

00 Plü

Kurze
Anleitung

zum

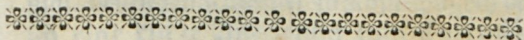
Bo**t**a**n**i**s**=

oder

Gartuffel = **B**au,

von

P. E. Lüders.



Flensburg,

gedruckt mit Serringhausenschen Schriften.

1772.

ten
in
sch
in
ete
nn

is
oul
lot
gin
om
am
un
gin
jo
nd
ge
ari
mi
ve
pe
be
nd



1772
Zweite Ausgabe
des
Vertrags
zwischen
dem
Königlichen
Landesherrn
von
Sachsen
und
den
Ständen
der
Landes-
schlesischen
Provinz
am
10ten
März
1772

Vertrag

zwischen

von

P. C. Schöler

Druck und Verlagsort

Leipzig

Verlag des Verlegers

1772





Vorbericht.

Es mögte Jemanden fremde vorkommen, daß, da ich schon drey mal den Cartuffel-Bau beschrieb, und dieser in den nordischen Staaten fast all gemein ist, ich dennoch mich entschliessen können, eine wiederholte, und dabey eine besonders gedruckte, Beschreibung von dem Anbau dieser Frucht, herauszugeben. Ich bin daher schuldig, die Ursachen, die mich dazu bewogen, anzuführen. Die erste ist folgende: Es verlangte von mir im vorigen Herbst der damalige Deputirte an der Königl. Deutschen Kammer in Kopenhagen, daß ich eine kurze Anleitung zum Cartuffel-Bau ausarbeiten und einsenden mögte. Dieses ist sogleich geschehen. Ob man ge
A 2 sonnen

sonnen gewesen, dieselbe in die dänische Sprache zu übersetzen, und zum Gebrauch in Seeland einzuführen, das weiß ich nicht. Wie ich hernach erfahren, so hat mein treuer Gehülfe in dem Dienst des Vaterlandes, der Herr Pastor Troyel zu Juglewig, in Sübnen, bereits eine solche Anleitung in dänischer Sprache herausgegeben, welche auch mit großem Beyfall aufgenommen worden, und vollkommen gute Dienste gethan. Es fällt also diese, damals gegründete, Ursache iho weg. Die zwote Ursache erwuchs aus der Veränderung, die mit den Glensburgischen Stadt-Ländereyen vorgegangen, da iho die Besizer derselben, ein Jeder in seinem eingefriedigten Theil, die Freyheit haben, darin anzubauen, was ihnen gefällig ist, und ich hörte, daß Viele sich entschlossen hätten, ihre Wahl auf den Cartuffel-Bau zu richten; so glaubte ich, es dürfte nicht undienstlich seyn, wenn man diesen Liebhabern eine kurze Anleitung zu diesem Anbau in die Hände spielte. Wenn Solche etwan denken und sagen mögten: Das Land könne sich durch den Anbau die-
 ser

fer Frucht, wenn man im Sand-Lande, entweder mit Commer-Rocken, oder mit Purrhabern, einen jährlichen Wechsel mit der Cartuffel-Frucht treffe, am besten bezahlt machen, und es könne eben sowol diese Frucht, als der Apfel und die Mauersteine, ein Landes-Produkt werden, und der Schiffahrt nach der Ost-See zu statten kommen; so habe gegen deren Denkungsart nicht allein nichts einzuwenden, sondern ich bin auch schuldig, solche im höchsten Grad zu billigen. Ich wünsche auch von Herzen, daß deren Gesinnung in eine nützliche Kraft möge gesetzt werden. Die dritte Ursache dieser Herausgabe rühret von dem Verhalten einiger Landleute her, die noch nicht wissen, mit dem Anbau dieser Frucht gehörig umzugehen. Ich muß oft hören, daß Einige klagen: Wir haben wol Kraut und lange Stengeln; aber dabey wenige und kleine Früchte. Die mündliche Verbesserungs-Nachrichten sind nicht hinreichend, diesem Mangel des Erkenntnisses überall abzuhelfen. Das kan vollkommener durch die Austheilung solcher kleinen Anleitungen geschehen.

schehen. Wenn ein Dorf nur ein oder zwey Exemplare hat; so gehen sie von einer Hand in die andere, und sodann wird auf einmal die Erkenntniß, diese Frucht anzubauen, allgemein. Der geneigte Leser wird es also nicht als überflüssig ansehen können, daß ich mich entschlossen müssen, nachstehendes kleine Werk ans Licht zu stellen. Meine Absicht ist, dem Vaterlande zu dienen, und dessen Bestes nach Möglichkeit, so lange ich lebe, zu befördern. Glücksburg, den 9ten März, 1772.

der Verfasser.



Frage



Frage I.

Welche Frucht ist die beste und nützlichste
im ganzen Lande?

Antwort: Die Potatos- oder Cartuffel-
Frucht.

Fr. 2. Warum kan man selbige die aller-
beste und nützlichste nennen?

Antw. Darum, weil 1) kein Erdreich sich
besser bezahlt macht, als durch den Anbau die-
ser Frucht, und 2) selbige, sowol in wohlfeilen
als auch in theuren Jahren, zum allgemeinen
Unterhalt der Menschen, und des Viehes von
allerley Art, dienen kan. Daher auch kein
Land, wenn diese Frucht nur häufig ange-
bauet wird, jemals eine Hungers- Noth be-
fürchten darf.

Fr. 3. Hat man davon viele Sorten, und
ist eine Sorte so gut, wie die andere?

Antw. Ich habe aus andern Ländern nach
und nach neun Sorten zusammengebracht,
und gemein gemacht. Vielleicht können de-
ren annoch mehrere seyn. Sie sind zwar alle

gut, zum Gebrauch für Menschen und für das Vieh; doch ist eine Sorte, weil sie entweder besser am Geschmack, oder mehrreicher ist, als etwan eine andere, zu einem besondern Gebrauch dienlicher.

Sr. 4. Ich mögte doch gerne wissen, mit welchen Namen Sie alle diese Sorten belegen; wollen Sie sie mir nicht namhaft machen?

Antw. Gerne. Man hat 1) die lange rünzelichte rothe. Diese ist sehr gut zum Küchen-Gebrauch; das Kraut wächst dick, und das Erdreich wird mürbe und rein. 2) Die Castanien- oder kleine gelbe holländische Sorte. Diese ist die edelste unter allen. Sie wird, in einer Pfanne gebraten, und mit ein wenig Zucker bestreuet, auf Langkohl gebraucht, und deswegen, weil sie am Geschmack der Castanie ziemlich nahe kommt, die Castanien-Sorte genennet. In ihrem Wachsthum verhält sie sich wie Nr. 1, hat aber unter allen Sorten die größte Anzahl kleiner Früchte bey sich. 3) Die große rothe runde. Diese ist zum allgemeinen Gebrauch gut. Sie ist groß, mehrreich, gut zum Brod und

Am

Umdam nebst Mehl; treibt, wenn sie wächst, hohe dicke Stengeln, daher macht sie auch das Erdreich nicht völlig so rein und lucker, als Nr. 1 und 2. 4) Die große englische platte gelbe. Sie hat eben einen solchen Nutzen, wie Nr. 3, im Wachsthum aber wie Nr. 1 und 2. 5) Die Rudel-Sorte. Sie ist roth, länglich und glatt, sehr gut in der Küche, wächst nicht stark im Kraut, daher wird das Erdreich auch nicht recht rein, mürbe und lucker. 6) Die große gelbe runde. Ist gut in der Küche, zum Brod und Mehl; wächst aber im Kraut nicht sehr stark, deswegen ist auch der Erfolg in der Erden fast wie bey Nr. 5. 7) Der Schweins-Magen. Diese Sorte ist roth, länglich und platt, gibt nicht viel Kraut, wie Nr. 5 u. 6, ist aber sonst mehreich und gut. 8) Die Erdbirne. Diese ist runzeligt, dick oben und dünn unten, wie eine Birne, und dabey sehr gut zum Essen. (Diese Sorte ist mir abhänden gekommen.) Sie ist nicht stark im Kraut. 9) Die frühzeitige lange gelbe runzeligte. Sie kommt am Geschmack der Castanien-Sorte sehr nahe, ist sehr frühe reif und eßbar, trägt wenig Kraut, und ist an der Frucht auch nicht

so zahlreich, wie die andern Sorten. Alle diese Sorten liegen nesterweise bey einander, ausgenommen Nr. 6, welche sehr ausschweifet, daher es nöthig ist, daß man auch seitwärts bey der Aushebung nachsuchen muß.

Fr. 5. Ich danke Ihnen für diese Anzeige und kurze Beschreibung. Wachsen sie aber überall, in einer Erde so gut, wie in der andern?

Antw. Sie kommen zwar überall gut fort, und bezahlen das Erdreich, die Kosten und die Mühe gut, und so reichlich, als man von keiner andern Frucht jemals erwarten kan; man kan aber leicht gedenken, daß sie in einer Erdsorte besser wachsen, und zahlreichere Früchte liefern, als in einer andern. Die schwarze sandige Erde ist ihnen die liebste. In der schweren Erde kommen sie gleichfalls gut fort, insonderheit, wenn einige Sandtheile darin stecken. Die leichte Erde, wenn gleich das Meiste sandigt ist, gibt einen guten und untadelhaften Wachsthum; der bloße Sand hingegen, besonders, wenn er die Asch- oder gebrannte Erde nahe unter sich hat, gibt nur mäßige

mäßige Früchte, wenn man nicht mit ausge-
dünsteter Mohr-Erde den Anbau unterstützt.

Fr. 6. Soll man das Erdreich, worin der
Anbau dieser Frucht soll getrieben
werden, vorher bedüngen?

Antw. Das ist nicht allemal nöthig. Ist
die Erde gut, so können sie auch ohne Dünger
gut wachsen. Sollte sie aber schlecht und ma-
ger seyn, so thut man besser, daß man den
Dünger dazu anwendet. Wie man aber zu
allen Sommer-Früchten nicht gerne frischen
Stall-Dünger nehmen muß; so handelt man
klüglich, wenn man auch bey dem Anbau die-
ser Frucht eine gleiche Fürsichtigkeit gebrau-
chet. Will man also das Erdreich bedüngen;
so nimmt man den ersten Herbst- und Win-
ter-Dünger dazu. Wenn nun derselbe im
Winter aufs Land gebracht wird; so verliert
er seine Schädlichkeit, und ist also der Frucht
heilsam.

Fr. 7. Ist das aber wol rathsam, daß der
Dünger frey oben auf der Oberfläche lie-
get; verliert er denn nicht
seine Kraft?

Antw. Im Winter ist die Gefahr so groß
nicht,

nicht, als im Frühling und im Sommer. Auf einer gepflügten Erde versteckt sich der ausgestreute Dünger ziemlich. Ueberdem so muß er auch nicht lange frey liegen. So bald die Erde pflugbar und abgetrocknet ist, so pflüget man ihn flach, mit schmalen Furchen, unter. Auf diese Weise verliert er seine Schädlichkeit, und schafft guten Nutzen.

Fr. 8. Soll man das Erdreich zu dieser Frucht wohl zubereiten und mürbe machen?

Antw. Ja, das ist nothwendig. Je mürber man die Erde vorher macht, desto besser ist es, und desto gewissere Hofnung hat man auch, daß die Frucht gut gerathen werde.

Fr. 9. Wie oft muß wol das Erdreich gepflüget werden?

Antw. Der Unterscheid besteht in dem Erdreich, ob es schwer, mittelmäßig schwer, oder leicht ist. Je öfterer der Pflug gebraucht wird, desto luckerer wird auch die Erde.

Fr. 10. Wann soll mit dem Pflügen der Anfang gemacht werden?

Antw. Es mag Gras oder gebrauchtes Land seyn, das man zum Anbau dieser Frucht
be

bestimmt hat; so gehet man den sichersten Weg, wenn man frühzeitig, im Herbst, mit dem Pflügen den Anfang macht. Thut man das, so ist die Furche schon vor dem Winter durchgewachsen, und mehrentheils mürbe. Liegt sie nun, unbeegget, den Winter hindurch; so macht der Frost sie völlig mürbe, und alsdann kan man seine Absicht, eine mürbe Erde, sie mag beschaffen seyn, wie sie will, zu gewinnen, im Frühjahre um so viel gewisser und geschwinder erreichen.

Fr. II. Wie? und wie tief soll man pflügen?

Antw. Man muß im Anfang ja schmal und flach pflügen. Durch ein solches flaches und schmales Pflügen zertheilet man die Erde besser, als wenn man gleich anfangs breit und tief pflügen wollte. Zum zweyten- und drittenmale kan man immer tiefer mit dem Pflüge, bis auf 5 oder 6 Zollen, gehen. Das ist tief genug.

Fr. 12. Wenn aber die inwendige Erde ganz schlecht, oder gar schädlich, nämlich

27

roth

roth oder schwärzlich gebräunt, wäre; soll man denn auch so tief pflügen?

Antw. Nein. Dazu will ich nicht rathen. Man gehe nicht tiefer mit dem Pfluge, als die Erde, oder der Sand, einigermaßen gut und brauchbar ist. Das tiefe Pflügen ist alsdann nur rathsam, wenn die Erde gut, oder doch untadelhaft ist.

Fr. 13. Soll man auch, um die Erde geschwinder mürbe zu machen, die Egge gebrauchen?

Antw. Im Herbst muß man nicht eggen; im Frühjahr aber ist es nothwendig. So bald der Winter vorbei, die Erde abgetrocknet, und der Dünger untergepflüget ist; so ist die Egge dienlich. So wie man nun nach dem zweyten Pflügen die Erde findet, darnach richtet sich auch der Gebrauch der Egge. Nach den Umständen der Erdarten, ob sie schwerer, oder leichter sind, muß der Anbauer den Gebrauch des Pfluges u. der Egge veranstalten.

Fr. 14. Wenn aber die Erde unrein und queckigt wäre; soll sie denn nicht vorher rein gemacht werden?

Antw. Die Potatos-Sorten Nr. 1. 2. 4. haben

haben viel Kraut, und reinigen auch die unreinste Erde. Will man aber die Queck-Egge, die ich erfunden und beschrieben habe, gebrauchen; so ist es um so viel besser, und die Erde wird gewisser rein.

Fr. 15. Wann ist die eigentliche Zeit, die Patatos oder Cartuffeln anzubauen?

Antw. Man hat keine eigentliche und gewisse Zeit, oder Monat. Man kan sie vom April an bis zum Schluß des Maji pflanzen. Merket man, daß die Witterung nicht gut, sondern rauh, sehr trocken oder kalt ist; so hat man nicht nöthig, mit dem Anbau zu eilen: denn der Saame bleibt doch nur zurück, und die Erde wird hart und unrein. Ist aber die Witterung gut, und die Erde trocken; so kan man ohne Bedenken zum Anbau schreiten.

Fr. 16. Wenn man nun den Anbau veranstellen will; wie soll man sich denn verhalten?

Antw. Also:

1) Habe schon gesagt, daß, im Fall die innere Erde untadelhaft ist, der Pflug 5 bis 6 Zoll tief gehen, und dabey nur schmale Furchen,

chen, die etwa 7 bis 8 Zoll breit sind, machen muß.

2) Muß nach dem Pflügen die Erde nicht gleich beegget, sondern in breite Betten abgemacht, der Saame darin gelegt, und nachhero beegget werden.

Fr. 17. Wie breit müssen die Betten seyn?

Antw. Man tritt sie nach der Schnur, drittelhalb Ellen breit, ab. Sind nun etwan grobe Klöser auf der Oberfläche; so werden sie vor der Ausfaat mit einer Schaufel oder Harke zerstoßen.

Fr. 18. Wie viele Reihen macht man auf einem solchen Bett?

Antw. Drey.

Fr. 19. Wie weit legt man sie von einander?

Antw. Sie müssen eine gute Elle nach der Länge und Breite, eben wie der weiße Kohl, von einander geleyet werden.

Fr. 20. Sagen Sie mir einmal, wie machen Sie es, wenn Sie einen ganzen Acker mit einem solchen Saamen versehen lassen?

Antw. So mache ich es also; Wenn der Acker

Acker 5 bis 6 Zoll tief, mit schmalen Furchen gepflügt, in Betten, nach vorbeschriebenem Maaß, abgemacht, und die Klößen zertheilet worden; so müssen

a) zween Arbeiter die Löcher mit einer Hacke machen, die in dreyen Reihen eine gute Elle von einander, und etwan 5 Zoll tief sind.

b) Muß ein dritter Arbeiter, aus einem Korbe oder Sack, den Saamen in diese Gruben werfen, und, wenn dieses geschehen, Bettweise die Gruben mit loser Erde zudecken, damit die innere Erde nicht austrockne, sondern frisch und kühl bleibe.

Fr. 21. Wie vielen Saamen legt man in einer jeden Grube?

Antw. Ich halte es also: Ist der Saame groß, so lege nur ein Stück. Ich schneide solche große auch wol von einander, und belege zwey Gruben. Ist er mittelmäßig, so lege zwey, und, im Fall er sehr klein ist, drey Stück. Die erste Ordnung ist freylich die beste; sie erfordert aber vielen Saamen. Ich suche im Herbst die Mittel-Sorte an Größe aus, und verwähre sie zum Saamen.

Fr.

Fr. 22. Wenn nun die Gruben mit Erde bedeckt sind, und der Acker völlig bestellt ist; brauchen Sie denn gleich die Egge?

Antw. Zuweilen geschieht es; bisweilen auch nicht. Ich richte mich darin nach der Witterung. Ist die Witterung von etwas feuchter Art; so schiebe das Beeggen so lange auf, bis ich merke, daß entweder die Witterung etwas trocken werden, oder der Saame hervorgehen will. Ist aber die Witterung trocken; so schreite gleich nach der Aussaat zur Beegung. In jenem Fall darf ich nicht befürchten, daß die Erde austrocknen werde; dafür aber muß ich in diesem Fall bange seyn. Daher kan man in nasser Zeit zaudern; in trockener Zeit aber muß man eilen.

Fr. 23. Ist man nun völlig mit dem Anbau fertig?

Antw. Ja, wol mit dem Anbau, aber nicht mit der Abwartung des Saamens und der Frucht. Nunmehr geht die Zeit an, daß man Sorge tragen muß, daß die Erde nicht hart und unrein, und dadurch die Frucht an ihrem Wachsthum gehindert werde.

Fr.

Sr. 24. Was hat man nun zu beobachten,
ehe der Saame hervorgeht?

Antw. Sollte der Saame etwas lange
in der Erden liegen, ehe er hervorkommt; so
muß man oft nachsehen, ob auch die Ober-
fläche hart oder unrein wird. Alsdann ist
es sehr gut, wenn eine Beeggung mit der leich-
ten Egge wiederholet wird. Dieses ist alle-
mal gut. Dadurch wird die Erde aufgeluk-
fert und erfrischet, und das Unkraut in seinem
Anfange zerstöret.

Sr. 25. Wenn aber der Saame hervor-
gegangen, hört denn die fernere
Arbeit auf?

Antw. Nein, noch nicht. Wenn die
Frucht sich auf der Oberfläche gezeiget, und
etwan die Höhe eines halben oder ganzen
Fingers erhalten; so muß, an einem trocke-
nen Tage, die Erde zwischen der Frucht be-
hacket werden. Dadurch reiniget man den
Boden vom Unkraut; es verweiset, und die
Erde wird lucker, daß die Frucht besser und
geschwinder hervorwachsen kan.

Sr. 26. Nun werden ja wol die Arbeit
und die Kosten einmal aufhören?

Antw.

Antw. Geben Sie doch Geduld. Eine gute Arbeit gibt einen herrlichen Lohn. Es ist annoch eine nothwendige Berrichtung da, die ja nicht muß verabsäumet werden. Eben so, wie Sie den weissen Kohl mit Erde anhäufen, eben so müssen Sie auch mit den Potatos verfahren, wenn sie über ein Fuß hoch gewachsen sind. Das Anhäufen aber muß nicht spitz, sondern ründlich, mit einer kleinen Einböhrlung, seyn, damit das Regen- und Thau-Wasser sich neben dem Stamm hineinsenken, und die Wurzel stärken könne.

Fr. 27. Ist sonst noch etwas vor der Aushebung der Frucht zu beobachten?

Antw. Nein, nichts weiter, als dieses: Wenn etwan im August oder September hie und da etwas an Unkraut, zum Exempel die böse Bucher-Blume, die in warmen Sommern durch alles hervorzustechen pflegt, erscheinen sollte; so muß es ausgerissen und weggeworfen werden, damit der Saame nicht das Land verunreinigen möge.

Fr. 28. Wann ist die Frucht im Stande, daß sie kan aufgenommen werden?

Antw.

Antw. Die Frucht ist nicht zu einerley Zeit reif und eßbar. Nr. 9. ist schon im August und September zu gebrauchen; Nr. 2. muß am spätesten im Herbst, etwan 8 oder 14 Tage nach Michaelis, aufgenommen werden. Die übrigen Sorten können vor und gleich Michaelis das Land verlassen.

Nr. 29. Wie muß man sich bey dem Ausheben der Frucht verhalten?

Antw. Man muß

a) dahin sehen, daß bey dem Ausheben der Tag und die Erde trocken sind. Ist die Erde naß; so klebt sich die Erde an der Frucht; der Arbeiter kan sie nicht wohl finden; die Arbeit ist verdrießlich, und geht langsam von statten. Es ist auch nicht gut im Hause mit einer schmutzigen Frucht umzugehen, solche selbst zu gebrauchen, oder zu versenden; daher muß man die trocknen Tage nicht versäumen.

b) Muß man Sorge tragen, die Arbeiter dahin anzuhalten, daß nichts an Frucht im Lande bleibe.

c)

c) Müssen zwey Arbeiter auch zwey Behältnisse bey sich stehen haben. In das eine werfen sie die großen, und in das andere die kleinen Früchte. Ein jeder Hause liegt für sich, und wird eben so zu Hause gebracht. Dadurch ersparet man die Mühe, sie im Hause von einander abzusondern. Ich habe einen langen Kasten mit einem großen und kleinen Raum, hinten mit einem Schieber, der stehet auf einem Wagen, neben den Arbeitern. Wenn die Schiebkarren voll sind, so werden die großen Früchte in das große Raum, und die kleinen in das kleinere Raum eingestürzt, und zur Mittags- und Abends-Zeit nach Hause gefahren. Ein solcher Kasten hält vier Tonnen an Früchten.

Fr. 30. Was braucht man für Werkzeuge, wenn man die Frucht ausheben will?

Antw. Die sonst gewöhnliche dreyzehnfüßige Werkzeuge haben mir zu dieser Arbeit nicht gefallen wollen: denn es ist dem Arbeiter beschwerlich, wenn er das Frucht-Nest empor heben, und die Erde abschütteln soll.

soll. Solche Dreyzacken, die unterwärts gebogen sind, und eine kleine Krümme im Stiel haben, sind leichter zu führen. Man schlägt sie von oben herab nieder an das Nest, und zieht das ganze Frucht-Nest auf einmal an sich, und rüttelt es; so liegen die Früchte fast auf einmal vor Augen. Solche gebrauche ich, und die Arbeiter sind sehr wohl damit zufrieden. Wenn sie nun die Grube durchgesucht; so machen sie auch die Erde an den Seiten überall luffer.

Sr. 31. Was machen Sie nun mit der Frucht, wenn sie selbige im Hause haben?

Antw. Das will ich Ihnen sagen. Die großen werden entweder zum Verkauf, oder zum Brod, oder zum Mehl und Amtdam, oder zur Speise für Menschen und Vieh, angewendet; die mittlere Früchte werden zum Saamen verwahret, und die kleinen erhalten das Vieh von allerley Art.

Sr. 32. Sindn sich denn noch wol Liebhaber, die sie gerne kaufen und essen wollen?

Antw.

Antw. Ja freylich. Vor zwölf Jahren war die Neigung, sie zu essen, sehr geringe, und Viele hatten sogar einen Widerwillen und Eckel gegen sie; iho aber hat man sie in dem ganzen Herzogthum Schleswia, so wol in den Städten, als auch auf dem Lande, dermaßen lieb gewonnen, daß sie sich fast in einen jeden Garten eingenistet haben. Weil aber die Gärten oft nicht groß sind, und die geringen Leute zuweilen aus Noth frühzeitig dazu greifen müssen; so werden sie auf dem Lande und in den Städten am begierigsten von ihnen gesucht und gekauft.

Sr. 33. Wenn man Brod davon machen will, wie stark ist denn wol der Zusatz an Potatos oder Cartuffeln?

Antw. Man kan ein Jedes zur Hälfte nehmen; man kan aber auch nur ein Drittheil Potatos dazu anwenden, und zwey Theile Rocken nehmen. Geschicht die Einrichtung des Brods nach der ersten Ordnung, so ist das Brod etwas feucht und klebrig; hingegen ist es nach der andern Ordnung



Ordnung unvergleichlich schön und wohl-
schmeckend. Wer sonst kein starker Lieb-
haber von Brod ist, der kan eine Neigung
zum Brod gewinnen. Ich habe es in mei-
nem Hause nicht merken können; aber An-
dere, die es auch versucht, sagen: Die große
Neigung nach dem Potatos-Brod vermin-
dere den Vortheil, den man sonst in der
Haushaltung sich davon vorgestellet habe.

Sr. 34. Man will aber von dem Brod
sagen, daß es sich nicht wohl halten
könne; ist das wahr?

Antw. Nein; das ist falsch. Ich habe
ein Stück von solcher Art im April vier
Wochen lang, in Papier eingewickelt, in
der Taschen getragen, ohne daß ich die ge-
ringste Veränderung daran wahrgenom-
men. Es wird nie trocken, sondern es
bleibt allezeit feucht und gut. Weil aber
die Potatos etwas süß sind; so muß ungleich
mehr Sauerteig dazu genommen werden,
als wenn das Brod aus bloßem Rocken-
mehl gemacht wird.

B

Sr.

Fr. 35. Geben Sie mir nun eine kurze Beschreibung, wie man von den Potatos oder Cartuffeln Brod, mit Rockenmehl vermischt, machen soll?

Antw. Das soll gerne geschehen. Ich mache es also:

1) Nehme dazu nicht die höckerige, sondern die großen glatten Sorten, als Nr. 3. 4. 6. 7.

2) Werden sie sauber gewaschen und rein gemacht.

3) Muß man sie dünne, wie die Äpfel, schälen, und die gar zu großen von einander schneiden.

4) Werden sie abgekocht, so lange, bis sie mürbe werden. Man gibt ihnen aber so viel Wasser, daß es die Frucht völlig bedeckt.

5)

5) Wenn der Kessel vom Feuer abgenommen ist; so bedeckt man den Kessel mit einem Tuch. Alsdann verursachet der Dampf, daß sie sich in einen Brey verwandeln.

6) Knetet man sie mit den Händen durch, bis alles völlig zergeht, und breymäßig wird.

7) Wird dieser Brey ordentlich mit Roggenmehl vermischt, und, wie sonst gewöhnlich, in den Teig eingeknetet, und Brod daraus gemacht. Es muß aber etwas mehr Sauerteig dazu genommen werden, als sonsten Gebrauch ist.

Fr. 36. Läßt sich ohne Unterscheid in allen Jahren Brod daraus machen?

Antw. Ja, wenn nur der Roggen seine
 B 2 ordent-

ordentliche Reife gewinnet; so gehet es allerdings an. Aber in diesem 1771sten Jahre zweifelse sehr daran. Denn weil der Rocken nicht recht gerathen, und vermuthlich nicht recht reif werden können; so geräth auch das Brod nicht nach Wunsch; es ist flebrig, und das Mehl kan weder zu Klöser, noch zu Pfann-Kuchen, gebraucht werden. Weil nun die Potatos auch feuchter Art sind; so schliesse daraus, daß deren Gebrauch mit dem diesjährigen Rockenmehl nicht reimlich seyn werde. Würde aber Rocken-Gersten- und Potatos-Mehl mit einander vermischt, und stark gesäuert; so glaube ich wol, daß es angehen könnte.

Sr. 37. Wie verfährt man nun, wenn man Amdam oder Mehl daraus machen will?

Antw. Also:

I)

1) Erwählt man die vorangeführte große, glatte und mehltreiche Sorten, so viel, als man auf einmal Mehl zu machen gedenket.

2) Wäschet und reiniget man sie sauber, daß nichts Unreines an ihnen bleibet.

3) Füllet man einen großen Kessel über halb voll Wasser.

4) Nimmt man einen feinen haarnen Sieb, hält denselben ein wenig ins Wasser, und reibet die Potatos, eine nach der andern, bis man völlig fertig ist. Das Mehl geht durch den Sieb, und sinket auf dem Boden des Kessels. Das Grobe, das im Siebe befindlich ist, wird nach und nach stark ausgedrückt in dem wasserreichen Siebe, und bey Seite gelegt.

5) Wenn man mit der Reibe-Arbeit fertig ist; so wird das Mehl im Wasser stark

umgerührt. Der Kessel bleibt eine Zeitlang stille stehen, bis sich das Mehl wieder gesetzt. Alsdann wird das Wasser leise abgelassen, und frisches reines Wasser in den Kessel gegossen, das Mehl wieder losgebroschen, umgerührt, und so lange mit frischem reinem Wasser ein Wechsel getroffen, bis das Wasser eben so klar nach der Umrührung bleibt, als es anfangs gewesen. So ist die Arbeit vorbei. Nach kurzer Zeit gießet man das klare Wasser ab, und alsdann siehet man das Mehl, in einander gebacken, auf dem Boden liegen.

6) Dieses trocken gewordene feste Mehl durchschneidet man nach Belieben mit einem Messer, und bricht es mit einem eisernen Werkzeuge in Stücken hervor. Alsdann siehet es eben so weiß aus, als der von
 Wai

Waizen gemachte Amdam. Im Sommer wird er auf Leinen in der Sonnen getrocknet; im Herbst und Winter aber leget man es auf dem Ofen, bis die völlige Abtrocknung geschehen; diese aber muß langsam erfolgen.

7) Will man nun Mehl daraus machen; so bedient man sich des Mangelholzes. Der Amdam wird eben so bearbeitet, als wenn man aus andern Amdam Puder machen will. Das Feinste wird nach und nach gesammelt und verwahret; das Größte aber bleibt für sich, und wird besonders aufgehoben.

Sr. 38. Wie siehet das Mehl aus, wenn es völlig fertig ist?

Antw. Es ist vortreflich glänzend, weiß und fein, so schön, daß es dem besten englischen Mehl weit vorzuziehen ist.

Fr. 39. Wie stark ist wol die Ausbeute
an Mehl von einem Achtel einer
Tonne Potatos?

Antw. Wir schätzen dieselbe reichlich auf
vier Pfund; doch gewinnet man im Früh-
ling nicht so viel Mehl, als im Herbst.

Fr. 40. Worin verwahret man das
Mehl?

Antw. Man packet es ein in Glas, oder
in steinerne Behältnisse, und nimmet davon
nach Belieben, wenn man es brauchen will.
Es hält sich gut und lange.

Fr. 41. Kan man es ohne Vermischung
mit anderm Mehl gebrauchen?

Antw. Nein; das geht nicht an. Man
nimmet davon etwan zur Hälfte, und ver-
mischet es mit Weizen- oder anderm Mehl.
Ohne Vermischung läßt es sich nicht wohl
ge

gebrauchen, weil es zu klebrigt ist. Wird es aber vermischt; so ist es in Kuchen, Klößern und Brühen vortreflich zu gebrauchen. Es ist in den Speisen kein kleberigtes, sondern ein sückeres Wesen, und der Geschmack ist angenehm, und ungleich besser, als von bloßem Weizen-Mehl.

Fr. 42. Was macht man mit dem Abfall, der bey dem Mehlmachen ausgedrückt, und bey Seite gelegt worden?

Antw. Gemeiniglich machen wir erst große, und hernach kleinere Ballen daraus, trocknen sie nach und nach stark, und verwahren sie in Beuteln an einem warmen Ort. Wenn man ihrer zu groben oder andern Klößern benöthigt ist; so reibet und vermischet man sie mit anderm Mehl, so werden die Klöße und Kuchen sücker, und an-

genehmer zu essen. Man kan es auch als einen Brey kochen, und den Röhren, Schweinen und Hünern nach Belieben geben. Es thut überall seine guten Dienste.

Sr. 43. Wie können nun die Potatos oder Cartuffeln gespeiset werden?

Antw. Das ist viel zu weitläufig, als daß ich Ihnen das alles erzählen sollte; Sie müssen zufrieden seyn, wenn ich Ihnen mit Wahrheit sage: Sie mögen sie gekocht oder gebraten, so oder anders, und wie Sie wollen, essen, so schmecken sie gut, und bekommen Ihnen wohl. Wollen Sie mir nicht glauben; so fragen Sie nur Ihre Kinder, die werden mir gewiß Recht geben.

Sr. 44. Man will ihnen doch nachsagen, als wenn sie blähen sollten, und Einige sie nicht wohl vertragen könnten;

Ist das wahr?

Antw.

Antw. Das haben nur die Potatos-
Feinde erdichtet. Kehren Sie sich daran
nicht. Ich habe viele sehr alte Leute gekannt,
die sie mit Vergnügen bis an ihr Ende ge-
nossen, und keine Beschwerde darüber ge-
föhret. Wo ist wol eine Speise, die Je-
dermanns Beyfall hat? Und wie oft höret
man nicht, daß diese oder jene Speise Einem
besser, als dem Andern, bekömmt!

Sr. 45. Es sollen aber doch Jahre seyn,
in welchen einige Sorten einen widri-
gen Geschmack an sich haben; man fin-
det in Vielen Rizen; Sollten solche
nicht ungesund seyn?

Antw. Nein, gar nicht. Es ist wahr,
daß in gewissen Jahren, vornehmlich in den
großen glatten Sorten, einige hie und da
gefunden werden, die Spalten und Rizen,

und folglich einen widrigen Geschmack haben; allein, dargegen ist Rath. Wenn man sie speisen will, so muß man sie des Tages vorher aussuchen, schälen, des Abends in reines Wasser legen, und des Morgens wieder ausheben; so hat sich alle Bitterkeit verlohren, und sie sind zum Gebrauch eben so gut und angenehm, wie diejenigen, die keine Spalten haben. In den andern Erd- und Baum-Früchten wird man gleichfalls gewahr, daß sie in gewissen widrigen Sommer-Jahren nicht so gut schmecken, als in gütigern Jahren. Man verwirft sie darum doch nicht. Eben so sind wir auch schuldig, von den Potatos zu urtheilen.

Fr. 46. Kan man auch diese Frucht zu dem Horn-Vieh gebrauchen, und es damit mästen?

Antw. Wenn man die Schalen, das
Aus

Ausgepreßte vom Amdam, und sonst den gekochten Brey von der Frucht, mit dem Mengsel und Heyel vermischet, und den milchgebenden Kühen darreichet; das ist allerdings gut. Man kan auf solche Weise in einer kleinen Haushaltung, das Stroh, das das Horn-Vieh oft bey Seite schiebet, geschnitten zur Nahrung brauchbar machen. Aber mit dieser Frucht zu mästen, dazu will ich nicht rathen. Darin thun die Rüben ungleich bessere und gewissere Dienste.

Fr. 47. Die Schweine sollen sehr begierig darnach seyn; ist das wahr?

Antw. Ja, gewissermaßen. Wenn sie im Felde, oder im Garten dabey kommen können; so sind sie sehr begierig darnach. Dazu gibt wol der Hunger Anlaß. Wirft man sie ihnen aber im Hause roh vor; so will selten ein Schwein recht daran.

Sr. 48. Man will aber doch sagen, daß man sie damit mästen und fett machen könne; geht das an?

Antw. Selbige mit der bloßen Frucht fett zu machen, das gehet wol schwerlich an; aber unter einiger Beyhülfe des Getraides ist es gar wohl möglich. Ich will aber nicht dazu rathen, daß man es in großen Haushaltungen thue, allwo die Dienstboten die Aufwartung leisten müssen. Gibt man ihnen auf einmal zu viel; so werden sie eckelhaft, und wollen nicht fressen. Das kan auch wol bey der Nahrung von Getraide geschehen; allein, es kostet bey dieser Speise schon mehr Mühe, sie wieder daran zu gewöhnen.

Sr. 49. Aber es gehet doch wirklich an?

Antw. Ja, allerdings; der Eigener aber, oder dessen Frau, oder sonst eine getreue Person,

son, muß die Aufsicht über die Mästung haben. Wenn das geschieht, so kan ein schönes Speck gewonnen werden. Es ist hochroth am Fleisch, und hagelweiß am Speck, dabey vest, gut, wohlschmeckend und haltbar. Ich habe es selbst bey geringen Leuten aufgesucht, gekauft und gespeiset; daher weiß ich, daß die Frucht in der Mästung gute Dienste thun kan, und daß das Speck gut ist.

Sr. 50. Weil Sie davon so genau unterrichtet sind; so sagen Sie mir doch, wie halten Sie es denn mit der Mästung?

Antw. Die Ordnung ist nicht überall gleich. Ein Rätbener nahe bey Flensburg machte es also: Er nahm Branteweinspühl, vermischte solchen zur Hälfte mit Wasser, darin warf er rohe, aber gestoßene

Po

Potatos, vermischte diese Speise mit beliebigen Mehl-Arten, ließ selbige sauer werden, und gab sie den Schweinen. Er reichte ihnen diese Speise sparsam, aber oft; so behielten sie allezeit eine Neigung zum Essen, und die Schweine wurden fett und gut.

Fr. 51. Wie haben es Andere gemacht?

Antw. Ich habe auch von zweien andern Råthenern Potatos-Spect gekauft, das vortrefflich war. Diese, weil sie ein Meilweges von der Stadt wohnten, und also den Branterweins-Spuhl nicht wohl haben konnten, machten es also: Sie kochten die Cartusfeln, und machten einen Brey daraus, mischten einiges Mehl von beliebiger Art darunter, und liessen es sauer werden. Sodann gaben sie es den Schweinen. Die Kost aber war nicht zu dunne, sondern etwas dick.

dick. Man gab ihnen jedesmal wenig, aber desto öfterer. Eine solche Art, fett zu machen, erhält die Neigung zum Essen besser, als wenn man auf einmal zu viel vorschüttet. Ein kleiner Hauswirth kan dieses eher thun, als wo größere Haushaltungen sind, in welchen man sich auf die Dienstboten verlassen muß. Ich kan mit Wahrheit sagen, daß das Speck so schön war, daß man es nie besser und wohlschmeckender verlangen konnte.

Sr. 52. Aber warum haben Sie es nicht selbst versucht, da Sie doch von dieser Mästungs- Art überzeugt seyn wollen?

Antw. Ich brauche sie allerdings in jedem Jahre, als eine Beyhülfe zur Mästung, insonderheit werden die ganz kleinen Potatos darzu gebraucht; aber die völlige Mästung mit

mit dieser Frucht habe nie unternehmen und ausführen können. Ich habe nur blos dahin gesehen, diese edle Frucht fürs Geld und umsonst Andern zu überlassen, damit sie zum Anbau angelocket würden. Da ich nun meine Absicht erreicht, und der Anbau fast allgemein ist; so treibe denselben nicht mehr so stark, als vorhin. Was ich iho übrig habe, das wissen geringe Leute, bey diesen theuren Zeiten schon abzuholen. Aus der Ursache, und weil sonst für wenige Dienstboten genug zu thun ist, kan ich mich mit der Cartuffel-Mästung nicht abgeben.

Fr. 53. Das hat Grund. Was für eine Ordnung halten Sie in Ansehung des Saamens für das künfftige Jahr?

Antw. Ich halte es also:

1) Gebe ich Achtung, ob auch frühzeitige Nachfröste im Herbst einfallen, die etwan
die,

die, oben an der Erden liegende Früchte beschädigen könnten. Diese müssen die Arbeiter ja bey Seite legen. Es ist wol keine Frucht, in Ansehung der Kälte, zärtlicher, als die Potatos-Frucht.

2) Wenn ich zur Verwahrung derselben schreite; so muß dahin gesehen werden, daß keine vom Frost beschädigte mit eingepackt werden, sonst stecken sie die gesunden mit an. Ist mir bange für heimlichen Frost-Schaden; so lasse auch wol im Winter, bey gelinder Witterung, nachsehen, ob auch Ungesteckte da sind, damit sie können abgesondert werden.

3) Bewahre drey- bis viermal so viel zum Saamen, als ich nöthig habe. Das geschieht deswegen: Ich kan nicht wissen, was für Unfälle dem verwahrten Saamen
be-

begeggen können; daher ist es der Klugheit gemäß, lieber zu viel, als zu wenig, in Verwahrung zu nehmen. Ferner ist mir aus der Erfahrung bekannt, daß derjenige, der seinen Vorrath verlohren, glaubet, bey mir einen Vorrath zu finden; womit ich ihm auch gerne diene. Wer aber iho sagt: Er habe ihn verzehrt; den weise ab, damit er lerne, künfftig mit seinem Saamen fürsichtiger umzugehen.

Fr. 54. Wo, und wie verwahren Sie nun den Saamen den Winter über?

Antw. Ich verwahre ihn nicht beysammen, an einem Ort und auf einerley Weise; doch muß jede Sorte für sich bleiben. Ich nehme im Hause die wärmste Stelle dazu, sogar bey starkem Frost nehme ihn Sonnenweise in meine warme Stube, und verstecke ihn

ihn so, daß er doch nicht zu sehen ist. Einige verberge in einem Wasser-freyen Keller, worin es im Winter nicht frieret. In meinem Bienen-Hause ist der innere Boden mit gelben Sande ausgefüllt, darin wird auch ein Theil eingepackt, mit Sand belegt, und mit Erbsen-Stroh zugedeckt. Im Kuhstall, an der innern Wand, sind gleichfalls Ellenweite und tiefe länglichte Behältnisse, von Holz, worin vier bis sechs Tonnen Raum finden. Diese werden oben mit Stroh und einem Brett versehen. In den Vieh-Ställen frieret es selten; daher habe an dem Ort nie erfahren, daß der Saame Schaden gelitten. Ich habe auch öfters an dem höchsten Ort meines Gartens, in der Breite von zweenen Ellen, und in beliebiger Länge, die Erde einen Fuß tief ausheben, und bey den Seiten legen lassen, hernach inwendig eini-

einigen gelben Sand werfen, sodann die Cartuffeln darauf legen, und stark mit Sand bedecken lassen. Wenn alsdenn die Erde wieder oben gelegt, und zugespitzt be-
klopft wird; so geht alles Wasser seitwärts, deswegen macht man an den Seiten eine Wasser-Röhne, und vorwärts eine Grube, wohin sich das Wasser ziehen, und verli-
ren kan; so liegt der Saame trocken und sicher.

Fr. 55. Wann nehmen Sie im Früh-
ling den Saamen hervor, um den-
selben in die Erde zu bringen?

Antw. Ich rühre die Saamen-Behältnisse nicht, so lange es frieret, oder starke Nacht-Fröste zu vermuthen sind. Gemeinlich suche erst im Anfange des Aprils den Saamen hervor, und lasse jede Sorte an
einen

einen Ort im Hause legen, wo eine zufällige Kälte keinen Schaden anrichten kan. Hat bey dem Eröfnen der Winter-Gruben die Kälte, oder sonst einiges Ungeziefer, Schaden gethan; so wird das, was beschädigt ist, sorgfältig ausgesucht, gekocht, und den Hünern gegeben; das Gesunde am Saamen aber, an seinen bestimmten Ort gebracht.

Fr. 56. Ich bin Ihnen für diese Nachricht sehr verbunden. Ich glaube, daß, wenn ich mich darnach richte, der Anbau dieser Frucht bey mir schon einen guten Fortgang gewinnen werde. Was machen Sie nun mit dem Acker, worin die Potatos-Frucht gewachsen ist?

Antw. Darin säe zu seiner Zeit den Winter-Saamen. Ein solches Erdreich, worin

worin Cartuffeln gewesen, sehe als das geschickteste und beste zum Winter-Saamen an, und es ist es auch: Denn weil die Erde lucker und rein gehalten, und beym Ausheben der Frucht noch einmal aufgerührt ist; so geräth die Winter-Frucht immer gut und sehr ergiebig darin. Hat der Acker zum Potatos-Bau den Dünger empfangen; so erhält er im Herbst nichts. Im Fall aber der Acker im Frühling nicht bedünget worden; so geschiehet es im Herbst. Will man Gerste oder Klein-Saamen darin säen; so ist das Erdreich auch dazu vollkommen geschickt.



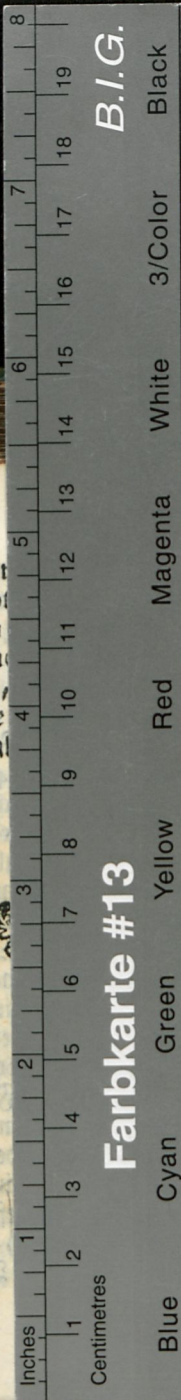
(12 11 67 f. 1000)

Th. 1201 d

3

(X2258377)





B.I.G.

Farbkarte #13



12

Kurze
 Anleitung
 zum
 Kartoffel-
 oder
 Kartuffel = Bau,
 von
 P. E. Lüders.

Flensburg,
 gedruckt mit Serringhausenschen Schriften.
 1772.

