Versuch
einer praktischen Anleitung
zum
Teltower Rübenbau,
nebst
Beleuchtung einiger, dabey eingeschlichenen Mißbräuche.

Ein kleiner Beytrag
für die
abgebrannte Schule zu Neu-Ruppin
und
zur Ausbauung unserer noch unvollendeten Kirchen-Orgel,

von

Christoph Ludwig Sannow
Pastor der St. Andreas-Kirche zu Teltow, wie auch Prediger zu Schönow, Groß, Klein und Neu Beeren.

Nullus argento color est — nisi temperato splendeat usu.
Horat. carm. lib. II. 2.

Berlin,
in Commission bei Friedrich Vieweg,
dem älteren.

Kurze Uebersicht der Sachen, die in diesem Büchelchen anzutreffen sind.

I. Einleitung und Vorerinnerung. Darin wird

von der Veranlassung dazu und von denen etwas gesagt, die schon vom Rübenbau geschrieben haben. Wo man topographische und historisch diplomatische Nachricht von Teltow erhalten kann? Ob die Teltowschen Rüben wohl ihren Namen nur von der Stadt selbst und allein; oder vom Teltowschen Creyse erhalten haben? Auch die um Teltow herum gewonnenen Dorfschafts-Rüben sind sehr gut; können aber doch von den Unsrigen unterschieden werden. Eine beyläufige Anweisung die Rüben weich und schmackhaft zu kochen.

II. Erster Abschnitt, vom Teltower Rübenbau selbst.

§. 1. Die Teltower Rübe wird in Garten- Früh- und Herbst-Rüben eingetheilt. Welche davon die eigentliche Dauer-Rübe ist?

§. 2. Wie die Garten-Rübe gebaut wird? Ist nicht so gut, wie die Feldrübe. Warum? Man kann sie von der Feld-Rübe unterscheiden, und wodurch? Kann verbessert werden. Die jetzige Garten-Rübe ist nicht zum verschicken.

§ 3. Warum Früh-Rüben gebaut werden? Sie werden nicht von allen Einwohnern erziehlt. Sie ist nicht zur Dauer. Wie die Herbst-Rüben auswärts geschaft werden? Unerlaubte Kunstgriffe dabey. Warum unser Nahme usurpirt wird? Ursachen dieser Digenßion, und warum auch im Herbst manchmal ein würklicher Teltower auf dem Markt mit Rüben sitzt? Aufgedeckter Mißbrauch mit Mutz- und Stolpschen Rüben. Auch Teltower machen sich desselben schuldig. Einige Berlinische Spediteurs auch. Das Ausland empfängt selten wahre Teltower Rüben. Wie kann der Mißbrauch ohne Schaden der Dörfer abgestellt werden? Unser Rübenvorzug ist ohne unser

Zuthun

Zuthun. Pontack wächst auch nicht allenthalben.

§ 4. Etwas von Versendung der Rüben in weit entfernte Gegenden. Vom Preise derselben. Uebersicht des zweiten Abschnitts, darinn vom Lande, vom Dünger, von der Art und Weise den Saamen in die Erde zu bringen, von der Aerndte derselben, von Wiedernutzung des Landes, vom Saamenziehen und dem dabey eingeschlichenen Mißbrauch, und von der Aufbewahrung der Rüben gehandelt wird.

III. Zweiter Abschnitt, so die eigentliche praktische Anweisung selbst enthält.

§. 5. Eigenschaften des Landes. Darf nicht Gerstland-, Thon-, oder Leimartig seyn, und ob die Rüben im Sandlande auch wohl fortkommen?

§. 6. Wann der Dünger auf den Acker zu Früh- und Herbst-Rüben gefahren wird? Wie? Was gleich damit geschehen muß? Die Quantität und Qualität des Düngers, und welcher der beste ist? Von dem Pflügen und wie oft? Wieder eine kleine Digreßion Roggen in diesen Dünger zu sähen.

§. 7. 8. 9 Die Zeit der Saat und warum nicht eher? Wieviel man zur Saat pflügt und warum? Warum auf die Art gepflügt werden muß und woran man sie erkennt?

§. 10. Wie gesäht werden muß, nebst Beleuchtung einiger Methoden und wobey meine sonst empfohlen nicht verschont wird. Beßere Anweisung, nebst einer Berechnung nach Morgenzahl.

§ 11. Wie lange die Rüben in der Erde stehen müssen? Trügliches und wahres Kennzeichen der Reife. Wie sie aus der Erde gebracht werden, nebst Beschreibung und Abriß des dazu nöthigen Instruments. Was gleich und hernach mit ihnen geschehen muß? Vom Aussondern derselben. Was Welkrüben sind? Ihre Zubereitung. Wie man mit den Putzrüben verfährt und wofür man sich zu hüten hat? Woher die Theurung?

§. 12. Wiedernutzung des Früh-Rübenlandes zu Herbstrüben. Sein Vorzug vor frischbeackertem Lande. Kömmt Roggen darin.

§ 13. Vom Saamenziehen und Pflanzung der Saamenrüben. Warum es auswärts nicht

fort

fort will? Die Ursache liegt in den Bestandtheilen unsers Erdbodens, der verkleinert mit der Zeit die Frucht, so wie das auswärtige Land vergrößert. Ein Beweiß an den Turneps.

§. 14. Saamen darf nicht von jedem gekauft werden, da er vermischt wird. Was für Uebel daraus entstehen? Beyspiel an Freyenstein. Warum auswärtige Oekonomen den Rübenbau aufgeben?

§. 15 Woher der unechte Saamen entsteht? Einwurf dagegen, Beantwortung und Bestätigung. Es giebt auch echte Teltower Rüben, die groß und klein sind. Grund davon. Wer nur echten Saamen zieht und ziehen kann? Vorschlag zur Abschaffung des schlechten Saamens. Aller Saamen wird nicht verkauft. Der Schaden davon für den Käufer.

§. 16. Von der Aufbewahrung der Rüben. Zu allen Zeiten kann man nicht Rüben kaufen. Verschiedene Arten der Aufbewahrung mit ihren Fehlern Die bessere und die dazu nöthige Behutsamkeit. Von den dazu gehörigen Gefäßen. Die welk gewordenen Rüben zum Fegen

wieder tauglich zu machen. Die sicherste Art die Rüben auswärts zu verschicken, und was bey ihrer Versendung und Ankunft zu beobachten ist?

§. 17. Schlußerinnerung. Der Verfasser bietet sich an Saamen und Rüben zu besorgen. Bedingung. Abschied vom Leser mit Bitte das Büchelchen nicht um der Sache, sondern um der Ursache willen, die auf dem Tietel steht, zu kaufen.

Einleitung
und
Vorerinnerung.

Schon seit sechzehn Jahren, als so lange ich nun bald Prediger hieselbst bin, habe ich immer meinen Freunden, die von mir echten Teltower Rübensaamen verlangt haben, eine praktische Anweisung zu unserm Rübenbau mittheilen müssen, und ich habe, je nachdem meine Kenntnisse und Erfahrungen davon vergrößert und berichtiget wurden, kürzer oder ausführlicher ihre

Aufträge befolgt. Nun aber, da seit einiger Zeit meine Amtsgeschäfte sich vergrößert und verdoppelt haben, fehlt es mir gewißermaßen grade zu der Zeit, wenn ich die verlangten Aufsätze machen soll, an der gehörigen Muße, und ich gestehe es recht gerne, daß die Eilfertigkeit, mit der ich mich fast immer diesem Geschäfte unterziehen mußte, und meine vorher noch nicht genugsam bestätigte Erfahrung, manchen Fehler und unbestimmten Ausdruck mögen veranlaßt, und lange nicht die gewünschte Absicht hervorgebracht haben. Allein ich hoffe meinen unfreywilligen Fehler dadurch zu verbessern, wenn ich bekenne, daß ich mich seit einiger Zeit angelegentlicher als sonst bemüht habe, meine eigene Kenntniß und Erfahrung dadurch zu berichtigen und zu verbessern, daß ich sie nach denjenigen

von

von unsern Einwohnern geprüft habe, die nicht bloß bey der Anweisung stehen bleiben, die sie von ihren Vätern darüber erhalten haben; sondern wie bey mehreren Zweigen ihrer Ackergeschäfte, auch über die bestmöglichste Art und Weise nachdenken, den Rübenbau ergiebiger zu machen; die neue Versuche anstellen, und durch eine reichere Ausbeute vor denen, die bei der Sitte der Alten bleiben sichtbar belohnt werden. Auf die Art denke ich ein vollständigeres Ganze zu liefern, als vorher von mir nicht geschehen ist, und deswegen bitte ich auch alle diejenigen von meinen Freunden um Vergebung, die bey diesem Versuch einen merklichen Unterschied nicht so sehr in der Form, als vielmehr in den Sachen selbst, und deren Ausführung, finden werden, und ersuche sie,

wenn

wenn ihnen auch, welches ich mir von selbst bescheide, mein Versuch unwichtig vorkommen sollte, ihn doch nur um der eigentlichen edlen und menschenfreundlichen Absicht willen, warum ich ihn schrieb, und die ich auf dem Titul angemerkt habe, ihrer Durchlesung zu würdigen, und ihn denn bei den übrigen Anleitungen zum Teltower Rübenbau, wenn und wo es seyn kann, um ihrer eigenen Ueberzeugung willen, auch — anzuwenden. Gerne will ich künftig nähere Auskunft geben, wenn, wie das der Fall bey mir wohl seyn mag, ich hie und da lange noch nicht so bestimmt mich ausgedrückt, oder alles bemerkt haben sollte, als es mein Gegenstand mit Recht von mir fordert. Und ich denke, daß dieses dann am bequemsten geschehen kann, wenn mein Vorschlag

und

und Anerbieten, so ich §. 17., in der Schlußerinnerung, beygefügt habe, angenommen wird. Auch werde ich mich nie erdreisten die Anweisung über diesen unsern Städschen Nahrungszweig für überflüßig oder unzulänglich zu halten, die der Ober-Consistorial-Präsident, Cheff des Ober Collegii Medici u. s. w. Herr von der Hagen in seiner Beschreibung von Teltow 1767, und der Krieges- und Steuer-Rath zu Potsdam, Herr Richter, in seinen praktischen Beyträgen zur fernern Ausbildung des Lehrbegrifs für die Unter-Finanz-Aemter ꝛc. in der Beschreibung der Stadt Teltow §. 4. Seite 36., bemerkt, und angeführt haben. In diesen praktischen Beyträgen ꝛc. findet man alles topographisch und historisch-diplomatisch abgehandelt, was sich nur aus ungedruckten Hand-

schriften

schriften, und der einzigen lesenswerthen gedruckten Beschreibung der Stadt Teltow, von dem Herrn O. C. Präsident von der Hagen, von dieser Stadt sagen läßt. Hierauf verweise ich meine Leser, und erwarte Entschuldigung, wenn ich meinen Versuch nicht mit Beschreibung einer Stadt angehoben habe, die sich durch ihr Produkt fast in der halben Welt berühmt gemacht hat. Ich komme nun zur Sache selbst, ohne mich in die Untersuchung einzulassen: ob die Teltowschen Rüben ihren hervorstechenden Namen von unserer Stadt, als der Hauptstadt des Teltowschen Creyses, oder vom Creyse selbst haben? So viel kann ich aber mit Gewißheit sagen, daß vor dem unglücklichen zweiten Brande, den unsere Stadt den 16. Juny 1711 erlitt, und der in einigen Stunden die ganze

Stadt,

Stadt, mit Kirche Rathhaus und Schule, bis auf vier Häuser, verwüstete, nur die Einwohner unserer Stadt und nicht einmal alle, nur so viel Rüben gebaut haben, daß sie in Handkörben nur Metzenweise nach Berlin getragen worden sind. Nach dem Brande aber haben sie diesen Nahrungszweig sehr vergrößert, und so die umliegenden Dorfschaften darauf aufmerksam gemacht, besonders und gewiß zuerst das Dorff Schönow, so unter dem Potsdammschen Amte steht, und von der Mitternachts-Seite unser Stadt, nur durch einen kleinen See, der mit dem einen Ufer Teltow, und mit dem andern Schönow unmittelbar berührt, getrennt ist. Von den Schönowern lernten ihre Nachbarn, Zelendorff, Lichterfelde, Giessensdorff u. s. w. so wie von uns die Unsrigen, Ruhlsdorff, Stansdorff, Marien-

rienfelde, Langwitz u. s. w. bis vor den Thoren von Berlin, ganz natürlich die Erzielung dieses schätzbaren, und sich gut versilbernden Produkts, ab. Seit meinem Hierseyn hat sich der Rübenbau auf den Dörfern mehr, denn um die Hälfte vermehrt und ausgedehnt. Selbst unsere Stadt hat sich seit zwölf bis funfzehn Jahren, besonders mit dem Anbau der Früh-Rüben aus dem Grunde, den ich §. 12. angezeigt habe, weit mehr, als sonst beschäftiget. Mann kann allen diesen Dorfschaffts Rüben nicht ihren Werth absprechen, und sie haben immer die frapantste Aehnlichkeit mit den Unsrigen; allein so viel ist doch auch gewiß, und ein jeder kann sich durch seinen eigenen, feinen, nicht verdorbenen Geschmacksinn von der oft erprobten Wahrheit überzeugen, daß die Teltower Rübe allein, und

gehörig

gehörig gekocht, von allen Dorfschafts Rüben, wenn auch diese, jede besonders gekocht werden, sich merklich durch ihr Ansehen, und aromatischen feinen Geschmack, auszeichnet und unterscheidet. Nur kommt es immer darauf an, daß unsere Einwohner ihren Saamen nicht durch Vermischung mit fremden Saamen, wie ich §. 14. beym Saamenziehen zu zeigen Gelegenheit haben werde, aus übertriebenem Eigennutz, schlechter machen; oder wohl gar verderben. Hier kann ich nicht unbemerkt lassen, daß es nicht einerley ist, wie und auf was für Art die Rüben gekocht werden? Nach meiner Erfahrung werden die Rüben am allergeschwindesten weich, und sind dann am allerschmackhaftsten, wenn sie im kochenden Wasser gewaschen, und dann sogleich, wenn sie aus diesen kochenden

Wasser herausgewaschen sind, in schon kochende Fleischbrühe, oder kochendes Wasser geworfen werden. Ich rede von meinem Geschmack, und liebe den Frieden zu sehr, als daß ich ihn mir durch die Unzufriedenheit jener würdigen Hausmütter mit mir, die sich nicht schämen, in die Küche zu gehen, und nach ihrer beßern Methode unsere Rüben schmackhafter zubereiten, rauben, und mir ihren schätzbaren Beifall so ganz indiskret verscherzen sollte

---

Erster Abschnitt.

Vom

Teltower Rübenbau

überhaupt.

§. 1.

Die Teltower Rüben werden theils in Gärten; theils am meisten im freyen Felde gebaut. Jene heißen Gartenrüben und diese Feldrüben. Auch säet man schon im Frühjahr Rübesaamen, und daraus entstehen die so genannten Früh-Rüben. Die eigentlichen Dauer-Rüben, die zum Verschicken genommen werden, und sich den ganzen Winter, und noch einige Zeit im Frühjahr, halten, werden um die Zeit des Augusts gesäet und heißen Herbst-Rüben. Mit diesen beschäftigt man sich am meisten; sie sind auch ohnstreitig die besten am Geschmack, und auch die theuersten. Ich will von jeder speziellen Art Nachricht ertheilen.

§. 2.

Die Gartenrüben, die auf die nemliche Art, wie die Feldrüben in Ansehung ihrer Kultur behandelt werden, nur daß das dazu bestimmte Stück Land statt gepflügt, gegraben wird, kommen den Feldrüben bey weitem nicht bey. Der Grund liegt wohl in dem dazu genommenen Lande selbst. Denn die meisten Gärten unser Profeßions-Bürger, in denen sie doch nur eigentlich gezogen werden, liegen tief, haben schweres und nasses Erdreich, und also grade einen solchen Boden, der, wie ich beym Bau der Feldrüben § 5, zeigen werde, sich gar nicht dazu schickt, wenigstens doch nicht dem Geschmack und der Dauer vollkommen entspricht. Hier kann man nicht die gehörige Auswahl des Landes treffen, und gar nicht, welches doch äußerst nöthig ist, auf eigenthümlich reines Land sehen. Selbst die in Gärten gewonnene Rüben müssen bey der Aerndte derselben, auch

ganz

ganz anders behandelt werden, als die Feldrüben. Diese werden nur durch ein starkes, eisendräternes Sieb von der Erde gereiniget; jene aber müssen die meiste Zeit, je nachdem das Land nässer, oder trockner ist, von der, an den zarten Fäserchen der Rübe, sich angesetzten schmutzigen und nassen Erde, durch Waschen befreyt werden. Da kann es nun nicht fehlen, daß sich durch die feinen Fäserchen und durch die äußern poreusen Theile der Rübe selbst, viele Feuchtigkeit in die Rübe einschleicht, die durch das Ausbreiten in einer warmen Stube, wo sie getrocknet werden, nicht ganz verdampft. Daher kommt es auch, daß den meisten dieser Rüben die innere Trockenheit und also der eigentliche Grund zur Dauer, fehlt. Schon das Auge unterscheidet die Gartenrübe, die in hiesigen Gärten gezogen wird, von der Feldrübe, mit einem einzigen Blick, so bald es nur auf die Merkmale derselben auf-

merksam gemacht worden ist. Die Gartenrübe hat ein viel weißeres, reineres Ansehen, als die Feldrübe, da diese ins Gelbliche fällt. Jene zeigt beym Zerbrechen viele, diese wenige Feuchtigkeit. Damit leugne ich aber nicht ab, daß in Gärten, die solches Land, wie ich kenntlich machen werde, haben, nicht auch gute, ja selbst so gute Rüben gezogen werden können, als auf dem, nicht eingeschlossenen freyen Felde. Ich rede nur von den Rüben, die so lange in den Gärten unser Profeßionsbürger gewonnen sind, und die also aus den angeführten Gründen dem Geschmack, und am allerwenigsten der Dauer, die die Feldrübe so ganz besonders auszeichnet, nicht beykommen. Zum Verschicken in entfernte Gegenden kann sie nicht zweckmäßig gebraucht werden. Vielleicht werden künftig unsere Profeßionsbürger in Ansehung der, von ihnen erzielten Rüben, mit denjenigen unserer Ackerbürger wetteifern, da ihnen seit abgewiche-

nem

nem Jahre bey der kostbar erstrittenen Separation ein ansehnliches Stück Land von Fünf und Sechzig Morgen und Vier und Siebenzig □R der Qualität der ersten Classe nach, und einem Jeden Ein Morgen und Vier und Siebenzig □R zu Theil geworden ist, an dem der betriebsame Eigenthümer sein Probestück ablegen kann. Ich wünsche es um so vielmehr, da ihnen die Urbarmachung dieses neuen Grundstücks, und die rechtliche Erstreitung desselben, ansehnliche Summen gekostet hat.

§ 3.

Die Früh-Rüben werden theils um der Wiedernutzung des Landes zu Herbst-Rüben; theils auch und vorzüglich darum gebaut, weil sie grade zu der Zeit, wo der arme Ackerbürger kein Produkt mehr zu versilbern hat, ihm eine wünschenswerthe Einnahme zur Bestreitung seiner Aerndte-Kosten und anderer Bedürfnisse,

freylich öfters nur mäßig verschaffen. Es giebt so gar Einwohner in unser Stadt, die sich mit diesem Anbau theils gar nicht; theils nur sehr eingeschränkt abgeben. Die Witterung, von der das viele oder wenige Unkraut, und also eine kümmerliche oder geseegnete Aerndte abhängt, scheint uns seit den vielen nassen und kalten Jahren gar nicht mehr dazu recht günstig zu seyn, und die Revolutionen in der Natur, durch die immer fortrückenden Erschütterungen mögen auch das ihrige dazu beytragen. Auch ist diese Art Rüben ihrer Natur nach, gar nicht zur Dauer bestimmt. Sie ersetzt nur auf einige Zeit die noch später kommenden Vorkosten des Mittelstandes, und schaft doch auch zugleich eine angenehme Abänderung derselben, mehr. Alle diese Rüben werden auch nur auf öffentlichen Plätzen verkauft, und haben nicht den neideswerthen Vorzug der Feldrüben, als welche in die Häuser, oder in Familien zum

eigenen

eigenen Gebrauch und zum Verschicken, so gleich bey ihrer Ankunft, gebracht werden. Solche Häuser werden Stellen genannt, und man pflegt beym Verkauf unser Ackerbürger-Häuser nicht selten auch darauf zu sehen, ob sie viele solche gewisse Stellen haben, oder nicht? Einige dieser Häuser sind schon seit langer Zeit an große Handelshäuser, an Wirthshäuser, wo fremde Fuhrleute einkehren, und an Provisores der Kirchen, und milden Stiftungen gewiesen, wo sie eine gewisse Scheffelzahl, auch wohl manchmal zu Einem Winspel und drüber, alljährlich abzuliefern haben. Freylich laufen aber da oft viele Menschlichkeiten und grobe Ausbrüche des Neides und der Mißgunst von unredlichen Seelen, zum großen Schaden derer mit unter, die gewissermaßen ein jus quisitum an diesen Stellen haben. Da der Rübenbau jährlich wegen des augenscheinlichen Vortheils sich immer stärker ausbreitet, und ein jeder doch

seine, ihm Mühe und Aufwand verursachte Früchte absetzen will: so lauert der Habsüchtige auf den Straßen auf, und bemerkt sich das Haus, wohin der unbefangene, sich nichts böses träumende Teltower geht, um die so genannten Probe-Rüben vorzuzeigen, und um den Preiß zu handeln, da ein, für allemal, vestgesetzter Preiß nicht Statt findet. Oft wird durch einen wohlfeileren Preiß, und unter der Betheuerung: er sey auch ein Teltower, seine Rüben wären ächte Rüben, und was sonst noch seiner Ueberredung einen Schwung geben kann, der Erste verdrängt, und verliert nicht allein für dieses Jahr; sondern oft für die ganze Zeit seines Lebens, diese, ihm in aller Absicht, so vortheilhafte Stelle, wenn nicht zufällig, oder durch unangenehme Erfahrung von der mindern Güte der Rüben, der Käufer aus seinem Irrthum gerissen wird. Brüder und Schwestern, Verwandte und Freunde, Nachbarn und Ge-

vatter

vatter begehre diese Lieblosigkeit, und absolviren auf der Stelle ihr weites Gewissen ohne alle Umstände, durch den unrecht angewendeten Grundsatz: Ein jeder ist sich der Nächste, Trotz der strafenden Erinnerungen des strengen Moralisten, der diese Eingriffe in die Gerechtsame des Andern, nicht dulden kann. Zur Verhüthung dieses Mißbrauchs, und des daraus sehr oft entstehenden Schadens, wenn die Rüben bey einer weiten Reise, auch schon gegen den Winter, in den nächsten Gegenden, welk und schimmlicht, und also unbrauchbar werden, sollten und müßten meiner eingeschränkten Einsicht nach, um das Publikum für Täuschung zu bewahren, hinlängliche Maaßregeln genommen werden. Haben die Dorfrüben ihren unverkennbaren Werth, und kommen sie den Unsrigen, je nachdem sie von uns entfernt sind, nahe, immer näher, und beynahe gleich, warum sagt denn nicht der Eigenthümer derselben

gerade

gerade heraus: ich bin von diesem und jenem Orte um Teltow herum? Muß er sich denn gerade eines Namens bedienen, von dem er doch durch den Gebrauch desselben augenscheinlich zu verstehen giebt, daß er hinlänglich sey, seine Rüben, die doch nicht eigentlich zu Teltow gewonnene Rüben sind, zu Teltower Rüben zu machen? Es sey Vorurtheil? oder Wahrheit, daß unsere Rüben besser sind, als diejenigen unser Nachbaren: so legt man doch durch eben diese Usurpation unsern Rüben den Vorzug vor jenen, gleichsam durch Mehrheit der Stimmen, und also rechtmäßig, bey. Möchte ich doch durch diese Digreßion den ersten Stallbesitzern, die sich oft auf die kränkendste Art genöthiget sehen, auf öffentlichen Plätzen ihr ächtes Produkt, um doch nicht Mühe, Aufwand und Vortheil ganz zu verlieren, dem eklen, drückenden ärmern Käufer, oder gar dem gewinnsüchtigen Aufkäufer, gezwungen zu überlassen, ihr

Vor-

Vorrecht, auch nur zum Theil, wieder verschaffen! Sonst saß kein Teltower mit Herbst-Rüben feil, und wenn es jetzt geschieht, geschehen muß: nun so liegt es warlich nicht an dem innern Werth, der durch keine Vorstellung und Bezeichnung verändert werden kann, und der ein solches Schicksal bey weitem nicht verdient; sondern an den Umständen, die von jeher erhöht und herabgewürdiget haben. Die bis zum Gebrauch fertigen Herbst-Rüben, die ungemein viel Arbeit und Zeitaufwand, auch viel Speise, Trank und Arbeitslohn wegfressen, da sie kleiner sind, als die Früh-Rüben, und deren Aerndte durch die natürliche und nöthige Herbstwitterung oft verzögert und aufgehalten wird, ist eigentlich nicht ein Produkt für den gewöhnlichen, alltäglichen Menschen. Und wenn Industrie und Luxus oft diesen über den Ersten und Mittelstand durch den geschwinden Umlauf seines Geldes, und durch seinen Wohl-

stand,

stand, partheyisch erheben: so hebt auch hier, wie sonst immer, der Mißbrauch nie den rechtmäßigen Gebrauch auf. Mag doch der Reiche, oder Bemittelte, sey er vornehm, oder geringe, sich immer Teltower-Rüben für seine Tafel, oder Tisch halten, nur verkümmere er nicht den Vortheil des Verkaufs unsern Einwohnern dadurch, daß er, wenn dieser um obiger Ursachen willen mit Stolpschen, Mutzschen und andern Rüben feil stehen muß, unsere edlere Rüben mit jenen, um sein Geld zu ersparen, und doch etwas Vorzüglicheres zu haben, in gleichen Werth setzt! Und wer weiß es nicht, daß die kleineren Mutzschen und Stolpschen Rüben so verpuzt und gereiniget werden, daß sie das täuschende Ansehen der Teltower haben, ob sie gleich bey der Verspeisung den boshaft gespielten Irrthum dem leckeren Gaumen verrathen? Und o! dürfte ich es nicht zur Schande der Menschheit, und daß dadurch die gutmüthige

Redlich-

Redlichkeit unverantwortlich gekränkt wird, sagen, daß es selbst in Teltow und um Teltow herum, gewissenlose, niederträchtig geizige Seelen giebt, die Stolpsche oder Mützsche Rüben aufkaufen, putzen, und sie mit ächten Teltowern, oder guten, am nächsten an uns angrenzenden Land-Rüben, vermischen, oder, wenn sie gewiß wissen, daß sie weit verschickt werden sollen, gar ohne Vermischung mit den besseren, für Teltower Rüben verkaufen, den höchsten Preiß nehmen, und das treuherzige Ausland bübisch betrügen! Wie Wenige, die für Ein Pfund Rüben 1 oder mehrere Mark Hamb. oder Lüb. bezahlen, mögen für ihr schweres Geld dieses ächte Produkt schon geschmeckt, und an seinem köstlichen Geschmack sich wonniglich ergötzt haben. Wie nöthig ist also nicht eine nähere Kenntniß dieser Frucht und des Mißbrauchs, der damit getrieben wird, und wie sehr verantwortlich muß nicht der Zweifel und die Besorgniß, du wirst vielleicht hintergangen, unter solchen verführerischen Umständen, wo die Ehrlichkeit belacht wird, für einen jeden Käufer

seyn! Und giebt es nicht so gar in Berlin selbst Personen, denen der gute Ausländer zu viel traut, die die Mutzschen und Stolpschen Rüben aufkaufen, sie durch dazu bestellte Leute putzen lassen und sie denn so zubereitet, für Teltowsche Rüben in die kürzere, oder weite Welt, unbekümmert, ob sie das in sie gesetzte Zutrauen schänden, — hinschicken? Dies sind Fakta, die noch lebende Einwohner, zwar ungerufen; aber doch gesehen, und erlebt haben. Sehr viel, so dünkt mich, würde zu der Gewißheit: ich kaufe ächte Teltower Rüben, wenn sonst diesem, oder jenem an dieser Gewißheit gelegen ist, beytragen, wenn falls der Teltower noch nicht ein unbezweifelter Teltower bekannt ist, ein glaubwürdiges Attest von jemand aus unser Stadt, von dem man Wahrheit erwarten kann, seine Aussage begleitete. So nehmen viele und die meisten meiner Gönner und Freunde, denen ich Rüben besorgen muß, die ihnen überschikte Rüben nicht an, wenn ihnen ein Zeugniß von mir, und wo es der Wohlstand rechtmäßig heischen kann, ein mitgegebenes

Billet

Billet mangelt. Kann doch auf eben diese Art ein Gleiches von den Herrn Predigern auf dem Lande geschehen! Da würde dem Betrug mit einmal die Larve abgerissen, und der ehrlich denkende Absender hätte keine Nachrede, und was der noch obendrein anzuhängen pflegt, von seinen auswärtigen Freunden zu befürchten. Hat die allgütige Vorsehung unsern Erdboden um Teltow so überschwänglich gesegnet, und das ohne unser Verdienst und Zuthun, daß wir unsere Rüben zu einer solchen Vollkommenheit bringen, die bey allen bekannten Rübe-Arten nicht anzutreffen ist, und liefern unsre nächsten Nachbarn auch herrliche, alle in der Provinz gewonnene, übertreffende Rüben; nun so lasse man uns doch auch den Vorzug, den uns eine höhere Hand so gnädig gegeben hat, und denke, daß nur auf einem kleinen Theil der Erde der edle Weinstock wächst, dessen Gewächs Pontack heißt, und daß seine nähern, oder entferntern Nachbarn ihm mehr oder weniger ähnlich sind.

§. 4.

Die eigentlichen Dauer- oder Herbst-Rüben, die außer Deutschland nach Ost- und West-Indien und nach Nord-Amerika verschickt werden sollen, und wovon der gewöhnliche Preiß 1 Rthlr. 16 bis 20 Gr., aber auch 2 Rthlr. bis 3 Rthlr. und darüber, bey karger Aerndte ist, verlangen bis auf die Zeit des Säens fast eben die Bestellung, wie die Früh-Rüben. Ich will Beydes so viel als möglich ist, zusammenfassen, und da, wo eine Bestellungsart von der andern abweicht, es genau, und ich wünsche, deutlich und anschauend bezeichnen. Ich werde daher

1. von dem dazu benöthigtem Lande,
2. von dem erforderlichen Dünger
3. von der Art und Weise den Saamen der Erde anzuvertrauen,
4. Von der Aerndte der Rüben,
5. von Wiedernutzung des Rübenlandes,
6. vom Saamenziehen, und
7. von der Aufbewahrung der Rüben selbst, und also von einer jeden dieser Sachen, besonders reden.

Zweyter

Zweiter Abschnitt.

So

die eigentliche

praktische Anleitung

enthält.

§. 5.

Das Land, welches Teltower-Rüben tragen soll, darf also, wie ich schon §. 2. bemerkt habe, kein schweres, naßes; aber auch kein leimigtes und thoniges Land seyn. Im leztern gerathen die Rüben nur unvollkommen, und haben einen schlechten Geschmack, und im erstern bleiben sie zu feuchte und trocknen nicht gehörig aus. Man wählt daher so genanntes Mittelland, das nicht zu schwer, noch zu leicht ist, und sieht vorzüglich darauf, daß es recht reines, und wo möglich noch Land ist, das entweder noch gar nicht, oder doch seit langer Zeit nicht gedüngt gewesen ist. Ausgeruhtes, lange Brache gelegenes Land,

wenn es die obigen Eigenschaften hat, fordern unsre Rüben gleichsam unbedingt. In so genanntes Gerstland müssen sie gar nicht gesäet werden, wenn man seinen Zweck nicht verfehlen will, um des vielen Krauts willen, so dieses Land hervorbringt, und weil die Rüben darin stöckricht und wiedernatürlich hart werden. Für diejenigen meiner Leser, die wenige, oder gar keine Kenntniß von der Landwirtschaft haben, nehme ich mir die Freyheit zu bemerken, das Gerstland solches Land heist, das ofte Gerste getragen hat, und voll Unkraut und Hedrich stekt. Weit besser ist es, daß man, wenn das eigentliche Mittelland nicht nach Wunsch da seyn sollte, lieber ganz leichtes, als zu schweres Land nimmt. Ja in reinem Sande, wenn ihm der gehörige Dung mitgetheilt worden ist, gerathen die Rüben oft besser, und haben einen reizenderen Geschmack, als in einem schweren, naßen, thon- und leimartigen Boden.

§. 6.

§. 6.

Auf dieses bestimmte Land fährt man den Dünger

1. im Herbst, wenn man Früh-Rüben bauen will, in nahen und starken Haufen, läßt ihn brechen und gleich unterpflügen. So bald im Frühjahr die Erde aufgeht, wendet man das Land und egget es rein ab. Mit diesem Wenden und Eggen fährt man von Zeit zu Zeit nach den ökonomischen Gesetzen so lange fort, bis das Land recht mürbe, und durch das fleißige Eggen von Wurzeln und Peden, so viel als möglich, gereiniget ist. Es läßt sich also nicht eigentlich und genau bestimmen, wie ofte dieses nöthig ist? Ob drey, vier, oder fünfmal? Kenntniß und Erfahrung geben die nöthige Anweisung.

2. Im Junii, auch wohl noch Anfangs Julii zu den eigentlichen Herbst, oder Dauer-Rüben Gut und vortheilhaft ist es immer,

wenn der dazu bestimmte Dünger bereits im Frühjahr schon auf einen Haufen gebracht, und einigemale umgestochen werden kann, damit er desto kürzer wird. Der beste Dünger ist ohnstreitig Schaafmist. Freylich kann auch in Ermangelung desselben fetter und kurzer Kuhdünger, so wie auch guter, durchgebrannter Pferdemist, besonders, wenn er etwas feuchte gehalten und mit Kühdünger vermischt wird, genommen werden. Jener bleibt aber unbezweifelt immer der vorzüglichste, und sticht denn erst sichtbar vor diesen hervor, wenn zwey Stücke, eins mit Schaaf, und das andere mit Kuh- oder Pferde-Dünger begailt sind. Dieser Dünger, der auch in starken und nahen Haufen auf das Land gefahren werden muß, wird auch, nachdem er baldmöglichst gebrochen worden ist, sogleich untergepflügt, und wenn er gestokt ist, wird das Land gewendet, und rein abgeegget. Von Zeit zu Zeit, wie bey der Zubereitung des Früh-

Rüben-

Rübenlandes, wird das Pflügen und Eggen auch so ofte wiederhohlt, bis das Land durch das erstere recht mürbe und wie Kohlland, und durch das andere von Wurzeln und vorzüglich von Peden, gereiniget ist. Es versteht sich von selbst, daß mit jedesmaligem Wenden immer tiefer, als das erste- oder zweytemal, gepflügt wird, damit ganz frische Erde herausgebracht wird. Man stellt zu dem Ende, wo es nöthig ist, den Pflug herunter. Da die Rüben so vielen Dünger wegfressen: so unterstehe ich mich nicht gradezu zu behaupten, daß dieser Dünger in Quantität und Qualität, in die Brache gefahren zu Winter-Roggen, wo nicht einen größern, doch einen beynahe gleichen Nutzen, gleich und noch künftig für die, auf den Roggen folgende Früchte, entsprechen dürfte. So viel ist doch aber gewiß, daß ein ansehnliches Stück Land zu Roggen, mit dem Dünger bemistet werden könnte, der auf einen

kleinen

kleinen Fleck zu Rüben, übermäßig dick hingeschlept werden muß. Aber wie würde es dann um die Rüben stehen? ich bin auch nur für eine kluge Vertheilung des Düngers, und daß um der Rüben willen, die öfters gegen alle Pflege und Aufwand undankbar sind, nicht jene Länder, die dem Landmann Unterhaltung und Wohlstand ganz eigentlich verschaffen sollen, wie das nur gar zu ofte der Fall ist, durch Entziehung des Dungs aus der bestmöglichsten Tragbarkeit kommen, und zum fortschreitenden Schaden, kraftlos werden. So kenne ich Wirthe, die bey einem schlechten Viehstande, ihren besten Dünger zu Rüben, auf einen kleinen Strich Landes verschwenderisch hinfahren, und denn schlechten Roggen, Erbsen und Gerste gewinnen. Für diese ist auch nur eigentlich meine Bemerkung, da sie sich nicht denen gleich stellen können, die bey einer ausgebreiteten und regelmäßigen Wirthschaft, auch bey ihren

Schuld-

Schuldfreyen Gütern hinlängliches Vieh und Stroh im Ueberfluß haben.

§. 7.

Die Zeit der eigentlichen Saat ist

1. für die Früh-Rüben der Ausgang Aprils, oder doch spätestens der Anfang des Mays, nachdem die Witterung ist.

2. Für die Herbst- oder Dauer-Rüben um Bartholomäi, ohngefehr acht Tage vorher, gegen diesen Tag, oder einige Tage nach demselben. Wird um diese Zeit das Erdreich durch einen sanften Regen zur Empfängniß und Ausbildung des Saamens, geschickt gemacht, nun denn kommt es freylich nicht auf ein paar Tage früher, oder später an, so wie ein zu starker, anhaltender Regen nach vollendeter Saat das Erdreich zusammenschlägt und dergestallt, trotz aller meisterhaften Arbeit, veste macht, daß die zarten Keimchen nur sparsam und sich selten durchwinden können. Ja die

er-

erzeugten Rüben verlieren doch denn an ihrem innern Werth. Eher, als die für die Herbst-Rüben bestimmte Zeit, wagt es kein erfahrner Wirth, seinen Saamen der Erde anzuvertrauen, da die Erfahrung ihn überzeugt hat, daß sie denn madigter, wie sonst, werden. Auch vertragen diese Rüben die stärkere, brennende Sonnenhitze nicht.

§. 8.

Man pflügt daher zur bestimmten Zeit zur Saat, nicht mit einmal das ganze dazu bereitete Stück Land, wenn es groß ist; sondern man begnügt sich am ersten Tage damit, wenn man einige Würfe auf dem Mittel-Rücken gepflügt, besäet und abgeegget hat. Hat man aber mehrere, kleine Stücken dazu bereitet, nun so nimmt man freylich ein ganzes Stück. Nach einigen Tagen pflügt man wieder zu einigen Würfen, oder auch alles. Und das aus dem Erfahrungsgrunde, weil manchmal die erste, und

manch-

manchmal die zweite, oder die dritte Bestellung am besten geräth. Auf die Art ist doch nicht alles verlohren, obgleich Kunst und Mühe nur gar zu ofte der Witterung weichen, und vor ihrem strengen Zepter sich demuthsvoll niederwerfen müssen.

§. 9.

Auf das Pflügen zur Saat kommt gleichfalls sehr vieles an. Denn da die Rübe mit ihrer Frucht unterwärts geht, und also, wenn sie grade und lang wachsen soll, recht tiefen, lockren Boden haben will, auch also weder an Erdklöße, die ihren Wachsthum aufhalten, noch an strohigten Mist, der sie zackigt macht, stoßen darf: so müssen ganz kleine, nahe, und tiefe Furchen, oder Fahren gepflügt werden. Schlechterdings muß man tiefer pflügen, als beym Wenden geschehen ist. So lange wird der Pflug herabgestellt, bis er ganz neue und frische Erde hervorbringt, und zwar solche,

die

die beym Herauskommen nicht zerbröckelt, oder zerfällt, sondern in Stücken einer Faust groß, und noch wohl größer hervorgeht. Dieses also gepflügte Land wird gleich besäet, und nur zweyzähnig, um den Saamen zu bedecken, abgeegget.

§. 10.

Der Saame, der auf alle Fälle denn am besten ist, wenn er frisch und recht reif geworden ist, muß mit trockenem Sande oder Erde vermischt, und aus einem Säelaaken ausgestreut werden. Die Anweisungen, wie dieser Saame abgemessen und vermischt werden muß, wenn man eine gewünschte Aerndte davon sich versprechen will, haben sich ungemein durch Unwissenheit und Unbestimmtheit vervielfältiget. Ich will einige davon hersetzen, und sie sodann mit derjenigen beschließen, die meiner Einsicht und noch besser der Erfahrung nach, die strengste Probe aushält. Diejenigen, die da meinen,

man

man muß auf Ein Fuder Mist Einen Löffel voll Saamens nehmen, könnten bald von ihrem verzeihlichem Irthum zurück kommen, und sich von ihrer falschen Rechnung überzeugen, wenn sie nur bedenken wollten, daß es kleinere und größere Fuhren giebt, und daß ein gutes, recht stark übergeladenes Fuder kurzen Mists nicht so weit ausdüngt, als eben ein solches vom langen, strohigten Dünger. Im leztern Fall würden also nach dieser Regel die Rüben zu dünne, und im ersten Fall zu dick stehen. So sind auch diejenigen unrichtig und ganz unbestimmt belehrt worden, die das Ausstreuen des Saamens nach Morgen, so wie sie hier gebräuchlich sind, und so angeben, daß auf Einen Morgen zu Ein Hundert und Achtzig Quadrat-Ruthen, eine halbe Metze Saamen, mit dem man weit mehr besäen kann, wie ich gleich zeigen werde, ausfällt. Auch hat meine sonstige Meinung, die ich hiemit zurüknehme, nicht Bestimmtheit und

Richtigkeit genug, sie ausschließungsweise zu empfehlen. Ich glaubte ehedem, und noch vor einiger Zeit, ehe ich mich durch den Augenschein eines bessern belehrte, daß man denn gewiß den Saamen treffen würde, wenn der Säemann nach einigen Würfen sich auf die Erde legte, und scharf hinblikte, wie die Körner liegen? lagen sie dünner, als die steif von einander gemachten Finger einer ausgespreitoten Hand, so müste noch Saamen, und lägen sie dicker, noch Sand zugemischt werden. Dieser Vorschlag könnte denn wohl immer noch mit Nutzen realisirt werden, wenn nur ein jeder Säemann auch darauf merken wollte, daß nicht jedes Saamenkörnchen sich sogleich dem forschenden Auge darstellt, und das viele Körnchen durch den scharfen Wurf sich in die lockere Erde, die sie ofte gleich zudeckt, verstecken. Da ich zu der Zeit, als mich das, für den geistlichen Stand, nicht passende Joch der Ackerwirtschaft noch

drückte,

drückte, auch Rüben baute, fand ich meine Methode sehr gut, und empfahl sie einem jeden, der in der Wissenschaft der Rübenkultur nicht weiter als ich, war; ja ich habe sie noch kürzlich dem Herrn Ober-Hofprediger D. Starck zu Darmstadt, den ich hiedurch um Vergebung bitte, empfohlen, weil ich mir schon seit vielen Jahren einen Aufsatz für unsern Rübenbau, um ihn nur mechanisch abschreiben zu dürfen, entworfen hatte, allein jezt denke ich in Ansehung dieser angezogenen Regel freylich anders, da ich, als ich über den Rübenbau etwas ausführliches aufsetzen und drucken lassen wollte, mehreres sehen, hören, prüfen und durch eigene Erfahrung im kleinen, berichtigen muste. Auch habe ich in dem Briefe, der die Anweisung für Herrn rc. Starck in sich enthielt, auf meinen Versuch u. s. w. der sie verbessern sollte, hingewinkt. Mag doch dieser oder jener mit drey Fingern ohne Sand, den reinen Saamen ausstreuen,

wenn er nur die Sache versteht, und sich durch einen reichen Gewinnst für seine Art und Weise belohnt glaubt! Ich will nun die eigentlich sichere, und ich möchte beynahe behaupten, die allersicherste Art, den Saamen zu säen, und die ich nun meiner sonstigen Methode bey weitem vorziehe, beschreiben. Man mißt das Stück, das man besäen will, nach Schritten ab, und nach diesen Schritten nimmt man gewiße Hände voll Saamen. Zu Früh-Rüben, als welche dünner, als die Herbst-Rüben gesäet werden, weil man diese Fuß vor Fuß ausschart, jene aber nur ausgegraben werden, kann man schon einige Schritte mehr nehmen, und deßwegen schreitet man zu Früh-Rüben auf Eine Handvoll Saamens, so wie sie eine gewöhnliche Menschenhand faßen, und ohne Körner fallen zu lassen, halten kann, auf dem gepflügten Acker Dreyßig Schritte, die nicht zu klein, noch zu groß sind, ab, und rechnet auf einen

Wur

Wurf Vier Schritte in die Breite. Zu Herbst-Rüben geht man aber auf eine Handvoll Saamens nur Zwanzig bis Fünf und Zwanzig Schritte in die Länge, und auch Vier Schritte in die Breite, für einen Wurf, ab. Wäre also mein Rübenland zu Früh-Rüben, Hundert und Zwanzig Schritte lang, und Zwölf Schritte breit: so würde ich, um Einmal herunter zu säen, wenn ich Vier Schritt breit werfe, Vier Händevoll gebrauchen; da nun aber mein Stück Zwölf Schritte breit ist, und also Drey Würfe enthält: so gebrauche ich dazu Zwölf Händevoll. So fallen zu Herbst-Rüben auf eben dieses Stück, wenn ich auf eine Handvoll Saamens Vier und Zwanzig Schritte lang und Vier Schritte breit rechne, Funfzehn Händevoll aus, da Fünfmal Vier und Zwanzig Schritte das Stück lang, und Dreymal Vier Schritte breit ist. Nehme ich nun an, daß eine geometrische Ruthe Zehn Fuß, und also Vier gute Schritte

lang ist: so würde eine Quadrat-Ruthe Sechszehn Quadrat-Schritte enthalten. Ein Morgen zu Ein Hundert und Achtzig Quadrat-Ruthen Flächen-Inhalts, hätte also Zwey Tausend, Acht Hundert und Achtzig Quadrat-Schritte. Rechne ich nun auf Vier und Zwanzig Schritte in die Länge, und auf Vier Schritte in die Breite, also auf Sechs und Neunzig Quadrat-Schritte eine Handvoll Saamens: so müssen auf Zwey Tausend, Acht Hundert und Achtzig Quadrat-Schritte, als so viel Quadrat-Schritte nach meinem ersten Prinzip. Ein Morgen hat, da der Divisor Sechs und Neunzig und der Quotient Dreyßig ist, Dreyßig Händevoll Saamens ausfallen. Eine Metze Saamen aber, da die Körner klein und rund sind, und beym Zusammendrücken aus der Hand herausglitschen, enthält an Hundert und etliche Händevoll. Mithin würde eine Metze Saamen zu Drey und ein Drittel Morgen, hinreichen.

reichen. Dies würde ohngefähr die Berechnung des Saamens für Morgenzahl seyn. Ist diese Berechnung nun gleich nicht ein strenger mathematischer Beweis, da man Dreißig, Zwanzig bis Fünf und Zwanzig Schritte der Länge nach annimmt, und ich nur überhaupt Vier und Zwanzig in der Länge, aber doch die gehörigen Vier Schritte in der Breite, angenommen habe: so wird sie doch im Ganzen ein kleiner Fingerzeig seyn, wenn man wissen will, wie viel Saamen ohngefähr auf Einen Morgen ausfallen würde? Auf Eine Handvoll Saamens kann man Eine Viertel Metze trockenen Sand, oder trockene Erde nehmen, und denn den Saamen damit vermischen. Nur muß man nicht vergessen, die Maße während dem Säen beständig in die Höhe zu schütten, und umzurühren, damit nicht einmal lauter Sand, und dann wieder lauter Saame aus der Hand fällt. Ist das Wetter stille: so säet man, wie man

ge-

gewöhnlich zu werfen, oder zu säen pflegt, ist es aber windig: so muß man mit einen Zug den Saamen ausstreuen. Ueberhaupt ist es nöthig, daß der Saame hoch ausgestreuet wird, denn so vertheilt er sich besser, als wenn er unter sich geschmißen wird. Bleibt nun noch Saamen im Laaken, nachdem ich meine Wurfe vollendet habe: so säe ich so lange herunter und herauf, bis von dem, zu den abgemeßenen Schritten in die Länge und in die Breite, und also berechneten Saamen, nichts mehr im Säelaaken ist. So bald ausgesäet ist, wird, wie ich schon am Ende des vorigen §. bemerkt habe, gleich zweyzänig abgeegget.

§. 11.

Nach Acht bis Neun Wochen von der Aussaat an gerechnet, nähern sich die Rüben der Reife, und die Aerndte nimmt ihren Anfang. Es ist nicht immer ein erprobtes Kennzeichen der Reife im Herbst, wenn das Kraut gelblicht

zu

zu werden anfängt. Ein zeitiger Reif und Frost giebt ihnen bald dieses trügliche Merkmahl, so wie das Kraut auch denn noch grün bleibt, obgleich die Rübe ihre ganze Reife erlangt hat, wenn der Mist frisch und das Land durch abwechselnde Näße, feuchte erhalten wird. Nach Acht bis Neun Wochen also, wenn die Rübe beym Herausnehmen theils ihre gehörige Größe (so aber bey kaltem und naßem Herbst nicht immer zu erwarten ist) erlangt hat; theils beym Zerbrechen trocken ist, und beym Zerbeißen einen angenehmen bittern Geschmack äußert, fängt man an, sie auszugraben. Dieses mühsame, kostbare, und bey karger Aerndte, nothwendig Theurung verursachende Geschäfte, hebt sich folgendergestallt an: Die Früh-Rüben werden, wie ich im vorigen §. gesagt habe, nur ausgegraben, oder ausgestochen, aber doch auch auf den Knien mit einem sogenanten Spezel, das heißt, mit einem kleinen Grabscheid, oder

Spaten, der in seiner ganzen Breite nur knappe drey Zolle hat, und allmählig nach unten, wie ein Herz zugespitzt ist, nach oben aber, wo das Oehr oder Häusel sich befindet, sich auf beyden Seiten nach inwendig verkleinert und zusammenzieht. Seine Länge ist ohne das Oehr Vier Zoll, und sein Stiel, so in das Oehr hineingeht und welches gute Zwey Zolle lang ist, Sieben Zoll.

Die

Die Herbst-Rüben werden aber Fuß vor Fuß mit dem Spezel ausgeschärt. Schon auf dem Felde reiniget man die herausgebuddelten Rüben von der ihnen anhängenden Erde mit einem starken, eisendräthernen Siebe. Sobald die Rüben ins Haus gebracht sind, werden sie, wenn die Witterung feuchte gewesen ist, in einer warmen Stube auf die Dielen von einander geschüttet, damit sie abtrocknen, um noch einmal gesiebt zu werden; sind sie aber trocken: so werden sie doch noch einmal gesiebt, und auf einen großen Tisch geschüttet. Hier bricht man ihnen zuerst das Kraut ab, und sucht die madigten aus, die theils für die Kühe zum Tränken, theils für Gänse und Schweine verbraucht werden. Die ganz kleinen Rüben im Herbste werden besonders gelegt, hernach auf einem luftigen Boden so abgetrocknet, daß sie welk werden. Man schüttet sie dünne von einander und wendet sie manchmal um. Durch das

Welken

Welken erhalten sie ihre eigenthümliche Süßigkeit, denn wenn sie gleich auf Horten geschüttet würden: so würden sie stöckricht und nicht süß werden, auch platzen sie gerne auf. Sind sie nun welk: so schüttet man sie auf Horten, so zwey mit Weiden durchflochtene Latten sind, und die theils an Strüken bevestigt in der warmen Stube hängen, theils auf den Kachelofen gesetzt werden. Einige trocknen sie auch, um geschwinde fertig zu seyn, in den Backöfen, aber da verlieren sie, wenn der Ofen nicht gemäßigt genug ist, von ihrem, ihnen eigenthümlichen Werth in Ansehung des Geschmacks und der Weichheit. Auf den Backofen, wenn es da auch nicht zu heiß ist, kann man sie in Ermangelung der Horten noch wohl eher schütten. Diese Rüben heißen Welk-Rüben, oder Pranitzeln. Die größern, von den madigten und kleinen abgesonderten Rüben, heißen Putz-Rüben, und denen wird der Kopf und der gar

zu

zu dünne Schwanz mit allen rauhen, um den ganzen Körper hangenden kleinen Fäserchen, mit einem Messer abgeschnitten. Behutsam muß diese Arbeit verrichtet werden, damit man die Rüben durch Einschneiden nicht verwundet, und sie denn anfaulen. Auch muß man genau auf die madigten Rüben Achtung geben und eine jede heraus werfen, weil nur eine Handvoll unter einem Scheffel, einen großen Theil der Guten anstecken und sie verderben kann. Eine solche Zubereitung erfordert viel Unkosten und Zeitverschwendung. Jene bleiben zwar immer; aber diese wird noch durch die schlechte Herbstwitterung, wo es manchmal so kalt ist, und so stark regnet, daß es die Menschen nicht aushalten können, vermehrt. In solchem Falle, und der trägt sich öfters zu, verdienen die dazu gehaltenen Leute, besonders, wenn keine Rüben zum Abputzen vorräthig sind, nicht das liebe trockne Brodt, geschweige, was dazu gehört.

Und

Und wie ofte schlagen die Rüben nicht ganz um! da ist denn der Dünger auf einige Zeit; Arbeit, Mühe und Zeitverlust aber auf immer verlohren. Daher der theure und oft über theure Preiß. Die nahe an Berlin wohnenden Bauern, die den Berlinschen Dünger in Menge herausschleppen, könnten immer den Scheffel um zwölf und mehrere Groschen wohlfeiler geben; theils weil sie den Dünger so wohlfeil haben, theils weil ihre Abgaben lange nicht denjenigen unser Ackerbürger beykommen, die als Bürger und Bauer, und also doppelt, ungeheure Lasten tragen müssen, ich will nicht einmal sagen, daß ihre sonst immer gute Rüben, je weiter sie von uns entfernt sind, desto weniger den unsern, wenn auch ähnlich, gleich sind. Eine Mannsperson empfängt täglich zwey Groschen und ein Frauenzimmer achtzehn Pfennige, allein Frühstück, Brandwein, Mittagsessen, Vesperbrod und Abenbrod machen

für

für einen jeden noch zweymal so viel aus. Und für dieses alles liefert ein recht guter Arbeiter, wenn er den Tag über freylich auf dem Felde gebuddelt hat, von der Zeit seines Hereinkommens, bis Abends um zehn Uhr, Drey Metzen und auch wohl etwas drüber, und ein gewöhnlicher Tagelöhner, und das sind die meisten, oder ein träger Knecht und ein verschlafenes Mägdchen kaum Zwey Metzen Rüben, die zum Verkauf tüchtig sind. Es versteht sich aber, daß ihnen die Rüben abgebrochen, und ausgesucht gegeben werden müssen.

§. 12.

Das Land, das Früh-Rüben getragen hat, muß noch Herbst-Rüben tragen, und gemeiniglich gerathen die in dieses Land gesäete Herbst-Rüben besser, als diejenigen, die in das erst dazu bereitete Land gesäet werden, und zwar aus dem simplen Grunde, weil sich der Dünger schon besser mit dem Erdreich vereiniget hat.

Einige,

Einige die vielen Dünger haben und eine recht ergiebige Rüben-Aerndte wünschen, fahren noch wohl einmal, aber doch nur mäßig, kurzen Mist auf dieses schon im Herbste gedüngte Land, besonders wenn der Herbstmist zu strohigt und nicht fett genug war, um den wachsenden Herbst-Rüben eine stärkere Nahrung zu verschaffen. Man säet auch, wenn man es haben kann, trockenen und klein geriebenen Taubenmist über die eingeegten Rübenkörner, der nach meiner eigenen Erfahrung ungemein den Wachsthum der Rüben befördert. Sobald die Früh-Rüben herausgegraben sind, streckt man das Land, das heist, man pflügt es flach herum, wendet es, egget es ab und pflügt denn zur gehörigen Zeit zur Saat. Sind aber die Herbst-Rüben ausgegraben, und läßt es der Frost noch zu: so wird das Land sogleich zur Saat gepflügt, und Winter-Roggen darein gesäet. Schon einigemale habe ich es erlebt,

das

das die Rüben eingefroren sind, und daß das Land nur erst im Frühjahr mit Sommer-Roggen oder ander Sommerfrucht hat bestellt werden können. Da ist denn der Schade doppelt und unersetzlich. Die Rüben, die nach dem starken Frost beym abwechselnden Thauwetter, oder wohl gar im Frühjahr, noch herausgegraben werden, haben an Geschmack und Dauer um die Hälfte verloren. Ist aber die Herbstwitterung günstig, nun denn wird freylich ganz vorzüglich herrlicher Roggen an Körnern und Stroh gewonnen, und einigermaßen der Verlust ersetzt, den man durch eine karge Rüben-Aerndte erlitten hat.

§. 13.

Der Saame, der bey uns gezogen wird, und zwar von den Rüben, die im Frühjahr unter dem Roggen, der in das Herbst-Rübenland gesät wurde, ausschlagen, als welche so

zeitig, als es sich thun läßt, mit dem Spezel ausgestochen, und in gutgedüngtes Gartenland Einen Fuß ins Quadrat, verpflanzt werden, kann nicht auswärts von der, daselbst gewonnenen Rüben mit Vortheil gezogen werden. Man muß sich alle Jahre frischen, hier gezogenen ächten Saamen, kommen lassen. Denn die Rüben, die auswärts von unserm besten und ächten Saamen gezogen werden, kommen den unsrigen nie ganz gleich. Sie haben nur eine große, auffallende Aehnlichkeit. Was kann man denn nun von dem Saamen wohl erwarten, der von Rüben wieder gezogen wird, die den unsrigen nur ähnlich sind? Jedoch die Erfahrung redet meiner Behauptung das Wort. Pommern, Schlesien, Preußen, Westphalen, Holland, England, Frankreich u. s. w. haben nicht die glücklichsten Versuche gemacht. Und kann es noch wohl auffallend seyn, wenn ich sage, und zu behaupten mich getraue, daß

der

der Grund davon gerade in den Bestandtheilen unsers Erdbodens liegt? So wie auswärts der Erdboden unsere, durch daselbst gezogenen Saamen, gewonnene Rüben vergrößert, gerade so verkleinert unser Boden von Jahr zu Jahr die Rüben, die wir von fremden, schon größeren Rüben, als die unsrigen sind, und dem davon gewonnenen Saamen, ziehen. Nur im ersten Jahr, wenn der fremde frische Saame hier ausgesäet wird, vergrößert er die davon gewonnene Frucht, oder stellt sie in ihrer natürlichen, eigenthümlichen Größe dar. Einer unser hiesigen Wirthe, der über den Ackerbau nachdenkt, und durch gutgerathene Proben viele von seinen Mitbürgern, die ihn über seine Neuerung, wie sie das Abweichen von der Väter-sitte nennen, tadeln wollten, öfters beschämt hat, hat den auffallendsten Beweis für meine Aussage geführt. Dieser aufgeklärte Wirth, und warum sollte ich ihn nicht nennen? Herr Rathmann

Bäthge säete frischen und ächten Turneps-Saamen, von dem er auch große und schöne Früchte zog. Er winterte die besten davon durch und zog reifen und schweren Saamen. Diesen Saamen säete er nach der ihm bekannten, und durch die erste Erfahrung richtig befundenen Vorschrift aus, allein wie groß war nicht seine Verwunderung, als er statt Turneps nur mittelmäßig große Wasser-Rüben aus Turneps-Saamen, der hier gezogen war, erhielt! Auch von diesen Rüben mußte er Saamen ziehen, um zu sehen, ob die Frucht nicht zurück arten würde? allein er erhielt kleine, sogenannte Ring-Rüben, die ihren natürlichen Geschmack beybehalten, und im geringsten nicht denjenigen von unsern Rüben angenommen hatten. Setzte er nun gleich den Versuch nicht weiter fort: so ist es doch immer sehr wahrscheinlich, daß in einigen Jahren der große Turnep bis zur kleinen Rübe, sich umgewandelt haben würde.

§. 14.

§. 14.

Soll unser Rübesaamen in den Provinzen, in den entfernten Gegenden derselben und im Auslande, selbst bey der treuen Beobachtung der, zum Anbau der Rüben, ertheilten Regeln, schmakhafte, den Unsrigen ähnliche Rüben, hervorbringen; nun so muß man nicht von einem jeden, der Teltower-Rübensaamen verkauft, denselben ankaufen. Der Saame ist selbst bey uns nicht durchaus ächt. Er ist vermischt, und ich fürchte, wenn unsere Einwohner diesen Unfug, den einige treiben, nicht ernsthaft steuern, daß unsere Rüben mit der Zeit in Ansehung des Geschmacks und der Dauer sichtbar abarten werden, wenn sie auch die gehörige Größe, aber weiter nichts von ihrer sonstigen Natur, behalten sollten; denn je nachdem das Land kalt oder warm, rein oder unrein, fett oder mager ist, werden auch unsre Rüben kleiner, oder größer, aber nie über-

schreiten sie doch, wenn sie vom ächten Saamen gezogen sind, ihre eigenthümliche, bekannte Größe. So soll nach der Erzählung des hiesigen Rathmanns, und Raths-Zimmermeisters, Herrn Egelkraut das Städtchen Freyenstein, woselbst er Bauten gehabt hat, und nach der Aussage seines jetzigen Herrn Besitzers, vor einiger Zeit, ganz herrliche Rüben gewonnen, und einen ausgebreiteten Handel über Lübeck, nach dem Auslande getrieben haben; jetzt aber durch den schlechtern, daselbst gesäeten fremden Saamen, um sein besseres Produkt, und um die Vortheile des Handels, mit dem, ihm anhängenden freyen Zoll für dasselbe, gänzlich gekommen seyn. Es giebt ja schon einige Häuser, die durch Vermischung mit fremden Saamen solchen ausgearteten Saamen ziehen, daß die davon gezogene Rüben sich vor den besseren und ächten Rüben, schon in einiger Entfernung durch das Auge, an ihrem Kraute unter-

scheiden

scheiden lassen. Gilt das schon von unsrem, auf unsrem Grund und Boden gezogenen Saamen: wie vielmehr muß das nicht von dem, für Teltower Saamen verkauften Saamen gelten, der an die zwey Meilen von uns, und gewiß auf eben solche Art, gezogen wird? Ist es daher wohl zu verwundern, daß mancher auswärtiger Oekonom, der so gerne Versuche anstellen und fremde Produkte auf sein einheimisches Terrain verpflanzen will, seinen Glauben an die, durch Geschmack, Zartheit und Dauer, so hervorstehende Teltower Rüben, und wovon er sich auch überzeugen wollte, nach einigen damit gemachten, aber nicht gerathenen Versuchen, unwillig aufgiebt, den Anbau derselben vernachläßigt, und zu seinen, ihm bekannten und gewohnten Rüben zufriedner, wie vorher — zurücke kehrt? Kann ich doch wohl selbst zu dieser Unzufriedenheit, obgleich wieder meinen ganzen Willen, Gelegenheit gegeben

haben, wenn ich Saamen besorgen, und nicht mehr selbst gewonnenen vorräthig hatte, und ihn also von dem ersten, besten, kaufen mußte! Das soll nun wohl künftig der Fall nicht mehr seyn, da ich nun mehreren Saamen selbst ziehen, und künftig also gewiß ächten Saamen, der von ächten, unvermischten Rüben erzeugt ist, absenden werde. Jetzt bin ich erst hinter diesen Schlichen gekommen.

§. 15.

Der vermischte und daher unächte Saamen, entsteht daher, daß einige von unsern Einwohnern zu den Früh-Rüben, Saamen, z. E. von Bonsdorff, in der Gegend von Köpenik, von Stolpe, Marquard, und Bornim, bey Potsdam, sich kaufen, und zwar darum, weil die Rübe größer, als die unsrige ist, und also bey uns im Ersten Jahr eine Größe erhält, die die Teltowsche Rübe nicht hat, und auch geschwin-

der

der zu der gewünschten Größe heran wächst. Früh-Rüben von unserm eigenen ächten Saamen erzeugt, stehen an Größe und geschwindem Wachsthum jenen Rüben sehr nach, ob sie gleich die Mühe beym Fegen, da sie kleiner sind, durch den bessern Geschmack reichlich ersetzen. Saamen von diesen gewonnenen Rüben wird nicht bey uns gezogen; sondern er wird alle Jahre zur Zeit, von denen Oertern geholt, auf die dieser oder jener nach seiner Laune, oder überlegten Entschließung fällt. Diese Rüben werden selten bey uns reif; oder man läßt sie nicht reif werden, weil sie sonst zu groß werden würden. Ihr Geschmack ist daher nur mittelmäßig. Dieses Kunststücks, welches meiner Einsicht nach, alle Fehler der oft schädlichen Täuschung besitzt, bedienen sich auch die Dorfschaften, und ich unterstehe mich nicht es auszumitteln, wer es von dem andern abgelernt hat. Wer zuerst Frührüben zu Markt in Berlin,

lin, bringen kann, hat sich freylich einen ansehnlichen Vortheil zu versprechen, da das näschigte Publikum anfänglich gerne Fünf, Sechs und Acht Groschen für eine solche Metze bezahlt. Da nun in das Früh-Rübenland wieder Herbst-Rüben gesäet werden, und da alle Früh-Rüben nicht ausgegraben werden können: so schlagen die zurückgebliebene Rüben aus, tragen Saamen und bepflanzen selbst das Herbst-Rübenland. Auch die Herbst-Rüben können nicht alle herausgebracht werden, und das wäre auch nicht gut, weil es uns denn an Saamen-Rüben im Frühjahr fehlen würde. Kommen nicht auf die Art gute und schlechte Rüben in die Saamenbeete, die theils durch ihren getragenen Saamen selbst; theils durch den Saamenstaub diese Abänderung und Vermischung gleichsam physisch nothwendig machen? Jedoch, wenn man auch behaupten will, daß der sich selbst gesäete Saamen, der von übrig

geblie-

gebliebenen Früh-Rüben entsteht, die aus fremden Saamen erzeugt sind, solche Rüben hervorbringt, die bey genauer Aufmerksamkeit im Frühjahr, sich sehr gut von den würklichen Herbst-Rüben, die aus ächtem Saamen entstanden sind, unterscheiden lassen, und daß nur selten wo gar nicht solche After-Rübe in das Saamenbeet gepflanzt wird: so wird denn doch ganz gewiß dadurch der ächte Saamen verfälscht, daß selbst zu Herbst-Rüben von eigennützigen und gewissenlosen Leuten fremder Saamen genommen und ausgesäet wird. Entweder, man läßt sie zur gehörigen Reife kommen, und denn werden sie gegen die wahre Teltower Rübe übernatürlich groß; oder man gräbt sie schon denn heraus, wenn sie zur bekannten Größe herangewachsen sind, und denn sind sie unreif und wäßrigt, und haben außer dem schlechten Geschmack noch den Fehler, daß sie einschrumpfen, welk werden, faulen, und also nicht —

dauern.

dauern. Wenn die ächte Teltower-Rübe recht reif geworden ist: so charakterisirt sie sich, so wie durch den Geschmack, auch durch die möglich längste Dauer. Die allzu große Rübe ist keine wahre, ächte Teltower Rübe, ob gleich, wie ich, im vorigen § angeführt habe, es grössere und kleinere ächte Rüben geben kann Einige Personen sehen nur vorzüglich auf ganz kleine Rüben, und halten sie denn nur für ächte Rüben, weil sie klein sind, und andere, denen das Abfegen dieser kleinen Rüben zu viel Zeit wegnimt, lieben hingegen die etwas größern, wenn sie nur wissen, daß es ächte Rüben sind Daher kömmt es denn, daß dem Anschein nach es zweyerley Rüben giebt, und daß man glaubt, die Kleinen sind nur ächt, weil man alle Große und alle Kleine, jede Art besonders von der andern abgesondert, auf einem Haufen zusammen sieht. Gewissenhafte Einwohner, die wenigstens zu den Herbst-Rüben ächten

Sagmen

Saamen nehmen, lassen daher auch im Frühjahr nur von ihren Stücken und nicht von andern ihre Saamen-Rüben holen, und die dieses thun, zeugen auch nur wieder ächten Saamen. Es sollten daher alle Einwohner unter sich verabreden, daß keiner fremden Saamen aussäen sollte; daß im Uebertretungsfall der Uebertreter von der Obrigkeit zur Strafe gezogen und zur Warnung der Andern, öffentlich bekannt gemacht würde, damit die edeldenkende Mitglieder der Gesellschaft nicht an ihrem Ruf und an ihrem Absatz, und also an ihrer Einnahme durch jene Menschen leiden dürfen, die die heiligen Gesetze der Aufrichtigkeit mit Füßen treten, und durch offenbaren Betrug des Zutrauens des Publikums sich unwürdig machen. Da auch von denen, die ächte Rüben zum Saamen pflanzen, mehr Saamen gezogen wird, als sie jedes Jahr absetzen, weil die Nachbarschaft so gut mit Saamen als mit Rü-

ben handelt: so bleibt natürlich viel Saamen übrig. Wer nicht gut denkt, verkauft den alten Saamen erst, und denn den neuen, oder er vermischt den alten mit dem neuen Saamen. In beyden Fällen wird der Käufer hintergangen, weil der alte Saame nicht so tauglich, wie der frische ist. Und dieser, ja noch einer größern Gefahr ist der Käufer auch ausgesetzt, wenn er ihn vom Dorfe nimmt.

§. 16.

Da ich am Schluß meiner Einleitung und Vorerinnerung von den Kochen der Rüben gesprochen habe: so will ich auch noch etwas von der Aufbewahrung derselben sagen. So wenig unsere Bürger, als die uns umgebende Dorfschaften bewahren absichtlich ihre Rüben auf. Es müßte denn der unangenehme Vorfall eintreten, daß einer oder der andere seine Rüben nicht hätte verkaufen können. In dieser Verlegenheit

legenheit schütten sie solche in ein trockenes Gefäß, und stellen es an einen Ort, wo es nicht friert. Gemeinlich sind sie aber auch ihre Rüben schon gegen Weyhnachten, weil doch noch immer Nachfrage nach ihnen ist, los. Man kann also nicht den ganzen Winter durch, oder gar gegen das Ende desselben, Rüben kaufen. Dies sey denen gesagt, die sich mit den Rüben nicht zur gehörigen Zeit versorgen, und denn wohl gar glauben, man wolle ihnen keine ablassen, wie mir der Fall schon öfters begegnet ist. Einige verwahren ihre Rüben zur Dauer im Sande, der nun freylich in Backöfen, oder auf dem Kachelofen zur vollkommensten Trockenheit und Dürre gebracht seyn muß. Man siebt ihn hernach durch, damit nicht etwa spitzige Steinchen, die die Rüben anreiben, und Fäulniß verursachen können, darunter bleiben. Man schüttet denn eine Lage Sand ohngefehr von zwey Zollen, auf den Boden des Gewäs-

sers,

sers, darauf werden die Rüben eine bey der andern gelegt, und sanfte angedrückt, denn wie der Sand und Rüben, bis daß das Gefäß voll ist. Nun stellt man das Gefäß gewöhnlich in den Keller; allein da öfters die Behutsamkeit vergessen wird, das Gefäß auf dazu angebrachte Lagen zu stellen, damit die Feuchtigkeit die aus dem Fußboden dringt, nicht gleich und unmittelbar den Boden des Fasses berühren kann, und da die meisten Keller zu wenig Luft und zu viel Dumpfheit haben: so ist es wohl ganz natürlich, daß ganze Parthien solcher eingeschüchteten Rüben verfaulen, besonders, wenn der Sand nicht möglichst trocken war, auch beym Einpacken die Bemühung unterlassen wurde, jede angeschnittene, oder verwundete Rübe auszusuchen, damit sie zur obersten Lage, und also zur ersten Verspeisung genommen werden können. Jedoch die äußerste Behutsamkeit überlistet dennoch mehr denn zu

ofte, die zur Ordnung und Akkuratesse angewöhnte Hausmütter, oder die Personen, die die Aufsicht über dergleichen Sachen haben, wenn nicht wenigstens alle Monathe einmal der ganze Vorrath ausgeschütter und nachgesehen wird, ob nicht eine, oder die andere Rübe angefault ist, die so gleich herausgenommen werden muß, weil durch eine solche Rübe, besonders, wenn sie dicke zusammen liegen, und sich drücken, in einigen Tagen ganze Händevoll angehen, schimmlicht werden und verfaulen. Bey einer solchen Unterlassungssünde würde man sehr Unrecht thun, wenn man den daraus entstandenen Schaden auf Rechnung der Rüben, oder eines betrügerischen Verkäufers, oder Absenders ohne alle Diskretion, schreiben wollte. Es ist doch aber diese fast durchgängig angenommene Verwahrungsart immer sehr mühsam, wenn sie unsern Wünschen entsprechen

soll; daher möchte ich beynahe lieber diejenige Art und Weise, doch mit der Einschränkung, die ich beym Kochen der Rüben, sorgfältig aus schuldiger Achtung gegen das schöne Geschlecht, bemerkt habe, empfehlen, wie in meinem Hause und in mehreren Familien, die Rüben sicherer, und mit wenigern Umständen, aufbewahrt werden. Ich will sie hersetzen, ohne die andern, mir noch unbekannten Aufbewahrungsarten, unbedingt zu tadeln. Wir schütten unsere Rüben, nachdem sie vorher jede besonders noch einmal durchgesehen worden sind, ob auch nicht madigte, oder zu stark angeschnittene Rüben, (denn die Rüben, denen der Kopf nicht ganz abgeschnitten ist, wachsen aus, und entziehen der Frucht ihren Geschmack und Weichheit) sich darunter befinden? die so gleich weggeworfen, oder noch vollkommener beputzt werden müssen, in ein hölzernes Gefäß, das

vorher

vorher von aller Unreinigkeit gereiniget, und durch Wärme von aller eingezogenen Feuchtigkeit befreyt, und ausgelüftet seyn muß. Ein nasses, oder feuchtes Gefäß verdirbt ohne meine Erinnerung in kurzer Zeit die Rüben, und ein zu neues, aus zu fettem kiehnenem Holz verfertigtes Faß, theilt den Rüben die Bestandtheile des Geruchs und des Geschmacks mit. Selbst ein aus eichenen Stäben gemachtes Gefäß muß ausgelaugt und gehörig wieder getrocknet werden, so wie dieses mit einem Wein, Kohl, oder Fleischfaß auch vorher geschehen muß. Sind nun die Rüben so ausgesucht, und das Faß so zubereitet: so läßt man die Rüben — aber nicht zu geschwinde und zu hart darin fallen, faßt es oben mit beyden Händen an, und rüttelt es behutsam, damit die Rüben mehr natürlich als gezwungen und durch Gewalt sich zusammen geben, und fährt damit so lange fort,

bis das Gefäß voll ist. So lange es nicht friert, stellt man es an einen luftigen, vor allem Dampf und eingeschlossener Luft, befreyten Ort hin. Ein kleiner, dem späten Herbst und angehendem Winter sehr angemessener Frost, schadet den Rüben nicht, da die innere, es den Zimmern des Hauses sich befindliche Wärme, noch nicht ganz verflohen ist. Allein, wenn stärkere, anhaltende Fröste sich einfinden sollten: so bringt man das Gefäß auf ein Zimmer, wo es nicht durchfriert, und legt, wenn man den Frost zu hartnäckigt und durchdringbar fürchten sollte, Betten um, und über das Gefäß, tritt eine Witterung ein, die im Ganzen mehr thauend, als frierend ist, so befreyt man das, mit Betten umgegebene Gefäße von ihrer Bedeckung, da die gelinde Witterung so wohl, als darum gepackte Betten die Ausdünstungen der Rüben, und die daher entstehende schäd-

liche

liche Folgen derselben, sehr vermehren würden. Von Zeit zu Zeit, oder wenn man bey denen, zur Verspeisung herausgenommenen Rüben eine oder mehr gewahr wird, die schimmlicht oder angefault seyn sollten, schüttet man bey mäßiger, gelinder Witterung auf das Zimmer der Aufbewahrung, oder auf ein anderes die Rüben aus, und hin, und sondert die kranken von den gesunden ab. Dieses Geschäfte muß schlechterdings nicht versäumt werden, wenn man nicht durch diese, ihm entgegenstehende Nachlässigkeit, unersetzlichen Schaden leiden will. Sollten viele Rüben von einer Zeit zur andern angegangen seyn, und wären viele darunter verdorben: so ist es sehr vortheilhaft für den übrig gebliebenen Vorrath, daß man ihn, je nachdem er sich verkleinert hat, in ein, dazu schon hingestelltes, recht ausgetrocknetes Gefäß schüttet. Man irrt sich, wenn man ohne öfte-

res Nachsehen, und ohne gänzliches Ausschütten der Rüben, diese angenehme Vorkost zu erhalten, sich einbildet; aber nach der von mir empfohlnen, und selbst durch öftere Erfahrung bestätigte Anleitung, kann man die Herbst-Rüben bis zum Junii und beynahe bis zu der Zeit haben, wo die frischen Früh-Rüben kommen. Auch noch denn haben jene vor diesen den Vorzug. Einige schütten auch, wenn sie Platz dazu haben, ihre Rüben ganz dünne auf die Diehlen einer Stube, die von Frost und erkünstelter Wärme gleich weit entfernt ist, aus. Da liegen sie so lange ohne Bedeckung, bis der anhaltende Frost in die Zimmer dringt; allein so bald man dieses gewahr wird, deckt man sie mit Betten zu, und verfährt bey abwechselnder Witterung und bey dem Nachsehen gerade so, wie ich es vorhin beschrieben habe. Wenn die Rüben zu welk geworden sind, so daß sie sich

unbe-

unbequem fegen lassen, darf man sie nur, ehe sie gefegt werden sollen, auf kurze Zeit vorher, in kaltes Wasser in einen Topf oder Schüssel schütten, da sie denn bald steif und hart, und also zum fegen bequem werden.

Die auswärts zu verschickende Rüben können am besten und sichersten in ein reines, recht ausgetrocknetes Faß, auf dessen Boden einige Finger hoch, recht trockener Hexel geworfen wird, geschüttet werden. Wenn das Faß durch sanftes Rütteln beynahe angefüllt ist, schüttet man wieder trockenen Hexel darauf, bis er ganz voll ist, und läßt es zuschlagen. Es ist für diese, weit reisende Rüben sehr nothwendig, daß sie, ehe sie verpackt werden, vorher, damit sie recht austrocknen, dünne von einander geschüttet, und in die Schiffe und Kähne mit ihren Fässern und Kisten so gestellt werden, daß sie weder von unten durch einge-

zogenes Wasser, noch von Oben durch Regen angefeuchtet, noch durchgenäßt werden. So bald sie an Ort und Stelle angekommen sind, müssen die Fässer gleich aufgemacht, die Rüben ausgeschüttet, ausgesucht, und von ihrer, durch die Luft eingesogne Feuchtigkeit durch gelindes Trocknen auf einer luftigen Stube, wo es nicht friert, getrocknet werden. Denn schüttet man sie in reine und gut getrocknete Gefäße zur weitern Aufbewahrung u. s. w. Ueberhaupt kann ich zur Aufbewahrung der Rüben, recht ausgetrocknete Gefäße, das öftere Nachsehen, und Aussuchen derselben, so wie ein Zimmer, wo es nicht friert, und dabey nicht feuchte, oder dumpfigt ist, nicht dringend genug empfehlen.

§. 17.

Ein jeder, der mich seines Zutrauens würdigen will, kann sich dreiste an mich wegen ächten und frischen Saamens wenden, und ich ersuche so gar meine vaterländische Freunde und Gönner, so wie auch diejenigen im Auslande darum. Das Pfund Saamen kostet, nachdem er gut, oder schlecht gerathen ist, Sechzehn Groschen bis zu Einem Preußl. Rthlr. Mit Einem Pfund Saamen, wenn er reif und ächt ist, kann man schon viele Rüben gewinnen. Auch nehme ich eben so gerne die Rübenbestellungen selbst an; und wenn ich gleich, da ich meinen Acker verpacht habe, selbst keine Rüben zum Verkauf baue; so kenne ich doch von denen Dreyßig und etlichen Ackerbürgern diejenigen ganz genau, die ächten Saamen aussäen, keine Garten-Rüben unter die ihrigen mischen, noch weniger von fremden, oder

wohl gar weitentlegenen Dorfschaften, Rüben aufkaufen, um absichtlich zu hintergehen. Nur bitte ich, mir die Briefe, und das Geld für den Saamen, über Potsdam, oder Berlin, durch Zehlendorf, gefälligst franko zu übersenden. Meine Absicht babey ist ganz uneigennützig, und sie geht nur blos dahin, den Rübenliebhabern unser schätzbares Produkt unvermischt, theils durch Saamen, theils durch die Frucht selbst, so gewissenhaft als möglich, in ihre Hände zu liefern. Ob unser Städtchen seine alte Ehre und seinen Ruhm, die ihm sonst ausschließungsweise zukamen, mit der Zeit ungetheilt wieder erhalten wird, ist eine Sache, die mich weniger interessirt. Ich bin zufrieden, wenn ich unsern Einwohnern nur einige von den Häusern wieder verschaffen kann, die durch Täuschung, von ihnen unfreywillig abgegangen sind, da ich gewiß weiß, daß bey der unglaublich großen Kon-

sumtion

sumtion der Rüben, unmöglich unsere Stadt einen jeden damit versorgen kann. Möchte mein Lämpchen, das ich anzündete, um auch nach meiner Art diesen Zweig der ländlichen Industrie, einmal zu beleuchten, und das ich nun bald wieder auslöschen werde, doch nur einen kleinen Schimmer über meinen Gegenstand gebracht haben! und sollte er dunkel geblieben seyn, wie ich gerne glaube; nun so wagte ich ja nur einen Versuch, und übergebe gerne diese Blätter der Vergessenheit, die die wichtigsten Werke schon unbarmherzig begraben hat, wenn nur die Worte auf dem Titul:

für die abgebrannte Schule zu Neu-Ruppin u. s. w.

in Flammenzügen stralen, das Auge rühren, das Herz erweichen und die folgsame Hand zur Eröfnung der Börse, willig machen. So geben Sie denn Gefühlvolle Menschenkinder,

Dames,

Damen, oder Herren, zu meiner Absicht immer einerley, Ihre Paar Groschen, und werfen Sie denn in Gottes, oder Ihres sonstigen Schutzpatrons Namen mein Brochürchen, oder wie Sie es sonst naiver zu nennen belieben, zum — Fenster hinaus!

Versuch
einer praktischen Anleitung
zum
Teltower Rübenbau,
nebst
Beleuchtung einiger, dabey eingeschlichenen Mißbräuche.

Ein kleiner Beytrag
für die
abgebrannte Schule zu Neu-Ruppin
und
zur Ausbauung unserer noch unvollendeten Kirchen-Orgel,

von

Christoph Ludwig Sannow
Pastor der St. Andreas-Kirche zu Teltow, wie auch Prediger zu Schönow, Groß, Klein und Neu Beeren.

Nullus argento color est — nisi temperato splendeat usu.
Horat. carm. lib. II. 2.

Berlin,
in Commißion bei Friedrich Vieweg,
dem älteren.