

AB

36114

60 Ha.

No 4.

Ueber den
Gebrauch und Nutzen
Verjüngter Wagen
bei dem Fruchthandel
nebst einer
Anweisung
zu deren Verfertigung
von
Johann Ehrlich.



Frankfurt und Leipzig
1797.

Vorbericht.

Daß die innere Güte einer Brodfrucht allein durch die Wage erforscht und sicher bestimmt werden könne und müsse, ist beinahe allgemein bekannt. Ich habe in gegenwärtiger Brochüre diese Sache näher aufzuklären, und der Wage dasjenige Zutrauen zu verschaffen gesucht, das sie verdient.

Inzwischen ist diese Erforschungsmethode mit Schwürigkeiten verknüpft, welche deren Anwendung erschwert, oft unthunlich macht, und dadurch ihre Allgemeinheit hintertreibt. Ich habe daher in einer verjüngten Wage

das Mittel angezeigt, das alle diese Schwürigkeiten aus dem Wege räumt, und zugleich, damit dasselbe nicht länger das Geheimnis einiger wenigen Menschen bleiben, und auch in unsern Gegenden bekannt werden möchte, die einfachst mögliche Anweisung zu Verfertigung solcher verjüngten Wagen gegeben, die ganz von meiner eignen Erfindung ist.

Der Vorteil, den diese Brochüre bezweckt, ist wichtig. Ich wünsche, daß meine Mitbürger diesen Unterricht nützen, und jenen Vorteil einärnten möchten!



Erster Abschnitt.

Entwicklung verschiedener hiehergehörigen
Begriffe, statt einer Einleitung.

Der Fruchthandel ist eines der wichtigsten Gewerbe. Es interessirt jedes vernünftige Individuum vom Kaiser bis zum Gänsehirtten herab. Alle kaufen oder verkaufen Früchte, Mehl oder Brod; beides oft zu gleicher Zeit. Man verkauft Waizen, als eine für den täglichen Hausgebrauch allzukostbare Frucht, und kauft minder theueres Korn dafür; oder man verkauft den Ueberschuss in Korn, um dafür Hafer für die Pferde, Gerste für die Mastschweine &c. zu kaufen. Und so ist denn der Fruchthandel nicht nur das allgemeinste und ausgebreitetste, er ist auch das wichtigste Gewerbe unter allen, die seit Jahrtausenden die Menschen beschäftigt haben, und, so lange die Welt bleibt, wie sie gegenwärtig ist, beschäftigen werden.

Wäre über die Theorie dieses Handels bisher auch nur der zehente Theil von dem geschrieben worden, was er, mit andern Handelsgegenständen verglichen, wirklich verdient; wir würden schon Folianten darüber geschrieben finden.

Aber wer soll darüber schreiben? der Fruchthändler? der Bäcker? der Müller? der Kameralverwalter? Diese können zwar schreiben, aber — zum Theil nicht denken.

Oder haben wir vielleicht über den Fruchthandel gar keine Theorie nötig? Vielleicht ist sie uns angeboren, wie die Erbsünde?

Wir wollen sehen!

Die Summe des Nuzens, den man aus einem Produkte zieht, bestimmt seinen innern Werth. Der Kaufpreis des Produkts ist die nähere Bestimmung — das Aequivalent dieses Nuzens.

Wer diesen wirklichen Nuzen nicht berechnen kan, vermag natürlicher Weise auch den Preis des Produkts nicht zu bestimmen, so wenig, als ein Blindgeborner von der Farbe zu urtheilen. Seine Bestimmungen sind ungewiß, schwankend, oberflächlich. Zur genauen Berechnung jenes Nuzens wird eine gründliche Kenntniss der Qualität, oder des innern und effektiven Werthes eines Produkts erfordert. Man muß nämlich diesen sicher und verläßig zu schätzen wissen.

Das Produkt, von dem ich hier rede, sind vornehmlich Brodfrüchte.

Wäre z. B. der Roggen — bei uns Korn, zu allen Zeiten und in allen Gegenden des Erdbodens von gleicher und unveränderlicher Beschaffenheit; so würde die Berechnung des möglichen, daraus zu erwarten habenden Nutzens, folglich auch die sichere Bestimmung des Kaufpreises in allen Jahren, Gegenden und Jahrszeiten, ein leichtes Geschäft, und das Geheimnis schon längst entdeckt seyn.

Wie Interessetabellen und Mondsveränderungen würden die Kalendermacher und Astronomen uns dergleichen über diesen hauswirtschaftlichen Gegenstand schon längst alljährlich ganze Bogen geliefert haben; allein die Wahrheit liegt in tieferes Dunkel verhüllt, sie wohnt in bei nahe unzugänglichen Labirinten; denn so verschieden Witterung, Lage der Gegend und des Ackers, Erdart, Behandlung derselben und tausend andere Einfluß habende, zufällige Dinge, unter sich sind und ewig bleiben werden; so verschieden sind auch die Brodfrüchte in ihrer Qualität.

Aber eben so veränderlich und verschieden sind sie auch in Rücksicht auf ihre Quantität. Jedes feuchte Lüftchen, das über den Speicher hinweght, macht sie aufquellen, rauh oder klebricht; jeder trockne oder warme Wind, der sie anhauht,

trägt von der unsichtbaren Ausdunstung ihrer Feuchtigkeit etwas davon, und macht das Körnchen kleiner etc.

Diese Verschiedenheit und Veränderlichkeit ist wichtig, wichtiger als viele glauben; denn sie beträgt oft 6 bis 10 Prozenten.

Der Handelsmann, dem es bei seinem Gewerbe, das gemeiniglich auf baare Zahlung getrieben wird, nicht auf 6 — 10 Prozenten ankommt, die er gewinnt oder verliert, handelt entweder nicht lange, oder er muß zum Betrüger werden.

Es ist durch aus notwendig, daß der Fruchthändler jene Verschiedenheit und Veränderlichkeit nicht nur beiläufig weiß, er muß sie genau und verläßlich erforschen und bestimmen können: kan er aber dieses nicht, so ist er auch nicht im Stande, den Werth der Früchte, nach ihrem Kaufpreise zu beurteilen. Er muß zu dem Ende die Mittel entweder bereits kennen, oder noch kennen zu lernen suchen, wodurch man zuverlässig erfährt, wieviel gutes Mehl das Malter einer Frucht gebe, und wieviel das Brod werth sei, das man daraus, nach einer möglichst regelmäßigen Behandlung, zu erwarten habe.

Er muß ferner beurteilen können, um wieviel dieses Malter besser oder schlechter in der Güte ist, als ein anderes von gleicher Gattung; sonst vermag er nicht zu berechnen, wieviel er

mehr oder weniger dafür, für ein besseres oder schlechteres Malter, zahlen könne.

Vielleicht wäre diese große Verschiedenheit und Veränderlichkeit der effektiven Güte der Brodfrüchte bloßes Hirngespinnst — Vorsepiegelung — Fabel? Freilich scheinen sie manche Rentenkolliegen nicht zu wissen, andere, sie kaum zu ahnen, oder halten es vielleicht nicht der Mühe werth, bei ihrem jeweiligen Fruchtverkauf oder Kauf darauf Rücksicht zu nehmen.

Mögen sie! aber daß bürgerliche Personen, die sich mit dem Fruchthandel ernähren wollen, den alten Schlendrian nicht abschaffen, ihn zu verbessern und tiefere Blicke in ihr Gewerbe zu thun suchen, ist in der That nicht zu verzeihen.

Ich weis zwar wohl, wie sich manche Fruchthändler in den Nieder- und nördlichen Ländern desfalls benehmen; allein von diesen ist es hier keine Frage. Ich rede nur von den Fruchthändlern solcher Gegenden, die ich kenne, und deren Art zu handeln, mir bekannt ist und mich interessiert.

In unsern Gegenden sind es in den Städten vorzüglich die Bäcker, die sich mit dem Fruchthandel abgeben, und abgeben müssen, wenn sie bei ihrer Profession als ehrliche Leute leben wollen. Der Landmann ist der Verkäufer.

Der Bäcker, welcher die für sein Gewerbe er-

foderlichen Früchte erkaufft, leidet nur in einigen Fällen bei seinem Fruchthandel Verlust und Gefahr; der Fruchtbauer immer oder doch meistens. Ersterer wird durch den, nach dem Kaufpreis berechneten Brodtax entweder völlig entschädiget oder er hat doch Mittel in Händen, sich diese Entschädigung zu verschaffen, und seinen Verlust sich weniger fühlbar zu machen, wenn er will. Die Gefahr des Verlustes und den Verlust selbst trägt also fast immer der Verkäufer der Frucht und der arme Käufer des Brodes.

Ich habe wohl nicht nötig zu erklären, was ich hier unter dem Worte Verlust verstehe: Wenn ich weniger für meine Frucht bezahlt erhalte, als sie, mit dem wirklich gangbaren Preise verglichen, nach ihrer innern Güte, werth ist, so leide ich Verlust.

Die ganze fruchthändlerische Weisheit, wie sie dormalen weit und breit umher gang und gebe ist, beruht auf folgenden Regeln:

Willst du erfahren, ob eine Frucht gut oder schlecht sei (von Graden der Güte und ihrer genauen Bestimmung ist es bei diesen Leuten keine Frage) so nimm aus einem Haufen, oder, bist du auf den Markte — aus einem Sacke, eine Handvoll dieser Frucht, doch nota bene, nur soviel, als du bequem in der geballten Faust fassen kannst.

Lasse darauf die Frucht, wenn du sie in der Faust einigemal derb zusammengedrückt hast, in deine hohl zusammengehaltenen Hände laufen, und fahre damit zur Nase. Hätte nun die Frucht, neben dem gewöhnlichen Speichergeruch, noch einen andern, etwas strengern Geruch, so sagt man: die Frucht stickse.

Fändest du bei jenem, nach Umständen mehrmalen zu wiederholenden Drucke der geballten Faust, daß die Körnchen best und so glatt seien, als ob sie dir durch die Finger schlüpfen wollten, so greift sich die Frucht, wie man zu sagen pflegt, gut; dann ist sie trocken, wohl und unberegnet heimgekommen.

Fändest du aber die Frucht bei jenem Zusammendrücken der Finger, etwas rauh, oder die Körnchen blieben, bei dem wiederholten Drucke, gern an einander und an deinen Fingern hängen, so ist die Frucht schlecht, das heißt, feuchte, oder wäre sie es in diesem Augenblicke nicht mehr, so war sie es doch noch vor kurzer Zeit.

Anderer habens Brauch, die Körnchen zu zerbeißen, um aus deren mehrern oder mindern Härte, auf ihre mehrere oder mindere Dürre zu schließen. Noch andere wägen die Frucht in der

Hand, und streuen sie dann wieder vor sich auf den Haufen hin, um dadurch das Gewicht der Frucht und ihre Reinheit von Spräu und fremden Gesäms zu erforschen. Bei nahe jeder, den ich bei diesem Prüfungsgeschäfte zu beobachten Gelegenheit fand, hatte seine eigne, in der Hauptsache aber, von jenen Regeln nicht entfernte Manieren. Und die einzige Werkzeuge, deren sie sich dabei bedienten, war Nase, Hand und Auge.

Diese Werkzeuge sind zwar ganz fürtrefflich für den alltäglichen Behelf und bei einer ungefähren Schätzung, wobei es auf 4—6—10 Prozenten nicht ankommt; allein wie wäre es möglich, daß sie das, was man doch so genau, als möglich, zu wünschen wissen muß, bestimmen könnten?

Wir wollen dieses näher beleuchten:

Ich gebe gerne zu, daß man bei dem möglichst aufmerksamen Gebrauche dieser Handgriffe im allgemeinen erfährt, ob eine Frucht, feucht oder dürr, stiksend oder wohlkonservirt, rein oder unrein — auch, wiewohl nur sehr unsicher, dieses, ob eine, igt zwar dürrer Frucht beregnet, in der Scheuer oder auf dem Speicher, gut oder schlecht konservirt worden sei; allein, wer würde den von Arbeit und Hitze gehärteten, mit einer hörnähnlichen Haut überzogenen Händen ein so feines Gefühl — einer von Schnupftabak durchätzten Nase, einen so subtilen, richtig bestimm-

den Geruch, und einem durch allerlei fremde Gegenstände zerstreuten Geiste, eine so genaue Schätzung zu trauen, als unumgänglich erfordert wird, diese tiefverborgene Wahrheit mit einiger Verlässigkeit zu entdecken, und die Grade der Güte einer Frucht so sicher zu erforschen, als es der Vorteil des Käufers und Verkäufers erheischt: denn gesetzt, man hätte sich an 100 Malter Frucht, die man eingekauft hat, nur um einzige 3 Pfund an dem Malter in der Schätzung geirret, ein Irthum, der immer unvermeidlich ist, so würde dieses schon an dem Ganzen einen Verlust von mehr als 2 Malter, und in Gelde, wenn es Weizen oder Korn beträfe, an 16 bis 22 fl. ausmachen; belieft sich der Irthum nun endlich gar auf 8 bis 10 Pfund an dem Malter, was sich bei einer solchen unsichern Schätzungsmethode und andern unvermeidlichen Zufällen, sehr oft ereignen muß: so erschiene ein Verlust, den auch der wohlhabendste Mehlhändler oder Bäcker, um so merklicher spüren muß, weil er ihm seinen Verdienst von mehreren Wochen raubt, und, wenn es öfters geschieht, ihn zum armen Manne macht.

Ich will eben nicht behaupten, daß in diesem Umfange die erste Ursache des Verderbens mancher jungen Bäcker und Mehlhändler liege, die man seit einem Jahrzehent verarmt hat aus

dem Lande wandern, oder ein anderes Gewerbe ergreifen sehen; aber höchstwahrscheinlich ist es mir doch, daß dieser Umstand wenigstens etwas zu ihrem Verderben mitgewirkt habe.

Ich habe auf den Fruchtmärkten öfters im Stillen Betrachtungen, Versuche und Proben über die Schätzungen der Käufer sowohl als Verkäufer angestellt, und bei nahe immer gefunden, daß man sich in seiner Schätzung der Güte der Früchte geirret hatte; indem man gar keine, oder allzu wenige Rücksicht auf die Veränderlichkeit derselben nahm.

Die Polizei ist sonst so thätig, so sorgfältig, die Gelegenheiten zu Uebervorteilungen zu entdecken und zu versperren, daß sie sogar in dieser Thätigkeit und Sorgfalt in mehrern andern Dingen bei nahe ins Kleinliche zu fallen scheint; allein den Fruchthandel, das wichtigste aller Gewerbe, scheint man keiner Aufmerksamkeit werth zu achten. Ist denn zwischen den Uebervorteilungen in andern Gewerben und denen in dem Fruchthandel, ein Unterschied? Sollten Uebervorteilungen allein bei diesem eine stillschweigende Vergünstigung verdienen? Kan der Unterthan, er sei Fruchtbauer oder Frucht- und Mehlhändler, nicht auch von dem Staate fordern, daß man ihn auf jede thunliche Weise gegen Schaden warne, und ihm Anleitung gebe,

wie er sich bei dem Kauf oder Verkauf der Früchte gegen listige oder unvorsätzliche Uebervorteilungen sichern könne, zumalen da es hier die Frage von einem Verkehr ist, der unentbehrliche Bedürfnisse des Lebens zum Gegenstande hat; von einem Gewerbe, bei welchem platterdingen kein Theil verlieren, sondern jeder mit dem andern den Vorteil ehrlich, und dergestalt teilen sollte, daß der Fruchtbauer mit seinem Verdienste zufrieden und der Käufer, seines Orts, mit Weib und Kindern, sich ehrlich nähren möge.

Modewaaren oder andere, den Luxus nährenden Produkte mögen immerhin mit zehnfachem Vortheile dem luxurirenden Bürger aufgehängt werden; will er schwelgen, so sei es ihm zwar erlaubt, aber er büße auch dafür durch hohe Preise; allein im Fruchthandel würde ich schlechterdings keine Uebervorteilungen, oder, was das nämliche sagt, dem Käufer keinen andern, als einen rechtmäßigen Vorteil gestatten, und daher ohne einige Ausnahme verlangen, daß derselbe für sein gutes Geld auch den effektiven Werth, wie ihn der Moment bestimmt, und umgekehrt jener, der Fruchtbauer, für den effektiven Werth, auch sein gutes Geld unverfüßt, und so genau und richtig berechnet erhalten möge, als er nur immer zu berechnen möglich ist.

Daß niemand den Fruchtbauer zwingt, seine Frucht unter dem Preise zu verkaufen, oder den Fruchthändler, sie über dem Preise zu bezahlen; daß ein jeder Herr und Meister über seinen Beutel sei, und mit dem Seinigen thun könne, wie und was er will; daß über alles dies die Polizei, ohne die natürliche Freiheit des Bürgers und die des Handels zu beschränken, sich nur mit äußerster Behutsamkeit in die Preisbestimmungen einzumischen müsse, versteht sich von selbst; und ferne sei von mir der Vorschlag, den Uebervorteilungen im Fruchthandel durch einen Tax zu begegnen. Man irrt gröblich, wenn man glaubt, durch Bestimmung eines Taxes dem Uebel einen Riegel vorzuschieben; ich bin vielmehr der Meinung, man öffnet ihm damit nur den Eingang, und gibt den Betrügereien einen gewissen Anstrich von Gesetzmäßigkeit, die, anstatt sie zu verhüten und zu hindern, sie nur erleichtern. Also keinen Tax, keinen Befehl; nur so oder so viel soll der Bauer fodern, und der Käufer zahlen. Bloss unterrichten soll man den Käufer und Verkäufer von dem effektiven momentanen Werthe einer Frucht, alles weitere aber ihrem Gutfinden und der Konkurrenz überlassen. Sie sind eben so wohl berechtigt, diesen Unterricht von der Obrigkeit zu fodern, als diese, ihres eignen Vorteils wegen ihn zu geben, schuldig ist.

Und

Und fodert uns nicht auch selbst die allgemeine Menschenliebe zu diesem Unterrichte auf? Man bedenke nur, wie hart und lange der Bauer arbeiten, mit wievielen Sorgen und Mühseligkeiten er zu kämpfen hat, bis er einmal einen Karrn mit etlichen Malter Früchten nach dem Markte führen und verkaufen kan? Laßt uns ihn nicht seiner Unwissenheit zum Raube werden, noch gleichgültig seinem Schicksale überlassen; laßt uns vielmehr unsere tiefern Einblicke in das Wesen der Dinge seinen rohen Erfahrungen beifügen, und ihm die Augen über einen Gegenstand vollends öffnen, der ihn über alle andere aus seiner Sphäre interessirt und interessiren muß, wenn er ein guter Hausvater und ein nütliches Glied des Staates seyn soll.

Aber der Landmann liest nicht — glaubt schon genug zu wissen, nimmt alles Neue nur sehr schwer und späte an, weil er ihm mistraut, und verlacht es nicht selten als eine leere Grille. Das thut er, und er thut es mit Recht; denn der Projektensmacher in Gegenständen der Landwirtschaft ist eine Legion, und er kan von dem Seinigen zu neuen Versuchen nichts opfern. Darum muß er aber doch auch nicht vergessen, daß von den, in den neuern Zeiten im Uckerbau gemachten nütlichen Entdeckungen vielleicht nicht der zehente Theil von Landbauern herrühre. Er

mag immerhin allen neuen Vorschlägen mißtrauen, aber ihrer spotten muß er nicht.

Es hatte einmal Jemand einen fürstlichen Meierhof in Verwaltung. Er verwaltete ihn gut, und erweiterte den Ackerbau, Wieswachs und den Viehstand beträchtlich, weil er, und — ich denke, nicht irrig, glaubte, daß die Absicht des Fürsten bei der eignen Verwaltung bloß dahin ziele. Nach einigen Jahren fragte ihn der Kammerdirektor, wo denn das Geld sei, das er, nach seinem Angedenken, für den Fürsten durch seine Verwaltung gewonnen habe? Der junge Mann stuzte über diese unerwartete Frage, und antwortete: Der berechnete Profit bestehe nicht in klingender Münze; sondern in besaamtem Felde, in Vieh, Früchten und neuen Wiesen. Der Kammerdirektor lachte hämisch über diese Antwort, und bestund darauf, man müßte ihm entweder den vorgespiegelten Profit baar hinzalen, oder kurz und gut gestehen, daß man schlecht gewirtschaftet habe.

Ein fürtrefflicher Kammerdirektor! So geht es ungefähr auch den Gelehrten mit dem Landbauer; denn so lange dieser nicht von seinem Vortheile sichtbar überzeugt ist, und ihn gleichsam in klingender Münze vor sich auf den Tische liegen sieht, mißtraut er allen neuen Vorschlägen, und hält sie für leere Vor Spiegelung.

Noch vor dreißig Jahren konnte kaum von 100

Landbauern Einer angeben, wieviel ein Malter Frucht wiege; igt wollen sie es alle wissen; weil sie unter der Hand die Bemerkung gemacht haben mögen, daß man auf dem Fruchtmarkte für ein schwerers Malter Frucht mehrere Liebhaber finde und es auch besser bezahlt erhalte, als ein leichteres. Es gieng ihnen, wie einigen Rentkollegien, welche, gesetzt, daß sie auch eine Verschiedenheit der Qualität sich als möglich gedacht hätten, doch das Gemäs für das einzige mögliche Mittel hielten, nicht nur die Quantität sondern zugleich auch die Qualität einer Frucht zu bestimmen, bis ihnen nach und nach die Augen — nicht aber von selbst aufgegangen, sondern von andern, geöffnet worden sind.

Also will denn der Hr. Autor den Landbauer abermal etwas Neues lehren? Ja, mein hochgebietender Herr! das will ich, und zwar wünschte ich sie dasjenige sicher und ohne viele Mühe, erforschen zu lernen, was sie igt nur beiläufig, oder mühsam zu erforschen wissen, nämlich den wahren und innern Werth ihrer Brodfrüchte.

Was wird nun aber bei diesem Unterrichte herauskommen? Welchen reellen Nutzen werden wir davon haben? Kriegen wir auch Geld in die Tasche? So hätte jener Kammerdirektor gefragt.

Das wird sich in der Folge zeigen. Ich habe

bisher bei diesem Punkt also rasonnirt, und ich hoffe, dies Rasonment werde meine Bemühung rechtfertigen: Die Urquelle aller Reichthümer eines Landes ist der Ackerbau. Der Kunstfleis gibt den Erdprodukten nur andre Formen, und manufakturirende Völker leben von jenem allein. Der Ackerbau ist ein Baum, die Manufakturwaaren sind die Früchte desselben. Die Vorteile des Landbaues sind gewiß, denn die Natur macht niemals Bankrut, jene des Kunstfleisses zwar größer, aber auch ungewisser und schwankender. Wie äusserst wichtig ist daher der Ackerbau, und wie sehr verdienet er also, daß man alles anwende, um ihm diejenige Vorteile unverkürzt zufliessen zu lassen, die ihm von Gott und Rechtswegen gebühren. Der sichere Genuß dieser Vorteile ist von großen Folgen. Der Bauer teilt ihn mit dem ganzen Lande; auch die Herrschaften haben ihren Anteil daran: denn jemehr der Landmann aus seinen Produkten löset, und je sicherer seine Hoffnung ist, den Lohn seiner Arbeit unverkürzt und richtig zu empfangen, desto freudiger dehnt er seinen Ackerbau und Viehstand aus, und desto mehr gibt er dem Wagner, Schmiede, Sattler, Schneider, Schuster &c. &c. zu verdienen, und desto prompter und williger endlich entrichtet auch er seine Abgaben.

Wenn man nun aber dem Landbauer alles zu

schanzen will; wie wird es dann dem Fruchthändler gehen, der denn doch auch von seinem Gewerbe leben will und soll?

Bei einer genauern Bestimmung des effektiven Werthes einer Frucht können die Fruchthändler nichts verlieren, sie müssen vielmehr auch ihres Ortes dabei gewinnen: denn sie werden alsdann niemals in den Fall kommen, durch Verfälschung oder irrige Schätzung der erhandelten Früchte verkürzt zu werden; sie werden die Güte der Frucht genau kennen, ihren Werth in Gelde bestimmen, und ihren Verdienst voraus sicher berechnen lernen. Der Vorteil ist mithin für die Verkäufer und Käufer gleich wichtig und verschieden. Inzwischen kan ich mir es doch nicht abgewinnen, Bäcker und Mehlhändler nur für Mittelpersonen zwischen Producenten und Konsumenten zu halten, die, weil sie eigentlich mit demjenigen Vorteile sich zu begnügen schuldig sind, welche ihr eigentliches Gewerbe ihnen von Rechtswegen liefern muß, auf einen weitern Vorteil keinen Anspruch zu machen haben sollten. Freilich muß aber auch die Obrigkeit dafür sorgen, daß sie den Verdienst, den sie aus ihrem Gewerbe rechtmäßig fordern können, zu jeder Zeit richtig und unverkürzt genießen mögen, damit sie nicht auf irgend eine unerlaubte Art sich dafür zu entschädigen suchen, das Publikum betrü-

gen, oder zu Bettlern werden. Doch ich kehre wieder in mein Gleis zurück.

Wenn zwei Handelsleute den Werth ihrer Waare genau kennen, so ist der Handel entweder bald gemacht, oder er verschlägt sich ebenso geschwind, weil der eine wissentlich zu wenig bietet, oder der andere wissentlich zu viel fodert. Ist es aber dem Einen wirklich Ernst zu verkaufen und dem Andern, zu kaufen, und man hält sich nicht wechselseitig für tumm und unwissend; so sind keine Gründe vorhanden, warum jener zu wenig bieten oder dieser zu viel fodern sollte. Der Handel wird richtig, und jeder hat alsdann ohne viele Umstände, unverkürzt und unübertheilt erhalten, was er suchte, und ist damit zu frieden.

Zu diesem Ziele nun wünschte ich den Frucht-handel zu führen, hauptsächlich aber den der Brodfrüchte. Alle Uebertheilungen würden aufhören, jeder erhalten, was ihm gebürte — verlor er aber, so verlöre er wissentlich.

Einer würde des andern Lehrer werden, wobei das Mehl- oder Brodkaufende Publikum, ohne sich jedoch unmittelbar in die Sache einzumischen, nicht weniger seinen guten Vorteil ansetzen würde. Die Polizei würde nämlich den Brod-tax um so sicherer nach Zeit und Umständen erhöhen oder mindern, und gewinnstichtige Bäcker verhindern können, schlechtes Brod für gut und

theurer zu verkaufen, als verhältnismäßig die Frucht gekostet hat.

Der Nutzen jenes Unterrichts wäre mithin wichtig und allgemein; ob aber auch anwendbar, so plan und faßlich, als er es sollte, um des Volkes Zutrauen zu gewinnen, von ihm verstanden und in Ausübung gebracht zu werden — davon werde ich weiter unten handeln. Vorher nur noch ein Paar Worte von einem weitem zufälligen Vorteile, den die Anwendung meines Unterrichts bei Verwaltung der Kameral-speicher stiften würde!

Indem ich im Vorübergehen auch einen Seitenblick auf diesen Gegenstand thue, wird man unerinnert bemerken, daß ich mit einem Pflaster, wenn es möglich wäre, gerne mehrere alten Wunden heilen möchte. Die so ebengenannte eitert und stinkt garstig, und wird, wie ich seit einem Jahrzehent zu beobachten Gelegenheit hatte, hin und wieder von Tag zu Tage nur um so gefährlicher, weil die Aerzte an ihrem wirklichen Daseyn zu zweifeln scheinen, ungeachtet der übele Geruch, den sie zu weilen (bei Abgangsrechnungen) von sich gibt, ihnen schon längst hätte die Augen öffnen sollen.

Vielleicht — dacht ich einst, muß man sich die Speicherverwaltungen unter dem Bild eines Körpers denken, der diese Gebrechlichkeit mit auf die

Welt gebracht hat, und dessen Gesundheit die Offenhaltung dieser Wunde nothwendig erfordert, wie bei flüssigen oder gebrechlichen Menschen, die FontanelLEN.

Ich irrte mich. Sie ist heilbar bis auf eine kleine Narbe, die sie ohne Schaden tragen mag.

Doch hei Seite diese Bildersprache!

Bei vielen Speicherverwaltungen — nicht bei allen; denn es gibt auch noch gute — herrscht eine Barbarei des Seculi obscuri. Zum Glücke hat sie den Bauern mehr genutzt, als geschadet.

Die Unzulänglichkeit oder vielmehr die Nichtanwendung vorhandener natürlichen Mittel zu gehöriger Beurteilung der Güte der zu Speicher kommenden Früchte, nenne ich kurz und gut eine Barbarei, in dem Sinne, wie weil. Julius Cäsar diejenigen Völker Barbaren nannte, welche er für roh, ungesittet und unwissend hielt.

Wenn ich einem Bauer ein Gut oder einen Acker, oder irgend eine Rente in Pachtung gebe, unter der ausdrücklichen Bedingung, daß er mir, statt des Pachtcs, so oder soviel Malter guter, reiner und dürrer Frucht auf einen gewissen Tag liefern sollte, so supponirt das nach meiner Logik, die so ziemlich vernünftig scheint, eine zwischen mir und meinem Pächter vorgegangene freiwillige Uebereinkunft, von Seiten des Letztern aber insbesondere, ein feierliches

versprechen, mir den bestimmten Pacht in derjenigen Qualität zu liefern, die ich in der Urkunde ausdrücklich bestimmt habe.

Nun ist zwar freilich die Bestimmung: gut, rein und dürr, ein wenig vag; allein sie ist nichts destoweniger klar genug, um meinem Pächter zu erklären, daß ich keinen Roth für Pfeffer haben wolle.

Anmerk. Gesezt das Malter Roggen wög in einem Lande von 136—150 Pfund, das ist, der schlechteste wög 136, der beste aber 150 Pfund, so verstünde sich, daß, da der Pächter allzu billig denken wird, den Pacht von der besten Sorte zu begehren, der Pächter hinwiederum so ehrlich seyn müsse, seinen Pacht nicht von der schlechtesten Sorte liefern zu wollen. Wenn ich nun in diesem Falle von ihm verlange, daß jedes Malter seines Pachts 142—144 Pfund wiegen müsse, hätte er wohl gegründete Ursache mich einer unrichtigen Erklärung jener vagen Ausdrücke zu beschuldigen?

Bestehe ich nun bei der Lieferung des Paches mit billiger Hinsicht auf die für oder wider mich sprechende Umstände, auf pünktlicher Erfüllung der Pachtbriefsbedingung, so thue ich gewiß meinem Pächter nicht zuviel. Ich fodere blos, was ich anfänglich haben wollte, und er mir auch zu geben versprochen hat.

Hätte er geglaubt, mir nicht Wort hal-

ten zu können; so hätte er sich in dem Pachtebriefe dagegen verwahren, und Vorstellung machen sollen.

Nehme ich nun aber bei vorliegenden Umständen wissentlich unsaubere, feuchte oder verdorbene Frucht von ihm an, so mache ich ihm mit dem, was meine vertragsmäßige Frucht weiter, oder mehr werth ist, als die gelieferte schlechtere, wissentlich ein Geschenk, oder mit andern Worten: ich lasse mich mit einer solchen Waare ausbezalen, woran ich offenbaren Verlust leide; denn eine schlechtere Frucht annehmen, als man, nach dem ausdrücklichen Inhalt des Vertrags, zu fodern berechtigt ist, und für schlecht allgemein bekannte und öffentlich verrufene Geldsorten, für gut und gültig annehmen, ist, denke ich, in seiner Wirkung nicht sehr verschieden.

Ein grossmütiger, empfindsamer oder gutherziger Mensch, nach dem Muster derjenigen, wie sie vor einem Jahrzehent, unsere deutschen Romane geschildert haben, wird zwar eine solche gütige Behandlung eines eigennütigen, unwissenden oder betrügerischen Pächters für eine edle Handlung erkennen, und vielleicht, aus lauter trönniglichem Gefühle helle Thränen drüber weinen; allein nach einer ganz andern Moral muß ein herrschaftlicher Fruchtverwalter handeln; denn, weil er nicht der Eigenthümer der zu er-

hebenden Fruchtgefälle ist; so ist es begreiflich, daß er die etwaige Empfindsamkeit und den Edelmuth seines Herzens, nur alsdann nach Belieben wirken lassen dürfe, wenn es nicht auf Kosten Anderer geschiehet, oder es ihm ausdrücklich erlaubt und zugegeben worden ist. Daher wird denn auch in manchen Ländern eine solche nachsichtsvolle Gutherzigkeit der Fruchtverrechner auf die ihr vollkommen angemessene Weise, nämlich mit der Heimweisung der eingenommenen schlechten Früchte bestraft; eben so, wie dem Gelderheber wiederfährt, wenn er es wagt, schlechtes, auffer Kurs gesetztes Geld zur herrschaftlichen Kasse zu liefern: denn die obere Finanzämter sind nicht empfindsam.

Freilich scheinen diese Grundsätze ein wenig strenge; bei allem dem aber sind sie gleichwoln jener allgemeinen Regel vollkommen gemäs: Verspreche nichts, als was du ehrlich zu halten gedenkest, und hast du es einmal versprochen, so halte Wort; Und auf der andern Seite: fodere nicht minder und auch nicht mehr, als du weifest, daß man nach Zeit und Umständen leisten kan; verspricht man dir aber das zu leisten, was du foderst, so bestrehe vest auf der pünktlichen Erfüllung des Versprechens; woultest du

aber zu weilen barmherzig seyn, Großmuth ausüben, christliche Milde äußern, so thue es, auf deine eigne, nicht aber auf Kosten Anderer; denn du machst in diesem Falle den Dieb.

Man hat oben bereits mit mehrerm bemerkt gefunden, mit welcher skrupulösen Sorgfalt und großen Anstrengung ihrer fünf Sinne, die Fruchthändler hiesiger Gegenden, ihre Fruchtsprüfungsoperationen beginnen, und daß sie, dem allen ungeachtet, oft hintergangen werden. Bei Fruchtverwaltern, die, wo auch nicht als Ganz- oder Halbgelehrte, doch zum wenigsten als vornehme und geachtete oder reiche Leute, die Sache natürlicher Weise besser verstehen wollen oder sollten, scheint jene Anstrengung der menschlichen Sinne nicht sehr nothwendig; indem bekannter Massen die Sinne dieser höhern Klasse von Geschöpfen weit feiner und delikater sind, als die der Fruchthändler oder Landbauern. Daher es denn auch ohne Zweifel rühren mag, was ich jedoch nicht gradezu behaupten will, daß sich jene bei ihren Fruchteinnahmen, mit Ausschließung aller übrigen Sinne, blos des edlern Sinnes des Gesichts zu bedienen pflegen; und öfters selbst auch dieses mit aller nur ersinnlichen Schonung, indem sie sich diesen Sinn schon in der Entfernung von 10 bis 12 Schritte sagen

lassen, ob und in wiefern die gegenwärtige, mit dem Ausleeren der Säcke beschäftigte Pächter, liefrige, kontraktmäßige Waare habe, oder nicht?

Die Philostrate liefern uns in der Geschichte des Apollonius von Thyana einen Beweis der außerordentlichen Feinheit der Sinne eines Pythagoräers. Man sollte fast glauben, unsere heutigen Fruchtverwalter seien bei den Pythagoräern in die Schule gegangen.

Es versteht sich von selbst, daß jene gemächlichere Prüfungsmethode, nicht, wie manche glauben möchten, durch irgend einen Hang zur Bequemlichkeit, oder zu Schonung ihrer hochedelgebohrnen, etwa nur an Knaster- und Lavendelduft gewöhnten Nasen, für allem heterogenen Staube, oder sonstigen widrigen Speichengeruch, oder eines etwa gewerbefosen Rückens, für allen beschwerlichen Verbeugungen — oder ihrer zarten, an Pferdezüume und Gänsepulen gewöhnten Hände, für dem s. v. Razendreck und anderm ekelhaften Schmutz, bei großen Fruchtmagazinen nach und nach in Aufnahme und Gebrauch gekommen sei, sondern wahrscheinlich, wie gesagt, allein dadurch, weil diese gütlichere Methode ihrem Zwecke vollkommen entsprechend ist gefunden worden. Wir wollen jedoch auf einen Augenblick annehmen, diese Methode fände etwan ihren Grund in der lobenswürdigen Ab-

sicht, weder sich, noch die Fruchtlieferanten ohne Noth zu vexiren, oder Letztern unnötige Kosten zu machen, so lies sich dagegen auch wenig Erhebliches einwenden; weil bekant ist, wenigstens will man mich es versichern, daß die Pächter, hauptsächlich aber jene von beträchtlichern Gütern, beinahe alle brave und rechtschaffne Leute, mithin aller nur möglichen Achtung und Schonung würdig seien. Und betröge man sich auch zu weilen in der Schätzung ihres moralischen Werthes, so verschlüge das doch wenig; indem dem es ja doch eine eben so allgemein bekannte Sache ist, daß die verpflichteten Fruchtmesser, die selten Weintrinker, gewinnstichtige oder gar jauchende Leute sind, supplenda bestens suppliren — das ist, den Nasen, Augen und Händen ihres Herrn Vorgesetzten mit den ihrigen, erfordernden Falles, willig zu Hilfe kommen, und dasjenige nachholen können und werden, was jene etwa zu weilen möchten übersehen haben.

Auf allen Fall — ich kan mich hier eines empfindsamen Wunsches nicht enthalten — belohne der gütige Himmel die christliche Konnivenz dieser Herren, woferne selbige etwa nicht schon hienieden mit einer fetten Martinsganse — einem Osterlamme — einem fetten Spanferkel, oder mit einem Korbe auserlesener Borstorfer zc. wäre vergolten worden.

Mögen unsere Rentämter auch von dieser gemüthlichen Fruchtprüfungsmethode denken, sagen, deswegen rescribiren und verordnen, was sie wollen! Unsere Herren Fruchtverwalter müssen, als sachkundige und erfahrene Männer, besser verstehen, wie die Sache zu machen sei. Auch ist es im Grunde nur eine bloße Silbenstecherei irgend eines obskuren Kopfes, der, indem er gerne wol dienen und sich emporschwingen möchte, andern ehrlichen Leuten mit seinen hypochondrischen Grübeleien nur den Dienst erschwert, ohne daß jemals auch nur der geringste Vorteil für die Herrschaft herauskäme. So würden vielleicht manche Fruchtverwalter schreiben, wenn es ihnen gegeben wäre, meine Recensenten zu werden.

Nichts herauskäme, sagen Ew. Hochedelgebörne? Verzeihen Sie mir! Soviel — in manchen Jahren wol noch mehr, daß man von demjenigen, was durch Ihre fruchtverwalterische Indolenz, Gutherzigkeit oder — Gott weis, was es eigentlich ist? Vielleicht Ignoranz, oder ein anderes vermischtes Wesen, ein ganzes hochpreisliches Rentenkollegium, vom Präsidenten herab, bis zum Kalefaktor vollauf besoldet werden könnte.

Natürlicher Weise glaubt man mir nicht ohne nähern Beweis. Alsdann will ich ihn liefern,

wenn man, nach vollendeten aufmerksamen Lesen dieser Brochüre, besonders des zweiten Abschnitts, ihn noch nötig finden wird. Soviel dient einweilen zur Nachricht, daß ich meine Kenntnisse und Erfahrungen in dieser Sache alle auf den Fruchtspeichern selbst, nicht aber, wie man glauben könnte, aus Akten und Berichten oder Büchern gesammelt habe.

Wenn mich auch nicht der Dienst, den ich nun schon über sechs Lustern bekleide, berechtigte, meine Gedanken über diesen Gegenstand freimütig zu äussern; so gehört denn doch mehr Pfüegma und Gleichgültigkeit dazu, als meine Seele zu fassen fähig ist, ruhig anzusehen, wie man hin und wieder unter dem Namen Frucht abgang in manchen Jahren für mehrere Tausend Gulden Früchte in Rechnungsausgabe passirt, sich fast den Kopf darüber zerbricht, prüft, untersucht, fragt, rescribirt, verordnet, ohne daß man noch jemalen die ächte und wahrhafte Ursache des Abgangs errathen, oder bemüht gewesen wäre, selbige durch diensliche Mittel auf eine verlässige Art zu erforschen. Zu diesem Geschäfte sind mehrere Hilfsmittel erfoderlich, als jene, die uns die Spreicherregister oder Rechnungsmanualien liefern.

Vielleicht rede ich einandermal ausführlicher von diesem Punkte. Er verdienet es.

Zweiter

Zweiter Abschnitt.

Von der Verschiedenheit der Güte des Getraides und deren eigentlichen Ursachen.

Nachdem ich in dem vorigen Abschnitte von den, bei dem Fruchthandel üblichen Prüfungsmethoden, von einigen Misbräuchen bei Speicherverwaltungen und von der Nothwendigkeit und dem Nutzen der Anwendung gewisser vorhandener Mittel kürzlich gesprochen habe, so eile ich nun meinem Zwecke näher; indem ich zum Beweise der Nothwendigkeit dieser Mittel, eine Untersuchung der mancherlei Qualitäten des Getraides und dessen möglichen Verfälschungen hiezu folgen lasse.

Je durrer eine Brodfrucht ist, desto dichter sind die in dem Körnchen eingeschlossenen Mehltheilchen, und nach dem nämlichen Verhältnisse sind auch selbst die Körnchen kleiner. Je kleiner nun diese sind — ich rede von gesunder, wohl-
ausgewachsener, zeitiger und unberegnet eingeschauerter Frucht — destomehrere derselben gehen in ein Gefäse. Je mehrere dieser Körnchen aber in ein und dasselbe Gefäse gehen, destomehrere Mehltheilchen erhalte ich, und um so vielmehr

müssen auch diese mehrern Mehltheilchen zusammen genommen wiegen. Semehr nun, schliesse ich weiter, diese Mehltheilchen in einem und demselben Gefäse wiegen, destomehr erhalte ich daraus an Mehl — destomehr Brod habe ich zu erwarten, und destomehr hat natürlicher Weise auch meine Frucht an innerm wirklichen Werthe für mich. Folglich, je dürrer eine Frucht ist, destogrößer ist auch ihr innerer, wirklicher Werth.

Sehr dürr seyn, kleine und glatte Körnchen haben; trocken heimgekommen, und trocken geblieben; gesund und wohlgezeitiget, auch mehlsreich seyn und schwer wiegen, sind gleichbedeutende Worte; aber ich muß noch einige Ausnahmen machen.

Eine Frucht kan zwar dürr seyn, wohlgezeitigte, vollkommen ausgewachsene Körnchen haben, und dennoch gering ins Gewichte fallen. Woher nun dieses? Betrachtet man die Körnchen einer solchen Frucht genau, so findet man, daß ihre äusserste Haut voll kleiner Furchen und Runzeln ist. Sie greifen sich daher, wie natürlich, etwas rauh an, und gleiten in der Hand nicht so gerne über einander weg, wenn man die Hand zusammendrückt. Diese Beschaffenheit der äussern Kleienschale hat denn auch zur Folge, daß die Körnchen bei dem Messen sich in dem

Gemäse nicht so dicht zusammenlegen; denn sie halten gleichsam einander in dem Niedersinken auf, und verhindern sich, dem obern Drucke der Schwere nachzugeben und sich vester anzuschließen. In je wenigern Punkten nun aber die Körnchen in einem Gemäse sich berühren, desto größer sind auch darin die Zwischenräume. Je größer aber diese sind, destoweniger enthält das Gemäse auch dieser Fruchtkörnchen, und destoweniger endlich, fällt die darin befindliche Frucht ins Gewicht.

Der Unterschied im Gewichte bei einer so beschaffenen Frucht ist oft sehr merklich.

Nach einer hierüber angestellten, und mehrmalen wiederholten Probe, beträgt der Verlust mit unberegneter und unangefeuchteter Frucht, von dem nämlichen Jahrgange und der nämlichen Qualität verglichen, dem Gewichte nach, den acht und vierzigsten Teil; folglich beiläufig zwei Prozente; wohingegen dem Gemäse nach, wie ich in der Folge näher zeigen werde, bei so beschaffener Frucht für den betrügerischen Verkäufer ein Ansehnliches gewonnen wird.

Eine Frucht, welche bei drockner Witterung wohlgezeitiget eingeschauert, auch weder in der Scheuer, noch auf dem Speicher feuchte, beschneiet oder beregnet worden, hat jene

vielen Runzeln oder Furchen in der äussern Kleinschale nicht. Und es ist gewiß, daß jene Runzeln einzig und allein, entweder in der vorsätzlichen oder zufälligen Benezung, oder darin ihren Grund haben, daß die Frucht vor dem Zeitpunkte ihrer vollkommenen Reife ist geärntet worden. Wird eine gehörig reife Frucht angefeuchtet, so dehnet die eingedrungene Feuchtigkeit das Körnchen mit seiner äussern Haut gewaltsam aus, und spannt letztere so an, daß sie, wenn man die Masse unterhält, endlich bärsten muß. Läßt man hingegen die Frucht wieder langsam trocknen, so können sich, wie begreiflich, jene gewaltsam ausgespannten, und, während dieser Ausspannung, durch die äussere Luft in etwas wieder verhärteten, von der innern subtilern Haut losgerissenen, mit Luft angefüllten Bläschen der äussern Schale, nicht mehr in ihre vorige Lage zusammenziehen. Da inzwischen aber doch die äussere Schale noch hin und wieder mit dem innern subtilern Häutchen zusammenhängend geblieben ist; so legt sich jene an diesen Stellen wieder fest an, da gegenteils jene Bläschen, weil sie gänzlich losgerissen waren, das Fruchtkörnchen mit merklich erhobenen Runzeln umziehen, und ihm seine glänzende und glatte Oberfläche gänzlich rauben.

Mit einer nicht völlig reif eingeschauer-

ten Frucht, und der Ursache der Rauhigkeit der Körnchen, verhält es sich eben so; nur ist das Mehl aus selbigen schlechter als aus derjenigen Frucht, welche reif heimgekommen, nachher aber zufällig oder vorsätzlich ist angefeuchtet worden.

So merklich nun die durch das Benetzen oder durch die unreife Einscheuerung verursachte Veränderung der äussern Gestalt des Frucht-Körnchens ist; so ist doch der, in der Güte seiner innern Bestandteile verursachte Nachteil, noch weit beträchtlicher. Nach mehreren hierüber angestellten Experimenten, denen man trauen darf, weil ich nur auf Wahrheit Jagd machte, gewinnt der Verkäufer einer solchen angefeuchteten, darauf aber wieder wolgedrochneten Frucht dem Gemäse nach — nämlich, wenn er sie nach dem Gemäse, nicht aber nach dem Gewichte verkauft, an fünf Prozente, die der Käufer, nebst den zwei weitern oben bemerkten Prozenten, um die er an dem Gewichte, folglich in Mehl, verkürzt wird, mithin überhaupt an sieben Prozente, mit trocken eingekommener und trocken gebliebener Frucht verglichen, unwidersprechlich verliert.

Vielleicht ist einem oder dem andern dieses Resultat, wie ich es hier angegeben, noch nicht

ganz begreiflich. Ich muß mich daher, weil auf dieser Erfahrung eine wichtige Stütze für den Vorschlag ruht, den ich in gegenwärtiger Brochüre dem Publikum thue, noch ein wenig hierbei verweilen.

Wer, zum Beispiel, 100 Malter Korn zu liefern, aber nur 95 Malter eingearntet oder auf dem Speicher liegen hätte, befeuchte diese 95 Malter dergestalt, daß auf jedes 100 Pfund Frucht ungefähr der sechste Teil oder 16 Pfund Wasser komme. Hat er nun diese also angefeuchtete Frucht ein Paar Tage lang auf einem Haufen ruhig liegen lassen, und daraufhin sie nach und nach, durch fleißiges Umstürzen wieder zu dem vorigen Grade der Dürre befördert; so wird er nun, wenn er jene so behandelten 95 Malter Korn ummilt, hundert volle Malter, dahingegen aber an dem vorhinigen Gewichte der 95 Malter, einen Abgang von zweien Prozenten finden, welche jene 100 Malter an Mehl weniger liefern, als diese 95 Malter, ohne die vorhergegangene Anfeuchtung, würden geliefert haben.

Mit der stiftenden Frucht, nämlich solcher, deren edlere Theilchen durch einen wiederholten geringern Grad von Gährung zum Teil in Fäulnis übergegangen sind, weil die Frucht entweder an einem feuchten Orte hoch über einander

gelegen, oder ehedann sie gehörig dürr war, aufgespeichert, darauf aber selten oder gar nicht ist umgestürzt worden, verhält es sich, in Rücksicht auf die Quantität, nach dem Gemäse bestimmt, beinahe eben so; in Rücksicht auf das Gewicht hingegen, ist der Abgang größer. An starkstiftender Frucht beläuft er sich auf 8 bis 9 Procente. Das daraus erhaltende wenigere Mehl, ist verhältnismäßig schlecht, es gibt auch weniger, seines Geschmacks wegen, beinahe ungenießbares, schlechtnährendes Brod.

Ich kan es mir bei dieser Gelegenheit nicht abgewinnen, eines Mittels Erwähnung zu thun, welches man hin und wieder beobachtet und als probat empfiehlt, um solche Früchte zu konserviren, welche etwa auf den Speichern sind beschneiet worden. Das Mittel ist gar sinnreich, und hat dabei noch die rühmliche Eigenschaft, daß dessen Gebrauch weder Geld noch Mühe erfordert.

Man lasse die beschneiete Frucht so lange unberührt auf dem Speicher liegen, bis sie von selbst wieder trocken wird.

Freilich sollte ich, meines geringen Orts, denken, der Schnee, der durch die, in den Fruchtkörnchen befindliche natürliche Wärme, oder durch die eingefallene gelindere Witterung, end-

lich geschmolzen wird, durchneze die von ihm bedekte Frucht, und wenn sich dann hernach das Schneewasser der geistlichen und edlern Teilchen des Fruchtkörnchens bemeistert hätte, was unausbleiblich erfolgen muß, so entsiehe eine Gährung, welche endlich, wenn sie ungestört fortwirkt, die Frucht bis zur Fäulnis führt, und führen muß, wenn anders die Natur, woran wohl nicht zu zweifeln ist, immer nach gleichen Gesetzen wirkt, und nicht etwa in dem Schneewasser eine besondere, ihm eigentümliche Kraft liegt, welche die Gährung verhindert; wovon sich aber, so viel ich weis, bisher noch kein Naturforscher etwas hat träumen lassen wollen. Gut — versetzt man mir, wir haben aber dieses Mittel von unsern Vorältern ererbt, und dasselbe haben sogar auch vornehme Leute angepriesen; man hat es überdies gebraucht und bewährt gefunden; was versteht die jüngere Welt davon? Sind Neologen, Deisten, Schöngelster und was alles mehr u. u. Hab allen Respekt für alten und vornehmen — besonders aber für den reichen Leuten, woforne ich aber doch einmal Speicheraufseher oder Speicherverwalter oder so etwas werden sollte, das mir erlaubt oder zur Pflicht machte, entstehenden Falles nach eignem Gutdünken hierin zu verfahren; so würde ich mich in der That nicht enthal-

ten können, den Schnee alsbald von den Früchten säuberlich und sorgfältigst wegzuräumen, die beschneit gewesene Frucht sofort, auf einem trocknen und lüftigen Speicher schön dünne auszuspreiten, und sie so geschwinde zu trocknen suchen, als es nur immer der Raum und die Witterung verstattete, möchte auch daraus folgen, was da wollte.

Warum sich dieses alberne Mittel bis daher in Ansehen und Kredit erhalten habe, dürfte dem aufmerksamen Leser leicht einfallen.

Ich fragte einstens einen Bauern, warum er fein Korn so frühe schneiden und auf Kasten setzen lasse? Es gibt so besser ins Faß, antwortete er mir grade zu. Eben so verhält es sich auch, wie ich schon oben erwähnt habe, mit vorsätzlich oder unabsichtlich angefeuchteten Früchten. Sie geben besser ins Faß, id est: man braucht dergl. Körnchen weniger, das gewöhnliche Gemäs damit anzufüllen. Und in dieser betrügerischen Absicht liegt denn also allein die Ursache, warum jenes Mittel sich bisdaher erhalten hat, und warum manchen Fruchtverwaltern der Schnee so willkommen war.

Korn, auf dem Gebirge oder in einem guten und gesunden Sandboden gebaut, ist wenigstens an 5 bis 7 und mehrere Prozenten schwerer, als solches, das in einem fetten oder schweren

Boden ist gepflanzt worden. Dieses ist dick — jenes feinkörnigt; dieses hat eine dicke, jenes eine feine und dünne Kleienschale. Die Ursache des Unterschiedes im Gewichte ist daher sehr natürlich und begreiflich. Selbst auch in der Güte des Mehls aus solchen Früchten, liegt ein merklicher Unterschied. Das Mehl aus dem Gebirgs- oder Sandlandkorne verträgt, bei dem Verbacken, mehr Wasser, als das aus fettem, schwerem Boden; auch das Brod aus erstem ist nahr- und schmackhafter. Die Dicke der äussern Haut ist der Zeitigung ein wenig hinderlich, und der Grad seiner Reife erreicht niemals den Grad der Höhe des Sandkorns. Daß daher jenes mästere Korn auch verhältnismäßig weniger Mehl, dagegen aber mehr Kleien gebe als jenes, versteht sich von selbst. Aus dem, was ich hier angeführt habe, wird also klar, daß eine Frucht darum, weil sie dickkörnigt ist, nicht auch proportionirlich schwer, sondern im Gegentheil, nur desto leichter ins Gewichte falle; und daß mithin, der bisher bei vielen, besonders einigen so betittelten Kameralisten, sehr gang und gebe gewesene Schluß von der Dicke der Körnchen auf ihre vorzügliche Güte, nur im entgegengesetzten Verhältnisse richtig, das heist, daß eine Frucht von der nämlichen Gattung, je dicker das Körnchen, desto weniger in Mehl ergiebig, und dieses Mehl

auch von verhältnismäßig geringerm innern Werthe sei.

Ich habe vorhin von der im Feld berechneten Frucht im Vorübergehen ein Wort gesprochen, das hauptsächlich ihre innere Güte betraf; ich muß mich hier etwas ausführlicher über diesen Gegenstand heraus lassen, und besonders über das für einen gewinnstichtigen Kornjuden so äußerst vorteilhafte Anfeuchten der Frucht, in Hinsicht auf die Quantität derselben.

Ist das Fruchtkörnchen grün und gequollen, so findet sich dasselbe bis in seine innersten feinsten Theilchen noch mit Nässe und Luft angefüllt, die nur erst durch die nachherige Gährung — eine Wirkung der natürlichen Wärme und jener Nässe, nach und nach aufgedrocknet, und mittelst einer beinahe unmerklichen Ausdünstung ausgetrieben wird. Ehe nun diese natürliche Gährung erfolgt, bestehen die schwammigten Mehltheilchen in einem weissen, zähen Saft, der sich, so wie die Gährung fortinuiert, nach und nach verdickt, und endlich so trocken und fest wird, daß das Körnchen, wenn man es zerbricht, beinahe springt, wie Glas. So wie nun nach und nach Luft und Nässe evaporirt, so vermindert sich auch nach und nach des Körnchens körperliche GröÙe, indem sich seine innern und äußern Theile in einen kleinern

Raum zusammen ziehen, und in jene beste Masse verwandeln, welche nur durch die Gewalt der Mühlsteine zu feinem Staube zerrieben werden kan.

So wie denn nun das aufgequollene, mit Luft und Nässe angefüllte Körnchen, wie es alle Grade der natürlichen Gährung langsam durchwandert und ausdrocknet, in diesem Masse wird es auch specifisch leichter. Nach meinen desfalls mehrmalen angestellten Versuchen, verhält sich das Gewicht unsers hiesigen kalten Brunnenswassers zum Gewichte des durren Korn, in einem gleichgroßen Raume eingeschlossen, und letzteres nach der hier üblichen Methode gemessen, wie zehen zu sieben; das ist: wenn zehen Schoppen Wasser 10 Pfund wögen, so würden diese zehen Schoppen, mit durren Fruchtkörnchen angefüllt, nur sieben Pfund wiegen. Man muß aber hieraus nicht den Schluß machen, daß ein Malter Korn, dürr gemessen und gewogen, leichter ins Gewicht falle, als ein Malter frisches oder grünes Korn, denn ein also beschaffenes oder angefeuchtetes Fruchtkörnchen ist auch, nach dem Verhältnisse dieses Zustandes, aufgequollen. Nun ist zwar wohl die Feuchtigkeit oder Nässe die wirkende Ursache dieses Aufschwellens; aber sie ist es nicht allein; denn da das Wasser immer mit Luft vergesellschaftet ist,

die zugleich mit jenem alle Theilchen durchdrungen und aufgetrieben hat, die Luft aber, wie man weiß, sich zur Schwere des Wassers wie 900 zu 1 verhält; so kan die durch die Nässe entstehende Schwere mit derjenigen Vergrößerung des Interstitii vacui nicht in Vergleichung kommen, welche die grose, durch die Luft bewirkte Ausdehnung des Körnchens in dem Gemäse verursacht.

Das Körnchen ist in diesem Zustande gleichsam eine mit Luft angefüllte Blase, und, liegt es denn mit noch mehrern, also beschaffenen Körnchen in einem Gemäse, so vergrößert seine körperliche Ausdehnung auch die Zwischenräume, und verursacht damit eine merkliche Verminderung der Berührungspunkte. Kan es also wohl anders seyn, als daß ein mit dieser Frucht angefülltes Gefäß, bei weitem nicht so viele Körnchen in sich faßt, als es dann in sich fassen würde, wenn die Körnchen klein und dürr wären; und daß also auch, der Nässe ungeachtet, ein gestrichenes Simmer einer mit Luft und Wasser angefüllten Frucht, nicht so viele Pfunde wiegen könne, als ein solches Simmer voll kleiner dürrer und vester Körnchen.

Zur nähern Erläuterung der Wirkungen der Feuchtigkeit in der Frucht, will ich die Beschreib-

ung eines desfalls angestellten Versuches hier einrücken.

Am 14 Sept. 1791. wog ich bei trockner und warmer Bitterung auf einer exakten verjüngten Wage 1 Malter marktreyes, dürres, aber neues Korn und fand es schwer . . . 139 Pf.

Ich goß darüber an kaltem Brunnenwasser 24 —
und erhielt folglich eine Mas-

se von 163 Pf.

Um nun jedem Körnchen einen möglichst gleichen Anteil von jener Rasse zugeben, mischte ich die Frucht wohl durch einander, und fand, nach Verlauf einer Stunde, die Masse nur noch schwer 158 Pf.

Das Gewicht der Masse hatte sich mit-
Terweile vermindert um 5 —

welche theils ausgedünstet, theils in dem trocknen Gefäße hängen geblieben sind. Nun lies ich diese Frucht zween Tage lang ausgespreitet, und ruhig liegen, mase alsdann ein Malter von dieser Masse und fand es schwer 122 Pf.

Der Ueberschuß aber, welcher in hiesiger Masung 1 Faß und $\frac{3}{4}$ Bierling betrug, wog 32 —

Die ganze Masse betrug mithin 1

Mltr 1 Faß — $\frac{3}{4}$ Brl. und wog

mithin noch 154 —

von der vorigen Feuchtigkeit aber waren ausgedünstet — . — — — — 4 Pf.
Bei einer, noch immer anhaltenden Hitze mase ich am folgenden Tage abermal von meiner vorbe-
schriebenermaßen behandelten Frucht ein Malter
und fand es schwer 124 Pf.
Der Ueberschuß betrug 2 Gr. 2 $\frac{2}{3}$ Vrl.
und wog 28 —.

Die ganze, 1 Mltr 2 Gr. 2 $\frac{2}{3}$ Vrl.
betragende Masse wog also noch 152 —.
und am vorigen Gewichte fehlten — 2 —.

Die allmähliche Verhärtung der äussern Kleien-
schale und die igt innigere Verbindung der Mehl-
teile verhinderte die Ausdünstung igt schon
merklich.

Zween Tage hernach fand ich 1 Malter jener
Masse schwer 127 Pf.
den Ueberschuß aber, welcher sich igt
auf 2 Gr. und $\frac{4}{27}$ Vrl. belief, schwer 22 Pf.
Die ganze Masse wog 149 Pf.
und die Ausdünstung betrug in den
zweien Tagen 3 Pf.

Auf diese Art vermehrte sich nach und nach, bei
der erwähnten Behandlung, das Gewicht eines
Malters bis zu 131 $\frac{1}{2}$ Pf. dahingegen sich der an-
gezeigte Ueberschuß bis auf 3 $\frac{1}{2}$ Pf. verminderte,
so daß meine ganze, nun wieder völlig gedrochnete
Masse von 139 bis auf 135 Pfund, mithin 4

Pfund unter ihr anfängliches Gewichte herabgezunken war, welche, nebst den zugegossenen 24 Pfund Wasser, gänzlich verschwunden waren.

Nach Verlauf dreier Wochen fand ich meine Masse noch immer von der nämlichen Schwere. Sie wollte, ungeachtet der beständig trocken und warm gebliebenen Witterung, nicht weiter eindürren, auch der erfundene Ueberschuß blieb noch immer, dem Gemäse und Gewichte nach, der nämliche und wog 3 Pf. 16 Loth.

Wenn man nun annehmen wollte, ein Malter dürres Korn enthalte an Körnchen 1,000,000. so hätte das angefeuchtete Malter, bei dem erstmaligen Messen, dieser

Körnchen nur enthalten	877,697.
Bei dem zweimaligen	892,086.
bei dem dritten	912,949.
und zuletzt hätte das nun wieder dürre Malter bestanden in	946,044.
Der Verlust in Quantitate würde sich daher be- laufen auf	53,956. Körnchen.
in Qualitate aber auf	28,777. ———.

welches über 5 und respektive 2 Prozenten, im Ganzen aber über 8 Prozenten beträgt.

Selbst in der innern Güte der dürren Frucht von einem und demselben Jahrgange, aus einer und derselben Gegend, Lage und Gewande ist oft ein merklicher Unterschied. Eine höhere oder
niedere

niedere Lage, reichlichere oder mindere Düngung, schlechter oder guter Bau des Landes, und tausend andere, oft unbedeutend scheinende Umstände wirken auf die Güte einer Frucht; daher ist denn natürlicher Weise auch die Meinung, daß alle dürre Früchte ohne Unterschied auch die schwersten seien, nur mit der Einschränkung gegründet, wenn die Früchte un- beregnet eingescheuert, auch nachgehends nicht zufälliger, oder vorsätzlicher Weise sind angefeuchtet worden.

Am 5ten oder 6ten Tage, nachdem ich jenen Versuch vorgenommen hatte, examinirte ich die Beschaffenheit der angefeuchteten Frucht genau- möglichst. Sie war zwar noch etwas feuchte und rauh — die hiesigländischen Fruchthändler nennen es klamm — ich fand sie aber gleichwol von einer solchen Beschaffenheit, daß es nur mit vieler Anstrengung der Sinne hätte bemerkt werden können, was vorher damit vorgegangen war. Die Frucht grif sich an, wie eine solche, die eben getroschen worden, und wie sich beiläu- fig alle Früchte griffen, welche zur selbigen Zeit zu Markte kamen. Denn, wenn gleich eine Frucht dürr von dem Felde heimkommt; so ver- ursacht doch das frische Begräs, welches in dem Sandboden oft reichlich mit der Frucht auf- wächst, mit derselben abgeschnitten, eingebun-

den und eingeschauert wird, in der Folge eine Art von Gährung oder Entzündung, welche eine merkliche Masse durch den ganzen Garbenhaufen verbreitet, die nachher die Körnchen in den Aehren selbst angreift, erweicht und ausdehnet. Jene, vor 5 oder 6 Tagen benetzte Frucht war, wie mich dünkte, bei nahe noch etwas dürre, als die Marktfrüchte im Durchschnitte. Sie biß sich wie Horn, und sprang gern entzwei. Uebrigens sah sie eben so gelb und frisch aus, und war auch in ihrer äussern Gestalt von jener nur sehr unmerklich verschieden — mit einem Worte: sie war so beschaffen, daß man sie ohne einigen Anstand für durre, marktreine Frucht und lieferige Waare, würde angenommen haben. Ich mase sogleich von dieser so beschaffenen Frucht ein verjüngtes Malter, reduzirte den Betrag auf durre Frucht — oder deutlicher, ich verglich ihre jezige Beschaffenheit mit ihrer vorigen, und fand, daß an einem vollkommenen Malter fünf Acht und vierzig Teile wirklich ermangelten. Der Käufer einer solchen Frucht, der sie für acht und unverfälscht annahme und als solche bezalte, würde diesemnach in Quantitate nicht nur über zehn Procente, sondern auch, wie ich oben erwähnt, in Qualitate, oder dem Gewichte nach, zwei weitere Procente, mithin überhaupt, dem innern Werte



nach, an zwölf und ein halbes Prozent unfehlbar einbüßen; und überdies alles auch noch ein Mehl aus dieser Frucht erhalten, woraus er zum allerwenigsten 6 Pfund vom Zentner weniger und schlechteres Brod überkommen würde.

Dieser Verlust würde natürlicher Weise sich erhöhen, wenn man entweder die feuchte Frucht sogleich mahlen, oder auf dem Speicher einige Zeit ungewendet und hoch über einander liegen lassen wollte; denn die bald sich einfindende Erhitzung würde die edlern Theilchen auflösen und zur Fäulnis bringen.

Das dünne Ausspreiten der Früchte bei drockner Witterung, oder auf einem luftigen Speicher, und das öftere Umstürzen hintertreibt zwar die weitere Ausbreitung des Verderbnisses, und vermindert auch um ein Geringes den durch die Fäulnis verursachten strengern Geruch; allein ihre anfängliche Güte, Schwere, Nahr- und Schmachhaftigkeit ist unwiederbringlich verloren.

Eine weitere, nicht weniger gemeine Ursache des mindern Gewichts einer Frucht ist ihre Unsauberkeit und Vermischung mit fremdem Gesäms, welches größten Theils specifisch leichter ist, als die Getraidekörnchen selbst, und das theils etwas Del oder Mehl; zum Teil aber auch keines von beiden enthält. Um nun genau möglichst zu erforschen, welche Wirkung dieses frem-

de Gesäms auf das Gewicht einer Frucht habe, wog ich einmals 100 Pfund dergleichen, doch nur mittelmäßig mit dergleichen Gesäms vermischter Frucht auf einer verjüngten Wage, reinigte sie dann sorgfältig, und fand die gereinigte Frucht noch 96 Pfund schwer. Aus 104 Pfund unsauberer Frucht erhält man also mehr nicht als 100 Pfund wolgesäuberte, oder, wenn 100 Pfund marktreine Frucht 3 fl. kosten, so ist, nach der angezeigten Proporzion, jene unreine Frucht mehr nicht als 2 fl. 52 fr. 2 pf. werth gewesen.

Daß es hier keine Frage von Sande, oder andern schweren Körpern sei, womit sich oft die Früchte vermischt befinden, versteht sich un-erinnert.

Dritter Abschnitt.

Der die Entwicklung des Knotens enthält.

Gesetzt nun, man lese mir, als wohl und richtig erklärt, gelten, und — ich denke, man kan es ohne Gefahr, oder ich müßte mich sehr irren, daß man

a) bei der unendlichen Verschiedenheit der Brodfrüchte unter sich selbst, weder durch das Gefühl, noch durch das Gesicht; weder durch den Geruch, noch durch das Gehör — mithin mittelst unserer fünf graden Sinne, ohne Beihilfe der Kunst, die manchfaltigen Grade dieser Verschiedenheit nicht verläßig erforschen könne; daß daher

b) die bei dem Getraidehandel und auf den Kameralspeichern eingeführten desfaßigen Mittel nicht nur unzulänglich, sondern auch fehlerhaft und irrig seien; man liese mir ferner gelten, daß

c) das die beste Frucht sei, die das mehrste und beste Mehl gibt;

d) daß eine Frucht, welche das mehrste und beste Mehl gibt, auch dem Gewichte nach die schwerste sei, und stimmte mir ferner bei, daß

e) der Unterschied in der Güte der Früchte einer und derselben Gattung ebenso beträchtlich und unvermeidlich sei, als die Gefahr des Verlustes und die Uebervorteilung bei dem Erkauf, und es daher eben nicht übel gethan oder unrühmlich wäre, wenn

f) Jeder Staat, zu seinem eignen, sowol als zum Vorteil seiner Bürger, diese augenscheinliche Gefahr, so viel thunlich und möglich ist, zu vermindern suchte, und fragte mich dann:

Ob ich ein Mittel wüßte, das dieser

Abſicht entſpreche, leicht, anwendbar und verläſſig ſei?

ſo würde ich kurz und gut antworten: Dieſes Mittel ſei die Wage! denn indem ſie mir, in Verbindung mit dem gewöhnlichen Gemäße, das Gewicht einer Frucht auf das Genauſte anzeigt, ſo beſtimmt ſie mir auch die innere wahre Güte derſelben und die Summe alles daraus zu erwarten habenden Nuzens nicht nur, ſondern zugleich auch die unendlich manchfaltigen Verhältniſſe einer und derſelben Gattung unter ſich und gegen andere, auf das Gewiſſeſte und Sicherſte, und ſetzt mich in den Stand, ohne irgend ein anderes Mittel nötig zu haben, den Preis einer jeden Frucht gründlich zu beurteilen und zu beſtimmen.

Denn geſetzt, das beſte Malter Waizen wäge 150 Pfund und koſtete 10 fl., ſo braucht man nur die Wage und die Regul de Tri, um zu beſtimmen, wieviel man für ein Malter bieten und zahlen könne, welches nur 140, 146 oder 148 Pfund wiegt.

Ungeachtet dieſes Mittel an und für ſich über alle Widerſprüche erhaben iſt; ſo wird es mir doch nie vergeſſen, wieviel ich ehemals zu kämpfen hatte, bis ich der Wahrheit zu dem Siege verholſen hatte, der ihr unter vernünftigen Geſchöpfen gebürt. Man hatte gegen daſſelbe und

dessen Anwendbarkeit auf die angezeigten Fälle eine Menge Einwendungen vorrätig, die zum Teil sehr hartnäckig waren, weil ich auf der politischen Stufenleiter etwas tiefer als diejenigen stand, welche sie gemacht hatten; aber ich siegte.

Eine Partie der fürnehmsten vernünftigen Einwendungen setze ich mit meiner Beantwortung hierher:

- 1) Auf großen Fruchtspeichern ist der Gebrauch der Wagen mit vielen Weitläufigkeiten, Aufenthalt und Kosten verknüpft; denn wie könnte das Abwiegen großer Transporte, ohne Mühe, Kosten und Aufenthalt, Platz greifen?
- 2) Man müsste auf jedem Speicher wenigstens eine Wage haben, um das Tragen der Säcke von einem auf den andern Speicher zu ersparen; allein dergleichen Wagen kosten vieles Geld, und würden vielleicht den Vorteil rauben, den man von dem Abwiegen zu erwarten hat.
- 3) Da der Verfasser selbst sagt, daß die Früchte in ihrer Güte sehr verschieden seien; wie wäre es möglich, ohne einen, beinahe Empörung erregenden Aufenthalt zu verursachen, die auf den Markt oder auf den Speicher kommenden Früchte erst zu messen und dann abzuwiegen. Und gesetzt, man wollte auch diese Schwierigkeit nicht scheuen, wo fände sich
- 4) hinlänglicher Raum und die nötige Bequem-

lichkeit, dergleichen grose Wagen auf öffentli-
chen und freien Marktplätzen anzubringen?

5) Die Frucht- und Mehlhändler, Bäcker re.
erkaufen ihre Früchte eben nicht alle auf den öf-
fentlichen Märkten, sie müssen deswegen öfters
weite und kostspielige Reisen machen; wie wäre
es nun aber möglich, ohne die äusserste Unbe-
quemlichkeit, Mühe und Kosten, eine Wage mit
den nötigen Gewichtsteinen auf den Reisen mit
sich herum zu schleppen?

6) Wenn nun der Verkäufer Sand oder solchen
Unrath unter sein Getraide mischt, der speci-
fisch schwerer als das Getraide selbst ist, so wird
ja doch der Käufer betrogen; indem ihm dieses
Falles die Wage die innere Güte der Frucht irrig
anzeigt; sie ist also das angepriesene unfehlbare
Mittel zur Bestimmung der Güte einer Frucht
nicht.

7) Der Verfasser hat oben gesagt, die specifische
Schwere des Wassers verhalte sich zur specifischen
Schwere durrer Frucht, wie Zehen zu Sieben;
ist nun aber die Frucht stark angefeuchtet, so
wiegt sie schwerer, als wenn sie dürr wäre. Die
Wage liefert also auch in diesem Falle ein unrich-
tiges Resultat.

Um einen Theil dieser Einwendungen zu he-
ben, hätte ich zum Voraus erinnern sollen, daß
ich zum Behuf der Gewichtserforschungen in ges

genwärtigem Falle keine andere Wage wolle verstanden wissen, als eine verjüngte Wage.

Wir wollen einweisen, und bis auf nähern Beweis, den ich in der Folge liefern werde, die Güte und Brauchbarkeit der verjüngten Wage in gegenwärtigem Falle unterstellen, und jene Einwendungen beantworten, und zwar:

Auf den ersten Einwurf.

Sehr gerne gebe ich zu, daß es auf großen Speichern bei nahe unmöglich sei, alle einkommenden Früchte zugleich zu messen und abzuwiegen; allein das fodere ich auch nicht, indem es hierbei auf eine Kleinigkeit nicht ankommt, die die Frucht mehr oder weniger wiegt. Je nachdem die Lieferung beträchtlich ist, messe und wiege man an 4 — 6 — 8 oder mehrern Stellen des Haufens verjüngte Malter, und, wenn man alsdann die Summe des Gewichtes dieser verjüngten Malter mit ihrer Anzahl theilet, so erfährt man das Gewicht der besten, guten, mittelmäßigen und schlechten Frucht im Durchschnitte. Wollte man sich aber das Geschäft noch leichter machen, so darf man nur das verjüngte Maltermaß unmittelbar aus den Fruchtsäcken füllen, selbiges wiegen, das Gewicht notiren und alsdann, um jenen Durchschnitt zu erhalten, nach der vorhin angezeigten Art verfahren. Wäre es Sache, daß der Lieferant von der Verlässigkeit

verjüngter Wagen nicht überzeugt wäre, so darf man nur etliche Malter mit dem üblichen großen Gemäse regelmäßig messen und abwiegen; und er wird in der Folge diese Proben nicht mehr verlangen.

Ist nun auf diese Weise die im Akkorde, Kontrakte oder Pachtbriefe ausbedungene Qualität der zu liefernden Frucht untersucht, und der Verbindlichkeit des Lieferanten entsprechend gefunden worden; so wird, wie sonst auch geschehen ist, die Frucht mittelst der gewöhnlichen großen, auf dem Speicher eingeführten, Gemäse, ordentlich abgemessen.

Nach dieser Erklärung wird man hoffentlich unerinnert die Bemerkung machen, daß mittelst der Wage blos die wirkliche Qualität des Getraides — durch die gewöhnlichen, größeren Gemäse aber allein dessen Quantität, fernerhin, wie bisher, bestimmt werden könne und müsse.

Vor einigen Jahren las ich in einer der Frankfurter Zeitungen, die Dänen hätten bei ihren Fruchtannahmen und Ausgaben in den königlichen Magazinen die Gemäse ganz abgeschafft, dagegen aber die Wage eingeführt. Man erreicht aber dabei nicht völlig seinen Zweck. Und der Kameralist, welcher mit der Wage allen Unterschleifen vorzubeugen wähnt, betrügt sich. Die Wage muß durchaus von dem Gemäse be-

gleitet, und letzteres beibehalten werden. Die Ursache habe ich schon oben angezeigt.

Je mehrere verjüngten Malter man nun von den zu Speicher kommenden Früchten fassen und abwiegen läßt, desto näher kommt das Resultat der Gewisheit. Die Mühe ist unbedeutend; und in 5 Minuten lassen sich sehr gemächlich 6 bis 10 verjüngte Malter messen und abwiegen. Der Einwurf von Mühe, Kosten und Zeitverlust wird daher, wie ich denke, hinwegfallen, und besonders, wenn mit dieser leichten Mühe der große Vorteil verglichen wird, den man sich von dem Abwiegen zu versprechen hat.

Auf den zweiten Einwurf.

Da man angezeigter Mäßen nach meinem Vorschlag keine volle Säcke herum zu schleppen, sondern allein, die, nebst dem Einsatzgewichte, ein Paar Pfund wiegende verjüngte Wage zu tragen hat, so fällt auch diese Objekzion hinweg. Kame zum B. ein Fruchthändler auf meinen Speicher, der meine Frucht erhandeln wollte, so würde ich denselben bitten, auf die im vorhergehenden Artikel erwähnte Art, das Gewicht meiner Frucht zu untersuchen, und, wäre dieses geschehen, den Handel auf das erfundene Gewicht mit ihm abschließen. Weder der Handelsmann, noch ich, würden bei dem nach diesem Fufe geschlossenen Kauf das mindeste riskiren;

weil wir sicher kalkuliren, die Frucht nach ihrem effektiven Werte, mit dem gewöhnlichen Preise vergleichen, sicher fodern und bieten können.

Auf den dritten und vierten Punkt.

Wenn man, wie ich oben gesaagt habe, in 5 Minuten 6 bis 10 und mehrere verjüngten Malter abmessen und wiegen kan, so kan es auch wohl mit keinen großen Schwierigkeiten verknüpft, noch für die Verkäufer oder Käufer lästig seyn, von 30—40 und mehreren Sorten Getraide, wie sich auf dem Markte die Käufer finden, unmittelbar aus den Säcken ein verjüngtes Malter zu messen und zu wiegen; zumalen, da auf vielen, zum Fruchtmarkte bestimmten öffentlichen Plätzen, für den bequemern Aufenthalt des Marktmeisters zur Winterszeit, oder bei regnerischer Witterung, sich ein Obdach findet, wo dieses Abwiegen, in Gegenwart des Käufers und Verkäufers, ohne viele Umstände, vorgenommen werden kan.

Auf den fünften Punkt.

Man kan diese, von den gemeinen, nicht verschiedene Wagen, klein und größer, von einem halben bis zu einem ganzen Schuh den Wagbalken, brauchen. Und haben die beiden Schalen nur soviel Flächenraum, als der Durchmesser des verjüngten Maltergemäses, der selten über drei Zoll hält; so sind sie schon gros genug.

Man kan daher den ganzen Mess- und Wiegeapparat, ohne einige Unbequemlichkeit, in einem kleinen Mantelsacke mit sich führen, wenn man nur die geringen Kosten anwenden will, sich von Pappdeckel oder leichtem Holze ein Futeral darüber machen zu lassen. Die Gewichtsteine, wovon ich an seinem Orte ausführlicher reden werde, betragen überhaupt nur von einem viertel bis zu einem halben gewöhnlichen Pfunde. Es ist also nicht zu glauben, daß man bei so bewandten Dingen, Ursache haben werde, sich auf Reisen für dieser unbedeutenden Bürde zu scheuen; sondern ich bin vielmehr sehr überzeugt, es hätte Mancher besser gethan, und würde bei seinem Handel weniger verloren und Verdruß gehabt haben, wenn er auch diese Wage mit Kutschen und Pferden hätte mit sich führen müssen. Und gesetzt, man wolte auch keine Wage mit sich führen, so trifft man doch in dem ärmsten Bauerndörfchen eine Wage mit dem Einsazgewichte an, und will man sich daher auch nur mit dem verjüngten Gemäse versehen, das ich unten beschreiben werde, so ist aller dieser Unbequemlichkeit abgeholfen, und man findet dann überall eine verjüngte Wage.

Auf den sechsten Punkt.

Sand, Kieß oder andere specifisch schwerere Körper vermehren natürlicher Weise das Gewicht

Des Getraides; allein diese schwerere Körper bleiben nicht oben auf dem Haufen, oder in dem Saacke liegen, bei der geringsten Bewegung sinken sie nach der Tiefe; auch habe ich nirgends gesagt, daß man bei dieser Operazion keine Augen nötig habe. Man muß keinen Kazendreck oder Kieselsteine und Sand für Frucht messen, und wiegen wollen, sondern natürlicher Weise drauf sehen, womit man sein verjüngtes Maltergemäse anfüllt. Ich wage sogar zu behaupten, daß man bei dem Gebrauch verjüngter Wagen, weit weniger riskirt, als bei grossen, worauf ganze Malter gewogen werden; weil man bei jenen genauer übersehen kan, was man misst und wiegt.

Auf den siebenten Punkt.

Ich habe schon im vorhergehenden Artikel zu verstehen gegeben, daß ich weit entfernt sei, die verjüngte Wage als eine Brille für blöde Augen und einen Trichter für leere Köpfe anzupreisen. Wer nicht sieht, daß eine Frucht von Feuchtigkeith trieft, taugt für den Fruchthandel nichts. Nur in diesem Falle, hat jene Vermehrung des Gewichtes statt; denn so bald die Nässe einmal in die Fruchtkörnchen eingedrungen ist, werden sie auch ausgedehnet und durch diese Ausdehnung specifisch leichter, als gewöhnlich durre Frucht, wie man aus dem oben beschriebenen Experimente sich überzeugen kan.

So viel vorläufig von demjenigen, was man gegen den Gebrauch und die Anwendbarkeit der Wagen bei dem Fruchthandel, einwenden könnte. Alle etwa sich noch weiters findende Zweifel, wird der folgende Abschnitt hoffentlich lösen.

Vierter Abschnitt.

Der die nähere Beschreibung einer verjüngten Wage, die Anleitung zu deren Gebrauch und Verfertigung, nach einem besondern einfachen Muster, enthält.

Eine verjüngte Wage wäre es also, wie man nur eben gelesen hat, was ich als das einzige bequeme—zwar nicht gänzlich, aber doch beinahe, unfehlbare Mittel zu sicherst möglicher Beurteilung und Bestimmung des wahren, innern Wertes einer Brodfrucht, jedermännlichen hiermit will empfohlen haben. Da ich nicht die Ehre habe, der erste Erfinder dieses sehr nützlichen Instrumentes zu seyn, indem ich unglücklicher Weise etwas erfand, was, wie ich später erfuhr, schon seit vielen Jahren wirklich erfunden war; so darf ich hoffen, daß

das Lob, das ich einer solchen Wage beilege, desto glaubwürdiger und unverdächtiger bei dem Publikum seyn werde.

Die Sache mag für sich selbst sprechen.

Zu meiner Rechtfertigung muß ich aber noch ausdrücklich erinnern, daß ich in meinem Leben weder irgend eine Beschreibung, noch weniger aber jemals eine solche Wage gesehen habe; und daß bloß und allein dasjenige, was Kruse in einem großen Werke, dessen Titel mir nicht mehr beifällt, im Vorübergehen von verjüngten Wagen sagt, nachdem bereits meine Erfindung vollendet und geprüft war, mich angefeuert habe, selbige bekannt zu machen, um meinen Landsleuten Nachricht von einer Erfindung zu geben, die nicht anders, als ihnen sehr nützlich werden kan, wenn sie sich derselben bedienen wollen.

Sollte daher ein und anderes in der äussern Einrichtung meiner Wage, mit jener schon längst bekannten und in mehrern großen Handelsstädten gebraucht werdenden, nicht übereinkommen, so halte man diese Abweichung für mein Eigenthum und für das Gepräge einer neuen Erfindung, die ich im Notfall gegen jeden muthwilligen Angriff oder bescheidenen Zweifel in ihre angerühmte Güte, zu vertheidigen niemals die mindeste Scheu tragen werde.

Unter meiner Art von verjüngter Wage muß
man

man sich aber ja nicht eine künstlich zusammen gesetzte, kostspielig anzuschaffende und zu unterhaltende Maschine vorstellen, wie jene zu seyn scheinen; in ihrer äussersten Simplizität ruht ihr Verdienstliches; der dazu gehörige Apparat, der möglichsten Sparsamkeit angepaßt, besteht in folgenden Stücken:

a) In einer gewöhnlichen kleinen Balkenwage mit zween Schalen, deren unsere Weiberchen, wenn sie sorgfältige Hausmütter sind, sich in der Küche öfters zu bedienen pflegen, um Butter, Fleisch, Kaffee, Zucker &c. nachzuwiegen, wenn ihnen das Stück oder die Tute zu klein scheint.

1) Die beiden Schalen, welche nach Belieben von Kupfer, Messing oder verzinnem Eisenblech seyn können, müssen inwendig flach seyn, aber einen etwas erhabenen Rand haben, damit die Gewichtsteine oder das versüngte Maltergemäs einen sichern Stand haben, und nicht so leicht herunter fallen mögen.

2) Das Wagbälkchen kan von beliebiger Länge seyn, wenn es nur so beschaffen ist, daß es das Gewicht bis zu einem halben und viertels Quintchen genau und richtig anzeigt. Je exakter die Wage ist, desto brauchbarer ist sie zur versüngten Wage.

b) ein kleines, nach dem gewöhnlichen grössern

Speichergemäße geformtes Gefäßchen, das man aus jedem Metall verfertigen lassen kan. Dasjenige, dessen ich mich bei meinen Versuch- und Prüfungsarbeiten bediente, ist von überzinnem Eisenblech, und kostete mich 8 bis 10 fr.

c) Ein Stückchen, Kupfer, Messing, Zinn, Blei oder Marmor, welches auf das allernäueste das Gewicht jenes kleinen Gefäßchens hat, weil es ihm zum Gleichgewichte dienen, und in die Schale gegen über zu den Gewichtsteinen geleeget werden muß.

d) Ein gewöhnliches, aber genau abgezogenes Einsazgewicht, von einem viertel oder halben Pfunde, welches das Gewicht von einem viertels Quintchen an enthält.

In diesen Stücken besteht die ganze Rüstung meiner verjüngten Wage, die, wenn man sich alles neu anschaffen wollte, nicht über 1 Rthlr oder 2 fl. kosten dürfte. Wollte man aber das Wagebälkchen, an einigen der wesentlichsten Stellen mit Stahl einlegen lassen, um der Wage die größtmögliche Genauigkeit zu verschaffen, so würde es einige Bazzen weiter kosten.

Um das aller Orten bekannte und in beinahe jeder Haushaltung besizende Einsazgewicht, ohne weitem Kostenaufwand, hierbei brauchen, und auch jenem verjüngten Gefäßchen eine solche Figur geben zu können, welche den Transport

verjüngte Pfunde wiegen, ohne irgend andere Gewichtsteine dabei nötig zu haben.

Indem ich denn nun, wie erwähnt, ein gemeines Pfund 512 mal verkleinert habe, so folgt natürlich, daß ich auch, um das Verhältnis zwischen dem wirklichen Malter und dem wirklichen Pfunde; einem verjüngten Malter und einem verjüngten Pfunde, auf das genaueste beizubehalten, das wirkliche, in dem Lande übliche Malter um 512 mal verkleinern müsse. Um nun diese Verjüngung sicher bewirken und bestimmen zu können, ist es nötig, daß man vorher den kubischen Inhalt eines solchen üblichen Malters, nach Zollen und Linien, genau möglichst erforsche.

Ein Malter hätte zum Beispiele 5120 kubische Zolle, so betrüge der 512te Teil zehn solcher Zolle. Diese zehn Zolle nun wären der Inhalt eines verjüngten Malters, und soviel Zolle müßte denn auch jenes verjüngte Maltergefäßchen auf das genau möglichste enthalten. Damit aber auch der Druck der Fruchtkörnchen in dem verjüngten Gemäse mit dem Druck der Körnchen in dem größern, auf den Speichern üblichen, Meßgefäße, in einem möglichst gleichen Verhältnisse stehen möge, so muß man bei Verfertigung jenes verjüngten Gefäßes, diejenige Proporzion genau thunlichst zu beobachten suchen, welche sich bei dem großen Speicher-

gefäße in der Höhe der Seiten und in dem Durchmesser findet.

Das Gefäß z. B. womit auf dem Markte oder auf den Speichern die Früchte gemessen zu werden pflegen, hätte gleiche Höhe und Weite, oder erstere verhielte sich zur letztern, wie 3 zu 2, 2 zu 3 oder 3 zu 4; so muß auch bei Berechnung seines verjüngten Gefäßchens, das nämliche Verhältnis zwischen Höhe und Weite zum Grunde gelegt werden. Indessen muß ich doch die Erinnerung machen, daß es hierbei, wie ich mehrmalen sicher zu bemerken Gelegenheit hatte, auf eine Differenz von mehrern Linien nicht ankomme.

Anmerkung. Bei dem hiesigen gewöhnlichen Speichergefäße ist die Höhe desselben an $2\frac{1}{2}$ mal in dem Durchmesser enthalten. Das verjüngte Gefäßchen, welches ich davon in der Absicht verfertigen ließ, die Wirkung der Nichtbeobachtung jener Proportion zu erforschen, enthielt bei nahe das umgekehrte Verhältnis, und dennoch habe ich keinen Unterschied in dem Gewichte entdecken können; indessen rathe ich doch, jene Proportion, soviel es nur immer die Rechnungsbrüche verstatten, hierin zu beobachten.

Ehe dann ich zur Anweisung schreite, wie die Höhe und der Durchmesser eines verjüngten Gefäßes festgesetzt werde, muß ich zur Nachricht für Unkundige, noch einige allgemeine mathematische Lehrsätze voransenden,

Der Durchmesser verhält sich zur Peripherie des Zirkels, wie beinahe 100 zu 314; wie 113 zu 355. oder wie 7 zu 22.

Oder nach einer andern Angabe, die aber, wenn der Satz nur anders gestellet wird, das nämliche Resultat liefert:

Der Inhalt eines Cirkels verhält sich zum Quadrate seines Diameters wie beinahe 785 zu 1000.

Ungeachtet, wie das ominöse Wörtlein: beinahe, andeutet, diese angezeigten Verhältnisse nicht gänzlich mathematisch richtig sind, indem bei der Verkleinerung des Bruchs ein Paar unaussprechlicher Milliontheilchen verloren gehen mussten: so kan man die angegebenen Verhältnisse gleichwolen, besonders in gegenwärtigem Falle, wo es auf ein, auch durch einen Herschelischen Tubus kaum sichtbares Stäubchen, nicht ankommen kan, für richtig annehmen, und bei Berechnung des verjüngten Malters zum Grunde legen.

Um nun dem Blech- oder Kupferschmid, oder wem das Gefäschen zu verfertigen aufgetragen wird, die Höhe und Weite desselben genau und bestimmt angeben zu können, welche ein zehen Zoll, und weder mehr noch weniger, haltender Zylinder haben soll, muß man folgende Berech-

nung entwerfen, die ich mit gutem Vorbedachte
möglichst einfach und jedem verständlich, mit
allen Ziffern herseze.

Ich wäle mir auf Gerathewohl für mein ver-
jüngtes Gefäschen einen Diameter von 24 Dec-
mallinien; denn diese sind, ein Paar Linien
mehr oder weniger, ungefähr das Maas, wel-
ches man bei allen verjüngten Gemäsen, zum
Grunde legen kan; und versuche, wieviel dieser
Linien, bei dem angenommenen Diameter, die
Höhe eines solchen Zylinders haben werde, wel-
cher ungefähr gleiche Weite und Höhe, in sei-
nem Inhalte hingegen, genau zehn kubische
Bolle haben muß.

Ich folge in dem Ansaze und der weitem Be-
rechnung der Regula de tri, und verfare also,
indem ich das oben angegebene Verhältnis zum
Grunde lege:

Durchmesser.	Peripherie.	Angenommener Diameter.
100.	314	24.
Mit 24. multipliziert		
2400	7536	
Mit 6. dem 4ten Teile des Diameters		
abgetheilt		
400	1256	

Diese 400 sind der Inhalt der Periph.
eines Kreises, der im Diam. 24 Lin. enthält

Zehen kubische Fulle sind in dem gegenwärtigen Fulle gleich. $1,000,000.$

Denn 100 mal 100 sind gleich 10,000, und 100 mal 10,000 thun 1,000,000. Diese dividire man durch den obigen Inhalt der Peripherie;

$$\begin{array}{r}
 1,000,000. \\
 45,216 \quad | \quad 22, \\
 \hline
 90,432 \\
 95,680 \\
 45,216 \\
 90,432 \\
 \hline
 5,248 \\
 45,216 \quad \left. \vphantom{45,216} \right\} \frac{1}{2} \text{ beinahe,}
 \end{array}$$

Die Höhe, welche dieser Zylinder haben würde, betrüge diesennach $22\frac{1}{2}$ Linie. Bei Verkleinerung des Bruches von $2\frac{2}{3}$ ist zwar eine Kleinigkeit verloren gegangen; allein, da es ohnehin schon viele Mühe und Genauigkeit erfordert, dem Zylinder, neben den 22 Linien, noch den neunten Teil einer Decimallinie an weiterer Höhe zu geben; wieviel größere Schwürigkeit würde es kosten, seine Höhe so genau abzunehmen, daß sie einen, in die Tausende oder Hunderttausende laufenden Bruch enthalten könnte? Was man hierbei thun, aber auch nicht unterlassen muß,

ist dieses, daß man in dergleichen Fällen jene eine Neunteil Linie, nebst dem, was durch Verkleinerung des Bruchs verloren gegangen ist, so genau, als möglich, durch Beischlagung einer verhältnismäßigen Kleinigkeit, der Höhe zu geben suche.

Ist der Zylinder von dem Blechschmiede einmal perfertiget, so läßt sich an dem Mase des Durchmessers natürlicher Weise weder etwas abnehmen noch hinzufügen. Man muß demselben daher scharf einbinden, das ihm vorgeschriebene Mas des Durchmessers auf das allergeauweste einzuhalten, und darauf acht zu haben, daß derselbe nicht allein durchaus, oben, in der Mitte und unten von einerlei Größe sei, sondern auch, daß der Zylinder einen möglichst vollkommenen Zirkel beschreiben, weder Bausen, Hölungen, oder ungleichen Boden, noch andere dergleichen Fehler haben möge.

Auf allen Fall thut man wohl, der Höhe des Zylinders eine Viertels Linie, über das bestimmte Mas geben zu lassen, und, was man bei der nachher vorzunehmenden genauern Untersuchung des kubischen Inhalts jenes Zylinders etwa überschießend findet, mit einer Feile selbstn wegzunehmen, wie ich immer gethan habe. Diese

Untersuchung, mit einer mehrmaligen genauen Ausmessung und Berechnung begleitet, ist desto nothwendiger, je öfter es sich zu zutragen pflegt, daß der Handwerksmann das angegebene Maß nicht so genau beobachtet, und da oder dort etwas für eine Kleinigkeit ansieht, was in diesem Falle von Wichtigkeit und Folgen ist.

Sollte der kubische Inhalt eines Malters oder Scheffels von einer solchen Beschaffenheit seyn, daß der 512te Teil desselben, oder ein verjüngtes Malter, mehr oder weniger, als ganze Zolle, oder, wie in dem angenommenen Beispiel, mehr oder weniger, als zehn Zolle, betrage, und man wollte dem Durchmesser und der Höhe das vorige Verhältnis geben, so muß man also operiren:

Der 512te Teil eines Malters betrage zum Beispiel, $10\frac{1}{2}$ kubische Zoll.

10 kubische Zoll sind, wie vorher erwähnt, gleich 1,000,000. —

Ein Zwölftelzoll beträgt 8,333. —

Summe 1,008,333.

Diese dividiret man durch den oben berechneten Inhalt der Peripherie zu 45216, und erhält dann zum Resultate eine Höhe von $22\frac{3}{8}$ Linie, welche aber nicht allzuscharf gegriffen werden müssen, weil der Bruch noch einige weitere Teilchen ent-

hält, die durch die Reduktion auf Zehenteile verloren gegangen sind.

So verfährt man auch in allen ähnlichen Fällen, der 512 Teil mag betragen mehr oder weniger als 10 ganze Zolle, und der überschießende Bruch sei so gros oder so klein er immer wolle.

Wollte man z. B. für den Berliner Scheffel, der nach Krünizens ökon. Encyclop. 2741½ kub. Zoll hält, einen Zylinder verfertigen, dessen Seitenhöhe zweimal in dem Diameter enthalten wäre; so müsste man also rechnen:

Der 512te Teil eines Scheffels sind $51\frac{36}{24}$ f. Zoll.
Fünf dieser Zolle sind gleich — 500,000.

$1\frac{36}{24}$ thun 35,449.
535,449.

Diese mit dem Inhalt der oben angezeigten Peripherie dividirt, geben, bei einem Diameter von 24 Linien, eine Höhe von beinahe $11\frac{1}{2}$ L. für den verjüngten Scheffel.

Das Frankfurter Malter hält nach Krünizens Encyclop. 45n Band, S. 692, 5749 Zoll, nach der untern 1sten Aug. 1792 von mir gemachten und durch eine legale Ueberschüttung verifizirten Ausmessung und Berechnung aber nur 5736 kub. Zoll; hiervon beträgt der 512te Teil $11\frac{13}{4}$ f. Zoll. Diese 11 Zoll betragen — 1,100,000.

und die weitem $\frac{13}{4}$ tel 20,313.
1,120,313.



Wenn in diese nun der Inhalt jener Peripherie geteilet wird, so müsste das Frankfurter verjüngte Malter, bei einer gleichen Höhe und Weite, haben

im Diameter 24 L. und

— der Höhe 24 $\frac{1}{2}$ Linie.

Noch muß ich wiederholen, daß man sich, bei Justirung des verjüngten Gefäßes, keine Mühe verdriesen lassen müsse, und, um sich von dessen wahrhaftem Inhalt sicher zu überzeugen, wohlthue, wenn man Höhe und Weite an zehen verschiedenen Stellen mißt, auch, bevor man die Feile braucht, die an 10 verschiedenen Stellen gemessene Höhe und Weite, und zwar, wie sich von selbst versteht, bei deren Berechnung besonders durchschneidet, dann genau mit dem, durch die vorhergegangene Berechnung festgesetzten Mase und Inhalt vergleicht, und nur dasjenige mit der Feile sorgfältig abnimmt, was nach der Vergleichung im Ganzen überschießend ist gefunden worden.

Dies Geschäft erfordert zwar Geduld und Genauigkeit; man wird aber auch nachgehends, durch das Vergnügen bei den nach Wunsche ausfallenden Proben, genugsam dafür entschädiget.

Ich zweifle billig, ob man bei so bewandten Dingen, noch Ursache finden wird, dem Resultate einer, nach diesem Unterricht verfertigten

verjüngten Wage, sein Zutrauen zu versagen, und fodere daher jeden Zweifler auf, durch anzustellende Proben, von der Verlässigkeit und den wichtigen Vorteilen verjüngter Wagen sich zu überzeugen.

Fänden sich allenfalls bei diesen Proben verschiedene Resultaten, so liegt die Ursache der Verschiedenheit, nicht in der etwa irrigen Einrichtung dieser Wagen, oder in den, bei ihrer Verfertigung zum Grunde gelegten Säzen; sondern allein und hauptsächlich in der Verschiedenheit der Art, wie die Frucht in das große und kleine Gefäß ist gemessen worden.

Gut! Wie muß denn nun aber die Frucht gemessen werden, daß die Resultate der kleinen und großen Wage übereinstimmen?

Es gibt unzählliche Methoden in der Welt, eine Frucht zu messen. Beinahe jede Stadt und jede Gegend haben ihre eigenthümliche, von andern verschiedene Methoden. Welche derselben ist nun die beste, oder welche ist diejenige, deren man sich bei Füllung der verjüngten Waage bedienen soll? Auch die geübtesten Fruchtmesser eines und desselben Ortes sind nicht im Stande, bei ihrem Messen einerlei Produkte herauszubringen. Sogar der geübteste Frucht-

messer vermag es durch alle seine Kunst nicht zu verhindern, daß seine Resultate verschieden ausfallen. Izt eilt er mehr, izt weniger, als vorher. Ein ausgeruhter, starker Mann mißt anders, als ein schwächlicher oder lungen-süchtiger. Aber der Starke wird bei andauern-der Arbeit müde, und dann mißt er nicht mehr so rasch, als im Anfange. Er erquikt sich ein-mal mit einem Gläschen Wein, und dann mißt er wieder eine Zeitlang wacker zu. Der Unter-schied in dem unvorsäßlichen schlechtesten gegen das beste Messen, beläuft sich, wie ich mehrma-len zu bemerken Gelegenheit hatte, an zwei Pro-zente, öfters auch drüber. Mißt hingegen Ei-ner absichtlich gut oder schlecht, so kan er es bis auf fünf Prozente treiben, ohne daß man ihn gerade zu eines vorsäßlichen Betrugs überführen kan. Wie soll man nun aber ein verjüngtes Malter messen, und so messen, daß dessen Be-trag dem Gemäße sowohl, als dem Gewich-te nach, genau den 512te Teil eines gewöhnlichen grossen Malters ausmache?

Man bediene sich bei dem Anfüllen des ver-jüngten Maltergefäßes der nämlichen Handgrif-fe, welche der Fruchtmesser im Großen beob-achtet, bis auf den geringsten Umstand. Mißt er rasch und kraftvoll, oder er verfähret dabei

forglos und gleichgültig; so thue man bei Füllung des kleinen Gefäßes ein Gleiches. Streicht er scharf und flüchtig, so mache man es nach. Bedient er sich einer runden Streiche, so streiche auch du mit einer runden. Wäre sie in der Mitte hohl und ausgeschliffen, so wähle auch du eine solche Streiche. Mit einem Worte: abstrahire dir aus den Manieren eines jeden Ortes, eine gewisse sichere Methode, wie du so messen mußt, daß dein verjüngtes Malter soviel wiege, als das Grose; und man kan versichert seyn, daß sich darin selten ein Unterschied von Bedeutung finden wird.

Zum Beschluß noch ein Paar Erinnerungen: Es ist zwar nicht eben nothwendig, daß man sich, bei Erforschung des kubischen Inhalts eines Malters, des französischen, dieses oder jenes Massstabes bediene; aber das muß man natürlicher Weise nicht auffer acht lassen, daß man sich, bei Ausmessung des großen und des verjüngten Malters, eines und desselben Zusmaßes bedienen müsse. Da aber der sogenannte königlich französische Zus (pié de roi) allgemein bekannt und bei dergleichen Operationen sehr üblich ist; so rathe ich jedem, selbigen den andern, im deutschen Reiche üblichen Zusmaßen vorzuziehen.

Wer übrigens verjüngte Malter bis auf Unzen

oder Loth abwiegen wollte, müßte sich solche Gewichtsteinchen expresse verfertigen lassen, deren 32 Stück auf ein gewöhnliches Viertelsquintchen gehen, und ist dann auch in den übrigen Stücken seine Wage so eingerichtet, daß sie dieses geringe Gewicht bemerklich macht, so ist nicht zu zweifeln, daß man seine Absicht vollkommen erreichen werde.



36444

ULB Halle

001 966 499

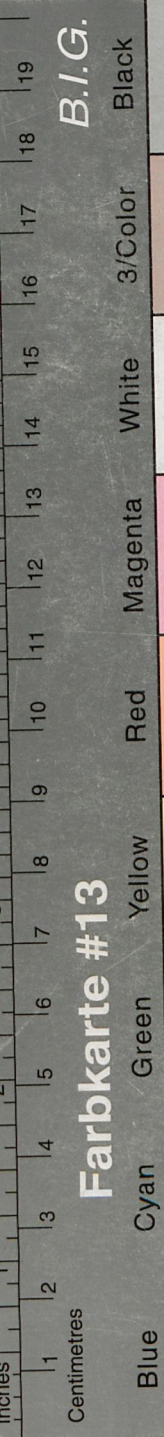
3



R







Ueber den
Gebrauch und Nutzen
Verjüngter Wagen
bei dem Fruchthandel
nebst einer
Anweisung
zu deren Verfertigung
von
Johann Ehrlich.



Frankfurt und Leipzig
1797.

