Hand- und Hülfsbuch
für
den praktischen Landwirth,
oder

Anweisung, die in der Land-, Garten-, Forst- und Hauswirthschaft vorkommenden Geschäfte und Arbeiten nach den einzelnen Wochen des Jahres gehörig zu vertheilen und auszuführen, auch die täglich dabei vorkommenden Geschäfte zweckmäßig zu ordnen;

von

J. A. von Strachwitz,

gewesenen Königl. Preuß. Kriegs- und Domänen-Rathe, Erb- und Gerichtsherrn von Budzislaw, Groß und Klein Ochlow rc.

Vierter Band.

Die Geschäfte im Monat August.

Halle und Berlin, 1818.

In den Buchhandlungen des Halleschen Waisenhauses.

Geschäfte
der
Landwirthschaft
im
Monat August.

Woche

vom 1sten bis 8ten August.

Den 1sten August Peter-Kettenfeier.
Den 6ten — Verklärung Christi.

Acker- und Feldarbeiten.

Arbeiten mit dem Gespann.

1) Den 1. und nicht füglich später wird die zweite Fahre zum Roggen, so bald sich auf dem Acker Graswuchs zeigt, zu pflügen angefangen; so viel es möglich ist, wird querdurch gepflügt oder gehakt, auch die Wasserfahren sogleich wieder gezogen, damit der Acker bei anhaltendem Regenwetter abtrocknen kann. Diese Fahre wird tiefer gepflügt, als die erste. Die Wasserfahren kommen stets wieder auf dieselbe

Linie, welche schon einmal dazu mit guter Ueberlegung ausgesucht worden ist. Diese Fahre heißt die Wendfahre, sie wird wenigstens 6 Zoll tief und, wenn man kann, noch tiefer gepflügt. Bei trocknem Wetter und unreinem Lande ist es besonders nothwendig, daß nach diesem Pflügen der Acker geegget werde. Kann man dieses Pflügen nochmals wiederholen, so wird es bei schwerem Acker, und wenn viel Unkraut darin ist, von Nutzen sein. Es muß zum Pflügen der Boden weder zu naß noch zu trocken sein, man pflüge, wenn der Boden mürbe und trocken ist; die Furchen müssen schmal und nur 4 Zoll breit gezogen werden. Auch in dieser Pflugfahre kann man mit einem Ochsenpfluge täglich 2 Morgen pflügen.

2) Den 3. August wird mit dem Pflügen der dritten Fahre zum Weizen, welches man das Rühren nennt, angefangen, besonders wenn sich auf der zweiten Fahre Graswuchs zeigt. Diese Fahre wird auch gleich übereggt, und die Wasserfahren gezogen; es ist dasselbe dabei zu merken, was Nr. 1. gesagt worden. Diese Fahre wird aber 8 Zoll tief gepflügt, und weil die Erde schon lockerer ist, kann man mit einem Ochsenpfluge $2\frac{1}{3}$ Morgen täglich bestreiten.

3) die nöthigen Mühlenfuhren, sowohl für den Haus-

bedarf, als die Brau- und Brennerei, werden des Morgens bestritten, wenn wegen starken Thaues noch nicht gefahren werden kann, bis die Mandeln vom Thau abgetrocknet sind.

4) Die zweite, oder Wendfahre des Roggens muß jetzt gleich geeggt werden, damit sie bei warmer Witterung nicht zu sehr austrockne, und dann zum Eggen zu hart werde. Man bestreitet beim Eggen mit einem zweispannigen Dienste täglich 6 Morgen, und mit 2 herrschaftlichen Pferden täglich 12 Morgen. Jedes Stück muß so lange geeggt werden, bis die Queken und Graswurzeln auf die Oberfläche kommen, welche man zusammenharkt und wegfährt, aber nicht in den Mist wirft, sondern zur Befestigung der Forsten auf den Dächern verbraucht. Ist der Boden sehr grasreich, so muß er nur bei trockener Witterung geeggt werden; schwerer feuchter Boden muß zwei oder drei Tage nach einem Regen geeggt werden, wenn die Erde zwar feucht aber nicht mehr schmierig ist.

5) Das Einfahren der abgeerndeten Winterfrüchte geht wie in voriger Woche fort. S. Nr. 3. auch 18. Juli Handarbeiten Nr. 18.

6) Man pflügt Sommerstoppeln zur Rübe- oder Tur-

nipssaat um, und besäet solche Ende der Woche oder Anfang der künftigen Woche.

7) Die erste Fahre zum Raigras wird gepflügt, auf einem besonderen Fleck und einem Boden, der Klee tragen würde. S. 19. Sept. Handarbeit Nr. 15.

Arbeiten mit der Hand.

1) Die Roggen- und Weizenerndte wird mit allen Kräften fortgesetzt, auch die der frühen Gerste und der frühen Erbsen. S. 18. Juli Handarbeiten Nr. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. und 24. auch lese man nach, was in voriger Woche den 25. Juli Nr. 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. und 14. gesagt worden ist. Roggen und Weizen muß man nicht in einer Scheune zusammenbringen, damit sich die Körner nicht vermengen, und der Weizen nicht unrein werde; auch müssen die Scheundächer nachgesehen werden, ob sie nicht Regen durchlassen.

2) Das tägliche Häckselschneiden geht fort; man sieht nach ob solches ordentlich für jede Viehart geschieht, und ob jeder Schneider auch sein Maaß richtig abschneidet.

3) Man bestellt Leute zum Queken abharken auf den geeggten Feldern, und sammelt diese Queken auf Haufen. Wenn man sie auf der Häckselbank, ohngefähr zwei Zoll lang schneiden läßt, und auf Sandschellen aussäet und unterpflügen läßt, so werden sie besonders bei starkem Regenwetter die Sandschellen begrusen.

4) Die Haupt-Flachserndte tritt jetzt ein, und wenn zur Getreideerndte wegen widriger Witterung die Arbeiter nicht gebraucht werden können, nimmt man sie zur Flachserndte. Was dabei zu beobachten, siehe 4. Juli Nr. 3. Wenn er bei jetziger Witterung 4 Nächte in der Röste gelegen hat, muß man alle Morgen nachsehen lassen, damit er nicht zu mürbe werde. Es ist besser, wenn man den Flachs ohne zu brechen den Winter über liegen läßt, die spröden Stängel werden zäher und gelinder, und es schlägt und bracht sich nicht so viel Gutes weg.

5) Auf dem Wintergetreidestoppel, wenn er vorher mit dem Pfluge umgerissen worden, säet man noch fleißig Rüben zur Futterung und Viehmastung, und eggt solche leicht unter, s. 25. Juli Nr. 20. Da diese Rüben zur Futterung der Kühe, zum Mästen der Ochsen, und zum Mästen

der Hämmel gebraucht werden, so können sie nicht genug empfohlen werden.

6) Man kann zur Viehfutterung auch noch Spärgel in die Brachäcker säen, welche man zuletzt mit Winterung bestellen will, s. 25. Juli Nr. 19.

7) Der spät gesäete Hanf wird gesimmelt, s. 4. Juli Nr. 4. Der früh gesäete Hanf ist reif und wird ausgezogen, sobald er nur Körner setzet; man setzt ihn dann in kleine Haufen, welche man Hocken nennt, welche mit Strohwiepen gegen den Vogelfraß bedeckt werden; nach 5 bis 6 Tagen, wenn die Körner etwas trocken und hart sind, wird er abgedroschen, und dann eben so wie der Flachs in die Röste gebracht, welches beim Hanf immer im Wasser geschieht. Das beste Kennzeichen des Auszieheus ist, wenn er grünlich wird, und sich in eine gelbe Farbe zu verwandeln anfängt; er wird handvollweise in Bündel gebunden, und von diesen Bündeln werden dann nach Gegelegenheit 15 bis 20 dergestalt zusammengesetzt, daß daraus ordentliche kugelförmige Schober entstehen, die unten auf den Wurzeln mehr auseinander und luftig, oben auf den Saamenknospen aber zusammen stehen, damit sowohl die Stängel als Körner austrocknen können. Diese

Schober bleiben hierzu 8 bis 14 Tage stehen, und werden mit Strohkappen wohl bedeckt. Wenn solche demnächst nach der Scheune kommen, muß man behutsam damit umgehen, weil die Körner sehr ausfallen. Man kann den Saamen abdreschen, auch mit Klöppeln abschlagen, auch wie beim Flachs abriffeln. Der Saame wird durch Siebe gereiniget, in Tonnen gebracht und aufbewahrt. Beim Rösten erfordert der männliche Hanf oder Fimmel 4 bis 8 Tage, der weibliche Hanf aber 6 bis 12 Tage; man muß wohl nachsehen, daß er nicht zu lange röste, welches genug ist, sobald sich der Bast von dem Stängel, ohne daß einige Fasern daran hängen bleiben, ablöset, der Stängel dabei weißlich aussieht und sehr leicht zerbricht. Man muß daher öfters Probestängel heraus nehmen. Findet man ihn gut, so wird er aus dem Wasser genommen, vom Schlamm, ohne ihn zu verwirren, rein ausgespület, und jedes Bündel besonders auf einem trockenen Ort ganz locker aufgerichtet, wie beim Flachs. In dieser Stellung werden die Bündel öfters aufgelockert, und wenn sie völlig trocken geworden sind, in Strohseile gebunden, und bis zum Brechen an einem trockenen Orte aufbewahret.

8) Das beim Einfahren in der Scheune ausgefallene

Getreide oder Restkorn muß man immer fleißig wegnehmen, reine machen lassen, und nach dem Kornboden bringen, damit solches bei langem Liegen nicht verunreiniget, oder gestohlen werde.

9) Den Weizen muß man wohl beobachten, und ja nicht überreif werden lassen, weil er sonst stark ausfällt.

10) Der Taback wird noch fleißig ausgegeizet, auch müssen die Sandblätter abgenommen, abgeliefert, und zum Trocknen aufgehangen werden. S. 25. Juli Nr. 16. und 17.

11) Das Auspflücken der Blüthen beim Safflor wird noch wie in voriger Woche fortgesetzt. S. 11. Juli Nr. 9.

12) Man säet noch Stoppelrüben, um Mastfutter zu haben.

13) Die ganz frühen oder Winterwicken werden gemäht, und gleich in kleine Haufen gelegt, dann wieder gewendet, und so wie sie trocken sind, eingefahren.

14) Man säet in Sommerstoppeln Kohlsaamen zum Auspflanzen im künftigen Jahre, und pflügt hierzu nur einmal.

15) Linsen werden gleich den Erbsen gehauen, und wenn sie 2 oder 3 Tage auf dem Acker gelegen, in Strohseile gebunden, und bei trockenem Wetter eingefahren.

16) Nach der Erndte, oder auch während derselben zu

gelegener Zeit rührt man die Aecker zur Wintersaat, damit man kurz nach Bartholomäi damit fertig sei. Wenn die Ruheäcker gar zu grasig sind, soll man dieselben mit scharfen Brecheggen umreißen, und die Schollen mit hölzernen Schlägeln zerschlagen, auch Unkraut und Steine davon ablesen und Gebüsche auf denselben ausroden lassen.

Verrichtungen im Küchengarten.

1) Man säet Spinat, besucht die Saamenbeete fleißig, und nimmt den reifen Saamen ab; auch läßt man fleißig jäten und Unkraut vertilgen.

2) Damit man im Frühjahr zeitig Kopfsalat haben kann, säet man jetzt den ersten Wintersalat, und wiederholt auch diese Aussaat noch einmal am Ende des Augusts. Das Beet braucht nicht frisch umgegraben zu sein, sondern wird nur von Unkraut und andern Gewächsen gereiniget und die Oberfläche mit der Harke aufgescharrt und klar gemacht; jedoch muß man einen fetten, frisch gedüngten, und vorher wohlgegrabenen lockern Boden nehmen, der zugleich warm und etwas feucht liegt. Muß aber das Beet

gedüngt, und deshalb frisch gegraben werden, so wird es vor dem Besäen eingefüßelt. Der Saamen zum Wintersalat wird so dünn gesäet, das jede Pflanze drei Zoll Raum auf allen Seiten hat; sie werden vom Unkraut rein gehalten, und bleiben bis zum Versetzen, welches Anfangs des Octobers geschieht, stehen.

3) Man säet jetzt Winterkohlrabi; er liefert gegen den Juni schon eßbare Knollen; man säet ihn ganz dünne aus, daß jede Pflanze drei Zoll Raum hat. Man wähle dazu gute nahrhafte, sonnige, frisch gedüngte Beete, und vertilge fleißig das Unkraut. Wenn die Pflanzen demnächst 6 bis 8 Blätter haben, werden sie in Reihen $1\frac{1}{2}$ Fuß weit mit dem Setzholze in 4 Zoll tiefe Furchen versetzt.

4) Man säet Winterkresse, auf ein schattiges Beet, das aber fett sein muß; außer dem Verdünnen der Pflanzen und der Reinigung vom Unkraut bedarf sie keine weitere Wartung.

5) So wie die Sellerie nach und nach heranwächst, werden auch die Furchen, in welche sie gepflanzt worden, zugezogen, jedoch ohne das Herz selbst zu bedecken; erheben sich demnächst die Selleriepflanzen auch über das Beet, so

behäufelt man sie ordentlich, wobei aber ebenfalls das Herz frei bleiben muß.

6) Der Petersiliensaamen wird reif, wenn die Körner bräunlich und hart werden; man schneidet die Stängel über der Erde ab, bindet sie zusammen, und läßt sie in der Sonne, oder auf einem luftigen Boden nachreifen; man muß die Stängel mit Behutsamkeit abschneiden, weil der Saame leicht ausfällt. Bei allen Pflanzen ist der Saame von dem mittelsten Stängel, welcher aus dem Herzen kommt, der beste; man muß ihn besonders abstreifeln, und besonders verwahren.

7) Der Rettigsaamen wird reif, wenn die Schoten anfangen weißlich zu werden; man schneidet alsdann den Stängel über der Erde ab, und stellt ihn noch einige Tage an einen sonnigen Ort zum Nachreifen. Bei aller Dürre der Schoten fällt der Saame doch schwer aus, und die Schoten müssen deswegen mit den Händen gerieben, und gereinigt werden.

8) Die mittelzeitigen Kartoffeln werden reif, und man muß sie aufnehmen; stehen sie auf dem Felde, so läßt man sie auspflügen, jedoch mit Vorsicht, daß der Pflug welcher kein Sech oder Kolter haben muß, nicht die

Knollen treffe. Man muß eine Fahre um die andere aus-pflügen, und läßt sie gleich hinter dem Pfluge aufsuchen; ist das Stück einmal abgepflügt, so fängt man von vorne wieder an, und nimmt die Fahren, welche stehen geblieben sind. In den Gärten nimmt man sie mit dem Kärsten auf, welches eine dreizackige Hacke ist, oder man hackt sie auch mit der breiten Hacke aus; es werden aber dabei doch viele Knollen verwundet. Besser ist dazu die Mistgabel und noch besser die kleine Querforke; mit dieser stößt man etwa 6 bis 8 Zoll von dem Stängel entfernt seitwärts unter die Kartoffelstaude in die Erde, und indem man mit der rechten Hand den Stiel der Forke niederdrückt, und mit der linken Hand die sämmtlichen Stängel der Staude zusammenfaßt und nach sich zieht, kann man oft die ganze Staude mit allen daran sitzenden Knollen mit einander herausziehen; die Erde wird abgeschüttelt, und die abfallenden Knollen aufgelesen, und die an der Wurzel hangenden abgepflückt; auch wühlt man die Erde auf der Stelle, wo die Staude gestanden, nach allen Seiten so weit um, als man noch Knollen vermuthet. Die Knollen werden nach ihrer verschiedenen Größe in besondere Körbe geworfen, die kleinen für das Vieh, so wie auch alle verwundeten, und die

großen zum Küchengebrauch bestimmt. Das Aufnehmen der Kartoffeln muß nur allein bei ganz trockener Witterung geschehen. Wenn die Kartoffeln ausgepflügt werden, so können 11 Kinder täglich einen Morgen Kartoffelland ablesen; wenn sie aber auf die letztere Art aufgenommen werden, braucht man auf den Morgen täglich 8 bis 9 Arbeiter.

Die ausgenommenen Kartoffeln werden in einem völlig trockenen Keller verwahrt, dessen Wände man mit Stroh umsetzt; am sichersten verwahrt man sie in Erdgruben, welche aber nicht so tief gemacht werden müssen, daß unten Wasser eindringen könne; sie werden mit Stroh ausgefuttert, und auch oben dicke mit Stroh und Laub belegt, und die Erde wie ein Grabhügel dachförmig darauf geschüttet, festgetreten, und das Dach muß die Grube auf allen Seiten einen Fuß und mehr überschreiten, auch sehr steil gemacht werden, damit der Regen schnell ablaufe.

Die dreizackige Hacke hat diese Form:

die Zacken sind 3 Zoll lang und $1\frac{1}{2}$ Zoll weit auseinander; sie müssen verstählt sein, und sind oben nur $\frac{1}{2}$ Zoll breit,

und unten ganz spitz, das Oehr macht mit den Zacken einen rechten Winkel, der Stiel ist $4\frac{1}{2}$ Fuß lang, und so stark, daß er sich bei der Arbeit nicht biegen kann. Das Kraut mähet man vorher mit hohen Stoppeln, um den Stock zu sehen, ab, verfuttert es an Schafe oder Ziegen, oder gebraucht es zum Unterstreuen; jedoch wird es nicht eher abgemähet, auch die Kartoffeln nicht eher ausgenommen, als bis das Kraut gelb geworden ist.

Hat man niedriges Land, welches unten leicht Grundwasser bekommt, so kann man zum Aufbewahren der Kartoffeln keine Gruben machen, sondern ebnet den Fleck, wo man sie hinbringen will, und gräbt solchen in einem Oblongum nur einen Fuß tief aus, schüttet die Kartoffeln darauf, in Gestalt eines Zeltdaches 4 bis 5 Fuß hoch, belegt sie dann einen Fuß dick mit Stroh, und dann noch einen Fuß dick mit Erde, welche fest angeschlagen wird; wenn im Winter der Frost sehr stark ist, muß man dann noch Mist darüber legen. Aber sowohl hier, als bei dem Aufbewahren in Gruben ist die Vorsicht nöthig, daß man sie nicht eher zudeckt, als bis sie ausgeschwitzt haben und völlig trocken sind. Zur Sicherheit setzet man in der Grube mitten unmittelbar auf die Kartoffeln ein halbes Bund Stroh

per-

perpendikulär auf, und schüttet dann die Erde so um dieses Bund herum, daß es oben über die Erde noch hervorraget, und gleichsam ein Dunstschornstein wird, um der Fäulniß vorzubeugen.

9) Die Rockambollen werden aufgenommen, so wie ihre Blätter zu verwelken anfangen; man legt sie einige Zeit zum Trocknen hin, und verwahret sie dann zum Gebrauch, sondert auch gleich die Saamenzwiebeln ab, welche man besonders weglegt, bis zur Aussaat im Herbst.

10) Man sehe seine Pflanzen durch, und verdünne solche, wo es nöthig ist. S. den 4. Juli Nr. 11.

11) Man sammelt Salatsaamen. S. 18. Juli Nr. 9.

12) Man säet Rapunzel-Salat. S. vorige Woche Nr. 5.

13) Der Endiviensaamen wird reif; er wird aber nicht zu gleicher Zeit reif, und man muß darum öfters nachsehen, und die einzelnen Zweige, an welchen man reifen Saamen bemerkt, abschneiden, und auf einem Tuch in der Sonne nachreifen lassen; thut man dies nicht, so verliert man die meisten Körner. Wenn dann der übrige Saame meistens auch reif geworden ist, schneidet man die ganzen Stängel ab, legt sie zum Nachreifen in die Sonne, reibt

den Saamen aus, und reiniget ihn durch Sieben und Schwingen von den vielen Spreublättern, und hebt ihn in Beuteln auf, welche bezeichnet werden.

14) Man säet auch wiederum Gartenkresse, in einen fetten, frisch gedüngten, lockern Boden; man streut den Saamen am besten in ganz flache Furchen ziemlich dünne aus, und bedeckt ihn ganz leicht mit etwas Erde, oder drückt ihn auch nur mit der Hand etwas fest in die Furchen ein, will man kein eigenes Beet dazu bestimmen, so fasse man damit Rabatten ein, oder bezeichne damit die Abtheilungen anderer Gewächse auf den Beeten.

15) Angurien werden reif. Man erkennt die Reife an dem dunklen hohlen Klange, welchen sie geben, wenn man mit den Finger darauf klopft; deshalb muß man öfters darauf klopfen, denn bricht man sie vor der Reife ab, so schmecken sie nicht zart, und wartet man zu lange, so faulen sie. Man sammelt auch von den reifen die besten Körner, trocknet sie in der Luft, und hebt sie auf, wo sie vor Mäusen sicher sind; auch bezeichne man sie mit der Jahreszahl.

16) Man säet das letzte Löffelkraut in leichte, jedoch fette Erde, und begieße bei trockenem Wetter die Beete,

bis die Pflanzen etwas angewachsen sind. Man säet es entweder wie Spinat über das ganze Beet, oder wie Kresse, aber dünne, in Reihen, welche einen Fuß weit auseinander sind.

Auch wird jetzt der Löffelkrautsaamen reif, wenn die Schoten anfangen gelblich zu werden, und die Körner sich bräunlich färben. Man schneidet die Pflanzen auf der Erde ab, und bringt sie zum Nachreifen unter ein luftiges Obdach; sind sie trocken, so werden die Schoten abgerieben, der Saame aber gleich wieder ausgesäet, oder zum künftigen Frühjahr aufgehoben.

17) Man säet Portulak auf ein Beet von leichter fetter Erde, und harkt ihn nur flach unter, so daß ihn kaum die Erde bedeckt; man reiniget ihn vom Unkraut und begießt ihn bei trockener Witterung, sonst braucht er keine weitere Pflege. Nach 5 bis 8 Wochen ist die Pflanze schon zum Küchengebrauch gut.

18) Wenn man Stachelbeeren in Menge erziehen will, so suche man die reifsten Beeren aus, lege sie in ein Gefäß, und lasse sie etwas faulen, drücke dann den Saamen aus, trockne ihn in der Luft und säe ihn aus; eben so kann man mit Johannisbeeren und mit Himbeeren ver-

fahren. Noch besser thut man, wenn man die reifsten Beeren ganz und mit ihrem Fleische, in die Beete in Reihen einen halben Fuß weit auseinander, in schmale Fürchen steckt, und von Unkraut rein erhält; man wird dadurch in kurzer Zeit diese so nützlichen Sträucher in Ueberfluß erhalten.

19) Man säet Zwiebeln, besonders welsche, um bei Zeiten im Frühling solche zur Speisung zu haben. Man säet Spinat zum Gebrauch für den Winter und Frühling, und zwar schmalblättrigen Spinat, der stachlichten Saamen hat.

20) Gegen den 5. und 6. säet man frühzeitigen Kopfkohl, damit solcher unter Glocken, und an die Wände, wo er frei wachsen soll, verpflanzt werden könne, und am 14. säet man noch etwas mehr zum zweiten Vorrath, um ihn unter Gerähme, woselbst er im Winter ausdauern soll, zu verpflanzen.

21) Bei feuchtem Wetter verpflanzt man Endivien und Sellerie, nachdem man solche vorher wohl begossen hat; auch müssen sie so lange begossen werden, bis sie angewachsen sind.

22) Man kann Lattigpflanzen, so im vorigen Monath gesäet worden, umpflanzen, um sie im Herbst in der

Küche zu haben; sie werden in einer warmen Gegend gesetzt, damit ihnen die Octoberfröste nicht schaden, und bis sie angewachsen sind begossen.

23) Man schneidet die blühenden Stängel von Lavendel, Rosmarien, Saturei, Ysop ab, damit vor Winter noch neue Zweige ausschlagen können; dies muß aber bei trockenem Wetter geschehen.

24) Bei trockenem Wetter muß man die Erde an dem Sellerie, der groß genug ist, aufhäufen, es muß keine Erde in die Mitte der Pflanze fallen. Die vollgewachsenen Endivien muß man aufbinden, damit sie bleich werden, die Blätter müssen aber beim Aufbinden trocken sein.

25) Die Artischocken, welche im Frühjahr gepflanzt sind, werden nun ihre Früchte zeigen; daher müssen alle kleine Sprossen, so an der Seite ihrer Stiele ausschlagen, davon abgeschnitten werden, weil sie sonst die Frucht schwächen; auch müssen sie vom Unkraut befreit werden.

26) Brokoli, der im vorigen Monath noch nicht umgesetzt worden, verpflanzt man auf die Stelle, wo er zur Blüthe bleiben soll. Man kann auch noch etwas Savoyerkohl versetzen, damit er spät im Frühjahr tüchtig werde.

27) Die Wurzeln der jungen Melonen muß man ge-

gen gar zu große Nässe verwahren, weil sonst die Pflanzen verderben, ehe die Frucht reif wird.

28) Es ist jetzt noch Zeit zum Einmachen der Gurken, man muß sie in jeder Woche 2 oder 3mal besehen, und die tüchtigen auslesen. Bei trockenem Wetter müssen sie öfters begossen werden, damit sie viel Früchte liefern.

29) Den Spargel, welcher im vorigen Frühjahr gepflanzt worden ist, muß fleißig vom Unkraut gereiniget werden, damit die Sprossen stärker gerathen.

30) Die Misthaufen sind vom Unkraut, und besonders von Nachtschatten zu reinigen, er muß ausgerissen und in einiger Entfernung vom Garten auf Haufen zum verfaulen geworfen werden.

31) Man kann die Stängel von Salbei, Rosmarien, Lavendel, Mastichkraut und andern Gewürzkräutern pflanzen, sie müssen aber dann wenn der Winter strenge wird bedeckt werden; besser ist immer diese Pflanzung im Frühling.

32) Man fährt fort jede Woche Kresse, Feldrüben, Rettige, Senf und andere Salatkräuter auszusäen. Man sammelt alle Arten von Saamen, so jetzt reif werden, ein, breitet sie auf Matten auseinander, damit sie trocknen,

klopft oder reibt sie hernach aus ihren Hülsen, und verwahret sie.

33) Den Rettigsaamen, welcher jetzt in den Hülsen stehet, muß man beschützen gegen die Vögel.

34) An dem azorischen Fenchel, so vollgewachsen ist, häuft man die Erde auf, damit solcher bleich und zum Gebrauch tüchtig werde; fährt auch fort Sellerie in Gruben zu pflanzen, um die Jahreszeit hindurch einen beständigen Vorrath zu haben.

35) Die Producte des Küchengartens sind: Zwiebeln, Portulac, Sellerie, azorischer Fenchel, Gurken, Melonen, Kopfkohl, Blumenkohl, Steckrüben, Phaseolen, Erbsen, Artischocken, Kopflattich, und alle Arten junger Salat.

Verrichtungen im Obstgarten.

1) Man lüftet die Okulirbänder, wenn die Borke über den Verband wachsen will, und schürzet einen neuen Knoten. S. 25. Juli Nr. 2.

2) Man reiniget die Pflänzlinge und jungen Bäume in der Pflanzschule von Unkraut, und lockert die Erde

auf, jedoch mit Vorsicht, daß die jungen Bäume nicht gebogen oder gebrochen werden; auch behackt man die Baumschule, ohne die Wurzeln zu verletzen. Man rajolet die zu Pflanzbeeten bestimmten Stellen, und düngt sie mit kurzem fetrem Mist, oder mit Erde, die lange im Haufen gelegen hat.

3) Beim Wein nimmt man die Blätter und den Geitz ab, nemlich alle unfruchtbaren Nebenschösse, welche weder zu Reben, Schenkeln, oder Zapfen gebraucht werden können.

4) Man sammelt noch immer fleißig Obstkerne, und legt ganzes Obst in die fertigen Pflanzbeete. S. 18. Juli Nr. 4.

5) Das Okuliren auf das schlafende Auge geht fort. S. 11. Juli Nr. 4.

6) Man nimmt das reife Obst ab, läßt Obst backen, macht Obstwein und Essig.

7) Bei trockener Witterung müssen die im Frühjahr gesetzten Bäume begossen werden, bei alten Obstbäumen wird unten der Rasen weggehackt.

8) Man vertilgt die Schnecken an den Geländern und Wänden, vertreibt die Sperlinge und Meisen und

fängt in Flaschen mit Honigwasser die Wespen bei dem Franzobst weg.

9) Wo einige Zweige der Bäume von den Wänden abstehen, oder durch die Winde in Unordnung gebracht sind, da müssen sie vorsichtig an die Wand in ihrer gehörigen Stellung befestiget werden, damit die Frucht Sonnenschein erhalte; man muß aber keine Blätter abflücken, sonst wird das Obst hart.

10) Die Knospen von den Obstbäumen, welche im vorigen Monat eingepfropft worden, muß man befreien, weil sonst ihre Verbindung die Rinde der Stämme klemmt, und verhindert, daß selbige auf der Stelle, wo die Knospe eingesetzt ist, nicht auf gleiche Weise wie anderswo anwachsen kann. Den untern Theil der Stämme muß man von Ausprößlingen entledigen, und den Erdboden um die Wurzel von Unkraut rein halten.

11) Schwer beladene Obstbäume muß man stützen, auch die Bäume mit stillem und faulem Wasser Morgens und Abends begießen, auch die Pfropfreiser mit eben dergleichen, doch laulichtem Wasser des Abends besprengen, den Stamm aber so viel als möglich unbewegt lassen.

12) Es werden in diesem Monat reif: Wallnüsse,

Haselnüsse, Lambertsnüsse, Feigen, Weintrauben, Stachelbeeren, Johannisbeeren, Aepfel, Birnen, Pfirsichen, Nectarinen, Pflaumen und Kirschen.

13) Bei den im vorigen Jahr okulirten und im Frühjahr gepfropften Bäumen, werden die wilden Sprossen am Stamm abgeschnitten; die Stämme von den hohen Bäumen muß man nicht zu stark beschneiden, sondern man läßt ihnen an den Seiten des Stammes einige kleine Zweige, so werden sie besser ihre Kronen tragen können.

14) Derjenige Boden wird jetzt gereiniget und umgegraben, wohin man im Herbst junge Stämme versetzen will. Ist das Erdreich gar zu fest, so thut man wohl wenn man solches 4 oder 6 Wochen zuvor, ehe man es bepflanzet, in Reihen aufhäuft, weil alsdann die Klöße mürbe werden, und sich besser zerstreuen.

15) Wer im künftigen Herbst Satzreben von Wein einlegen will, muß jetzt die Gruben dazu machen lassen, damit das Erdreich von dem Wetter mürbe und fruchtbar werde.

Verrichtungen auf den Wiesen.

1) Den 1. August fängt die Heuerndte auf den einschnittigen Wiesen an, wobei alles das zu beobachten, was im Juni und Juli von der Heuerndte gesagt worden ist; man sehe nach den 1. Juni Nr. 1. 2. den 13. Juni Nr. 1. 2. 4. 5. den 20. Juni Nr. 5.

2) Die zweischnittigen Wiesen werden gewässert, des Abends wird das Wasser aufgelassen, und des Morgens gleich nach Sonnenaufgang wieder abgelassen. S. 11. Juli Nr. 7.

3) Die dreischnittigen Wiesen werden nicht mehr gewässert, sondern jetzt trocken gelegt.

4) Die Strandbefestigungen werden nachgesehen und wo es nöthig ist reparirt, auch die Bewässerungsgräben, wo sie etwa verschlemmt sind, sogleich wieder aufgeräumt.

Viehzucht.

Pferde.

1) Wenn jetzt bei der Erndte stark eingefahren wird, so muß den Pferden am Futtermaaß etwas zugelegt wer-

den; man bestimmt zugleich, ob diesen Monat Hafer, Roggen oder Mengefutter gefuttert werden soll. Die Reitpferde erhalten weniger Futter als Arbeitspferde.

2) Die grüne Futterung mit Klee oder Luzerne geht fort: man giebt 60 Pfund Kleehäcksel aufs Stück täglich, dreimal und jedesmal in drei Futtern, folglich jedes Futter zu $6\frac{2}{3}$ Pfund; bei starker Arbeit muß jedes Pferd noch eine Metze Hafer bei der grünen Futterung bekommen.

3) Die Fohlen unter zwei Jahren gehen in der Koppel auf die Weide, werden täglich dreimal getränkt, und kommen des Nachts in den Stall, auch müssen sie reinlich gehalten werden.

4) Die zweijährigen Fohlen sind an Halftern, und werden im Stall gefuttert, jedes erhält täglich 1 schwache Metze Hafer zu 3 Pfund mit dreimal so viel Häcksel gemengt, und 6 Pfund altes und kein neues Heu, die Futterung geschieht in 9 verschiedenen Futtern. Sie werden gestriegelt, geputzt, und täglich zwei bis drei Stunden auf den Hof gelassen, und man muß sie öfters streicheln und anreden. Der Stall muß trocken sein, man klopft ihnen öfters mit einem Hammer auf die Hufplatten, und wenn

sie abgefressen haben, müssen sie stets Stroh in den Raufen haben.

5) Die dreijährigen Fohlen werden ganz eben so behandelt, sie bekommen aber eine volle Metze Hafer mit 3 Metzen Häcksel und 8 Pfd. Heu, auch müssen sie stets Krummstroh in den Raufen haben; man nimmt sie mit zur Arbeit, spannt sie aber noch nicht an, sondern bindet sie aufgeschirret vorne an das Riemenpferd; sie werden zu Zeiten gezäumt und ausgeritten, an Geräusch und Schuß gewöhnt.

6) Die alten Pferde werden bei großer Hitze oft geschwemmt, wenn sie erst ausgeruhet haben und nicht mehr von der Arbeit erhitzt sind.

7) Frischer Hafer, frisches Heu und frisches Stroh muß vor dem 1. October durchaus nicht gefuttert werden.

8) Das Stall-Inventarium wird revidirt, ferner alles Lederzeug eingeschmiert, und die Kutschen und Wagen geputzt. S. den 1. Juni. Nr. 3. 4. auch das Lederzeug an den Wagen muß eingeschmiert, Glaswerk gewaschen, und die Gürtlerarbeit geputzt werden.

Rindvieh.

1) Die Kühe gehen jetzt auf die Stoppelweide; auch die Zugochsen kommen dahin, man giebt ihnen aber bei der schweren Arbeit noch Morgens und Abends gutes Futter im Stall; auch die melkenden Kühe bekommen beim Melken grüne Futterung im Stall, wenn sie nicht im Ueberfluß von Gras gehen sollten. Man muß auch nicht den ganzen Stoppel auf einmal überhüten, sondern auch hier drei Abtheilungen oder Koppeln machen, welche man alle 14 Tage verwechselt, damit das Gras wieder nachwachsen kann. Die Zugochsen bekommen die fettesten Stoppeln. Grüne Futterung im Stall erhält jedes Haupt-Rindvieh neben der Weide täglich 25 Pfund.

2) Das Brakvieh bekommt noch auf dem Stall zur Mast Klee, Luzerne oder anderes grünes Futter täglich 50 bis 60 Pfund.

3) Die Weide-Mastochsen gehen auf die Fettweide. S. 1 Juni Nr. 3. Die Stall-Mastochsen werden nach dem für sie gewählten Mastfutter fortgefuttert. S. tägliche Bemerkungen.

4) Das Rindvieh wird auf der Weide täglich zweimal getränkt. S. 1. Juni Nr. 5.

5) Es muß auch nicht eher ausgetrieben werden, als bis Thau und Nebel von der Sonne abgetrocknet sind, und kommt nach Hause, so wie der Thau fällt. S. 1. Juni Nr. 6.

6) Die Kühe, welche auf der Stallfutterung stehen, werden noch so wie im vorigen Monath gefuttert. S. 1. Juni Nr. 8. Da jedoch die fette Stoppelweide für die melkenden Kühe so nahrhaft ist wie Kleehäcksel, so kann man, wo die Stoppeln für die Zuchtschäferei zu geil sind, seine Kühe in zwei Theile theilen, und jeden Theil einen halben Tag im Stall mit Kleehäcksel futtern, und den andern halben Tag auf die fetten Stoppeln bringen, besonders da jetzt der erste Abschnitt des Klees zu Ende gegangen ist, und ist auch etwas vorhanden, so ist er doch zur Futterung zu dürre und muß zum Saamen bleiben. Bei trocknen Jahren kann öfters erst nach 14 Tagen oder gegen den 15. August der zweite Abschnitt angefangen werden. In dieser Noth treten, wenn man sie nicht auf die Stoppel bringt, die im Mai gesäeten Wicken zur Futterung ein. 5 Morgen früh, und 5 Morgen spät gesäete Wicken sind auf 50 Kühe auf dem Stall für diese Zeit hinreichend. Die Wi-

cken werden zu Häcksel geschnitten, und so lange sie noch keine Schoten haben, bekommt eine Kuh täglich 2 Berl. Scheffel solches Häcksel; haben sie aber schon Schoten, so ist $1\frac{1}{2}$ Scheffel Häcksel täglich für eine Kuh genug, folglich auf jedes der 16 Futter $1\frac{1}{2}$ Metze.

7) Bei den heißen Sommertagen müssen die Kühe des Mittags schon um 10 Uhr wieder zu Hause kommen, und des Nachmittags nicht vor 3 Uhr ausgetrieben werden; bei kühlem Wetter aber findet dieses eine Ausnahme, dann kommt das Vieh um 11 Uhr zu Hause, und wird um 2 Uhr Nachmittag wieder ausgetrieben.

8) Hat man Gelegenheit, so läßt man die Kühe bei heißen Tagen schwemmen.

9) Die Kühe werden auch diesen Monat täglich dreimal gemolken. S. 1. Juni Nr. 9.

10) Die Kälber und das Jungvieh von einem, zwei und drei Jahren futtert man noch am vortheilhaftesten auf dem Stall in der Art, wie den 1. Juni Nr. 11. und 12. Anweisung gegeben worden ist.

11) Hält man die Zugochsen auf dem Stall, so geht die Futterung wie im vorigen Monat fort. S. 1. Juni Nr. 13.

12) Die

12) Die Aufsicht welche den 1. Juli, Nr. 10. und 11. empfohlen worden, ist auch in diesem Monat nöthig.

13) Die Rindviehställe werden an den bestimmten Tagen gehörig ausgemistet, s. den 7. Juni Nr. 11.; auch müssen sie täglich gut eingestreut werden, so wie auch die Plätze vor den Stallthüren, die Einzäunungen, wo das Vieh getränkt wird, und die Einhegung, wo es des Nachts liegt, gleichfalls eingestreut werden müssen.

14) Des Nachts kommt das Vieh auch in diesem Monat bei trocknem und heißem Wetter in die eingezäunte Koppel auf dem Hofe. S. den 13. Juni Nr. 7.

15) Es darf vor dem 1. October weder frisches Heu noch frisches Stroh gefuttert werden.

16) Wenn man die Kälber austreibt, so bekommen sie die nächste Weide, oder kommen in die Kälberkoppel; in der Mittagshitze müssen sie unter Bäume in Schatten kommen; sie werden aber überdies noch im Stall gefuttert, reinlich gehalten, täglich zweimal getränkt, Abends werden sie eingetrieben; die Stoppel muß in der Nähe sein. Das zweijährige Jungvieh geht auch in diese Stoppel, wenn es nicht auf dem Stall gefuttert wird, und das dreijährige Jungvieh wird wie das Güstevieh behandelt.

17) Man legt noch fleißig Butter und Käse ein, und nimmt seinen Winterbedarf von der Stoppelbutter, welche allein gesetzt wird.

18) Sämmtlichem Rindvieh werden den 1. dieses Monats wiederum die Mäuler gereiniget. S. 1. Juni Nr. 4.

19) Man läßt Nesseln einsammeln, und trocknet solche zum Winter zur Brühfutterung.

20) Die besprungenen Kühe werden noch wie in voriger Woche untersucht, aufgezeichnet, und ihre Kalbungszeit ausgerechnet und im Termin-Kalender aufgezeichnet. S. 18. Juli Nr. 6.

Schafe.

1) Vom 1. August ab wird die Größe der Horden-Einfassung wieder verändert, und zwar nach folgender Tabelle, welche den ganzen Monat beibehalten wird.

Wenn die Zahl der Schafe ist	Größe der Horde		Es wird diesen Monat ausgehordet an Acker		
	Länge. H. St.	Breite. H. St.	Morg.	□ R.	□ F.
250	10	4	3	157	72
300	12	4	4	117	—
350	8	7	5	76	72
400	8	8	6	36	—
450	9	8	6	175	72
500	10	8	7	135	—
550	11	8	8	95	90
600	12	8	9	154	—
650	13	8	10	13	72
700	14	8	10	135	—
750	12	10	11	112	72
800	14	9	12	37	18
850	13½	10	13	141	9
900	12	12	13	171	—
950	14	11	14	135	54
1000	14½	12	15	18	140

Man macht diese Veränderung dem Schäfer bekannt, und läßt die Horden nach der Länge des Gewändes fortrücken, und so wie ein Gewände gehordet ist, solches gleich umpflügen. Bei sehr regnichtem Wetter aber müssen die Schaafe nach dem Stall kommen.

2) Die Weiden, welche im August mit den Schafen betrieben werden, sind

a) die Hütungskoppel, welche das Rindvieh verlassen hat, indem es auf die Stoppeln kommt.

b) die Birkenbüsche, welche jetzt das Rindvieh auch verlassen hat.

c) Die Eichen- und Büchenwälder.

d) Die Winterfahren.

e) Die Fichtenwälder.

f) Die drei- und sechsjährigen Ländereien.

g) Von den Stoppeln aber nur die Winterstoppeln der mageren Aecker; auf die Sommerstoppeln dürfen sie so wenig als auf fette Winterstoppeln gebracht werden.

Man untersucht für diesen Monath wiederum die Hütung, bestimmt dem Schäfer, welche, und in welcher Ordnung sie behütet werden sollen, zeigt ihm auch die verdächtigen Oerter, welche er vermeiden soll.

Mit den Mutterschafen und Jährlingen behütet man die Hütungskoppeln des Rindviehes, und bei heißen Tagen die Büchen-, Fichten-, und Birkenwälder.

Mit dem Merzvieh behütet man die Niederungen, die Thäler, die Fettweiden, und die fetten Stoppeln im Som-

mer- und Winterfelde, nach dem Vortrieb des Rindviehes, auch die Elsenbüsche, und die Blätter in den Eichen- und Büchenwäldern.

Mit den Hämmeln und dem Güstevieh behütet man die Winterfahren, die magern Winterstoppeln, die Fichtenwälder, und die drei- und sechsjährigen Ländereien.

Die Lämmer, wenn ihre Rasenhütung nicht mehr zureicht, kommen auf den Winterstoppel, wo man ihnen einen gesunden Weidefleck aussuchen muß, der zugleich nahrhaft ist.

Auch diesen Monat vermeidet man bei Regenwetter die Thäler, Niederungen und Winterfahren, und geht nach den Anhöhen; bei großer Hitze wird in Büschen geweidet, fette Triften bleiben lediglich für das Merzvieh; so vermeidet man auch mit dem Zuchtvieh Sümpfe, stehende Gewässer, und Flecke wo auf den Hütungen und Aeckern sich das Regenwasser sammelt. Es wird nicht eher ausgetrieben, als bis der Nebel verschwunden und der Thau abgetrocknet ist, auch Abends so wie der Thau fällt eingetrieben. Nach erfolgtem Regenwetter muß nicht auf der Winterfahre und auf magern Stoppeln, so lange das Gras verschlemmt ist, geweidet werden. Die Schafe müssen niemals gegen den

Ostwind und nicht in großer Hitze getrieben werden; in heißen Tagen kommen sie Mittags in den Stall, Vormittags werden die schlechten Weiden, und Nachmittags die bessern betrieben, und bei feuchtem Wetter erhalten sie vor dem Austreiben etwas altes Heu, denn frisches Heu darf vor dem 1. October nicht gefuttert werden; auf der Hütung selbst, und besonders auf fetten Triften, müssen die Schafe nicht lange stehen, sondern immer im Zuge bleiben.

Auf Klee- und Haferstoppeln muß das Zuchtvieh niemals geweidet werden.

3) Der Schäfer und seine Knechte müssen angehalten werden, jetzt Laubfutter zu sammeln, und zwar von Büchen, Rüstern und Elsen, Birken, Pappeln, Linden, Eichen, Weinstöcken rc.; es muß aber völlig trocken eingebracht werden, auch nicht mit Mehlthau befallen, oder sonst vergiftet sein; es werden ganze Reiser abgehauen, in Bunde gebunden, und an der Luft getrocknet, und man kann dem Schäfer ein paar Tage zugeben; diese Laubfutterung ist den Schafen im Winter gesund, und vertritt die Stelle des Heues.

4) Auch müssen die Schäfer fleißig Kräuter sammeln.

S. 27. Juni Nr. 8.

5) Tiefe und fette Triften, müssen jetzt immer mit größerer und größerer Vorsicht vermieden werden, und man kann hierüber die Schäfer nicht oft genug auf der Hütung revidiren, da sie aus Dummheit nur zu oft die Schafe verhüten.

6) Bei Einbringung des Heues von den einschürigen Wiesen hat man dasselbe auf den Wiesen gehörig zu sortiren, und auf dem Stall ordentlich wegzupacken. S. 1. Juni Nr. 2. Lit. c., 13. Juni Nr. 2. u. 20. Juni Nr. 5. Besonders muß das Heu beim Packen auf dem Stall nicht dicht am Dache liegen, sondern um das Dach und Giebel herum ein freier Gang bleiben, damit man von allen Seiten zukommen kann, und die Feuchtigkeit des Daches das Heu nicht anstocke.

7) Um den Betrügereien vorzubeugen, läßt man diese Woche die Schäferei extraordinär zählen. Die Schäfer und Knechte, um mehr Lämmer zu erhalten, oder im Fall ihnen im Winter etwas von ihrem Vieh stürbe, solches doch vollzählig zu haben, lassen oft von ihren Zettschafen einige belegen, oder nehmen wohl gar im Sommer Schaafe von andern Schäfern an, auf Weidegeld: man lasse daher diese Woche die ganze Schäferei nach ihren verschiedenen Sorten

zählen, und jedes mehr gefundene Stück fällt der Herrschaft zu, man schreibe es gleich in das Register und schneide es auf den Kerbstock, höre auch gar keine Entschuldigung darüber an, und durchsuche noch alle Winkel und Kammern im Stall, ob kein Stück Vieh darin versteckt worden ist, sei beim Zählen selbst gegenwärtig, und aufmerksam, daß nicht etwa zwei Stück für eines gezählt werden.

8) Wer genug Futter hat, kann jetzt die Böcke schon zu den Mutterschafen lassen, da dieses lediglich von der Menge des Winterfutters abhängt; man bekommt dann zeitig seine Lämmer, welche einen großen Vorzug gegen die späteren Lämmer haben. Reicht das Winterfutter aber nicht zu, wobei man immer auf einen langen Winter rechnen muß, so werden die Böcke erst im October oder wohl gar erst im November zugelassen, damit die Lämmer dann kommen, wenn die Mütter auf den Hütungen schon etwas Futter finden. Das Schaf geht 20 bis 21 Wochen tragend, wenn also jetzt die Böcke zugelassen werden, so kommen die Lämmer auf Weihnachten oder Neujahr; man muß die Zeit der Zulassung aufschreiben, und gleich die Lammzeit berechnen, und im Termin-Kalender eintragen.

Jeder muß sich hier nach seiner Futterung einrichten, denn bei schlechter Futterung sind späte Lämmer besser.

Hat man veredeltes Vieh, so muß man beim Springen dafür sorgen, daß die Generationen nicht verdorben werden, und nicht der Bock seine eigenen Kinder belege, weshalb die Böcke, welche schon drei Jahr zum Springen gedient haben, und also unter den Mutterschafen schon eigene Kinder finden würden, vor der Sprungzeit abgeschafft, und mit andern spanischen Böcken vertauscht werden müssen.

Es darf aber auch beim Springen kein Bock und kein Mutterschaf zugelassen werden, welche nicht schon 2½ Jahr bis 3 Jahr ihres Alters zurückgelegt haben, weil sonst die Lämmer, sowohl in der Wolle, als auch in der Größe zurückschlagen, und man niemals den vollen Nutzen seiner Schäferei erhalten wird.

Von gewöhnlichem Landvieh giebt man einem Bock 50 Schafe zum Bespringen, besser nur 25 bis 30; ein spanischer Bock darf aber nur 35 Schafe zum Bespringen erhalten, weil er sich sonst zu sehr abmattet. Man läßt die Böcke 4 Wochen unter den Mutterschafen, und um das Abmatten zu vermeiden, muß man folgende Vorkehrung

treffen: man läßt immer nur die Hälfte Böcke zu den Schafen, und weidet die andere Hälfte der Böcke auf einer kleinen Wiese ganz abgesondert, und wechselt so alle Tage, daß jeder Bock einen Tag springt und den andern Tag ruhet; auch ist es sehr zu empfehlen, jeden Bock in der Sprungzeit Morgens vor dem Austreiben in einer Krippe eine starke Hand voll Hafer zu geben, damit sie bei Kräften bleiben. Denn auch während der Sprungzeit werden die Böcke allein gefuttert, und es ist besser, sie nur des Nachts bei den Schafen zu lassen.

Sieht man keine Schafe mehr bocken, so muß man die Böcke auch sogleich von der Heerde wegbringen, und auf eine kräftige Weide treiben, wo sie sich erholen können; nach 5 bis 6 Tagen werden sie wieder unter die Heerde gelassen, damit die Schafe welche nicht empfangen haben, noch belegt werden, und nach einigen Tagen, wenn kein Schaf mehr bocken will, werden sie dann wieder von der Heerde gänzlich getrennt.

Böcke und Mutterschafe, welche schon drei Jahre gedient haben, werden nicht mehr zum Bespringen und Belegen gebraucht, sondern abgesondert und ausgemerzt, folglich in ihrem 6. Jahre. Hierdurch wendet man auch ab, daß

nicht Eltern und Kinder sich begatten, und die Race verdorben werde.

9) Die zweiten Fetthämmel werden auf den Fettweiden fett geweidet, und man gebe ihnen wie sämmtlichem Schafvieh fleißig Salz, welches zur schnellen Mastung besonders viel beiträgt.

10) Die Stallmasthämmel vom 15. Juli werden forgemästet nach dem Futter und Maaß, welches man zu ihrer Mastung bestimmt hat. S. tägliche Bemerkungen.

11) Die Schafe, welche man in der Stallfutterung hat, werden, da jetzt der Klee ausgehet, vom 1. August bis 1. November aus dem Stall auf die Weide gebracht, und genießen jetzt zur Stoppelzeit die Weide auf den abgeleerten Winter- und Sommer- auch Sommerungs-Felderstoppeln, desgleichen auch die Holztriften; und wenn diese Weide zur Sättigung nicht hinreichen sollte, so legt man ihnen Abends noch ein Futter von der inzwischen wieder angewachsenen Luzerne oder spanischen Klee vor.

12) In den Stoppeln kann man sehr leicht die Schafe zu Tode hüten, denn auch in den niedrigen und nassen Stellen der Felder wächst gefährliches Gras, und besonders die Krötenbinse (juncus bufonius), besonders bei

anhaltender nasser Witterung, und ganz vorzüglich in Gersten und Haferstoppeln. Man muß also nicht nur selbst diese Stoppeln ganz genau untersuchen, sondern auch die Schäfer nachdrücklich anhalten, dieses zu thun, und dann diejenigen Felder sorgfältig vermeiden, wo sich diese Krötenbinse befindet; man muß dann die Schafe wieder auf die hochliegenden Anger bringen, oder wenn man es zwingen kann, sie in den Horden mit Klee futtern, weil dies das sicherste ist, und die gefährliche Weide nur dem Merz- und Fettvieh geben.

Schweine.

1) Wo das Rindvieh die Stoppeln abgeweidet hat, werden die Schweine wieder darauf getrieben, und wenn sie vom Stoppel kommen, werden die Schweine, welche man nicht mästen will, verkauft.

2) In heißen Tagen muß man die Schweine zweimal täglich tränken, und wöchentlich zweimal baden oder schwemmen.

3) Die Eber bleiben von den Säuen noch abgesondert.

4) Bei heißen Tagen müssen sie des Morgens ganz früh auf die Weide getrieben werden, auch des Abends nicht zu bald wieder eingetrieben werden; wenn die Mittagshitze anfängt, bringt der Hirte sie an einen kühlen schattigen Ort, wo sie sich in Sümpfe legen können. Bei starkem Regenwetter aber müssen sie zu Hause bleiben.

5) Im Futter müssen sie jetzt kein Mehl, keine Kleie und keine Körner erhalten, sie werden aber noch Morgens und Abends gefuttert, erhalten Abgänge aus dem Küchengarten, ausgejätetes Unkraut, und abgefallenes faules Obst.

6) Das Ferkeln der Zuchtsäue geht noch fort; und sie werden dabei, wie in voriger Woche gezeigt worden, gepflegt, s. 25. Juli Nr. 7.; ein paar Tage vor dem Werfen bleiben sie schon im Stall.

7) Den Ferkeln muß man besonders gut einstreuen, dazu aber weder Ortestroh, noch Gersten- oder Haferstroh nehmen.

8) Zu ihrer Futterung gehört Spühlwasser, Molken, saure Milch, Treber, Küchentrank; in ihrem Saufen muß Schwefel, Knoblauch, Lungen- und Leberwurzel und Pestilenzkraut sein, welches in die Tranktonne geworfen wird.

9) Die Schweinställe werden ausgemistet und rein eingestreut.

10) Mastschweine sind jetzt nicht vorhanden.

11) Ihre jetzigen Hütungen sind Anger, welche ein kurzes süßes Gras tragen, auf langes saures Gras muß man sie nicht bringen; wenn sie auf Angern weiden, müssen sie nicht zu früh Morgens ausgetrieben werden, bis erst die Johanniskäfer von den Angern aufgeflogen sind. Vor jedesmaligem Austreiben auf die Weide bekommen sie zuvor zu saufen.

12) Man muß den Schweinen nicht allein in ihrem Schlaflager fleißig einstreuen, sondern auch ihre Ställe, wo sie das Fressen bekommen, müssen täglich gereiniget und ausgeschippt werden; auch der Platz außer den Ställen, wo sie täglich gefuttert werden, muß täglich gehörig eingestreut werden.

13) Man muß bei ihrer Futterung, sie rühre her wo sie wolle, die Reinlichkeit nicht verabsäumen. Die ganze Heerde der Schweine zusammen zu futtern ist nicht rathsam, denn die stärkern verdrängen die schwächern, und die letzten kommen dabei dergestalt zurück, daß sie sehr schwer wieder auf die Beine zu bringen sind. Die Schweine

müssen daher nach der Verschiedenheit ihres Alters und Stärke, in verschiedene Klassen eingetheilt, und jede Klasse, welche auch einen besonderen Stall hat, besonders gefuttert werden. Auch Rüben- und Kohlblätter kann man jetzt zur Futterung gebrauchen. Wenn sie von der Weide kommen, müssen sie erst ausruhen, ehe sie gefuttert werden, auch müssen sie nicht, wenn sie noch erhitzt sind, getränkt werden, und um die Bräune abzuwehren, werfe man von Zeit zu Zeit ein Loth Salpeter in die Trankkonne, und futtere mitunter etwas Theerwasser.

Federvieh.

1) Das sämmtliche Federvieh erhält, so lange eingefahren wird, kein Futter mehr zu Hause.

2) Puten und Gänse werden auf die Stoppeln getrieben.

3) Hähne von der ersten und zweiten Brut werden kappaunet; dem jungen Hahn wird etwa eines kleinen Fingers breit unter dem Steiß quer über den Bauch mit einem recht scharfen Messer ein Einschnitt einen guten Zoll

lang bloß durch die Haut gemacht, ohne die Eingeweide zu verletzen, man wird das Eingeweide liegen sehen können, alsdann greift man mit den Zeigefinger neben dem Eingeweide hinein, und zwar bis oben an den Rücken, woselbst auf jeder Seite eine Hode ohngefähr von der Größe eines Mandelkornes angewachsen ist, diese schiebt man mit dem Finger ganz behutsam eine nach der andern ab, und nimmt sie ohne die Gedärme zu verletzen heraus, näht nachher diesen Einschnitt mit einer Nähnadel und einem Faden Seide sauber wieder zu, schneidet dann dem Hahne auch den Kamm und die unter den Backen hängenden Glocken ab, und läßt ihn so laufen.

4) Man macht den Hühnern einen neuen Wurmhaufen. S. 1. Juni Nr. 5.

5) Die Hühner legen, und müssen, ehe sie aus dem Stall gelassen werden, zuvor betastet werden; die welche Eier haben, bleiben so lange im Stall bis sie gelegt haben, welches sie mit Krähen anzeigen.

Bie-

Bienenzucht.

1) Wenn die Bienen nicht stark und muthig fliegen, so fehlt ihnen etwas, und man muß die Ursache untersuchen und zu entfernen sich bemühen.

2) Man muß jetzt die Bienenstöcke nicht öffnen, weil der Bau zu weich ist, und die Waben abfallen könnten.

3) Schwärme, die jetzt noch kommen, können nicht allein bleiben, sondern werden mit andern schwachen Stöcken kopulirt. Man fängt ihn nämlich wie einen andern Schwarm auf, und bringt ihn nach einem Korbe, hierauf nimmt man des Abends den schwachen Stock 30 Schritt vom Stande weg und läßt Rauch hinein, damit die Bienen irre gemacht werden, oder taucht ihn auch in Wasser, und schüttet die Bienen auf ein Tuch, sucht die Königin heraus und nimmt sie weg, trägt dann die Bienen nach dem Korbe, womit man sie verbinden will, bläset auch in diesen Stock Rauch um sie zu demüthigen, schließt das Tuch an das Brett an, und läßt alle Bienen hinein gehen, welches man immer mit dem Rauche zu beschleunigen, und die unruhigen zu besänftigen sucht; auf diese Art werden sie über Nacht ein Volk werden. Die Königin setzt man

nicht dazu, es sei denn daß der wichtige Stock weisellos wäre, und auch dann darf man sie nicht gleich mit den andern Bienen einziehen lassen, sondern muß sie wenigstens 24 Stunden in dem Schächtelchen zusetzen, bis sie selbige annehmen, welches man daraus sieht, wenn sie das Schächtelchen belagern. Man kopulirt auch die Stöcke mit Röhren, indem man den schwachen Stock neben oder hinter denjenigen stellt, zu welchem er kommen soll, und dem schwachen bloß den Eingang durch eine Röhre in den starken läßt.

4) Der Drohnenmord geht jetzt vor sich.

Teichwirthschaft.

1) Karpfen und Karauschen streichen jetzt, man muß daher keine Enten auf den Teichen dulden, welche dem Saamen schädlich sind.

2) Die Fischhälter sind zu schlemmen, zu säubern, und auszubessern.

3) Man untersagt das Flachs- und Hanfrösten in

Gewässern wo Fische sind, und fährt fort die Teiche auszumähen und Rohr zu schneiden.

Forstwirthschaft.

1) Man sammelt und beobachtet noch wie in voriger Woche den frühen Birkensaamen, und bewahrt ihn nach der daselbst ertheilten Anweisung auf.

2) Zu den Herbstpflanzungen werden jetzt die Löcher gemacht.

3) Die Plantagen werden durchgesehen, was nicht bekommen ist, wird ausgerissen, um in der nächsten Pflanzzeit wieder ersetzt werden zu können, welches ja nicht verabsäumt werden darf, weil man sonst keine geschlossene Oerter bekommt. Tannen, Fichten, Kiefern und alte immer grüne Laubhölzer, können schon wieder nach vollendetem Triebe verpflanzet werden, nur nicht Lerchenbäume.

4) Das Behängen mit den Leithunden geht fort.

5) Alle Wasserarbeiten müssen eifrig betrieben, und bald beendiget werden.

6) Das Harz reißen und schaben bleibt noch ausgesetzt.

7) Bei starkem Gewitterregen ist Aufsicht auf die Floßteiche nöthig, daß sie nicht ausreißen.

8) Es ist Aufsicht nöthig wegen des Laubsträufelns, unerlaubten Grasschneidens und Einhütens, des Erdbeer- Ameiseneiser- und Kräutersammelns, ferner wegen des Feueranmachens und Tabackrauchens, auch auf die Viehhirten.

9) Die Haselnüsse fangen an reif zu werden, und man muß solche verpachten, auch auf das Stehlen derselben wachen lassen.

10) Die nöthigen Bauholz-Anschläge werden jetzt gemacht.

11) Der Lerchenschwamm wird gesammelt. Wenn Laub gerechet und Streu gesammelt werden muß, so geschehe es jetzt mit solcher Vorsicht, wo der wenigste Schaden angerichtet wird.

12) Das Kohlenbrennen in Laubhölzern, Tannen- und Fichten-Revieren wird eifrig betrieben, desgleichen das Torfgraben, welches nun bald aufhören muß.

13) Das Stubbenroden geht fort, desgleichen die Bienenweide.

14) Die Enten- und kleine Schnepfenjagd geht fort.

15) Erdbeeren und Heidelbeeren werden gesammelt.

16) In den Weißtannenwäldern werden zum Terpentin-Oel und Spiritus junge Tannzapfen gebrochen.

17) Schiffs-, Stab-, Nutz- und Bauholz wird aus den geschälten Eichen fortgearbeitet, auch das Nutzholz von den geschälten Elsen und Birken zu gut gemacht, und was dazu nicht tauglich ist, wird zu Brennholz aufgeschlagen.

18) Das Klafter-Brennholz schlagen in den Fichten- und Nadelholzrevieren wird noch immer fortgesetzt, bis man mit dem jährigen Schlagen zu Ende ist.

19) Alle Sonnabende wird den Holzarbeitern ihre Arbeit abgenommen, solche strenge revidirt, und wenn nichts dagegen zu erinnern gefunden, wird abgenommen und bezahlt, sonst das fehlende aber in Abzug gebracht.

20) Es geht die rechte Hirschfeiste an, nachdem das Rothwildprett im Felde Getreide genossen, und davon feist geworden ist; es wird par force gejagt, oder nützlicher mit dem Zeuge eingestellt und geschossen.

21) Das wilde Obst muß man trocken einsammeln, und solches theils zur Schweinekirrung, theils im Thiergarten, das Wild damit zu futtern, aufheben.

22) Der Rebhühnerfang geht an, wenn der Schnitt vorüber ist, und sie sind auch jetzt besser zu fangen, als nach Michaelis, weil sie noch nicht so weit fliegen, daher man ihnen besser beikommen kann; sie werden auch mit dem Vorstehe-Hunde, imgleichen mit dem Treibezeuge gefangen.

23) Es geht auch der wilden und Turteltaubenstrich an, sie fliegen mit Haufen auf den Feldern, da man sie schießen, und mit Schlagwänden fangen kann.

24) Von nun an müssen auch, den Herbst durch, die Reiher auf den Teichen weggeschossen werden, weil sie den Fischen großen Schaden thun.

25) Wenn die Felder mehrentheils abgeerndtet sind, und nur wenig Aecker mit Hafer, Hirse oder Heidekorn stehen bleiben, fängt man Wachteln mit Stocknetzen, welche nach der Quere über die Felder gerichtet werden; man giebt Acht, daß sie nicht allzu schnell von der Erde aufffliegen, und treibt sie langsam mit einem Seile, daran Schellen und Federn, allezeit ½ Klafter lang von einander, gebunden sind; sie müssen nicht übereilt werden und aufstehen. Man kirassirt auch die Wachteln mit dem Vorstehe-Hunde.

26) Man macht die nöthigen Anstalten zum Vogel-

fang, welcher im künftigen Monat vorgenommen wird, schafft Vogelleim und Leinöhl an, sammelt Ebreschen, welche jetzt reif werden; Vogelheerde und Dohnen werden zugerichtet. Die Garn- und Vogelwände werden ausgebessert, Die bisher im Finstern verhaltenen Finken und andere kleine Lockvögel werden wieder ans Licht gebracht, so daß sie von Tag zu Tage lichter, aber nicht an die Sonne gestellt werden.

27) Der Gerauth-Lerchen oder Gerauth-Vogelfang, deren Strich drei Wochen vor dem Finkenstrich angehet, ist jetzt zu treiben; der Heerd wird mitten auf dem Felde gemacht, wo keine Bäume sind, und die dazu gehörigen Lockvögel werden den Sommer über, wie andere Singvögel, erhalten. So kann man auch jetzt noch die Locke von andern kleinen Vögeln, als Grünlingen, Stiegelitzen, Hänflingen u. s. w. frühzeitig auf der Feldtenne fangen, oder wenn sie auf den Hanf und das Gemäuer fliegen, kann man Leimspindeln hinrichten und ihnen die Flügel hernach mit Asche reiben, so bleiben sie.

Hausarbeiten, Fabrik- und Handelsgeschäfte.

1) Das Obst abnehmen und Backen desselben geht fort bis gegen Weihnachten; so auch das Verfertigen des Obstweines und Obstessigs, und das Brandweinbrennen aus Obst. S. 11. Juli Nr. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15.

2) Man schlägt noch Winterbutter und Käse ein.

3) Man legt Eier ein, für den Winter; berechnet den Bedarf für seine Haushaltung, und legt ihn nach und nach besonders ein; ferner legt man wiederum besonders die Eier zum Verkauf ein: denn wenn solche nicht jetzt, sondern erst im Winter verkauft werden, wo sie am theuersten sind, hat man auch den größten Gewinn davon. Man hat verschiedene Arten, die Eier zu conserviren; man legt sie entweder in Asche, oder in Häcksel, oder in Hafer ein, doch so, daß keines das andere berühret; auch verwahret man sie in trocknem Sande, oder überzieht sie fingerdick mit einem Teige aus Asche und Salzwasser, und legt sie an einen trocknen Ort; oder man überzieht sie mit geschmolzenem, nicht zu heißen, frischen Talg, oder mit Oelfirniß, nur müssen sie beim Einpacken sich nicht berühren. Oder man legt sie

in ein Faß, auf dessen Boden ein Zapfen ist, übergießt sie ganz mit Wasser, zieht es alle 8 Tage ab, und gießt frisches wieder darauf. Auch würde es vortheilhaft sein, sie vorher mit Talg zu beschmieren. Oder man taucht das Ei in reines frisches Wasser, und bepudert es ganz mit Gipsmehl, wodurch es eine Rinde erhält, die man wieder ins Wasser taucht, bepudert, und so fort. Oder man löscht Kalk in einen Brei, setzt Weinstein zu, und überzieht sie. Oder endlich, man läßt sie 1 Minute lang in siedendem Wasser liegen. Bei dem Einlegen untersuche man wohl, ob auch die Eier noch frisch sind; dieses bemerkt man, wenn man sie in kaltes Wasser legt. Frische Eier sinken unter, alte und faule schwimmen oben.

4) Man setzt das Einlegen der Gurken fleißig fort. S. 4. Juli Nr. 2.

5) Beim Brodbacken sichert man es gegen Schimmel. S. 4. Juli Nr. 3. und bäckt die Woche lieber zweimal.

6) Sichert die Käse gegen Maden. S. 4. Juli Nr. 5.

7) Und räuchert noch fleißig die Keller mit Wachholder aus.

8) Hat man altes Getreide auf den Kornböden, so muß solches fleißig umgeschippt werden.

9) Das Ziegel- und Kalkbrennen geht fort.

10) Man sammelt reife Haselnüsse ein, verbietet andern das Sammeln, oder verpachtet die Haselnüsse.

11) Man besichtiget die Wind- und Wassermühlen, und was daran schadhaft ist, läßt man repariren.

12) Man läßt auch nach Probe dreschen bei jeder Art von Getreide.

13) Man sammelt, den Monat August durch, folgende Kräuter: Majoran, Salbei, Spargelsaamen, und Saamen von Gurken, von Salat, Hirse, Mohn, Petersilie, Bohnen, Himbeeren, Brombeeren, Hollunder, Flieder; man sammelt ferner Wermuthgiepfel, Saueramplfer, Anissaamen, Angelikasaamen, Boragekraut, Wachholderbeeren, Senf, Kardobenediktenkraut, Königskerzenwurzel, Enzianwurzel, und wilden Safransaamen, theils zur Speisung, als auch zur Menschen- und Viehartzuei.

14) Die Rind- und Schweineställe werden ausgemistet.

15) Den 1. August übergiebt der Wirthschafter die Cassenextracte, welche revidirt und monirt werden, zugleich werden sämmtliche Oekonomiekassen revidirt und dabei verfahren, wie in der Woche vom 27. Juni Nr. 11. gezeigt worden ist.

16) Man läßt Bindfaden zum Aufreiben des Tabacks in Vorrath spinnen, man braucht auf 1 Morgen Taback 6 Pf. Bindfaden.

17) Man verkauft fleißig Getreide, damit man diese Woche mit dem letzten Getreide fertig wird. S. 5. September Nr. 19.

18) Man revidirt das sämmtliche Wirthschafts Inventarium s. 1. Juni Nr. 5.

19) Das Saamengetreide zur Wintersaat ist zu besorgen; es muß daher Roggen Weizen und Wintergerste gedroschen, und dann aufgeschüttet werden, auch fleißig umgewendet, daß es sich nicht erhitzet.

20) Man reiniget die Kornböden vom Staube, und verwehrt den Mäusen und Ratten den Zugang.

21) Da die Hammel, wenn sie die Stoppel überlaufen haben, bis um Michaelis am fettesten sind, so muß man Gelegenheit suchen, solche zu verkaufen, oder wer selbst viel Lichte und Fleisch im Hause haben muß, sie dann schlachten, das Talg zum Lichtezieben aufbewahren, und das Fleisch in den Rauch hängen für den Gebrauch im Winter.

22) Die Zubereitung der Gefäße zur künftigen Wein-

erndte wird vorgenommen, auch alles in Bereitschaft dazu gesetzt.

23) Damit die Motten sich nicht in die Kleider einnisten, sollen dieselben in dieser Zeit nebst den Betten, gesonnet und gut durchgeklopft werden; so kann man auch mit dem vorräthigen Leinenzeug verfahren und solches, daß es nicht dumpfig werde, gleichfalls die Luft und Sonne durchstreichen lassen.

24) Strohdächer sind jetzt am besten auszubessern, damit die bevorstehenden Herbstwinde sie nicht weiter aufdecken; es ist daher gutes und tüchtiges Stroh dazu aufzuheben und Schober daraus zu machen.

25) Wo Wasserkünste vorhanden sind, müssen sie um diese Zeit untersucht, und das schadhafte daran gebessert werden. Quellen nachspüren und dieselben ausgraben, ist jetzt die beste Zeit, weil die Tagewasser einen nicht verführen können.

26) Hammel- und Ochsenfleisch wird jetzt zur Küche benutzt und verspeiset, weil es jetzt fett ist. Kohl, Kappuskraut und Kürbisse fangen nun auch an auf dem Tische gut zu werden, wie auch die Melonen mit Zucker vermengt. Pfifferlinge und andere eßbare Erdschwämme können zum

Trocknen eingesammelt, und zur Winterszeit aufgehoben werden, auch kann man sie grün gekocht genießen.

27) Von Himbeeren kann ein trefflicher Essig bereitet werden.

28) Wer Schneckengärte oder Schneckenberge hat, kann nun anfangen, die Schnecken einzusammeln.

29) Für die Küche hat die Hauswirthin jetzt folgende Speisen in diesem Monat, als:

a) Gemüse: Erbsen, Bohnen, Linsen, Hirse, Graupe, Grütze, Mohn, Backobst, Reis, Spinat, Salat, Petersilie, weiße Rüben, grüne Erbsen, grüne Bohnen, junge Mohrüben, frische Gurken, Blumenkohl, Kohlrabi über der Erde, Schnittkohl.

b) An Fleisch: Pökel-Schweine- und Rindfleisch, geräuchertes Schweine- und Rindfleisch, Fische, Heringe, Krebse, Hühner, Kappaunen, Tauben, Enten, auch läßt man Hammel schlachten.

c) An Speisen: Mehl- und Eierspeisen, Stachelbeeren, Kirschen, Augustbirnen.

Wetterbeobachtungen.

1) Der Mond neu und voll macht beträchtliche Veränderlichkeit des Wetters; ebenfalls wenn er in der Erdnähe oder Erdferne steht, wahrscheinlich auch wenn er in den Zeichen des Widders, Krebses, der Wage oder des Steinbocks stehet.

2) Die vier Tage vor dem Voll- und die vier Tage vor dem Neumonde sind zu beobachten. Sind die Spitzen rein, so kann man bis zum Vollmonde, ja bis zum Ende des Monats gutes Wetter erwarten.

3) Starke Thaue verkündigen gutes Wetter, Mangel derselben und Hitze aber Regen und Ungewitter.

4) Sind die Hörner des Mondes trübe, so giebt es Wind oder Regen, um die Stunde, da der Mond aufgeht; hat es aber gestürmt oder geregnet, so wird es schön und der Monat bleibt meistens so. Es regnet übrigens mehr bei Tage als bei Nacht, mehr des Abends als des Morgens. Die Regen, die des Abends entstehen, sind kalt und anhaltend.

5) Wenn etwa 2, 3 oder 4 Tage vor oder nach St.

Oswald den 5ten von der Hitze die abgefallenen Aepfel braten, so erfrieren den folgenden Winter die Reben.

6) Große Hitze im August bringt fast allemal Gewitter. Der Wind ist dabei südöstlich auch südlich. Mäßige Wärme bringt angenehmes Wetter, und kommt mit Südwest- und Westwinde; der Westwind ist auch manchmal ungestüm, kalt, und mit kleinen Strichregen. Nordwind bringt kalte unangenehme Tage, besonders wenn er bei kalter rauher Luft einen ganzen Tag lang stürmt.

7) Ist Juni und Juli kühl gewesen, so ist der August warm; sind sie aber warm gewesen, so ist er kühl.

8) Wenn der Wind lange westlich bleibt so kommen Strich- und Platzregen, es zieht sich auch das Gewölke langsam zusammen, und der Regen dauert mehrere Tage.

Tagesbemerkung.

Es fängt an zu tagen den 1. August um	2 Uhr	59	Min.
es wird Abends finster	8 —	31	—
Sonnenaufgang	4 —	29	—
Sonnenuntergang	7 —	31	—

Woche

vom 8ten bis 15ten August.

Den 10ten August St. Laurenz.
Den 15ten — Mariä Himmelfahrt.

Acker- und Feldarbeiten.

Arbeiten mit dem Gespann.

1) Als Nebenarbeit wird das Malz und Schrot von der Brau- und Brennerei noch von der Mühle gefahren, gewöhnlich durch dieselben Fuhren, welche Getreide einfahren, ehe sie dieses anzufahren anfangen.

2) Es werden die auf dem Felde stehenden Mandeln eingefahren. S. 25. Juli Nr. 3. auch s. 18. Juli Handarbeit Nr. 11—17.

3) Die

3) Die zweite Fahre des Roggens wird wie in voriger Woche fortgepflügt, oder quer durchgehakt; mit einem Haken kann man doppelt so viel bearbeiten, als mit einem Pfluge; die Fahren werden 8 bis 10 Zoll beim Haken breit gezogen, und jedesmal so daß die Fahren sich oben scharf schließen; man hakt, nach der Tiefe des Bodens, 8 bis 10 Zoll tief, und giebt Acht, daß keine Streifen unbearbeitet liegen bleiben. Wegen des Pflügens s. 1. August Nr. 1.; auch müssen jedesmal die Wasserfahren wieder gezogen werden.

4) Die dritte Fahre zum Weizen wird wie in voriger Woche fortgepflügt, die Wasserfahren gezogen, und darauf gesehen, daß gehörig tief und mürbe gepflügt wird. S. 1. August Nr. 2.

5) Sowohl die zweite Roggenfahre, als auch die dritte Weizenfahre werden recht klar durchgeeggt. S. 1. August Nr. 4.

6) In grasartigen Aeckern zieht man den Haken dem Pfluge vor. Zum Eggen der grasreichen und queckigen Aecker, muß man eine schwere, mit langen scharfen eisernen Zinken versehene Egge haben. In starkem und thonigtem Boden muß die Egge noch schwerer sein; es muß so lange

geeggt werden, bis die Quecken und Graswurzeln auf die Oberfläche kommen, damit man sie zusammenharken und wegfahren kann, denn fleißiges Eggen ist das einzige Mittel, das Unkraut zu vertilgen. Man pflegt zwar nicht gern die erste und zweite Fahre gleich nach dem Pflügen zu eggen, sondern erst, wenn sie anfängt Gras auszutreiben; man muß sich aber hierin nach der Witterung richten, denn wenn es heiß und trocken ist, folgt nachher selten solche Zeit, wo man gut eggen und den Acker klar bekommen kann. Grasreicher Boden aber muß nur bei trockener Witterung geegt werden; schwerer thonigter Boden muß zwei oder drei Tage nach einem eingefallenen Regen geeggt werden, wenn die Erde zwar feucht, aber nicht schmierig ist.

7) Wenn man schon Haferstoppeln hat, werden solche umgepflügt und mit Futterrüben besäet; man pflügt auch Haferstoppeln, um Kohlsaamen einfährig zum Auspflanzen im künftigen Jahre zu säen, oder man besäet sie auch mit Rüben zum Abhüten, und vermehrt seine Rübenaussaat, wenn etwa bei großer Dürre die frühern Aussaaten sparsam aufgegangen sein sollten. Säet man Kohlsaamen in die gestürzten Haferstoppeln, so wird solcher auch gleich eingeeggt.

8) Den im Felde ausgepflanzten Kohl reiniget man zum zweitenmal mit dem Pfluge, und die Erde wird dabei an die Pflanzen angeworfen.

9) Da diese ganze Woche durch noch Futterrüben gesäet werden können, und nachher die Saatzeit aufhöret, so sei man recht fleißig mit Umstürzen der Roggen- und Haferstoppel, um so viel Futterrüben noch aussäen zu können, als man nur immer zur Futterung des Rindviehes und dessen Mastung, so wie zur Mastung der Hämmel verbrauchen kann.

10) Die Saatfahre zum Wau wird gepflügt, der Wau gesäet und leicht untergeegget. S. 19. September Handarbeit Nr. 15.

Arbeiten mit der Hand.

1) Die Wintererndte wird mit allen Kräften fortgesetzt, um sie zu beendigen, auch die Reife des Sommergetreides fleißig untersucht, und zu dessen Einerndtung geschritten, besonders wird jetzt Weizen und Gerste und der frühe Hafer einzuerndten sein. Man beobachte alle hier-

über gegebene Vorschriften s. 18. Juli Nr. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. und 24. ferner siehe 25. Juli Handarbeiten Nr. 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. und 14.

2) Man untersuche wieder die Erndtewagen und lasse repariren, was schadhaft ist; ferner untersuche man die Sensen, Sicheln und Harken, ob sie noch vollkommen im Stande sind.

3) Auf die abgeeggten Fahren werden Arbeiter angestellt, welche die Queken abharken, und auf große Haufen bringen, damit sie nachher abgefahren werden können; in die Mistgrube müssen sie nicht gebracht werden, man kann sie aber auf Sandschellen bringen, dort ausbreiten lassen und unterpflügen; noch besser, wenn sie vorher erst wie langes Häcksel geschnitten werden.

4) Man säet die ganze Woche noch Futterrüben in Roggen- oder Haferstoppeln, welche umgestürzt werden.

5) Man säet auch Kohlsaamen einjährig in gestürzte Haferstoppel, um zum künftigen Jahre Pflanzen zum Auspflanzen zu haben.

6) Wenn man eine so gesegnete Erndte hat, daß man sein Getreide nicht in den Scheunen unterbringen kann,

so setzt man Schober, welche man folgender Gestalt anfertiget. Man mache den Schober nicht größer als zu 150 bis 200 Mandeln, setze ihn nahe an die Scheunen, an einen Ort, welcher gegen das Vieh befriediget ist, daß demnächst vom Schober ab bis nach der Scheune Bretter gelegt, und mit Tüchern bedeckt werden können, wenn der Schober nach der Scheune gebracht wird. Das Getreide kommt nicht unmittelbar auf die Erde, sondern man macht einen Rost von Bauholz, oder Steinen, und belegt ihn mit Brettern oder Bohlen. Der Schober selbst wird rund und Kesselförmig aufgeführt, oder auch in einem länglichen Viereck, welches aber auch wie ein Kessel vom Fundament ab herausgepackt wird; die Boltenenden der Garben kommen alle nach auswärts, und inwendig legt man Garben gegen, daß Aehren auf Aehren kommen; man fängt in der Mitte an. Soll der Schober rund werden, so legt man einen Zirkel von Garben mit den Aehren zusammen, und auf solchen in die Garbenfugen wieder Garben, welche mit dem Boltenende in der Mitte zusammen stoßen; hierauf macht man den zweiten Umkreis, und legt die Garben mit dem Boltenende gegen die Boltenenden des schon liegenden Zirkels, die Aehren nach auswärts; auf diese Aehren legt man

wieder Garben mit den Aehren auf Aehren, und die Boltenenden auswärts, wodurch man den zweiten Cirkel erhält; und eben so kann man auch einen dritten Cirkel legen, aber größer pflegt man solche nicht zu machen. Sodann wird in eben der Art aufgepackt, doch so daß stets zwischen zwei Garben die obere zu liegen kommt, bis man die Höhe erreicht hat, wo man nicht mehr bequem auftassen kann. Wird er zum Tassen schon hoch, so werden 2 oder 3 Stangen quer über den Schober gelegt, 1½ Fuß aus einander, welche 3 Fuß über den Schober vorstehen, und weiter getaßt; liegen alsdann diese Stangen fest, so legt man auf die vorstehenden Enden ein kleines Brett, wie ein Altan, und stellt einen Garbenabnehmer darauf, dann kann man wieder höher tassen. Man macht alsdann den Schober spitz, und belegt ihn noch mit Stroh, worauf man dann ein Dach von Stroh, Rohr oder Schilf macht, oder auch von Brettern, welches aber etwas über den Schober wegstehet.

Soll der Schober ein längliches Viereck werden, so legt man erst 12 bis 15 Garben eine neben die andere, und gegen die Boltenenden dieser Garben wiederum 12 bis 15 Garben dergestalt gegen, daß Boltenende an Bolten-

ende stößt; nun legt man an allen vier Seiten Garben gegen, so daß Aehren auf Aehren liegen, und dann wie, derum auf allen vier Seiten Garben herum, daß wiederum Boltenenden am Boltenenden stoßen, und an diese wiederum an allen vier Seiten Garben herum, daß Aehren auf Aeh, ren liegen, und die Boltenenden nach auswärts kommen; sodann fängt man in eben dieser Art an aufzupacken, bis zu der Höhe, wo man nicht mehr ablangen kann, muß jedoch ebenfalls beim Aufpacken ausbauchen. Oben werden dann die Garben dachförmig gelegt, dann mit Stroh be, deckt, und ein Dach darüber walmenförmig gemacht. Man hat hierbei den Vortheil, daß man auf jeder der vier Ecken eine Stange errichten und das Dach daran befesti, gen kann.

Sollte ein Schober in einem Tage nicht fertig werden, um sogleich eingedeckt werden zu können, als welches man möglich zu machen suchen muß, so belegt man ihn dicke mit Stroh, daß ihm kein Regen schaden könne.

Nach der beendigten Ernte werden diese Schober rund herum sauber abgeputzt, abgeharkt und abgezupft, daß sie glatt werden; auch muß um den Grund herum rein ge, macht und rein gehalten werden, damit Ratten und Mäuse

dahin keinen Weg finden, oder doch leicht gefangen werden können. Sollte Vieh heran kommen können, so muß man um den Schober einen Zaun machen von Weiden, welche die Schweine abwehren, oder auch nur von Stangen, wenn nur Rindvieh dahin kommen kann.

Wenn diese Schober demnächst zum Dreschen in die Scheune gebracht werden, so muß jedes mal ein ganzer Schober auf einmal weggepackt werden, und durch die untergelegten Tücher wird man dann wenig an Körnern verlieren.

7) Wenn der Flachs und Hanf auf den Feldern oder Angern genug getrocknet ist, muß er bei trockner Witterung eingefahren, und bis zur Zeit wo man ihn brechen kann, weggepackt werden, weil jetzt in der Erndte selten sich Zeit zum Brechen finden wird. Der noch in der Röste befindliche Flachs und Hanf wird herausgenommen und getrocknet. Die Saamenkapseln werden auf einem luftigen Boden getrocknet, und wenn sie trocken sind in Tonnen gepackt, und etwas Kampfer darunter gethan, so verdirbt der Saamen nicht leicht.

8) Das beim Einfahren in den Scheunen ausgefal-

lene Getreide wird rein gemacht und nach dem Speicher gebracht.

9) Das fleißige Ausgeizen des Tabackes geht fort; alle Seitenknospen, welche sich nur sehen lassen, werden weggebrochen, jedoch muß bei Thau und Regenwetter niemals im Taback gearbeitet werden, weil dann durch das Anstoßen an die Blätter Rostflecke entstehen; ferner muß man vorsichtig sein, keine Blätter abzubrechen; auch müssen die Sandblätter fleißig eingesammelt, und abgeliefert, auch gleich zum Trocknen aufgehangen werden.

10) Die Seidenpflanze fängt an zu reifen; die lange Saamenhülse wird gelb und runzlich, und öffnet sich; man schneidet sie dann bei trockner Witterung ab, trocknet sie im Schatten, nimmt den Saamen heraus, und befreiet ihn von den Fasern. Nach der Erndte werden die trocknen Stängel dicht an der Erde weggeschnitten, die ausgegangenen Stöcke durch junge Pflanzen ersetzt, und mit etwas Mist bedeckt; im kommenden Frühjahr gräbt man dann die Erde mit Vorsicht um, daß man den Pflanzen nicht zu nahe komme. Die Stengel dieser Pflanze können wie Flachs behandelt werden, und geben spinnbare Fäden; die Wolle in den Saamenkapseln kommt der Seide sehr

nahe, man spinnet sie mit $\frac{2}{5}$ Baumwolle, und macht halbseidene Zeuge daraus, ferner Watte und Hüte.

11) Mit Laurenzi endigt sich die Erndte des Safflors; man schneidet die letzten Köpfe und Stängel ab, bindet sie in Büschel, lieset den Safflor vollends ab, und drischt sie aus, um den Saamen zu erhalten; man muß dabei gutes Wetter wahrnehmen, weil der Regen ihm schadet. Der Saamen wird rein gemacht, und zum Wiederaussäen aufgehoben; er gibt auch ein gutes Oel.

12) Das Häckselschneiden zur Futterung geht fort, und man muß täglich nachsehen, daß die dazu angestellten Leute nicht faul und nachlässig arbeiten, sondern ihr Maaß gehörig abschneiden, und auch das Häcksel für jede Viehart gut machen. Offenbar gewinnt man sehr, wenn man eine Häckselmühle hat, und solche auf einem Boden anbringt, wo das Häcksel in eine darunter befindliche Kammer fallen kann, wodurch man auch die Zeit des Wegschippens des Häcksels ersparet, und täglich übersehen kann, was gearbeitet worden ist, wenn nur alle Abende einmal das Häcksel weggeschippt wird. Am besten bringt man eine solche Kammer an die Scheune an, aus welcher das Stroh

sogleich dahin gelangt werden kann; wo dann täglich aus der verschlossenen Scheune die nöthige Anzahl Bunde heraus gegeben werden können.

Verrichtungen im Küchengarten.

1) Man säet Wintersalat, Winterspinat und Winterkohlrabi in fettes Land.

2) Man säet Winterzwiebeln in ein fettes Land, welches aber nicht frisch gedüngt ist; wenn die Pflanzen aufgehen, werden sie von Unkraut rein halten, und bedürfen keiner weitern Pflege.

3) Bei den Pastinackwurzeln schneidet man das Kraut, 6 Zoll von der Erde ab, weg, und verbraucht es zur Futterung.

4) Man geht seine Saamenbeete durch, und sammelt fleißig Saamen ein, läßt auch da, wo es nöthig ist, das Unkraut ausjäten.

5) Der Knoblauch wird aufgenommen, wenn die Blätterspitzen trocken werden, an einem trocknen Tage; man bindet sie zusammen, und nachdem sie einige Zeit zum Ab-

trocknen ausgebreitet sind, werden sie aufgehangen, aber an einem Orte, wo im Winter der Frost, welcher ihnen schadet, nicht hinkommen kann; auch wählt man gleich die besten zur Saat aus, und legt sie besonders.

6) Beim Savoyerkohl werden, um das Schließen und Gelbwerden der Köpfe etwas früher zu befördern, jetzt die Blätter über einander geschlagen und mit Bast zusammen gebunden, wodurch man zugleich geschwinder Köpfe erhält, als wenn man dieses Binden unterläßt.

7) Wer den Schnittkohl als Oelpflanze bauen will, da er hiezu noch ergiebiger als der Rübsaamen ist, säet ihn jetzt ganz dünne in ein fettes Erdreich, wo diese Pflanze einen Fuß Raum erfordert, damit sie sich im Frühjahr gehörig ausbreiten, und ihre Stängel ungehindert treiben kann. Die Winterkälte schadet den in der Erde stehenden Pflanzen nichts, und im Frühling können die Blätter noch einmal abgeschnitten und benutzet werden, ehe die Saamenstängel hervorschießen. Wer keinen von Schnittkohl erzogenen Saamen hat, der säe nur Saamen von Kohlrabi unter der Erde etwas dicht aus, wodurch die Pflanzen ausarten, daß sie keine Rüben treiben; die schönsten von diesen Pflanzen werden zum Saamentragen be-

stimmt, sie blühen im folgenden Frühjahr und tragen wirklichen Schnittkohlsaamen, und bringen nie wieder Kohlrabi.

8) Man säet jetzt den ersten Winterblumenkohl, wozu man die Hälfte seines Bedarfs wählt; und um so sicherer taugliche Pflanzen zu bekommen, säet man nach 8 oder 10 Tagen die andere Hälfte, oder den zweiten Winterblumenkohl. Das Saamenbeet muß nicht frisch gedüngt und auch nicht gar zu fett sein, sondern es muß etwas mager und von andern Gewächsen ausgezehrt sein; es darf auch nicht frisch umgegraben, sondern nur in der Oberfläche mit der Harke aufgelockert werden, damit es von Unkraut rein wird. Wenn es besäet worden, wird es Fuß vor Fuß zusammen getreten. Das Beet muß der Luft und Sonne recht ausgesetzt sein. Die Erdflöhe muß man durch fleißiges Begießen vertreiben; wenn die Pflanzen 3 bis 4 Blätter haben, leiden sie nichts mehr von ihnen. Der Saame muß ganz dünn gesäet werden, daß jede Pflanze 3 Zoll Raum hat; das Unkraut muß fleißig ausgejätet und die Pflanzen auf diese Entfernung verdünnt werden, bis sie in der Mitte des Octobers verpflanzt werden können.

9) Der Mohrübensaamen wird reif, wenn er braun und locker wird, auch trocken ist; man schneidet ihn dann ab, und

legt ihn einige Tage zum Abtrocknen und Ausdünsten auf einem Tuch ausgebreitet an die Sonne, reiniget und verwahrt ihn sofort in einem Beutel bis zum Gebrauch, mit Bezeichnung der Jahreszahl. Er ist 2 bis 3 Jahre brauchbar, jedoch ist einjähriger Saamen immer der beste.

10) Der Sellerieſaamen wird reif gegen Ende der Woche, wenn die Stängel gelb und die Körner bräunlich und hart werden; man schneidet dann die Büschel oder auch die ganze Staude ab, läßt sie an der Sonne oder auf einem luftigen Boden einige Tage nachreifen, reibt den Saamen ab und verwahrt ihn in einem Beutel, nachdem er bezeichnet worden ist.

11) Man säet wiederum Radies in ein etwas kühleres, feuchtes und schattiges Land; der Saamen wird dünn gesäet, so daß jede Pflanze 3 bis 4 Zoll Raum erhält; oder man säet ihn auch in flache, gegen 1 Zoll tiefe und 4 bis 5 Zoll von einander abstehende Furchen recht einzeln in obige Entfernung. Bei trocknem Wetter müssen die Pflanzen begossen und vom Unkraut rein gehalten werden; das Begießen ist besonders nöthig und schützet auch gegen die Erdflöhe.

Die Radies, welche man im Mai zu Saamen hat stehen lassen, werden jetzt im Saamen reif, welches man dar-

an erkennt, wenn die Schoten weißlich werden; man schneidet dann die Stängel über der Erde ab, läßt die Stängel an einem sonnigen oder luftigen Ort nachreifen; wenn dann die Schoten recht dürre sind, so zerreibt man sie mit den Händen, und sondert den Saamen ab. Man muß ihn besonders gegen Mäuse in Sicherheit bringen, auch die Beutel mit Sorte und Jahreszahl bezeichnen.

12) Der Saamen von den Erdkastanien (bunium bulbocastanum L.) wird reif; wenn man eine Dolde mit reifem Saamen gewahr wird, schneidet man sie ab, und läßt sie an einem luftigen Ort noch einige Tage nachreifen, reibt sie dann ab, und verwahret sie in bezeichneten Beuteln.

13) Die Zwiebeln werden um Laurenzi reif, und müssen nach und nach aufgenommen werden, denn sie werden nicht zu gleicher Zeit reif. Ihre Reife erkennt man am Welkwerden der Blätter; man muß sie daher nach und nach einsammeln und dazu trockene Witterung, und die Mittagsstunden wählen. Man darf mit dem Herausnehmen nicht säumen, wenn die Blätter von oben herunter gelb und dicht über der Zwiebel weich und welk zu werden anfangen, und sich deswegen niederlegen, weil sich sonst bei verspäte-

tem Ausnehmen die Zwiebeln ganz in der Erde verlieren. Die aufgenommenen Zwiebeln werden auf einem luftigen Boden so dünn als möglich ausgebreitet, und mit einer hölzernen Harke öfters gewendet, damit sie gehörig trocknen können, und das übrige grüne Kraut abwelke; nach einigen Wochen werden sie so trocken, daß man das Kraut und die rauhen Wurzeln abputzen, und sie dann zum Wintergebrauch aufheben kann. Man legt sie in eine gegen Frost gesicherte Kammer. Sollten sie aber dennoch frieren, so muß man sie dann nicht mit den Händen berühren, sondern still liegen lassen, bis sie von selbst wieder aufthauen. Sie müssen nicht in großen Haufen auf einander liegen; am besten stellt man sie auf Bretter einzeln neben einander hin, so daß eine die andere nicht berührt, oder flechtet sie in Strohzöpfe und hängt sie auf.

Man suchet die allervollkommensten und schönsten Zwiebeln aus, welche man zum Saamentragen bestimmt, und legt solche besonders weg, um sie dann Ende October in die Erde bringen zu können.

14) Man legt großen Schnittlauch oder Johannislauch (Allium Schoenoprasum), welcher durch die Zwiebelbrut vermehrt wird; man wählt hiezu die kleinsten Zwiebeln

beln zum Ausstecken; man pflanzet sie einen Fuß im Quadrat, 2 Zoll tief, und nie mehr als 2 höchstens 3 solcher Zwiebeln in ein Loch. Wenn sie aufgegangen sind, zieht man die Erde etwas an die Reihen an, um ihren Wachsthum zu befördern. Sie erfordern einen lockern, warmen, sonnigen, nahrhaften, aber nicht frisch, sondern ein Jahr vorher gedüngten Boden, wenn sie gut gedeihen sollen.

15) Man sehe seine Pflanzen durch, und verdünne sie auf die angezeigten Entfernungen. S. 4. Juli Nr. 11.

16) Man verpflanzet Salat in kühle, im Schatten liegende Beete, die fett, frisch gedüngt, locker und wohl gegraben sind; man gibt gewöhnlichen Sorten 1 Fuß Raum, Pral und großer Mogul aber erhalten 15 bis 16 Zoll Entfernung. Die Pflanzen müssen ohne Verletzung der Wurzeln behutsam ausgezogen werden. Die Wurzeln müssen grade und so tief in das mit dem Setzholz gemachte Loch zu stehen kommen, daß die untersten Blätter auf der Erde liegen; bei trockner Witterung muß fleißig gegossen werden, und selbst dann, wenn die Pflanzen schon angewachsen sind.

17) Der Fenchel wird reif, so wie die Dolden nach und nach anfangen ihre Farbe zu verändern; man schneidet sie dann behutsam ab, und läßt sie an einem luftigen Ort nach-

reifen und trocknen; sie werden dann ausgerieben und aufbewahrt, auch der beste und schönste von den mittelsten Dolden zum Saamen besonders verwahrt, der andere aber verkauft. Der Saame ist gewürzhaft, auflösend, magenstärkend und Blähungen treibend. Man verkauft ihn an Apotheker und Distillateurs. Das abgezogene Wasser dient zum Augenwasser und innerlich für die Brust. Kraut und Saamen braucht man zu Würzung der Speisen, und zum Gurkeneinmachen, auch wird der Saamen in Käse und Brod gethan.

18) Man versetzet Ysop, dessen Fortpflanzung jetzt am besten durch Zertheilung der Wurzeln geschiehet. Man zieht zu diesem Behuf die Pflanze aus der Erde, zertheilet und verstutzet sie, und versetzet sie einen Fuß weit aus einander, an diejenigen Oerter, wo man sie hin haben will. Wenn sich bei dem im vorigen Jahr versetzten Ysop die Blüthen an dem obern Theil der Stängel zeigen, darf man nicht säumen den Stängel abzuschneiden, weil der Saamen sehr leicht ausfällt, und in den unteren noch grünen Kapseln schon ganz braun ist, wenn die Pflanze an den obern Stängeln erst blühet. Die Blätter des Ysops werden statt des Gemüses zu Fleisch und Zugemüse ge-

braucht, die Blüthe wird in der Apotheke verbraucht, der Saame aber rein gemacht und zum Wiederaussäen aufgehoben. Man kann mit Ysop Rabatten einfassen.

19) Wenn man die Kümmelblätter im Frühjahr zu einer Kohlspeise nutzen will, so muß man den Kümmel jetzt sogleich, wie der Saamen reif geworden, aussäen; man säet ihn in gutes, jedoch nicht frisch gemistetes Land, so daß die Pflanzen in einer Entfernung von 4 Zoll aus einander zu stehen kommen, und harkt ihn ganz leicht unter.

20) Auf den im vorigen Jahr angelegten Rosmarienbeeten wird jetzt der Rosmariensaamen reif. Wenn man in den untern Kapseln der Stängel braune Körner gewahr wird, wird die ganze Pflanze der Erde gleich abgeschnitten, dieselbe auf ein Tuch zum Nachreifen an die Sonne hingelegt, und wenn sie trocken ist, wird der Saamen abgerieben, gereinigt und verwahrt, auch bezeichnet. Der Rosmarin hat einen scharfen Geschmack, es wird aus ihm Oel, Wasser, Spiritus und Balsam bereitet; die Blätter gebraucht man zu Pöke'fleisch, verkauft auch solche in die Apotheken, und an die Branntweindistillateurs.

21) Der Thymiansaamen wird reif. Sabald man an den Büschen einige braune Saamenkörner findet, so ist

es Zeit sie abzuschneiden; man legt sie auf ein Tuch an die Sonne zum Nachreifen; beregnen muß er nicht, sonst wächst er aus; wenn er trocken ist, wird er ausgeklopft, gereiniget und aufgehoben, nachdem er bezeichnet worden ist.

22) Am Kohl pflegen jetzt die Raupen gewaltige Verwüstungen zu machen; wenn man dieselben auf dem Kohl bemerkt, so warte man einer Wind ab, welcher wo möglich die Kohlbeete der Länge nach bestreicht; sind aber mehrere Beete an einander, so daß die Kohlpflanzung ein Viereck oder auch nur ein längliches Viereck bildet, so ist es gleich viel wo der Wind herkommt. Auf die Seite, wo der Wind herkommt, stelle man um jede zwei Reihen Kohl einen alten Topfscherben, sind die Beete sehr lang, so muß man alle 6 bis 7 Ruthen in den Kohl selbst und nach derselben Richtung wieder dergleichen Scherben setzen; in diese Scherben schüttet man gestoßenen Schwefel, welcher mit etwas Garn untermengt ist, und wenn der Wind von den Scherben ab über die Bete streicht, zünde man zu gleicher Zeit alle diese Schwefelscherben an; der Schwefeldampf wird sich über die Kohlbeete verbreiten, und die Raupen ersticken.

Um die Raupen vom Kohl abzuhalten, nimmt man auch einen Arm voll Pfriemenkraut (Tenista), hackt es

klein, übergießt es mit einem Zober heißem Wasser, und läßt es über Nacht stehen; den folgenden Morgen besprengt man vermittelst eines Besens den Kohl mit diesem Wasser, und wiederholt solches von Zeit zu Zeit; die Raupen sterben davon.

Oder man thut ein Dutzend todte Krebse in ein Gefäß mit Wasser, läßt sie 6 Tage darin, so wird das Wasser faul; mit diesem Wasser besprengt man die Pflanzen.

Oder man besprenget die Pflanzen mit Seifenschaum.

Auch schützet man den Kohl gegen Raupen, wenn man auf die Einfassungen des Landes worauf man pflanzen will, überall Hanfsaamen säet.

Oder man läßt 2 Pfd. Terpentin in 6 Pfd. Quellwasser eine Stunde lang kochen und dann erkalten: Abends um 4 Uhr besprengt man die Pflanzen mit diesem Wasser, und die Raupen werden sterben. Wem dieses Mittel aber zu kostbar ist, der schütte 12 Pfd. Ofenruß in 50 Pfd. Wasser, rühre das Gemisch binnen 48 Stunden oft durch einander, und koche hierauf 20 Pfd. Wasser, und gieße es nebst 8 Quart starken Weinessig in gedachtes Gemisch, und besprenge die Pflanzen alle 2 Tage damit.

23) Man säet hohen Winterkrausekohl, welcher als

Gästekohl zur Viehfutterung benutzet werden soll, und zum Abblatten. S. den 25. Juli Nr. 15. und 26 Sept. Nr. 5.

Verrichtungen im Obstgarten.

1) Man lüftet die Okulirbänder, wenn die Borke über das Band wegwachsen will.

2) Man sammelt noch fleißig Obstkerne und legt sie in die Pflanzschule. S. 18. Juli Nr. 4.

3) Man nimmt von okulirten Bäumen die Sprossen unter den veredelten Stellen weg. S. 25. Juli Nr. 2.

4) Man nimmt von den Weinstocken die überflüssigen Blätter oder den Geiz, nicht aber die, welche die Trauben bedecken.

5) Wenn man eine Baumschule anlegen will, so muß jetzt dazu gegraben, und die Beete zurecht gemacht werden. Man nennt eine Pflunzschule diejenigen Beete, in welche die Körner gesteckt werden, um erst wilde Stämme zu erziehen; eine Baumschule aber diejenigen Beete, in welche die Wildlinge bei zunehmender Stärke, wenn sie aus der Pflanzschule weggenommen werden, dann hin verpflanzt

werden, um nunmehr daselbst veredelt werden zu können. Beide Schulen müssen eine offene Lage haben, nicht schattig, nicht dumpfig sein, und weder von Häusern noch großen Bäumen eingeschlossen sein, damit sie der Luft und Sonne völlig ausgesetzt sind. Diesen ausgesuchten Platz läßt man 2 Fuß tief rajolen, und verfährt damit, wie oben gezeigt worden ist. S. 18. Juli Nr. 4.

6) Die Pflanzenbeete werden vom Unkraut durch Ausjäten gereiniget, wobei man vorsichtig sein muß, daß nicht die jungen Stämme mit ausgezogen werden. Das Behacken findet in den Pflanzschulen nicht statt, weil man dadurch leicht die Wurzelchen verletzen oder von der Erde entblößen könnte. Der Gebrauch, in die Pflanzschule Kohl, Salat rc. zu pflanzen, ist den jungen Bäumen sehr schädlich.

Man muß ferner sowohl die Pflanz- als Baumschulen mit einem Zaun von Dornen geflochten umgeben, damit Hasen und andere Gäste davon abgehalten werden. Für den Winter bedarf weder die Pflanz- noch Baumschule einer Decke von Mist oder Stroh, denn der Frost schadet nichts. Die jungen Wildlinge bleiben zwei Jahr in der Pflanzschule.

7) Wenn man noch keinen Dornenzaun um die

Pflanz- und Baumschulen hat, so lasse man ihn jetzt machen.

8) Das Okuliren auf das schlafende Auge geht fort. S. 11. Juli Nr. 4.

9) Neu versetzte Bäume müssen bei trockner Witterung noch immer fleißig begossen werden, und bei alten Bäumen ist der Rasen, welcher ihre Wurzeln deckt, wegzuhacken, damit Luft und Regen auf selbige wirken kann.

Verrichtungen auf den Wiesen.

1) Ende dieser Woche wird Klee und Esparzette zum zweitenmal gemäht, und Luzerne zum drittenmal. Wenn man das Rindvieh und die Schafe auf die Stoppelweide gebracht hat, so macht man die Futterkräuter, welche man alsdann, da den Kühen nur beim Melken Grünes vorgelegt wird, nicht zur Futterung gebraucht, zu Heu.

Wenn die Luzerne durch widrige Witterung in ihrem Wachsthum zurückkommt, so lasse man sich nicht verleiten, sie über ihre gewöhnliche Zeit, nämlich über 6 bis 8 Wochen, stehen zu lassen, man wartet umsonst auf eine bessere Erndte;

sie wächst vielmehr dann viel besser nach, wenn sie abgehauen worden, und sich günstige Witterung zeigt.

Wie man beim Klee-, Esparzette- und Luzernehen zu verfahren habe, s. 20. Juni Nr. 3. ferner den 4. Juli Nr. 3. und 4.

3) Die dreischnittigen Wiesen, welche den St. Veittag als den 15. Juni zum erstenmal gemäht worden sind, werden jetzt auf St. Laurenz den 10. Aug. zum zweitenmal gemäht, viele mähen auch erst den 24. Aug. zum zweitenmal; man richte sich nach dem Graswuchs und der Witterung. Es kommen bei dieser Heuerndte dieselben Geschäfte vor, welche bei der ersten Heuerndte gewesen sind. S. den 13. Juni Nr. 1. 2. 3. 4. 5. und den 20. Juni Nr. 5.

3) Die zweischnittigen Wiesen werden jetzt gewässert: man läßt das Wasser des Abends kurz vor Sonnenuntergang auf die Wiesen, und des Morgens vor Sonnenaufgang wird es wieder abgelassen, und die Wiesen trocken gelegt.

Viehzucht.

Pferde.

1) Den saugenden Füllen gibt man etwas Hafer mit Häcksel vermischt, damit sie Hafer fressen lernen.

2) Man bestimmt das Futtermaaß nach Verhältniß ihrer Arbeit. S. 1. Aug. Nr. 1.

3) Die grüne Futterung der Pferde geht fort. S. eben daselbst Nr. 2.

4) Die ein-, zwei- und dreijährigen Fohlen werden so gepflegt und gefuttert wie in voriger Woche. S. 1. Aug. Nr. 3. 4. 5.

5) Man schwemme die Pferde noch bei großer Hitze, und gebe auf das Gesinde wohl Acht, daß kein frisches Heu, und kein frisches Stroh gefuttert werde.

Rindvieh.

1) Kühe und Zugochsen gehen auf die Stoppelweide. Die Kühe werden noch täglich dreimal gemolken, und auf

der Weide zweimal getränkt, auch nicht eher ausgetrieben, bis Thau und Nebel verschwunden sind. S. 1. Aug. Nr. 1. und 1. Juni Nr. 5. 6.

2) Man revidire fleißig den Hirten, ob er auf der Weide seine Schuldigkeit thue. S. den 27. Juni Nr. 10.

3) Das Brakvieh wird wie in voriger Woche auf dem Stall fortgemästet.

4) Die Weidemastochsen gehen auf die Fettweide, und die Stallmastochsen werden auf dem Stall fortgefuttert.

5) Die Kühe in der Stallfutterung werden wie in voriger Woche behandelt. S. 1. Aug. Nr. 6.

6) Uebrigens findet alles dasjenige noch statt, was in voriger Woche, s. 1. Aug. Nr. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 19 und 20. gesagt und empfohlen worden ist, und welches man auch für diese Woche nachzulesen hat.

Schafe.

1) Das Horden geht fort nach der Anweisung der vorigen Woche.

2) Es finden dieselben Hütungsplätze statt, wie in voriger Woche, und man bestimmt dem Schäfer, nach der im Anfang des Monats gemachten Eintheilung, die Flecke, auf welchen geweidet werden soll, auch mit welcher Sorte von Vieh daselbst geweidet werden soll, und sieht fleißig nach, ob der Schäfer diese Vorschrift beobachtet. S. 1. Aug. Nr. 2. Besonders bewahre man die Schafe vor Hafer- und Kleestoppeln.

3) Das Laubsammeln der Schäfer geht fort. S. 1. Aug. Nr. 3.

4) Das Kräutersammeln der Schäfer geht fort. S. 27. Juni Nr. 8.

5) Die tiefen und fetten Hütungsflecke, auch auf der Stoppel, müssen mit der größten Sorgfalt vermieden werden.

6) Das Heu, welches nach den Schafställen gebracht wird, muß ordentlich gepackt und sortiret werden. S. 1. Juni Nr. 2. Den 13. Juni Nr. 2. Den 20. Juni Nr. 5.

7) Wenn man vorige Woche schon die Böcke zu den Schafen gelassen, so beobachte man die daselst gegebenen Vorschriften. S. 1. Aug. Nr. 8.

8) Die zweiten Fetthämmel werden auf den Fettweiden fett geweidet, und man gebe ihnen fleißig Salz.

9) Die Stallmasthämmel vom 15. Juli werden wie in voriger Woche fortgemästet.

10) Die Schafe in der Stallfutterung werden wie in voriger Woche behandelt. S. den 1. Aug. Nr. 11.

11) Man beobachte die Vorsichten auf der Stoppelweide, wie in voriger Woche. S. 1. Aug. Nr. 12. Besonders treibe man nicht im Thau und Nebel aus, in der Mittagshitze bringe man das Schafvieh in den Stall.

12) Man fängt jetzt an die Wintermasthämmel bis gegen Michaelis auf die fettesten Stoppeln zu treiben. S. tägliche Bemerkungen Nr. 6.

Schweine.

1) Bei der Pflege und Wartung der Schweine ist alles dasjenige zu beobachten, was vorige Woche Nr. 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. und 13. gesagt worden ist, und man hierüber nachlesen kann.

2) Die Ferkel kann man jetzt schon mit der Mutter

auf eine nahe Weide gehen lassen, damit sie sich Bewegung machen; bei rauher, nasser und schlackiger Witterung aber müssen sie zu Hause bleiben.

3) Sobald die Ferkel über 14 Tage alt sind, läßt man sie mit den Müttern auf die Futtertenne, damit sie sich nach und nach an das Futter gewöhnen, und den Müttern weniger lästig fallen. Sie gewöhnen sich auch gar bald zum Fressen; man muß sie aber hüten, daß sie bis an die achte Woche ihres Alters, d. i. bis zur Entwöhnung, kein kaltes Wasser saufen, weil sie sonst den Durchfall bekommen und verkrüppeln. Bei aller Vorsicht bekommen sie doch gewöhnlich in der dritten Woche ihres Alters einen Durchfall, und dann muß man den Säuen einige Tage lang weiße Erbsen zu fressen geben, wodurch sich der Durchfall am besten heilt.

Federvieh.

1) Das sämmtliche Federvieh erhält, so lange als eingefahren wird, kein Futter zu Hause.

2) Puten und Gänse werden zur Weide auf die Stoppel getrieben.

3) Enten und Hühner gehen aus; die letzteren legen und müssen getastet werden, ehe sie aus dem Stall kommen.

Bienenzucht.

1) Man reiniget die Bretter von den todten Drohnen, und muß ihnen frische Bretter geben, weil sie von den häufig herabfallenden Drohnen verunreinigt werden.

2) Wespen und Hornissen, welches Feinde der Bienen sind, muß man jetzt todt machen, oder man setzt Flaschen mit Honigwasser auf, um sie darin zu fangen; oder man suche ihre Nester in Bäumen oder in der Erde und in Mauern, alsdann bringe man eine mit Schießpulver angefüllte, und wie eine Rakette eingerichtete Patrone, die vorher etwas angefeuchtet worden, in den Eingang des Nestes, wenn man vorher einen brennenden Schwamm daran gebunden hat, oder man gieße siedend heißes Wasser hinein. Noch besser fängt man die Wespen in einer langhalsigen Bouteille weg, worin man Zucker- oder Honigwas-

ser gethan. In diese kriechen sie hinein, und ersäufen sich selbst.

Teichwirthschaft.

Bei Gewittern und starkem Regen muß man die Dämme fleißig untersuchen, und gleich repartiren lassen, was schadhaft geworden ist; man schlemmt auch noch die Teiche und Hälter.

Forstwirthschaft.

Es gehen alle Arbeiten und Aufsichten der vorigen Woche von Nr. 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. und 18. fort, welche man hier nachzulesen hat.

Hausarbeiten, Fabrik- und Handelsgeschäfte.

1) Das Obstabnehmen und Backen geht bis Weihnachten fort, so auch das Verfertigen des Obstweines, Obstessigs,

essigs, und des Branntweinbrennens aus Obst. S. 11. Juli Nr. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15.

Beim Obstabnehmen muß man die Zeit der Reife jeder Obstart genau kennen, und dabei auf die Jahreswitterung Rücksicht nehmen, indem einerlei Obst manchmal 14 Tage früher, und dann wieder 14 Tage später reif wird. Sommerobst, welches zu lange am Baum bleibt, wird mehlig und teig; und wird wieder das Winterobst zu zeitig abgenommen, so wird es pelzig. Kann man das Sommerobst mit dem Daum am Stiel ein wenig drücken so ist es gut zum abnehmen, und wenn es ein paar Tage auf dem Lager gelegen hat, so wird es vollkommen eßbar sein. Pflaumen und Kirschen aber müssen am Baum vollkommen reif werden; Pfirsichen und Aprikosen aber nicht. Obst muß man nur bei trocknem Wetter abnehmen; und Sommerobst am Morgen, etwa eine Stunde nach Aufgang der Sonne, und niemals in der Mittagshitze. Pfirsichen und Aprikosen müssen beim Abpflücken nicht gedrückt werden, man muß sie durchaus in die hohle Hand legen, die Finger um selbige herum biegen, und durch einen sanften Druck von dem Baume lösen, und dann sanft in ein Körbchen legen, denn vom Angreifen mit den Fingern bekommen sie Flecke.

Aepfel und Birnen pflückt man in einen Sack, welchen man übergehängt hat, und muß achtsam sein, daß die schweren Aepfel oder Birnen nicht zu stark auf einander fallen, und sich beschädigen; man muß sie auch nicht in den Sack werfen, sondern sanft hineinrollen lassen; die Stiele müssen nicht aus der Frucht gerissen werden, weil dadurch Fäulniß entsteht. Ferner muß man beim Pflücken keine Blätterbüschel oder Fruchtaugen abreißen, weil man dadurch der Fruchtbarkeit des Baumes schadet.

Auch Pflaumen muß man, wenn man es irgend bestreiten kann, abpflücken, weil das Schütteln dem Obste und ganz besonders der Fruchtbarkeit des Baumes schadet; man pflücke dabei die reifen aus, und lasse die andern noch zum Reifen hängen. Aus dem Garten endlich muß das Obst, ohne ihm Gewalt anzuthun, in Körben nach dem Hause gebracht werden.

Zum Aufbewahren nimmt man nur das Obst, welches zum frischen Genuß bestimmt ist, und das andere muß sogleich zu seiner anderweiten Bestimmung verbraucht werden, um sich dadurch das Aufbewahren zu ersparen. Man sortiret das Obst, und nimmt nur das beste und schönste zum Aufbewahren; man legt solches gewöhnlich in eine

luftige trockene Kammer auf Stroh, wo die Sonne es nicht bescheint; in strenger Kälte aber wird solches in einen frostfreien Keller gebracht. Bequemer und besser aber ist es, wenn man sich leichte Horden machen läßt, welche 3 Ellen lang und 1¼ Elle breit sind, und eine etwas erhabene Einfassung haben; man bringt diese Horden in den Garten, legt Stroh oder besser geflochtene Strohmatten darauf, läßt das abgepflückte Obst alsbald sortiren und legt das schönste auf die Horden, den Stiel oberwärts; man bringt hierauf die Horden nach einer luftigen Kammer, und wenn dann erst die Kälte zu strenge wird, trägt man sie in den Keller; das Obst hält sich so weit besser, und man ersparet an Raum, wenn man eine Stellage machen läßt, wo man die Horden wie Schubfächer einschieben, und 10 bis 12 über einander stellen kann; man kann auf diese Art auch leicht jede Sorte Obst besonders legen. Das aufbewahrte Obst muß man fleißig nachsehen, und das, so faule Stellen bekommt, wegnehmen und verbrauchen.

Der Keller muß völlig trocken, und ja nicht feucht oder dumpfig sein; auch muß man alles übelriechende aus diesem Keller entfernen. Will man das Obst in Fässer legen, so legt man erst auf den Boden eine Schichte Kleie,

Häcksel oder ganz trocknes Moos, hierauf eine Schichte Obst, mit dem Stiel noch oberwärts, dann wieder Häcksel, und so fort, bis die Tonne voll ist; man muß aber alle 4 oder 6 Wochen nachsehen, und die Früchte umpacken, und das Faule wegnehmen. Sehr schön hält sich das Obst, wenn man es in neue breite Töpfe legt, sie mit Papier verbindet, in welches einige Nadellöcher gestochen werden, und diese Töpfe in einen Keller auf ein Repositorium stellt.

2) Auch zum Backobst, wozu man zwar das ausgestoßene nimmt, muß dennoch das Obst reif sein; man trocknet es entweder an der Sonne und Luft, oder in dem Backofen, oder auf einer Obstdarre, oder auch auf dazu eingerichteten Stubenöfen.

In der Sonne trocknet man nur Aepfel und Birnen, und zwar solche, welche im Sommer reif werden: man schneidet jedes Stück in 4 Theile, reihet sie an Fäden, und hängt sie unter ein Dach, wo sie die Sonne bescheinen kann; sie dürfen bei Regenwetter nicht der Witterung ausgesetzt bleiben, weil sie sonst leicht schimmeln. Bei diesem Trocknen, ob es zwar das leichteste ist, verliert man aber viel durch Insecten und Hornissen, besser ist das Obstbacken.

Das Obst darf nicht eher in den Backofen kommen, als

bis das Brod ausgezogen ist, wo er grade erst die rechte Temperatur hat, welche man sich am Thermometer bemerken muß, um, wenn man den Ofen dazu besonders heitzet, sie wieder zu treffen. Wenn das Obst herein geschoben worden, muß man am Ofenloch ein kleines Feuer unterhalten, dessen gelinde Hitze sich im Ofen vertheilt. Das Obst selbst kann man entweder gleich auf den Heerd des Backofens schütten, welches gewöhnlich bei geringem und ungeschältem Obst geschieht, oder man legt es auf Horden und schiebt dieselben in den Ofen, das Obst bleibt dann reiner; Pflaumen muß man aber unmittelbar im Ofen backen und noch etwas Asche darüber streuen, weil die Asche das Auslaufen hindert, und doch vor dem Gebrauch abgewaschen werden kann. Beim Backen selbst muß es bisweilen umgewandt und nachgesehen werden, daß es nicht zu dick neben oder gar auf einander liege; nach und nach wird das trockne ausgelesen, und das noch nicht völlig abgetrocknete zusammen auf einige Horden gebracht; thut man dieß nicht so wird vieles Obst verbrennen.

Man kann auch späterhin in den Wohnstuben auf und um den Ofen Obst trocknen, indem man es in die Züge legt,

auf Horden auf, um und unter den Ofen stellt, oder auf Faden gereiht um den Ofen aufhängt.

Borsdorfer Aepfel werden geschält, das Kernhaus mit einem runden Eisen ausgestoßen und im ganzen gebacken, es muß aber gleich nach dem Schälen geschehen, damit sie weiß bleiben. Sommerbirnen werden ganz und ungeschält gebacken. Prünellen werden gemacht, wenn man die schönsten Pflaumen runzlich werden läßt, ihnen dann die Haut abzieht, den Stein ausdrückt, und sie dann etwas platt gedrückt auf Horden bei ganz gelinder Hitze trocknet und dabei fleißig wendet; man läßt sie hierauf offen in einem luftigen Zimmer noch einige Zeit liegen, und ausdünsten, ehe man sie fest in Schachteln packt.

Die Pflaumen, welche man auf Horden bäckt, müssen im Ofen nicht erkalten, sondern man muß sie; sobald sie abgewelkt sind, herausnehmen, weil sie sonst ihren Glanz verlieren würden.

Die Kirschen, welche man backen will, streift man vom Baum ab, daß die Stiele am Baum bleiben, man läßt sie in gelinder Hitze etwas abwelken, nimmt sie dann aus dem Ofen, und trocknet sie vollends an der Sonne und Luft; so

verfährt man auch mit den Eierpflaumen, Mirabellen, Rainekloden und Aprikosen.

Alles gebackene Obst muß nicht sogleich in verschlossene Behältnisse aufbewahrt werden, sondern noch einige Zeit an einem trocknen, offenen Orte liegen bleiben; worauf man dann erst jede Sorte besonders wegpackt, und gegen Mäuse und Ungeziefer verwahrt.

3) Aus Birnen kann man einen sehr nützlichen Sirup machen; man schüttet ganz reife Birnen auf einen freien Platz im Garten, läßt sie einige Wochen liegen, bis sie mürbe werden, und sortiret die faulen ab; die guten werden dann gestampft und klar ausgepresset, woraus erst der Birnenmost entstehet; diesen läßt man in einem Kessel so lange kochen, bis er so dick wie ein starker Sirup wird. Im Anfang muß er gut abgeschäumt werden. Wenn er dick genug ist, füllt man ihn auf steinerne Kruken, in welchen er sich 2 bis 3 Jahre hält.

4) Zum Kochen des Birnenmuß schält man die Birnen, und schneidet sie in Viertel, indeß muß man schon eine Quantität Birnmost an's Feuer gesetzt haben, einkochen lassen und abschäumen, hierauf thut man die Birnenviertel hinein und erhält das Feuer, daß sie beständig kochen;

sie brauchen dabei nicht umgerührt zu werden. Eine halbe Stunde vorher, ehe es genug gekocht ist, werden nun die Birnenstücke zerrührt, und gestoßenes Gewürze, besonders Nelken, hineingethan. Das Muß, wenn es sich halten soll, muß recht steif gekocht sein; man füllt es dann in steinerne Büchsen.

Zum Pflaumenmuß werden recht reife Pflaumen genommen, die Steine heraus gelöset, oder um leichter davon zu kommen, wenn sie etwas gekocht haben, in einem Durchschlag zerrieben, wo die Steine im Durchschlag zurückbleiben; hierauf werden sie in ihrer eigenen Brühe weich gekocht, dann nimmt man sie heraus, reibt sie durch ein klares Sieb, damit die Schalen davon bleiben, thut den Saft wieder in den Kessel und kocht ihn unter beständigem Unrühren recht steif. Das Umrühren ist bei den Pflaumen durchaus nothwendig, weil sonst das Muß anbrennt. Kurz vorher ehe das Muß völlig gut ist, kann man Citronenschale und die grüne Schale von Wallnüssen dazu thun. Wenn es recht steif gekocht ist, hält es sich über ein Jahr, ist es aber so, daß man Feuchtigkeit aus demselben heraus dringen siehet, so verdirbt es in wenigen Monaten und wird sauer.

4) Man setzt das Einlegen der Butter und Käse zum Winter fort, desgleichen

5) das Einlegen der Eier zum Winter. S. 1. August Nr. 3.

6) Man legt noch fleißig Gurken ein. S. den 4. Juli Nr. 2.

7) Beim Brodbacken sichert man dasselbe noch gegen Schimmel. S. 4. Juli Nr. 3.

8) Sichert die Käse gegen Maden. S. 4. Juli Nr. 5.

9) Man räuchert die Keller noch mit Wachholder aus.

10) Auf dem Kornboden das Getreide fleißig umschippen.

11) Das Ziegel- und Kalkbrennen geht fort.

12) Man sammelt Haselnüsse.

13) Man macht auf der Stoppel die Vogelheerde zum Vogelfang zurecht.

14) Läßt alle Schornsteine kehren und hält in den Dörfern Feuerrevision, nach der Anweisung vom 1. Juni Nr. 7. und 8.

15) Die Rindvieh- und Schweineställe werden ausgemistet, und der Dünger nach der Mistgrube gebracht und daselbst begossen.

16) Man sehe fleißig nach, daß die Knechte nicht Roggen und Hafer vom Schwad holen, und die Pferde damit futtern, welches dem Vieh schädlich ist, und zu Unordnungen und Diebereien Veranlassung gibt.

17) Man kann jetzt Champagner-Wein aus Obst machen: süße, saftreiche Sommerbirnen werden nebst den Schalen auf einem Reibeisen gerieben, ausgepreßt, in ein Faß oder gläserne Flaschen gefüllt, man deckt nur etwas Leinwand darauf, und läßt es stehen; nach 2 oder 3 Tagen fängt es an zu gähren; wenn der Schaum sich legt, und alles in Ruhe kömmt, so füllt man das Fäßchen mit einer andern Ration des gegohrenen Saftes voll, verstopft es so fest wie möglich, und läßt es im Keller 4 bis 6 Wochen ruhig liegen; man bohrt darauf 4 Zoll über dem Boden an, zieht die klare Flüssigkeit auf starke Weinbouteillen ab, verstopft solche sehr wohl, bindet die Stöpsel mit Drath fest, und verpicht sie. Der Berliner Scheffel Birnen giebt 25 Champagnerbouteillen. Setzet man zu 3 Theilen Birnen 1 Theil zerquetschte Himbeeren, und behandelt den Saft wie vorher, so hat man rothen Champagner oder Oeil de perdrix.

Wetterbeobachtungen.

1) Wenn es den 15. regnet, als an Mariä Himmelfahrt, so bedeutet dies mehr Regen.

2) Wie es den 10. am St. Laurenzo wittert, also soll es einige Tage nach einander wittern.

3) Es kommen jetzt schon Herbstwinde, die vieles zu verzehren pflegen, was vom Sommer noch übrig ist. Hier fallen die frischen Thaue, wenn das Obst und andere Früchte abfallen, auch wurmstichig werden.

4) Wenn es um Laurenzi warm ist, so kommt eine gute Weinerndte.

Tagesbemerkung.

Es fängt an zu tagen den 8. August um	3 Uhr	10 Min.	
es wird Abends finster	8 —	20 —	
Sonnenaufgang	4 —	40 —	
Sonnenuntergang	7 —	20 —	

Woche
vom 15ten bis 22sten August.

Den 20sten August St. Bernhardt.

Acker- und Feldarbeiten.

Arbeiten mit dem Gespann.

1) Bei starken Brau- und Brandweinbrennereien muß das Abfahren und Holen des Malzes und Schrotes von der Mühle besorgt werden; man nimmt hierzu nicht gern besondere Fuhren, sondern besorgt dieses Abfahren in den Feierabenden, oder ehe man eine andere Arbeit vornimmt.

2) Das Pflügen oder Haken der zweiten Fahre im Roggen geht fort; man sehe darauf, daß der Acker recht mürbe und locker werde. S. den 1. Aug. Nr. 1., auch

vergißt man dabei nicht die nöthigen Wasserfahren jedesmal mit aufzuräumen.

3) Die dritte Fahre zum Weizen wird fortgepflügt, und auch dabei die nöthigen Wasserfahren gezogen. S. 1. Aug. Nr. 2.

4) Sowohl die zweite Fahre zum Roggen, als auch die dritte Fahre zum Weizen wird geegget. S. 1. August Nr. 4.

5) Da jetzt die Wintererndte wohl ziemlich eingefahren sein wird, so ist jetzt die Sommererndte der Gerste, des Hafers, der Erbsen, der Hirse, in vollem Gange, und diese Sommerfrüchte werden abgefahren; es ist dabei aber dasjenige zu bemerken, was vom Abfahren der Winterfrüchte gesagt worden ist. S. 25. Juli Nr. 3. auch 18. Juli Handarbeiten Nr. 11. bis 17.

6) Wenn man zur Saatfahre düngen will, welches in jeder Hinsicht gut ist und einen starken Ertrag giebt, in sofern man es nur wegen der Fuhren bestreiten kann, fährt man jetzt Dünger auf die Brache, und zwar auf die schon geeggete zweite Fahre zum Roggen, oder auf die dritte schon geeggete Fahre zum Weizen. Hat man aber schon zur ersten Fahre Dünger abgefahren, so kann man doch

von jetzt ab bis zur Saatzeit den inzwischen sich angesammelten Mist, welcher bei der Stallfutterung und Mastung in gutem Vorrath zu sein pflegt, noch auf die Brache bringen, um so viel als man nur immer zur Winterung bestreiten kann, auszudüngen. Man läßt auch diesen Mist gleich ausbreiten, damit er sich mit den Erdtheilen recht gut vermengen könne. Ueber das, was man beim Düngerfahren zu beobachten hat, s. den 1. Juni Nr. 2. den 7. Juni Nr. 1. 2. Man sammelt jetzt noch allen Mist zusammen, welchen man nur irgend wo auffinden kann, und bringt ihn auch auf die Brache; je betriebsamer man sich hierin zeigt, je mehr wird man dafür bei der Erndte belohnt werden.

Hat man Dienst- oder Lohnfuhren, so muß man vor dem Anfange des Mistfahrens jeden Wagen genau untersuchen, ob er auch die gehörige Breite, Höhe und Länge habe, damit man mit schlechten Wagen nicht betrogen wird.

Bei eigenen Wagen aber muß man dieselben so groß stellen, als man nur kann. Bei den Dienstbauern muß man allen denjenigen, welche schmale Unterbretter haben, oder welche die Rungen steil gekeilt haben, entweder den

Dienstag gar nicht abschreiben, oder sie gleich von Anfang an fortschicken.

Beim Aufladen muß man darauf sehen, daß der Mist zwischen den Flechten recht festgetreten, und dasjenige was über die Flechten hervorragt, gut angeklopft und festgeschlagen werde, wozu man einen Mistschlägel zu jedem Gespann gebraucht, welcher einen 3 Fuß langen Stiel hat, und $\frac{3}{4}$ Fuß breit ist, auch eine hinreichende Schwere hat.

Beim Abladen muß man darauf sehen, daß der Mist auf dem Acker gleichmäßig vertheilt werde, wobei der Aufseher die Fuhren anweisen muß, a) wieviel Reihen von Haufen sie auf das Feld setzen sollen, b) wie groß sie jeden Haufen machen sollen, und c) wie weit sie die Haufen auseinander bringen sollen. Man thut sich Schaden, wenn man dazu keinen Aufseher giebt, weil die Knechte und Bauern solches niemals richtig machen werden, und man wird dadurch sein Feld ungleich düngen, und davon viele Jahre Schaden haben.

Auf guten an sich fetten Boden, besonders wenn ihm noch Dünger von benachbarten Anhöhen zufließt, oder wenn er durch Winterüberschwemmung fruchtbare Theile erhällt, kann man mit $\frac{2}{3}$ auch wohl mit $\frac{1}{2}$ der gewöhnlichen Dün-

gung auslangen, dagegen muß auf zähem und thonigem Boden die Düngung auf einmal sehr stark sein, und man wählt dazu den sogenannten langen Mist. Man bringt daher lieber auf diesen Boden alle 6 Jahre den Dünger, aber jedesmal wenigstens 10 bis 14 vierspännige Hoffuder auf den Morgen, als daß man ihm alle 3 Jahre etwa nur die Hälfte gebe.

Bei sandigem und kalkigem Boden, welcher den Dünger schnell verzehrt, thut man wohl, schwächer, aber öfter zu düngen, und dazu kurzen, wohl gefaulten Mist zu nehmen; man gebe diesem Boden jährlich, oder alle 2 Jahre Düngung.

Wenn man Mangel an Dünger hat, welches oft in der Wirthschaft vorkommen kann, so muß man sich mit Düngersurrogaten zu helfen suchen, die vorzüglichsten sind: Teichschlamm, Gassenkoth, Seifensiederasche, mit Mistjauche begossene Erde, oder Torf, Schlamm, Erde aus Schlammgruben, Laub von allen Sorten Bäumen. Weniger vorzüglich sind: gemeine Asche, Holzerde, Hornspäne, Ofenruß, alte Lehmwände.

Die Anlegung der Schlammgruben ist sehr zu empfehlen: man untersucht das Gefälle des Dorfes und Hofes, und giebt ihm durch gepflasterte Rinnsteine den Ablauf der

Feuch-

Feuchtigkeit nach einer in der tiefsten Gegend angelegten Grube, wo das Regenwasser allen Schlamm von den Höfen und Straßen hinführen wird; diese Gruben füllet man von Zeit zu Zeit mit düngenden Materialien, besonders mit Torf und Bülten, so wird man sich dadurch einen ansehnlichen Vorrath von Dünger verschaffen können.

7) Den 20. wird die Saatfahre zum ganz späten Getsklee gepflügt, gesäet und leicht eingeegget. S. den 19. Sept. Nr. 15.

Arbeiten mit der Hand.

1) Der auf die Brache gefahrene Dünger wird ausgebreitet; ein Mann bestreitet täglich 2 Morgen. Der Mist muß gleichmäßig auf dem Acker vertheilt werden; auf die Stellen, wo die Düngerhaufen gelegen haben, besonders wenn er schon beregnet ist, muß gar kein Mist zu liegen kommen, auch müssen alle große Klumpen sorgfältig auseinander geschüttet werden, welches besonders bei langem strohigem Miste nöthig ist, daß er so klar wie möglich auseinander geworfen wird.

2) Auf jede 2 Wagen, welche Dünger fahren, muß man einen Auflader haben; fährt man mit 2 Gespann, so muß man noch einen dritten unbespannten Wagen haben, welcher stets bei dem Auflader steht, damit dieser nicht müßig sei, und der rückkommende Knecht nicht zu warten nöthig habe, sondern sogleich vor den aufgeladenen Wagen vorlegt, und wieder fortfährt. S. 1. Juni Nr. 2.

3) Da die Wintererndte beendigt sein wird, so wird die Sommererndte fortgesetzt. Es ist dabei eben dasjenige zu bemerken, was in der Wintererndte gesagt worden. S. 18. Juli Handarbeiten. Nr. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. und 24. ferner den 25. Juli. 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. und 14.

4) Wenn an einem oder dem andern Tage die Witterung die Erndtegeschäfte nicht zulassen will, so muß man gleich ein anderes Geschäft vornehmen, als nämlich, Mistfahren und Ausbreiten, das Reinmachen der Kornspeicher, oder die etwa noch nöthigen Radungen, oder Anfertigung von Strohseilen, wenn es daran noch fehlen sollte.

5) Die Gerste wird am besten, wenn sie gelb ist, abgeerndtet, sodann bleibt sie einige Tage liegen, bis sie völlig dürre ist, da sie dann in die Scheunen, wo möglich auf

Gebälke, wo die Luft sie treffen kann, bis zur Dresche aufbewahrt wird. Manche Wirthe lassen sie 4 und mehrere Wochen in Schwaden auf dem Felde liegen, damit sie röste, die Körner werden zwar dadurch etwas größer und messen mehr, lassen sich auch besser dreschen, aber man verliert dadurch mehr als den 4ten Theil, welcher auf dem Felde liegen bleibt, und die Gerste verliert auch ihr gutes Ansehen, sie wird schwärzlich, und giebt dann im Preise weniger.

Ueberreife Gerste muß nicht gehauen, sondern mit der Sichel geschnitten werden, weil sonst zu viele Aehren abbrechen.

Hat die Gerste Gras, und muß sie zum Trocknen einige Tage auf dem Schwad liegen, so muß sie desto früher gehauen werden, denn wenn die Aehren eingekrümmt und eingekrochen sind, ist es zum Hauen zu spät, und es geht dabei zu viel verloren. Die Gerste ist reif, so wie sich die Körner in den Hülsen lösen, besonders die in der Mitte der Aehre, auf die untersten kömmt es nicht an, wenn solche auch noch nicht reif sind; man muß besonders bei der Gerste nicht lange auf die Reife warten, denn 24 Stunden können viel Schaden machen. Bei widrigem Wetter muß sie schon in der Gelbreife gemähet werden, und nur die

Saatgerste bleibt bis zur völligen Reife stehen. Wenn auf einem Ackerstück schon der größte Theil der Gerste reif ist, muß sie gemäht werden, ohne die Reife der übrigen abzuwarten; mit der zuerst gesäeten Gerste macht man den Anfang, auch vergesse man nicht die, Gerste wenn sie kurz ist, mit zwei Seilen über's Kreuz binden zu lassen.

6) Hafer kann 14 Tage auf dem Schwad liegen, und Regen bekommen; er kann gehauen werden, wenn einige Körner auch noch grünlich sind, weil er auf dem Schwad nachreift, jedoch muß er nicht füglich länger als 10 bis 14 Tage auf dem Schwad liegen, in welcher Zeit die Körner hinlänglich trocknen und nachreifen können; es hat auch nicht so viel zu sagen, wenn er sich etwas schwerer ausdreschen lassen sollte; bei längerem Liegen würden Ratten und Mäuse viel mehr verzehren. Der Hafer ist reif, wenn er umfällt. Wenn er ordentlich auf dem Halme reif geworden ist, so bedarf man des Röstens nicht, um sich dadurch das Ausdreschen zu erleichtern.

7) Die Erbsen werden auch zeitig, und wenn noch die Spitzen grün sind, gemähet, sie müssen aber nachher recht sehr trocknen, und man thut besser sie in Bunde zu binden, als in Fudern einzufahren. Da die Reife bei den

Erbsen so ungleich ist, so ist es am besten sie dann zu mähen, wenn der größte Theil der untersten Erbsen weiß, und ihre Schoten fast dürre sind, die obersten aber vollkommen angesetzt haben. Besser ist es, sie mit der Sichel zu schneiden, als mit der Sense zu mähen, weil sie mit der Sense sehr beschädiget werden. Man muß die Witterung zur Erbsenerndte gut auswählen. Sturm kann vielen Schaden machen, der beste Zeitpunkt ist, wenn schlechtes Wetter sich in gutes umwandelt, und der Barometer zu steigen anfängt. Die Erbsen müssen durchaus nicht feucht in die Scheune kommen, sondern auf dem Schwad und in Mandeln wohl abtrocknen. Hat man Bedenken wegen ihrer Trockenheit, so lege man sie in der Scheune eine Zeit lang in die Höhe, wo die Luft sie durchstreichen kann. Der Erbsen- und Wickenacker muß gleich nach der Aberndtung umgepflügt werden, wenn er nicht ganz in Unkraut verwildern soll.

8) Wenn bei der Hirse die obersten Körner in den Kolben gelb, und nur die meisten reif sind, so muß sie schon bei Zeiten, und des Morgens im Thau geschnitten werden. Sie bleibt 4 Tage auf dem Schwad liegen; wenn sie dick ist wird sie sanft gewendet, nach ein paar Tagen in der Sonne in Tücher gebunden, auf denselben eingefahren, und in der

Scheune in das Mittelfach über der Tenne auf Bretter gelegt. Die beim Auftassen ausgefallenen Körner werden sogleich rein gemacht und auf den Speicher verwahrt. Noch besser erndtet man ein, wenn man die einzelnen reifen Kolben voraus abschneidet, und in ein Tuch sammeln läßt, bis die übrigen auch ihre Reife erlangt haben, da sie dann auch abgeschnitten, in Bündel gebunden, und so fort in einem Tuch nach Hause gebracht werden; man legt sie dann auf der Scheuntenne einige Tage auseinander hin, daß sie sich erhitzet, wodurch nicht nur sehr viele Körner sogleich ausfallen, sondern auch die andern sich sehr leicht ausdreschen lassen.

9) Das Land, wo Winterwicken gestanden und welches man jetzt hat aberndten lassen, kann man jetzt gleich wieder pflügen lassen, und da es zu Rüben und andern Gartenfrüchten jetzt zu spät ist, so besäe man solches mit Raps, welcher dann im Frühjahr so lange abgeweidet werden kann, bis der Regel gemäß Gerste darauf kommt. Man säet diesen Rapssaamen auf das Winterwickenland einfährig, auch egget man ihn denselben Tag gleich ein.

10) Man läßt die ausgesäeten Rüben, wenn sie zu

sehr voll Unkraut sind, jäten, oder durch Hacken vom Unkraut reinigen.

11) Buchweizen wird eingeerndtet, welcher im Frühjahr gesäet worden; der spätere wird erst im Oktober reif. Sobald die meisten Körner ihre vollkommene Größe haben, und die Spitzen der Pflanzen abzuwelken beginnen, schreitet man zur Erndte; er wird gemähet, bleibt im Schwad 2 bis 3 Tage liegen, zum Nachreifen und Trocknen. Die Schwade werden dann in Haufen geharkt, und armvollweise in Häufchen aufgestaudet, daß die Rispen in die Höhe kommen, damit die Körner besser austrocknen können, wozu der Buchweizen mehr Zeit als ander Getreide braucht. Wenn die Körner völlig trocken sind, werden die Häufchen in Strohseile gebunden, und nach Hause gefahren, wobei man sich in acht nehmen muß, damit nicht zuviel Körner ausfallen.

Weil der Buchweizen so stark ausfällt, erndtet man ihn lieber auch auf folgende Art ein: nach Verhältniß der Felder stellt man bei heitern warmen Tagen eine Anzahl Menschen an, die die Stängel am Ende angreifen, und eine Hand voll nach der andern mit der Wurzel ausziehen. Jede Person hat eine Schürze, welche sie mit den Zipfeln aufgestochen haben muß, sie reibet die Zöpfe, woran der

Saamen hängt, in die Schürze hinein, und legt das Stroh hinter sich; ist die Schürze voll, so wird der Saamen auf Plätze geschüttet in Säcke gefüllt, und nach Hause gefahren. Sobald die Körner durch öfteres Umwenden getrocknet sind, werden sie gefegt und auf den Boden gebracht. Mit dem Ausziehen und Abreiben der Körner wird fortgefahren, bis das Stück leer ist. Das Stroh bleibt in der Sonne liegen, bis es dürre ist.

Der reine Buchweizen muß sehr gegen Mäuse gesichert werden; er hält sich viele Jahre. Das Land wo Buchweizen gestanden hat, wird sehr von Unkraut rein, man gewinnt demnach den reinsten Roggen darauf, und kann es besonders auch zum Leinbau gebrauchen.

12) Man treffe eine gute Einrichtung in der Scheune, daß die Brachfrüchte, als Erbsen, Hirse, Buchweizen, in der Scheune nicht verpackt werden, damit man beim Dreschen des Grützkornes leicht zukommen kann.

13) Das beim Einfahren in der Scheune ausgefallene Getreide lasse man reinigen und auf den Speicher bringen; sonst wird es, wenn es lange auf der Tenne liegen sollte, bald verschleppt werden. Es giebt besonders gutes Saatkorn, weil es völlig reife Körner sind.

14) Bei schlechtem Wetter, wo man in der Erndte nichts vornehmen kann, kann man schon anfangen Saatkorn zu dreschen, wenn man nämlich bei dem genauen Nachsehen gefunden hat, daß das Getreide schon abgeschwitzt hat. Man muß dies Getreide zum Saatkorn besonders wohl rein machen, auch die Spreu und das abgedroschene Stroh wohl verwahren.

15) Der Taback wird zum drittenmal behackt, und die Erde an die Stauden gehäufelt, jedoch mit Vorsicht, daß keine Blätter abgebrochen werden, auch muß, so lange der Taback vom Thau naß ist, oder auch vom Regen, keine Arbeit darin vorgenommen werden, sondern man muß warten, bis alle Feuchtigkeit völlig abgetrocknet ist.

16) Das Ausgeizen des Tabacks wird fleißig fortgesetzt, auch müssen die Sandblätter fleißig abgenommen, und von den Arbeitern zum Trocknen abgeliefert werden, worauf man besonders Acht haben muß, weil sie diese Blätter gern verheimlichen und unterschlagen. S. den 25. Juli Nr. 16 und 17.

17) Man kann jetzt Geisklee (Galega officinalis) säen, er giebt ein vortreffliches Futter, das der Lucerne noch vorzuziehen ist, und verlangt einen leichten und feuchten

Sand- und Mergel-, auch steinigen Boden, der jedoch nicht zu sehr austrocknet; säet man jetzt den Geisklee, so kann er im folgenden Jahr dreimal abgemäht werden, und seine Erndten sind ergiebiger, als von andern Futterkräutern.

18) Die Erndte der Futterwicken kommt jetzt mit der Gersten- und Hafererndte zusammen, wenn die Schoten der Wicken braun werden; sie werden übrigens bei der Erndte ganz eben so behandelt, wie die Erbsen. S. Nr. 7.

19) Wenn man das andre Jahr Sommerrübsen säen will, muß man jetzt schon Anstalten machen; man sucht aus der Roggenstoppel so viel Land aus, als man besäen will, (es muß ziemlich gutes und klares Land sein,) man läßt es jetzt nach der Erndte des Roggens tief umpflügen, es wird dann im Frühjahr zum zweitenmal, und zu Ende Mai zum drittenmal gepflügt, abgeegget, besäet, und wieder geegget. Man kann die Rüben auch auf einen Brachacker säen, wo Gerste oder Hafer gestanden hat; dann wird auch jetzt zum erstenmal gepflügt, es muß aber kommendes Frühjahr zur Saatzeit gedüngt werden. Sommerrübsen ist jedoch vielen Gefahren und besonders dem Insektenfraß ausgesetzt, weshalb man lieber Winterrübsen zum Oel wählet.

20) Gegen Ende dieser Woche wird der Tabackssaamen reif, von den Stauden, welche man beim Köpfen hat stehen lassen; man kennt die vollkommene Reife an der braunen Farbe der Körner. Man schneidet dann die Büschel mit den Saamenköpfen ab, bindet sie zusammen, hängt sie auf den Boden, und reiniget sie dann, wenn sie trocken sind, von aller Spreu.

21) Man säet jetzt Wau (Reseda luteola). Man braucht die Wurzel zur Medicin, und auch zum Gelbfärben. Man wähle dazu einen trocknen, warmen, sandigen, etwas fetten Boden.

Der Wau zehrt zwar den Boden aus, bringt aber auch sehr vielen Gewinn; der Saame wird jetzt gesäet, und zwar weil er sehr klein ist, sehr dünne mit trockener Erde, Sand oder Asche vermischt, ausgestreut. Wenn die Pflanzen zu dicht aufgehen, so zieht man nach einem Regen die kleinsten aus. Das Unkraut muß fleißig ausgejätet werden, auch muß er noch im Herbst behackt werden, und kommendes Frühjahr wird das Behacken zweimal wiederholt, und seine Ernte trifft kommenden Juli, wenn der Saame reif ist, wo er ausgezogen, getrocknet, gewendet, und in

kleine Bündel gebunden, bis zum Verkauf aufbewahrt werden muß.

22) Das Häckselschneiden zur Futterung geht wie in voriger Woche fort; auch

23) werden die Rindvieh- und Schweineställe ausgemistet, und der Dünger nach der Miststätte gebracht und mit Jauche begossen und durchgearbeitet.

24) Man mähet zum 3ten und letzten mal die Nesselnkoppel zur Futterung oder Heu. S. den 10. Oktober Nr. 15. Spannarbeit.

Verrichtungen im Küchengarten.

1) Majoran, Thymian, Salbei, Ysop sind zu beschneiden, die Blätter in der Luft zu trocknen, und dann in Bunden zum Gebrauch in einer trocknen Kammer aufzubewahren.

2) Knoblauch wird aufgenommen, so wie die Spitzen der Blätter trocken werden; sie werden einige Zeit zum Trocknen ausgebreitet, dann zusammengebunden und aufgehangen.

3) Das Aufnehmen der Zwiebeln wird fortgesetzt wie in voriger Woche. S. 8. Aug. Nr. 13.

4) Man nimmt Bohnen ab, die ersten und größten Hülsen muß man aber nicht grün abnehmen, sondern zum Saamen hängen lassen, weil bei nasser Witterung die späteren oft nicht mehr reif werden, und es dann an Saamen fehlen würde. Die zum Saamentragen bestimmten Büsche müssen aber nicht zu nah an Bohnen anderer Art gewählt werden, um der Ausartung vorzubeugen; diese zum Saamen bestimmten Hülsen werden dann erst im Herbst, wenn sie gelblich und hart geworden, abgenommen.

Die grünen Vietsbohnen können, wenn sie beim Abnehmen trocken gewesen sind, in einem Keller 14 Tage und länger aufbewahrt werden, wenn man sie nur vor Nässe schützet, und sie dünne auseinander liegen hat.

5) Man nimmt Gurken ab, mit Behutsamkeit, daß man die Ranken nicht einknicket, weshalb man sie mit einem scharfen Messer abschneidet; grüne Gurken zum Salat halten sich im Keller gegen 14 Tage, nur müssen sie trocken und einzeln liegen. Zum Saamentragen läßt man einige der schönsten und frühesten Gurken und zwar von jeder Sorte liegen, und reifen; je weniger solcher Saamen-

gurken eine Pflanze hat, und je näher die Gurke der Wurzel ist, desto besser ist es. Es dürfen ferner die gemeinen und die glatten, auch die grünen und die weißen Gurken nicht in der Nähe bei einander stehen, wenn sie guten Saamen geben sollen. Die Blüthen müssen von den Gurken nicht abgepflückt werden. Die Saamengurken bleiben bis zum Herbst liegen, und um sie gegen Fäulniß zu schützen, legt man sie mit Behutsamkeit, ohne sie abzubrechen, auf Glasscherben oder auf Ziegelsteine.

6) Das Kraut von späten Zwiebeln, wenn sie einen dickeren Stängel als gewöhnlich haben, wird mit den Füßen sanft niedergedrückt, oder auch mit den Händen eingedrückt, oder über die Beete ein leeres Faß gewälzet; abschneiden aber muß man das Kraut nicht, und diejenigen, welche auch durch das Niedertreten sich im Wachsthum nicht aufhalten lassen wollen, müssen ausgenommen und zuerst verbraucht werden, denn sie halten sich zum Wintergebrauch nicht.

7) Man gehe seine Saamenbeete fleißig durch und sammle Saamen ein.

8) Auch muß man fleißig das Unkraut ausjäten und seine Pflanzen verdünnen. S. 4. Juli Nr. 11.

9) Man nimmt Petersiliensaamen ab, so wie die grünen Körner bräunlich und hart werden, man schneidet dann die Stengel über der Erde ab, bindet sie zusammen, und läßt sie auf dem luftigen Boden, oder in der Sonne nachreifen. Der Saame von der mittelsten Stange jeder Staude ist der beste, fällt aber sehr leicht ab, weshalb man mit dem Abnehmen behutsam sein muß.

10) Man säe jetzt die andere Hälfte des Winterblumenkohls, 8 oder 10 Tage nach der ersten Aussaat. S. d. 8. August Nr. 8.

11) Man säet jetzt Winterspinat; er liefert schon im Herbst und selbst im Winter, wenn das Erdreich offen ist, Blätter in die Küche, und dauert so lange, bis der Sommerspinat an seine Stelle tritt. Man wählt hierzu ein recht fettes, mit kurzem Mist frisch oder doch im vorigen Herbst erst gut gedüngtes Land, das dabei hinlänglich Sonne hat. Man streut den Saamen ganz dünne aus, damit jede Pflanze einen halben Fuß Raum hat, und auf diese Entfernung müssen auch die Pflanzen verdünnt werden, welche man nach und nach auszieht und verspeiset. Man säet nach einem durchdringenden Regen, in dessen Ermangelung aber muß man das Beet stark begießen; man muß

auch das Beet vor dem Säen Fuß vor Fuß zusammentreten, damit der Boden die Feuchtigkeit besser halte. Etwa nach drei Wochen wiederholt man die Aussaat, damit man an diesem Gewächs keinen Mangel habe.

12) Der Sellerieſaamen wird jetzt reif: wenn die Saamenstengel gelb und die Körner bräunlich und hart werden, so schneidet man die Büschel oder auch die ganze Staude ab, läßt sie an der Sonne oder auf einem luftigen Boden einige Tage nachreifen, reibt den Saamen dann ab, siebt ihn aus, und hebt ihn auf, nachdem er mit Namen und Jahreszahl bezeichnet worden ist.

13) Alle Pflanzen, welche zu dick stehen, werden verdünnt, auf die für sie nothwendige Entfernung. S. 4ten Juli Nr. 11.

14) Man säet wiederum Rapunzelsalat; man braucht dazu kein frisch gedüngtes Beet, sondern er kommt in jedem Gartenlande fort; man nimmt daher nicht gern besondere Beete dazu, sondern säet ihn neben andere Gewächse, oder über ein schon umgegrabenes Land, wo er ohne zu hindern stehen bleiben kann. Der Saame braucht nicht untergeharkt zu werden. Weiter braucht der Rapunzelsalat keiner Pflege, und leidet durch die Winterkälte nicht.

15) Der

15) Der Endivienſalat wird gebunden: man ſucht immer die größten Büſche aus, faßt die Blätter in derſelben Lage, wie ſie gewachſen ſind, zuſammen, und bindet ſie ohngefähr zwei Zoll unter dem oberen Ende mit Baſt oder eingeweichtem Stroh feſt an einander; dadurch werden die Blätter gelblich, zart und ſchmackhaft. Die Büſche müſſen beim Binden völlig trocken ſein, und man muß heiteres Wetter dazu wählen. Zuweilen wollen die Herzblätter an einem oder dem andern gebundenen Buſch noch ihre äußere Hülle durchbrechen; ſobald man aber dies an der Ausdehnung der äußeren Blätter bemerkt, bindet man den Buſch in der Mitte noch einmal zuſammen, damit er nirgend nachgeben kann. Drei Wochen nach dem Binden pflegen die Pflanzen zum Gebrauch gut zu ſein, und halten ſich etwa 14 Tage; man muß daher immer von Zeit zu Zeit wieder die ſtärkſten Büſche zuſammenbinden, um beſtändig mit Winterendivien verſehen zu ſein. Will man das Bleichen der Pflanze beſchleunigen, ſo muß man die gebundenen Pflanzen noch mit Blumentöpfen bedecken, oder auch verkehrt in die Erde graben, ſo daß die Wurzeln in die Höhe ſtehen. In 6 bis 8 Tagen ſind die ſo eingegrabenen Büſche bei etwas feuchter Erde zum Gebrauch tauglich, man muß

sie aber nicht länger so stehen lassen, sonst faulen sie. Eben so kann man auch die gebundenen Pflanzen, um das Bleichen zu beschleunigen, auf der Stelle, wo sie stehen, mit Erde behäufeln und zwar bis an die Spitzen des Busches.

16) Man säet Gartenkresse in einen fetten frisch gedüngten lockern Boden, man streut den Saamen in ganz flache Furchen ziemlich dünne aus, und bedeckt ihn ganz leicht mit etwas Erde, oder drückt ihn auch nur mit der Hand etwas fest in die Furchen ein. Man kann damit Rabatten einfassen, oder auch verschiedene Gewächse auf einem Beete damit abtheilen; wenn sie angewachsen ist, schneidet man sie mit einem scharfen Messer ab. Bei heißer Witterung muß man der Kresse einen schattigen Ort anweisen; wenn sie dreimal geschnitten worden, wird sie dann ausgezogen, weil sie zu hart wird; man muß aber auch mehrere Stauden zum Saamen stehen lassen.

17) Wenn sich Blüthenknospen an der Krausemünze zeigen, wird das Kraut abgeschnitten, wodurch sich die Pflanze verjüngt und jährlich drei bis vier Erndten liefert; die Blätter werden getrocknet, in Bündel gebunden, und aufgehangen.

Von den Pflanzen, welche man zum Saamentragen

bestimmt hat, und welche darum nicht geschnitten worden sind, kann man jetzt den Saamen sammeln, welcher reif sein wird; man schneidet die Stängel ab, wenn die Blüthen verwelkt sind, und läßt sie im Schatten nachreifen. Sobald die Stängel dürre sind, fällt auch der Saame aus, man darf daher mit dem Abschneiden der Stängel nicht säumen. Die Krausemünze kann aber auch leicht durch Zertheilung der Wurzel und auch durch abgerissene Zweige oder Ableger vermehrt werden, wenn man dieselben in fetten feuchten Boden steckt, anfänglich in Schatten hält, öfters bei trocknem Wetter begießt, und das Beet von Unkraut rein erhält. Die Zweige schlagen in kurzer Zeit an, und bekommen Wurzeln, daß man sie nach 6 Wochen bequem an andere Stellen versetzen kann. Sie werden reihenweise 6 bis 8 Zoll von einander in fettes frisch gedüngtes Erdreich verpflanzt; die Erde muß zwischen ihnen beständig locker, rein und feucht erhalten werden, so wird bald das ganze Land sich damit bedecken. Alle 3 Jahr werden die Stöcke aufs neue zertheilt.

Man ißt die Blätter der Krausemünze mit Wohlgeschmack unter dem Salat, braucht sie auch getrocknet als Gewürze und als Thee, der sehr gesund und magenstärkend ist.

18) Man sammelt Majoransaamen, wenn in den unteren Kelchen die Körner braun werden; man schneidet dann den ganzen Stängel ab, legt ihn an die Sonne zum Nachreifen; so wie er trocken ist, wird der Saame abgerieben, und zum kommenden Jahr aufgehoben, er hält sich nur ein Jahr gut. Der Majoran, welchen man nicht zum Saamen bestimmt, wird, wenn die Pflanzen herangewachsen sind, abgeschnitten, und er wächst dann bald wieder heran; das abgeschnittene Kraut wird ausgebreitet, und ehe es völlig trocken ist, in Bündel gebunden, und auf einen luftigen Boden aufgehangen.

Den Majoran, welchen man über Winter im freien Garten durchwintern will, muß man von jetzt ab nicht mehr schneiden, er wird dann im Oktober ausgehoben, und verpflanzt.

Das Kraut vom Majoran ist blähungtreibend, ferner ein Gewürze zu verschiedenen Speisen, Ragouts, Würsten, Käse, u. dgl.

19) Man beschneidet die Melisse, und trocknet die Blätter wie vom Majoran; will man Saamen haben, ob zwar sie sich durch Zertheilung der Stöcke im Frühjahr und Herbst geschwinder fortpflanzt, so muß man die zum Saa-

men bestimmten Stöcke nicht beschneiden, und wenn man Ende dieser Woche bemerkt, daß die untersten Kapseln ihre grüne Farbe verlieren, und welk werden, schneidet man die Stängel ab, legt sie an einen luftigen Ort zum Nachreifen und Trocknen, und wenn sie trocken sind, reibt man den Saamen aus, und verwahrt ihn.

20) Man säet etwas gemeinen Kopf- und braunen niederländischen Lattich, damit solcher den Winter über auf warmen Stellen ohne Bedeckung stehen könne.

21) Einige Tage vor dem 20. säe man Steckrüben zu einem späten Vorrath, denn diejenigen, welche später gesäet werden, werden selten dick, besonders wenn der Herbst kalt ist.

Verrichtungen im Obstgarten.

1) Bei den vor 3 oder 4 Wochen okulirten Stämmen lüftet man mit Vorsicht, daß die Reiser nicht abbrechen, die Okolirbänder, wenn die Borke sie überwachsen will, und macht wieder einen neuen Knoten.

2) Von 15. dieses Monats an okulirt man auch auf's schlafende Auge, nach der Vorschrift, die oben gege-

ben worden, S. 11. Juli Nr. 4. wenn nämlich die Bäume noch Saft haben, und die Augen sich ablösen.

3) Bäume, die sehr viel Obst haben, müssen, so wie das Obst schwerer wird, noch mehr gestützt werden, damit die Zacken und Aeste nicht abbrechen.

4) Der Wein wird behackt und vom Unkraut gereiniget; auch muß man die Schnecken fleißig ablesen, so lange des Morgens noch der Thau liegt, wo man sie am besten finden kann.

5) Man sammelt noch fleißig Obstkerne, und legt sie sogleich, oder legt auch ganzes Obst. S. 18. Juli Nr. 4.

6) Die Arbeiten zur Anlegung neuer Baum- und Pflanzschulen aus voriger Woche werden fleißig fortgesetzt. S. Nr. 5.

7) Bei trocknem Wetter begieße man fleißig die im Frühjahr versetzten Bäume, und zwar gießt man auf die Wurzeln, und nicht auf den Stamm. Bei alten Obstbäumen wird der um den Stamm gesammelte Rasen und Unkraut weggehackt.

8) Man nimmt fleißig Obst ab.

9) Man verputzt die Johannisbeersträuche, wodurch sie dichter in einander wachsen.

Verrichtungen auf den Wiesen.

1) Die zweite Heuerndte auf den dreischnittigen Wiesen, welche vorige Woche angefangen worden, wird eifrig fortgesetzt.

2) Man macht Graben zu Wasserleitungen, und reparirt die vorhandenen.

3) Der Saatklee, sobald die Körner bräunlich werden, ist zu mähen, einzufahren, und wenn Zeit vorhanden ist, sogleich auszudreschen, sonst muß er bis zum stärksten Froste liegen bleiben, oder man hebt ihn bis zur Frühjahrssaat auf, und drischt ihn dann an einem recht sonnigen warmen Tage auf einem Scheunflur, auf welchen die Sonne scheint. Eben so ist mit Luzerne und Esparzette, welche zum Saamen bestimmt ist, zu verfahren. S. 4. Juli Nr. 2. und 18. Juli Nr 4. und 5.

4) Wiesen, welche an Strömen liegen, werden oft zu ihrem Nachtheil überschwemmt, und das Eindämmen oder Eindeichen ist das einzige Mittel, diesem Uebel abzuhelfen; bei jetzigem niedrigen Wasserstande kann man mit dieser Arbeit den Anfang machen.

Man sammle daher zur Anlegung der Dämme die

nöthigen Stämme und Wurzeln von Haarweiden, Pappeln, Erlen und Kopfweiden, um dieselben in die Dämme mit einlegen zu können, auch die vom Acker gesammelten Queken geben eine sehr gute Uferbefestigung; Reisig muß man aber dazu nicht nehmen, weil solches sackt, und dann Wasser durch den Damm läßt. Will man auf diese Art neue Wiesen anlegen, so dammt man erst diejenigen Stücke ein, welche guten Graswuchs versprechen, und geht nur nach und nach mit diesen Dämmen weiter. Die Dämme selbst müssen die Höhe des höchsten Wasserstandes haben, weshalb man zuvor Marqueurpfähle einschlagen läßt, wo man den Damm aufführen will; auf diesen Pfählen bezeichnet man bei hohem Wasserstande die Wasserhöhe, und wenn man an irgend einem andern Gegenstande, als einer Brücke, einem Hause, den höchsten Wasserstand von mehreren Jahren weiß, darf man an selbigem nur die Differenz des diesjährigen Wasserstandes, gegen den damaligen hohen nehmen, und diese Differenz auf den Marqueurpfählen noch zu zuaddiren, so bekommt man das Niveau des höchsten Wasserstandes gleich an dem Orte, wo man die Verdammung vornehmen will, und wonach man die Höhe des Dammes ohne Mühe einrichten kann, wenn die Marquerpfähle nur

in der Richtung eingeschlagen sind, wie der Damm gezogen werden soll.

Der Damm selbst, wodurch man solcher Art einen Bruch oder Sumpf an einem Strom zur Wiese machen, oder eine Wiese gegen Wasser schützen will, muß an eine hohe Gegend sich anschließen, und von der Seite wo der Strom herkommt, keine Winkel haben, auch wo möglich mit dem Strom parallel laufen; alle scharfe Ecken müssen vermieden, und schlangenförmig abgerundet werden. Zuletzt muß der Damm wieder an eine hohe Gegend anschließen, um das Wasser von allen Seiten von der Gegend, welche man auf diese Art urbar machen will, zu verdrängen. Hat man die Richtung des Dammes, welcher schützen soll, einmal bestimmt, so fängt man den Gang des Dammes mit Pfählen zu bezeichnen an, und schreitet zur Werfung des Dammes selbst. Zuerst muß man das Ufer des Stromes auf einen Winkel, der spitzer als 45 Grad ist, dossiren, je spitzer dieser Winkel ist, je dauerhafter wird die Verwallung; alsdann legt man bei dem niedrigsten Wasserstande, so tief man in den Strom kommen kann, gute 3 bis 4 mal mit Weiden gebundene Faschinen, von 8 bis 10 Fuß lang und 8 bis 9 Zoll bis 1 Fuß im Durchmesser dick, dergestalt in den

Strom, daß sie mit den Spitzen in den Strom kommen, und dicht neben einander liegen; man befestiget solche mit sogenannten zusammengedrehten Würsten, welche aus frischen Weiden oder Birkenreisern fest zusammen gewunden werden, und nagelt sie mit 4 bis 5 Fuß langen weidenen oder eichenen Pfählen fest. Auf dieses Packwerk von Faschinen wird 8 Zoll bis 1 Fuß hoch Sand und Erde geschüttet, und darauf eine zweite dergleichen Schichte Faschinen gehörig befestigt und angepfählt, und abermals mit Erde bedeckt, und so, nachdem der Anfall des Stromes stark ist, noch ein oder zweimal fortgefahren; zuletzt aber werden auf die oberste Schichte Erde und Sand aufgefahren, bis einen Fuß höher als der höchste Wasserstand; auf die oberste Erd- und Sandschichte werden im Frühling oder Herbst 3 bis 4 Fuß lange frische Weidenstöcke schräge eingesteckt, so daß sie durch 1 oder 2 Schichten Faschinen durchgehen, und nur 3 bis 4 Zoll obenauf der Erde stehen, welche im Frühling ausschlagen, und durch ihre Wurzein den Damm ganz fest verbinden. Die Breite des Dammes richtet sich nach der Größe des Stromes, jedoch darf er auch beim größten Strom nicht breiter als eine Ruthe sein.

Eine Wippkarre mit 2 Pferden ladet 15 Cubikfuß Erde,

und fährt auf der Entfernung von 30 Ruthen, jedesmal mit Auf- und Abladen, 14 Minuten, sie bringt also in 12 Arbeitsstunden 765 Cubikfuß Erde heran. Auf 2 Wippkarren braucht man drei Auflader, und einen Mann die angefahrne Erde auf dem Damm auszubreiten. Auf jede 45 Ruthen weitere Entfernung rechnet man eine Wippkarre mehr. Da man die Erdmasse des ganzen Dammes ausmessen kann, das Fuhrlohn und Tagelohn seiner Gegend kennt, so kann man hiernach die Kosten der nöthigen Erde berechnen.

Bei kleinen Dämmen, wo die Erde auf der Stelle aus einem Kanal ausgegraben und aufgeworfen wird, bestreiten 8 Männer in einem Tage in morastigem Grunde einen Damm von 4 Ruthen lang, 2 Ruthen breit, 3 Fuß hoch; diesen Damm zu erhöhen, wenn die Erde 50 Schritt gekarret wird, auf 2 Männer täglich eine Schachtruthe; auf 100 Schritt karren braucht man 4 Männer.

Die Faschinen werden folgender Gestalt gemacht: das gehauene Reis wird an den Stammenden 1 Fuß dick zusammen gelegt, 1 Fuß von diesem Ende das erste Band umgelegt, und darauf 3 Fuß davon das zweite Band; die Faschine wird 9 bis 10 Fuß lang, am Stammende 1 Fuß

in der Mitte 8 Zoll dick. Die Bandweiden werden scharf gedrehet, an der Spitze mit einer umwundenen ringförmigen Schleife versehen, unter die Faschine gesteckt, das Schnittende wird durch die Schleife gesteckt, recht stark angezogen, hierauf ein Knoten gedreht, und zuletzt das Ende untergesteckt, wie beim Binden der Getreidegarben.

Würste sind Faschinen, welche nur 4 bis 5 Zoll dick aber 60 Fuß lang, und auf jede 8 Zoll gebunden sind; um sie zu fertigen, macht man ein Gerüste, indem man alle 2 Fuß über's Kreuz, wie ein Andreaskreuz, 4 Fuß lange Pfähle in die Erde steckt auf die ganze Länge der Wurst; auf dieses Gestelle wird das Strauchwerk gelegt, und dadurch mit mehrerer Bequemlichkeit gebunden, welches zwischen jedem paar Pfähle dreimal geschieht; sämmtliche Knoten des Bandes müssen auf einer Seite liegen, beim Aufnageln kommen demnächst die Knoten nach unten; sie müssen so fest gebunden sein, daß sie sich nicht aus einander ziehen lassen.

Die Pfähle zu Befestigung der Faschinen und Würste sind 4 Fuß lang und $1\frac{1}{2}$ bis 2 Zoll dick, und müssen von Weidenholz sein, damit sie verwachsen; wo starker Eisgang ist, nimmt man Ankerpfähle, die oben einen Haken haben.

Zu Faschinen und Würsten nimmt man Weiden, Pappeln, Birken, Elsenstrauch, Eichen, Büchen, Dornstrauch, aber niemals Nadelholz; Weiden und Pappeln aber sind dazu am besten.

Ein Mann fertiget in einem Tage mit Strauchhauen und den nöthigen Pfählen $2\frac{1}{2}$ Schock Faschinen oder 1 Schock Würste.

Wenn die Faschinen grün und stark belaubt sind, so ist grober Sand das beste Material zu Beschwerung der Faschinenlage; sind sie aber trocken, so muß man fette, lehmige Erde nehmen. Die letzte Erdschichte eines jeden Packwerkes muß aus fettem Boden bestehen, damit die Weidenreiser gut anwachsen. Torf- und Moorerde taugt zur Belastung des Packwerkes gar nicht. Das Faschinenwerk muß nie höher gelegt werden, als der mittlere Wasserspiegel im Sommer, weil sonst kein Weidenreis auf der Krone anwächst; auch müssen die Dämme nicht unmittelbar an den Strom gelegt werden, sondern man muß ihnen ein kleines Vorland lassen.

Ehe ein Faschinenbau angefangen wird, müssen sämmtliche Materialien vorhanden sein, weil der Bau nicht unterbrochen werden darf. Hierauf wird in das Ufer, welches man befestigen will, ein Einschnitt gemacht, welcher oben

am Strom tiefer in's Land geht als unten, und bis an den Wasserspiegel herab gegraben wird, man legt nun von oben ab dicht am Ufer gegen den Strom Faschinen, eine neben die andere, so, daß sie zur Hälfte mit dem Stammende auf dem Einschnitt, und mit der Spitze auf dem Wasser liegen, bis solche der Strom etwa zu drehen anfangen will; hierauf wird eine andere Lage Faschinen, aber etwas schräger, daß sie mit der ersteren Lage einen Winkel von etwa 30 Grad macht, gelegt; ist diese zweite Lage fertig, so wird eine Wurst ungefähr 12 Fuß lang quer über die Faschinen und dergestalt gelegt, daß sie beim obern Einschnite einige Fuß in's Land liegt, und dann über die Faschinen 2 Fuß von der Spitze derselben fortläuft, sie wird mit Faschinenpfählen befestiget. Zwischen die auf den Faschinen hervorragenden Pfähle werden wieder Faschinen gelegt, so daß sie etwas in den Strom eingreifen, und auf diese eine zweite Lage, aber nach dem Lande zu, um erstere zu belasten, und so weit als die Wurst reicht, werden noch Faschinen in das stille Wasser gelegt; auf diese vierte Lage kommt nun eine Wurst von 18 bis 24 Fuß oder mehr nach dem Strom zu, und wird sowohl auf dem Lande, als den Faschinen angepfählt; das übrige Ende läßt man noch

schwimmen, und macht wieder ganz in gleicher Art neue Faschinenlagen, bis man so hoch gekommen ist, daß man hinter denselben stillstehendes Wasser hat, und nun ruhig fortarbeiten kann, bis man an das untere Ende des Einschnittes gekommen ist; die ganze Anlage muß bis dahin bogenförmig, und alle Stammenden der Faschinen nach der Mitte gerichtet sein. Dieses nennt man nun die Vorlage. Nun fängt man wiederum von oberwärts an, legt Faschinen am Rande des Stromes dergestalt daß sie etwas in den Strom überstehen; auf diese werden nach dem Lande zu immer mehrere gelegt bis an das Land selbst; die Lage muß eine ganz grade Oberfläche haben, und wird etwa 3 Fuß dick, alle Stammenden müssen wohl bedeckt sein. Ueber diese ganze Lage werden nun Würste aufgenagelt, und zwar zuerst über's Kreuz vom Lande unten nach oberhalb des Stromes, und dann vom Lande oben nach unterhalb des Stromes, dann zwei Reihen Würste dicht neben einander am Wasser, daß die Faschinenspitzen nur 2 Fuß vorstehen; alle 2 Fuß wird in die Wurst ein Pfahl geschlagen, welche hier 1 Fuß, bei den Parallelwürsten aber nur 3 Zoll überstehen bleiben; mit diesen Randwürsten parallel werden über jede Faschinenlage andere einfache Würste gelegt, bis die letzten nur

einige Fuß vom Lande abstehen, welche auch alle 2 Fuß angepfählt werden. Hierauf wird vom Lande anfangend, und zwar unterhalb, 1 Fuß hoch ferte oder Lehmerde aufgekarrt, zum Karren Bretter gelegt, und bis zur Randwurst fortgefahren; gegen die Randwurst wird die Erde nicht 1 Fuß hoch geworfen, sondern ablaufend dünne verzogen, auch alles wohl geebnet; oben, wo man angefangen hat, werden in die Randwurst einige Markenpfähle gesteckt, um beim Sinken des Werkes den Rand zu kennen.

Nun geht man zum zweiten Aufsatz. Zwischen die auf der Randwurst aufgesteckten Pfähle werden Faschinen so gelegt, daß sie über die untersten nach dem Wasser zu etwas überliegen, am Stammende aber durch andere Faschinen in eben der Richtung etwas beschwert werden; hierauf kommt wieder eine Randwurst, deren Ende nach dem Lande zu auf den Faschinen befestiget wird, dann wird ebenfalls eine Rücklage von Faschinen bis an das Land gemacht; die ganze Faschinenlage wird auch hier 3 Fuß dick, hierauf mit Kreuz- und auch mit Parallelwürsten und Pfählen befestiget; sie muß wie der erste Aufsatz ganz geebnet, und dann wiederum mit Erde einen Fuß hoch über-

karrt

karrt werden; und so fährt man fort, einen Aufsatz über den andern zu legen. Wie weit jeder neue Aufsatz über den untersten nach dem Wasser zu überliegen oder vorspringen soll, kommt auf die jedesmalige Tiefe des Wassers an, welche vorher jedesmal mit einem Senkblei gemessen werden muß; denn der Zweck dieses Baues ist, daß jeder Aufsatz sich vorne senken und in einem Bogen sich an das Ufer anschließen, und durch seine Schwere andrücken soll, dergestalt, daß der äußere Rand, wo die Randwurst liegt, alsdann auf den Grund des Stromes aufstoße. Der Vorsprung des neuen Aufsatzes muß also sich danach richten, daß die Länge des Aufsatzes vom Lande ab, grade dieser hiezu erforderliche Bogen sei, wenn er in eine grade Linie ausgedehnt würde. Um dieses Anschließen noch mehr zu befördern, und damit diese Uferbefestigung auch nicht zu steil werde, muß man, wenn man 4 bis 5 Aufsätze gemacht hat, dann immer abwechselnd einen kurzen und einen langen Aufsatz machen; letzterer wird wie oben erklärt worden, gemacht; die kurzen Aufsätze aber werden nicht bis auf das Land zurückgelegt, sondern nur bis auf die Hälfte des Werkes, und weiter hin nur bis auf den dritten Theil vom Wasser abgerechnet; diese haben auch nicht durchaus gleiche Dicke, son-

dern nehmen nach der Landseite zu in ihrer Dicke ab, bis sie sich an ihrem Ende sanft verlieren.

In dieser Art wird Aufsatz für Aufsatz fortgebaut, bis man sich durch Untersuchung überzeugt hat, daß nicht nur das Werk mit seinen Rändern in seiner krummen Niedersenkung fest auf dem Grunde des Stromes aufstehet, sondern auch, daß es so weit vorgesprungen ist, als man es nach seiner Absicht haben will, z. B. um das Ufer zu befestigen, dem Strom eine andere Richtung zu geben u. s. w. Es wird nunmehr an die Dossirung gedacht.

Um die Dossirung zu Stande zu bringen, werden jetzt an der Randwurst keine Faschinen mehr nach dem Wasser übergelegt, sondern im Gegentheil nach der Landseite zurückgelegt und eingezogen, und auch hier abwechselnd ein langer Aufsatz und dann ein kurzer auf $\frac{1}{3}$ der Länge aufgearbeitet. Hier wird beim Aufkarren der Erde auf die Randwurst die Erde nicht mehr verzogen, sondern auch hier 1 Fuß hoch aufgeschüttet, und so mit den Aufsätzen, wovon jede mehr zurück gelegt wird, fortgefahren, bis sich dieselben am Rande gar nicht mehr einsenken, sondern ganz horizontal liegen bleiben. Diese Aufsätze werden auch nicht mehr bis auf's Land zurückgelegt, sondern nur bis auf den Theil

des Werkes, der schon auf dem Grunde des Stromes fest liegt, wo sie sich sanft verlaufen müssen. Dann ist man mit dem Grundbau seines Werkes fertig. Nun baut man ganz in gleicher Art noch einige Fuß über das Wasser herauf, verbindet alles gut mit den Einschnitten, und bedeckt es mit einer Lage guter Erde; es bleibt dann bis zum Frühjahr stehen, wo dann alle Unebenheiten auf der Oberfläche mit Faschinen ausgeglichen, und die Spreutlage darauf gelegt wird.

Mit dem Frühjahr, ehe die Weiden ausgeschlagen sind, wird auf das Werk ½ Fuß fette Erde gekarrt, um das Spreutlager legen zu können; von frischem Weidenstrauch, der nicht über ¾ Zoll stark ist, werden Faschinen und Würste gebunden, die Faschinen, nur eine Lage, werden quer über das Werk gelegt, die Bänder aufgehauen, das Reis so ausgebreitet, daß eine Ruthe dicht neben die andere kommt; die Stammenden der Reiser werden in die Erde gesteckt; am Rande nach dem Wasser wird eine doppelte Randwurst gelegt, und quer über die Reiser alle 2 Fuß eine einfache Wurst. Die Würste werden mit Hakenpfählen alle 2 Fuß angepfählt; die einfachen Würste müssen unter der Randwurst durchgehen; hierauf wird fruchtbare Erde dergestalt gekarrt, daß nur der Raum zwischen den Würsten ausge-

füllt, der obere Theil der Würste aber frei und sichtbar bleibe, womit das Spreutlager fertig ist, und sehr bald mit Weidenstrauch bewachsen sein wird; nur muß es mit jeder Art von Viehbehütung verschont bleiben.

Mit solchen Uferbefestigungen können auch diejenigen Stromwiesen, welche einer Versandung ausgesetzt sind, geschützt werden, wenn man an der Stelle, wo der Sand herein schwemmt, eine solche Uferbefestigung vorlegt, und eine Buhne schräge nach den Lauf des Stromes vorlegt, wo sich dann der Sand vor die Buhne setzen, und die Wiese verschonen wird.

Hat man eine Wiese mit einem Damm ganz eingeschlossen, so muß man auch auf das Wasser Rücksicht nehmen, welches von den Anhöhen dahin kommt und Binnenwasser genannt wird. Man fängt solches in Gräben auf, leitet diese in einen Hauptgraben, und führt den Hauptgraben nach dem unterhalb am Strome liegenden Damm, wo man das Wasser durch eine Schleuße durch den Damm abführt. Zugleich sehe man bei einer solchen Anlage auf eine mögliche Bewässerungsanstalt der Wiese. S. 11. Juli Nr. 7. welche dabei leicht anzubringen, und wegen ihres großen Nutzens nicht außer Acht zu lassen ist.

5) Die zweischnittigen Wiesen werden nur noch bis zum 17ten August gewässert, und müssen nachher wegen der den 24sten eintretenden Grummeterndte auf 8 Tage trocken gelegt werden, damit sowohl das Gras noch recht wachsen, als auch die Wiese zu den Erndtegeschäften fest und trocken werde.

6) Man habe Acht, daß die Wiesen nicht ausgehütet werden.

Viehzucht.

Pferde.

1) Den saugenden Füllen wird etwas Hafer mit Häcksel vermischt, etwa eine halbe Metze auf's Stück gegeben, damit sie nach und nach sich ans Freßen gewöhnen.

2) Man bestimmt den Pferden das Futtermaaß nach Verhältniß ihrer Arbeit. S. 1 August Nr. 1.

3) Die grüne Futterung der Pferde geht noch fort. S. daselbst Nr. 2.

4) Die zwei- und dreijährigen Fohlen werden noch so

gefuttert und gepflegt wie im Anfang des Monats. S. 1. August, Nr. 3. 4. 5.

5) Man sei auf das Gesinde sehr aufmerksam, daß es nicht frisches Heu, frisches Stroh oder Garben futtere, wodurch man das Vieh leicht ungesund futtern kann; und eben darum ist auch keinem Landwirth das nach der Erndte so beliebte Garbenfutter zu empfehlen, welche man gewöhnlich zu Häcksel schneidet und Garbenhäcksel nennt.

6) Man gebe auch Achtung, daß die Pferdeknechte nicht heimlich auf dem Felde Haferschwaden abraffen, oder gar Hafergarben stehlen, welches sie nur gar zu gern thun; man sieht es, wenn Lücken in den Schwaden sind, oder Garben aus den Mandeln fehlen.

Rindvieh.

1) Die Pflege und Wartung des Rindviehes geht ganz so wie in voriger Woche fort. S. 1. 2. 3. 4. 5. und 6.

2) Man untersucht noch fleißig die besprungenen Kühe, ob sie tragend sind, und zeichnet dann den ausge-

rechneten Tag, wenn sie kalben werden, im Terminkalender auf. Ferner halte man wohl darauf, daß das Vieh auf der Stoppelweide täglich zweimal getränkt werde, und dabei auch jedes Stück wirklich saufe, und keines beim Tränken übergangen werde. Vor Thau und Nebel nehme man sich besonders in acht, und lasse nicht eher austreiben, bis beide gefallen sind, auch lasse man Abends eintreiben, so wie der Thau fällt.

3) Den Zugochsen sucht man bei ihrer jetzigen Arbeit noch immer die fettesten Stoppelweiden aus, damit sie sich erholen können, und bei Kräften bleiben, weil sie stets einen halben Tag arbeiten und nur den andern halben Tag auf der Weide sich ausruhen können.

4) Den 15ten August tritt der zweite Kleeschnitt für die Kühe auf der Stallfutterung ein, und man kann sie von der Stoppel wieder in den Stall bringen, wenn die Stoppeln mager werden sollten.

Schafe.

1) Das Horden geht fort, wie im Anfang des Monats.

2) Die Hütungsplätze der Schafe sind noch dieselben wie im Anfang des Monats. Man überhütet die Stoppel, welche vom Rindvieh verlassen worden ist, und man muß auch die Stoppel weder mit dem Rindvieh noch mit den Schafen ganz auf einmal überhüten, sondern sie in gewisse Koppeln eintheilen, solche mit einer Pflugfahre bezeichnen, und mit diesen Koppeln alle 14 Tage wechseln. In Haferstoppel, wo gewöhnlich verdächtige Flecken sind und fettes Gras steht, muß man mit dem Zuchtvieh nicht weiden, auch müssen alle niederen und fetten Grasflecke und Hütungen mit dem Zuchtvieh vermieden werden.

3) Das Laubsammeln der Schäfer geht fort. S. 1. Aug. Nr. 3.

4) Das Kräutersammeln der Schäfer geht fort. S. 27. Juni Nr. 8.

5) Man sehe nach, daß das Heu für die Schafe ordentlich sortirt und auf dem Stall gehörig gepackt werde. S. 1. Juni Nr. 2., 13. Juni Nr. 2. und 20. Juni Nr. 5.

6) Die zweiten Fetthämmel werden auf den Fettweiden fett gehütet.

7) Die Stallmasthämmel vom 15. Juli werden auf dem Stall wie im vorigen Monat nachgewiesen worden, gemästet.

8) Die Schafe, welche man in der Stallfutterung hat, werden eben so behandelt wie im Anfang des Monats. S. 1. Aug. Nr. 11.

9) Man treibe nicht bei Thau und Nebel aus, gebe dem Vieh fleißig Salz, bringe es in der Mittagshitze in Schatten oder in den Stall, und sei vorsichtig auf der Stoppelweide. S. 1. Aug. Nr. 12.

10) Die Hämmel, welche man zur Wintermast bestimmt hat, treibt man jetzt bis Michaelis auf die fetteste Stoppelweide, auch in die Haferstoppeln, damit sie sich gut anfressen, und nicht ganz mager auf die Mastung kommen. S. tägliche Bemerkungen Nr. 6.; auch kann man diese Hämmel auf die zum zweitenmal abgemähte Kleestoppel bringen, welche ihnen zur Mastung sehr nahrhaft sein wird.

Schweine.

1) Bei der Pflege und Wartung der Schweine findet noch alles das statt, was im Anfang des Monats gesagt worden. S. 1. Aug. Nr. 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. und 13.

2) Die Ferkel gehen mit der Mutter auf die Weide, damit sie sich Bewegung machen, und die, welche über 14 Tage alt sind, werden auch mit den Müttern auf die Futtertenne gelassen; man nehme sie aber in Acht, daß sie bis zur Entwöhnung kein kaltes Wasser zu saufen bekommen; und wenn die Ferkel den Durchfall bekommen, unterlasse man nicht, ihren Müttern einige Tage weiße Erbsen zur Futterung zu geben, bis der Durchfall gehoben ist.

3) Uebrigens bleiben die Eber noch abgesondert. Die Schweinehütung sind die eben abgeerndteten Stoppeln, welche nur überrieben werden, und dann zum zweitenmal wieder diese Stoppeln, wenn das Rindvieh sie verlassen hat. Des Mittags müssen sie noch sorgfältig in Schatten gebracht werden; man muß für ihr Saufen sorgen, auch den jungen Ferkeln gut einstreuen.

4) Wo Obst gepreßt wird, gibt man die Treber den Schweinen.

Federvieh.

1) Man berupft wiederum die Gänse. S. den 27. Juni Nr. 2.

2) Puten und Gänse werden auf der Stoppel geweidet, und erhalten weiter keine Futterung zu Hause.

3) Enten gehen ohne Futter aus; die Hühner gehen gleichfalls aus, erhalten auch, so lange eingefahren wird, keine Futterung zu Hause. Sie legen, und müssen daher Morgens, ehe sie aus dem Stall gelassen werden, betastet werden.

4) Die Tauben erhalten auch kein Futter.

5) Jedoch muß man, wenn man keinen Teich oder fließendes Wasser auf dem Hofe hat, dafür sorgen, daß in den Trögen zum Saufen stets frisches Wasser sei.

Bienenzucht.

1) Man reiniget noch die Bretter von den todten Drohnen, und gibt frische Bretter.

2) Fängt man in Bouteillen fleißig Wespen und Hornissen weg, auch sucht man ihre Nester auf, um sie zu zerstören.

Teichwirthschaft.

1) Man untersucht bei Gewittern und starken Regengüssen die Dämme, damit solche nicht ausreißen; die schadhaften Stellen werden ausgebessert.

2) Man schlemmt noch Teiche und Fischhälter.

3) Man untersucht das Geräthe zur Sommerfischerei, und setzt solches in brauchbaren Stand.

Forstwirthschaft.

1) Das Verpflanzen der Tannen, Kiefern, Fichten

und anderer Nadelhölzer wird fortgesetzt; nur Lerchenbäume lassen sich jetzt nicht verpflanzen. Man bepflanzet mit Nadelhölzern, die Sandschellen in den Feldern, ferner die leeren Stellen in den Schonungen, welche sich nicht gut besaamet haben; auch Straßen, welche über Sandfelder gehen, bepflanzet man mit Alleen von Nadelhölzern, die man auch doppelt, drei- und vierfach machen kann, theils um in der Zukunft Holznutzng haben zu können, theils um Schatten zu erhalten, theils auch um das Ueberfahren auf die Aecker abwehren zu können. Besonders muß man Sandberge, welche in oder an Aeckern und Wiesen liegen, bepflanzen, damit nicht durch den Wind der Sand in die Aecker und Wiesen von Jahr zu Jahr weiter getrieben werden kann.

2) Werden die Culturarbeiten für die Herbstsaat fortgesetzt, indem man die Forstblößen, welche man bestellen will, pflügen oder auch nur mit dem Haken wund machen läßt. Zur Herbstsaat gehören: Trauben- und Stieleichen, Eschen, Mastbüchen, Elsen, Hornbaum, Ahorn, Birken, weiße Ellern, rauhblättrige Linde, Elzbeerbaum, Holzbirnen, Holzäpfel, Mehlbaum, der kleine deutsche Ahorn, die Traubenkirsche, die Sauerkirsche, Kornelkirsche, Mispelbaum, Haselstrauch, Kreuzdorn, Pimpernußstrauch, Schlee-

dorn, Seekreuzdorn, Hartriegel, Berberisstrauch, wilder Quittenbaum, Schwalbenbeerstrauch, Weinrose, rauhe Hagebuttenrose, Pulverholz, wilder Johannisbeerstrauch, wilder Stachelbeerstrauch, Färberginster, wildes Geisblatt, Waldrebe, Gerbermirthe, Trunkelbeerstrauch, Heidelbeere, kleiner stachlichter Ginster, Eibenbaum, Kühnpost, hoher Brombeerstrauch, Ackerbrombeere, Rosmarien-Andromede, Preußelbeere, Krähenbeere, und von Nadelholz nur die Weißtanne.

Wenn man eine oder die andere dieser Holzarten anbauen will, muß man jetzt Anstalten machen, daß man sowohl zum Herbst den Saamen erhalte, und wenn man nicht Gelegenheit hat solchen selbst abzunehmen, sich solchen verschreibe; ferner muß man jetzt in der Forst die Standörter aussuchen, welche man damit besaamen will, und solche pflügen lassen; um aber auch eine richtige Auswahl des Bodens treffen zu können, und zu wissen, welche Sorte man nach seinem Locale mit Vortheil anbauen kann, prüfe man seinen Boden nach folgenden Erfahrungen.

a) Die Traubeneiche kommt fort in reiner Dammerde, oder auch wenn solche mit Sand, Lehm, Thon, Kalkerde, Kiesel oder Grand gemischt ist, auch in bloßem

Thon, Lehm, Mergel, wenn solcher mit etwas Dammerde gemischt ist; auch in einem Mittelboden, wenn solcher auch nur $\frac{1}{3}$ mit Lehm oder Thon gemischt ist; die Lage aber muß trocken, mäßig, frisch und nicht gegen Süden sein, auch müssen die aufgehenden Pflanzen in ihrer Jugend Schatten haben.

b) Die Stieleiche verlangt denselben Boden wie die vorige, er muß dabei mäßig frisch sein, eine mäßig warme Lage haben, etwas abhängig und eben sein, und nach Osten oder Norden zu liegen.

c) Die Esche verlangt einen fetten Erdboden, und vorzüglich schwärzliche Dammerde, entweder ganz rein, oder mit etwas mehr Lehm als Sand gemischt, auch Dammerde mit bloßem Sand, oder mit wenig Thon oder wenig Kalkerde, oder wenigem Lehm, oder mit Kieselgrand und andern kleinen Steinen gemischt; der Boden muß mäßig frisch, nicht zu heiß und nicht zu sehr kalt sein; übrigens ist es gleich, ob er hoch, abhängig oder eben sei; seine Lage muß nach Osten oder nach Norden sein.

d) Die Mastbüche erfordert entweder eine fette Dammerde, die entweder reine Dammerde ist, oder Damm-

erde mit etwas mehr Lehm als Sand gemischt, oder auch mit mehr Sand als Lehm gemischt, oder mit bloßem Sand gemischt, oder mit ein wenig Lehm, oder mit ein wenig Thon, oder mit ein wenig Kalkerde, oder mit Kieselgrand und andern Steinen gemischt; sie kommt ferner fort in starkem Boden, in Thon, Lehm, Mergel, Thon mit etwas Lehm gemischt, Thon mit Mergel, oder Lehm mit etwas Thon oder Mergel gemischt; ferner auch im Mittelboden, der aus etwas Dammerde und Sand, und nur $\frac{1}{3}$ Lehm oder nur $\frac{1}{3}$ Thon oder $\frac{1}{3}$ Mergel bestehet; auch in Boden, der schwärzlich oder weißlich aussieht, trocken und gemäßig frisch ist, eher eine etwas kalte als warme Lage hat; übrigens mag der Boden hoch, abhängig oder eben sein, und wenn es sein kann nehme man die Lage von Osten oder Norden, auch wo die jungen Pflanzen in Schatten sind.

e) Die Elsen verlangen denselben Boden wie die Mastbüchen dit. d, kommen auch wohl im Sande und Staubberde fort, der Boden muß aber für sie mäßig frisch, noch besser naß, und am besten sumpfig sein; da-

dabei eben, und gegen Osten oder Norden liegen; die jungen Pflanzen verlangen eine freie und offene Lage.

f) Der Hornbaum verlangt denselben Boden wie die Mastbüche lit. d, der schwärzlich oder weißlich aussieht, gemäßigt frisch und mäßig warm, eher etwas kalt ist; dabei abhängig oder eben ist, und nicht nach Süden liegt; die jungen Pflanzen verlangen Schatten.

g) Der Ahorn verlangt denselben Boden wie die Mastbüche lit. d, gemäßigt frisch, warm oder doch mäßig warm, übrigens mag er hoch, abhängig oder eben sein, er kann dabei nach Osten oder Norden liegen, und die jungen Pflanzen müssen Schatten haben.

h) Die Birke kommt sowohl in allem dem Boden fort, welchen die Mastbüche lit. d erfordert, sondern wächst auch außerdem noch in leichtem fliegenden Boden mit etwas Dammerde gemischt, im Sande mit und ohne kleine Steine, in Stauberde, als auch in Sand mit Stauberde gemischt; er sei trocken oder gemäßigt frisch oder auch naß, dabei sei die Temperatur welche sie wolle, heiß, warm oder kalt, auch kann die Lage hoch, abhängig oder niedrig sein, nur nicht nach Süden liegen; die jungen Pflanzen lieben eine freie offene Lage.

i) Die weiße Eller verlangt ganz denselben Boden und Lage wie die Birke lit. h.

k) Die rauhblättrige Linde verlangt denselben Boden wie die Mastbüche lit. d, der mäßig frisch oder naß ist, nicht hoch, wohl aber abhängig oder eben, die Himmelsgegend sei welche sie wolle, nur verlangen die Pflanzen in ihrer Jugend Schatten.

l) Der Elzbeerbaum verlangt denselben Boden wie die Mastbüche lit. d, nur kommt er in dem daselbst genannten Mittelboden mit eindrittheiliger Mischung nicht mehr fort, welcher ihm schon zu schlecht ist; der Zustand des Bodens kann trocken oder auch gemäßigt warm sein, das Klima heiß, warm oder mäßig, die Lage hoch, abhängig oder eben sein; er liebt die Lage nach Osten oder Süden, und die jungen Pflanzen verlangen Schatten.

m) Der Holzbirnbaum verlangt einen Mittelboden mit etwas Dammerde, oder mit $\frac{1}{3}$ Lehm in Sand, mit oder ohne Steine, oder eine Mischung von $\frac{1}{3}$ Thon und Sand, oder $\frac{1}{3}$ Lehm, Staub- und Kalkerde, oder $\frac{1}{3}$ Staub- und Kalkerde, der gewöhnlich röthlich, gelblich, gräulich oder weiß aussieht, dabei trocken, warm oder

mäßig ist, entweder abhängig oder eben; die Himmelsgegend ist gleichgültig, nur Westen lieben sie nicht, und wollen einen freien Stand in der Jugend haben.

n) Der Holzapfelbaum verlangt ganz denselben Boden wie die Mastbüche lit. d, der gemäßigt frisch ist, übrigens kann er abhängig oder eben sein, auch nach jeder Himmelsgegend liegen; die jungen Pflanzen verlangen einen freien Stand.

o) Der Mehlbaum verlangt denselben Boden wie die Mastbüche lit. d, der Boden muß in gemäßigt frischem Zustande sein, er kann heiß warm oder mäßig warm sein, hoch, abhängig oder eben liegen, und nach Osten oder Süden gerichtet sein, die jungen Pflanzen verlangen einen freien Stand.

p) Der kleine deutsche Ahorn verlangt denselben Boden, nur kommt er nicht in dem Mittelboden von ⅓theiliger Mischung fort; der Boden muß gemäßigt frisch, übrigens sei die Temperatur welche sie wolle, die Lage entweder abhängig oder eben, aber nicht hoch, und nicht nach Süden belegen; die Pflanzen verlangen in der Jugend Schatten.

q) Die Traubenkirsche kommt nur in fetter Dammerde

fort, welche entweder ganz rein, oder mit etwas mehr Lehm als Sand, oder etwas mehr Sand als Lehm, oder mit wenig Thon, oder Lehm oder Kalkerde gemischt ist; der Zustand des Bodens muß entwedet mäßig frisch, naß oder sumpfig sein, dabei die Temperatur mäßig warm oder kalt, und kann nach jeder Himmelsgegend gelegen sein. Die jungen Pflanzen verlangen Schatten.

r) Die Sauerkirsche verlangt denselben Boden wie die Mastbüche lit. d, kommt aber auch in leichtem fliegenden Boden mit etwas Dammerde, ferner in Sand, in Stauberde, oder aus beiden gemischten Boden fort; der Zustand des Bodens muß trocken oder mäßig frisch sein, die Temperatur sei welche sie wolle, auch kann die Lage des Bodens abhängig oder eben sein, auch nach jeder Himmelsgegend liegen. Die jungen Pflanzen verlangen eine freie Lage.

s) Die Kornelkirsche verlangt ganz denselben Boden wie die Maßbüche lit. d, der Zustand des Bodens muß trocken oder mäßig frisch sein, dabei aber die Temperatur nicht kalt, sondern heiß, warm oder mäßig warm, dabei abhängig oder eben, und nach Süden oder We-

sten gelegen; die Pflanzen verlangen in ihrer Jugend eine freie Lage.

t) Der Mispelbaum verlangt die ganz fette Dammerde, welche lit. d beschrieben worden, einen gemäßigt frischen Zustand des Bodens, wobei die Temperatur heiß, warm oder mäßig warm ist, die Lage abhängig oder eben, ohne Rücksicht auf die Himmelsgegend; die jungen Pflanzen müssen im Schatten stehen.

u) Der Haselnußstrauch verlangt ganz denselben Boden wie die Mastbuche lit. d, dabei einen gemäßigt frischen Zustand des Bodens von jeder Temperatur, sowohl auf Anhöhen als an Abhängen und Ebenen, und nach jeder Himmelsgegend. Die jungen Pflanzen verlangen Schatten, kommen aber auch in einer freien Lage fort.

v) Der Kreuzdorn verlangt entweder fette, reine Dammerde, oder Dammerde mit etwas mehr Sand als Lehm gemischt, oder Dammerde mit bloßem Sand gemischt, oder auch einen Mittelboden, welcher mit etwas Dammerde, $\frac{1}{3}$ Lehm in Sand gemischt mit und ohne Steine, oder auch leichten fliegenden Sand mit etwas Dammerde gemischt; der Boden muß in gemäßigt frischem Zustande sein, heiß oder kalt, abhängig oder eben, und nicht

nach Norden belegen; die jungen Pflanzen in freier Lage.

w) Der Pimpernußstrauch verlangt die ganz fette Dammerde, welche lit. d beschrieben worden, in gemäßigt frischem Zustande, in heißer, warmer oder mäßiger Temperatur, in abhängiger oder ebener Lage, nach Süden oder Westen belegen; die jungen Pflanzen müssen im Schatten stehen.

x) Der Schleedorn verlangt denselben Boden wie die Mastbüche lit. d, der in trocknem, dürrem oder mäßig frischen Zustande ist, in jeder Temperatur, nur nicht sehr kalt, in einer abhängigen oder ebenen Lage, welche aber nicht nach Norden belegen ist; die jungen Pflanzen müssen im Freien stehen.

y) Der Seekreuzdorn verlangt entweder fette Dammerde mit bloßem Sande gemischt, oder einen Mittelboden mit etwas Dammerde und $\frac{1}{3}$ Lehm in Sand gemischt, oder leichten fliegenden Sand mit etwas Dammerde gemischt. Dieser Boden muß entweder in einem gemäßigt frischen oder nassen Zustande sein, dabei mäßig warm, kalt, oder auch sehr kalt; ganz eben, ohne Rücksicht

auf die Himmelsgegend; die jungen Pflanzen verlangen einen freien offenen Stand.

z) Der Hartriegel verlangt ganz denselben Boden wie die Mastbüche lit. d, in gemäßigt frischem Zustande, von jeder Temperatur, nur nicht sehr kalt; seine Lage kann abhängig oder eben sein, und nach Süden oder Westen liegen; die Pflanzen verlangen in ihrer Jugend Schatten.

aa) Der Berbisbeerstrauch verlangt denselben Boden wie die Mastbüche lit. d, kommt aber auch in leichtem fliegenden, mit etwas Dammerde vermengtem Sande, ferner in Stauberde, und auch in mit Sand vermengter Stauberde fort; der Zustand des Bodens muß trocken, oder doch gemäßigt frisch sein, übrigens warm oder kalt, nur nicht zu sehr kalt; die Lage kann abhängig oder eben, auch nach jeder Himmelsgegend gerichtet sein; die jungen Pflanzen verlangen einen schattigen Stand.

bb) Der wilde Quittenstrauch verlangt die bei lit. d beschriebene fette Dammerde, in gemäßigt frischem oder nassem Zustande, und eine Lage nach Osten oder Süden; die jungen Pflanzen müssen im Schatten stehen.

cc) Der Schwalbenstrauch verlangt zu seinem Fortkommen ganz dieselben Bedingungen, wie der wilde Quittenstrauch.

dd) Die Weinrose verlangt eine fette Dammerde oder einen starken Thon-, Lehm- oder Mergelboden, wie er lit. d beschrieben worden, der gemäßigt frisch, in der Temperatur heiß, warm oder mäßig warm, entweder abhängig oder eben belegen ist, aber nicht nach Norden zu. Die jungen Pflanzen müssen im Freien stehen.

ee) Die rauhe Hagebuttenrose verlangt ganz dieselbe Pflege wie die Weinrose.

ff) Das Pulverholz verlangt eine fette Dammerde, wie sie lit. h beschrieben worden, welche nach ihrem Zustande entweder mäßig frisch oder naß ist; in ihrer Temperatur heiß, warm oder mäßig warm ist, eben belegen, in der Richtung nach welcher Himmelsgegend es sei; die jungen Pflanzen aber müssen im Schatten stehen.

gg) Der wilde Johannisbeerstrauch verlangt ganz denselben Boden wie die Mastbüche lit. d, welcher nach seinem Zustande trocken, oder gemäßigt frisch ist, von warmer, heißer oder mäßig warmer Temperatur, ent-

weder an einem Abhang, oder in einer Ebne belegen, in der Richtung nach Süden oder Westen; die jungen Pflanzen müssen im Freien stehen.

hh) Der Stachelbeerstrauch verlangt ganz dieselbe Behandlung, und kann noch in kälterer Temperatur der Erde und auch gegen Osten stehen.

ii) Der Färberginster verlangt einen Mittelboden mit etwas Dammerde, mit $\frac{1}{3}$ Lehm in Sand, oder $\frac{1}{3}$ Thon in Sand, oder $\frac{1}{3}$ Lehm in Staub und Kalkerde, oder $\frac{1}{3}$ Thon in Staub oder Kalkerde gemischt, der dabei trocken, heiß, warm oder mäßig warm ist, an einem Abhange oder in einer Ebene, gegen welche Himmelsgegend es sei, belegen ist; die jungen Pflanzen müssen im Schatten stehen.

kk) Das wilde Geisblatt verlangt eine fette Dammerde, gemäßigt warmen Boden, der heiß, warm oder mäßiger Temperatur ist, abhängig oder eben, und nicht nach Norden belegen; die junge Pflanze will Schatten haben.

ll) Die Waldrebe verlangt ganz dieselben Bedingungen.

mm) Die Gerbermirthe verlangt die ganz fette Dammerde, welche lit. d beschrieben worden, nach ihren ver-

schiedenen Mischungen, und kommt weder in starkem noch Mittelboden fort. Sie verlangt entweder einen gemäßigt frischen oder nassen Zustand des Bodens, der mäßige oder kalte Temperatur hat, ganz eben ist; die Himmelsgegend kommt nicht in Berücksichtigung; die jungen Pflanzen müssen im Freien stehen.

nn) Der Trunkelbeerstrauch verlangt denselben fetten Dammerdeboden wie die Gerbermirthe, welcher in einem nassen oder sumpfigen Zustande ist, kalt oder sehr kalter Temperatur, hoch oder eben belegen, und nur in der Richtung nach Norden; die jungen Pflanzen müssen frei stehen.

oo) Die Heidelbeere verlangt ganz denselben Boden wie die Mastbüche lit. d, in trocknem oder gemäßigt frischem Zustande, welcher die Temperatur von mäßig warm bis sehr kalt hat, übrigens auf Anhöhen an Abhängen, oder in Ebenen gelegen sein kann, nach jeder Himmelsgegend; die jungen Pflanzen können im Schatten, auch frei stehen.

pp) Der kleinstachlichte Ginster verlangt entweder einen Mittelboden mit etwas Dammerde, mit $\frac{1}{3}$ Lehm in Sand, oder $\frac{1}{3}$ Thon in Sand, oder $\frac{1}{3}$ Lehm in Staub

und Kalkerde, oder $\frac{1}{3}$ Thon in Staub und Kalkerde gemischt, oder auch einen leichten fliegenden Boden mit etwas Dammerde gemischt, oder Sand, oder Stauberde, oder Sand mit Stauberde gemischt; dieser Boden muß in dürrem oder trocknem Zustande sein, heiß, warm oder mäßiger Temperatur, abhängig oder eben, belegen nach jeder Himmelsgegend; die jungen Pflanzen kommen im Schatten und im Freien fort.

qq) Der Eibenbaum verlangt die fette Dammerde, welche lit. d beschrieben worden, in gemäßigt frischem oder nassem Zustande, jeder Temperatur, aber eben belegen, ohne Rücksicht auf die Himmelsgegend; die jungen Pflanzen verlangen Schatten.

rr) Der Kühnpost verlangt denselben Boden in sumpfigem Zustande, in mäßig warmer, kalter oder sehr kalter Temperatur, ganz eben und gegen Norden belegen; die jungen Pflanzen müssen im Freien stehen.

ss) Der hohe Brombeerstrauch verlangt denselben Boden, aber in einem gemäßigt frischen Zustande, heißer, warmer oder mäßiger Temperatur, abhängig oder eben belegen, ohne Rücksicht auf die Himmelsgegend; die jungen Pflanzen können frei und im Schatten stehen.

tt) Die Ackerbrombeere verlangt denselben Boden wie die Mastbüche lit. d, in einem trocknen Zustande, dabei warmer, mäßiger oder kalter Temperatur, entweder abhängig oder eben belegen, ohne Rücksicht auf die Himmelsgegend; die jungen Pflanzen verlangen einen freien Stand.

uu) Die Roßmarien-Andromede verlangt die ganz fette Dammerde, und ihre Mischung wie sie lit. d beschrieben worden, in gemäßigt frischem, nassem oder sumpfigem Zustande, mäßiger oder kalter Temperatur, eben gelegen und in der Richtung nach Norden; die jungen Pflanzen kommen sowohl im Freien, als im Schatten fort.

vv) Die Preußelbeere verlangt entweder einen Mittelboden mit etwas Dammerde, sowohl in der Mischung von $\frac{1}{5}$ Lehm in Sand, als auch $\frac{1}{3}$ Thon in Sand, oder $\frac{1}{5}$ Lehm in Staub und Kalkerde, oder $\frac{1}{3}$ Thon in Staub und Kalkerde; ferner kommt sie auch in leichtem fliegenden Boden fort mit etwas Dammerde, als im Sande, Stauberde, oder in aus Sand und Stauberde gemischtem Boden, welcher in dürrem oder trocknem Zustande ist, er sei in welcher Temperatur er wolle, auch auf

hohen Abhängen und Ebenen, welche nach Süden oder Westen belegen sind. Die jungen Pflanzen kommen sowohl im Schatten als im Freien fort.

ww) Die Krähenbeere verlangt denselben Boden wie die Mastbüche, in nassem oder sumpfigen Zustande, kalter oder sehr kalter Temperatur, eben belegen, ohne Rücksicht auf die Himmelsgegend. Die jungen Pflanzen verlangen einen freien Stand.

xx) Die Weißtanne verlangt fette Dammerde mit etwas mehr Lehm als Sand gemischt, oder Dammerde mit etwas mehr Sand als Lehm gemischt, oder fette Dammerde mit bloßem Sand, oder fette Dammerde mit ein wenig Thon, oder auch ein wenig Lehm, oder auch ein wenig Kalkerde oder Kreide gemischt, ferner fette Dammerde mit Kieselgrand, oder kleinen Steinen Steinen gemischt. Eben so wächst die Weißtanne auch in einem starken bindenden Boden mit etwas Dammerde als in Thon, Lehm, Mergel, Thon mit etwas Lehm, Thon mit etwas Mergel, Lehm mit etwas Thon, Lehm mit etwas Mergel, Thon mit Steinen und Lehm mit Steinen gemischt, welcher Boden in trocknem oder gemäßigt frischem Zustande, warmer, mäßiger oder

kalter Temperatur, auf Höhen, Abhängen oder Ebenen belegen, entweder nach Osten oder nach Norden; die jungen Pflanzen verlangen Schatten.

Wenn man bei dem Abholzen darauf gesehen hat, daß bei jeder Holzsorte Saamenbäume stehen geblieben sind, so braucht man nur den Anflug dadurch zu erleichtern, daß die Blößen unter den Saamenbäumen durch Pflügen oder Hacken wund gemacht, dabei etwas nachgesäet, und mit Hütung gänzlich geschonet werden, so wird die Natur allein den Nachwuchs besorgen; ist der Anflug erfolgt, so werden die Saamenbäume ausgehauen. In Kiefern müssen sie schon das dritte und in Weißtannen das sechste Jahr ausgehauen werden. Die rauhesten und ältesten Bäume sind zur Besaamung die besten.

Wo man keine Saamenbäume hat, muß man die künstliche Besaamung vornehmen, und nach obiger Beschreibung für jede Art Boden die schicklichste Holzart, und welche den meisten Werth hat, aussuchen; man verschaffe sich theils davon guten Saamen von auswärts, welcher völlig reif ist, oder lasse selbst welchen sammeln, und sehe darauf, daß solcher nicht zu alt, nicht vertrocknet, noch verschimmelt ist. Die wenigsten Holzsaamen erhalten sich ei-

nige Jahre gut, daher es stets besser ist, frischen Saamen zu säen.

Die erforderlichen Saatzeiten jeder Holzart werden zu ihrer Zeit angegeben werden.

Es kommt jetzt auf die Zubereitung des Bodens an: ein von Wurzeln und Steinen reiner Boden kann gepflügt oder mit dem Haken durchzogen werden, und man kann dann noch die ersten zwei Jahre bei der Herbstbesaamung Roggen, und bei der Frühlingsbesaamung Hafer unter den Holzsaamen säen, und noch zwei Erndten gewinnen; wo aber zu viele Wurzeln und Steine sind, da muß man den Boden mit der Handhacke wund machen. Dieses geschieht auf zweierlei Art: einmal wird die ganze Strecke durchaus mit der Handhacke wund gemacht, als wenn die Schweine selbigen wund gemacht hätten; in der andern Art aber werden lauter Riefen oder Rinnen mit der Hacke entraset, zwischen welchen ein Balken oder ein Streif roh gelassen wird, und auf eben dieselbe Art muß man auch den natürlichen Anflug unter den Saamenbäumen begünstigen.

Man gehe daher jetzt seine Forsten durch, besehe und untersuche die darin befindlichen Blößen, und überlege, mit welcher Holzart man solche anpflanzen kann, um sie ge-

schlossen zu bekommen, schreibe sich dieses auf, mache die angezeigten Vorarbeiten, und sorge für Herbeischaffung des Saamens, um dann zur Saatzeit alles in Bereitschaft zu haben.

3) Die lebendigen Hecken werden mit der Scheere beschnitten.

4) Alle Wasserarbeiten müssen eifrigst betrieben werden, weil sie bald beendiget werden müssen.

5) Die Aufsicht auf die Floßteiche bei Gewitterregen geht fort, damit solche nicht ausreißen.

6) Hirschfeistjagen fängt Ende der Woche an, Rehböcke werden geschossen, Zugenten, Bekassinen und junge Hasen, wie auch allerlei junges Wild wird gleichfalls geschossen.

7) Man sammelt Haselnüsse, Lerchenschwamm, es wird Streue und Laub gesammelt; die Kohlenbrennerei wird betrieben, sowohl in Laub- als Nadelholz; das Torfstechen geht noch fort.

8) Das Ausarbeiten des Nutzholzes und der Plätteichen wird fortgesetzt, ferner das Schlagen des Klafter-Brennholzes, und die Arbeiter werden alle Sonnabende abgenommen und ausgezahlt.

9) Man

9) Man nehme jetzt die Forstrevision mit dem Förster vor, um zu untersuchen nach der Anweisung Nr. 2. wo, und welche Forst Culturarbeiten vorgenommen, und wo und mit welchen Holzsorten auf den Herbst besaamet werden soll, damit man die Anordnung des Pflügens und Wundmachens und die Anschaffung des Saamens danach treffen könne.

10) Vom 15. Aug. bis 8. Sept. ist der Hirsch mit allem was er an sich hat, sowohl zur Arznei als auch in der Küche zu gebrauchen, das Schwarzwild aber taugt nichts, auch Hasen und Rehe sind besser zur Herbstzeit.

11) Der Vogelfang mit den Sprankeln fängt an, und dauert bis zum Anfang des folgenden Monats.

Hausarbeiten, Fabrik- und Handelsgeschäfte.

1) Man legt Winterbutter und Käse ein.

2) Stiere, welche zur Arbeit untüchtig sind, und anderes Merzvieh, nachdem es die Stoppeln durchgegangen ist, wird dann verkauft.

3) Das neu gedroschene Getreide muß auf dem Speicher ganz dünne, und das alte fleißig umgeschippt werden; hat man schon angefangen Saatkorn zu dreschen, so werden des Sonnabends die Drescher abgenommen.

4) Die bei den Bauern und anderwärts außenstehenden Schulden muß man jetzt fleißig einmahnen und eintreiben, und wenn es ihnen an Gelde fehlt, sich mit Getreide bezahlen lassen.

5) Man sammelt fleißig Eier und legt solche zum Winter ein. S. den 1. Aug. Nr. 3. weil die jetzigen am besten dauern.

6) Das Gurken einlegen geht fort. S. den 4. Juli Nr. 2.

7) Das Haselnuß sammeln, oder Verpachten geht fort.

8) Alles Futter und alle Spreu von den Dreschern ist sorgfältig zu verschließen. Das auf dem Boden liegende neue Getreide ist alle 8 Tage umzustechen, und man muß, um zu diesem Umstechen nicht besondere Arbeiter bezahlen zu müssen, solches den Lohndreschern gleich zur Bedingung machen, daß sie bei jedesmaligem Abmessen des Sonnabends dieses Umschippen mit vornehmen. Kann man dabei keinen Aufseher stellen, so muß man die Dre-

scher auf den Kornboden einschließen, damit sie kein Getreide vertragen können; eben dieses Verschließen der Arbeiter ist auch nöthig, wenn sie Saatgetreide auf dem Speicher rein machen, um dadurch den Aufseher zu sparen, und das Stehlen zu verwehren; man muß ihnen aber dabei keine Tabackspfeifen in den Taschen dulden, und ein Gefäß zu gewissen Bedürfnissen hinsetzen.

9) Die Rindvieh- und Schweineställe sind auszumisten.

10) Das Obstabnehmen und Backen geht fort. S. 8. Aug. Nr. 1. 2. 3. 4.

11) Ziegel- und Kalkbrennen geht fort.

12) Die Vogelheerde auf der Stoppel werden noch zurecht gemacht.

13) Am St. Sebaldustage den 19. pflegt man den Bienen den übrigen Honig zu nehmen und zu verkaufen.

14) Man macht Essiggurken ein; die Gurken werden gewaschen, und mit einem weichen Tuch gelinde abgetrocknet, doch so, daß die Saftgefäße unter der noch zarten Schale nicht zerquetscht werden. Man nimmt Gurken dazu, welche die halbe Größe ihres Wachsthumes erreicht haben, sie brauchen eben nicht so ganz klein zu sein wie man sie gewöhnlich dazu nimmt; man legt sie hierauf schichten-

weise in einen steinernen Topf, und zwischen jede Schichte kommen Eichen, oder Kirschen, oder Traubenblätter, Dill, etwas Nägelein, Pfefferkörner, und ein klein wenig Salz. Wenn der Topf voll ist, wird siedend heißer Essig bis oben hin darüber gegossen, wobei der Topf auf Holz stehen muß, weil er auf Stein oder Ziegel zerspringt. Nach 24 Stunden schüttet man den Essig wieder ab, macht ihn wieder siedend heiß, und gießt ihn so zum zweitenmal über die Gurken; nach abermals 24 Stunden wird er wieder abgegossen, wieder siedend heiß gemacht und zum drittenmal übergegossen. Der Essig muß nicht in kupfernen Gefäßen gekocht werden. Die Gurken behalten zum drittenmal den Essig, und werden mit einen Schieferstein bedeckt, sie bleiben dann bis Ostern und länger brauchbar.

15) Man macht grüne Bohnen ein; man bricht zu dem Ende, wenn sie noch vollkommen zart, indessen doch auch ziemlich ausgewachsen sind, sie von den Ranken ab, ziehet die Fasern an beiden Seiten herunter, und schneidet sie länglich schräge zu dünnen gleich feinen Stückchen; diese Stückchen werden sogleich mit Küchensalz vermischt, in kleine Tonnen oder steinerne Töpfe fest eingedruckt, und damit das Salzwasser immer darüber geht, mit einem Gewicht von Steinen be-

schwert. Diese kochen sich aber nicht sehr weich; will man sie deshalb zärter erhalten, so muß man sie, sobald wie sie geschnitten sind, erst in einem reinem Korbe, in einem mit Wasser gehörig angefüllten Kessel einigemal aufwallen lassen, worauf der Korb herausgenommen, die Bohnen mit frischem Wasser geschwind abgekühlt, und nach dem Abrinnen mit Salz vermischt, eingemacht werden. Sie halten sich bis spät in das Frühjahr hin.

Weit angenehmer schmecken und weit länger halten sich indeß die Bohnen getrocknet. Wenn sie in gleich feine Stücke geschnitten sind, so läßt man sie gleichfalls, wie so eben bemerkt worden, in einem Korbe in einem Kessel mit Wasser halb gar kochen, nimmt sie alsdann heraus, läßt sie abrinnen, und streut sie etwa fingersdick auf Bretter oder Horden, worauf starkes Papier gelegt worden. Diese Bretter oder Horden stellt man in einen noch gehörig warmen Backofen, bis die Bohnen hart geworden sind; alsdann werden die Bohnen von dem Papier, auf welchem sie anzukleben pflegen, ohne Mühe abgestoßen, und in Säckchen auf einer luftigen Kammer zum Gebrauch aufgehangen. Sie halten sich mehrere Jahre ganz unverdorben, und sind beim Kochen in kurzer Zeit vollkommen weich.

16) Vom 12. bis 24. dieses Monats sammelt man Hirschhorn, welches zur Arznei und zu Gelee gebraucht wird.

17) Was an den Mühlen etwa noch schadhaft ist, läßt man schleunig in Stand setzen.

Wetterbeobachtungen.

1) Wenn an Mariä Himmelfahrt den 15. die Sonne klar scheint, ist Hoffnung zu einer guten Weinerndte.

2) Donnert's wenn die Sonne in der Jungfrau läuft, so wird es viel und oft regnen, und ein fruchtbares Jahr folgen.

3) Regnet es an Mariä Himmelfahrt, so bedeutet es mehr Regen.

4) Frühe Fröste um St. Bartholomäi den 24. bedeuten frühen Sommer.

5) Es pflegen jetzt von der rückständigen, aber mit einiger Kälte vermengten Wärme, Nebel verursacht zu werden, welche den Tag oft zu einer halben Nacht machen. So pflegen auch schwere Regen mit unterlaufenden starken Winden und etlichen Reifen zu kommen, wovon das

Laub an den Bäumen bleich und gelb wird, und abzufallen pflegt.

Tagesbemerkung.

Es fängt an zu tagen den 15. Aug. um	3 Uhr	21 Min.
es wird Abends finster	8 —	9 —
Sonnenaufgang	4 —	51 —
Sonnenuntergang	7 —	9 —

Woche

vom 22sten bis 29sten August.

Den 24sten August St. Bartholomäi.
Den 29sten — Johannis Enthauptung.

Acker- und Feldarbeiten.

Arbeiten mit dem Gespann.

1) Die Mühlenfuhren bei starken Brau- und Branntweinbrennereien werden wie in voriger Woche besorgt.

2) Das Abfahren der Sommererndte wird fortgesetzt, als der Gerste, des Hafers, der Erbsen, der Hirse, der Wicken, des Buchweizens rc. wobei dasselbe zu beobachten ist, was bei der Wintererndte gesagt worden. S. 25.

Juli Nr. 3. auch s. den 18. Juli Handarbeiten Nr. 11. bis 17.

3) Die zweite Fahre im Roggenfelde wird querdurch gepflügt, und die dritte Fahre im Weizenfelde wird gleichfalls gepflügt, dabei die nöthigen Wasserfahren gezogen; man halte auch darauf, daß die Arbeit mit Sonnenaufgang anfange, und nicht vor Sonnenuntergang endige, daß die Arbeit nicht geschleudert, auch nicht faul besorgt werde. S. 1. Aug. Nr. 1. 2.

4) Von den Wiesen wird das Grummet abgefahren und die Fuderzahl gehörig aufgeschrieben.

5) Sowohl die zweite Fahre des Roggens als auch die dritte Fahre zum Weizen werden geeggt, und recht mürbe durchgearbeitet, worauf der Acker mit Dünger befahren wird. S. 1. Aug. Nr. 4.

6) Aller noch vorräthige Dünger wird auf die dritte Fahre des Weizens und zweite Fahre des Roggens gefahren und ausgebreitet, damit er demnächst mit der Saatfahre untergepflügt werden könne. S. 15. Aug. Nr. 6.

7) Aecker, die mit Luzerne oder Esparzette bestellt gewesen, und wo diese Gewächse ihre Jahre ausgestanden

haben, werden, wenn man Weizen oder Roggen darauf säen will, jetzt wieder gepflügt und geeggt.

8) Leden, so man im Frühjahr besäen will, werden jetzt seicht umgepflügt, damit der Rasen faule, worauf sie dann vor Winters noch einmal, und zwar etwas tiefer gepflügt oder gewendet werden.

9) Wenn man es mit der Arbeit bestreiten kann, werden die Weizenfelder zu der Gerstensaat geackert.

10) Man reiniget den auf dem Felde stehenden Kohl mit dem Pfluge oder der Pferdehacke. Die Pferde müssen dabei von einem Mann geführt werden; wenn man mit einem Pferde nicht fertig werden sollte, so müssen die Pferde hinter einander gespannt und so geführt werden, daß sie den Kohl nicht niedertreten; auch muß man vorsichtig sein, den Kohl selbst mit dem Pfluge nicht nieder zu pflügen.

11) Das Gerstenstoppelland pflügen, und sogleich mit Rappsaamen besäen; man braucht 6 Pfd. auf einen Morgen. Man bestimmt sie zum Abhüten, und muß ihn deshalb so dick säen; nach der Saat wird der Rappsaamen sogleich eingeeggt.

12) Es wird jetzt zum viertenmal zum Winterrübsen

gepflügt, und das Feld recht zart und locker gemacht, und die Aussaat des Winterrübsen geschieht jetzt um Bartholomäi den 24. d. M. unmittelbar nach einem Regen, welches bei allen kleinen Saamenfrüchten überhaupt sehr nöthig ist; der Saamen wird ganz dünn auf die Furchen gestreut, und in die Quere geeggt. Man nimmt gern 2 bis 3 Jahr alten Saamen; die Blätter kann man im Frühjahr von den großen Pflanzen abblatten, und zu Gemüse und Salat verwenden, das Schröpfen aber taugt nichts; dagegen kann man ihn bei starkem Frostwetter im Winter mit den Schafen betreiben lassen. In der Nähe des Winterrübsensaamen muß man nie Kraut, Kohlrüben, Lein, Klee oder Sommerrübsen säen oder bauen, weil sonst die Erdflöhe von dem Winterrübsen herüber kommen und alles verheeren. Man braucht auf einen Morgen $4\frac{1}{2}$ Pfund Saamen.

13) Den 24. Aug. bis 2. Sept. wird die Saatfahre zum französischen Raigras gepflügt, eingesäet und leicht eingeeggt. S. 19. Sept. Handarbeiten Nr. 15.

Arbeiten mit der Hand.

1) Der auf die Brache gefahrne Dünger wird wie in voriger Woche ausgebreitet. S. Nr. 1. Auch die nöthigen Auflader gestellt. S. das. Nr. 2.

2) Die Sommererndte wird mit allen Kräften fortgesetzt. S. 18. Juli Handarbeiten Nr. 11. bis 24., ferner den 25. Juli Nr. 1. bis 14.

3) Die Gerstenerndte wird fortgesetzt. S. den 15. Aug. Nr. 5.

4) Die Hafererndte wird fortgesetzt. S. daselbst Nr. 6.

5) Die Erbsenerndte wird fortgesetzt. S. daselbst Nr. 7.

6) Die Hirseerndte wird fortgesetzt. S. das. Nr. 8.

7) Die Buchweizenerndte wird fortgesetzt. S. das. Nr. 10.

8) Der Turnips und andere Rüben, wenn solche voll Unkraut sind, werden behackt.

9) Man nehme eine Untersuchung aller seiner Pflüge und Eggen vor, und lasse sogleich das in Stand setzen, was schadhaft ist; auch wenn die Oelfarbe abgegangen sein sollte, lasse man solche zur Conservation des Holzes wie-

der neu anstreichen; man gibt ihnen eine hellblaue Farbe von Kreide und Ruß. Man muß auch einzelne Stücken von Pflügen und Eggen in Vorrath haben, daß sie nur eingesetzet werden dürfen, und die Reparatur keinen Aufenthalt verursache.

10) Die Geschäfte des Häckselschneidens nach Verhältniß der nöthigen Futterung gehen fort.

11) Gegen den 24. wird Winterrübsen gesäet. S. oben Spannarbeiten Nr. 11.

12) Bei schlechtem Wetter fängt man an Saatroggen oder Weizen zu dreschen. Diese Arbeit geschieht am besten mit dem Dreschflegel, welcher einen Stiel von Ahorn- oder Birnbaumholz hat, der so lang sein muß, daß er von der Erde bis an das Kinn des Dreschers reicht; der Klöppel muß eine Elle bis auf einige Zoll darüber haben, und 2 bis 2½ Zoll im Durchschnitt dick sein, dabei vierkantig, und die Kanten abgestumpft, zwei gegen überstehende Seiten sind schmäler, von Rüstern oder Büchenholz; er wiegt 3½ bis 4½ Pfd. Das erste ist beim Dreschen, die Scheuntenne rein mit einem Besen abzukehren, und dann die Früchte anzulegen. Beim Getreide legt man die Gar-

ben unaufgebunden so neben einander, daß die Aehren mitten in der Tenne zu liegen kommen, ohne jedoch zu weit in einander geschoben zu sein. Die Hülsenfrüchte sind zu sehr in einander verwachsen und verworren, und lassen sich nicht so gut ausbreiten, man legt sie daher in eine Reihe in der Mitte der Tenne, damit alles Stroh getroffen und die Körner rein ausgeschlagen werden. Die Anzahl der anzulegenden Garben richtet sich nach der Größe der Tenne, man rechnet für eine Garbe eine Elle Raum. Um das Herausspringen der Körner aus der Tenne zu vermeiden, muß immer an dem Scheunthor ein Vorsetzebrett sein, und man vom Thor bis an die ersten Garben wenigstens eine Elle Zwischenraum lassen, wo keine Garben liegen, damit die Körner nicht aus der Scheune springen können. Wenn die Garben unaufgebunden auf der einen Seite, und nachdem sie herum gewendet, auch auf der andern Seite ausgeschlagen sind, werden sie aufgebunden und aus einander gebreitet, und dann nochmals überdroschen. Hierauf wird das Stroh mit einer zweizackigen hölzernen Gabel, auch öfters mit den Händen, herumgewendet; während dem die abgedroschenen Aehren und das kurze Stroh an die Anlage geharkt wird, damit solche noch ganz rein gedroschen

und auch die Körner gegen das Zerschlagen auf dem harten Boden gesichert werden.

Nun wird das Getreide noch einmal und wohl noch einmal überdroschen, dann gehörig ausgeschüttelt, damit keine Körner darin bleiben, und das Stroh wieder in die alten Bänder gebunden, und an seinen Verwahrungsort gebracht. Indessen bleibt noch verschiedenes kurzes oder zerschlagenes Stroh in der Tenne; dieses wird, wenn hinlänglich Getreide gedroschen ist, auch zusammen gebunden, welches die Wirr- oder Kurzbunde sind, und ausgeschüttelt, damit die Körner herausfallen. Man hebt diese Kurzbunde auch sogleich an einem besondern Orte auf, damit sie nicht außerhalb der Scheune vertragen, durch Regen verdorben, oder durch Feder- und anderes Vieh verunreiniget werden.

Was nun von Hülsen oder leeren Aehren und ganz kurzem Stroh auf oder unter den Körnern befindlich ist, wird mit einem etwas engen Rechen zusammengebracht, und durch Aehrensiebe gesiebt, damit die Körner durchfallen. Die ausgedroschenen Körner werden nun in dem hintern Theil der Tenne aufgehäuft, und mit der Wurfschaufel nach dem Scheunthor zu, das offen sein muß, und vor welchem ein Brett quer vorgestellt wird, vorgeworfen; alles Leichte un-

ter den Körnern, Spreu, Unkrautsaamen, unvollkommene Körner, dicker Staub u. dgl. fällt nun in der Nähe des Wersers nieder, die guten und schweren Körner fliegen aber bis an das Vorlegebrett am Thor. Was nun noch nicht ganz rein ist, wird noch durch Siebe gereiniget.

Die Hülsen oder leeren Aehren, welche zuerst von dem noch in der Tenne liegenden Getreide abgerechnet und gesiebt werden, trägt man in großen Spreukörben oder Säkken an einen bequemen Ort fort, und hebt solche zur Winterfutterung für Pferde und Rindvieh auf, welche es statt Häcksel oder abgebrüht verzehren. Die leichten Körner und Unkrautsaamen aber werden zum Futter für die Schweine und Federvieh auch an dazu bestimmte Oerter in Körben oder Säcken, welche ein bestimmtes Maaß haben, fortgetragen, und verwahret; die jedesmal fortgetragene Anzahl von Körben oder Säcken wird aufgeschrieben.

Das Getreide selbst, besonders das Saamengetreide, wird noch durch besondere Fege- oder Klappermühlen vom Staube gereiniget, und dann auf dem Kornspeicher als frisches Getreide dünne aufgeschüttet, und alle 8 Tage umgeschippt.

Beim

Beim Dreschen wird wöchentlich in den Dreschregistern aufgeschrieben:

a) Wieviel Mandeln Getreide zum Dreschen und an welche Drescher auf die Tenne verabreicht worden, auch aus welcher Scheune, von welchem Taß und von welcher Getreidesorte.

b) Wie viel Scheffel Getreide davon gedroschen, und nach dem Speicher gebracht worden, und was davon den Dreschern verabreicht worden ist.

c) Wieviel Körbe Ueberkehr.

d) Wieviel Körbe Spreu.

e) Wieviel Scheffel Afterkorn davon gefallen, und wo solche verwahret und verschlossen worden.

f) Wieviel Mandeln lang Stroh, und

g) wieviel Mandeln kurz Stroh wieder aufgebunden, und wo dieses beides hingebracht worden, um es zur künftigen Futterung zu verwenden.

Was die Bezahlung der Drescher anbelangt, so wird theils nach Schocken, theils nach Scheffel baar in Gelde bezahlt, welches aber nicht zu empfehlen ist; besser man bezahlt in Körnern und gibt den 11ten, 12ten, auch nur den 16ten Scheffel; je mehr das Getreide lohnt, welches der

Probedrusch erweiset, und welchen man daher entweder für Geld, oder von seinen Knechten, oder von Dienstleuten verrichten lassen muß, je weniger gibt man für das Dreschen, und man muß dann fleißig nachsehen, daß sie rein ausdreschen, auch daß sie kein Korn stehlen.

Auf einer Tenne stelle man niemals weniger als 3 und auch nicht mehr als 4 Drescher an. Denn die Erfahrung lehrt, daß 2 Drescher in 3½ bis 4 Stunden nur dasjenige leisten können, was 3 Drescher in 2 Stunden leisten. Die Drescher auf einer Tenne müssen von gleicher Stärke sein. Auf das dicke Stroh des Boltenendes muß mit starker Kraft geschlagen werden, nach den Aehren zu aber muß nachgelassen und weniger stark geschlagen werden; beim Dreschen sei man besonders oft gegenwärtig, um nachsehen zu können, daß alles gut und ordentlich gemacht werde.

Beim Aufbinden des Strohes bekommt man von 1 Schock Wintergetreide nur 40 Bund Stroh, und von 1 Schock Sommergetreide nur 30 Bund Stroh zu 20 Pfd. jedoch ohne die Kurz- oder Wirrgebunde mitzurechnen. Man verwahrt das Stroh an einem trocknem Ort, wo es keine Feuchtigkeit noch andern Geruch an sich ziehen kann, bis ein Fach in der Scheune leer ist. Wenn die Stallbö-

den ausgestakt und gelehmt sind, so bringe man solches nach dem Abdreschen aus jedem Scheunflur so lange, jedoch abgezählt, nach der Schäferei und den Stallungen, bis man auf jedem Scheunflur einen halben Taß leer hat, in welchem man nun das Stroh verwahren kann; jede Gattung Stroh, und auch wieder das Lang- und Wirrstroh wird besonders gelegt, und so, daß man zu jeder Sorte zu kann. Muß man ja wegen Mangel des Raumes Stroh auf einander packen, so merke man:

daß man im October und November am vortheilhaftesten Roggenstroh und Buchweizenstroh, im December, Januar und Februar aber dem Vieh Weizen-, Gersten-, Hafer- und Hülsefrüchtenstroh zur Futterung gibt;

man muß es also so legen, daß man zu dem ersteren auch am ersten zu kann.

Zwei Männer, welche in einer Scheune zusammen dreschen, dreschen in 5 Tagen 8 Schock Getreide und ungefähr 48 Scheffel, danach muß man jetzt seinen Ueberschlag machen, (faule Drescher dreschen auch nur 5 Schock oder 28 Schfl.) um die nöthige Anzahl Saatdrescher anzustellen, daß man bis zum 15. Oct., als dem letzten Termin der Winteraussaat, auch die nöthige Saat ausgedroschen habe.

Angenommen, man habe 480 Schfl. auszusäen, und nehme im Durchschnitt an, daß 2 Mann in 5 Tagen oder einer Woche 38 Scheffel ausdreschen, so sind von jetzt ab bis zum 15. Oct. noch 7 Wochen, man muß also jede Woche 69 Scheffel abdreschen, also wöchentlich gegen 4 Mann zum Dreschen des Saatkornes anstellen. Dienstdrescher dreschen aber nicht so viel, sondern man kann auf den Mann nur täglich 2 Mandeln rechnen, oder wöchentlich auf 2 Mann 6 Schock oder 30 Schfl. Getreide.

Von jeden 24 Scheffeln reinem Getreide müssen die Drescher einen Scheffel Afterkorn abliefern. Es wird 5 Tage hinter einander fortgedroschen und den sechsten Tag oder den Sonnabend, das abgedroschene Getreide rein gemacht; solches täglich thun zu wollen, wäre Zeitverschwendung.

Wenn man in jedem Scheunflur zwei Drescher hat, so drischt man auf folgende Art, welches in der Mark Brandenburg üblich ist: man legt wohl 50 Garben auf einmal an, und zwar so, daß man in der Mitte der Tenne erst eine Unterlage von 15 Garben macht, auf welche die Aehren der Garben zu liegen kommen, damit man einen sichern Schlag hat. Dann drischt der eine Drescher auf der einen Seite der Tenne, und der andere auf der an-

dern Seite, jeder nimmt eine Garbe vor, drischt sie rein aus, und stößt dann hinterwärts, zur zweiten Garbe schreitend, das ausgedroschene Stroh mit dem Fuße von sich; und so kann man genau untersuchen, welcher von beiden am reinsten ausgedroschen hat, besonders wenn man das Stroh nicht eher aufbinden läßt, als bis es vom Wirthschafter oder Herrn untersucht worden ist. Sind endlich die Garben jeder Reihe ausgedroschen, so wird das Stroh von 2 bis 3 Garben, damit es desto geschwinder gehe, auf ein Bund gebunden, das kurze Stroh zusammt den Aehren wird in Kurzgebunde gebunden, und ohne die Körner auf die Seite zu stoßen, wiederum 50 Garben angelegt. Wenn man ungefähr 10 Mandeln auf diese Art abgedroschen hat, so werden die ausgedroschenen Körner an die Taßwände angestoßen, nachdem man sie vorher mit einer Harke und einem an eine kurze Stange gebundenen Flederwisch reiniget; an den Seiten der Bansen bleiben die Körner liegen.

Wenn Gerste gedroschen wird, so wird solche gar nicht nach den Wänden des Tasses gestoßen. Man läßt sie, wenn auch mehrere Tage gedroschen wird, auf der Tenne ruhig liegen, wodurch die Granen reiner abgeschlagen werden; darum wird auch vor dem Werfen der ganze Gerstenhaufe noch einmal gedroschen, nachdem das Stroh schon abgeräumt

worden ist; hierauf wird sie geworfelt, und wenn noch einige Granen wahrgenommen werden, noch einmal gedroschen, wodurch sie ein sehr schönes Ansehn bekommt.

Beim Reinemachen bemerke man noch folgendes: sobald als das letzte Stroh abgedroschen, und das Stroh und die Aehren aufgebunden sind, wird das sämmtliche ausgedroschene Getreide von den Seiten weg, und in die Mitte der Tenne in einen 4 Fuß breiten Rücken zusammengeschippt; beide Seiten sind nun leer. Nun hat der eine Drescher eine Strohwischharke, welche nur 3, aber sehr lange Zinken hat, und wo an dem mittelsten Zinken ein starkes Strohseil befestiget ist, und der andere hat den Flederwisch an der Stange; der erste stellt sich auf den langen Kornhaufen, und indem er rückwärts fortschreitet, zieht er die Harke durch den Haufen, und gibt dadurch zugleich dem Strohseile, welches auf dem Haufen sich hin und wieder zieht, einen solchen Schwung, daß dieses die Aehren und Siede auf beide Seiten schlägt. Der andere folgt ihm mit dem Flederwisch und flettert die strohigen Theile, die die Harke zwar hervor gebracht, die aber das Strohseil nicht weggeschwungen hat, ab, so daß nun die Aehren auf beiden Seiten zu liegen kommen. Diese Arbeit wird zwei und dreimal

wiederholt. Dieses Ueberkehr wird nun hinweggekehrt, und das Korn gegen den Windzug auf die eine oder die andere Seite des Scheunflures geschippt.

Es wird hierauf das Kaff und Afterkorn abgesondert, letzteres noch einmal gewurft, und dann das sämmtliche Getreide in Klassen getheilt und gefegt, und die Kornfege dabei so gestellt, daß auch ihr der Luftzug zur Absonderung des Staubes günstig ist. Alle diese Reinigungsarbeiten werden nur des Sonnabends vorgenommen, und dann erfolgt das Aufmessen, wo die Größe der Oeffnung des Scheffels mit der Weite der Kornsäcke in Verhältniß stehen muß, um beim Einfüllen nicht überzuschütten.

13) Den Dreschern muß man ausdrücklich zur Bedingung machen, nicht nur das abgemessene Getreide nach dem Kornboden und die Abgänge nach ihren Oertern zu tragen, sondern auch das auf dem Kornboden befindliche Getreide alle 8 Tage umzuschippen, und von jeden 24 Schfl. einen Scheffel Afterkorn abzuliefern, welches sie aber zweimal sichten müssen, damit es vom Staube und Sand rein werde.

14) Man muß den Dreschern nicht erlauben, lange Pumphosen, große Schubsäcke und weite Schuhe zu tragen,

auch nicht, daß sie des Sonnabends ein Bund Stroh mit nach Hause nehmen, ferner daß sie keine große Säcke in die Bansen unter das Stroh verstecken, auch daß sie nicht ihre Nothdurft in den Bansen verrichten, welches bei üblem Wetter zu geschehen pflegt; sie müssen nicht die Strohseile mitnehmen: überhaupt muß man die Drescher fleißig visitiren.

15) Die Spreu und Ueberkehr müssen die Drescher gleichfalls nach den ihnen angewiesenen Oertern tragen.

16) Die Lohndrescher dreschen gewöhnlich nur obenhin, weil sie dadurch viel Körner gewinnen, wenn sie viel Stroh abdreschen; denn an das reine Dreschen kehren sie sich nicht, und man muß ihnen daher wohl auf die Finger sehen, und wenn sie unrein dreschen, sie anhalten, nochmals nachzudreschen, auch muß man überhaupt zu Zeiten durch andere Leute nachdreschen lassen, um zu sehen, wie viel in dem Stroh bleibt. Wenn die Drescher des Mittags und Abends aus der Scheune gehen, muß man sie niemals allein lassen, sondern jedesmal jemanden bestellen, der beim Zuschließen der Scheune gegenwärtig ist; dann muß man auch von Zeit zu Zeit die Bansen und Tässe genau revidiren, ob darin Säcke verborgen sind; auch muß man zur Verhü-

tung der Betrügereien nicht Mann, Weib, Sohn, Tochter oder Verwandte, auch nicht Drescher, welche in einem Hause wohnen, in einer Scheune zusammen dreschen lassen; ferner muß man die Freundschaften und Feindschaften der Drescher kennen, und stets solche zusammen stellen, welche einander zuwider sind, auch nicht dulden, daß ihre Weiber und Kinder nach der Scheune zu ihnen kommen, oder daß sie selbst aus der Scheune, ehe zugeschlossen wird mehrmal nach Hause hin- und zurückgehen. Die Scheune hat man oft zu untersuchen, ob nicht Löcher oder lose Fächer, wo die Steine nur eingestellt sind, darin etwa befindlich sind: das gestohlene Korn tragen sie meist in Strohbunden fort, welche sie sich erbitten.

17) Den Lohndreschern muß man ihren Antheil von allen 3 Arten von Körnern nach dem Verhältniß eines jeden Getreidehaufens geben, sonst nehmen es die Drescher vom besten Haufen; auch muß man diesen Antheil der Drescher nicht immer bis zum letzten Sack ersparen, sondern solchen bald einmal im Anfange beim Aufmessen, bald wieder einmal in der Mitte des Haufens, und bald wieder einmal beim Ende des Aufmessens geben; oder man kann auch vor dem Aufmessen den ganzen Getreidehaufen mit der Wurf-

schaufel durch einander mengen, und mitten auf die Tenne bringen lassen, und zwar in seiner Gegenwart, damit sich die Drescher nicht ihren Antheil vom besten auslesen können; ferner muß man nie vorher bestimmen, welcher Scheffel den Dreschern gehören soll, sonst messen sie ihre Scheffel fest und den herrschaftlichen lose ein.

Beim Messen wird jedesmal mit dem Streichholz stark an das Scheffelmaaß angeschlagen, oder der Scheffel mit der Hand gerüttelt, und dann das Maaß glatt abgestrichen. Man muß sich nicht darauf einlassen, einen sogenannten Kamm auf dem Maaß stehen zu lassen, auch solches seinen Wirthschaftsschreibern nicht dulden.

Beim Abtragen des Getreides nach dem Speicher müssen die Drescher nicht allein gelassen werden, damit sie nicht unterweges stehlen, auch muß man sie auf dem Speicher die Säcke recht rein ausschütten lassen, und dazu schlechterdings herrschaftliche Säcke haben; auch zum Afterkorn- und Kassabtragen muß man herrschaftliche Säcke haben. Auf dem Speicher wird auf jedem Getreidehaufen, wenn er voll ist, ein kleines Holz gesteckt, welches so viel Kerbe hat, als Wispel oder Scheffel im Haufen sind, damit man den Speicher gleich übersehen kann.

Wenn ein Haufen voll ist, wozu man immer eine runde Zahl nimmt, z. B. 10 Wispel, wird der Haufen geebnet, in ein grades oder längliches Viereck gebracht, oben auf den Seiten herum, dicht am Rande, mit einem Stock eine Aufschrift gemacht, und der Tag darauf geschrieben, wenn der Haufen zusammen gebracht, oder wenn er umgeschippt worden ist, damit man sich danach richten kann; die Schrift muß um den ganzen Haufen herum gehen, daß nichts vom Haufen weggenommen werden kann, ohne einen Theil der Schrift davon zu zerstören. Die Schrift muß auch nur allein von des Wirthschafters Hand darauf geschrieben werden. Das Gradestreichen geschieht mit einem 3 Fuß langen, 4 Zoll hohen Brett, welches an einer langen Stange wie eine Hacke befestiget ist.

Ganz frisches Getreide muß man nur ½ Fuß hoch aufschütten; wenn es 3 Monat alt ist, kann man es 1 Fuß hoch, und wenn es 1 Jahr ist, kann man Roggen, Weizen, Gerste 2 bis 2½ Fuß hoch, Erbsen, Linsen, Hafer 3 bis 4 Fuß hoch aufschütten.

18) Wenn abgedroschen worden ist, so hat man außer dem Korn noch folgende Sachen zu verschließen, und nach ihrem verschiedenen Gebrauch abzusondern, als:

a) lang Stroh,
b) kurz Stroh,
c) Ueberkehr und Kurzgebunde,
d) Kaff und
e) Afterkorn.

Man muß besondere Oerter haben, wo man solches aufbewahrt, und zwar nach jeder Viehsorte, welche solches zur Futterung erhält; daher bestimme man:

1. so viel Stroh nach der Schäferei, bis man ein halbes leeres Taß erhält;
2. ein Taß zum Stroh für die Schafe, wo man auf einer Seite das lange Stroh, auf der andern das Krummstroh legt;
3. ein Taß zum Stroh für die Pferde;
4. ein Taß zum Stroh für die Zugochsen, wo man auch lang und Krummstroh besonders legt;
5. ein Taß zum Stroh für die Kühe, wo auch lang und Krummstroh abgesondert wird.

Zum Unterstreuen kommt das Ortestroh aus der Schäferei, und diese Tasse erhält man eben so nach und nach leer, wie sie ausgedroschen werden, wenn nur erst die Schäferei in einem Taße Platz gemacht hat, welches schon durch das

Saatdreschen geschieht; ferner muß man an Räumen haben, welche aber so wie das Stroh in der Scheune verschlossen werden können:

6. einen Ort zu den Getreideabgängen für die Zugochsen;
7. einen Ort zu den Getreideabgängen für die Kühe;
8. einen Ort zu den Getreideabgängen für die Pferde;
9. einen Ort zu den Getreideabgängen für die Schweine;
10. einen Ort zu den Getreideabgängen für das Federvieh.

Aber auch in jedem dieser Oerter muß nicht alles unter einander geschüttet werden, sondern die Abgänge jeder Getreideart ihren besondern Fleck haben. Wenn nun der Ausdrusch abgemessen, und auf dem Speicher auf die Tafel aufgeschrieben worden ist, werden die Getreideabgänge abgetragen und zwar nach der Getreideart, die man gedroschen hat, als:

a) Beim Weizen.

Der Ueberkehr zur Futterung für die Zugochsen, aber nicht eher als in der Pflugzeit im Frühjahr.

Die Spreu oder Kaff zur Futterung für die Zugochsen oder an die Pflugpferde.

Das Afterkorn zur Futterung für das Federvieh, und insbesondere für die Hühner, Puten und Tauben.

Das lang Stroh zur Rindviehfutterung und zwar zum Häckselschneiden.

Das Krummstroh auch für das Rindvieh aber zur Rauchfutterung statt Heu, auch kann man solches den Pferden statt Heu bei Heumangel geben.

b) Beim Roggen.

Der Ueberkehr zur Futterung für die Zugochsen in der Pflugzeit des Frühlings.

Das Kaff oder Spreu zur Futterung für die Zugochsen oder Pflugpferde.

Das Afterkorn zur Schweinefutterung.

Das Lang- oder Richtstroh zur Schaffutterung, welches gleich auf die Schafställe aufgepackt wird; man muß aber darüber den Schäfern nicht freie Hand lassen, sondern solches wöchentlich zuzählen; ferner

zum Häckselschneiden für die Pferde.

Das Krummstroh gehört zur Futterung des Rindviehes, und wird ihm vor dem Tränken gegeben.

c) Bei der Gerste.

Der Ueberkehr zur Futterung für die Zugochsen in der Frühlings-Pflugzeit.

Das Kaff oder Spreu für die Kühe zur Winterfutterung, wo sie mit Häcksel warm ausgebrüht wird, oder auch für die Schweine.

Das Afterkorn zur Futterung für die Hühner, Puten und Tauben.

Das Lang- oder Richtstroh zur Futterung für das Rindvieh, und wird zu Häcksel geschnitten.

Das Krummstroh zur Futterung für das Rindvieh, und wird als Rauchfutter angewandt.

d) Beim Hafer.

Der Ueberkehr zur Futterung für die Kühe, besonders für die jungen Kälber.

Das Kaff oder Spreu zur Winterfutterung der Kühe, warm mit Häcksel vermengt aufgebrüht.

Das Afterkorn zur Futterung für Gänse und Enten.

Das Langstroh zur Futterung für das Rindvieh, zu Häcksel geschnitten, nicht aber für tragende Kühe.

Das Krummstroh zur Futterung für das Rindvieh, als Rauchfutter, aber nicht für tragende Kühe.

e) Bei den Erbsen, Wicken und Bohnen.

Der Ueberkehr zur Futterung für die Zugochsen in der Frühlings-Pflugzeit.

Die Spreu für die Kühe zur Winterfutterung.

Das Afterkorn für die Hühner, Puten und Tauben.

Das Stroh zur Schaffutterung, Buchweizenstroh zur Futterung für das Rindvieh, jedoch nicht für tragende Kühe.

Hierbei ist noch zu bemerken, daß alles Kaff oder Spreu, ehe es verfuttert wird, von Staub und Sande gereinigt, und wohl ausgesichtet werden muß, wozu eine eigene Kornsege am besten ist.

Weil man beim Anfang des Dreschens mit der Strohvertheilung gleich den Anfang machen muß, so merke man sich folgende Sätze:

auf 2 Stück Rindvieh sind jährlich erforderlich 4 Schock Weizen-, Gersten- oder Haferstroh.

auf 1 Pferd 2 Schock Roggenstroh;

auf 100 Schafe 12 Schock Roggenstroh und 5 Sch. Erbs- oder Bohnenstroh.

Zum Einstreuen aber außerdem

auf 2 Pferde oder 2 Stück Rindvieh täglich 1 Bund

von

von Ortestroh, und bei Strohmangel auch nur ein halbes Bund.

Alles was an einen oder den andern Verwahrungsort abgetragen worden ist, muß in besondere Register eingetragen werden, auch wo möglich so gepackt werden, daß man den Bestand schnell übersehen kann; und man muß nachher bei der Winterfutterung öfters nachrechnen, wie viel verbraucht worden, und in welchem Verhältniß solches mit der verflossenen Zeit stehet, um zu beurtheilen, ob nicht verschwenderisch gefuttert wird, auch wie sein noch vorhandenes Futter sich noch zu der Zeit verhalte, in welcher man dieses Futter verabreichen muß.

Das schnelle Uebermessen der Stroh- und Abgängebestände geschieht am besten durch cubischen Ueberschlag; ein Weizen- oder Roggenstrohbund hat 5 Cubikfuß, ein Gersten- oder Haferstrohbund 3 bis 4 Cubikfuß; man überschlage also den Raum den der Strohbestand einnimmt, nach Cubikfußen, so wird man den Inhalt der Strohbestände ausrechnen. Für die Abgänge des Getreides aber nehme man rund 2 Cubikfuß auf den berl. Scheffel.

19) Was nun die Aufbewahrung des ausgedroschenen Kornes selbst betrifft, so hält sich das Getreide besser, je

mehr aller Unrath, Staub und Hülsen aus ihm herausgeschafft sind. Der Kornboden muß gut und dicht gediehlet sein, und gegen Mäuse gesichert; an beiden gegen einander überstehenden Seiten müssen unmittelbar am Fußboden so viele Zuglöcher angebracht sein, um stets frische Luft zu halten, jede dieser Oeffnungen wird 1 Fuß hoch und 5 Fuß breit gemacht. Regen, Schnee und Sonnenstrahlen müssen vom Getreide abgewehrt werden, daher muß man Fallladen anbringen, welche zwar geöffnet die freie Luft herein lassen, aber nicht die Sonne, und welche bei Schnee und Regenwetter wieder geschlossen werden können; inwendig an den Oeffnungen aber müssen Drathgitter befestiget sein, welche die Vögel und Mäuse abhalten können.

Das aufgeschüttete Getreide fängt an sich zu erwärmen und zu schwitzen; so lange muß man aber mit dem Umschaufeln nicht warten, und sich nach der Witterung richten; auch muß es so lange umgeschaufelt werden, bis es seine Hitze verloren hat. Hat das Getreide schon einen dumpfigen Geruch und ist es schon in Hitze gerathen, so ist es schon verdorben und das Umschaufeln zu spät. Kommt das Getreide naß in die Scheune, so ist hierin doppelte Vorsicht nöthig, daß es auf dem Boden recht austrocknet.

Ist nun das Getreide auf dem Boden recht trocken geworden, so kann man es in Säcke thun, und jeden in einiger Entfernung vom andern setzen, so wird es sich Jahre lang sehr gut halten; wenn dann beim Verbrauch die Säcke wieder ausgeschüttet werden, muß man die Säcke waschen und im Backofen oder auf der Malzdarre abtrocknen lassen. Die Ausgabe für die Säcke bezahlt sich doppelt, denn man kann auf diese Art mehr Getreide auf einen Boden bringen, man braucht nicht mehr umschippen zu lassen, die Luft durchstreicht es von allen Seiten, die Mäuse können nicht zu, weil die Katzen um die Säcke herumlaufen können, und bei Feuersgefahr kann man das Getreide schnell retten. Doch ist dieses nur in kleinen Wirthschaften zu empfehlen, in großen Wirthschaften muß man es auf Haufen schütten, wie Nr. 7. gezeigt worden ist.

Bei Kriegeszeiten ist es oft nöthig, das Getreide zu verstecken, um nicht geplündert zu werden; man macht dann Gruben in die Erde, welche mit der Tiefe auch an Geräumigkeit zu nehmen, man kann darin Seitenmauern aufführen. Diese Gruben werden dann, durch Verbrennen dünner Reiser darin, getrocknet, und das Getreide auf ein Strohlager hineingeschüttet, worauf dieses Getreide mit

Stroh belegt, und dann wieder die Erde zugeschüttet wird. Das Getreide hält sich in diesen Gruben sehr gut, besonders wenn die Gruben mit Thon ausgefuttert, und auch oben mit einem Fuß Thon wieder zugelegt sind, so kann keine Nässe hineindringen. Man thut wohl, sie gleich beim Ausbruch des Krieges zu machen, und muß sich der Leute versichern, welche das Getreide dahin bringen, oder welche von einem andern Gute dazu nehmen.

20) Da das jetzige Dreschen die Erhaltung des Saamengetreides zum Zweck hat, und jetzt die Zeit ist, sich den Saamenroggen oder Saamenweizen, oder Wintergerstesaamen zu verschaffen, so muß ich hier noch einige Bemerkungen über das Saamengetreide selbst machen, welche jetzt sehr bei einem Landwirth in genaue Berücksichtigung kommen, und wovon der Ertrag seiner künftigen Erndte abhängt. Die Saat muß vollkommen und reif, auch von fremder Sämerei rein sein: um dieses zu erlangen, muß man:

a) allemal den Vorsprung bei Wurfen wählen, oder die Körner, wenn die noch zugemachten Garben nur abgeschlagen werden; ferner die Körner, welche in der Scheune beim Einfahren ausfallen; wenn das Saatgetreide gewurft worden, muß es auch noch durch die Wind-

fege gereiniget werden; am besten sind hierzu die Klappermühlen, welche in keiner Wirthschaft fehlen sollten.

b) Hat man unreines mit andern Sämereien vermischtes Getreide, so thut man besser man kauft aus einer magern Gegend recht reines Getreide; überhaupt thut man wohl den Saamen zu wechseln, und wenigstens alle Jahre den vierten Theil seiner Aussaat, und zwar aus den Sandgegenden, wenn man fetten Bodenhat, anzukaufen; hat man aber mageres Land, so muß man die Saat aus fettem Boden kaufen, weil dann der Unkrautsaamen nicht fortgehet, da er nicht seinen natürlichen Boden hat.

c) Beim Weizen muß man nie aus Gegenden kaufen, wo Brand ist, welches von der unreifen Saat des Weizens herkommt. Wer ganz reifen Weizen säet, wird niemals Brand haben.

d) Zur Saat muß man mehlreiches und recht dünnhülsiges Getreide aussuchen.

e) Das Saamengetreide muß auf den Boden ganz dünne aufgeschüttet werden, damit es gut abtrockne und nicht feucht werde; die Sonnenstrahlen müssen es auch nicht berühren.

f) Saamen, den man zum Vorrath aufbehält, muß man jährlich 2 und 3mal durch ein Sieb laufen lassen, welches grade nur so weit ist, daß das Korn durchlaufen kann, um Würmer und Maden davon zu scheiden.

g) Man säet gern Weizen, welcher ein Jahr alt ist, er geht später auf, und muß deshalb früher gesäet werwerden, ist aber sicherer gegen Brand.

21) In Bruchgegenden muß die Winterung sehr zeitig gesäet werden, und man säet daher schon in dieser Woche Roggen und Weizen; andere säen in Bruchgegenden schon zwischen den 18. und 20. Aug., so daß sie vor Ende September schon fertig sind. Beim starken und gedüngten Lande, besonders dem Hordenschlag, macht man mit der Saat den Anfang und hört beim Sandlande auf, weil sich das Sandland besser beim Regenwetter, als das starke Land bestellen läßt.

22) Das beim Einfahren ausgefallene Getreide wird rein gemacht, und auf den Speicher gebracht.

23) Vom 27. Aug. bis 6. Sept. oder nach Bartholmäi wird Wintergerste gesäet, nämlich wenn die Ebereschen, oder Schießbeeren, oder Schwalbenbeeren oder Oelkirschen, oder die Faulbaumbeeren reif sind. Diese Gerste verlangt

einen starken, fetten und wohlbearbeiteten Boden, und kommt in einem mageren Lande nicht fort. Sie liebt zwar die Feuchtigkeit, aber nicht übermäßige Nässe; in frisch bemistetem Felde kommt sie am besten fort; sie liebt besonders eine gute schwarze Erde aus Moor oder Sumpfboden. Sie dient zum Bierbrauen wenig, gibt aber ein gutes Brodmehl. Der Acker wird grade so wie zum Weizen oder Roggen bearbeitet.

24) Um Bartholomäi wird der Buchweizen reif; er wird zeitig und ehe noch alle Blätter gelb und wenn das Stroh und die Blätter schwarz sind, gehauen, bleibt 6 bis 8 Tage auf dem Schwad liegen; wenn er dick ist, wird er gewendet und wohl getrocknet, dann gebunden und eingefahren. Das Stroh ist ein gutes Schaffutter, besser aber ist die den 15. Aug. Nr. 10. empfohlene Art, den Buchweizen einzuerndten.

25) Die Rindvieh- und Schweineställe werden ausgemistet, und der Dünger nach der Düngergrube gebracht, begossen und durchgearbeitet.

26) Die Kalkdüngung wird vorgenommen; man düngt mit Kalk zur Saatfahre, und muß sich daher jetzt damit versehen, damit man ihn aufs Feld bringen, und ausstreuen kann, da-

mit er mit der Saatfahre untergepflügt werden könne. Die Kalkdüngung ist fast jedem Acker zuträglich, denn das beste Feld muß enthalten:

2 Theile Kalk, 1 Theil Bittererde, 4 Theile Thon und 3 Theile Sand.

Man hat also, wenn man nicht Kalkacker selbst hat, nicht so leicht zu besorgen, daß man durch Kalk seinem Acker schaden werde. Zur gewöhnlichen Düngung nimmt man auf 1 Schfl. Winteraussaat 6 Schfl. grauen ungelöschten Kalk.

Man läßt jetzt den ungelöschten Kalk auf die Felder, welche nächstens zur Saatfahre gepflügt werden sollen, in Haufen von 3 Schfl. fahren, woselbst er mit Wasser begossen wird, bis er durch den Haufen dringt, sich erwärmt, und als ein trockenes Mehl löschet; wenn er nicht mehr raucht, wird es rund und hoch aufgeschaufelt, mit Stroh vor Regen und Wind wohl besetzet, und so bleibt er bis zum Gebrauch bei der Saatfahre liegen. Nämlich wenn zur Saat gepflügt wird, wird er aus einem angehängten Fäßchen mit der Hand oder mittelst einer Karre und kurzer Wurfschaufel, bei trocknem, stillem Wetter fein gleich zerstreut, darauf gesäet, und Saat und Kalk zugleich einge-

eggt. Man thut sehr wohl, wenn man bei dreijähriger Düngung einmal mit Kalk und dann wieder mit Mist düngt. Hat man gut gelegene Erde und Schlamm, so wirft man den Kalk darunter, vermengt ihn und arbeitet beides durch einander, der Kalk löscht sich in dieser Masse von selbst, und damit wird das Feld am bequemsten auf die zweite Fahre vor der Saatfahre bestreut und gedüngt; zu tief muß aber der Kalk nicht unter die Erde gebracht werden. Wenn man stark mit Kalk düngen will, so nimmt man auf den Morgen 5 bis 6 Tonnen.

Man düngt auch jetzt mit ungelöschtem Kalk, welcher aber erst klein gemacht werden muß; man nimmt dazu einen abgenutzten Mühlstein, oder einen andern großen flachen Stein, gräbt solchen einen Fuß tief in die Erde, umfaßt ihn mit Backsteinen, oder andern harten Steinen rund umher, und bildet auf diese Art eine runde Vertiefung unter gehörigem Obdach. Nun bringt man über diese Vertiefung eine sogenannte Wippe, und an diese einen hinlänglich schweren, unten gehörig breiten, und mit Eisen und Radenageln gut beschlagenen Stößel, wirft dann immer eine hinlängliche Menge Kalksteine in die Grube, und zerstößt solche mit dem Stößel. Auf diese Art kann ein Mann täg-

lich ein vierspänniges Fuder zerstoßen. Er wird wie der gebrannte Kalk ausgestreut; man bringt 20 bis 30 Fuder auf den Morgen zur Düngung.

27) Die Tabackspflanzen werden zum drittenmal behackt und umgehäufelt, mit Vorsicht, daß keine Blätter abgebrochen werden. Diese Arbeit muß weder im Thau noch im Regenwetter geschehen; dabei werden die Sandblätter abgenommen und zum Trocknen abgeliefert.

28) Der Taback muß ebenfalls, wenn er vom Thau völlig trocken ist, noch fleißig ausgegeizt und alle Nebenschösse ausgebrochen werden; die großen Geizblätter hebt man besonders auf, oder trocknet sie auch zum Schnupftaback im Hausgebrauch.

29) Das Einerndten der Erbsen geht fort. S. den 15. Aug. Nr. 7.

30) Die Linsen werden jetzt eingeerndtet; so wie die Schoten bräunlich werden, muß man sie abschneiden, 2 bis 3 Tage auf dem Acker liegen lassen, daß sie völlig abtrocknen, und bei Sonnenschein nach Hause fahren. Wenn Regenwetter zu vermuthen ist, so ist es nicht gut, sie abzumähen, weil, wenn sie naß werden, die Schoten aufspringen und die Linsen heraus laufen, und oft über die Hälfte

verloren wird. Das Linsenstroh ist ein gutes Futter für die Schaflämmer und Kälber, den Pferden aber ist es schädlich.

31) Man läßt Rohr aus den Teichen unter dem Wasser abschneiden.

32) Was noch an Dünger auf der zweiten Roggen- und dritten Weizenfahre zu breiten ist, wird ausgebreitet, damit er die Erde recht durchziehen kann.

33) Um Bartholomäi wird der Hanf gerauft; es werden Häuflein gemacht und aufgesetzt, daß die Aehren in die Höhe kommen; die Aehren muß man gegen die Vögel mit Stroh bedecken; wenn er 8 Tage lang gedörrt worden, wird er aufgebunden und eingefahren, und bald gedroschen, denn sonst keimt der Saamen.

34) Es wird um Bortholomäi auch die meiste Hirse reif, welche man, wenn sie an den Spitzen oder Kolben gelb zu werden beginnt, schneiden, und nachdem sie also in Häuflein 3 oder 4 Tage gelegen, und auf dem Acker gedörrt hat, binden und einfahren lassen muß.

35) Die Hirse, den Buchweizen und den Hanf soll man, sobald sie eingeführt sind, an der Sonne ausbreiten,

und vollends trocken und dürre werden lassen, sonst werden sie schimmlicht.

Verrichtungen im Küchengarten.

1) Petersilie ist aufzunehmen, welche man nämlich zum Küchengebrauch nöthig hat, oder jetzt gleich verkaufen kann; die andere bleibt noch stehen, und zwar die Zuckerpetersilie bis Ende October, die gemeine Petersilie noch später, da sie selbst den Winter über im Lande bleiben kann, wo man sie im Winter nach Bedarf herausnehmen kann. Will man aber bei der Petersilie starke Wurzeln haben, so muß man sie jetzt, oder wenn sie so dick wie ein Federkiel geworden sind, bis auf die Entfernung von einem Fuß verdünnen.

2) Eben so nimmt man Mohrüben auf, jedoch nur um die andern zu verdünnen und ihnen mehr Raum zum Wachsthum zu geben, die übrigen bleiben bis im October stehen.

3) Man nimmt den jetzt reifen Mohrübensaamen ab, schneidet den Stängel ab, legt ihn einige Tage zum

Abtrocknen und Ausdünsten auf einem Tuch ausgebreitet an die Sonne, reiniget und verwahrt ihn so fort in Säckchen bis zum Gebrauch; er hält sich drei und mehrere Jahre.

4) Der Petersiliensaamen wird reif; wenn die grünen Körner bräunlich und hart werden, dann schneidet man die Stängel über der Erde ab, bindet sie zusammen, und läßt sie in der Sonne oder auf einem luftigen Boden nachreifen. Man muß behutsam damit umgehen, weil der Saamen gern ausfällt.

5) Bei den Saamenzwiebeln muß man jede Staude an eine Stange befestigen, um sie gegen Umfallen zu sichern. Der Saame fängt jetzt an zu reifen; wenn sich die kleinen Knöpfchen zu öffnen beginnen, und den schwarzen Saamen zeigen, so schneidet man die Saamenköpfe mit einem Ende des Stängels ab, bindet sie an denselben zusammen, und läßt sie unter fleißigem Umwenden einige Zeit zum Nachreifen an der Sonne auf leinenen Tüchern oder in Mulden stehen, damit der Saame, der alsdann von selbst ausfällt, und welcher der beste ist, und besonders gesammelt werden muß, nicht verloren gehe. Den übrigen Saamen klopft und reibt man alsdann aus, und reiniget

ihn, oder man hängt die zusammen gebundenen Bündel bis zum Gebrauch auf.

6) Der Mohn wird reif; wenn die Mohnköpfe recht hart und dürre anzugreifen sind, und wenn sie inwendig klappern, dann ist ihre Reife vorhanden. Man schneidet dann die Köpfe bei trocknem Wetter ab, bringt sie auf einen wohl verwahrten Boden, wo keine Körner durchfallen können; man kann sie alsdann nach Gelegenheit aufschneiden, den Saamen ausschütten, und mit dem Messer an der Schale klopfen, damit die an den Seiten hängenden Körner heraus fallen. Der Mohn wird dann durch ein Sieb gelassen, um ihn von den Schalen zu reinigen, auch gleich der zum Saamen bestimmte Mohn abgesondert und besonders aufgehoben, man muß aber zum Saamen nur die größten und schönsten blauesten oder weißesten Köpfe nehmen. Das Stroh auf dem Acker wird ausgezogen und zum Einheitzen genutzt.

7) Wintermajoran, Krausemünze und Erdbeeren sind umzulegen.

8) Endivien sind zu reinigen, anzuhäufeln, zu binden bei trockenem Wetter, um sie zu bleichen.

9) Man geht die Saamenbeete fleißig durch und sammelt Saamen.

10) Wo das Unkraut überhand nehmen will, muß man nach einem vorhergegangenem Regen jäten lassen, jedoch mit Vorsicht, daß die Pflanzen nicht niedergedrückt werden, daher man das Sitzen und Liegen auf den Beeten nicht dulden muß. Eine Frau jätet täglich 18 Quadratruthen ab.

11) Wenn man Blumenkohlsaamen ziehen will, so versetzt man jetzt Blumenkohl in Töpfe; man füllet nämlich ziemlich große Blumentöpfe mit guter Gartenerde an, welche mit etwas Sand und lockerer Erde vermischt worden ist, und setzet in einen Topf 2 bis 3 Blumenkohlpflanzen. Zum geschwinden Erwachsen wählt man einen warmen regnigten Tag zum Versetzen, oder gießt die Pflanze an, und läßt sie bis sie Wurzel gefaßt haben, einige Tage im Schatten stehen. Sobald sie eingewurzelt sind, kommen sie an einen sonnenreichen Ort, werden, wenn es nicht regnet, begossen, und die Erde von Zeit zu Zeit aufgelockert. So bleiben die Pflanzen im Garten stehen, bis ein geringer Frost erfolgt, alsdann stellt man die Töpfe in ein luftiges und gegen heftige Kälte sicheres Gemach. Man

muß aber den Pflanzen öfters frische Luft geben, und wenn es nicht stark frieret, sie vor das Fenster setzen, auf solche Art überwintern die Pflanzen leicht. Wenn im Frühjahr keine Fröste mehr zu befürchten sind, so bringt man die Töpfe wieder in's Freie, und läßt die Pflanzen noch einige Zeit darin stehen. Die weitere Verfahrungsart zum Saamenziehen, wird zu seiner Zeit im Monat April angegeben werden.

12) Der Seekohlsaamen wird jetzt reif; wenn die Schötchen trocken sind, werden die Stängel abgeschnitten und in die Sonne zum Nachreifen gelegt, man klopft sie dann aus, reiniget den Saamen und hebt ihn auf.

13) Das Aufnehmen der Zwiebeln wird fortgesetzt, bei denjenigen, wo die Blätter umfallen und welk werden; man wählt zum Aufnehmen trockene Witterung und die Mittagsstunde, man darf mit dem Ausnehmen der reifen nicht säumen. Sie werden auf einen luftigen Boden gebracht, ganz dünne ausgebreitet, mit einer hölzernen Harke öfters gewendet, bis das Kraut verwelkt ist, welches man abputzet, und sie in einer von Frost freien Kammer, aber nicht in großen Haufen aufhebt.

14) Beim Bollen- oder Zwiebeln ausnehmen sammelt

melt man die Setz- oder Steckzwiebeln, nämlich die ganz kleinen und unvollkommen gebliebenen Zwiebeln, die zum Küchengebrauch keinen Werth haben. Man sammelt sie den ganzen Herbst durch besonders, in leinene Beutel oder enge geflochtene Netze, und bewahrt sie in einer frostfreien Kammer auf. Man lieset davon solche aus, die wie eine Haselnuß groß und darunter sind. So früh als man alsdann nach dem Winter in die Erde kommen kann, werden diese kleinen Zwiebeln in einen guten nahrhaften Boden, reihenweise in 6 Zoll Entfernung von allen Seiten, und so tief daß sie einen Zoll Erde über sich haben, gelegt, so hat man sehr früh brauchbare Zwiebeln.

15) Da wo die Pflanzen zu dick stehen, müssen sie auf ihre rechten Entfernungen verdünnt und verzogen werden. S. den 4. Juli Nr. 11.

16) Man verpflanzt wiederum Salat, wenn die Pflanzen 2 bis 3 Zoll Raum erfüllen, in einen fetten frisch gedüngten und wohlgegrabenen lockern Boden, welcher zugleich warm und etwas feucht ist, auf 1 Fuß Entfernung, Prahl und Mogul aber auf 15 bis 16 Zoll; die Wurzeln müssen beim Ausheben nicht versehrt werden; sie kommen in die mit dem Pflanzstock gemachten Löcher ganz grade, und so tief,

daß die untersten Blätter auf der Erde liegen bleiben. Bei dürrer Witterung müssen sie fleißig begossen werden. man gibt dem Salat jetzt Beete, welche im Schatten liegen.

17) Man säet jetzt den zweiten Winterkopfsalat auch auf Schattenbeete; das Beet braucht hierzu nicht frisch umgegraben zu sein, sondern es wird nur mit der Harke vom Unkraut gereinigt, es hält ungegraben die Feuchtigkeit besser, und muß auch zuweilen begossen werden. Ist es aber dennoch umgegraben, so muß es Fuß für Fuß vor dem Besäen eingetreten werden. Man säet so dünne, daß jede Pflanze 3 Zoll Raum hat. Man muß darum noch diese zweite Aussaat vornehmen, weil bei spätem Nachsaamen, der im Anfang des Monats gesäete Salat oft zu groß wird, um die Winterkälte ertragen zu können.

18) Der zum drittenmal gesäete Endiviensalat ist zu verpflanzen, da man ihn 3 bis 4 Wochen nach der Aussaat versetzen kann; man nimmt die größten und stärksten Pflanzen, verstutzet sie an dem oberen Ende der Blätter etwa bis auf die Hälfte, und setzt sie in das für sie bestimmte Beet bis an die Blätter in die Erde, jedoch so daß das Herz ganz frei bleibt, einen Fuß weit aus einander und gießt sie an; das Begießen muß so lange wiederholt wer-

den, bis sie angewachsen sind und neue Blätter treiben. Bei den schon herangewachsenen Endivienpflanzungen setzet man das Bleichen durch Zusammenbinden der Blätter fort. Man wählet einen guten, frisch gedüngten, lockeren und sonnigen Boden, der etwas feucht ist.

19) Der Dillsaamen wird reif, wenn die Körner gelbbraun zu werden anfangen; man schneidet sie dann behutsam ab; die abgeschnittenen Dolden, welchen man noch einen Fuß lang vom Stängel läßt, bindet man in kleine Bündel zusammen und läßt sie an einem trocknen Orte nachreifen; wenn sie hart sind, werden die Saamenkörner abgerieben und verwahrt, der Saamen zum Aussäen gleich abgesondert, und den übrigen braucht man als Gewürze zu Pökelfleisch, Käse, Würsten, Sauerkohl und Vieharzenei, auch ist er als Thee blähungstreibend.

20) Wer bei Zeiten im Frühjahr jungen Kerbel haben will, muß den Saamen jetzt im August oder spätestens im Anfang Septembers säen; er fordert einen fetten oder mit faulem Miste frisch gedüngten Boden, und er wächst dann im Herbst noch so weit heran, daß er dann, wenn der Schnee geschmolzen, schon geschnitten werden kann. Dieser Kerbel muß aber vor Winter nicht mehr ge-

schnitten werden, er wird dann im Frühjahr unter Kohl gemischt und als Gemüse gebraucht.

21) Man pflückt vom spanischen Pfeffer die grünen Saamenbehältnisse ab, und legt sie in Essig, da sie alsdann den Geschmack der stärksten Pfeffergurken haben, den Magen stärken und sehr zum Appetit reizen. Ein Stück dieses eingemachten Saamenbehälters bei dem Fleische mitgekocht, macht Fleisch und Brühe sehr angenehm. Man nimmt es beim Aufsetzen auf den Tisch wieder weg. Man stößt auch, oder reibt die getrockneten Schalen sehr klein und hebt das Pulver in Büchsen an einem trocknen Ort auf; man muß beim Gebrauch eine geringere Quantität als vom indianischen Pfeffer nehmen. Die Schale verliert durch Trocknen und Vermischung mit Säuren sehr viel von ihrer hitzigen Eigenschaft, und ist dann gesünder als indianischer Pfeffer.

22) So oft das Kraut vom Thymian einen Finger lang heran gewachsen ist, wird das Abschneiden desselben wiederholt bis in den Herbst; diejenigen Pflanzen aber, welche man für das Frühjahr bestimmt hat, muß man jetzt aussuchen, und diese werden diese Woche zum letztenmal beschnitten und dann nicht weiter berührt, da sie zum Durch-

wintern bestimmt sind. Die Thymian-Blätter sind eröffnend, wärmend und zertheilend, stärkend für die inneren Theile des Leibes, sie reizen den Appetit, sind schweißtreibend, nervenstärkend, äußerlich zu Bädern brauchbar. Man braucht sie zu Speisen, Würsten und Ragouts als Gewürze. Man reibt die Bienenkörbe mit Thymian aus.

23) Man läßt Rüben jäten, und die größeren behacken, um sie vom Unkraut zu reinigen.

24) Man säet etwas Cos und schlesischen Lattich, um sie auf warme Stellen an Wände, Pfähle oder Hecken zu pflanzen; einige muß man auch bis zum Frühling zurücklassen, sie werden dann im Frühling früh zum Gebrauch tüchtig sein, sie müssen aber nicht gar zu dicht neben einander stehen.

25) Man säet Kerbel, Angelika, Liebstöckel, Meisterwurz, Fenchel, Ackerlattich; sie gerathen allemal besser, wenn sie jetzt, als im Frühjahr gesäet werden.

Verrichtungen im Obstgarten.

1) Man nimmt noch immer fleißig Obst ab.

2) Wenn ein neuer Obstgarten angelegt werden soll, ist jetzt das Land dazu zu graben, zu düngen, und bei trockenem Wetter zuzubereiten. Wegen der Wahl des Platzes bemerke ich noch, daß ein Baumgarten nicht an einem nassen und springigten Orte angelegt werden muß, sonst findet sich Moos ein; ein milder schwarzer Boden ist der beste; er muß bei der Anlage rajolet werden. Am besten ist dazu ein ganz ungebrauchter Platz, welcher von allen Seiten freie Sonne hat und nicht mit hochstämmigen Bäumen eingefaßt ist; besonders sind Anhöhen zu solchen Anlagen gut, sie müssen aber gegen Mittag oder Morgen liegen. Wo ein alter Baumgarten gestanden, muß man nicht wieder einen Baumgarten hinbringen. Die Erde im Baumgarten muß mit der Erde in der Baumschule gleich sein.

Wenn man graben läßt, kann man ohngefähr rechnen, daß ein Mann in schwerem Boden täglich 9 Quadratruthen, in Mittelboden 13 Quadratr. und in leichtem Boden 18 Qudratr. umgraben kann; Frauenspersonen werden nur $\frac{2}{3}$ davon bestreiten.

Wenn man aber rajolen läßt, welches 3 Fuß tief gearbeitet wird, so bestreitet ein Mann in schwerem Boden täglich 3 Quadratr., in Mittelboden 4½ Quadratr. und in leichten Boden 6 Quadratr.

3) Man sammelt noch fleißig Obstkerne, und legt solche sogleich in die Pflanzenbeete, so wie auch ganze Früchte in die Erde gelegt werden. S. 18. Juli Nr. 4.

4) Die einjährigen fingerdicken Stämme in den Pflanzenbeeten werden okulirt. Die Baumpflanzen bleiben eigentlich 2 Jahr in den Saamenbeeten stehen, bis sie einige Dicke zum Versetzen in die Baumschule erreicht haben. Manche Bäumchen werden aber schon im ersten Sommer fast einen kleinen Finger dick, und diese können jetzt oder spätestens im Anfang Septembers okulirt werden, ob sie gleich noch im Saamenbeete stehen.

5) Das Okuliren auf's schlafende Auge endiget sich diese Woche, und wird nur wenn häufig warme Regen fallen sollten noch 8 Tage fortgesetzt, besonders nur bei den Winterbirnen und Winteräpfeln; wie beim Okuliren verfahren wird s. den 11. Juli Nr. 4. Späterhin löset sich das Auge nicht mehr, weil das Holz trockner wird.

6) Um Bartholomäi den 24. wird der Hopfen ge-

pflückt. Man erkennt seine Reife daran, wenn die vorher grün gewesenen Hopfenhäupter gelbbräunlich werden, und recht gewürzhaft riechen, auch, wenn man eine Hand voll Häupter zusammen drückt, solche wegen ihrer Klebrigkeit zusammen backen und viel gelber Staub darin ist. Nimmt man den Hopfen zu früh ab, so fehlt es ihm an Geschmack, nimmt man ihn zu spät ab, so fehlt es ihm an Kraft; wenn er nicht völlig reif ist, behält er eine schöne gelbe Farbe, welche die Käufer oft lieben, verliert aber dagegen im Gewicht; man muß beim Abnehmen durchaus nicht so lange warten, bis die Häupter sich aufthun und ihren Staub verfliegen lassen. Man pflücke ihn so viel wie möglich bei trockner Witterung, ohne Blätter und Stängel, und schütte ihn auf einen gedielten luftigen Boden, 1 bis 1½ Fuß hoch von einander, und wende ihn alle Tage um.

Muß man ihn bei nassem Wetter einerndten, so trocknet man ihn auf einer Malzdarre.

Um das Abpflücken zu beschleunigen, macht man in der Länge einer Hopfenstange, zwei Gestelle von über's Kreuz gesteckten Stöcken; man schneidet hierauf die Hopfenranken 1½ Fuß über der Erde um die Stange herum ab, hebt die Stange mit dem Hopfen aus, legt sie horizontal

auf diese Gestelle, breitet ein Tuch darunter, und pflückt nun so von einer Stange nach der andern die Trauben ab, ohne daß Blätter darunter kommen dürfen; das Stroh wird zum Schaffutter getrocknet.

Ist der Hopfen nach dem öfteren täglichen Wenden nach 10 bis 14 Tagen wohl getrocknet, so muß er, um seine Kraft zu behalten, gut verwahrt werden. Er wird in recht trockene Fässer mit voller Gewalt eingetreten nnd eingestampft, wo er nie seine Kräfte verliert. Oder man läßt von 4 Zoll dicken eichenen Bohlen eine viereckige Zarge machen, 2 Ellen in's Gevierte breit und hoch, hierin wird ein viereckiger mit Bindfaden genähter Sack gelegt und angeklammert, beides kommt unter eine Presse, hierauf wird der Sack mit Hopfen gefüllet, eine Bohlenplatte welche in die Zarge paßt darauf gelegt, und recht fest zugepresset, und so fortgefahren, bis der Sack voll ist, welcher dann zugenäht abgenommen, und auf den Boden gebracht wird, wo man einen Ballen über den andern legt; in jeden Ballen kann man 50 Schfl. packen, und er hält sich ein halbes Jahrhundert gut. Wenn man diesen Hopfen zum Brauen braucht, wird der Ballen an einer Ecke aufgemacht mit dem Beil so viel Pfund abgehauen als man braucht, und

in der Braupfanne wie anderer Hopfen gekocht. Bei kleinen Haushaltungen kann man die Ballen etwas kleiner machen; hat man keine Presse, so kann man die Baumwuchten von Bauholz dazu gebrauchen.

Wenn die Hopfenranken noch einmal so lange im Wasser geröstet werden, wie der Flachs, so kann man sie zum spinnen gebrauchen; sie werden auch grün in Bündel geschnitten, geröstet und ganz so wie der Flachs behandelt.

7) Man läßt noch fleißig den Wein ausblättern, und den wieder herausgetriebenen Geiz ausbrechen.

8) Man kann Abschnittlinge vom Lorbeerbaume und Geisblatt auf eine schattige Gegend pflanzen und fleißig begießen, auch Schnittlinge von Stachelbeeren und Johannisbeeren.

Verrichtungen auf den Wiesen.

Wenn um Johannis aus Futtermangel, oder um auch grüne Futterung beim Verschwinden des Klees zu haben, Johannisroggen gesäet worden ist, so ist er jetzt abzumähen, entweder nach und nach, wie man ihn zur Futte-

rung braucht, oder man kann ihn auch auf einmal mähen und zu Heu machen.

2) Der Klee, welcher bis zum dritten Jahr gestanden hat, ist jetzt umzupflügen, um alsdann diese Koppeln mit Roggen besäen zu können; vor dem Umpflügen aber läßt man sie noch vorher mit dem Rindvieh abhüten, und schickt noch nach dem Rindvieh die Ferthämmel und das Merzvieh darauf.

3) Die Dammarbeit geht auf den Stromwiesen wie in voriger Woche fort. S. den 15. Aug. Nr. 4.

4) Wenn auf den dreischnittigen Wiesen, welche an St. Veit den 15. Juni zum erstenmal gemäht worden sind, das Gras den 10. Aug. an St. Laurenz noch nicht so weit angewachsen war, daß sie zum zweitenmal schon am 10. d. M. gemäht werden konnten, so werden sie jetzt an Bartholomäi zum zweitenmal gemäht; wobei alles das zu beobachten ist, was bei der ersten Heuerndte erinnert worden ist. S. den 13. Juni Nr. 1. 2. 3. 4. 5. und den 20. Juni Nr. 5.

5) Die dreischnittigen Wiesen, welche erst den 24. Juni zum erstenmal gemäht worden, werden jetzt ebenfalls an Bartholomäi den 24. Aug. zum zweitenmal gemähet.

6) Man sehe besonders darauf, daß das Heu nach den Viehsorten gehörig auf den Wiesen sortiret, und auch danach auf die verschiedenen Viehställe gefahren werde; alle Fuhren sind ordentlich aufzuschreiben. S. 20. Juni Nr. 5.

7) Einige fangen auch jetzt schon die Grummeterndte auf den zweischnittigen Wiesen an; wenn aber das Gras noch nicht gehörig angewachsen ist, so thut man besser noch zu warten und die Grummeterndte oder Nachmath erst den 8. Sept. anzufangen.

8) Man mähet den Kleesaamen vom zweiten Schnitt wie in voriger Woche, und beobachtet dabei alles dasjenige was den 4. Juli Nr. 2. und den 18. Juli Nr. 4. und 5. gesagt worden ist.

9) Man macht noch das letzte Kleeheu. S. 4. Juli Nr. 3. 4.

10) Auch salzet man noch Klee in Gruben zur Winterfutterung ein. S. 20. Juni Nr. 3.

11) Auf die Wiesen sehen, daß sie nicht ausgehütet werden.

Viehzucht.

Pferde.

1) Den saugenden Füllen giebt man etwas Hafer mit Häcksel vermischt, um sie allmählig an andere Kost zu gewöhnen.

2) Man bestimmt das Futtermaaß für die Arbeitspferde, nach Verhältniß der Schwere ihrer Arbeit, und siehet fleißig nach, daß ihnen solches ordentlich verabreicht werde. S. 1. August Nr. 1.

3) Die grüne Futterung geht noch fort, und wenn sie schwer arbeiten, giebt man noch auf das Stück 1 Metze Hafer täglich, und 60 Pfund Klee- oder Luzerne-Häcksel. S. 1. August Nr. 2.

4) Die zwei- und dreijährigen Fohlen werden noch so gepflegt und gefuttert wie im Anfang des Monats. S. 1. August Nr. 3. 4. 5.

5) Frisches Heu und frisches Stroh darf noch nicht gefuttert werden, auch vor dem 1sten Oktober kein frischer Hafer, und eben so wenig muß man Garbenhäcksel futtern lassen.

Rindvieh.

1) Die Kühe und Zugochsen gehen noch auf die Stoppelweide, wo man den Zugochsen die fettesten Stoppeln anweisen muß. Die Kühe werden täglich dreimal gemolken und auf der Weide, so wie auch die Ochsen und alles übrige Rindvieh, täglich zweimal getränkt, auch das Rindvieh nicht eher ausgetrieben, bis der Thau und Nebel von der Sonne abgetrocknet sind. S. den 1. Aug. Nr. 1. den 1. Juni Nr. 5. 6.

2) Die Hirten fleißig revidiren, ob sie ihre Schuldigkeit thun. S. 27. Juni Nr. 10.

3) Das Brakvieh wird auf dem Stall fortgemästet, es bekommt Klee, Luzerne oder anderes grünes Futter, täglich 50 bis 60 Pfund.

4) Auch findet noch alles dasjenige statt, was im Anfang des Monats, s. den 1. August Nr. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. und 20 gesagt worden ist, und welches man darüber nachzulesen hat.

5) Man bestimmt auch wiederum bei allem Rindvieh, welches man auf dem Stalle futtert, sowohl das Futtermaaß, als auch die Art des Futters; wenn etwa der Klee

nicht mehr zureichen sollte, so wird der abgeblattete Kohl, das abgemähete Johanniskorn, und schon die frühen Wasserrüben und Turnipse bei der Futterung aushelfen können.

6) Man untersucht noch fleißig die besprungenen Kühe, ob sie tragend sind, und verzeichnet den ausgerechneten Tag ihres Kalbens im Terminkalender. S. 18. Juli Nr. 6.

7) Wenn bei den Stallfutterungskühen die grüne Futterung ausgehen oder sparsam werden sollte, so kann man, wenn man schon Grummet eingebracht haben sollte, das Stallfutterungsvieh auf diejenigen Wiesen zur Weide bringen, wo das Grummet schon abgeräumt sein sollte; man muß aber demohngeachtet noch jedem Stück in dieser Zeit 25 Pfund von grüner Futterung täglich geben; dieses Beweiden der Wiesen wird dann mit gedachter grüner Futterung zusammen bis zum 1 November fortgesetzt.

8) Die untüchtigen Ochsen und anderes Merzvieh, nachdem es die Stoppeln durchgegangen ist, wird verkauft, wenn man nicht Lust oder Futter hat, es selbst zu mästen; auch kauft man jetzt Landochsen zur Mastung ein, von denjenigen welche ihr Merzvieh verkaufen. Beim Einkauf der mageren Ochsen zur Mast, sehe man auf gute und große Statur; sie müssen nicht ganz vom Fleische abgefallen sein,

die Haut nicht fest auf den Knochen sitzen, das Haar glatt und nicht würrig und bürstig sein, sie müssen hinten nicht spitz, auch nicht langbeinig sein, gut in Zähnen stehen, ohne abzusetzen saufen, nicht husten, sie müssen ferner eine starke Brust und einen dicken Bauch haben, auch den Schwanz stark einziehen, wenn man ihn aufhebt, und nicht über 6 Ringe am Horn haben. Hat man solches Vieh zur Wintermastung eingekauft, so treibt man es auf fette Stoppeln oder gute Hütungen, oder abgeerndtete Wiesen, damit sie sich vorher etwas anfressen, ehe sie zur Mast aufgestellt werden.

9) Die abgesetzten Kälber können in der Stoppel geweidet werden.

10) Man sammelt Ulmen- und Eschenlaub, auch Weinlaub für die Kühe, noch ehe es einen Reif bekommen hat, zur Futterung, und trocknet es.

Schafe.

1) Wo man die Schafe melken läßt, werden sie jetzt von Bartholomäi ab bis Crucis nicht mehr des Mittags,

sondern täglich nur zweimal, Morgens und Abends gemolken.

2) Das Horden geht fort, wie im Anfang des Monats, sie werden aber nur des Nachts in die Horden getrieben, und kommen bei der Mittagshitze in den Stall; bei starkem Regenwetter werden sie ebenfalls aus den Horden in den Stall eingetrieben.

3) Der Schäfer muß mit den Knechten noch Laub zur Futterung vor den Frösten und Reifen einsammeln, als von Eichen, Elsen, Birken, Eschen, Rüstern, Linden, Pappeln, Maulbeerbäumen, Weinstöcken rc. welches theils gehauen, theils gestreifelt, und wohl getrocknet zum Winterfutter eingebracht wird.

4) Die Schafe erhalten wöchentlich zweimal Salz.

5) Das Zuchtvieh muß man besonders vor der Haferstoppel in acht nehmen, da die Weide darin ihnen sehr gefährlich ist.

6) Die Schäfer sammeln auch noch, wie in voriger Woche, fleißig Kräuter ein.

7) Wer die Böcke später unter die Mutterschafe läßt, und seine Schäferei veredeln will, kauft jetzt erst spanische Böcke ein, oder wenn die Schäferei schon zu veredeln an-

gefangen worden ist, verkauft oder vertauscht man diejenigen spanischen Böcke, welche schon 3 Jahre gedient haben, damit sie nicht ihre eigenen Kinder belegen, und die Race verdorben wird. S. 18. Juli Nr. 7.

8) Die Hütungen sind noch dieselben wie im Anfang des Monats, und man bestimmt solche auch für diese Woche für jede Art seines Schafviehes. S. 1. August Nr. 2. Niedere und fette Hütungen, besonders die gefährlichen Stellen in der Haferstoppel, müssen sehr sorgsam mit dem Zuchtvieh vermieden werden, auch muß der Schäfer Morgens und Abends Thau und Nebel vermeiden, und bevor solcher nicht abgetrocknet, nicht austreiben, auch, wie er Abends fällt, gleich eintreiben.

9) Bei der jetzigen zweiten Heuerndte ist das Schafheu wohl zu sortiren. Man muß für die Schafe gutes süßes Heu und Grummet haben, welches bei guter Witterung trocken gemacht, und wohl aufbewahrt wird, damit es nicht feucht liege, und nicht modrig und dumpfig werde; besonders nehme man für die Schafe kein verschlemmtes Heu, selbst für Masthämmel kann man es nicht gebrauchen. Auf den Schafstall kann man es nur dann bringen, wenn

derselbe mit Dielen belegt, und mit Lehm verstrichen ist, damit der Dunst nicht durchziehen kann, auch daselbst Dunstzüge angebracht sind. Das Heu muß auch nicht nahe an die Dächer gepackt, sondern so gelegt werden, daß man einen schmalen Gang um dasselbe herum behalte, damit die Feuchtigkeit des Daches nicht darauf wirken kann. Beim Aufpacken und Sortiren muß der Schäfer dabei sein, und gleich beim Einerndten des Heues und Grummets gebraucht man die Vorsicht, daß:

a) das beste und sicherste Futter für die tragenden und säugenden Mutterschafe und Lämmer, und wenn man dessen genug hat, auch für das übrige junge Schafvieh besonders aufgehoben werde;

b) das schlechtere hingegen für die Hämmel wieder besonders gepackt wird.

Beim Einpacken lasse man das Heu salzen, indem das Salz schichtenweise eingestreut wird, auf jedes Fuder 4 Pfund Salz.

Bei dem Einfahren des Grummets mache man besonders eine gute Berechnung, ob man mit dem gewonnenen Heu auch auslange; man muß auf jedes Stück im Durchschnitt wenigstens jährlich 1 Ctr. Heu rechnen, und was an eigenem

Gewinnst noch fehlt, muß jetzt, da das Heu noch wohlfeil und überall zu haben ist, bei Zeiten eingekauft werden, da man auch jetzt noch mit Sicherheit erfahren kann, wie das Heu gewonnen worden ist; man muß daher den Heueinkauf zu jetziger Zeit durchaus nicht außer Acht lassen, um nicht späterhin in große Verlegenheit und Kosten zu kommen.

10) Die zweiten Fettweidehämmel werden auf den Fettweiden, auf fetten Stoppeln und andern fetten Plätzen, in Elsbrüchen, und wo nur immer fettes Gras ist, fettgeweidet.

11) Die Stallmasthämmel vom 15. Juli werden nach dem für sie gewählten Mastfutter auf dem Stall fortgemästet, und erhalten fleißig Salz, um ihre Mastung zu befördern.

12) Die Hämmel, welche man zur Wintermast bestimmt hat, werden auf die fettesten Stoppeln getrieben, damit sie sich zur Wintermast anfressen.

13) Für die Schafe muß man besonders ein feines drelles und nicht allzu fettes Heu aussuchen, das feinste davon sucht man für die Lämmer aus. Heu mit Heermuß ist den Schafen sehr gefährlich, und muß ihnen nicht gege-

ben werden, dagegen das Heu mit Hahnenfuß ihnen gesund ist.

Schweine.

1) Die Futterung, Pflege und Weide der Schweine ist ganz wie in voriger Woche. S. 1. 2. 3., die Eber bleiben noch abgesondert von den Säuen, die Ferkel werden mit der Mutter auf die Weide getrieben, auch muß man ihnen gut einstreuen.

2) Die Schweine, welche die Stoppeln durchlaufen sind, werden, wenn man sie nicht selbst mästen will, verkauft, sonst aber werden sie zur Mastung aufgehoben, oder sie werden in die Eichel- und wilde Obstmast getrieben.

Federvieh.

1) Die Puten und Gänse gehen auf die Stoppel, und beide Arten erhalten kein Futter.

2) Die Hüner legen, und gehen aus ohne Futter.

3) Die Enten und Tauben erhalten ebenfalls kein Futter.

4) Gänse, welche die Stoppeln durchgegangen sind, und die man nicht zum eignen Hausbedarf gebraucht, werden verkauft, denn sie zum Verkauf mästen wollen, bringt keinen Segen. Sie müssen auch nicht länger in den Stoppeln gehen, als bis die Körner aufgezehrt sind, und dann kommen sie auf die Dreschäcker.

Bienenzucht.

Den Stöcken, welche sehr voll sind, werden jetzt noch Viertelskörbe untergesetzt.

Teichwirthschaft.

1) Teiche, die man besäen will, werden jetzt ausgefischt, damit der Teich geräumet werden kann.

2) Die Fischbehälter zur künftigen Herbstfischerei werden noch gesäubert und ausgebessert.

3) Man läßt Forellen aus den Bächen fangen, und

in die Teiche setzen, auch läßt man Bäche und Wasserflüsse aussäubern.

4) Jetzt wachsen die Fische nicht mehr in die Länge, sondern in die Dicke, daher die zur Fischerei benöthigte Nothdurft zeitig beigeschafft und versorgt werden soll.

5) Man schneidet noch Rohr unter Wasser in den Teichen ab.

6) Man muß Acht haben, daß keine Karpfen weggefischt werden, auch muß man sie jetzt selbst noch nicht fischen, weil man sich im Gewinst dennoch Schaden thut, wenn sie auch jetzt etwas theuer sind.

Forstwirthschaft.

1) Der Birkensaamen wird reif, und muß fleißig eingesammelt, getrocknet und aufbewahrt werden.

2) Werden jetzt reif und eingesammelt, folgende Forstsämereien, als:

der Saame vom Vogelbeerbaum,
der Saame vom Farbeginster,
der Saame vom Trunkelbeerstrauch,
der Saame vom kleinen stachlichten Ginster,

der Saame vom Eibenbaum.

Die Sämereien müssen wohl getrocknet werden.

3) Die Culturarbeiten zur Herbstsaat gehen mit Pflügen und Hacken wie in voriger Woche fort. S. 15ten August Nr. 2.

4) Man läßt die Löcher zu den Herbst-Laubholz-Pflanzungen machen.

5) Das Verpflanzen der Nadelhölzer wird fortgesetzt. S. 15 August Nr. 1.

6) Die Wasserarbeiten gehen eifrigst fort.

7) Die Behengzeit mit dem Leithunde geht zu Ende.

8) Das Hirschfeistjagen geht fort, Rehböcke, Zugenten, Bekassinen und junge Hasen werden geschossen.

9) Man sammelt Haselnüsse.

10) Die Kohlenbrennerei und der Torfstich wird betrieben.

11) Das Ausarbeiten des Nutzholzes aus den Plett-eichen und andern Holzarten, geht fort; auch das Stabholzschlagen geht fort.

12) In den Nadelhölzern wird Brennholz angewiesen und gehauen. Beim Anweisen muß man solche Stämme aussuchen, welche weder ganz, noch theilweise als Nutz-

oder Bauholz zu gebrauchen sind, und wenn man ja solche Stämme anweisen sollte, so müssen alle zu Bau- und Nutzholz brauchbare Stücken erst ausgesucht und herausgeschnitten werden, und nur das ganz unbrauchbare wird dann zu Brennholz aufgeschlagen. S. 19. Dec. Nr. 11.

13) Der Vogelfang fängt auf den Vogelheerden und in Dohnen an, so wie auch das Rebhühnerfangen.

14) Von den Kreuzdornenbeeren wird das Blasengrün bereitet.

15) Den 24. Aug. an Bartholomäi geht die Jagd auf. Die Viehhütung in den Mastrevieren wird gesperret, die Mastreviere werden untersucht, und überlegt, ob man solche selbst nutzen, oder an den Meistbietenden verpachten will. Man muß daher sowohl die Eichen- als die Büchenmastreviere genau durchsehen und nach ihrem ungefähren Ertrage abschätzen. Man muß die Mastzeit über für ein Schwein im Durchschnitt täglich 2 Metzen rechnen. In den Mastrevieren muß Wasser zum Tränken der Schweine vorhanden sein, oder wenn solches fehlt, muß man Tränken ausgraben lassen. Man theilt die Mast in Vor- und Nachmast ein; beide dauern überhaupt, von der Fallzeit der Mast angerechnet, 18 Wochen, und länger müs-

sen die Schweine nicht geduldet werden, weil sie sonst dem Forstaufschlag Schaden thun. Wenn man die Mast verpachtet, muß es auf den Grund einer Taxe geschehen, wieviel Schweine eingefehmt werden können, auch muß man dem Pächter zur Bedingnng machen, sowohl eine bestimmte Scheffelzahl an Eicheln als Buchenkerne zur Forstcultur abzuliefern, als auch eine gewisse Anzahl Deputatschweine unentgeldlich für die Herrschaft einzufehmen. Ist gar keine Mastung vorhanden, so wird nach der Besichtigung die den 24. d. M. in den Mastrevieren geschlossene Hütung sogleich wieder aufgegeben; ist aber Mast vorhanden, so müssen alle Hütungsinteressenten 18 Wochen lang die Masthölzer schonen.

Will man die Mast durch Einfehmen selbst benutzen, und hat man abgeschätzt, wieviel Schweine eingetrieben werden können, so läßt man solches durch Umläufe in der Nachbarschaft bekannt machen, mit Bekanntmachung des Mastgeldes für jedes Schwein, damit ein jeder, wer Schweine einfehmen lassen will, sich melde. Wer zuerst kommt, wird aufgeschrieben, und wenn die Schweinezahl notirt ist, scheiden die zu spät sich meldenden aus. Man sucht ferner tüchtige Masthirten, auf 2 bis 3 Schock Schweine einen Hir-

ten, oder nimmt nur einen Hirten, welcher sich seine Knechte hält. Man setzt hierauf die Schweinebuchten, welches eingezäunte Flecke nach der Größe der Anzahl der Schweine sind, in welche die Schweine des Nachts eingetrieben werden, in Stand, und baut darin dem Hirten eine Hütte, in welcher er des Nachts über liegen muß; damit zur Zeit der Einfehmung alles im Stande sei.

Wenn man die Mast verpachten will, setzt man jetzt einen Termin zur Licitation an, ladet auch die Hütungsinteressenten ein, damit sie die Verhältnisse vernehmen, welche zwischen ihnen und dem Pächter getroffen werden: man verpachtet gewöhnlich die Mast auf 6 oder 12 Jahre, und unter folgenden Bedingungen:

a) Daß die Mast nach wie vor besichtiget und jährlich taxirt werden soll, ob sie für volle, halbe, Sprang- oder keine Mast zu rechnen sei.

b) Daß der Mastpächter gehalten sei, die contractmäßig ausbedungenen Deputatschweine, zufolge der Besichtigung, ganz, halb oder gar nicht einzunehmen.

c) Daß er bei voller Mast eine zu bestimmende Anzahl Saateicheln und Buchekern, und bei halber Mast die Hälfte unentgeldlich sammle und abliefere.

d) Sich gefallen lassen müsse, daß in den Mastrevieren jährlich die zu Erfüllung des Forstetats oder sonst erforderlichen Eichen und Büchen angewiesen und gehauen werden können.

e) Daß der Pächter jährlich im März das Pachtgeld in der zu bestimmenden Münzsorte entrichte.

f) Daß die Schweine nicht länger als 18 Wochen in der Forst bleiben dürfen, und er nach dem Ausfehmen die Fehmregister ablefere.

g) Daß, wenn keine Mast ist, er die Hütung sogleich wieder aufgeben, auch wegen Mastmangel keinen Ersatz noch Remission fordern könne.

Das Pachtquantum auf mehrere Jahre macht man nach einem Durchschnittsquanto aus den Fehmregistern von eben so vielen Jahren als die Pacht dauern soll. Man setzt alle Bedingungen fest, von welchen man gar nicht abgehet, und licitiret nachher nur auf das Pachtgeld, nimmt auch gar keine Gebote an, welche die Bedingungen betreffen sollten, so wie man auch vom Pächter keine Bedingungen annehmen muß, und dieß bei keiner Art von ländlichem Contract.

Bei der Masttaxe bestimmt man solche nach den Ge-

treidepreisen: man rechnet auf 1 Schwein im Durchschnitt 6 Schfl. Getreide oder 9 Schfl. Waldmast zur Mastung. Um aber zum Einfehmen Schweine zu bekommen, und damit besonders bei ganzer Mast es nicht an Schweinen fehle, kann man nicht ganz diesen hohen Satz nehmen. Man nimmt gewöhnlich das Einfehmegeld für ein Schwein auf so hoch an als 1 Schfl. Erbsen und 2 Schfl. Gerste zusammen nach dem jedesmaligen Marktpreise betragen; indeß berechnet man bei Mangel an Mast auch das Einfehmegeld auf ein Schwein nach dem Marktpreise von 6 Schfl. Gerste; jedoch muß man sie immer so einrichten, daß der Eigenthümer des Schweines bei der Waldmast, gegen die Getreidemast zu Hause, gewinnt. Dieser Fehmepreis wird gleich bei den gedachten Umläufen mit bekannt gemacht.

16) Welche Bäume in den Nadelhölzern zum Brennholz angewiesen worden, ist Nr. 12. schon gesagt; die Brennholzbäume werden nur einmal, nämlich unten an der Erde, mit dem Forsthammer angeschlagen, damit sie sich von den Bauhölzern unterscheiden, welche zweimal angeschlagen werden, und der Holzschläger darf keinen unangeschlagenen Baum berühren; alle Sonnabende wird durch die Unterförster die Wochenarbeit nachgezählt. Soll eine bestimmte

Klafterzahl aus dem Stamm geschlagen werden, so merke man sich folgende Sätze:

1 Stück Nadelholz 46 Fuß lang, 12 Zoll Zopfstärke, gibt mit dem Zopf eine Klafter; der reine Stamm, welcher oben 12 Zoll, unten 20 Zoll Durchmesser hat, unten in der Peripherie aber 63 Zoll hat, gibt $\frac{3}{4}$ Kl., der Wurzelstock gibt $\frac{1}{4}$ Kl.

1 Stück Holz 36 bis 40 Fuß lang, 8 bis 9 Zoll Zopfstärke, gibt mit dem Zopf- und Zackenholze $\frac{1}{2}$ Kl., der reine Stamm oben $8\frac{1}{2}$ Zoll, unten 13 Zoll Durchmesser und 41 Zoll Peripherie, gibt $\frac{1}{3}$ Kl.

1 Stamm 36 Fuß lang, 5 bis 6 Zoll Zopfstärke, gibt mit Zopf- und Zackenholz $\frac{1}{4}$ Kl., der reine Stamm von 36 Fuß lang, oben $5\frac{1}{2}$, unten $9\frac{1}{2}$ Zoll Durchmesser, und 30 Zoll Peripherie gibt $\frac{1}{6}$ Kl.

1 Stamm 30 Fuß lang, 5 bis 6 Zoll Zopfstärke, oben $5\frac{1}{2}$, unten $8\frac{3}{4}$ Zoll Durchmesser und 27 Zoll Peripherie, gibt der reine Stamm $\frac{1}{7}$ Kl., mit Zopf und Zacken aber $\frac{1}{6}$ Kl.

1 Sägeblock 24 Fuß lang, 13 bis 15 Zoll Zopfstärke, unten 20 Zoll Durchmesser und 63 Zoll Peripherie, gibt der reine Stamm $\frac{1}{2}$ Kl.

1 Stamm

1 Stamm 24 Fuß lang, 3 Zoll im Zopf stark, gibt mit Zopf und Zacken $\frac{1}{10}$, auch nur $\frac{1}{12}$ Kl.

Nach den Peripherien, wenn man sich die Zolle an einer Schnur bezeichnet, kann man den Klafterinhalt hiernach bald bestimmen, wenn man die untere Peripherie des stehenden Baumes mit der Schnur mißt.

Die bei einer solchen Anweisung nöthige Eintragung in die Schreibtafel geschieht folgender Gestalt:

Im Block B. Nr. 3. an Brennholzbäumen angewiesen dem N. N. für N. N.

à 1 Kl.	à $\frac{3}{4}$ Kl.	à $\frac{1}{2}$ Kl.	à $\frac{1}{4}$ Kl.	à $\frac{1}{3}$ Kl.	à $\frac{1}{8}$ Kl.	à $\frac{1}{10}$ Kl.	à $\frac{1}{12}$ Kl.	Summa Klaftern.
10	$13\frac{1}{2}$	12	2	$\frac{1}{2}$	$\frac{3}{4}$	—	—	$38\frac{3}{4}$

Bäume, die über eine Klaster geben, werden durch so viele Striche in der ersten 1 Klaster-Rubrike aufgeführt.

Die aufgearbeiteten verschiedenen Arten von Brennhölzern, an Kloben, Knüppeln, Stubben- und Reisigklaftern müssen endlich, ehe etwas aus dem Schlage kommt, aufgezählt und als Bestand eingetragen werden. Diese Abzählung ist sogar zweimal nöthig, wenn das Holz in ganzen Parthien nach einem Wasserablager gebracht wird. Die Abzählung im Walde geschieht durch den Förster in Gegenwart der Holzhauer. Allgemein wird hierbei darauf gesehen, daß das Holz gehörig lang geschnitten, ordentlich gespalten, dicht und fest und nach dem Maaß gehörig aufgesetzt, und das Anbringen vieler Klafterstickel so viel als möglich unterblieben sei, auch keine zu dicke Kloben darunter sind. Insbesondere wird dann jeder Partei Holzhauer ihre Klafterzahl nachgesehen, bei jedem Klafterstoße oben ein Scheit, oder eine Klobe zum Zeichen, daß dieser notirt sei, umgewandt; auch läßt man verschiedene mittlere Kloben, welche nicht herausgezogen werden können, auf der Schnittseite mit dem Forsthammer anschlagen und macht, damit die Holzschläger nicht durch Umsetzen der Klaftern betrügen können, einen Kreuzstrich mit Kreide über die ganze Schnittseite der Klafter, welcher besonders die angeschlagenen Kloben mittreffen muß, damit man besonders die geringste

Verrückung der Klaftern bemerken kann, weil sonst Betrüger ein und dieselbe Klafter zweimal abliefern. Auch die obere Klobenreihe muß man mit einen Kreidestrich zeichnen, und mit einem Worte beschreiben, welches über mehrere Kloben wegtrifft, damit keine Kloben unbemerkt abgenommen werden können, um sie in neuen Klaftern wieder aufzustellen.

Das Abzählungsregister wird folgender Gestalt gemacht:

Brennholz-Abzählung im Block A.-Schlag Nr. 43. den — —

Namen der Holzhauer a, b, c, u. s. w.

a und b laut Wochenzettel 21 Klaftern.	c und d 34¼ Klaftern.	e und f sind angegeben 16 Klaftern.	g und h 40½ Klaftern.	i und k Klaftern 19¾ Klaftern.
	Es sind abgezählt			
	¼		½	¾
21	34¼	16	40½	19¾
			Summa	131½

Man muß ferner den Klafterschlägern keine Klafter abnehmen, welche nicht das volle Klaftermaaß hat; Klaftern, welche längere Zeit stehen bleiben, und nach einem Ablager abgefahren werden, müssen ½ Fuß höher gesetzt werden, und man muß darauf halten, daß sie sehr dicht und fest eingesetzet werden; die Kloben müssen auf der flachen Seite, und nicht etwa auf der scharfen Kante aufliegen, denn letzteres gibt viele und große Löcher in der Klafter und bei weitem weniger Holzmasse, auch muß man solche Klaftern ohne Kasten setzen lassen, sie werden an 2 Zoll starke Pfähle auf beiden Seiten angelegt; nur die Klaftern welche gleich in der Forst verkauft werden, setzet man mit einem Kasten, und 6 Fuß lang, 6 Fuß hoch und 3 Fuß Klobenlänge, oder zu 108 Cubikfuß. Man setzet sie auch 12 Fuß lang, 3 Fuß hoch, dann erhält sie aber zwei Kasten; eine solche Klafter hat 96 bis 100 Kloben.

Hausarbeiten, Fabrik- und Handelsgeschäfte.

1) Das Obstabnehmen und Backen geht fort. S. 11 Juli Nr. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. und 15., auch s. 8. August Nr. 1. 2. 3. 4.

2) Man legt noch fleißig Butter und Käse ein zum Winter.

3) Man legt Eier zum Winter ein. S. 1sten August Nr. 3.

4) Das neue Getreide auf dem Speicher ganz dünne aufschütten, und alle Woche umschippen. S. Handarbeiten von dieser Woche Nr. 19.

5) Das Einlegen der Gurken geht fort. S. den 4. Juli Nr. 2., und 15. August Nr. 14.

6) Man sammelt Haselnüsse.

7) Stroh, Kaff, Ueberkehr und Afterkorn wird, so wie es den Dreschern abgenommen worden, verschlossen.

8) Rindvieh- und Schweineställe werden ausgemistet.

9) Das Ziegel- und Kalkbrennen geht fort.

10) Man macht grüne Bohnen ein. S. den 15ten August Nr. 15.

11) Man sammelt Hirschhorn in den Wildbahnen, welches zur Arzenei und Gelee gebraucht wird.

12) Was an den Mühlen schadhaft ist, wird noch schleunig in Stand gesetzt.

13) Sonnabends werden die Drescher abgenommen, auch müssen sie das Getreide auf dem Speicher umschippen.

14) Man mahne fleißig Schulden ein, und treibe solche von den Unterthanen bei, oder lasse sich solche in Körnern bezahlen.

15) Erwachsene Gänse, welche die Stoppel durchlaufen, werden verkauft.

16) Die Jäger sollen auf's Wild Acht haben.

17) Schweine, welche die Stoppel durchlaufen haben, werden verkauft, und die andern mit Eicheln gemästet.

18) Man kann Eier auch dadurch conserviren, daß man sie in Tonnen schichtenweise mit Roggen beschüttet.

19) Man suche beim abgedroschenen Stroh dasjenige aus, was zu Garbenbändern und Strohschörfen zum Dachdecken brauchbar ist, und lasse solches gleich besonders legen und aufbewahren.

20) Man läßt alle Schornsteine kehren, und dieselben dabei gleich besichtigen, ob sie wo schadhaft sind, und

dann sogleich in Stand setzen; der ausgekratzte Ruß wird gesammelt, und an einem dazu bestimmten Orte aufgehoben.

21) Man sammelt Brennessel-Saamen, um sie als Futterkraut zu säen, man schneidet den Stengel ab, läßt ihn trocken werden, der Saame fällt dann von selbst aus, er gleicht dem Rübesaamen; er braucht nicht weiter rein gemacht zu werden; auf den Morgen braucht man 4 bis 5 Pfund. Sie ist eines der nützlichsten Futterkräuter. S. 10 Oktober Spannarbeit Nr. 15.

22) Die letzten Essiggurken werden mit Fenchel, Salz und ein klein wenig Essig eingelegt.

23) Eine gute Hauswirthin sammelt nunmehr schon für den Winter die Vorräthe in ihre Speisekammer ein, und das was sie zu kaufen nöthig hat, kauft sie in großen Quantitäten ein, weil sie dabei sowohl am Maaß und Gewicht, als auch am Einkaufspreise bedeutend gewinnt. In der Speisekammer müssen viele Fächer mit Schubladen sein, wo man auf einem angeklebten Zettel dasjenige bezeichnet, was sich in der Schublade befindet. Ferner müssen zu Gegenständen, welche einen größeren Raum einnehmen, lange Kasten mit Fächerabtheilungen sein, wo man um der Leichtigkeit willen, jedem Fache seinen besonderen Deckel giebt;

an den Wänden werden noch Riegel zum Aufhängen, und eben so an der Decke eiserne Ankerhaken angebracht. Ein an der Decke hängendes Fliegenspinde, mit Wänden von Gasetuch muß nicht fehlen; eben so wenig eine große Wiegeschale, welche an einem vorspringenden Riegel befestiget ist, und unter welcher ein geräumiger Tisch steht, auf welchem auch die Gewichte ihren Platz haben; außerdem sind noch mehrere kleine Wiegeschalen erforderlich, die man an Nägel an den Wänden aufhängt, um sie gleich bei der Hand haben zu können. Auf den Tisch werden auch ein Viertel-Scheffel, eine Metze, eine halbe Metze, ein Quart, ein halbes Quart, ein Viertel und ein Achtel Quartmaas gestellt, so wie Kellen, Löffel und Messer, in der Schublade des Tisches aber Tinte, Feder und Papier, und mehrere Abtheilungen zu verschiedenen Geldsorten, über welchen in der Tischplatte ein Einschnitt ist, um das Geld durchstecken zu können, ohne jedesmal die Schublade aufmachen zu dürfen. An der Wand wird eine große Schiefertafel angehangen, wo der Schreibestift an einem Faden befestigt ist, der lang genug ist, um das Schreiben nicht zu hindern. Es sind überdies Spinden erforderlich, in welche Gläser und Flaschen gesetzt werden können; die Gläser bezeichnet man mit

Papierzettel, die mit Baumwachs an das Glas befestiget werden.

Um zu wissen, welche Quantitäten von Vorräthen man nöthig hat, kann man sich nach folgenden Sätzen richten, und seinen Bedarf nach der Zahl der Personen, auf ein halbes oder ganzes Jahr leicht bestimmen.

Man braucht auf eine Person

täglich: Reiß 6 Loth Berliner Gewicht,
oder Gersten, Graupe 8 Loth,
— Hafer, und Buchweizengrütze 8 Loth,
— Gerstengrütze 8 Loth,
— Erbsen, Linsen, Bohnen 16 Loth,
— Speisemehl 16 Loth,
— Kartoffeln 1 Pfund und 8 Loth, oder nach Maaß $\frac{1}{4}$ Metze,
— Rüben und ander Wurzelwerk 1 Pfund und 8 Loth, oder nach Maaß $\frac{1}{4}$ Metze,
— Backobst 8 Loth,
— Sauerkohl 16 Loth.

Wenn man also die Woche einmal Erbsen zur Speisung giebt, und 10 Personen hätte, würde man jährlich nöthig haben 260 Pfd., und da der Scheffel Erbsen 100 Pfd.

wiegt, wäre der jährliche Bedarf $2\frac{1}{2}$ Scheffel; bei jeder Erbsenmahlzeit aber müßten 5 Pfd. gegeben werden, wonach die Wirthschafterin sich beim Ausgeben richten kann, und nicht nöthig hat auf's Gerathewohl zu verabreichen, wodurch in einer großen Wirthschaft das Jahr hindurch, sehr vieles ganz unnütz verschwendet wird.

Es sind ferner erforderlich auf 1 Person

täglich: Salz 2 Loth,
— Butter 3 Loth,
oder Speck 2 Loth,
— Fleisch 16 Loth,
oder Speck statt dessen 8 Loth,
— Brod 2 Pfund,
— Brandwein $\frac{1}{20}$ Quart,
— Bier $\frac{3}{4}$ Quart,
— Käse $\frac{1}{4}$ Stück,

und wenn verabreicht wird

Hirse auf die Person $\frac{1}{32}$ Metze, oder
Mohn $\frac{1}{40}$ Metze,
Eier 2 Stück,
Spickgänse auf 10 Personen 1 Gänsebrust,
Enten auf 6 Personen 1 Stück,

Hühner auf 4 Personen 1 Stück,
Tauben auf 2 Personen 1 Stück,
Gänse auf 10 Personen 1 Stück,
Bratenfleisch auf 3 Personen 1 Pfund.

Man braucht ferner jährlich auf die Person
Pfeffer 5 Loth,
Nelken $4\frac{1}{2}$ Loth,
Zimmt $2\frac{1}{4}$ Loth,
Muskatennuß $2\frac{1}{4}$ Loth,
Kaffe 12 Pfund,
Zucker 22 Pfund,
Heringe $\frac{1}{7}$ Tonne,
Bollen 100 Stück,
Knoblauch 50 Stück.

Man braucht außer dem schon oben erwähnten Salze noch Salz jährlich:
auf 1 Person zum Einschlachten $\frac{1}{2}$ Metze,
— 1 melkende Kuh 2 Metzen,
— 10 melkende Schafe 2 Metzen,
— 10 güste Schafe oder Hämmel 1 Metze,
zum Brauen auf den Wispel $1\frac{1}{2}$ Metze,

auf 1 Mittelschwein braucht man zum Einpökeln 1 Metze, oder auf 200 Pfund Fleisch,

— einen Mittelochsen braucht man zum Einpökeln 2 Metzen,

— 1 Hammel zum Einpökeln $\frac{1}{5}$ Metze.

Dem Müller giebt man am sichersten das Gemahl nach dem Gewichte, und läßt es sich nach dem Gewicht wieder zurückliefern; nach Maaß aber giebt

1 Scheffel Berl. an Mehl $1\frac{1}{10}$ Scheffel Mehl, und $2\frac{3}{4}$ Metzen Kleie, und man bäckt daraus 36 Pfd. Weißbrod, und 41 Pfund Hausbackenbrod, also zusammen 77 Pfund Brod.

1 Scheffel Gerste giebt 8 Metzen Graupe, 8 Metzen Mehl, und $5\frac{1}{2}$ Metze Kleie.

1 Scheffel Weizen giebt 14 Metzen Graupe, 2 Metzen Mehl, und 2 Metzen Kleie.

1 Scheffel Buchweizen giebt 6 Metzen Grütze, wenn aber viel taube Körner darunter sind, nur 4 Metzen.

1 Scheffel Hafer giebt 6 Metzen Hafergrütze, und 10 Metzen Kleispreu;

und damit eine Wirthin sich in ihrer Disposition auch nach dem Gewicht richten kann, wird hier noch bemerkt, daß

1 Mastochse 300, auch 400, bis 500 Pfund reines Fleisch bei gewöhnlicher Mittelgröße wiegt; außerdem wiegt noch Kopf und Geschlinge 10 Prozent des reinen Fleisches, Kopf ohne Zunge $2\frac{16}{17}$ Prozent, Kopf mit Zunge $5\frac{5}{17}$ Prozent, Zunge allein $2\frac{6}{17}$ Prozent, Leber allein $1\frac{13}{17}$ Prozent, Lunge allein $2\frac{1}{17}$ Prozent; das Talg hat keinen festen Satz, da es von der Fettigkeit des Ochsen abhängt, auf 500 Pfund Fleisch kann man bei mittlerer Mastung 70 Pfund Talg rechnen, oder auch nur 15 Prozent. Die Haut wiegt, wenn sie gegerbt ist, 20 bis 25 Pfund.

1 Mastschwein wiegt 150, oder 200, bis 250 Pfund.

1 Masthammel wiegt 56, oder 68, auch 80 bis 144 Pfund.

1 magerer Hammel wiegt 22 Pfund.

1 Kalb wiegt 30, auch 40, bis 50 Pfund.

ferner wiegen an Getreidesorten ebenfalls nach Berl. Maaß und Gewicht:

1 Scheffel Höheweizen 92 Pfund, also die Metze 5 Pfund 24 Loth.

1 Scheffel Bruchweizen 84 Pfund, und die Metze 5 Pfund 8 Loth.

1 Scheffel Höheroggen 86 Pfund, und die Metze 5 Pfund 12 Loth.

1 Scheffel Bruchroggen 78 Pfund, und die Metze 4 Pfund 28 Loth.

1 Scheffel große Gerste 76 Pfund, und die Metze 4 Pfund 24 Loth.

1 Scheffel kleine Gerste 68 Pfund, und die Metze 4 Pfund 4 Loth.

1 Scheffel Hafer 52 Pfund, und die Metze 3 Pfund 8 Loth.

1 Scheffel Erbsen 100 Pfund, und die Metze 6 Pfund 8 Loth.

1 Scheffel Wicken 100 Pfund, und die Metze 6 Pfund 8 Loth.

1 Scheffel Kartoffeln 88 Pfund, und die Metze 5 Pfund 16 Loth.

Bei obigen Speisesätzen auf eine Person, außer dem Federvieh, ist angenommen, daß diese Person daran gesättiget wird; werden also täglich mehrere Gerichte gegeben, so geschieht die Vertheilung noch nach der Zahl der Gerichte, sind z. B. zwei Gerichte, so braucht man von obigen Rationen nur die Hälfte des angegebenen Rationssatzes,

tzes; und werden 3 Gerichte gegeben, so braucht man nur den dritten Theil davon.

An Seife sind in einer mittelmäßigen Hauswirthschaft monatlich gegen 12 Pfund erforderlich, oder auf die Person 18 Pfund jährlich.

Nach diesen hier angegebenen Sätzen wird es einer Wirthin nicht schwer fallen, ihren jährlichen Bedarf zu berechnen und die nöthigen Vorräthe in ihre Speisekammer in großen Quantitäten herbei zu schaffen, und schon jetzt für den Winter zu sorgen. Man ersparet auch hierbei in Hinsicht derjenigen Gegenstände, welche man aus den Städten einkaufen muß, nicht um jeder Kleinigkeit willen besondere Bothen nach der Stadt abschicken zu müssen.

Wetterbeobachtungen.

1) Donnert's an Bartholomäi den 24sten, wenn die Sonne in die Jungfrau tritt, so kommt viel Regen, und wird ein fruchtbares Jahr.

2) Regnet es den 29sten an Johannis Enthauptung, so verderben die Nüsse.

3) Wie es an Bartholomäi wittert, so soll es durch den ganzen Herbst wittern.

4) Frühe Fröste um Bartholomäi bedeuten frühen Sommer.

5) Es entsteht jetzt gemeinlich eine feuchte Luft mit Winden abwechselnd, die den Vorgang des Herbstes macht.

6) Findet man um Bartholomäi reife Weintrauben, so ist Hoffnung zu gutem Wein, kommen aber jetzt schon reife, so wird die späte Saat besser als die frühe Saat einschlagen, weil ein warmer Herbst und Nachsommer darauf folgt.

Tagesbemerkung.

Es fängt an zu tagen den 22. August um	3 Uhr	34 Min.
es wird Abends finster . .	7 —	56 —
Sonnenaufgang . . .	5 —	4 —
Sonnenuntergang . . .	6 —	56 —

---

nd Hülfsbuch
für
tischen Landwirth,
oder
der Land-, Garten-, Forst- und
rkommenden Geschäfte und Arbeiten
Wochen des Jahres gehörig zu ver-
führen, auch die täglich dabei vor-
Beschäfte zweckmäßig zu ordnen;
von
von Strachwitz,
. Kriegs- und Domänen-Rathe, Erb- und Ge-
Budzislaw, Groß und Klein Ochlow rc.

---

erter Band.
äfte im Monat August.

---

und Berlin, 1818.
lungen des Halleschen Waisenhauses.