



Ta  
1334<sup>3</sup>

00 fol



Kurze  
Beschreibung  
von  
einer neuen sehr wohlfeilen, bequemen  
und sehr wirksamen  
Mostpresse und Obstdörre,  
und einem  
Handpfluge und Handege,  
von  
M. E. G. B. Köhler.

---

---

Stuttgart,  
gedruckt mit Wäntlerschen Schriften,  
auf Kosten des Verfassers.

107



194758021



Dem  
Durchlauchtigsten  
Churfürsten und Herrn,  
H e r r n

**F r i d e r i c h II.**

Herzog von Wirtemberg  
des  
Heil. Römischen Reichs  
Erzpanner und Churfürst,  
Herzog von Teck u.

meinem  
g n ä d i g s t e n  
Churfürsten und Herrn.

1713  
Durchlauchtigen  
Fürstlichen und Herzoglichen  
Raths  
H. Friedrich  
Erzherzog von Österreich  
und  
Königlichen Hofrath  
Erzherzog und Herzog  
von Steyer  
und  
Königlichen Hofrath  
Fürstlichen und Herzoglichen





Durchlauchtigster Churfürst,  
Gnädigster Churfürst  
und Herr!

Mit schüchternem Schritte wage  
ich es, in die Nähe Eurer Chur-  
fürstlichen Durchlaucht zu tre-  
ten, und Höchst Dero erhabenen  
Nahmen diesen wenigen Bogen vor-  
zusetzen, um eines Theils Gelegen-  
heit zu haben, meine tiefste Ehrfurcht  
gegen den huldvollsten Landes-  
Vater öffentlich zu bezeugen, und

um andern theils meiner Schrift selbst  
dadurch einen bleibenden Werth zu  
verschaffen: daß ich sie in die Nähe  
eines Glanzes stelle, dessen Strah-  
len durch nichts verdunkelt werden  
können.

Ich verharre in tiefster Ehrfurcht  
Eurer Churfürstlichen  
Durchlaucht

unterthänigst gehorsamster  
M. E. B. G. Köbler.  
Præc. Gymn, Elekt.



---

## V o r b e r i c h t.

---

**A**ufgemuntert durch die Höchſt gnädigſte Erlaubniß Sr. Churfürſtl. Durchlaucht Höchſt Dero Erlauchten Nahmen meiner Schrift vorſehen zu dürfen, übergebe ich dem Publikum eine kurze Beſchreibung von einigen nützlichen Werkzeugen, auf welche ich nach und nach durch Beobachtung geleitet worden bin. Eigenliebe würde es von mir ſeyn, wenn ich dieſelbe für vollkommen halten wollte; aber auch Mißtrauen, Mißgunſt und Eigennützigkeit gegen meine Landsleute würde ich verrathen, wenn ich meine Werkzeuge ſo lange für mich allein behielte, bis ich ihnen einen Grad von Vollkommenheit geben könnte, den ſie wahrſcheinlich nur erſt alsdann erreichen können, wann ich ſie dem Urtheile unbefangener, vorurtheilsfreier Männer öffentlich unterwerfe.

Für eine merkantillische Spekulation hoffe ich, werde sie niemand halten, denn ich lasse sie auf meine Kosten drucken und werde sie unentgeltlich an die Communvorsteher austheilen.

Meine wichtigste Angelegenheit hiebei ist, die Liebe, welche mich für mein Vaterland beseelt, an den Tag zu legen; und, könnte ich diese auch meinen Landesleuten einflößen!

Wenn diese edle Eigenschaft jeder befaße, so würde gewiß keiner den täuschenden Vorspieglungen weniger Verführer, die sich selbst durch ihre Trägheit und Uepigkeit ins Unglück gebracht haben, trauen; noch, wie jener Hund in der Fabel, nach einem größern Stücke, das er im Schatzen sieht, schnappen, dadurch aber das Wirkliche aus dem Munde fallen, und von dem Strome fortreißen lassen.

„Die großen Abgaben,“ höre ich euch sagen, liebe Mitbürger! „nöthigen uns.“ Ihr habt recht, liebe Landesleute, die Abgaben sind wirklich größer, als sie vor



dem Kriege waren, aber sie werden wieder auf das Alte zurückkommen, und sie sind nicht über unsere Kräfte, wenn wir es recht einzurichten wissen. So viel kann ich mit Wahrheit versichern, daß ihr in der ganzen Welt kein Württemberg mehr antreffen werdet, und daß ich auf meinem Felde, ungeachtet ich es erst gekauft habe, da die Güter im höchsten Preise standen, und ich es allein durch fremde Hände, — ihr wißt ja, daß dieses immer viel kostspieliger ist, als wenn man es selbst mit den Seinigen bauen kann, — muß bestellen lassen, nach Abzug der Baukosten und aller Abgaben, die hier gewiß so groß als irgendwo im Lande sind, ein Jahr in das andere, über mein Interesse aus dem darinn stehenden Kapitale ziehe.

Wer diesem Geschriebenen nicht glaubt, der komme selbst zu mir, dann will ich ihn von diesem, wie von jenem so vollkommen überzeugen, als er überzeugt ist, daß es Tag ist, wenn die Sonne scheint.

Möchten doch diese wenigen Worte, die allein aus der Seele eines Mannes

geschlossen sind, der seinen Fürsten und Landesvater wie seinen leiblichen Vater verehrt, und seine Mitbürger als seine Brüder liebt, euch, lieben Landsleute zum Nachdenken bringen, daß ihr mit innigstem Dank gegen Gott das Glück erkennet, Wirtemberger zu seyn!

Präc. M. Köhler.



Die  
Bequeme und wohlfeile  
M o s t p r e s s e .

© 1870  
Bibliothek des Landes  
11111111111111111111



17

---

Wenige Bogen sind es zwar, welche hier den Freunden der Landwirthschaft mitgetheilt werden, aber sie sind von einem sehr gemeinnützigen Inhalte. Mit Rechte verdient der Verfasser den vollen Dank des Publicums, daß er auch mit den wenigen Stunden, welche ihm von seinem mühsamen Berufe übrig bleiben, seinen Mitmenschen nützlich zu werden sucht.

Unverkennbar groß ist besonders das Verdienst, welches er sich durch die Erfindung einer so bequemen als zweckmäßigen Obst- und Weinpresse und Dörre um ein Land erwirbt, worin die Obstkultur so stark betrieben wird, wie in Würtemberg. Man darf beide nur sehen, um sich zu überzeugen, daß sie alles das leisten, was ihr Erfinder von ihnen verspricht. Setzt man noch hinzu, daß ihre

Erbauung kaum halb so viel kostet, als die bisher üblichen Pressen und Dörren, und, daß sie doch ihrem Zwecke vollkommen entsprechen; so ist das gewiß die beste Empfehlung für sie.

Eben so bequem und nützlich sind auch der hier beschriebene Handpflug, und die Handege.

Möchte doch der Verfasser in der günstigen Aufnahme dieses Tractätchens einige Entschädigung für seine mit Kosten verknüpften patriotischen Bemühungen, und zugleich eine hinlängliche Ermunterung finden, seine Müsse noch ferner zum allgemeinen Besten zu verwenden!

M. Plieninger,  
Dekanus in Wildberg,

---



---

Etwas zum Nutzen und zur Bequemlichkeit seiner Mitmenschen beitragen zu können, ist die größte Freude für einen guten Weltbürger. Mich auch an diese anschließen zu können, übergebe ich dem Publikum eine kurze Beschreibung mit einer Zeichnung von einer Wein- und Obstpresse.

Schon mehrere Jahre machte ich in meinen Erholungs- Stunden mancherlei chemische und ökonomische Versuche, wozu ich manchmahl Pressen brauchte. Da ich keine eigene hatte, so mußte ich bald diesen bald jenen Freund bitten, mich auf seine Presse zu lassen: ich wurde daher mit vielen Arten derselben bekannt: allein ich war mit keiner von allen zufrieden, weil sie alle das nicht leisteten, was ich wünschte. Ich suchte daher alle mechanische und

ökonomische Schriften auf, die ich nur aufreiben konnte, ich wurde dadurch mit sehr vielen, wo nicht mit allen bisher bekannten Pressen bekannt; aber bei jeder fand ich große Unvollkommenheiten.

Des Suchens und Entlehnens endlich überdrüssig, zeichnete ich mir mehrere nach den Gesetzen der Mechanik, und diese alle zu erzehlen, würde meine geneigte Leser ungeduldig machen; ich will also sogleich diejenige beschreiben, die ich mir wirklich habe bauen lassen.

Alle Kenner, die sie gesehen, von welchen ich nur den Herrn Geheimen Legations-Rath Neuß anführen will, erklärten sie für besser, brauchbarer, bequemer, viel wohlfeiler und dauerhafter, als selbst die Champagner Presse, und durch Versuche fand ich, daß sie alles das leistete, was ich mir erst wünschte.

Sie nimmt nemlich einen sehr geringen Raum ein, kostet wenig, man kann durch wenige Kräfte viel mit ihr ausdrich-



ten, sie ist leicht zu transportiren weil sie 2 Männer ohne Mühe tragen können, und sie kann endlich ohne Befestigung überall hingestellt werden.

Nach meiner zuerst angestellten Berechnung sollte 1 Pfund Kraft so viel wirken als 14,400 Pfund. Durch wirkliche Versuche ergab sich auch, daß ein nicht sonderlich starker Knab von 10. Jahren eine Masse von 3. Imy ganzer, unzerdrückter Trauben weit trockener und fester in sehr kurzer Zeit auspreßte, als ich es vorher auf einer gewöhnlichen Obstpresse mit 2. Spindeln von etlichen starken Männern gespannt, bekommen.

a a sind starke Pfosten, auf jeder Seite zwei, damit die 4 Zoll starken Rahmen b 1. b 2. und c gut eingefügt werden können. Auf c kommt der Boden oder Bielle zu liegen, welches durch Keule an a befestigt wird. Dieses muß, wie bei den übrigen Mostpressen, bis an den Rand  $\frac{1}{2}$  Zoll tief ausgehobelt seyn. Vornen wird ein Rohr oder blecherne Renne an das Bielle

eingelassen, damit der sich auf demselben gesammelte Saft in das untergestellte Gefäß ablaufen kan. Damit dieses fest stehen und sich nicht werfen kan, so bekommt es vornen und hinten einen Rahmen, in welche 4 Füße eingepaßt sind, und so steht nun die Maschine auf 6 Füßen. Daß die hintern etwas länger seyn müssen, als die vordern, damit die Flüssigkeit leichter ablaufen könne, weiß jeder selbst.

b 1 und b 2 und c müssen vorzüglich gutes Holz haben, das ohne Reste und schwer biegsam ist, weil diese den stärksten Druck und Gegendruck ausstehen müssen. Mitten durch b 2 wird ein 1 Zoll weites Loch gebohrt, die eiserne Spindel f durchzubringen. Diese muß 16—17 Zoll lang und wenigstens 1 Zoll dick seyn. 9 Zoll lang wird sie mit einem guten Schrauben = Schneidzeuge geschnitten. 4 Zoll lang als nemlich das Holz b 2 dick ist, durch welches sie sich leicht ohne Reibung bewegen kann, wird sie rund und glatt gefeilt. Nach diesen 4 Zollen wird sie wieder geschnitten, die Schraubenmutter s unter dem Stirn =



rad r einzuschrauben. Wo die Spindel aber durch das Rad r geht, wird sie viereckigt gemacht, damit r, das ebenfalls ein eben so großes viereckiges Loch haben muß, auf s aufsitzt, und durch die Schraubemutter s über r fest angeschraubt werden kann. Am Ende lauft endlich die Spindel in eine flache Spitze zu. In b 1 ist eine starke eiserne oder besser mössinge Pfanne nur ein wenig in b 1 eingelassen, und mit etlichen Nägeln oder Holzschrauben befestigt, in welcher die Spindel f einen Widerstand findet.

Das Stirnrad r wird mit der Spindel f zugleich, weil diese beide Stücke nun ein Stück zu seyn scheinen, und also auch eine Bewegung machen, durch das Getrieb t, das am leichtesten vierkantig zu machen, in Bewegung gesetzt.

Das Getrieb t ist aus einem Stück Eisen geschmiedet. In b 2 lauft es in einer mössingen Pfanne, durch b 1 aber geht es mitten durch, und wird mit einer Schraube an die Kurbel k befestigt. Ueber den

Winkel der Kurbel wird eine hölzerne hohle Handhebe gesetzt, wodurch beim Treiben die Hand weniger verletzt wird.

Weil die Spindel sich weder in die Höhe wegen der Pfanne, die in b I eingelassen ist, noch hinunter, wegen der Schraube unter dem Stirnrad, sondern allein um ihre Achse oder Mittelpunkt bewegen kann, so muß sich also der Conus C entweder hinauf oder hinunter bewegen.

Der Conus C ist von hartem Holz gedreht, und muß so lang seyn, als die Spindel geschnitten ist. Mitten durch wird ein Loch gebohrt, das etwas weiter ist, als die Spindel dick ist. Der obere Theil des Conus kann 4—5 Zoll, der untere aber 6—7 Zoll breit seyn. In den obern Theil wird eine starke Schraubenmutter m von Eisen oder besser von Mößing eingelassen. Diese darf gegen 3 Zoll breit und 1 Zoll dick seyn.

Die punctirten Linien zeigen den Kasten an, in welchen die Masse, die man pres-



sen will, geschüttet wird. Ich ziehe einen runden einem eckichten Kasten vor, weil der Druck gleicher wirken kann. Der Meisnige faßt über 3 Imy.

Daß der runde Kasten mit eisernen Meisen gebunden und durchlöchert seyn müsse, versteht sich von selbst. Damit die Löcher des Kastens nicht so leicht verstopft werden, so ist es sehr gut, wenn vorher eine starke Leinwand, wie die Packtücher sind, (die von Haaren sind die besten) in den Kasten gelegt wird, ehe die zu pressende Masse eingefüllt wird. Wenn in den Kasten unter das Prestuch ein Krost von Weiden geflochten oder von andern durchlöchertem Holze gelegt wird, so kann die Masse weit leichter und schneller ausgepreßt werden. Ist der Kasten angefüllt, so wird das Tuch darüber hergeschlagen, und mit 3 Stücken Holz, welche mit einander den Deckel bilden, zugedeckt. Ueber diese 3 Stücke kommt noch ein anderes, das 1 Schuh breit und so lang ist, als der Kasten oben weit ist.

Ist nun alles so vorbereitet, die Spindel und überhaupt alles, was durch die Kurbel in Bewegung gesetzt wird, gut mit Dehl eingeschmiert, so darf man nur mit den Händen dem Conus 1 oder 2 Schwung geben, so läuft er schnell an der Spindel herunter. Sitzt er auf dem Querholz fest auf, so treibt man mit der Kurbel. Man wird erstaunen mit wie wenig Kraft man eine Masse von 3 Lmy ganz auspressen kann.

Bei starkem Pressen beugt sich b 1 in der Mitte einige Zoll in die Höhe. Aber man lasse sich dadurch nicht schrecken, denn die Maschine preßt dennoch fort, wenn gleich die Kurbel k nicht weiter bewegt wird, und bricht nicht, wenn anders das Holz nicht ästig sondern gut ist.

a a sind bei meiner Presse 4 Schuhe hoch, und 4 Zoll dick. b b und c  $3\frac{1}{2}$  Schuh lang und 4 Zoll dick.

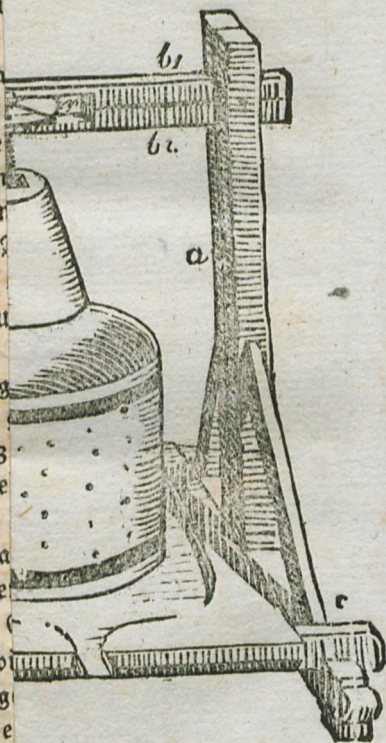
Das Stirnrad r hat im Durchmesser 10 Z. und 54 Zähne, ich werde aber auf den nächsten Herbst eine größere Maschine machen



lassen, wozu ich  
 von 2 S. im D  
 angeschafft habe,  
 zurichten hoffe, a  
 Baume. Weil  
 Stirnräder zu be  
 auch kleine, die ma  
 fer haben und ein  
 girt gebrauchen.  
 einer Schraube  
 triebß in Bewegu

k ist 10 Zoll lang  
 S ist 9 Zoll lang  
 ge nicht ganz 3  
 t ist 6 Linien we

Daß jeder na  
 eine größere ode  
 zontal wie die  
 perpendicular, w  
 ne, wird jeder g  
 stehen. Doch we  
 wo er keine könn  
 ich den-Huffschmi  
 ner Herrmann de





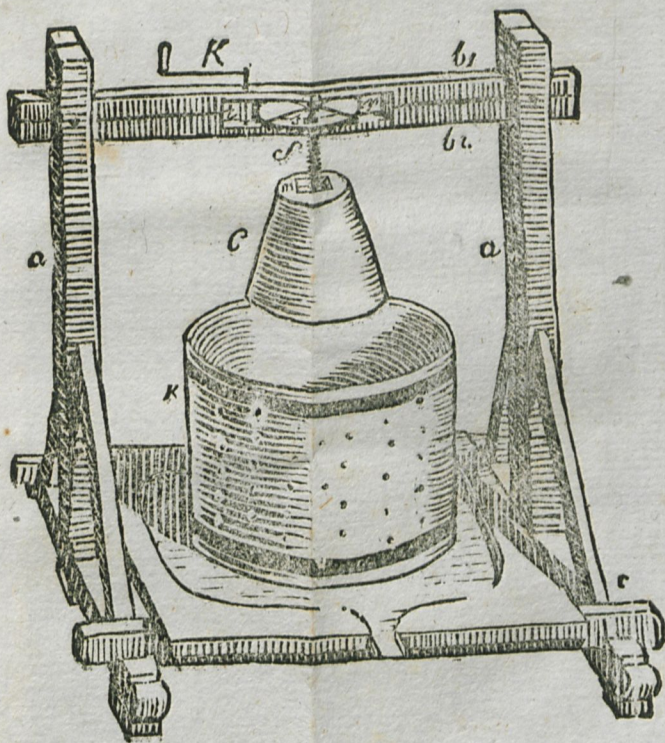
lassen, wozu ich mir bereits ein Stirnrad von 2 S. im Durchmesser mit 60 Zähnen angeschafft habe, mit welcher ich mehr auszurichten hoffe, als mit manchem Keltersbaume. Weil nicht leicht große eiserne Stirnräder zu bekommen sind, so kann man auch kleine, die nur 3. Zoll im Durchmesser haben und einen Zoll dick sind, eben so gut gebrauchen. Diese müßte man aber mit einer Schraube ohne Ende statt des Getriebs in Bewegung setzen.

k ist 10 Zoll lang.

S ist 9 Zoll lang geschnitten, und die Gänge nicht ganz 3 Linien weit,

t ist 6 Linien weit.

Daß jeder nach diesem Maasstabe sich eine größere oder kleinere Maschine horizontal wie die Champagner Presse, oder perpendicular, wie diese machen lassen könne, wird jeder geschickte Professionist verstehen. Doch wer in einem Ort wohnte, wo er keine könnte bauen lassen, dem kann ich den-Huffschmid Braun, und den Wagner Herrmann den jüngern, als vorzüglich





geschickte und biedere Männer aus Erfahrung empfehlen. Wer die Verhältnisse des Mechanismus genau beobachtet, den werden die geringen Kosten, denn die Meinige kostete mich nur 11 fl. weil ich das Holz und Stirnrad, das ich auch unter altem Eisen sehr wohlfeil bekam, darzu gab, nie gereuen, und man wird mir seinen Beifall, um welches willen ich sie auch öffentlich bekannt mache, um so weniger versagen, wenn man bedenkt, wie wenig Holz, das mit jedem Jahre immer theurer wird, man zu dieser, in Vergleich der bisherigen braucht.

Wenn ich nicht vermuthete, daß die von Herrn Pfarrer Christ schon längst angegebene Maschine, das Obst zu zerquetschen anstatt zu mahlen, bekannt seyn werde, so würde ich eine Beschreibung mit einer Zeichnung davon beifügen, weil diese Maschine auch weit weniger Raum einnimmt, und weniger Menschen bedarf, als die alte Art das Obst in einem langen etwas runden Troge mit einem alten Mühlstein zu mahlen.



geschickte und biedere Männer aus Erfahrung empfehlen. Wer die Verhältnisse des Mechanismus genau beobachtet, den werden die geringen Kosten, denn die Meinige kostete mich nur 11 fl. weil ich das Holz und Stirnrad, das ich auch unter altem Eisen sehr wohlfeil bekam, darzu gab, nie gereuen, und man wird mir seinen Beifall, um welches willen ich sie auch öffentlich bekannt mache, um so weniger versagen, wenn man bedenkt, wie wenig Holz, das mit jedem Jahre immer theurer wird, man zu dieser, in Vergleich der bisherigen braucht.

Wenn ich nicht vermuthete, daß die von Herrn Pfarrer Christ schon längst angegebene Maschine, das Obst zu zerquetschen anstatt zu mahlen, bekannt seyn werde, so würde ich eine Beschreibung mit einer Zeichnung davon beifügen, weil diese Maschine auch weit weniger Raum einnimmt, und weniger Menschen bedarf, als die alte Art das Obst in einem langen etwas runden Troge mit einem alten Mühlstein zu mahlen.



Die  
wohlfeile, holzersparende und einfache  
O b s t d ö r f e.

110  
Handwritten text, possibly a title or list of contents, in a historical script. The text is faint and difficult to decipher, but appears to be arranged in several lines.





---

Jeder Landwirth weiß, daß man den größten Nutzen aus dem Obste ziehen kann, wenn man es trocknet oder dörret, weil es in diesem Zustande am längsten aufbewahrt werden kann, den kleinsten und wohlfeilsten Raum einnimmt, und immer ein guter Handelsartikel bleibt.

Dannoch wurde das Obst nicht häufig und allgemein so benutzt. Die Ursache davon kann keine andere seyn, als daß man bisher noch keine Art von Darren hatte, ob es gleich deren sehr viele giebt, die wenig Raum einnehmen, mit wenig Brennmaterialien viel und gut dörren, wenig zu errichten kosten und nicht feuergefährlich sind. Dieses alles lernte ich aus eigener Erfahrung, indem ich meine Dar-

re bald auf diese bald auf eine andere Art einrichtete.

Endlich, des Nachmachens überdrüssig, bauete ich mir eine nach physischen Grundsätzen, die mir im Erfolg wirklich mehr leistete, als ich vorher erwartete. Aus meinen bisherigen Versuchen lernte ich, daß bei den bisher gewöhnlichen Arten zu Dörren das zu trocknende Obst theils durch das Aufspringen den besten Saft verliert, und am Ende beinahe nichts übrig bleibt, als Haut, Kern und Stein, theils räuchelt, theils aufläuft und zu Kohlen verbrennt. Dieses beweisen die Horden, die nach wenigen Tagen mit dem Zuckerstoff überzogen sind.

Mein im letztern Herbst auf meiner neuen Dörre getrocknetes Obst blieb von den gemeldten Fehlern ganz frei, bekommt durch das Kochen die Grösse wieder, welche es ungedörret hatte, und ist ein wahrer Leckerbissen für Gesunde und Kranke.



8

Aufgefordert von mehreren guten Freunden, die meine Darre in ihrer Wirkung gesehen, die behagliche Wärme in derselben gefühlt, die angenehme Ausdünstung des trocknenden Obstes gerochen, das getrocknete Obst gekostet, und es mit anderm verglichen haben; durch mehrere Unglücksfälle, die sowohl durch entstandene Feuerlärmern, als auch durch den Genuß des mit Rauche gedörrten Obstes, wovon mir selbst ein Arzt sagte, daß es Erbrechen und Uebelkeiten verursache, zugetragen haben, hielt ich es für Pflicht meine Obstdarre, auf welcher eben so wohl durch eine kleine Abänderung Malz, Getraide, Hanf, Färberröthe u. wohlfeiler getrocknet werden kann, öffentlich bekannt zu machen. Der Raum, auf dem ich meine Darre zu bauen begrenzt war, ist vornen 3 Schuh breit,  $2\frac{1}{2}$  Sch. tief, und über 5 Sch. hoch. Dieser Raum ist auf dem Boden, der schon feuerfest war, weil er sich in meiner Waschküche befand, mit 6 Reihen gebrannten Steinen belegt, die 3 Zoll hoch und 1 Zoll dick sind, wie der Grundriß f. I. a b c. d e f. zeigt.

Diese 6 Reihen Steine bilden nunmehr 6 Mauerchen, die 3 Zoll hoch, 1 Zoll breit, und jedes mit der Dicke der Steine 6 Zoll, ausser die 2 Mittleren, die mit den Steinen 12 Zoll, von einander entfernt sind. Der Rücken dieser Mauerchen wird bei h mit gleich hohen Steinen eingefasst, auch vornen zwischen b c und d e, und etwa 17 Zoll tief, also etwas über die Mitte bei o o o zwischen a b, c d, e f werden gleich hohe Steine eingepaßt. Vornen aber zwischen a b, c d, e f kommen entweder blecherne Thürchen oder Steine, die man nach Willkühr mehr oder weniger verschliessen kann. Ferner wird zwischen c d ein 12 Zoll langer Kost auf die Mauerchen c d gelegt, nach diesem kommt eine 3 Zoll breite Dachplatte, welche aber nur 2 Zoll breit mit Keimen auf der Seite des Kofes befestigt werden darf, weil der übrige Theil der Platte unten hohl bleiben muß, damit man einen  $1\frac{1}{2}$  Zoll breiten und 13 Zoll langen Streifen von Blech darunter durch Hülfe eines Stiels, der unter der Platte und dem Kofe bis nach vornen reichen muß, vor- und rückwärts schieben kann.



Nach der Platte bleibt eine 1 Zoll breite Oeffnung von einem Mäuerchen zu dem andern, welche man mit dem gemeldten Blech nach Erfordernuß mehr oder weniger verschließen kann.

Von der 1 Zoll breiten Oeffnung an bis an h wird der übrige Theil so wohl als auch die Mäuerchen zwischen a b, c d, e f mit Dachplatten bedeckt und mit Leimen die Fugen verstrichen, ausser zwischen a b 7 Zoll tief, und zwischen e f, 12 Zoll tief bleibt eine 3 Zoll weite runde Oeffnung.

In diese Löcher werden 2 Röhren von starkem Eisenblech gesteckt, und mit Leim gut verstrichen, daß weder Luft noch Rauch durchdringen kann, welche aber 2 Zoll von dem Boden abstehen müssen. Diese Röhren sind 2 Sch. und 2 Zoll lang und haben 2 Knie, davon eines  $1\frac{1}{2}$  Zoll, das andere aber 12 Zoll lang seyn muß.

Eines von diesen Röhren wird mit dem kürzern Knie in das entferntere Loch zwischen e f, F. 2. das andere aber mit dem

längeren Knie in das nähere Loch zwischen a b befestigt, demnach wird jenes auf die Platte zwischen dem Kofte und der 1 Zoll breiten Oeffnung zu liegen, dieses aber gegen 9 Zoll hoch über dem Kofte zu stehen kommen. Nun wird auf dieses erste Gesimse, das zweite, das den Feuer- und die Rauchkanäle bildet, mit gebrannten Steinen 10—12 Zoll hoch, je nachdem man mit Holz, Torf oder Gerberlohkäse feuert, gesetzt. Das Mäuerchen a fangt vornen an und geht bis an h, v F. 2, b aber fangt 5 Zoll tiefer an, und reicht bis an h, c fangt wieder vornen an und steht 5 Zoll von h ab. Das Mäuerchen d ist wie c, e wie b, f wie a.

Dieser Feuerkanal in der Mitte zwischen cd, und die Rauchkanäle zwischen ab und bc, und zwischen de und ef. werden zugleich oder doch wenigstens der Feuerkanal zwischen cd mit einer eisernen Platte von einem alten Ofen zugedeckt und die Fugen mit Leimen genau verstrichen, die übrigen Rauchkanäle können auch mit Dachplatten bedeckt werden.



Wie bei der ersten Decke zwischen a b 7 Zoll tief ein 3 Zoll weites Loch, um das längere Knie der Röhre einstecken zu können gelassen werden mußte, so muß zwischen ef ebenfalls 7 Zoll tief, in der 2ten Decke ein 3 Zoll weites Loch gelassen werden, um das kürzere Knie hindurch zu stecken. Ferner wie zwischen ef, 12 Zoll tief das kurze Knie in die erste Decke eingesteckt wurde, so muß das lange zwischen ab. durch die 2te Decke wieder hindurch gehen. Aus diesem folgt nun, daß die erste Röhre mit dem langen Knie zwischen ab auf den Boden sieht, die Röhre selbst oben in den Feuerkanälen, das kurze Knie aber oben zwischen ef durch die 2te Decke reicht; die 2te aber mit dem kurzen Knie auf den Boden sieht, die Röhre selbst aber hinter dem Koste auf der 3 Zoll breiten Dachplatte ausliegt, und mit ihrem langen Knie durch die 2te Decke zwischen a b hervor kommt.

Das 3 Zoll hohe Gesimse unter den Feuerkanälen ist hohl, und dient dazu, daß die Hitze nicht hinunterwärts seine Wir-

lung zeigen kann, sondern nur in die Höhe wirken muß, weil aus Erfahrung bekannt ist, daß die Luft die Wärme und Kälte am wenigsten durchdringen läßt, ferner daß die Luft durch a b und e f. zu den eingesetzten Röhren, und zwischen c d unter den Rost kommen, und die Asche durch denselben fallen kann.

Ich habe schon oben gesagt, daß die Oeffnung zwischen a b, c d, e f mit beweglichen Thürchen oder Steinen versehen werden müsse, um nach Erforderniß mehr oder weniger Luft eintreten zu lassen, das nicht beschrieben, sondern durch Erfahrung gelernt werden muß.

Auf dem 2ten Gefimse wird alles auf allen vier Seiten zugemauert, ausser zwischen c d, wo auf dem Roste das Feuer angemacht wird, muß ein Thürchen an der oberen eisernen Platte angebracht werden, damit die Flamme bei Eröffnung desselben, wenn man Feuer anmacht, nicht sogleich heraus schlagen und dem hölzernen Kasten, der die Horden enthält, Schaden könne.



Das Feuerthürchen muß so gemacht werden, daß es nicht nur mit seinen vier Händen aussen anliegt, sondern auch mit seinen Falzen 1 Zoll in den Feuerkanal hinein geht. Ferner macht man in den obern Theil desselben mehrere kleine Löcher, welche man aber mit einem Schieber mehr oder weniger verschliessen muß. Damit man nicht benöthigt ist, das Thürchen bei Eröffnung mit der Hand zu heben, so hält man sich ein Stängchen von Eisen, und setzt dieses unter jenes.

Macht man Feuer an, so ist nöthig, daß man anfangs klein Holz, oder brennende Kohlen nimmt, damit man gleich ein lebhaftes Feuer bekomme. Hat man schon ziemlich Kohlen, so legt man einige Stücke dickeres Holz nach.

Da ich bei dem Feuer bin, so will ich alles beschreiben, was zu demselben gehört, und das erklären, was mein Darrofen eigenes und vorzügliches, vor allen bisher bekannten, hat.

Die mehreren kleinen Löcher von der Größe einer Erbse, welche in das Feuertürchen gemacht werden, dienen dazu, den Rauch zu entzünden, der sich unter der eisernen Platte befindet, und aus Mangel der atmosphärischen Luft unverbrennt geblieben ist, der darüber sich befindende Schieber aber, damit man mit diesem nur so viel Luft, und diese vertheilt, zuströmen läßt, als hierzu erforderlich ist, welches man durch Beobachtung bald lernen wird.

Die Flamme prallt mit Macht an die eiserne Platte an, wird durch die erste blecherne Röhre, welche, wie schon gesagt worden, fest unter jener quer durch den Feuerkanal läuft, den Kohlen zu, 3 Zoll hinunter gedrängt, der dazwischen sich befindende noch unentzündete Rauch, von diesen abermahls entzündet, und durch die aus der, nach der 2ten Röhre, welche nach dem Roste unten liegt, sich befindenden länglichten Oeffnung einströmenden frischen Luft so belebt, daß aller Rauch gänzlich verzehrt wird, wenn man durch den Schieber



am Feuerthürchen, und denn nach dem No-  
ste den Zutritt der Luft recht abzapassen  
lernt, daß sie nehmlich nicht zu viel und  
nicht zu wenig einströmen kann.

Gemeldte Flamme theilt sich am Ende  
des Feuerkanals in zwei Theile. F. 2. Der  
eine kommt sodann in den nächsten Kanal  
zur Rechten, und von diesem vornen in  
den dritten, der andere aber wendet sich  
in den zweiten zur Linken und aus diesem  
vornen in den dritten.

Diese beyde Kanäle werden sodann an  
der Rückwand F. 3 wieder zusammen geleit-  
tet, und an derselben einigemahl hin und  
her aufwärts in einen benachbarten Rauch-  
fang, oder durch eine Röhre in die Luft  
geführt.

In den Kanälen trifft man nur Flug-  
aber keinen Glanzruß an, welcher statt des  
Kienrußes zu mancherlei benutzt werden kann.

Die blechernen Röhren haben einen dop-  
pelten Nutzen. Die erste drängt die Flam-

me und Rauch dem brennenden Stoffe zu, wie kurz vorher gesagt worden, die 2te hält die Kohlen zusammen, daß sie nicht in die Oeffnung nach derselben, sondern allein, wenn sie zu Asche verbrannt werden, durch den Rost in den Aschenkasten fallen können.

So groß dieser Nutzen auch schon ist, denn dieses könnte auch wohlfeiler erzielt werden, so ist der zweite noch viel größer; Diese beyde Röhren werden von der Hitze fast glühend, dadurch wird die Luft darinn sehr verdünnt, diß macht, daß unten frische einströmt, und erhitzt oben durch die 2te Decke heraus kommt.

Diese Luft wird, nachdem man nur eine halbe Stunde gefeuert hat, so heiß, daß ein N. Wärmemesser über 100 Grad steigt, wenn man ihn in eine solche Röhre hängt.

Aus Erfahrung lernte ich, daß diese heiße Luft mehr als noch so viel zum Dörren beiträgt, als ohne diese der Dörröfen als



lein, hieraus folgt, daß durch diese Vorrichtung mehr als noch so viel Hitze bei gleichem Feuer erzeugt werde. Diese heiße Luft aber darf man nicht auf einmahl unter das zu dörrende Obst ausströmen lassen, sonst würde es von derselben gebraten und verbrannt werden, sondern man muß sie vertheilen. — Dieses erzweckt man am leichtesten dadurch, daß man auf die Röhren, aus welchen die heiße Luft durch das 2te Gefimse ausströmt, andere Röhren setzt, die viele kleine Löchlein haben, aus welchen sie so vertheilt und nicht in Masse ihren Ausgang findet. F. 3.

Diese Luft trocknet und dörret nicht nur das Obst bald und gleich, sondern sie verschlingt auch noch die ausdünstende Feuchtigkeit wie ein Schwamm, und man braucht deswegen weder über der Darre noch zu den Seiten Oeffnungen zu lassen, um den Dünsten einen Ausgang zu verschaffen. Mehrmahlen setzte ich meinen Feuchtemesser in die Darre, und dieser zeigte immer eine große Trockenheit.

Obgleich dieser Dörröfen kaum die Hälfte von den andern kostet, und von jedem, der nur etwas mit dem Mauren umzugehen weiß, erbaut werden kann, fast keinen Raum einnimmt, denn man kann auch, wenn man keinen andern Platz hat, seinen Feuerherd darnach einrichten, und zu gleicher Zeit kochen und dörren, so erzeugt er doch von gleich viel Holz noch so viel Hitze als die andern, und dörret das Obst auf das beste.

So vortheilhaft dieser Ofen schon ist, so gedenke ich doch noch Verbesserungen an demselben anzubringen. Die 2 Röhren, welche quer durch die Feuerkanäle gehen, werde ich in mehrere 13 Zoll lange vertheilen, und sie senkrecht durch die Kanäle vertheilt stecken, dadurch kann die eintretende kalte Luft nicht mehr zu sehr erhitzt, sondern mehr gemäßiget und besser vertheilt unter den Horden ausströmen. Ferner werde ich meinen hölzernen Dörrkasten, von innen und aussen mit einer weissen Farbe, aus Milch, Alaun und ungelöschtem Kalk zubereitet, anstreichen, und den Deckel desselben wölben. Hierdurch hoffe ich die von dem Ofen erzeugte Wärme



me noch mehr zu benutzen, und den hölzernen Dörrkasten vor dem Verbrennen ganz zu sichern.

Auch werde ich den Ofen zu einer Thermolampe einrichten, um die Holzersparrnis noch höher zu treiben, welches ich durch folgende Abänderung zu erzielen gegründete Hoffnung habe.

Anstatt der gebrannten Steine, welche den Feuerkanal zu beyden Seiten, und die ersten Rauchkanäle bc und de einschliessen, werde ich eiserne Platten nehmen, auch nicht nur den Feuerkanal allein, sondern auch die ersten Rauchkanäle oben und unten statt der Dachplatten mit Eisen einschliessen.

Das auf dem Roste brennende Feuer werde ich nicht mehr in die nächsten Kanäle horizontal und parallel, sondern hinten unter diese, also in die vorher isolirten und leeren Gänge zwischen bc und de und erst vornen wieder herauf in ab und ef leiten. Hierdurch müssen die Kanäle bc, und de, weil sie von 3 Seiten mit Feuer und heiterer Luft umgeben werden, fast glühend werden.

Füllt man die Kanäle zwischen b c. und d e mit Holz. u. an, und verschließt sie vornen und hinten mit Deckeln genau, daß keine Luft weder aus = noch eindringen kann, von welchen die hinteren immer verschlossen, die vordern aber beweglich bleiben, so wird das eingelegte Holz bald, wenn in dem Feuerkanal gefeuert wird, in Kohlen verwandelt werden.

So bald die Verkohlung anfängt, so entwickelt sich eine brennbare Luft, welche, wenn sie angezündet wird, und die atmosphärische oder freie Luft freien Zutritt dazu hat, viermahl mehr Hitze erzeugt, als eine gleich grosse Flamme von Holz.

Dieser Luft gibt man einen Ausgang aus den beeden Kohlen = Magazinen vornen durch eine 1 Zoll große Oeffnung, die aber durch einen Schieber mehr oder weniger verschlossen werden muß, über die in dem Feuerkanale lodernde Kohlen, von welchen sie angezündet wird, und sodann fortbrennt, wenn auch gleich die Kohlen ausgebrannt sind.



Folglich braucht man nur so lang das Feuer über dem Roste zu unterhalten, bis das, von dem Verkohlen entwickelte Gas, aus der Oefnung als ein weißlicht dicker Dampf ausströmt, und über den Kohlen zu brennen anfangt, wodurch die Fortsetzung der Kohlung durch sich selbst unterhalten und beendigt wird, davon muß der Dörrosen so erhitzt werden, daß er der Darre auf 8—10—12 Stunden Wärme genug mittheilen wird.

Sind nach dieser Zeit die Kohlen so abgekühlt, daß man sie aus den Magazinen herausnehmen kann, so fangt man das Verkohlen von neuem an. Die gewonnenen verwendet man theils wieder zu Erhitzung des Ofens, theils zu einem andern beliebigen Gebrauche.

Die Darre selbst sieht einem Kasten oder Commode nicht unähnlich, und kann, wenn man nicht mehr dörret, hingesezt werden, wo er am wenigsten hindert.

Die Theile derselben sind: F. 4 die 2 Seiten, der Deckel, 2 Thüren, und die

Horden. Bei der Meinigen sind die Seiten über 5 Schuh hoch und 3 Schuh breit, diese werden mit einem Deckel zusammen gefügt, der 3 Schuh 6 Zoll lang und 3 Schuh breit ist. Demnach stehen die Seiten 3 Schuh 6 Zoll von einander ab, und ragen über den Ofen, den sie auf 2 Seiten umgeben, auf jeder 3 Zoll hinaus, und reichen bis auf die Erde, auf welcher auch der Ofen gebaut ist.

An den Seiten werden alle 4 Zoll weit Leisten eingefügt, welche die Horden tragen müssen. Damit die Seitenbretter auch unten, wie oben durch den Deckel Festigkeit bekommen, so werden unten etwa 6 Z. über dem Ofen von einer Seite zur andern Querleisten eingefügt. Diese dürfen aber nicht bis auf den Ofen herunter reichen, sondern müssen einige Zoll weit von demselben ab stehen, damit sie von der eisernen Platte, die über dem Feuerkanal liegt und beinahe glühend wird, nicht verbrannt werden kann.

Damit aber durch diese entstandene Oeffnung keine Hitze verlohren geht, so



wird sie mit gebrannten Steinen, welche etliche Zoll über den Ofen, zu mehrerer Sicherheit, heraus reichen, von einer Seite der Darre zur andern ausgefüllt, die hintere Querleiste aber braucht unten nicht ausgefüllt zu werden, weil sie an die Rückwand anstößt, an welcher der Rauchkanal einigemahl hin und her etliche Schuh in die Höhe, und sodann in einen Rauchfang geleitet wird,

Wenn man den Ofen das erstemahl, oder so oft er kalt ist, einheizt, so ist rathsam, daß man vorher in den senkrechten Rauchkanal etliche Hände voll Papier oder Spähne brennend wirft, diesen zu erwärmen und die darinn befindliche kalte Luft zu verdünnen, wodurch der Ofen einen lebhaften Zug bekommt.

Würde die Darre aber auf einem, auf 4 Seiten freien Plaze erbaut, so müßte die Darre auch eine Rückwand bekommen, und mit ihrem Fuße, wie die Seitenwände, bis auf die Erde reichen, und den Rauchkanal mit einschließen, dem sodann

durch den Deckel ein Ausgang in die freie Luft gegeben werden müßte.

Da die Darre, welche aus Holz besteht, den Ofen ganz umgiebt, ausser bei dem Feuerthürchen, und dem Aschenloch und den 2 Kanälen, durch welche die freie Luft in die Röhre kommen muß, und zwischen dem Holz und dem Ofen noch ein etlich Zoll weiter Raum voller Luft ist, und dieses und jenes, vor allen andern Sachen, die Wärme am besten einschließen; so muß alle aus dem ganzen Ofen erzeugte Hitze dem zu dörrenden Obste zugeführt und mitgetheilt werden.

F. 1 zeigt den Grundriß,

abc, d ef die 3 Zoll hohe Mauerchen, ooo die Steine, welche verhindern, daß die zwischen ab, cd, ef, eintretende Luft nicht weiter kommen kann, die Querstriche von b nach c, und von d nach e, und bei h, daß diese Theile eingefaßt sind.

Auf F. 2. sieht man in der Mitte den 12 Zoll langen und 10 Zoll breiten Kof,



und nach demselben die 3 Zoll breite Platte, auf welche die 2te Röhre zu liegen kommt, nach dieser aber die 1 Zoll breite Oeffnung, welche mit dem  $1\frac{1}{2}$  Zoll breiten und 10 Z. langen Bleche, welches unter der Platte liegt, durch Hülfe des Stiels, der unter dem Kofse bis nach vornen reicht, mehr oder weniger verschlossen werden kann.

a b c, d e f und h sind die 12 Zoll hohe Mäuerchen.

Bei c und d bemerkt man, daß sie hinten 5—6 Zoll von h offen sind, damit die Flamme in die Kanäle b c und d e rechts und links sich vertheilen könne. b und e sind ebenfalls vornen 5—6 Zoll weit offen, daß das Feuer aus diesen vornen in die Kanäle zwischen a b, und e f seinen Lauf nehmen kann. Diese Kanäle sind hinten offen, damit der Rauch oder vielmehr das noch heiße Gas aus diesen in einen Rauchfang, wenn sie nehmlich mit einander wieder vereint, vorher einigemal an der Rückwand hin und her in die Höhe geführt worden, geleitet werden könne.

o o sind die 3 Zoll weite runde Löcher, in welche die Röhren gesteckt werden.

F. 3. stellt die Decke auf dem 2ten Gesimse vor. o o sind die Löcher, durch welche die Röhren hindurch gehen. Ueber denselben bemerkt man punctirte Linien, welche die Röhren anzeigen, welche in jene gesteckt werden, die ausströmende heiße Luft durch die kleine Löchelchen zu vertheilen.

Hinten bei h sieht man, wie der Rauch, der aus dem Kanale zwischen a b, mit dem aus e f mit einander wieder vereinigt und durch die Kanäle an der Rückwand in die Höhe nach einem Rauchfang geleitet wird.

F 4. stellt den Ofen mit der darauf gestellten Darre und mit ihren Horden vor. Die Thüren sind absichtlich weggelassen worden, damit man die Leisten, auf welchen die Horden ruhen, besser sehen könne. Die Seitenstücke sieht man hier nicht nur etliche Zoll von dem Ofen abstehen, sondern auch wie sie bis auf die Erde reichen.



*Fig. III.*



Die punctirte Linie zeigt die Leiste, womit auch unten die Darre eine Festigkeit erhält.

Unten an dem Ofen zeigt a und f die Kanäle an, durch welche frische Luft in die Röhren kommt. b und e sind die zugeschlossenen isolirten Kanäle unter den Feuerkanälen B C, e d ist der Aschenkasten unter dem Roste in F. über welchem das Feuer angemacht wird. g zeigt die Öffnung an, aus welcher die brennbare Luft aus B in F strömt, wenn man B und C zum Kohlenmachen, wie ich es bei der Beschreibung der Thermo Lampe angeführt habe, mit Holz anfüllen wollte.

Die Röhre unter C zeigt an, wie man es machen müßte, wenn man das brennbare Gas zum Leuchten bereiten könnte. In diese Röhren würde es aus C durch die Kühlstände A. in die Vorlage D geleitet. D kann ein Fäßchen von einigen Maassen seyn. Dieses muß in seinem obern Boden 2 Löcher 1 Zoll weit haben. In das erste wird das abgekühlte Gas geleit-

C

Fig. I.

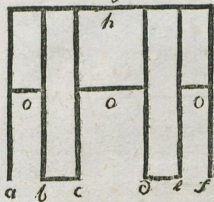


Fig. II.

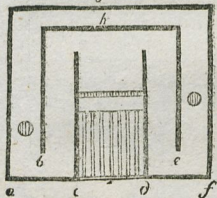


Fig. III.

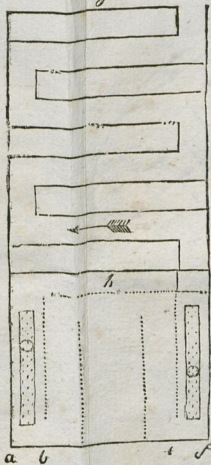
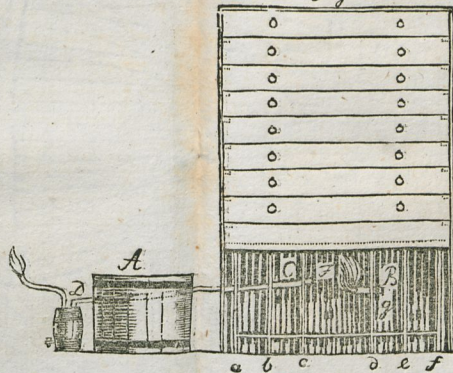


Fig. IV.





tet, wo es seinen Theer, der zu Wagenfalbe, und sein saures Lohwasser, das zum Färben und Lebergerben dienlich ist, absetzt, und das gereinigte Gas durch die 2te Röhre wieder ausströmt, und sodann zum Leuchten oder andere Sachen zu erhizen, angewendet werden kann. Durch den am Boden sich befindenden Hahnen wird der Theer und Lohwasser abgelassen. Die Versuche, die ich hierüber nach und nach zu machen gedenke, und die Verbesserungen und Proben, Gartengemüse auf dieser Darre zu trocknen und auf lange Zeit aufzubewahren, und Flüssigkeit nachzudampfen, werde ich zu seiner Zeit bekannt machen, wenn ich sie geendigt habe.

Sed quando hæc mihi otia!

Weil keine Zeichnung Körper, vorzüglich hohle, anschaulich genug machen kann, so will ich dafür sorgen, daß ein geschickter Schreiner Modelle aus Holz, nach einem verjüngten Maasstabe, für den billigsten Preis verfertigt.



tet, wo es seinen Theer, der zu Wagen-  
salbe, und sein saures Lohwasser, das zum  
Färben und Ledergerben dienlich ist, ab-  
setzt, und das gereinigte Gas durch die  
2te Röhre wieder ausströmt, und sodann  
zum Leuchten oder andere Sachen zu er-  
hitzen, angewendet werden kann. Durch  
den am Boden sich befindenden Hahnen  
wird der Theer und Lohwasser abgelassen.  
Die Versuche, die ich hierüber nach und nach  
zu machen gedenke, und die Verbesserun-  
gen und Proben, Gartengewüse auf dieser  
Darre zu trocknen und auf lange Zeit auf-  
zubewahren, und Flüssigkeit abzudampfen,  
werde ich zu seiner Zeit bekannt machen,  
wenn ich sie geendigt habe.

Sed quando hæc mihi otia!

Weil keine Zeichnung Körper, vorzüg-  
lich hohle, anschaulich genug machen kann,  
so will ich dafür sorgen, daß ein geschick-  
ter Schreiner Modelle aus Holz, nach ei-  
nem verjüngten Maasstabe, für den billig-  
sten Preis verfertigt.



Der  
Handpflug und die Handege.

Q

Handwritten text, likely bleed-through from the reverse side of the page. The text is faint and difficult to decipher but appears to contain several lines of script.





Unter allen nützlichen Werkzeugen verdient der Pflug unläugbar den ersten Platz. An keinem ist auch bisher so sehr gekünstelt worden als an diesem. Vergleicht man die ältern mit den neueren, so haben diese unstreitig große Vorzüge vor jenen. Daß die Pflüge noch nicht ihre Vollkommenheit haben, wird jeder eingestehen, der mit dem Ackerbau bekannt ist, und denselben nicht mechanisch, sondern mit Nachdenken treibt.

Keine Nation in der ganzen Welt hat denselben so sehr verbessert, und weiß aus demselben so großen Nutzen zu ziehen, als die Englische, daher trifft man auch nur in diesem Reiche allein die meisten Verbesserungen an den Ackerwerkzeugen an.

Nur die Britten wußten den Kunst- und Nahrungsleiß auf eine dieser großen Nation würdige Art zu beleben. Frankreich, Englands Rival findet noch Unvollkommenheiten an den vollkommensten Pflügen der Engländer, und sucht durch große, dem ersten Staatsruder würdige Belohnungen noch bessere Ackerwerkzeuge. Auch die Deutschen würden jenen an Industrie gewiß nicht nachstehen, wenn sie eben so reich an Gold und Silber wären, als sie es an Willen und Fähigkeiten sind.

Ehe ich von diesen Belohnungen etwas hörte, wünschte ich einen kleinen Handpflug für Gartenländer und Beete, und gebürgigte Felder, wo kein grosser Pflug von Thieren gezogen anwendbar ist, Kartoffeln, und andere dergleichen Pflanzen anzuhäufen. Krünitz giebt zwar einige Arten von Handpflügen an, deren Unbrauchbarkeit aber der Kenner sogleich gewahr wird. Ich dachte mir einen solchen Handpflug und theilte meine Gedanken dem geschickten und biedern Wagner Herrmann und Hufschmid Braun mit. Beide fanden meine Vermuthung gegründet und



ausführbar, und versprochen mir einen nach meiner Zeichnung zu machen, der mir auch zum Theil meine Wünsche erfüllte. Ich sage zum theil, weil ich ihn nur, den Saamen tiefer in das klar bearbeitete Feld, nach Willkühr, gleich tief unter die Erde zu bringen, die Kartoffeln, Türkenkorn Kraut &c. anzuhäufen, und das dazwischen wachsende Unkraut zu vertilgen, mit grossem Nutzen gebrauchen kann.

Ich ließ, mich und andere von dessen Nutzen zu überzeugen, von meinem Arbeiter Furchen mit der Haue (Hacke) auf die gewöhnliche Art machen, um verschiedene Saamen darein zu säen, und ich zog mit meinem Handpflug in der nehmlichen Erde und Lage auch welche.

Bis mein Arbeiter mit einer fertig wurde, konnte ich immer zwei machen: auch waren die Reinen weit geräder, und durchaus gleich tief, welches mit der Haue unmöglich war. Schon dieses versprach mir viel gutes.

Beide Arten von Furchen wurden hier auf zur nehmlichen Zeit mit eben den Saamen so gleich als möglich besäet, und sodann mit einer Handege, die ich mir zu diesem Endzweck habe machen lassen, deren Beschreibung sogleich folgen wird. zugeegt.

Mit Ungedult erwartete ich das Aufgehen derselben und die fernere Vegetation. Nach 8 Tagen zeigten sich in den mit der Hacke bestellten Beeten hier und da Pflänzchen, in den mit dem Handpfluge bearbeiteten aber noch keine. Mein Arbeiter wollte schon über seine, wie er meinte, bessere Bauart triumphiren, und meine neue Art ganz verwerfen, mit Zusätzen, die sich jeder, der diese mit Vorurtheil für den alten Schlendrian eingenommenen Leute kennt, leicht selbst vorstellen kann: allein ich sagte ihm ganz kaltblütig, daß ich dieses erwartet hätte.

Damit meine Bauart nicht absichtlich verdorben würde: so stellte ich die Arbeit auf etliche Wochen unter einem scheinba-



ren Vorwände ein. Nur etliche Tage darauf waren meine mit dem Handpfluge zubereiteten Beete mit Pflanzen durchaus gleich bedeckt, und alle hatten das gesunde Aussehen; da hingegen die, welche sich auf den mit der Hacke bestellten Beeten zuerst einzeln gezeigt hatten, nach und nach wieder verwelkten. Es kamen zwar wieder andere nach, wie ich vermuthete, aber im Ganzen gediehe kaum der vierte Theil von ihnen, da hingegen auf den mit meinem Handpfluge bestellten Beeten so viele hervor kamen, daß ich in der Folge kaum ein Drittel durfte stehen lassen, wenn sie einander nicht ersicken sollten. In Zukunft erspare ich also die Hälfte Saamen.

Da es nun erwiesen war, daß meine neuerwählte Bauart unendlich viele Vorzüge vor der gewöhnlichen habe, und die jungen Pflanzen so erstarkt waren, daß man ihnen nicht mehr so leicht einen böshaften Streich spielen konnte; so ließ ich meinen Arbeiter wieder zur Arbeit kommen.

Zuerst machte ich ihn auf unsere mit verschiedenen Werkzeugen bestellten Beete aufmerksam. Da er den meinigen gern den augenscheinlichen Vorzug zugestand, so erklärte ich dem betretenen Manne, warum die Pflanzen auf den von ihm bestellten Beeten früher und einzeln hervorgekommen seyen.

„Hat er nicht bemerkt, daß meine gemachten Furchen durchaus gleich tief waren, die Seinen aber nicht, welches mit der Hacke auch nicht möglich ist?“ „Ja.“

„Wenn nun der Saame nicht gleich tief in die Erde kommt, so kan er auch nicht gleich aufgehen.“ „Sie haben ganz recht.“ Der Saame, welcher oben auf der feuchten Erde liegen bleibt, wird in derselben schnell aufquellen und keimen, wenn es aber nur etliche Tage warm wird, so müssen sie wieder verwelken, weil ihre zarten Würzelchen gleich vertrocknen, die aber etwas tiefer in die Erde kommen, gehen zwar später auf, aber sie wachsen fort, weil jenes Unglück sie nicht treffen kan.



Die zu tief mit Erde bedeckt werden, müssen aus Mangel der Luft, ohne welche kein Thier leben und keine Pflanze wachsen kann, ersticken.“

„Diese 3 Fälle haben den Saamen betroffen, der in die Beete gesäet wurde, welche mit der Hacke bestellt wurden; derjenige Saame hingegen, welcher auf die mit meinem Handpfluge zur Saat bereiteten Beete gebracht worden, ist von allen jenen Unfällen frei geblieben, und nur zu dicht aufgegangen.“ „So weit denkt unser einer nicht.“

Nicht nur der erste Vegetations = Prozeß gieng bei meinen Beeten viel gleicher, und der Natur gemäßer von statten, sondern auch die Erndte erprobte meinen gemachten Versuch mit einem reichern Ertrage.

Dieser Handpflug besteht, wie die Zeichnung deutlich zeigt, aus einem 5 Schuh langen Gründel a, einer Seche b, die durch Hülfe der Schrauben cd höher oder

tiefer an den Gründel befestigt werden kann, und der Schar e, welche am Hintertheile ein eisernes Knie f hat. Dieses Knie ist an dem untern Theil der Schar angenüthet, und endigt sich an dem obern Theile in eine Gabel, durch welche der hintere dickere Theil des Gründels geht, und durch einen eisernen Stift oder Schraube befestigt wird.

An das Knie sind in der Mitte desselben 2 eiserne runde Stäbe von Drath in der Dicke eines Federnkiels, durch eine Schraube angeschraubt.

Ein solcher Stab ist 5—6 Zoll lang, an einem Ende breit gehämmert, daß man ein Loch durchbohren, und durch dasselbe gemeldte Schraube stecken, und so an das Knie der Schar befestigen kan, an dem andern Ende einige Zoll lang schraubenartig geschnitten.

Diese Stäbe dienen dazu, die Streichbretter (Streichbleche) (denn sie sind von Blech) an dem hintern Theile zu befesti-



gen, und weit oder eng zu stellen, das rechte oder linke, oder beide zugleich zu gebrauchen.

Die Streichbleche sind vornen 4—5 Zoll hinten 6—7 Zoll hoch, und 8—10 Zoll lang, und an der kürzern Seite scharnierartig zusammen gebogen, daß sie durch einen Stift an die Sech, die deßfalls zwei Haken oder Dehren an ihrem Rücken hat, befestigt werden kann, an der längern aber haben sie zwei länglichte Löcher, durch welche die Stäbe gesteckt werden, und durch Schraubenmüthern die erforderliche Stellung, Weite und Festigkeit erhalten können,

F. 1. zeigt den Pflug zur Arbeit fertig,

F. 2. Die Sech mit den Schrauben an dem obern Theile, mit den Haken (Hasten) in der Mitte, in welche das Scharnier der Streichbleche, durch Hülfe des Stiftes, befestiget werden, und den Haken unten, der in die Oeffnung des Scharns gesteckt wird.

F. 3. die Streichbleche mit dem Scharnier, und mit den 2 länchlichten Böchern, worein die Stäbe gesteckt, und durch 4 Schraubenmüttern zusammen gebunden werden.

F. 4. das Knie mit der Gabel, oder Haft, in welche der Gründel gesteckt wird, und durch den Stift seinen Haft bekommt, und den 2 Stäben mit den 4 am Ende derselben sich befindenden Schraubenmüttern, zwischen welchen die Streichbleche seyn müssen.

F. 5. die Schar mit dem Loche, worein der Hacken des Sechs gesteckt wird.

Dieser Pflug leistet nicht nur vortrefliche Dienste beim Säen, (wie oben weitläufig erzählt worden) sondern auch die Kartoffeln ic. anzuhäufen.

Mit diesem Pfluge kann ein fleißiger Arbeiter in  $1\frac{1}{2}$ —2 Minuten in einem lockeren Boden eine Furche ziehen, die 50 Schuh lang 10—12 Zoll breit und 5—8 Z. tief ist.



So brauchbar, Zeit und Kosten ersparend dieser Pflug ist, so wohlfeil ist er auch, denn er kostete mich nur einen kleinen Thaler, weil ich eine abgebrochene Schaufel und das Blech zu den Rüstern (Streichbrettern) darzu gab.

Weil alles an dem Pflug sehr leicht ist, so muß man ihn mit einem Stein, der zwischen die Streichbleche, hinter dem Sech, auf die Schar gelegt wird, so beschweren, daß er tief genug in die Erde geht.

Dieses ist eine kleine Unbequemlichkeit, welcher ich aber noch durch eine Federkraft abzuheffen hoffe.

Schon hab ich auch einen starken Pflug zu bauen angefangen, mit welchem ein Mann, durch Hülfe eines kleinen Knaben, ohne alles Zugvieh, in einem Tage gegen einen Morgen Feld, das nur mit Thieren gepflügt werden kann, wird umackern können.

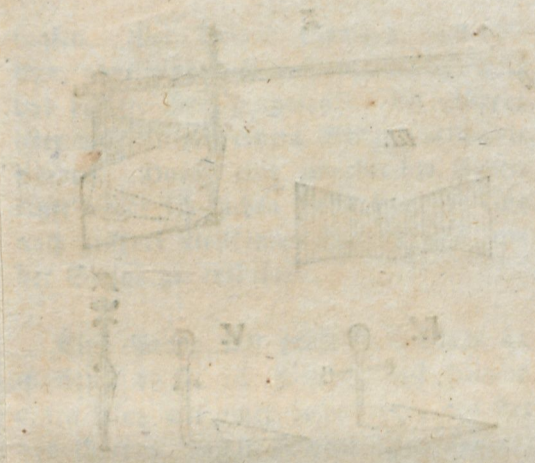
Die Handege,  
 von welcher ich oben bei Gelegenheit des  
 Handpflugs sprach, thut nicht nur bei klei-  
 nen Saamen, sondern auch bei dem Ge-  
 treide vortrefliche Dienste, und ist sowohl  
 in ebenem Felde als auch vorzüglich an  
 Bergen, wo man keine Thiere gebrauchen  
 kann, sehr nützlich.

Diese besteht, wie die Zeichnung zeigt,  
 aus 3 Rahmen, (es können aber auch 4  
 oder 5 seyn) die 4 Schuh lang und mit  
 Zähnen besetzt sind, deren jeder 3 Zoll von  
 dem andern entfernt, und 5 Zoll lang ist.

Diese mit Zähnen besetzte Rahmen wer-  
 den mit 2 Leisten so zusammengefügt, daß  
 sie sich vornen in eine Gabel endigen.

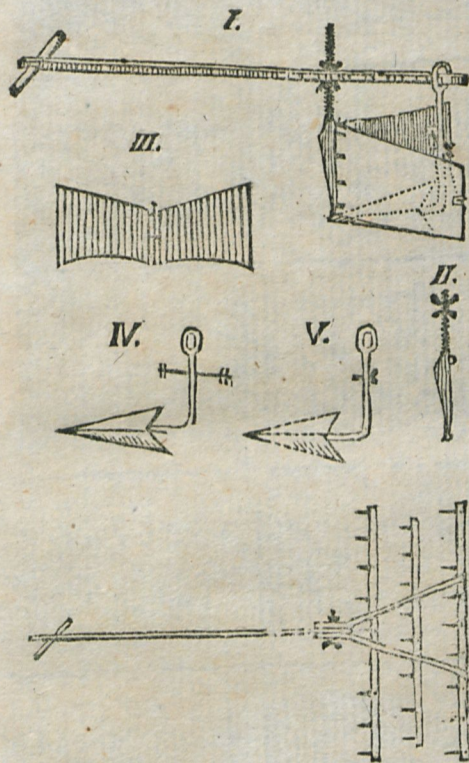
In diese wird der Stiel gesteckt, und  
 durch eine eiserne Schraube, welche durch  
 die Gabel und Stiel geht, so befestigt,  
 daß dieser eine leichte Bewegung in jener  
 erhält. Die Rahmen sind 6 Zoll von ein-  
 ander so gestellt, daß die Zähne nicht ge-  
 radz aufeinander, sondern in die Quer





laufen. Bei kleinen Saamen wird die Ege, ohne eine andere Beschwerung, über das besäete Beet hingezogen, bei größern aber muß sie mit einem Steine beschwert werden. Durch eine angebrachte Federkraft werde ich suchen dieser Handege eine noch größere Vollkommenheit zu geben um der Steine zu entbehren.

Eine Probe mit größern Saamen zu machen, besäete ich einmahl des Abends einen Platz mit einer besonders guten Art von Gersten, damit sie vom Thau benezt, und sodann unter die Erde gebracht würde. Mein Arbeiter glaubte diesen Saamen mit dem Karst, (einer zweizinkigten Hacke) am besten unter die Erde zu bringen, und einen Tag Zeit darzu zu brauchen. Ohne ihm mein Vorhaben aufzudringen, sagte ich nur, ich wolle dabei seyn. Da ich meine Absicht durch die Tagelange Arbeit nicht erreichen konnte, weil der vom Thau befeuchtete Saamen den Tag über wieder abtrocknen würde, ehe er unter die Erde gekommen wäre, so maschinirte ich mit diesem so einfachen und wohlfeilen Werkzeugen-





ge selbst den behauten Saamen unter die Erde, und in kaum 2 Stunden war die Tagelange Arbeit vollbracht, und das Feld lag so schön da, daß mein Arbeiter eingestand, so gut hätte er es niemahls zuwege gebracht.

Das durchaus gleiche Aufgehen des Saamens und der fernere Wachsthum derselben belohnte meine geringe Mühe mit einem Vergnügen, das nur derjenige sich vorstellen kann, der seine Freude an dergleichen nützlichen Sachen hat.

ge selbst den bekhauten Saamen unter die Erde, und in kaum 2 Stunden war die Tagelange Arbeit vollbracht, und das Feld lag so schön da, daß mein Arbeiter eingestand, so gut hätte er es niemahls zuwege gebracht.

Das durchaus gleiche Aufgehen des Saamens und der fernere Wachsthum derselben belohnte meine geringe Mühe mit einem Vergnügen, das nur derjenige sich vorstellen kann, der seine Freude an dergleichen nützlichen Sachen hat.



Ta 1337 <sup>5</sup>  
5

ULB Halle

3

006 387 233

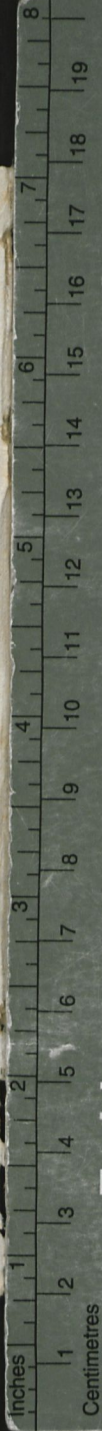


VD 18

4







# Farbkarte #13

# B.I.G.

Blue	Cyan	Green	Yellow	Red	Magenta	White	3/Color	Black
[Color patch]	[Color patch]	[Color patch]	[Color patch]	[Color patch]	[Color patch]	[Color patch]	[Color patch]	[Color patch]

ung

en, bequemē  
men

bstdörre,

bandege,

hler.

n Schriften,  
fferd.

400.

