. 2) Anegilke, ist Angelica silvestris, wilde Engelwurz, gemeinhin: Angelika. 3.) Neunkrafft, ist Tusilago Petasites, das Kraut von der Pestilenzwurzel. 4.) Vielgutt. Menyanth. trifol. 5.) Bärnklau, ist Heracleum Spondylium, die unächte oder deutsche Bärnklau; indem sonst eigentlich Acantus, mollis, Bärnklau ist. d. H.

wohl. Auf zwey Kühe lege ich 1 tüchtiges Fuder Häu und 1 Fuder Grummet ein. Ist die Häuärnte reichlich, so wird ihnen noch ein Nachschuß gegeben. *) Die Pflege wird hiebey nie vergessen, indem sie auch alle Wochen 2mal gestriegelt, oft gereiniget und gewaschen werden; dabey bleibt das Vieh gedeihlich und gesund und ziehet starke Kälber. Die Kälber werden der Mutter gelassen und in 3 Wochen dem Fleischer verkauft, wovon kein bestimmter Preiß anzugeben ist; denn es kommt auf die Jahrszeit und auch auf die Mutterkuh an, weil doch stets eine Kuh beßere Kälber als die andere bringt. Angebunden wird bey mir niemals ein Kalb, ausser alle 2 Jahre ein Bollöchschen. **) Wird eine Kuh alt und untaugbar zum Nutzen, so wird solche auf den Markt geführet, oder für den Fleischhauer zubereitet. Die fehlende Anzahl der Kühe wird durch den Ankauf aus einem bekannten Stalle, oder durch den Marktkauf wieder ergänzet. Auf diese Art wird bey mir mit der Stallfütterung verfahren. Jeder Landwirth kann diese wichtige Wissenschafft und die nützlichste Einrichtung aus verschiedenen Lokalumständen am beßten

*) Das kann angeben, und auch eine reichliche Winterfütterung genennet werden. Doch würde die Angabe des Gewichtes noch näher bestimmt gewesen seyn. d. H.

**) Stamm- oder Saamrind.

beßten erlernen und hernach die nützlichsten Maßregeln darinnen finden.

Zum Beschluße sage ich noch, daß jeder Landwirth bey einer klugen wirthschafftlichen Einrichtung genugsamen Viehdünger erhalten kann, so, daß er zu keiner Zeit zu künstlicher, erzwungener und kostbarer Düngung seine Zuflucht wird nehmen dürfen: wenn dabey natürliche Wiesen zu rechter Zeit gewässert, im Frühjahre mit Ofenasche (wo Steinkohlen gebrannt wird, auch mit derer Asche) und mit darauf gebreitetem Dünger, oder mit Dung allein gedünget werden; dann wird der Vortheil an allem Futter noch gewisser seyn, ja es wird sich daran auch niemals ein Mangel zeigen. Ich wünschte übrigens so viele Geschicklichkeit zu besitzen, die noch unerfahrnen Landwirthe von der Schädlichkeit der Huthung und Weide der Kühe auf den Braachen nachdrücklichst zu überzeugen; ich für mein Theil bin vollkommen überzeuget, daß die Stallfütterung vor der Weide in allen Stücken großen Vorzug darbeut.

J. G. Förster.
Besitzer von Niederdeutsch Oßig.

Beant-

Beantwortende Anmerkungen zu dieser Stallfütterung. *)

Zu S. 116, 1.) Hier entstehen gar vielerley Fragen, nämlich: war die Kuh nicht aufgeblähet wie eine angespannte Trommel? Waren außer dem Schlunde nicht auch im Magen selbst noch mehrere Bällchen, die das Widerkäuen verhinderten? War eben dieß im Schlunde befindliche Bällchen nicht vielleicht eben deßwegen schon wieder aufwärts geruckt, weil alles grüne Fressen in Ballen liegt und aufwärts Ballenweiß zum Widerkäuen rückkommen muß u. s. m. Da hätte ein Frosch wohl noch helfen können, wenn er im untern Magen gewühlt, und dem einzigen Bällchen

*) Es ist der Wunsch eines mir schätzbaren Recensenten in der allgemeinen deutschen Bibliothek, 83 B. S. 253, daß die Anmerkungen unterm Texte stehen, und so bequemer zu lesen seyn mögten. Ich gestehe es, daß dieß auch mir bequemer zu seyn scheint: aber gewisse Hinderungen in der Druckerey halten mich ab, diesem Wunsche dießmal nachzukommen: so gern als ich auch sonst den Rath der Männer von solcher Einsicht zu befolgen suche. Da überdieß andere, welchen die langen Noten unterm Texte etwas störend scheinen, solche lieber hinten angehängt wünschten: so muß ich schon dieser zwey Gründe wegen um Nachsicht bitten, daß es nur mit einigen der kleinern Anmerkungen geschehen könne. Die größern sehe man eigentlich für Antworten an, und als wären sie erst nach dem Abdrucke geschrieben worden. Dahingegen will ich dem andern Wunsche des Hrn Recensenten S. 251, die Participien zu vermeiden, möglichst nachzukommen suchen. d. H.

chen im Schlunde wieder Platz gemacht, auch den Winden Ausgang verschafft haben würde. Freylich wenn das Bällchen im Schlunde von außerordentlicher Größe gewesen, daß es eben deßwegen nicht in den Magen gelangen können, dann hätte ein bloses Hinabstoßen mit einer Magenbürste die einzige Hülfe leisten können. d. H.

Zu S. 119, 2.) Wenn ich aber bey diesem ungekünstelten Stoppelweidegras eine Menge an Dung zu Hauße verliehre, der draußen vom Viehe aufs Feld abgelegte auch von Luft, Regen, Käfer ꝛc ꝛc.. noch dabey größtentheils verzehret wird, derselbe hiebey, wenn er auf dem Felde ganz ohnverzehrt liegen bliebe, doch daselbst in keine Fermentation — weil er mit keiner Erde oder Stroh bald vermengt wird — gelangt, folglich den wahren Nutzen niemals auf dem Felde, so wie er frisch vom Viehe abgelassen, mehr als ätzend, selten als düngend anzusehen ist, leisten kann: ist das Abweiden des Stoppelgrases nicht aus dem Grunde schon Schaden? Ja, ich füge den gedoppelten Grund hinzu: wenn über das unter den beßten der Stoppelgräser — denn einerley Gras und lauter gute Gräser zeugt die Natur gewiß nicht — viele schlechte Gräser als wahre und den Acker verderbende Unkräuter, nun fein Zeit haben zu reifen und den Acker mit ihrem Saamen aufs neue zu verunreinigen,

reinigen, zumal da das Vieh diese im Ueberflusse stehen läßt; (wie die tägliche Erfahrung lehrt,) dann wuchert das Unkraut sicher ungekünstelt, und gewiß recht reichlich? Ich rede hier nicht von reinen und mit lauter guten Gräsern versehenen Braachäckern, sondern ich meyne die unreinen Braachfelder: wovon leider viele Beyspiele, man dürfte wohl sagen, zehen unreine Stoppeläcker gegen einen reinen aufzuweisen seyn werden? Da nun alle Unkräuter, wenn sie noch in Blättern und Blüthen bestehen, vegetabilische Düngung abgeben, so können sie daher nicht zeitlich genug untergepflüget werden. Ueberhaupt aber muß ich bemerken, daß das Wort gekünstelt beym Klee nicht gelte. Vom Kleeacker kann man sagen: er ist eine künstliche Wiese; aber gekünstelt ist er nicht; welches einen ganz andern Sinn haben kann. Kunst ist hier allerdings zu finden, welche man mit Künsteln nicht verwechseln muß. Auf einem Acker durch Kunst etwas gutes und nützliches hervorbringen, gilt bey Klee, Roggen, Waizen und allen Frucht- und Grasgattungen, die nutzbar sind. Was hätten wir sonst ohne Kunst? Wenn wir aber ein Feld, das zunächst den guten Fruchtgattungen auch nützlichen Klee, gutes und großes Raygras, das sogenannte französische, oder eigentlich den hohen Wiesenhaber, (Avena elatior) erzeugen

könnte, *) mit schlechten Gräsern, besäen wollten; z. E. mit kleinem Raygrase, das einige englisches Ray-

*) Künftig sollte man dieß Raygras nicht anderst, als unsern deutschen hohen Wiesenhaber, zum bloßen Unterschiede vom falschen Wiesenhaber (Avena praetensis) benennen; so fiel alle Betittelung von Raygras, das man so oft mit dem englischen verwechselt, hinweg. Das Leipziger Intelligenzblatt des 1788. Jahres No. 54 S. 441 hat hierinn ganz gute Winke gegeben. Es ist darinnen nur vergessen worden, daß wirklich der Sperbach'sche Hohe-Wiesenhabersaamen mit noch einer Sorte Saamen versehen sey; die Planer eigentlich Hundsgras, Lippert aber Knaulgras (Knaulförmiges nämlich) und Linne Dactylis glomerata benennet. Den Goldhaber, (Avena flavescens,) habe ich nicht drunter gefunden, so sehr ich ihn zu erhalten gewünschet; weil ich ihn, wenn er darunter gewesen wäre, ob er gleich klein ist, gern als herrliches Schaaf-Futter, davon sammeln und in größrer Menge pflanzen mögen. Jenes Hundsgras ist zwar im Ertrage und in der Größe dem Hohenwiesenhaber ziemlich gleich, pflanzt auch noch stärker um sich: es ist aber weder für Schaafe noch Rindvieh, und nur zu Pferdehäu dienlich. Hr. Sperbach ist an der Vermengung dieser Saamensorten ganz unschuldig, (welches ich auf sein Ersuchen hiermit öffentlich erklären soll, und kann,) denn es hält schwer, daß manches Feld, worauf man den Hohen-Wiesenhaber erziehet, nicht vorher schon mit andern Grasarten versehen gewesen wäre; deren Saamen sich dann äuserst schwer beym ordinairen Einärnten im Großen von jenem absondern läßt: es wäre dann, daß man sich die große Mühe nähme, die Rispen abzuschneiden. Wer kann aber dieß im Großen thun? Auch von dem Hohen-Wiesenhaber den ich hier zum Theil doch gewiß sehr rein gesäet, kann man keinen ganz reinen versprechen. Wie der in Hamburg seyn wird, den ich von Hrn Johann Mathias Klefecker (m. s. 3. Quartal S. 366) zu 28 Thlr. den Centner von 112 Hamburger Pfunden (daselbst muß

es

Raygras nennen, eigentlich daurender Lolch (Lolium perenne) ist; *) ja wollte man es selbst mit dem sogenannten Honiggrase, eigentlich wolligtem Roßgraße, (Holcus lanatus) das man nur vermischt unter beßre Wiesengräser theils auf Wiesen, theils auf Rasenplätze ausäen sollte: dann, sage ich, wenn man diesem entgegen handelt, so darf mans Künsteley und nicht Kunst benennen. Dieß hat auch wohl der Hr. V. so gemeynet? und ich wollte es hier deutlicher darlegen, damit sich die Schwachen nicht daran stoßen. — Hiebey will ich aber auch für die Starken noch eine andre Erklärung hinzufügen, wenn sie mir verargen mögten, daß ich so allgemein auf Stallfütterung dringe. Nämlich ich empfehle sie nur denen, die Dung bedürfen. Wer deßen keinen bedarf, der weide oder füttere im Felde oder wo es ihm gefällt.

es heißen: 100 Hamburger Pfund machen in Wien 116⅔ Pfund oder 85 Hamburger Pfund wiegen in Wien 100 Pfund) angekündigt habe, seyn wird, muß die Zukunft lehren. Kurz, wer ganz reinen Hohen-Wiesenhaber verlangt, muß sich die Mühe selbst nehmen, und ihn separat abschneiden.

*) Würde und wollte man auch hier den rechten deutschen Namen: daurender Lolch, beybehalten, so würde die Verwechslung, und daß man durch zweyerley Rayaras immer einmal das unrechte bekommen kann, von selbst aufhören. d. H.

Zu S. 119, 3.) Wenn der Klee 2 bis 3 Jahre dienen soll, dann muß er auch gedüngt werden: er sollte aber eigentlich nur ein Jahr, und zwar in 2. oder 3. Dungtracht, Dienste leisten; wie solches längstens vernünftige Bauern, und in der Folge auch der Hr. Schubart von Kleefeld angerathen haben. M. s. nur die Beyspiele aus der Lommatscher und Meißnischen Gegend in dem 5. Bande — Schrifften der Leipziger ökonomischen Societät, S. 63 f. woselbst man von alten Zeiten her so gar den Klee auf eine Furche (einführig) mit Roggen, und auf zwey Furchen (zweyführig) mit Waizen besäet; also auch daraus ersichtlich, daß Schubart seine Lehren nur andern abgeschrieben und für eigene ausgegeben habe, die dann von denen angebethet werden, die nicht belesen sind. Ich will von mehrern alten Beweisen nicht reden, man lese nur die neuern, nämlich Stumpf's, (des großen Freundes von jenem) Nachrichten über die Landwirthschafft Böhmens, im 2. Bande die 245 S. und allenfalls noch den Prodromus meiner Encyclopädie, die 72. Seite, wo auch ein gemeiner Landwirth, mein ehemaliger Nachbar im Ackerbaue (Namens Schmidt) es längst ausübte und mich so, wie ichs dann andre als ein Mittel lehrte: damit die Kleefelder nicht so viele Quecken (im Brandenburgischen Pedden genannt,

nannt, Tritticum repens) erzeugen sollen. Nur den Klee, der eigentlich Saamen tragen soll, (oder auch denjenigen, welcher bey dichtem Stande im Winter mit Dunge überlegt wird, muß man bis ins dritte Jahr stehen lassen, (wie ich auch im gedachten Prodromus S. 68 verlangte) alsdann kann man diesen zu Fruchtsaaten zwey- bis dreyführig, so wie jenen einjährigen, aber Queckenfreyen und dicht stehenden Klee, im andern Jahre einführig zu Fruchtsaaten bestimmen. Wer mehr von dieser Bestimmung des ein- und zweyführigen Besäens lesen will, der kann es auch im gedachten Prodromus S. 68 und 72 angewiesen und dabey entschieden finden, wenn und wo dieß einführige Besäen nützlich oder schädlich, folglich zu befolgen oder nicht zu befolgen sey. d. H.

Zu S. 119, 4.) Wenn nur ein Stück Vieh vom Klee crepirt, so ists freylich schon Schaden, crepirts aber nicht auch von anderen und übermäßig und zur Unzeit gefüttern Dingen? Z. B. von gefrornem Kräutig der weißen Rüben. Soll man deßwegen auch keine Rüben so wenig als Klee bauen und füttern? Nicht wahr: Sie sagen ja; aber man füttere vorsichtig, das ist, man muß das Rübkräutig, füttern wenn es kein Frost gedrückt hat, und den Klee eben so für sich blos und allein nur alsdann, wenn

er Blüthknospen anfängt zu treiben und dabey trocken ist; ist er aber noch jung und ohne Blüthknospen, oder ist er auch mit Blüthe versehen, aber naß, dann schneide man ihn mit Stroh oder Häu vermischt zu Hexel und füttere auf diese Weise nur so viel, als das Vieh will; so wird er niemals schaden. Also nicht der Klee, und andere Sachen, sondern die unrichtige Fütterungsart macht, daß ein Stück Vieh crepiren kann; wozu auch das Abweiden des Klees gehört, wie der Hr. Verf. oben selbst ein Beyspiel aufgestellt hat. d. H.

Zu S. 119, 5.) Ich glaube selbst nicht, daß gutes Futtergemenge dem Klee sehr nachstehe: indessen, gut ist gut, und besser ist besser; daher, gebrauche ich dieß Futtergemenge auch, und zwar zur Abwechselung beym Klee, weil das Vieh an einerley Speise, folglich an täglichem Klee einen Ekel bekömmt, und nicht so gut frißt, als wenn man zwischen ihm eine Portion Futtergemenge oder Gras vorlegt. Eben so vergleiche sich der Hr. Verf. nur mit uns Kleeverehrern, und füttere zwischen seinem Futtergemenge zuweilen Klee; dann wird sein Nutzen noch größer, ja unserm gleich werden; und wir kommen am Ende recht versöhnt in der Mitte zusammen?

Einige

Einige pflegen zwar auch mit dem Wiesengrase so abzuwechseln, daß sie beym Melken etwas weniges gutes, und zwischen der Zeit das schlechte vorlegen. Allein auch diese fehlen; ob sie gleich beym Melken ihre Absicht erreichen, weil sie das Vieh dadurch zum Stillstehen vermögen: zwischen der Zeit gehört dem Viehe auch gutes Gras, wenn es die Milch vermehren soll? Wem wird es nicht jammern, wenn er in der Zwischenzeit eine Menge Gras zu Boden geworfen und verderben sieht? In der Art kann selbst beym Ueberfluße, keine Stallfütterung nützlich seyn.

Zu S. 119, 6.) Bravo! das ists was ich oben wünschte, ehe ich dieses las. Desto leichter kommen wir nun schon in der Mitte, statt am Ende, zusammen? d. H.

Zu S. 121, 7.) Franzosen giebts erstlich keine unter dem Viehe: also weg mit diesem verhaßten Namen und dieser fürchterlichen Krankheit, die nur den vernünftigen Menschen zur Schande eigen bleibt. Eine aus allen bisher vorgekommenen Erfahrungen pünktlich bestimmte Belehrung über diesen Umstand sollen meine Leser im 3. Bande meiner praktisch-ökonomischen Encyclopädie, die gegenwärtig abgedruckt wird, vorfinden. Auch nicht heiß, nur warm sein Brühfutter zu füttern, das ist eine Regel für alle

Warmfüttrer. Etwas mehr als warm, oder gar heiß, ist für alles Vieh schädlich. Allein die Freunde des Kaltfütterns sind doch am beßten daran, besonders wenn das Vieh von Jugend auf gleich blos an Klee und Gras mit kaltem Wasser für den Sommer, und für den gelinden Winter zu Kleehäu und kaltem Wasser, in der stärksten Kälte aber zu ein wenig mit heißem Wasser abgeschrecktem kalten Wasser gewöhnet worden ist? Wenn und wo man aber nicht mit pur Häu füttern kann, sondern Stroh und Hexel füttern muß: da ists allerdings besser, daß man das Hexel und die Spräue brühet: aber wohl zu merken, wieder erkühlet und dann erst füttert. Das Hexel und die Spräu werden durchs Brühen gelinder und auch nahrhaffter: nur muß man wohlfeiles Holz, oder wenig kostende Steinkohlen haben. d. H.

Zu S. 122, 8.) Eine helle Wahrheit für unser Zeitalter. Die Grade vom Vorzuge sind diese: ganze oder besser vollkommne Stallfütterung ist die beßte; denn zunächst dem vollkommensten Nutzen an Milch erhalte ich den ganzen oder vollkommnen Dung. Halbe Stallfütterung ist die Zweyte; denn ich habe wohl bey nahem eben den ganzen Nutzen an Milch, aber nur den halben an Dung. Beym verbesserten Weidgange aber fehlt eins, wie das andere. So theilt sich auch das Melken ein: bey der vollkommnen

nen Stallfütterung ist das dreymalige Melken im Tage für frischmelkende Kühe nöthig; bey halber ist zweymal zu passiren; und beym Weidegange, besonders dem schlechten, ist das zweymalige Melken satt und genug. d. H.

Wetterbeobachtungen

vom Sommersolstitium bis zum Herbstäquinoctium 1788.

Julius.

Barometer.	Thermometer.
Größte Höhe 28,53. d. 2. u. 15.	Größte Höhe 87. d. 24. R.
Kleinste Höhe 28,18. d. 6.	Kleinste Höhe 54. d. 29. f.

Die Luft ist diesen ganzen Monat hindurch schwer gewesen, gleichwohl hat es bey allem diesem hohen Stande des Barometers viel und oft geregnet. Die Hitze war den Monat hindurch ziemlich groß, daher es auch nicht an Gewittern in der Nähe und Ferne mangelte; daran zeichneten sich besonders der 5. 8. 12. 17. 20. 24. aus. Der 2. — 4. der 6. 11. 13. 15. 16. 19. der 21. — 23. Der 26. bis zu Ende waren vom Regen frey. Die Luft kam mehrentheils aus W. und N. selten, außer den heissesten Tagen, aus S. und SW., doch ohne sonderliche Stärke. Die

Höhe

Höhe des atmosphärischen Wassers beträgt an der Höhe nahe 3 par. Cubiczolle.

August.

Barometer. Thermometer.

Größte Höhe 28,52. d. 4. Größte Höhe 76, Mitt. d. 23.
Kleinste Höhe 27,102. d. 15. Kleinste Höhe 52, d. 6. früh.

Die Schwere der Luft war mit dem vorigen Monate einerley, nur den 14. und 15. war sie etwas geringer, jedoch nicht unter der mitlern Höhe. Die Wärme der Atmosphäre war vom 1. — 12. imgleichen von 26. bis zu Ende ganz mäßig; sonderlich ist der 6. unter die ziemlich kühlen Tage zu rechnen, an welchem das Thermometer am Mittage nur 55 Gr. zeigte. Die vielen Gewitter, welche von vielen Regen begleitet wurden, verursachten diese Kühle, wiewohl die Luft mehrentheils aus WS. und selten aus N. kam. Keine Stürme gab es nicht, außer daß bey einigen Gewittern einige starke Windstöße vorangiengen. Vom 1 — 7. war kein Tag ohne Regen und den 6. und 7. regnete es viel, von 8 — 12 war es trocken, wiewohl den 9. etwas weniges an Regen fiel: diese wenige Tage waren für die Aernte sehr nöthig; welche bisher durch den beständigen Regen gehindert worden war. Dafür mußte diese Arbeit vom 13. — 18. wieder eingestellt werden, und konnte erst zwischen dem 19. — 23. fort-

23. fortgesetzt werden, worauf es mit Regnen bis zu Ende des Monats anhielt. Gewitter sind hier den 15. 16. 18. 20. 23. angemerket worden, das letztere war hier das stärkste. Den 29. war ein Nordschein. Die Höhe des Luftwassers ist nur etwas weniges geringer als im vorigen Monate, und kann daher ohne großen Fehler auf 3 Cubiczolle gerechnet werden.

September.

Barometer.	Thermometer.
Gr. Höhe 28,52. d. 5. 7. u. 27.	Gr. Höhe 26. Nachm. d. 8.
Kl. Höhe 28,°3. d. 25. u. 30.	Kl. Höhe 44. früh d. 17.

Auch in diesem Monate ist die Luft durchgängig schwer gewesen und nie unter 28 Zollen, sondern immer darüber. Der Trockenheit und Wärme nach gehört dieser Monat heuer unter die schönsten des Sommers. Nicht mehr als 7 Regentage, die übrigen waren warm und trocken. Bis zum 14. hielt sich die Atmosphäre Tag und Nacht warm, alsdann erfolgten zwar kühle Nächte, wiewohl ohne Frost, den Tag über war es jedoch immer noch warm. Die Winde wechselten etwas mehr als in den vorigen zwey Monaten; sie striechen aus SW, aus O, wie der aus NNO. und endlich aus SW. Ihre Stärke wurde zwar merklicher, doch gieng sie in keinen Sturm über. Vom 4. bis 7. war alle Abende Nordlicht, und vielleicht auch noch

noch einige folgende, wenn das Mondenlicht nicht gehindert hätte, sie genau zu unterscheiden. Den 24. war Abends wieder ein Nordlicht. Nach der fortdauernden Wärme der ersten Hälfte dieses Monats hatten wir hier den 12. Abends ein beständiges Wetterleuchten fast um den ganzen Horizont herum, hörten aber keinen Donner. Der meiste Regen fiel den 25. am Tage und in der Nacht, indessen beträgt die ganze Masse an Höhe nicht mehr als 10 Cubiclinien.

Fortgesetzte Auszüge aus den Witterungsbeobachtungen vom Anfange des Octobers bis Ende des Decembers 1788.

October.

Größte Höhe 28,88. d. 10. Größte Höhe 62, d. 5. Nachm.
Kleinste Höhe 27,97. d. 25. Kleinste Höhe 30. d. 19. früh.

Die Schwere der Luft hat in diesem Monate nicht ab- sondern vielmehr zugenommen. Das Quecksilber stand immer über 28 Zoll, wenn man den 17. 18. 22. 24. 25 und 26. ausnimmt. Ich weiß nicht, daß das Barometer hiesigen Orts jemahls so hoch gestanden, als den 10. dieses Monats, wie oben angezeigt worden. Die Temperatur der Atmosphäre war diesen Monat hindurch ganz leidlich. Bis zum 13. war

das

das Thermometer noch nicht bis auf den Frierpunkt gekommen; doch könnte es den 10. im Freyen wohl Eiß angesetzt haben. Vom 19. gab es noch rechte warme Tage, und den 26. ein starkes Gewitter mit Graupeln, welches jedoch die Luft nur wenig abkühlte. Bis zum 20. fiel wenig Regen und die Saatfelder konnten gut bestellt werden; vom 20.—31. aber fiel viel Regen. Die Bewegung der Luft änderte oft ab und kam aus allen Hauptgegenden, doch die ersten Tage mehrentheils aus SW. und die letzten aus W. und NW. Der 9. 12. und vorzüglich der 13. waren nebelichte Tage, und den 22. war Abends ein Nordlicht. Die Masse des Regenwassers kommt auf die Höhe von 2 Zoll 10½ Linie.

November.

Barometer.	Thermometer
Gr. Höhe 28,82. d. 7.	Gr. Höhe 51, d. 12. Nachm.
Kl. Höhe 27,108. d. 14.	Kl. Höhe 08-19. d. 26-30 früh.

Wenn man den 14. ausnimmt, so ist die Höhe des Queckſilbers immer, und weit über 28 Zoll hiesigen Orts gewesen. Wärme und Kälte scheideten sich den 19. da hier der erste Schnee in diesem Herbste fiel, welcher aber doch Abends durch einen Regen wieder weggieng. Vom 24. fieng sich der rechte Termin der so lange anhaltenden Kälte an, von welcher in

den

den Jahrbüchern wird gelesen und und von Kindeskindern noch geredet werden. Bis zum 18. strich die Luft abwechselnd aus W. und SW., hernach bis zu Ende des Monats aus NW. N. u. NO. Der 9. und 10. war mit Sturm aus SO., jedoch bey klarem Himmel, begleitet; schwächer war der Sturm den 14. aus NW. und den 20. aus NNW., welcher letztere Schnee brachte. Die erste Hälffte dieses Monats war meist trocken; die zweyte Hälffte war naß. Den 2. des Abends war ein schwaches Nordlicht, den 9. aber früh um 4 Uhr hat man ein weit stärkeres wahrgenommen. Die Höhe des Luftwassers beträgt $10\frac{1}{3}$. Linie.

December.

Barometer.	Thermometer.
Gr. Höhe 28,54. d. 23.	Gr. Höhe 16, d. 2.
Kl. Höhe 27,85. d. 25.	Kl. Höhe °12. d. 17.

Der heurige Wintermonat verdient diesen Namen vorzüglich, weil mit ihm eine ungewöhnliche starke und anhaltende Kälte eintrat, und weil er einen eben so ungewöhnlich-großen Schnee brachte. Der Stand des Barometers war hoch und wechselte wenig ab; desto merkwürdiger waren die Wahrnehmungen an dem Thermometer. Der Termin von der strengen und anhaltenden Kälte ist der 24. November;

von

von dieser Zeit an hat hiesigen Orts die Kälte ununterbrochen fortgedauret und bis zum 17. täglich zugenommen. Den jetzt gedachten Tag früh war sie am hefftigsten; doch habe ich sie hier nicht tiefer als 12 Grad Fahrenheit unter dem künstlichen Eißpunkte gefunden, da sie im Jahre 1776 dem 28. Januar 19 — 20 Grad war. Vom 15 — 18 veränderte sich die Temperatur der Luft kaum 2 volle Grade um die Mittagsstunden. Die Tage, an welchem das Queckſilber im Thermometer 4, 5 — 8 unter 0, oder dem künstlichen Eißpunkte war, sind der 8. 9. 15. 16. 17. 18. 27. 28. 29. 31. Die übrigen Tage waren um ein weniges gelinder. Gleich zu Anfange dieses Monats kam die Luft aus O. und NO., wehte zwar einigemal wieder aus W. und SW., aber bald wieder aus NW. und NO., doch ohne sonderliche Heftigkeit, außer dem 24., da sie in einen Sturm übergieng und häufigen Schnee herabschüttete. Da nun schon einige Tage zuvor immer Schnee gefallen war, so vergröſserte dieses die Menge desſelben dergestallt, daß mir ihn, besonders bey dem vielen Gestöber — richtig und genau in einem Gefäße zu sammlen unmöglich wurde; ich maaß ihn aber nachher auf einem ebnen Gartenplatze und fand die Höhe 22 Leipziger Zoll; da nun ein Zoll hoch Schnee ohngefähr eine Linie hoch Wasser giebt, so beträgt die Höhe des Atmosphärischen Waſers ziemlich 2 Zoll.

Allge-

Allgemeine Anmerkung.

Nach der Menge des Atmosphärischen Wassers zu urtheilen, gehört das vergangene Jahr mehr zu den nassen als trocknen Jahren. Man kann die Höhe des gedachten Wassers füglich auf 25 Cubikzolle und 8 Cubiclinien rechnen. Der May, Junius, Julius und August waren die nässesten und lieferten allein 12 Zoll 7 Linien cubischen Maaßes. Der Februar war der trockenste Monat im Jahre. Die Luft ist das ganze Jahr hindurch verhältnißweiß gegen andere Jahre schwer gewesen und scheint auch in das folgende fortzudauren. Wegen der vielen Nässe gehört es zwar unter die guten Häu- aber nicht unter die ergiebigen Körner-Jahre, wo nicht überall, doch in einem großen Theile unsers deutschen Vaterlandes.

Druckfehler.

Im zweyten Quartal. S. 70, Z. 12. und S. 71, Z. 5, st. Schafe, l. Säffte. S. 219, Z. 17, zu Kratzberstöcken, wird zugesetzt: Rubus fruticosus & Cæsius —

Im 3ten Quartal.

S. 249, st. 135 — 31. 6. l. 1353. 1. 6. — S. 257. Z. 22, st. 1½ Gr. l. 1½ Thlr. — S. 339. in der Anm. Z. 11. st. eigegentlich gannt l. eigentlich genannt — S. 349. Z. 10, st. verhessern l. verbessern — S. 366, Z. 2 v. u. solls heisen: 100 Hamb. lb. machen zu Wien 116⅔ lb. oder 85. Hamb. lb. wiegen in Wien 100 lb.

Im 4ten Quartal.

S. 69, Z. 17. st. Müchenhausen l. Münchhausen — In der Beylage ⊙, muß Dacus heisen: Daucus.

Bibliothek
Abt. III A Nr. 115

25. Okt 1988

Universitäts Bibliothek Rostock
http://purl.uni-rostock.de/rosdok/ppn1041858205/phys_0157
DFG

…s Vieh diese im Ueberfluße
…gliche Erfahrung lehrt,) dann
…cher ungekünstelt, und gewiß
…de hier nicht von reinen und
…ern versehenen Braachäckern,
… unreinen Braachfelder: wo-
…iele, man dürfte wohl sagen,
…äcker gegen einen reinen auf-
…Da nun alle Unkräuter, wenn sie
…Blüthen bestehen, vegetabili-
…, so können sie daher nicht
…pflüget werden. Ueberhaupt
…, daß das Wort gekünstelt
Vom Kleeacker kann man
…liche Wiese; aber gekünstelt
…en ganz andern Sinn haben
…lerdings zu finden, welche man
…rwechseln muß. Auf einem
…as gutes und nützliches her-
Klee, Roggen, Waizen und
…sgattungen, die nutzbar sind.
ohne Kunst? Wenn wir aber
…st den guten Fruchtgattungen
gutes und großes Raygras,
…östische, oder eigentlich den
(Avena elatior) erzeugen
…. J könnte,