



00
10

T



Nützlicher und getreuer

U n t e r r i c h t

für den

L a n d - u n d B a u e r s m a n n

auf das Jahr 1775.

oder

fortgesetzter allgemeiner

L a n d w i r t s c h a f t s - K a l e n d e r ,

sechster Jahrgang.

worinnen

alles dasjenige zu finden, was derselbe sowol in Absicht auf seine Gesundheit, als auch bey dem Feldbau, auf Aeckern und Wiesen, in Gärten und Weinbergen, desgleichen bey allen Gattungen der Viehzucht, und wie dasselbe nicht nur gesund zu erhalten, sondern auch bey vorkommenden Seuchen und Krankheiten leicht und glücklich zu curiren sey, in Acht zu nehmen hat;

alles nach den besten Erfahrungen unserer Zeiten
zusammengetragen

mit einer

von dem Württembergischen Landmanne begehrten Beylage der
Witterungs-Anzeige auf dieses Jahr.



St u t g a r t,
bey Johann Benedict Mezler.

Handwritten title in Gothic script, likely a Latin or German title, possibly starting with 'Liber' or 'Tractatus'.

Handwritten text in Gothic script, likely the beginning of a preface or the start of a chapter.

Handwritten text in Gothic script, possibly a section header or a specific heading.



Handwritten text in Gothic script at the bottom of the page, possibly a date or a signature.



I.

Natürliche Zeichen der Witterung.

Fortsetzung.

Stehet Kal. 1773. S. 2.

Nr. 9. **V**om Zustande des Luftkreises, und den davon abhängenden Erscheinungen.

a) Von Wärme und Kälte der Luft. Hat die Kälte sehr streng angehalten, und läßt darbey plötzlich nach; wird darbey die Luft dick und trübe: so vermuthet man Schneewetter. Vielers Schnee folgt auch meistens auf eine trockne Kälte, die nichts frieren macht. Mindert sich die Schärfe der Luft, und wendet sich der Wind nach einem andern Orte; so erwarte man Schnee oder Regen. Kalte Luft mit dunkelgrauen Wolken, und wenig Frost, gibt besonders im Anfange des Frühlings und Herbsts Hagel. Ungewöhnlich stehende Stralen und schwüliges Wetter bringen Regen und Donner. Auf die Veränderung der Wärme folgt insgemein eine Veränderung des Winds. Die Kälte trägt viel zum Regen bey, weil sie die dünnste Luft verdickt, und vermuthlich dardurch nicht nur die in der Luft schwebende Dünste in Tropfen zusammen treibt, sondern auch die Luft selbst zu Wasser macht. Auf sehr kalte
Landwirthsch. Kalender 1775.

Monathe folgen insgemein etliche regnerische, und kalte Sommer sind jederszeit naß. Eine Reihe von hohen Bergen, dergleichen die Alpen sind, und der Schnee, der sie bedeckt, verursachen in der benachbarten Gegend, und von dort aus in weit entlegern Ländern Kälte, Dünste, Regen u. s. w.

b) Vom Schall in der Luft. Hört man an einem stillen Abend und in der Nacht den Schall der Glocken, Uhren, den Gesang der Vögel, das Geschrey der Thiere, das Brausen des Wassers u. dgl. vernehmlicher, und in weiterer Entfernung als zu andern Zeiten; so ist die Luft über uns mit Feuchtigkeit angefüllt, drückt den Schall nieder, und ist zu Regen geneigt, der meistens bald erfolgt.

Anm. Es kann diß auch von einer durch die Kälte verdickten oder sonst elastischeren Luft herkommen. Es kommt auch auf den Wind an, der den Schall zu uns führet, und Regen bringt oder nicht; je nachdem er von einer Gegend kommt. (siehe Winde im folgenden) Es erfolgt also vermuthlich diejenige Witterung, welche die Winde, so von dorthen, woher der Schall kommt, wehen, zu bringen pflegen.
Hört

Hört man ein Brausen in den Wolken in der Luft, so gibts Hagel. Dieser entsteht allemal in den obern und kalten Luftgegenden. Fällt er von dort in niedrigere wärmere Gegenden nicht gar schnell herab, so schmilzt er unterwegs, und kommt als ein Plakregen mit Donner und Blitz zu uns. Fällt er zu schnell, als daß er zerschmelzen kann, so schlagen die Hagelsteine unterwegs an einander, und machen in der Luft ein Geprassel.

c) Von der Durchsichtigkeit, und Farbe der Luft. Reinerer klarere Luft um die Spizen hoher Berge gibt meistens schön Wetter. Kann man auf ebenem Felde sehr weit durch die Luft sehen, so kommen Nordwinde. Die Luft nach ihrer Hauptmaterie, hat eigentlich eine schwache himmelblaue Farbe. Sieht sie nun röthlich, doch ohne dicke Wolken, so drohet sie Wind und Sturm. Hebt sich ein lichter Schein im nassen Wetter gegen Norden an; so kommt klar Wetter, obschon gegen Süden Wolken stehen. Ein dicker dunkler Himmel, der eine Zeitlang so bleibet, ohne daß sich die Sonne zeigt, oder ein Regen kommt, wird allezeit zuerst schön, hernach aber trüb, d. i. die Luft wird schön hell, ehe es regnet. Diß trifft wenigstens ein, wann der Ostwind wehet. Es ist bey solchem Wetter mäßig warm, wenig oder gar kein Wind, der Barometer steht insgemein hoch. Wird es kälter, und vereinigen sich die Dünste in Wolken oder Tropfen, so scheinen die Sonnenstralen durch, bis die Dünste mehr verdickt werden, und als Regen herabfallen.

d) Von dem Aussehen, nemlich

Farbe, Gestalt, u. s. w. der Zimmels und anderer Körper durch die Luft.

* Andere Körper. Sehen Körper in der Ferne größer und dicker als gewöhnlich aus, ohne daß das Gesicht Ursach davon ist; so kommt Sudwind und Regen. Stürmisches Wetter vermuthen die Schiffleute, wann sie das Gestad des Meers, und was daran liegt, ungewöhnlich größer, als es an sich selbst ist, durch die Luft sehen. Mancherley Schein, Stralen und Glanz in den aufsteigenden Dünsten und Wolken bedeuten Regen.

** Nordlicht. Nach Musschenbroeks genauen Beobachtungen entsteht es zu allen Jahreszeiten; alle Arten von Winden gehen vorher, wehen zu gleicher Zeit, und folgen darauf; alle Arten von Witterungen gehen vorher, und folgen darauf. Es macht und zeigt also auch nicht an eine Veränderung der Luft und Witterung. Es folgt nicht nothwendig ein strengerer Winter darauf, indem schon sehr gelinde Winter auf ein Nordlicht gekommen sind.

*** Sterne, Sternschießen u. dgl. Sieht man weniger Sterne als sonst, funkeln nicht einmal die große Sterne, obschon der Mond nicht scheint: so folgt feuchte Luft und Regen; gut Wetter aber, wann der Himmel so helle ist, daß man die Milchstrase sehr eigentlich sehen, auch die kleinsten Sterne sehr wohl erkennen kann, besonders wann im Sommer der Ostwind wehet. Schön Wetter folgt auch, wann die Sterne hell und klar scheinen; und spizige Stralen zu werfen scheinen. Verlieren die Sterne geschwind den hellen Glanz, so entsteht großer Wind
und

und Ungewitter. Funkeln sie sehr, so folgt nach der Jahreszeit Wind, klare Luft, scharfe Kälte. Schiessen viele Sterne mit weissen langen Strahlen, so kommt von dorthier Wind. Blinken sie sehr, nemlich mehr als gewöhnlich; so überzieht sich der Himmel bald mit Wolken, es kommen starke Winde und Regen. Das Blinken entsteht, wann die in den auf- und niedersteigenden Dünsten gebrochene und wankende Stralen die Sterne bald viel bald wenig erhöhen. Schwarze

Höfe um die Sterne geben Regen, röthliche und weisse Circul um sie herum schön Wetter, Regen aber bedeuten vielfarbige Circul um die gröfste und hellste Sterne. Ist die Milchstrafe klar, so folgt schön Wetter. Je nachdem das Siebengestirn hell oder dunkel aufgehet, folgt gut Wetter, Winde oder Regen. Bleiben grofe Cometen lange am Himmel, so folgen Winde, Stürme, und hierdurch sehr oft Landstrafen. (Das übrige folgt künftig.)

II. Von der Gesundheit der Menschen.

I. Unsauberkeit in Zimmern und Kleidern, und Aussteckung sind die Ursachen der Krätze, (Kraude) welche durch das Berühren eines räudigen, oder seiner Kleider oder dessen überhaupt, was er berührt hat, so gar wann die Wäscherin, oder die Person, welche einem die Kleider hervor langt, einen Ausschlag hat, von einem Menschen auf den andern fortgepflanzt wird. Die Krätze selbst besteht nicht in einer salzigen oder saurigen Beschaffenheit des Geblüts, wie man meistens glaubt, und daher blutreinigende Arzneyen vergeblich gibt und nimmt, sondern sie kommt von kleinen lebendigen Insekten oder Milben her, welche den Mehlmilben gleich sind, (eine Amme puderte ein Kind mit Mehl, das sogleich auf der Stelle einen Ausschlag bekam) sich in den Leib durch die Oberhaut einnisteln, dardurch anwachsen, sich vermehren, durch ihren Reiz und Krüchen ein Jucken verursachen, und vermittelst des darauf folgenden Zuflusses von Feuchtigkeiten ei-

ne Menge Blätterlein erzeugen, welche, wenn man sie reibet, oder wenn ihr dünneres Wasser ausgedünstet hat, einen Schorf (Rinde, Krufe) bekommen. Dis gründet sich auf unlaugbare Erfahrungen. Diese Milben findet man auf der Haut selbst, in den Runzeln derselben, vornehmlich aber am Rande um die Bläslein herum. Sie legen Eyer, vermehren sich schnell und unzählich, und können mehrere Tage ausser dem Körper leben. Es ist noch unbekannt, wie lange sie in den Kleidern leben können. Die Unsauberkeit lieben sie, und kommen am besten darinnen fort. In eine weichere Haut, dergleichen die Kinder haben, können sie sich leichter, als in die härtere Haut der Erwachsenen einschleichen. Bey Tage können mehr an unsere Hände, womit wir die Dinge berühren, als bey Nacht kommen. Waschen vertreibt die, so etwa noch in den Runzeln der Haut stecken. Sie verabscheuen Kälte, und starke Hitze des Körpers, die durch Bewegung entsteht: daher ziehen sie

sie sich bey jener in den Körper hinein, und bey dieser aus demselben heraus. Sie essen und kriechen dabey nur ab und zu, und sind darzwischen ruhig, weswegen man das Jucken abwechselnd verspühret. Sie verändern ihren Aufenthalt am Körper, und vermehren sich sehr stark ja unzählich, besonders wo die Keulichkeit nicht statt findet. Sie sind einem nicht angebohren, sondern kommen von aussen her. Sie können lange in den Kleidern leben, ehe sie sterben; und daher, wenn man solche Kleider ehe sie sterben anziehet, wieder an einen kommen. Es können die, so an der Haut sind, ausgerottet seyn, aber andere, die sich tiefer in den Leib versteckt haben, nach einer kleinen Zeit wieder zum Vorschein kommen. Die Kälte treibt sie nemlich tiefer in den Leib hinein; eine starke Hitze scheuen sie, und kommen daher hervor. Des Sommers bewegen und erhitzen wir uns mehr, als im Winter. Auch die milde Sommerhize lockt sie nach der Haut hin, so daß man sie im Sommer besser tödten kann. Durch Reiben, das die Krätze schlimmer macht, und ausbreitet, erweckt man sich Schmerzen, und heunruhiget diese Thierlein, daß sie mehr sich bewegen, und an einen andern Ort des Leibs hingehen. Mittel aus Del, Schwefel, Quecksilber, Bley, Lauch, Alandwurz, Taback, Lauge von Weinstein Salz u. dgl. angestrichen tödten sie, oder jagen sie in den Körper hinein, da zwar Jucken und Krätze verschwindet, aber die größte Gefahr entsteht, wenn man solche Mittel für sich allein äußerlich gebraucht. Hieraus lassen sich alle bey der Krätze vorkommende Umstände erklären, und urtheilen, welche Heilungsart die beste seye. Ein Kind heilt man an der

Krätze also damit:

I. Man 1) halte das Zimmer mäßig warm; man 2) halte das Zimmer rein, 3) wasche und wechsle fleißig um die Kleider: welche Kleider (z. E. bey Erwachsenden die Hosen u. s. w.) nicht zu waschen sind, lasse man gar nicht mehr, oder erst nach gar langer Zeit, wieder anziehen, wann die Milben darinn gestorben sind. 4) Wer mit dem Kind umgeht, muß sauber seyn, also niemand das Kind berühren, der diesen Ausschlag hat.

II. Einem Kinde 1) gibt man fein zerstoßene und durchgeseibte Schwefelblumen in etwas warmer Milch, oder in der Milch der Amme, von 2 — 10 Gran (Gran ist die Schwere eines Gerstensorns) oder darüber, nach Verschiedenheit des Alters, und zwar läßt man es so viel 2 — 3mal des Tages einnehmen. Bisweilen führt diese Arznei ab (larirt); alsdann gibt man dem Kind auf einmal weniger davon ein. Will man einem noch zarten Kinde diß nicht eingeben, so hilft es, wann die Amme täglich 2 — 3 Messerspißen Schwefelblumen in warmer Milch einnimmt. Sind Magen und Gedärme unrein; so gibt man vor den Schwefelblumen ein Larirmittel. Sonst ist diß überflüssig. Es hebt nie die Krätze völlig, als wenn es langsam wirkt, in das Blut tritt, und etwas enthält, das die Insekten tödtet oder vertreibt, wie z. E. ein bitterer Kräutertrank. 2) Hilft das Einnehmen der Schwefelblumen allein in 8 Tagen nicht, so macht man eine Salbe aus Schwefelblumen und süßem Rahm, und schmiert damit, jeden Morgen, nur die Gelenke der Hände und Füße, bis die Krätze völlig vergangen ist. Damit sie aber nicht zurück
gen

tritt, nimmt man die Schwefelblumen immerfort noch ein, wie zuvor. Eben daher schmiert man nur des Morgens, weil man den Tag über einnimmt. So gerathen die Insekten zwischen 2 Feuer, und müssen sterben. 3) Ist der Ausschlag sehr stark, z. E. an Füßen, und man leget Kohlblätter (Krautblätter) darauf; so fließen die Geschwüre anfänglich sehr stark, trocknen aber bald, und heilen hernach schnell. Die Hände reinigt man bald, wenn man sie mit abgekochtem Wachholder ein paar Tage lang zu wiederholten malen wäscht. III. Die Krätze, welche Kinder von venerischen Eltern oder Ammen bekommen, muß anders geheilt werden. s. Rosensteins unschätzbares Buch von Kinderkrankheiten.

II. Der Mißbrauch des Branteweins und aller dahin gehörigen Getränke, sie mögen Namen haben, wie sie immer wollen, schadet mehr, als alle übrige Fehler in der Lebensordnung. Diese Seuche hat die Leute sinnreich gemacht auf alle mögliche Weise, und aus allem was gähren kann, dergleichen wahre Gifte zu bereiten. Leute von allen Altern sind diesem Mißbrauch ergeben, auch die kleinen Kinder lassen die Eltern dieses Gift verschlucken, und bereden sich, ihnen noch damit wohl zu thun. Wie viele sind, die den Brantewein als ein gewöhnliches Nahrungsmittel brauchen, so gar in Wäsländern! Indessen ist nach dem Zeugnisse des Herrn Uebersetzers von Tissots Anweisung für das Landvolk ic. des großen Zürchischen Stadtarztes, Herrn Hirzels, kein Getränk schädlicher als dieses, indem es al-

le Säfte des Leibs verdickt, und auf-trocknet, die festen Theile zusammenzieht, und solchen nach und nach die Empfindlichkeit und Stärke raubt. Daher entstehen Verstopfungen und Erhartungen der Eingeweide, Bleichsucht, Auszehrung, Wassersucht, Abnahme der Sinnen, Kopfschmerzen, Schwindel, Zittern der Glieder, Schlagfluß, Schwermuth, fallende Sucht. Die Kinder bekommen für ihr ganzes Leben einen schwächlichen Leib, werden den Dichtern unterworfen, verfallen in Dörrsucht u. s. f. Diesem Getränke hat man es zuzuschreiben, wann die Nervenkrankheiten, und sonderlich die Schwermuth und Raserey, mehr und mehr überhand nehmen. Nicht zu gedenken der Unordnungen, welche daher im Hauswesen, und in Absicht auf alle übrige gesellschaftliche und Gottesdienstliche Pflichten entstehen. So gar, wann man in Coliken, wie doch so ofte geschieht, solcherley geistige Dinge einnimmt, verschlimmern sie das Uebel, und können den Tod bringen.

III. Mittel wider das Verbrennen. Man lösche von ungelöschtem Kalk ein Stück so groß als ein Ey in einer hinlänglichen Menge Wassers ab. Ist der Kalk genug gelöscht, so nimmt man von diesem Wasser, und eben so viel gut Rußöl, rührt das, nachdem man beedes vermischt, mit Holz wohl um, bis es eintgermassen anfangt zu stocken. Damit bestreicht man den verbrannten Ort vermittelst einer Feder, und bedeckt ihn ganz mit einem Stück Papier. Noch besser ist, wann man den Theil des Leibs sogleich mit Baumöl, oder in dessen Ermanglung mit anderem Del, oder zerlassen Fett oder
Schmalz

Schmalz, und zwar oft bestreicht, indem das Baumöl von der Hitze des verbrannten Orts gar bald wieder verzehret wird. Weill viel daran liegt, den Ort gleich nach dem Brennen zu bestreichen; so vermenge man, wenn man 3. E. nur Nußöl hätte, kalt Wasser mit dem Nußöl statt des Kalkwassers. Gelb Wachs und Baumöl untereinander geschmolzen, auf Leinwand gestrichen, und auf die Brandwunde gelegt, heilt die Wunde ohne eine Narbe. Ein sehr gefährliches Mittel wider den Brand ist Schreibdinte auf die Brandwunde zu streichen, indem der Vitriol, woraus die Dinte gemacht wird, zwar die Brandwunde erfrischt,

und zu lindern scheint, aber besonders wenn die Wunde ein wenig gros ist, einfriszt, und wie ein Gift traurige Wirkungen öfters verursacht. s. 330. f. f. der so vortreflichen Wiener Realzeitung 1771.

IV. Für schwindende Glieder ist sehr gut, 1 Theil 3. E. 4. Loth Fraueneis aufs allerzärteste gepulvert, und in einer eisernen Pfanne geröstet, mit 2 Theilen 3. E. 8 Loth guten Brantenwein auflösen, davon auf ein Tuch thun, und das Glied so lange damit zu reiben, bis dieses roth wird. Dies wiederholt man 1—3 mal des Tages, und setzt es eine gute Zeit fort.

III. Viehzucht und Vieh: Arzneyen.

I. Pferde. 1) Man füttere sie statt des Habers mit gelben Rüben drey mal des Tages, auf jedes Futter 8 B. gerechnet. Man wascht die gelbe Rüben vorher rein, hackt sie klein, thut zu jedem Futter 28 Loth Mehl von Heldekorn, und 4 Loth Küchensalz. Man gibt jene 8 Pfund dem Pferde nicht auf einmal, sondern vertheilt sie in 2—3 Theile, mit etwas Heu zwischen jeder Portion, wie man überhaupt alle Pferde füttern sollte. Das Salz unter den gelben Rüben macht, daß die Pferde gern Heu fressen; sie verlangen nicht so viel zu trinken als beym Haber, behalten daher einen guten Athem. Winter in Engelland hat diß Futter gut, und zugleich auch wohlfeil befunden. W. K. Z. S. 651. J. 1771.

2) Des Herren Marquis de Guincye untrügliches Mittel wider eine Verren-

kung beyden Pferden. Stose sehr fein 1 Loth Lorbeeröl, 1 Loth Mieswurz, 1 Loth Euphorbium, vermische das mit Lorbeeröl, und thue 1 Löffel voll Hansöl darzu, damit diese Salbe flüssiger wird. Reibe mit dieser Salbe den Bug des Pferds einmal, und binde es fest, daß es sich nicht reibe. Nach 5—6 Tagen reibe den Bug mit Baumöl, und lasse das Pferd arbeiten oder reiten, wenigstens Abends und Morgens etwas herumführen. Diß Mittel hilft, wenn auch der Schaden ein Jahr alt ist. S. 383. J. 1772.

II. Rindvieh. 1) Im ökon. Kal. 1774. S. 32. ist vom Füttern mit Erdbirnen gehandelt worden. Inzwischen hat man an mehrern Orten aus den Erdbirnen vorher einen recht guten Brantenwein gemacht, und mit dem übrigen sodann das Vieh gefuttern, und gemästet. Das

Das Füttern und Mästen geschlehet, wie es sonst bey Brantenweimbrennereyen üblich ist. Der Brantenwein wird also verfertigt. Man gießt $\frac{1}{4}$ Würt. Simri gerissnen Gerstenmalz, und $\frac{1}{4}$ Kleyen mit 6 Maas (Würt.) kalten Wassers an, und rührt es an; hierauf gießt man 6 Maas siedend Wasser zu, und rührt es wieder. Sodann thut man 2 Simri wohl gesottene und zu einem Breyn zerdrückte Erdbirnen darzu, gießt 15 Würt. Maas siedend Wasser ebenfalls darzu, rührt alles untereinander, und deckt es wohl zu. Nachdem es 3 Stunden so gestanden, so kühlte man es durch Zugießung 30 Würt. Maase Wassers ab, und mischt $\frac{1}{4}$ Würt. Maas gute Bierhefen (oder auch den Hefel der Becken zum weißen Brod, den man Beckensatz nennt) darein, rührt es, deckt es zu, und läßt es stehen, bis es fällt, d. i. die heraufgestiegene Haut zu Boden sinkt, welches meistens in 3 — 4 Tagen geschieht. Sodann brennt man auf gewöhnliche Weise den Brantenwein daraus, woben zu merken, daß es bey dem Brennen gern steigt. Ehe man den Brennhasen aus der gegorrenen Masse füllt; so rührt man diese vorher um. Man erhält von dem obigen Einsatz der 2 Simri Erdbirnen gegen 2 Maas guten starken Brantenwein. Man erhält mehr Brantenwein, wenn man Habermalz statt Gerstenmalz nimmt und so auch, wenn man $\frac{1}{2}$ Simri im Backofen gedörreter Erdbirnen zu $1\frac{1}{2}$ Simri grüner aber gesottener nimmt. Es ist wahrscheinlich, daß man von lauter gedörreten den meisten Brantenwein bekommen wird. Zieht man den schon geläuterten Brantenwein noch einmal, nach

dem man eben so viel rein Wasser darzu gethan, herüber; so wird er im Geschmack und Geruch besser.

2) Ueberfrißt sich das Rindvieh im Kleefutter, daß es aufschwillt, so setze man es durch Umtreiben sogleich in eine starke Bewegung, und gebe ihm etwas Sauerampfer, auch Brod mit Salz und Kümmel bestreuet, und suche ihm eine Erleichterung des Bauchs zu verschaffen, wodurch es in weniger Zeit wieder hergestellt ist. W. v. J. S. 607. J. 1771.

3) Im Oesterreichischen wurde als ein sehr bewährtes Verwahrungemittel für die Viehseuche befunden, 1 $\frac{1}{2}$ Eöllnische Kreide und $\frac{3}{4}$ $\frac{1}{2}$ langen Pfeffer, beides klein zerstoßen, und sorgfältig vermischt. Ein Ochse bekommt auf einmal $\frac{1}{2}$ Loth, eine Kuh 1 Quintlein, ein jähriges Kalb etwas über $\frac{1}{2}$ Quintlein, ein erst abgefäugtes $\frac{1}{7}$ von 1 Quintlein. Man giebt früh Morgens zwischen einer Schmitte Brod, und sorgt, daß es gut hinab geschluckt wird, giebt hierauf 2 Stunden lang kein Futter, und sodann füttert man das Vieh wie sonst. Den 2ten Tag setzt man aus, den dritten gibt mans wieder so, setzt den 4ten wieder aus, und giebt am fünften Tag das letztemal. S. 685.

III. Schaafe. Um den Grund zur Beschreibung der Cur der franknen Schaafe zu legen, die in Zukunft folgen solle, muß man vorher 1) das Aberlassen, 2) das Schwitzen, 3) das Räuchern und 4) das Purgieren der Schaafe sich bekannt machen. Ich will bey dem letzten den Anfang machen. 1) Magen, Därme, und Geblüt reinigt man durch diß Purgieren. Man nimmt 3 — 4 Zweiglein von

von Zeiland, (Daphne Mezer. Kel-
lerhals), $\frac{1}{2}$ Loth Spiegglas, 1 Handvoll
frische, oder auch durre Rosenblätter,
zerstoßt alles, siedet es in Molken, und
gibt jedem Schaaf ein Eßlöffel voll, läßt
sie 4—5 Stunden darauf fasten, und
treibt sie hernach, wenn das Wetter warm
und hell ist, auf die Waide. Eine ande-
re Purganz ist Isop und Lavendel in Mol-
ken gesotten, welches gelinde Ausdün-
stungen macht, das Geblüt verdünnert,
und die grobe Feuchtigkeiten abführt. 2)
Man veräuchert die Schaaf, wenn
man auf glühenden Kohlen in einer Kohl-
pfanne kleine wollene Lumpen, etwas
Pferdhaar, oder ander Haar, kleine
machtes Horn u. dgl. verbrennt, und
den Rauch sich im Stall ausbreiten läßt.
Doch mache man den Rauch nicht allzu
stark: im Winter räuchere man öfters.
Man kann auch Flöhekraut, Geisflauen,
Hirschhorn, Galbanum, Judenleim und
andere stinkende Dinge verbrennen. So
hält man Ungeziefer und giftige Thiere
ab. Der Rauch reinigt auch die Luft.
Docherreicht man diesen letzten Zweck nicht
durchs Räuchern allein, sondern durch
nöthigen Luftwechsel, indem man die
Luft des Stalls rein hält, und den Dün-
sten einen Abzug verschafft, z. E. 2 Schu-
he unter dem Dache mache man Luftlöcher
mit kleinen Schubfenstern einer Fenster-
scheibe groß, jedes 6 Schuh vom andern,
und öffne sie bey Tage; man lasse den Mist
nicht, wie man pflegt, Jahrweise im
Stalle, weil die vom faulenden Mist
aufsteigende Dünste nicht unschädlich seyn
können; man sondere die franke Schaaf
in einen andern Stall ab. 3) Man läßt die
Schaaf schwitzen, wenn man sie in einen

engen wohlverschlossenen Stall einsperret,
der rein ist, dessen Boden mit reinem dür-
ren Stroh bestreut ist, und dessen Löcher
und Rucken alle wohl verstopft sind. Man
gibt jedem ein in Theer getunkttes Stück-
lein Brod ein; so schwitzen sie in 5—6
Stunden. Ist nach dieser Zeit der Schweiß
vorbey, so öffnet man eine und andere Lüf-
te, daß die Schaaf frische Luft bekom-
men, und nicht ersticken. Bey großer Hi-
ze gibt man so nach 3—4 Stunden Luft.
Nach dem Schwitzen bleiben sie den gan-
zen Tag über im Stalle, und bekommen
durr Futter und lau Wasser. Die Schaaf
sollen eben so schwitzen, wenn man sie
statt des Theer Brods so viel Salz essen
läßt, als sie zu essen Appetit haben. Ge-
meiniglich läßt man diß Schwitzen vor
der Uderläße hergehen. (Das übrige
folgt künftig.)

IV. Schweine. In Sachsen kocht ein
Landwirth 1 Wispel (ungefähr 20. Wirt.
Scheffel,) der kleinsten Erdbirnen, die
zum Ausfaen und zum Essen nicht wohl
taugen, zerstoß sie klein, und vermengte
sie mit 6 Scheffel (ungefähr 5 Scheffel
und 1 Stimri Wirt.) geschrotener Ger-
sten; so setzten 3 Schweine von dieser Füt-
terung so viel Fett an, als von ungefähr
14 Scheffel (ungefähr 11 Scheffel $\frac{1}{2}$ W.
Stimri) Erbsen würde geschehen seyn.
Diese Schweinmastung verdient weitere
Versuche. Wirt. Wochenbl. 1773. S. 14.

V. Federvieh. 1) siehe Kal. 1774.
S. 32. f. f. Ich habe bisher die künstliche
Arten, allerley Vögel auszubrüten, nach
Reaumurs Anweisung beschrieben. Nun
ist noch übrig: wie man mit den ausge-
brüteten Hühnlein u. s. w. zu verfahren
habe. Wann das Hühnlein im Ey aus-
gewach-

gewachsen, so schlägt es von innen mit seinem Schnabel so lange an die Schale, bis sie schale Sprünge bekommt, zerbricht, und es aus seinem Gefängniß herausgehen kann. Das thut das Junge rings herum, kehrt sich also im Ey herum. Denn hier ist keine Mutter, welche diß, wie man oft sich beredt, von aussen verrichten könnte. Viele Hühnlein können diß Werk ihrer Befreyung nicht vollführen, gehen daher zu Grund, wenn man ihnen nicht zu rechter Zeit hilft. 1) Siehet man einen großen Riß in der Schale, und das Häutlein zerrissen, und der Riß wird von der linken Seite zur rechten oder überhaupt in 5 — 6 Stunden nicht länger, geht nichts feuchtes aus dem Riß im Häutlein heraus, sondern es ist dort alles trocken: so ist das Hühnlein im Ey angeleimt (angebunden), welches man auch bisweilen siehet; es kann sich also im Ege nicht herumdrehen und weiter an Zerbrechung der Schale arbeiten. Man schlage gelinde, wie sonst von innen die Hühnlein picken, aussen mit einem Schlüssel oder dergleichen etwas, so lang an die Schale, bis sie ganz im Ring herum gepickt ist, und löse das Häutlein unter der Schale mit einer Nadel oder Scheere, aber nicht zu tief ab, damit man dem Hühnlein keinen Schaden thue. Als dann nehme man den obern Theil der Schale ganz sachte ab. Geht er nicht gern weg, so breche man einen Theil desselben ganz sachte nach dem andern weg, bis ans Stück, das am Hühnlein klebt, so daß es schreyt, sobald man diß Stück anrührt. Dies Stück reiße man nicht mit Gewalt ab, in 3 — 4 Tagen fällt es selbst ab. Man kann auch die Flecke, welche ankleben, mit Tüchern, die in warm Wasser

Landwirthsch. Kalender 1775.

eingetaucht sind, benezen, so geht das Häutlein leichter ab. 2) Ist das Hühnlein zu schwach, und die Schale zu stark und zu dick, so siehet man es daran, daß das Ey einen halben oder ganzen Tag gepickt bleibet, ohne daß der Riß größer wird, ohne daß das Häutlein zerrissen wird, oder man etwas davon siehet. Man hilft in diesem Falle dem Hühnlein wie im vorigen nr. 1, läßt es aber allein aus der Schale gehen, wenn die eine Hälfte der Schale abgenommen ist. Das muß man aber nicht zu spät, und doch auch nicht zu bald thun, sondern wann 24 Stunden lang das Ey nicht weiter gepickt wird. Hühnlein, die zu früh geböhren werden, haben ihre Portion vom Gelben des Eges noch nicht zu sich genommen, sind daher schwach und sterben.

2) Man wickle eine Gans in Leinen ein, und lasse ihr blos den Hals und Kopf frey, hänge aber hernach dieselbe an einem finstern Ort auf, und verstopfe ihr die Ohren mit Wachs. So kann sie weder sehen noch hören, und ist ihr alle Gelegenheit benommen zu schreyen und sich zu bewegen. In diesem Zustande füttere man sie täglich 3mal mit Gersten-Schrot, und lasse beständig ein mit Wasser und Sand angefülltes Gefäß neben ihr stehen. In 14 Tagen wird sie so fett, daß ihre Leber bey 3 lb wiegt.

VI. Bienenzucht. Die Waldbienenzucht wurde ehmal von Zeidlergesellschaften in den Wäldern bey Nürnberg und in andern Gegenden Deutschlands mit grossem Nutzen getrieben; in der Grafschaft Muskau und in dem Amte Hoverswerde in der Oberlausiz, in Rußland, Preussen, Polen u. s. w. treibt man sie noch. Der sel. Hr.

Schi:

Schirach giebt davon einen lehrreichen Unterricht, den nach dessen frühzeitigem Tode Hr. Vogel, Rector zu Muskau, herausgegeben hat. I. Man kann sie mit grossem Nutzen neben der gewöhnlichen zahmen Bienezucht treiben. 3 Waldblenen geben so viel Ertrag als 4 zahme. Der Aufwand verhält sich zum Ertrag wie 1 zu 50. Man braucht keinen Bienen-Garten, und Bienen-Haus, oder Stand. Im Walde nähren sich 10 Schwärme wenn in einem eben so grossen Platz auf dem Felde sich nur 3 Schwärme nähren können. Die Bienen arbeiten im Walde in der Freiheit, ungestörter, haben nicht so viele Feinde, finden in und nahe beym Walde nicht so vielerley Arten von Nahrung, aber haben von wenigeren Arten eine desto grössere Menge und zwar in der Nähe. 1 Quadratmeisse Wald kann 300 Schwärme süglich ernähren. II. Der Landesherr kann sie am besten anlegen und durch gemeine Leute, die nahe bey Wäldern wohnen, sie besorgen lassen, welche Ihm einen gewissen leidentlichen Zins davon geben. III. Man erwähle darzu solche Wälder, die 1) hohe und starke Bäume haben. Hohe schützen vor reissenden Winden, in schwache kann man keine Beuten einbauen. Bauren-Waldungen haben nicht immer stark Holz. 2) In bergigten Waldungen taugt nur die Morgen- und Mittags- Seite. Die übrige Seiten sind zu kalt. 3) Es müssen, besonders zur Zucht der Bienen, salzartige Wasser, z. E. stillstehende Wasser, Pflüzen u. dgl. nicht zu entfernt seyn, wenigstens nicht über eine halbe Stunde, und ein von Winden sicherer Ausflug darzu seyn. 4) Die Wälder

müssen in sich oder nahe um sich herum genügsame Dienennahrung haben, folgende Bäume und Kräuter, wo nicht alle, doch ziemlich viele derselben: Faulbaum, Fichte (roth u. weisse Tanne), Espe, weisser und schwarzer Pappelbaum, Ulmen (Küster), spitzblättriger Ahorn, Sandwerst, (eine Art Weiden) Esche, Bergahorn, Kiefer (Kienbaum); Scharbockskraut, Waldkuchenschelle, Pfaffenröhrlin, Waldviole, Fünffingerkraut, wilde Stachelbeer, rothe Waldwicken, gross Augentrost, Heidelbeerstrauch, Preiselbeer, Steingümsel, Erdbeer, Post (wilder Rosmarin) wilde Salben, Mausföhrlin, Schwalbenwurz, grosser weisser Wiederthron, kleine Steinbeer, Brombeer, brauner Feldklee, Waldnessel, Bergehrenpreis, Feldkummel, brauner Wenderich, Waldfingerkraut, Wohlgermuth, Teufelsabbiss, steigender Nachtschatten, und vor allen das Heidekraut, und Heidekorn auf nahen Feldern. IV. Will man in einem so tauglichen Walde die Anlage machen, so kommt es auf diese 2 Stücke an. 1) Man bereitet Beuten, oder Wohnungen für die Schwärme in stehende grüne Bäume. Man erwähle darzu vornehmlich Kiefern (Foren, Forchen)-bäume, Tannen; aber keine Eichen, die, wenn sie nicht alt und morsch sind, einen den Bienen schädlichen Saft haben. Der Baum muß bis an den Gipfel hin glatt seyn, daß Marde u. dgl. nicht leicht hinaufkommen; er muß nicht allzuharzig seyn, weil sonst Bienen am beständig ausschwitzenden Harz gern hangen bleiben. Man haue einen Span ab, und lege ihn eine Zeit lang an die Sonne, so sieht man, ob der Baum

Baum nicht allzuharzig ist. Der unterste Stamm des Baums muß im Umfange wenigstens 3 — 4 Ellen haben, die Bienen lieben besonders die weichen und körnigte Bäume. In den erwählten Baum hauet man ein Zeichen, damit er geschont, nicht abgehauen wird. In diesen erwählten Zeidelbaum hauet man an Südost oder Ostseite, wohin die Sonne zeitlich fallen kann, eine, auch wohl 2 — 3 Beuten über oder neben einander ein. Man zeichnet mit Röthel 10 — 12 Schuh hoch, von der Erde an gerechnet, am Stamm die Höhe oder Länge der Beute 3 — 4 Schuh, die Breite von $1\frac{1}{4}$ Schuh ab, und hauet mit Meißel und Art darnach den Stamm $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ Schuh tief aus, und macht innen alles glatt. Oben gegen dem Haupte hin macht man ein Querholz fest, daß die Waben darauf ruhen können. Vor die Oeffnung der Beute macht man ein Brettlein, welches genau paßt, und nirgends keine Ritze noch Spalt läßt. Das Flugloch schneidet man nicht ins Brett, sondern an der Seite der Beute in den Baum selbst. Viele bohren hierzu ein Loch in den Baum gerad gegen Südost, einige lassen zum Ausflug an der Seite des Bretts eine Ritze bleiben. Ein Geübter macht 4 — 5 solche Beuten in 1 Tage. Man macht sie vom September an bis in den Merz, und läßt sie bis zur Schwarmzeit offen, daß sie austrocknen. Nach einer zuverlässigen Erfahrung hindert diß Einhauen der Beuten das Wachsthum des Baums nicht. 2) Nun bringe man in diese Beuten Bienenschwärme von den zahmen Bienen, nachdem man vorher die Beuten mit dem Katzenkraute (*nepeta cataria*), das die Bienen gar sehr lieben,

so ausgeriechen, daß die Beuten eine grüne Farbe davon bekommen. Man läßt um des künftigen Schwärmens willen zwischen 2 mit Schwärmen jetzt besetzte Beuten 2 — 3 andere Beuten leer. Man bringt zur ersten Anlage die zahmen Schwärme in die Waldbeuten, wann etliche gute helle Tage zu vermuthen, und im Walde volle Nahrung zu finden ist, z. E. Bienen auf dem nahen Felde sich befinden, Fichten Honig ausschwißen, die Kiefer blüht u. s. w. Das sicherste ist, wenn man dem Schwarm auf alle Fälle ein ziemliches Stück eines Honigkuchens unten in die Beute leget, und auch, damit er zur bequemen Zeidelung, warm baue, d. i. immer eine Wabe die andere bedecke und ihr Schuh sey, oben im Haupte der Beute 2 schöne weiße leere Waben an ein paar kleinen hölzernen Spießlein anspießt, wornach sich die Bienen sogleich im Bauern richten. Fangt man die Königin, und setzt sie in einem dräternen Häuslein mitten im Schwarm zu oberst so lange gefangen, bis 3 — 4 Waben gebaut sind; so bleiben die Bienen gewiß in der Beute. Bringt man so 50 — 100 Schwärme in die Beuten des Waldes; so ist die Anlage gemacht. V. Die Wartung dieser Waldbienen setzt eine genaue Kenntniß der gewöhnlichen zahmen Bienenzucht voraus, und besteht im folgenden. 1) Man besucht sie fleißig, und sieht ihrem fleißigen Aus- und Einfluge zu, u. s. w. 2) Sie schwärmen im Junius und Julius. 2 — 4 Wochen vorher bereitet man die noch leere Beuten wohl zu, daß die schwärmende von selbst darein ziehen. Man reinigt sie nehmlich von allem Unrathe, man schminket, d. i. bestreicht sie
B 2 innen

innen mit einer gewissen Bienensalbe, welche bey den Moscaischen und andern Zeidlern billig ein Geheimniß ist, und sich auch hier nicht publiciren läßt, weil sie leicht der Neid und die Habsucht bey der zahmen Bienenzucht, wo sie unnöthig ist, zu Raubereyen mißbrauchen könnte. Man darf die Beuten, die fernd geschminkt wurden, und leer blieben, heuer nicht wieder schminken. Bienen ziehen lieber in die fernd, als heuer geschminkte Beuten, da die Zeit den Geruch gemäßiget hat. Die geschminkte Beuten umwindet man mit frischen Fichten- oder Tannenzweigen, so daß nur das Flugloch zu sehen ist, und bindet die Keiser an den Baum an, mit 2 — 3 Bändern von jungen zähen fichtenen Keisern. Ist ein Schwarm eingezogen und eingewohnt, so schneidet man das alles wieder ab. Bienen haben gern, daß ihre neue Wohnungen gleichsam verborgen sind. Um die Schwarmzeit gehet der Zeidler oft in den Wald, und sieht er einen schwärmenden Bienen eine Zeltlang auf einem Aste ruhen, so faßt er ihn in einen Schwarmsack, und jagt ihn in eine geschminkte Beute; damit er nicht ihm aus seinem Wald entweiche. Das ist aber selten nöthig, weil sich die Bienen selbst meistens fassen. Der Schwarmsack, auch bey der zahmen Bienenzucht brauchbar, ist ein Sack von grober Leinwand, $1\frac{1}{2}$ — 2 Ellen lang, 1 Elle weit, unten offen, und oben so offen, daß hier ein Quadratholz mit einer Handhabe angenähert ist, welches den Sack offen hält. Dort oben hat der Sack ein langes Halsband angenähert, mit welchem man ihn hinträgt, wohin man will. Will man einen Schwarm fassen, so bindet

man das untere End zu, hält die obere Deffnung unter den Schwarm, schlägt diesen vom Ast in den Sack hinein, bindet oben den Sack zu, trägt ihn zur Beute, bindet das untere End des Sacks auf, legt es in die Beute; so lauffen die Bienen bequem in die Beute hinein. Man hat lieber nur 1 Vor- und 1 Nachschwarm, als mehrere. Ost geben 20 — 30 Mutter Schwärme 60 — 70 junge, da bey guten Herbstern auch noch die späte gedeihen. Das bisher erzählte ist auch im ersten Sommer der Anlage nicht ausser Acht zu lassen, weil jene junge Schwärme, die man in die Waldbeuten sezet, noch Jungfern Schwärme geben könnten. Die späte Schwärme bezeichnet man, um der ihnen in Zukunft nöthigen Pflege willen. 3) Auf die Vermehrung des Bienenstandes durchs Schwärmen, als den einen Nutzen der Waldbienenzucht, folgt der andere Nutzen, die Honig- und Wachs Ernde durch das Zeideln. Man zeidelt im Frühling, und zwar, wann der Faulbaum blühet, und andere Honigblüthen da sind. Man schneide von oben bis unten herab das eine Jahr die eine, das andere Jahr die andere Helfte der Waben in der Beute rein heraus, und lasse von der andern Helfte $\frac{1}{2}$ — 1 Schuh Honig und Waben stehen, merke aber an, welche Seite der Beute geschnitten worden, 3. E. in geraden Jahren, 3. E. 1774. schneide man die rechte, in ungeraden 3. E. 1775. die linke Seite der Beute heraus. Kann man gleich den Bienen keinen Honig nehmen, so schneide man doch ihre Waben unten 1 — 2 Zoll weit ab; so werden sie fleißiger, und bauen $\frac{1}{2}$ Schuh tief weiter hinab. Nach dem Zeideln ver-

↳ stopft

stopft man auf etliche Tage, um der Raubbienen willen, alle Ritzen des Beutenbrets mit tannenen Spänen sehr fleißig, oder verschmiert sie mit Rindermist, den die Bienen sehr lieben, macht auch mit Moos das Flugloch kleiner. Nach etlichen Tagen kehrt man unten die Beutereine aus, hebt das untenliegende Gemülle, welches Wachs ist, auf, und öffnet das Flugloch wieder. 4) Die übrige Geschäfte werden nach den Monaten diese seyn. November — Februar. harter anhaltender Winter, der die Bienen lang einschläfert, ist gut. Siehe zu, ob sie auch Luft haben, damit ihr Dampf sich hinausziehe, ob nicht das Flugloch, und eine andere Spalte oben am Zeidelbrett zugefroren, mit Schnee verschlossen, öffne beedes. Schlage ein Drahtsieb vors Flugloch, daß Bienen bey Sonnenblicken nicht herausgehen. Siehe, ob Spexchte, Marber, und andere Bienenfeinde nicht schaden. Merz. Hau neue Beuten, renovire die alten, wo etwa ein Querholz und Beutenbrett zu machen, und lasse sie austrocknen. Klopfe an alle volle Beuten, ob Bienen noch leben. Zeigt ihr Ton, daß sie schwach sind, so öffne sie. Schadet die Frost, so umwinde die Beute mit Stroh. Fehlt Futter, so spisse Honigwaben, deren Honigzellen zuvor aufzuritzen sind, hart ans Nest, und verkleibe gegen die Räuber die Beute wohl. Bey sicheren warmem Wetter reinige die Beuten, siehe, ob bey dem ersten Ausflug die Bienen Höhlen, d. i. an den Füßen Wachsmehl eintragen, und ob frische Brut da ist, also der Weisfel noch lebt. Wo nicht, so schaffe ihm Weisfel, wie bey den zahmen Bienen.

April. Berrichte jezt am sichersten, was bey dem Merz stehet. Wider die rothe Ruhr gib ihnen Brantentwein mit Honig vermischet, oder Honig mit Sternanisthee, wider die Räuber jenen Brantentwein, der sie gesund und muthig macht. Fege die Beuten, reinige Ritzen u. s. w. von den Maden, schneide das Madennest rein heraus, räuchere stark, so fallen die übrige Maden herab. Jezt entwickeln sich die Maden. Man gibt sie den Hühnern. May. Zeidle, mache den Honig aus, mache Meth, Honigseig, presse das Wachs aus, und verkauffe es gleich, oder verwahre es vor dem schädlichen Austrocknen in einer kühlen Kammer. Schaffe neue Weisfel, wenn etwa der alte über dem Zeideln umkommt. Mache von Brutwaben Schirachische Ableger, trage sie, wenn Nahrung da ist, in leere Beuten, gib ihnen eine Zehrung an Honigkuchen mit auf den Weg. Junius. Mache die leere Beuten nach nr. V, 2. durch Schminken und Umwickeln mit grünen Reifern zurecht. Fasse die Schwärme, die dir aus deinem Walde entwichen wollen. Füttere bey Regen und Kälte die neue Schwärme. Vertreibe Ameisenhaufen aus der Nähe, indem du ihnen stinkende kleine Fische z. E. Weißfische in ihre Haufen vergrabst. Julius. Die Bienen schwärmen noch, verhalte dich wie im Junius. Bezeichne die späte Schwärme. August. Werden deine Beuten voll, so schneide etwas aus. Die Heideblüthe geht an, als eine neue Honigernde. Trage zahme Bienen zur Mastung dahin. September, October. Hat die Heide verblüht, so schaffe die zahme Bienen wieder nach Haus. Im Anfang
B 3 des

des Oct. vifitire alle Waldbienen, ob nicht viel Dronen im Sept. noch da find, also der Stock weiffellos ist. Jage einen jungen Schwarm mit einem jungen Weiffel zu ihnen. Kehre aus den Beuten den Unrath heraus. Die schwachen tödte; die mittelmäßigen füttere, oder copulire. Man vifitire den Honigvorrath durchs gewöhnliche Vifir. Am besten füttert man um Michaelis, damit sie den Honig noch hinauf tragen, und zuspünden können. Beim letzten Besuch verwahrt man sie auf den Winter. Man macht wegen der Vögel das Luftloch kleiner, oder zieht noch besser ein Drathsieb vor. Man verschließt mit Spänen oder Leimen alle Spalten und Ritzen wohl, doch daß sie noch hinlängliche Luft behalten. Sie verkleistern gern die Luftlöcher. Man mache diese wieder auf, oder steche mit dem Vifir hier und da Löcher, die so groß als eine Erbse sind. Wo viel Spechte u. dgl. Vögel sind, nagle man hart ans Flugloch ein Stück hochrothes Tuch, und hänge fest vors Flugloch Dorn und Distelsträuche. Den Mardern lege man eine gute Witterung auf eine eiserne Falle, die auf ihren Gang gestellet wird. Man haue im October neue Beuten aus. VI. Das alles, wie auch die darzu gehörigen Werkzeuge lehret der seel. Hr. Schirach in seinem lesenswürdigen Buche umständlich, und rathet, daß man einen Zeidler aus der Oberlausitz kommen lasse, um eine Waldbienenzucht anzulegen, oder einen Menschen dorthin schicke, der alles mit ansehe, und so lerne. Es ist kein neues Project, sondern eine von mehreren Jahrhunderten getriebene Sache, von welcher Polen, Lithauen u. s. w. so viel Ho-

nig jährlich haben, und die Lausitz allein aus Wachs viele 1000 Thaler bekommt.

Unter die Feinde der Bienen gehört auch das Wiesel, welches durchs Flugloch in den Korb kriechet, so wie es auch Eydecksen und Schlangen thum. Es frist den Honig, und sein unleidentlicher Gestank macht, daß die Bienen vor ihm fliehen, und endlich gar den Korb verlassen. Man schliesse also mit Flugblechen die Fluglöcher, oder lasse sie doch im Winter und den ersten Frühlingsmonaten nur so weit offen, daß für ein paar Bienen, aber nicht für ein Wiesel mehr die Passage offen stehe.

Bei der zahmen Bienenzucht haben nun zuverlässig erfahren, daß ausser dem, was Def. Kal. 1774. S. 34. f. siehet, folgendes nützlich und zum Theil nöthig seye. 1) Man verschaffe vom ersten Frühlings bis zum Winter hin den Bienen so viel Wärme als man kann, und halte die große Sommerhize durch Schattenbreter ab, welche alsdann die Sonne nur aufs Flugloch hinscheinen lassen. Wer kann, der errichte den Bienenstand in einem Thal an einem Orte, da sie von Morgen bis Abend die Sonne immer haben, stelle ihn also gerade gegen Mittag; der Sorge ferner, daß die rauhe Ost- und Nordwinde, und Schlagregen den Stand nicht treffen; der lasse im ersten Frühlings die Sonne so kräftig, als möglich, auf den ganzen Korb hinscheinen, bringe hinter den Körben etwas an, wovon die Strahlen auf die Körbe wieder zurück prallen, und verwahre die Körbe die Nacht über und in kalten Tagen mit Decken die Wärme so viel immer möglich. 2) Zu eben dieser Zeit versehe man die Bienen

Bienen fleißig mit Wasser, welches man ihnen in einem Geschir in den Korb hinein stellt. Salziges urinhafte Wasser taugen sehr wohl. Hat der Schwarm nicht viele Nahrung, deren er jetzt nicht nur für sich, sondern noch mehr für die junge Brut bedarf, so gebe man ihm ja um diese Zeit. Hr. Riems Sternanis:thee, unter Honig gemischt, ist eine vorzüglich gute Fütterung. Beobachtet man nr. 1, und 2 im ersten Frühling bis zur Baumblüthe hin, so befördert man ein ununterbrochenes Brüten, mithin die Bevölkerung des Korbs, macht also daß viele Arbeiter da sind, die Baumblüthe, die beste Honigernde recht zu benutzen, und daß man bald gute Schwärme bekommt. Es ist also für Magazine und für das Schwärmen gut. 3) Das Schwärmen ist schlechterdings nicht anders zu verhindern, als daß man nicht mehrere Königinnen im Korb entstehen lasse. Frühe Untersätze verhindern diß nicht immer. Das sicherste ist, von 8 zu 8 Tagen die angelegte königliche Zellen heraus zu schneiden, aber so, daß man den Stock nicht

weissellos mache, mithin vorher sehe, ob die Königin noch gut seye, nemlich in den Waben junge Brut und Eyer genug vorhanden seyen. 4) Wer füttern will im Winter, der gebe dem Schwarm sein Winterfutter im Sept. und October; der, wenn er mit dem Fränkischen Futterteller, auch im Winter füttert, spanne ein Netz oder Garn, durch welches die Bienen nicht heraus fliegen können, über den Keller, und decke sodann den Deckel über diß Netz. Man sichert sich vor Stichen, und erhält viele Bienen, die sonst heraus fliegen, und in der Kälte unkommen. 5) Das sicherste ist, auch den Magazine den Honig erst zur Zeit der Baumblüthe zu nehmen, und nicht im Herbst. Nimmt man alsdann zu viel; so hats keine Gefahr für den Schwarm. Untersätze von 8 Zoll Höhe, und 10—11 Zoll Weite im Lichten, geben bald ein Magazin von 4 Körben, das man durch Hinwegnehmung eines so kleinen Korbs von oben nicht leicht in Hungersnoth stürzen kann. (Künftig das übrige).

IV. Pflanzenbau.

I. Allgemeine Anmerkungen.

1) In dem wichtigen Buche des Herrn von Schönfeld von der Landwirthschaft sind vom Düngen vortrefliche Lehren, davon ich einige Auszugsweise anführen will. 1) Der Dünger solle diese 2 Wirkungen hervorbringen: Er solle dem Boden die für die künftig darinn zu bauende Pflanzen nöthige Nahrung geben; er solle aber auch zugleich den Boden locker machen, damit Regen, Sonnenschein, Luft,

Schnee fruchtbarmachende Thelle in den Boden gehörig hinein bringen, und die Wurzeln der Pflanzen sich gehörig ausbreiten können. Ein geschicktes öfteres Pflügen, mit dem Düngen verbunden, erreicht diese 2te Wirkung vollkommen. 2) Es gibt dreyerley Dünger, den von Thieren, den von Pflanzen, und den aus dem Steinreich. Der gewöhnliche Dünger ist der Mist, welcher den Koth und Harn der Thiere im Stroh auffaßt und

und bewahrt, und dieses dadurch zugleich zum rechten Grade der Fäulung bringt. Er ist also ein thierischer und ein Dünger aus dem Pflanzenreiche zugleich. Von rechtswegen soll alles erzeugte Stroh zum Mist angewendet werden; aber wie viel geht zum Einbrennen, zu Bettstroh, zum Füttern u. s. w. neben hinaus! Aller Mist der Pferde, Rinder, Schweine u. s. w. solle auf der Miststätte untereinander gemischt werden. Der Misthaufen soll in gehöriger Höhe, 3 — 4 Ellen hoch, aufgeschichtet werden. Kein Mist liege flach im Hofe herum. Der Misthaufe stehe im Schatten, damit die Sonne ihm nicht die Kraft benimmt. Er stehe unten nicht allzu naß, aber auch nicht ganz trocken. Das Vieh lauffe täglich einige Stunden darauf herum; treibt man es auf die Waide, so stehe es vorher wenigstens 1 Stunde auf dem Misthaufen, damit es seinen Koth und Harn darauf läßt. Nie lasse man im Hofe den Mist so lange liegen, bis er fast zu Erde worden, und man ihn nicht mehr mit der Gabel fassen kann, sondern nur mit der Schaufel laden muß: Man führe ihn aber auch nicht aufs Feld, ehe er gehörig gefault ist. Man lasse ihn nicht auf dem Felde lange liegen, sondern bringe ihn auf den Acker 1 — 2 Tage vor dem Pflügen. Unmittelbar vor diesem Pflügen breite man ihn auf dem Acker aus, und lasse durch einen Knaben ihn währenddem Ackern in die Furche hinein thun. Man bringe ihn zu der Zeit durch Unterpflügen in den Boden, daß er beim Ackern zur Saat wieder an die Oberfläche des Bodens heraufgebracht wird, und der ge-

säeten Frucht zu gut kommt. J. E. Wann man vor dem Säen ein Feld 4 mal ackert, so muß der Mist beim 1sten oder 2ten Ackern in den Boden hinabkommen. Solle der Mist nicht nur der jetzt zu säenden sondern auch der nachfolgenden Frucht im 2ten Jahre zu statten kommen; so bringe man ihn beim 3ten Ackern im Brachsommer in die Erde. Wenn doch diese Regeln bey allen Ackerleuten Gehör fänden, besonders das Ausführen und Ausbreiten kaum vor dem Hinunterackern! Sollte nicht der Anblick der Fruchtfelder die Leute darzu bewegen? Man findet auf dem Kornfeld Flecke, in welchen die Frucht augenscheinlich mäster als sonst auf eben dem Acker ist, den man doch in dem Brachsommer ganz düngte. Der Unterschied kommt daher, daß an jenen Plätzen die Misthäufe stunden, auf dem übrigen Felde aber nur der ausgebreitete Mist ist, den vorher der Regen ausgelaut, und Luft und Sonne um seine beste Kraft gebracht hat. Ein Pflanzendünger sind Wicken und Erbsen, die man in ihrem besten Wachsthum unterackert, desgleichen Roggen und Haber. Ein mast und dicht wachsender Klee düngt durch seine im Boden zurückgelassene und dort faulende Wurzel. Bricht man einen schlechten Grasboden um, daß die Wäsen faulen; so wird der Boden gedüngt, und hernach wieder zur nützlichen Wiesen gemacht. Vom Pflanzendünger führe ich noch an, was jener Herr aus eigener Erfahrung vom Rübenrebe anführt, „daß Er nemlich, wenn er diesen auf einen mit Pferd und Kalf gedüngten Acker

„ Acker NB. dünne gestet, der Rebs
 „ vor Winter lange schöne Blätter, im
 „ folgenden Frühling rechte Stauden
 „ voll Zweige, und eine reiche Erde
 „ gegeben, aber auch solche Wurzeln
 „ gehabt, die großen Rüben gleich ge-
 „ wesen, nach der Erde im Acker ge-
 „ fault, und ihn so gedünget haben,
 daß ohne weiteres Düngen 2 Jahre dar-
 inn die beste Früchten gewachsen seyen.
 Merkwürdig ist endlich Seine ebenbe-
 rührte Art, den Schaafpferch mit dem
 Kalk, den Er allein zu brauchen nicht für
 rathsam hält, zu vermischen. Er er-
 wählt einen Acker der ziemlich Som-
 merfrucht hat, tief hinab guten Boden
 hat. Diesen läßt Er gleich nach
 der Erde, vor dem Pferchen etwa 2—3
 Zoll tief in die Queere, so weit als man
 auf einmal pferchen will, ackern, so
 dann die Schaaf auf gepflügte Stück
 in den Pferch stellen, aber noch so viel
 Schaaf, als sonst auf diesen Platz ge-
 wöhnlich gestellt werden. Die Schaa-
 fe bleiben auf einer Stelle, ehe man
 die Hurden fortrückt, 3 kurze, und 2
 Herbstnächte, besonders wann die Schaa-
 fe überflüssige Waide haben, und im
 Sommer auch Mittags, stehen. Nach
 dem Pferchen läßt Er die gepflügte Er-
 de 2 Zoll hoch alsbald abschaufeln und
 auf Haufen schlagen, da die darunter
 liegende Erde des Ackers dennoch vom
 Harn u. s. w. der Schaaf auch zugleich
 bedungt worden. Die auf Haufen ge-
 brachte Erde vermischet man mit dem
 Kalk, den man nach Dek. Kal. 1770.
 vorher auf dem zudüngenden Felde mit
 Erde bedeckt, hat in Staub zerfallen
 lassen, und streut die vermischte und
 Landwirthsch. K. ilender, 1775.

vor der Masse wohl verwahrte Masse bey
 windstillem Wetter auf dem Acker herum
 vor dem Säen. In nassen Jahren und
 nassen tiefen Feldern ist dieser Dünger, be-
 sonders wann viel Kalk dabey, nicht an-
 zurathen. Diese Pfercherde allein ist
 schon sehr gut. Der Pferch ist ein gu-
 ter Dünger, aber bey der gewöhn-
 lichen Art zu pferchen muß man Seh-
 ler vermeiden. Man muß ihn suchen
 gleich unterackern, sonst verzehren
 ihn Sonne, Regen und Schweine. Da-
 her pferche man ja nicht mit wenig Schaa-
 fen, oder mit breiten aber kurzen Pferch-
 ställen, weil man sonst gar spät in die
 Länge fertig wird, und bis man un-
 terackern kann, das Unkraut wächst,
 und der Acker verwildert. Ferner
 muß man den Pferch nicht zu tief
 unterackern, und den untergeackerten
 zur Saat wieder herauf bringen.
 Der Pferch wirkt erst im folgenden
 Frühling.

2) Sarcey von Soutieres hat ei-
 nen vermischten Dünger erfunden, den
 man im Hannöverschen Magazin als be-
 währt erfunden rühmt für alle Böden,
 Pflanzen, Acker, Weinberge, Wie-
 sen, Gärten, als brauchbar zu allen
 Jahreszeiten, als kein Unkraut zeugend,
 als schädlich den Insekten u. s. w. Man
 nimmt 2 Fuder der besten Erde, die
 man haben kann, etwas über 2 Sim-
 ri (Würtemb.) Ofenruß, 6 W Sal-
 peter, etwas über $1\frac{1}{2}$ Würt. Simri
 Aschen, $\frac{1}{2}$ Fuder Mergel, oder statt
 dessen 1 Würt. Simri Kalk und etwas
 weniges drüber, und endlich über 2
 Würt. Simri Taubenmist oder Schaaf-
 pferch. Es wird alles wohl pulverisirt,
 E mis

mit den 2 Fudern Erde vermengt, und auf 1 Würt. Morgen nicht gar 1 Fuder dieser Mischung, nachdem man zur Saat gepflüget, gestreut, sodann das Getreid drauffhin gesäet, und beedes untergeeg. Ist dß Düngpulver zu trocken, so nimmts der Wind leicht weg. Man halte es also mäsig feucht, oder beneze es mit etwas Mistlache, doch so, daß es sich säen läßt. Siehe auch unten nr. 2. beim Wiesenbau einen guten Dünger.

3) Man kann zur Vermehrung der Würmer und Schnecken nichts tauglicheres thun, als wenn man sie durch Schnelden, Zerstechen u. s. w. in mehrere Theile vertheilet. Sie verhalten sich, wie das bekannte Wasserinsekt, der Vielfuß (Polype) das man in so viel Theile, als man will, vertheilen kann, daß dannoch jeder Theil ein vollkommenes lebendiges Thier verbleibt. Schneidet man einem Erd- oder Wasserregenwurme den Schwanz lang oder kurz ab, so wächst er wieder. Das geschieht, wenn man Kopf und Schwanz zugleich abschneidet; sie wachsen beide wieder aus dem übrigen Kumpfe heraus. Ja sie wachsen wieder ins ganze, wenn man sie gleich der Länge nach durchschneidet. Eben das findet man an den Kielfröschen (Froschfischen); den jungen Kröten und Fröschen wachsen die abgeschnittene Füße wieder. So wachsen auch Kopf und Schwanz an den Erd- und Wegschnecken, die man zu Ten pflegt, am leichtesten wieder, an den übrigen Schnecken etwas schwerer. Wie thöricht handelt man also, wenn man beim Um-

schoren eines Gartens die Würmer mit der Schaufel zertheilet! Bessern Erfolg hatte jenes Verfahren eines Sächsischen Landwirts. Er verdünnete 1 starke Würt. Maas Mistlachenwasser durch Hinzugießung von ein wenig reinem Wasser, und ließ das mit 2 Loth zerstoßenem Teufelsdrecke (asa foetida) sieden, nahm vom Feuer, und, als es erkaltete, gos er 3 Quintlein Hirschhornöl darzu, schüttete alles in ein Fäßlein, worinn ungefähr 8 Maas (Würt.) mit Wasser verdünnetes Mistlachenwasser war, machte das Faß zu, und bewegte es einige Stunden hin und wieder, daß sich alles recht miteinander vermischte. In diese Brühe weichte er $\frac{1}{2}$ Stunde lang die Saamen ein, die er hernach an der Luft trocknete, in einen frisch gearbeiteten Boden säete, und 3 Tage nacheinander frühe und Abends mit dieser Brühe begos. Die Pflanzen, die er versetzen wollte, tauchte er auch in diese Brühe und begos sie eben so, wie die Saamen, damit. Auf diese Art rettete er seine Pflanzen, die ihm sonst jährlich von Schnecken und andern Würmern gefressen wurden. Die den Gärten und Wiesen schädliche Maulwürfe fressen unsere gemeine Schlangen auf, wie auch Kroten, Schnecken und andere schädliche Insekten. Sollte man also nicht etliche dorthin setzen, z. E. auf Wiesen, wo es viel Maulwürfe gibt? Sie sind nicht giftig, indem sie ihre Zähne nicht aus und ein bewegen können. Ihr Biß schadet nicht mehr als der Biß eines Hundes. Im Winter bey gefrorenem Boden entdeckt man die
frische

feischen Gänge der Maulwürfe am besten. Darcin lege man oft würflicht geschnittenes Brod mit Gift und Mehl bestreut. Noch besser ist, gelbe Rüben, Zucker- oder Pastinat-Wurzeln ins Loch zu stecken, und Acht zu geben, ob sie solche hineinziehen und anfressen. Ist das, so spalte man eine andere dergleichen Wurzel, thue den Kern heraus, streue Arsenik hinein, drücke die Wurzel zusammen, und bringe sie in dieses Loch. Man sagt auch, frischer Ziegenkoth vertreibe die Maulwürfe durch seinen Geruch, wenn man ihn dorthin werfe, wo Maulwurfs-häufen sind.

4.) Man säe die reife Beeren von Hollunder an einen Ort, und wenn sie während des Sommers, wie es gemeinlich geschieht, spannenlang worden, zehle man sie aus, und mache darvon einen Zaun, indem man sie nach der Linie setzet, wie der Zaun gehen soll. Bey diesem Sezen lockere man den Boden gehörig auf, reinige ihn vom Wasser, und mache die Furche so tief, daß man die Wurzeln mit Erde genug und derb bedecken kann. So bekommt man bald mit geringen Kosten einen Zaun, den kein Vieh wegen seiner Bitterkeit und widrigen Geschmak angreiffet, abrißt und in seinem jungen Wachsthum hindert, durch den bey seiner Anwachsung kein Vieh und Wild durchbrechen kann, und der fast ewig dauret, weil nicht leicht ein Holzgewächs sich schwerer ausrotten läßt.

5.) Der Storchgenster (*Ulex europæus foliis villosis acutis, spinis sparsis L.*) eine Art von dornichtem Pflanzkraute, die in Engelland, auch

in einigen Gegenden Deutschlands wild wächst, sonst auch Scorpionen-Pflanzmen genannt, kommt am besten auf dürren Sandgegenden fort, und ist ein durch zuverlässige Versuche der Engländer bewährtes Mittel, die Ufer an den Flüssen mit geringen Kosten zu befestigen, und dardurch der Verwandlung so vieler fruchtbarer Güterstücke in Sandbänke oder Abreißung derselben vorzubeugen. Man führe eine sehr dünne senkrechte Wand von Stein und Kalk oder von 2 zolligen sichtenen Brettern auf; an diese Wand lege man eine Böschung von 6 Ruchen, das ist von etwa 100 Schuhen breit an, welche aus Sand und diesem Genster bestehet, und lege oben auf jene Wand und die Böschung einen starken Baum. So lange dieser Baum auf seiner Stelle erhalten werden kann, bleibt auch das ganze Werk feste. Nimmt man den in den mittägigen Gegenden von Europa wachsenden Storchgenster, so kann man seine junge Zweige zum Futter und die Stauden zur Feurung nutzen, in so weit es sich ohne Schaden der Böschung thun läßt. Man säet den Saamen, und behandelt ihn wie den Esper. Man schneidet immer die junge Schoße ab, ohne die Stauden blühen zu lassen, schlägt mit einem Hammer die Dornen daran entzwen, oder zerdrückt sie in einer Delmühle oder Trotte unter dem Stein, und giebt alsdann die Schoße den Pferden und übrigem Viehe als eine gesunde Nahrung. Er treibt in guten Böden auch im Winter bey gelindem Wetter.

II. Besondere Lehren. A) Ackerbau.

1) Es ist ein wichtiges Stück der Landwirthschaft, zu untersuchen, welche Pflanzen sich mit Vortheil unter einander vermengt bauen lassen, da z. E. 1) eine der andern zur Stütze, an welcher sie sich aufrecht hält, 2) zum Schirm wider Winde, Hitze, Kälte und dergleichen, 3) zur Verwahrung wider Insekten, Vögel u. s. w. dienen kann, 4) und endlich eine die andere weder mit schädlicher Beschattung, Ausdünstung hindert, noch eine der andern die Nahrung raubet, indem die eine, z. E. Rüben, durch ihre tiefgehende Wurzeln aus der Tiefe, die andere aber, z. E. Grasarten, nur etliche Zolle unter der Oberfläche ihre Nahrung sucht. Im öf. Kal. 1773. S. 25. und 774. S. 64. ist zu finden, 1) wie nützlich es seye, Ackerbohnen und Erbsen, 2) Erbsen und Gersten, 3) dergleichen Kal. 1773. S. 20. Raygras und Klee untereinander zu säen. In dem so gemeinnützigen Wirttembergischen Wochenblatt des Hr. Prof. Titius wird als durch die Erfahrung vortheilhaft befunden angerühmt: 4) Linsen und Mohn, 5) Linsen und Gersten, 6) Hanf und Hirsen untereinander zu säen. Man gräbt zu den Linsen das Land um, düngt es, und säet unter 1 stark Würt. halbes Simri Linsen 1 Fingerhut voll Mohn (Delmagen). Diese Ausfaat muß man zu seiner Zeit gehörig wieten, und das Unkraut ausjäten. So bekommt man, besonders wenn man die größte Art Linsen ausäet, weit mehr Linsen als sonst, die sich auch recht weich kochen,

und der Mohn bekommt recht dicke vollkommene Häupter. Den Mohn zieht man vorher aus, ehe man die Linsen abschneidet oder ausziehet. Zu Hanf und Hirsen, die man in proportionirlicher Menge miteinander vermischt und ausäet, erwählt man ein gut gegrabenes und gedüngtes Feld, dergleichen auch ein Sandfeld seyn kann. Die Hirse steht unter dem sie weit überwachsenden Hanf sicher vor den Winden, die uns sonst in einer Stunde um den ganzen Hirsegewinst bringen können. Der Hanf wird vortrefflicher, als man sagen kann. Man zieht den Hanf besonders, und die Hirse auch besonders, aus. Linsen gerathen auch allezeit besser und größer, wenn man sie und Gersten untereinander säet, mit einander vermengt schneidet, dreicht, und durch Worfeln und Sieben eine Frucht von der andern absondert. Das Stroh gibt ein sehr gutes Futter für das Vieh. 7) Mit Vortheil lassen sich auch nach den Erfahrungen des Herrn von Schönfeld Gersten und Rebs, 8) Gersten und Hirsen untereinander säen.

2) Erdbirnen, die in feuchten Böden, im niedrigen Lande, auch im feuchten Sande erwachsen, schmecken, wie bekannt, nur so lange gut, als sie sich in der Erde befinden, nehmen aber einen ganz unleidlichen Geschmack an, wenn sie aus der Erde genommen, und nach der gewöhnlichen Art aufbehalten werden. In einigen Wochen kann sie kein Mensch mehr genießen, sondern sie müssen allein fürs Vieh verfüttert werden. Soll ihr Geschmack immer gut bleiben, so lege man sie nach der gründlichen

nichen Anweisung des Hrn. Prof. Titius im Wittenbergischen so gemeinnützigen Wochenblate, ja nicht in einen trockenen Ort in der Absicht hin, daß sie die aus der Erden an sich behaltene Feuchtigkeit verkehren mögen. Man setze alte Tonnen (Fässer) in den Keller, thue ohne Zeitverlust die aus der Erde ausgekommene Erdbirnen hinein, lasse aber alles schadhafte hinweg, damit diese nicht die gute übrige in der Sonne mit Fäulniß anstecken. So behalten sie ihren guten Geschmack, und man kann sie noch bis in den April zu Tische bringen. Auf diese Weise lassen sich auch diejenige gut erhalten, welche auf hohen und dürrer Orten gewachsen sind, und besonders in nassen Jahren, ebenfalls ihren guten Geschmack verkehren. Hieraus läßt sich auch urtheilen, woher es kommen mag, daß die seit ein paar Jahren in der Schwetz und Pfalz gebaute Art sehr großer Erdbirnen von einigen als solche beschrieben werden, welche man nicht essen, sondern nur dem Vieh füttern könne, von andern aber gesagt wird, daß der Mensch sie gar wohl essen könne, und ihr Geschmack nicht schlimm sey. Ich selbst habe dergleichen gegessen, da sie eben aus der Erde kamen, und so gleich gesotten wurden, und mit mehreren, die davon assen, befunden, daß sie die brennende und beissende Empfindung im Halse, kaum für den empfindlichsten Geschmack merklich erregten, welches sonst der widrige Geschmack der Erdbirnen ist. Diejenigen, welche andere und stärkere Empfindungen von dieser Art Erdbirnen vorgeben, haben sie gegessen, nachdem sie schon lange außer

der Erde waren, und viel von ihrer Feuchtigkeit verdünset war. Mich dünkt, eine jede Erdbirne habe in ihrem Innern etwas, das ich hier nicht bestimmen kann, und das, wenn es in einer zulänglichen Menge auf die Zunge u. s. w. wirkt, eine zusammenziehende, dem Brennen, Beißen, Fühlen scharfer Salze, ähnliche Empfindung verursacht. Diese Empfindung ist schwach und unmerklich, so lange jene Körperlein oder kleine Stäublein von einander durch Wassertheilchen abgetrennt, oder mit diesen umwickelt sind; sie wird aber desto merklicher, wenn diese Wassertheilchen durch die Ausdünstung verfliegen. Hierauf beruhet die oben angeführte Art, durch eine kluge Aufbewahrung den widrigen Geschmack der Erdbirnen zu verhüten, wodurch auch die erst gemeldte große Erdbirnen essbar bleiben werden. Indessen ist mir doch noch nicht klar: woher es komme, daß in einerley Boden und Lage bey einerley Art der Aufbewahrung einerley Art von Erdbirnen in dem einen Jahre guten im andern Jahre widrigen Geschmack hat. In nassen Jahren ist das letztere gemeinlich. Ich erinnere mich, daß in unserer Gegend im Jahre 1763. besonders fast jedermann über den herben und brennenden Geschmack der Erdbirnen klagte. Was trägt nun die Feuchtigkeit, welche im Boden ist von Regen oder von andern Ursachen, zur Verschlimmerung des Geschmacks bey, da doch eben dieser Geschmack offenbarlich widriger wird, wenn die Feuchtigkeit der aus der Erde ausgenommenen Erdbirnen abnimmt? Ist die Ursache zu entdecken?

decken? sind alsdann bewährte Mittel, etwa durch Einmischung alcalischer Erden u. s. w. in den Boden, zu finden? Dient nicht bis dahin die Vorsicht, besonders in niedrige, in feuchte, in schwere Böden alle Frühling Erdbirnen, die in trocknen, leichten, hohen Feldern gewachsen, und einen guten Geschmack haben, auszustocken, damit nicht, wenn, welches man nie gewiß voraus weiß, ein nasser Sommer folgt, der vorhin schon widrige Geschmack vermehrt und ganz unleidlich wird? Diese Wahl des Saamens ist allemal rathsam, und vergrößert auch die Ernde, wie wir unzweifelhaft erfuhren, als im Jahre der Theurung Erdbirnen, die in den Sandfeldern am Rhein gewachsen waren, in unsere schwerere Böden gesteckt wurden.

Ein Matrose brachte jene Art großer Erdbirnen vor etlichen Jahren aus America nach Engelland, welche daselbst Yam Battates genennt werden. Ein gewisser Howard steckte sie zuerst, er fand, daß sie achtmal ergiebiger als die gemeinen Erdbirnen sind; daß sie, wenn man sie weit genug, über 2 Schuh ins gevlerte, von einander setzt, eine erstaunliche Größe und Gewicht, z. E. von $\frac{5}{4}$ bis $3\frac{1}{2}$ W erreichen, daß sie länger in der Erde wachsen, auch die Kälte besser aushalten, als die in Engelland gewöhnliche Sortungen, hingegen weder zum Braten noch zum Kochen auf den Tisch zu gebrauchen seyen. Er baute sie zuerst in einem schweren aber fetten Boden, und versichert, daß sie wie die übrige Arten im leichten Lande besser fortkommen, und reichlicher tragen, wenn das Land dann und wann aufge-

lockert wird. Ein anderer Engelländer, Herr Young bekam 2 solcher Erdbirnen, und steckte sie in einen leichten feinen Leimboden, der fast etwas zu feucht war. Die eine zerschnitt er nur in 2 Stücke und gab jedem rings umher 4 Schuh freien Platz; sie gaben 700, welche 222 W wogen. Die andere Erdbirne schnitt er in 30 Stücke, und gab jedem Stücke 2 Schuh rings herum Platz. Diese 30 Stücke gaben 1100, die zusammen 464 W wogen. Das Land war zuvor gar nicht stark gedüngt, wurde rein vom Unkraut gehalten, und die Erde an die Stücke angehäufelt, da die Stengel in die Höhe schossen. Er gab ihnen ein andermal mehr Platz, und lockerte den Boden mehr auf; sodann wogen die kleinsten fast 1 W, und verschiedene Stücke trugen auf 50 W jeder. Man versichert, daß auf einem Plage, da man nicht mehr als 1200 W Getreide einsammeln könne, diese Pflanze 20000 W Erdbirnen ertrage. Der Bernische Herr Landvoigt Engel verschrieb sich dergleichen Erdbirnen aus Engelland, und Er und seine Freunde konnten sie erst, weil sie spät ankamen, in der ersten Hälfte des Junius stecken; doch erhielt er, ob man schon ihm nur kleine dieser Art von $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ W geschickt hatte, 50 — 60 für eine ausgesteckte, und 10 — 12 Loth, die man austackte, klessen 45 — 50 W davon einernden. Howard bekam 120 von einer ausgesteckten Erdbirne. Diese Art ist zu starker Vermehrung sehr geneigt, und zeigt an Stängel, Aesten und Früchten eine große Zeugungskraft, braucht daher viel Nahrung, und sollen

len sie allezeit 3 — 5 Schuhe von einander gepflanzt werden. Sonst ist ihre Behandlung, wie bey den gewöhnlichen. In der Pfalz pflanzet man diese Art Erdbirnen seit ein paar Jahren, und erhielt z. E. bey Schwezingen in dorigen Sandfeldern im vorigen Jahre von 1 Morgen pfälzisch 600 Wür. Simri. Einer meiner Freunde am Rhein mästete im vorigen Winter Ochsen damit, versicherte mich aber, daß nicht nur diese Erdbirnen, je länger sie auf die gewöhnliche Weise bewahrt werden, desto widriger am Geschmacke werden, sondern er zur völligen Mastung um so viel mehr gebraucht, als diese Sorte vor den gewöhnlichen in der Erde ausgabe, mithin in so fern der Vortheil verschwinde. Er leitete die Ursache von der mindern Festigkeit und größern Wäufigkeit jener großen Art her. Allein da dieses nur eine einige Erfahrung ist, und der Erfolg der Mastung vielleicht von andern Ursachen vermindert worden; so wird man erst nach mehrern Erfahrungen entscheiden können. H. Des Rath Bernhard in Bauschlott baut sie heuer im Großen, und wird damit mästen, und davon den Erfolg bemerken.

Wer Erdbirnen pflanzen will, kann es auf vielerley Weise thun, daß er ganze oder Theile derselben in die Erde legt, oder den Saamen säet. Ich will hier alle diese Arten kürzlich erzählen. I. Man legt also erstlich ganze Erdbirnen. Kleine taugen nicht, sondern sind viel mehr dem Vieh zu geben. II. Man kann ihre Theile stecken. 1) Man zerschneidet die großen behutsam in Stücke, so daß die Grüblein, oder Neuglein,

worinn der Keim der Pflanze sijet, nicht durchschnitten und verletzt werden, ferner daß jedes Stück 2 — 3 Neuglein behält, und endlich, daß man die Zerschneiden ein paar Tage vor dem Stecken verrichtet, damit die Stücke etwas ein-trocknen und eine Art von Rinde vor dem Stecken gewinnen, welches sie vor dem Verfaulen sichert. Man kann in einloch oder Stufe 1 — 3 solcher Stücke legen. 2) Man kann auch nur den größern Erdbirnen die Neuglein tief mit einem spizigen Messer austrecken, wie man den Duzen eines Apfels austicht, ein paar derselben in 1 Loch legen, und das übrige von der Erdbirne verspeisen oder füttern. Sijzen die Augen tief, so kann man die Augen nicht wohl absondern, auffer man zerschneide die Erdbirne vorher in Stücke, von denen man die Augen hernach wegnimmt, und das übrige verspeiset. Ja, wenn die Erdbirne groß und auf der Oberfläche ganz gleich und eben ist, so schneidet man die Haut oder Rinde mit den Augen ab, wie man sonst einen Apfel schälet, theilt diese Haut in so viele Theile als Augen sind, und pflanzet sie. 3) Auch die Keime kann man stecken. Wann im Frühling die Erdbirnen im Keller oder andern Behältnissen ausgewachsen; so schneide man solche ausgewachsene Keime in 3 — 4 Stücke, und lege sie in die Erde. 4) Man kann die Nebensprossen (Schoße) von der Hauptpflanze, so bald sie sich zeigen, mit oder ohne Wurzel abnehmen und verpflanzen, dergleichen auch Stengel und Aeste, so daß man nicht mehr als 2 — 3 Stengel stehen läßt. Sie las-
sen

sen sich auch, ungetrennt von der Mutterpflanze, wie die Söhne der Weinstöcke, und Ableger der Nelken, ablegen. Häufelt man die Erde an die Stöcke an, und wiederhohlt diß, so ist es eine Art des Ablegens. Die Knoten der Stengel kommen in die Erden, schlagen Wurzeln, und diese geben Früchten, indem die Zeugungskraft der Erdbirnen gar groß ist. Diese Pflanze und ihre Frucht ist eine Art von Polypen; sie macht eine vollkommene Frucht aus, man mag sie vertheilen und verpflanzen, wie man will. III. Endlich sind auch hierzu die Saamenäpfel oben an den Stengeln zunutzen. Man säet den Saamen daraus am besten im Frühling, und, wenn man die Pflänzlein in rechtem Abstand von einander wachsen läßt, so tragen sie noch im selbigen Jahre Früchten. In der Schweiz erhielt man von einer erst den 20sten May gesäeten Pflanze, die den 20. Sept. noch keine Anzeig von einer Frucht hatte, im Nov. eine Frucht von $\frac{5}{4}$ lb, und noch 12 andere von 12 — 18 Loth schwer. Der vollkommenste und reifste Saamen ist, wie überall, der tauglichste. — Aus Hr. Landvogt Engels Abhandl. über den Erdapfelbau. Bern 1773.

3) Flachsbau. 1) Man verschaffe sich guten reinen Saamen, ob er schon theuer ist. Will man selbst guten ziehen, so ziehe man den Flachß aus und binde ihn, wann der Stengel anfängt gelb zu werden, und der Kern nur weiß, aber einiger massen fest ist. Den folgenden Tag breite man ihn dünne auf einer Wiesen aus, welche ohne Schatten und Beweidung ist, und die freye

Morgen- und Mittags-Sonne hat. Ist der Flachß auf einer Seite 14 Tage gelegen, so wendet man ihn um, und läßt ihn noch 14 Tage liegen. In feuchtem Wetter, und wann das Gras durchwächst, oder ein besonderer Nebel den Flachß roth macht, kehrt man ihn öfter um. Ist das Wetter gut und trocken, so bindet man ihn nach 14 Tagen, löset den Saamen zu Haus ab, und bringt den Flachß wieder an den vorigen Ort, und läßt ihn liegen, bis er genug hat, d. i. den Unrath willig fahren läßt, welches man in einer trocknen Mittagsstunde probiren soll. Ist schlecht Wetter, so läßt man den Saamen so lang am Stengel, bis man den Flachß selbst völlig aufheben kann. Den Saamen worfelt man, wie das Getreide, siebt ihn, macht ihn rein, und säubert auch die noch übrige Vollen vom Unrath. Bey Sonnenschein legt man den Saamen, und auch die Vollen (Knoten) in die Sonne auf Tüchern, rührt sie einigemal um, vermengt sie, wann sie ganz trocken sind, untereinander, thut's in großen Fässern auf die Bühne, deckt's wider das Unziefer mit Deckeln, die Löcher haben, zu, und hält's so zum Gebrauch auf. Bey der Ausfaat läßt man den Saamen von den Vollen aussieben, und absondern, und säet den Saamen. Fehlt noch Saamen, so bekommt man es durchs Ausdreschen eines Theils der Vollen. Ist reiner Saamen übrig, so vermengt man ihn wieder mit den Vollen, oder noch besser mit fein gesiebter Asche, dergleichen man auch ein wenig oben auf siebet. So bleibt der Saamen in einigen Jahren gut und kräft.

kräftig; man muß ihn aber in jedem Sommer einmal in die Sonne legen, erfrischen, und vom Staube reinigen. So bekommt man selbst bessern Saamen, als der fremde, meistens unreine ist, der viele Jahre gute Dienste thut, besonders wann gute Freunde zuweilen ihren Saamen miteinander vertauschen. Bei dieser Behandlung wird auch der Bast des Flachses nicht so grob als sonst.

2) Weil man das künftige Wetter nicht gewiß weiß, so nehme man ein Land, das weder zu hoch noch zu niedrig liegt. Ein Neubruch, ein Kleeacker, ein durch Behackung der vorher darauf gebauten Gewächse, z. E. Erbsenen, mürrbe gemachtes Feld taugen wohl. Man macht das Land durch Aekern und Eggen recht mürrbe, und sucht ihm die Winterfeuchte bis zur Aussaat beizubehalten. Es ist gut, wann es vor Winter 1 — 2 mal geackert wird, und im Anfang des Aprils wieder.

3) Man säe nicht, wann die Luft noch eine heimliche Schärfe und Kälte hat, wann anhaltende trockene Ostwinde, oder Nordwestwind wehet, und die Witterung unluftig mit Regenschauern verknüpft ist.

4) Ist die Luft milde, gutartig, und der Wind westlich oder südlich, es mag früh oder spät im April seyn; so pflüge man Nachmittags, und säe vor dem Eggen den Saamen, lasse ihn die Nacht über im Thau liegen, und egge ihn mit dem Anbruch des andern Tages unter, aber führe die Egge in einer länglichen Rinde, nicht nach der Länge, sonst geht er Reihenmäßig auf. Ist Wetter, dabey kein Thau zu hoffen, so säet man, und ackert hernach mit schmalen Landwirthsch. Kalender 1775.

und 1 — 1½ Zoll tiefen Furchen unter, und eggt nur mäßig, auffer die Witterung und Erde sehr trocken. Ist die Witterung feucht, so egge man erst, wann die Erde abgetrocknet ist.

5) Der Boden soll nicht zu fett seyn, sonst fällt der Flach. Ist das Düngen nöthig, so nehme man ja keinen frischen unreifen Dünger, sondern alten, den man am besten vor dem Winter, vor dem 2ten Aekern aufs Land bringt, und flach unterpflüget, oder auch noch im Frühling vor dem 3ten Pflügen. Alter Schweinnist ist sehr gut. Den Mist ackert man nur 1 Zoll tief hinein.

6) Wann man nachsieht und findet, daß der Saamen bald aufgehen will, so läßt man ohne Bedenken, gegen die Abendzeit, die leichte Egge über den Acker wandern. Diß wehret dem Unkraut, und befördert das Aufgehen und Wachsthum des Saamens. Es ist besonders nöthig, wann aufs Säen Regengüsse, scharfe mit dünnen Regen vermischte Winde kommen, oder die Luft hämisch kalt ist. Man egge in trocken Stunden.

7) Man säe aus in trocken Stunden, wann der Flach ½ Fingers hoch ist. s. Hrn. Proft Lüders Abh. vom Leinbau.

B) Wiesen und Viehwaiden.

1) Schon im Jahr 1770 sind in der Grafschaft Tyrol 800 Jaucharten von den fast unnützen Viehwaiden fruchtbar gemacht, und beschloffen worden, auch mit den übrigen solche Veränderung nach und nach vorzunehmen. Möchte doch diß Exempel viele Nachahmung finden!

2) Wann das Moos auf den Wiesen eine dicke Rinde ansetzt, so wächset

D

das

das junge Gras nur sehr dünne, und zu keiner ansehnlichen Höhe. Man reitiget also die Wiesen davon. Man überfähre die Wiesen in die Länge und Queere einigemal mit einer Eggen mit eisernen Zinken, so reißt man das Moos auf und loß, und kann es mit dem Rechen (Harke) abrechen. Bringt man dieß Moos in eine Grube, worein man die Mistlache leiten kann, und etwa Rien- und Lannen-Nadeln darzu, und begießt es wochentlich 2mal mit der Mistlache; so bekommt man einen vortreflichen Dünger, der im ersten Jahre besser und auch dauerhafter dünge, als die meisten Arten des gewöhnlichen Mistes. Der oben bey der Schweinzucht gerühmte Sächsische Landwirth versichert, daß dieser Dünger ihn von jedem Scheffel Roggen, Ausfaat, 4 Scheffel weiter, als sonst, einernden lasse. W. W. Bl. 1773. S. 14.

C) Gartenbau.

a) Rübengarten. 1) Von allem, auch solchem Sommerkraut, das eine dauerhafte Krautart ist, sich bald schließt, und harte veste Häuptlein bekommt, läßt sich Saamen zum Winterkraut erziehen. Diesen Saamen säet man zu Ende Julii oder Anfang Augusts, und versetzt gegen Michaelis. Man setzt aber diese Setzling bis ans Herz in die Erde: denn wenn sie mit dem Stengel zu hoch über der Erde stehen, erfrieren sie leicht. Zu Ende Octobers oder Anfang Novemb. behäufelt man sie in etwas mit Erde. Man setzt sie näher, als das Sommerkraut zusammen, 3. E. 2 — 3 nebeneinander. Dauren alle 3 über Winter, so raust

man die 2 schwächsten weg, und setzt sie anderwärts hin. 2) Folgende Art des Herrn Probst Lüders, einen großen Platz mit jungen Pflanzen, die man dahin versetzt, anzubauen, ist im großen und kleinen ein vortrefliches Muster. Man bestellt 4 Personen, 2 zum Pflanzen, 1 zum Wassertragen, 1 zum Begießen. Morgens vor 6 Uhr ackert man tief aber mit schmalen Furchen den Acker um, eggt ihn aber nicht. Ehe man die Setzling aus dem Lande heraus nimmt, begießt mans, ziehet sodann die Pflanzen aus, packt sie in ein Gefäß, worinn etwas Wasser und Erde ist, trägt sie so aufs Feld, und setzt sie in Schatten. Nachdem man die Setzling aus dem Lande genommen, begießt man das Land wieder; sonst verderben die übrigen im Lande gar leicht, oder werden doch zum Versezzen untüchtig. Die 2 Leute, so pflanzen sollen, treten den gepflügten Acker in Beete von 4 Schuh breit ab, zerstoßen die Erdschollen, und überfahren die Beete mit dem Rechen. Dann zeichnen sie auf den Beeten mit Schnüren, die sie über das Beet der Länge nach hinziehen, die Reihen so weit voneinander ab, als die Pflanzen von einander abstehen sollen. Sie machen mit einem Holzbohrer (Pflanzholz) tiefe Löcher in die Erde, sehen aber wohl zu, daß die Wurzel der Pflanze fest eingedrückt wird. Oben aber muß ein Loch bleiben, damit beim Begießen das Wasser nicht seitwärts fließen kann. So bepflanzen diese beide ein Beet nach dem andern, bis der ganze Acker fertig ist. Neben dem Acker steht eine Rufe mit Wasser gefüllt, in

in die der dritte immer Wasser nachträgt, damit es dem vierten, dem Begießer, daran nicht fehle. Dieser begießt jede Pflanze; er nimmt den Kopf von der Gießkanne ab, und sieht, daß das Wasser ins Loch bey der Pflanze falle, und darinn bleibe. Daher gießt er langsam, daß das Wasser Zeit hat, ohne überzulauffen, sich in dem Loch zu verlihren. Hat er etwa in 3 Beeten so die Pflanzen begossen, so geht er zurück, und überziehet jedes Loch mit der umherliegenden trocknen und staubigen Erde. Das muß er mit der Hand thun. Und so setzt er es fort, bis er zu Ende kommt. Solche feuchte Erde, die mit einer trocknen bedeckt ist, bleibt immer, auch bey anhaltendem starken Wind und Wärme feucht, und Wurzel hat Kraft genug, sich fest zu setzen. Nie findet man an so gesetzten Pflanzen eine gebackene Erde, oder an den Blättern Erdflöhe. Scheint die Sonne, so schlafen zwar die Pflanzen in den ersten 3 Tagen, aber des Morgens findet man sie allzeit aufrecht. Nach diesen Tagen wachsen sie ungestört und munter fort. Unter 100 Setzlingen gehet so dem Herrn Probst nicht einer verlohren; die Erde wird nie an den Pflanzen hart, wo von Würmer oder Knollen an der Wurzel, und Mattigkeit der Pflanzen entstehen. Er verwirft mit Recht das so gemeine Vorurtheil: daß man setzen solle vor oder nach einem Regen. Oft feuchtet der Regen nur den obern Theil der Erde, der innere aber bleibt trocken. Setzt man nach einem Regen, der die Erde durchfeuchtet hat, und es fällt trocken Wetter ein, so bindet sich leicht

die Erde, und die verrigelte Pflanze kann nicht recht gedeihen und fortkommen. Daher läßt Er am allerliebsten in trockner Zeit, ohne Regen, pflanzen, und je trockner der Tag ist, desto lieber ist es ihm. Aber er pflanzt auf die obige Weise. Das Schlafen Wellseyn, Kopfhängen) der Pflanzen sicht ihn nicht an, weil eine jede versetzte Pflanze ihre gesetzte Lage zum schlafen haben muß, in welchen sie sich nach und nach in der Erden befestigt, und wann diß geschehen, so bekommt sie alererst von unten die Kraft, ihr Haupt empor zu heben, und standhaft fortzuwachsen.

b) Baumgarten. 1) Damit die in Baumschulen stehende Frucht, und Holz-Bäume bey dem Versezten desto gewisser anwachsen und fortkommen, wenn man anderst sie nicht in allzu feuchte Böden versezet, so mache man nach dem Exempel der Holländer, vom 1sten bis zum 8ten Jahr in den Baumschulen, im Frühling, den Stamm durch ein gelindes Aufziehen mit seinen Wurzeln in der Erde locker, und trete alsbald die aufgelockerte Erde mit dem Fuß wieder derb an, um dem Baum seine vorige Haltung zu geben. So darf man der Stech-(Herz-)Wurzel bey dem Versezten nicht so viel Gewalt anthun, als wann sie einige Jahre hintereinander im festen Erdreich sich einsenkt; die Thauwurzeln können sich so besser ausbreiten und vermehren. Man bringe ferner bey dem Versezten an die Wurzeln nie einen frischen Mist, sondern ein lockeres Erdreich. Greiffst das Moos die Baumschule oder ver-

D 2 setzte

setzte Bäume an; so besprüze man die Baumplantage oder Hecke mit Wasser, worinn ungelöschter Kalk abgelöscht worden; so vergeht das Moos unfehlbar. Man pflanze auf den Weiden Holz- oder wilde Obst-Bäume mit sehr hohen Stämmen, daß das Vieh die Krone nicht beschädigt, reihenweise an; so geben sie auch noch dem jungen Graße und dem waldenden Viehe Schatten. Setzt man alte Stürze von Bäumen auf die Weiden hin, so reibt sich das Vieh an diesen, und bringt die gesetzte Bäume durchs Reiben nicht aus der Lage.

2) Man hält das zu starke Treiben der Frucht bäume auf, und macht sie dadurch tragbarer, wann man diesen jungen Bäumen, die in zu fettem Boden stehen, an den Hauptzweigen einen Theil der Rinde wegschneidet. Sie tragen zwar reichlich, aber am Baum bleibt eine ungestaltete Wunde zurück, das Holz bleibt dort unbedeckt, und fault an diesem Orte leichtlich. Von den Zweigen selbst lassen sich einige nicht wegschneiden, weil die übrigen alsdann desto stärker wachsen. Daher machte ein gewisser Engländer an den Ästen dort, wo sie aus dem Stamme herausgewachsen, in die ganze Rinde, wo sie glatt und ohne Knoten war, einen kreisförmigen Einschnitt, und 3 — 4 Zoll höher am Aste hinauf wieder einen solchen, und vom obern bis zum untern Einschnitte einen andern die Länge herab. Er nahm die Rinde vom Holze hinweg, bedeckte das nackte Holz um die Luft abzuhalten, und ließ es ungefähr $\frac{1}{4}$ Stunde so, bis diese Wunde anfieng

zu triesen, alsdann brachte er die Rinde wieder so genau als möglich an ihre Stelle, und verband sie nebst der ganzen Wunde rings umher, etwa $1\frac{1}{2}$ Zoll über und unter den Einschnitten gehörig mit Bast. Im folgenden Sommer nimmt er den Verband hinweg. Die Bäume, von allerhand Arten, trugen alle reichlich. Mit Recht verlangt Hr. Prof. Ticius, daß man durch weitere Erfahrungen erforsche: ob das überall, bey allen Witterungen angehe, auf wie viele Jahre es wirke, ob es dem Fortkommen des Baumes auf die Zukunft nicht schade, ob nicht das Unterbinden und Einzingen der Rinde, ohne sie abzuschneiden, ja ob nicht das bey den alten Gärtnern, in der Absicht des Baums Gesundheit und Wachsthum in die Dicke zu befördern, gewöhnliche Aufzügen der Rinde hin und wieder der Länge nach eben diese Wirkung habe?

3) Pfropfreiser gerathen gut, wenn man Baumwachs wie ein Pflaster auf Leinwand streicht, und dieses Pflaster in gehöriger Länge und Breite um die Reiser rund herum scharf anziehet, und mit Weide oder Bast gelinde bindet, zugleich aber auch bey trockenem Wetter 1 — 2 mal des Tags die Pfropfreiser mit Wasser besprüzet. Das Besprüzen des Stamms, und noch mehr, wenn man alle Bäume, besonders die frisch versetzten durchaus mit einem nassen Lumpen bereibet, ist bey trockenem Wetter sehr nützlich.

D) Weinbau.

Des Herrn Abts Roziers vorzreffliche Anweisung, gute, dauhafte,

te, gesunde, angenehme rothe Weine zu machen. I. Der Weinberg 1)

1) habe keine zu fette oder nahrhafte, sondern sandige, fleßlige, mit verwitterten Felsenstücken vermischte Erde.

2) Er sey ein Hügel, und streiche von Morgen nach dem Mittage, habe die Sonne, so lang als möglich. Nahe Flüsse sind sehr gut. Die mittlere Gegend des Hügels übertrifft die obere, und diese die untere. Kein Baum gebe Schatten. 3) Man pflanze darinn höchstens 5 — 6 Sorten Weinstöcke, und zwar die besten, so sich für diesen Boden, Lage und Gegend schikfen und zugleich reif werden. Zwo der besten Sorten seyen die häufigsten, und machen die Hälfte aus. Am besten ist, nur 2 Sorten zu pflanzen. Man

nehme die Sechlinge lieber aus nördlichen, als die unsrige ist, Gegenden als aus südlichen. Man pflanze sie nicht an Bäumen, lasse sie auch nicht auf der Erde herumkriechen, lasse sie nicht zu viele Sturken treiben und seze die Stöcke nicht zu nahe beysammen. II. Man lese im Herbst die Trauben nicht ab, außer sie seyen recht reif, mithin der Stiel braun und trocken. Die Reifung wird befördert, wenn man die Traubenstiele verdreht, oder wenn man die Stöcke abblattet, aber a) erst, wenn die Trauben ihrer vollkommenen Reife sich nähern. b) Nie blatte man den Stock ganz und gar ab; c) man thue es nur nach und nach, fange mit wenigen Blättern an, gehe immer weiter, und höre auf, wann die Beere weich wird, und ihr

Häutlein sich anfängt zu runzeln. Diß Abblatten verwahrt auch die Trauben vor dem Faulen. In Burgund liest man nicht eher, als bis die Blätter vom Frost abfallen, also oft erst um Weihnachten. Maupin rathet, lieber die Trauben rauh und herb als verfault abzulesen. 2) Man lese so schnell als man kann an einem heitern heißen Tage, und fange erst an, wann die Sonne den Thau und Nebel vertrieben, und die Trauben trocken und warm sind. Man seze alle Trauben, wenigstens einen Theil derselben, in flachen weiten Gefässen, wenigstens bis 2—3 Uhr Nachmittag der stärksten Sonnenhize aus. In Spanien thut man das 2 Tage lang. So wird Wein und Farbe besser; wiewohl im Thau lesen $\frac{1}{25}$, im Nebel $\frac{2}{13}$, im Regen noch mehr Wein giebt, als man auf diese Weise erhält. Läßt es das Wetter nicht zu, muß man lesen, wann es kalt, regnet, ist, oder wegen der Fäulung im Regen selbst; so muß man nr. III. 1. beobachten. 3) Alle Trauben beere man vorher ab, ehe man sie in die Kufe (Herbstbütte) bringt. (Höchstens darf $\frac{1}{4}$ unabgebeert bleiben) Die Kämme verderben Qualität und Quantität des Weins. Wer nicht abbeert, lasse wenigstens die Trauben sorgfältig treten, und vollkommen. III. Die rothen Weine müssen um der Farbe willen mit den Tretern gären. Denn das Färbende ist ein Harz, welches an der Haut der Beere fest bleibt, und sich im Wasser nur ausbreitet, aber in dem durch die Gärung erzeugten

D 3

Wein

Weingelst völlig auflöset, und so eine dauerhafte Farbe dem Wein giebt.

1) Man stelle die Kufe nicht in die frische Luft, nicht in ordentliche Keller, sondern in ein Gewölbe, das nicht tief in die Erde hinab geht. Diese Kufen seyen nicht von Stein u. sondern von Holz. Man fülle die Kufe an einem, oder am spätesten in 2 Tagen. Je größer die Kufe, je voller sie ist, also je mehr Most darinn beyeinander ist, und je schneller, so gar mit Zischen er gärt, je gleicher er bis zu Ende gärt: desto besser wird der Wein. Ueberaus gut ist, die Kufen so voll zu füllen als man kann, und in eine Kufe lauter gleichförmig reife und gute, und in eine andere lauter gleich herbe Trauben zu bringen.

2) Aber dabey ist es nöthig, die geistigen Dünste ja nicht verfliegen zu lassen.

a) Man decke also so gleich die Kufe genau zu, und lasse sie bedeckt bis zum Anstechen der Kufe. Der Deckel seye hauchrund von Stroh, und schliesse genau. In der Mitte habe er ein Loch, von 1 Schuh ins gevierte, das sich mit einer hölzernen Fallthüre oder Klappe verschliessen läßt. In dieser Klappe sey eine Oeffnung 2 — 4 Zoll weit, daß das Rohr des folgenden Trichters hindurch geht. Sonst bedeckt man auch diese Oeffnung der Klappe mit einer Art von Helm oder einer gekrümmten Röhre, oder man stopft sie lose mit Traubenblättern zu, und öffnet sie, wann man sorgt, es möchte von der ungestümmen Gärung die Kufe entzwey springen. Gut ist, wann der Deckel von der Oberfläche des Mosts in der Kufe höchstens 1 Schuh absteht,

und dieser, wann sich die Trester am höchsten erheben, den Deckel sodann berühren. Daher ist's bequem, wann man durch 2 Rollen und einen Strick den Deckel erhöhet und niederläßt.

3) Wann man vollkommen reife Trauben so lieset, wie nr. 11, 2. gesagt worden, so gären sie von selbst gehörig unter den bisher gemeldten Umständen. Aber, hat man nicht völlig reife Trauben, weil die Gegend oder Jahrgang kalt und regnericht ist, und zu solcher Zeit gelesen; so ist's nöthig, dem Most in der Kufe einen Zusatz zu geben, damit die Gärung vollkommen wird.

Man a) gieße kochenden Most in die Kufe zu drey mal, erstlich unten auf den Boden, wenn man sie zu füllen anfängt, ztens wenn sie halb voll ist, und drittens, wenn sie ganz voll ist. Je größer die Kufe, je kälter das Wetter, je säurer der Most, oder auch je schmackloser, einem Gummi ähnlicher er ist, desto mehr thut man in denselben vom gekochten Moste. Man kann ihm auf ein jedesmal 10 — 15 Würt. Maasse zugießen. Ausser diesem thue man noch weiter bis auf $\frac{1}{3}$ oder gar wie Syrup dicht eingekochten Most in die Kufe. Hat dieser eingekochte Most noch Spuren seiner Herbe, und Säure; so thue man überdies etwas sehr süßes und zuckeriges in die Kufe. Das vorzüglichste ist Honig, der aber rein und ja nicht mit Mehl und dergleichen vermischet seyn darf. Man thut ihn in die Kufe, ehe der Most zu gären anfängt, zerrührt ihn im Moste sehr sorgfältig, und verbreitet ihn gleich durch die ganze Kufe. Er theilt dem Wein durchaus nichts widriges mit.

b) M.

b) Alles, was man so in die Kufe thut, bringe man hinein durch einen Trichter, dessen Boden 18 Zoll im Lichten weit ist, die Röhre aber 2 — 4 Zoll weit, und 3 — 4 Zoll kürzer als die Kufe tief ist. Die Röhre bestehe aus 2 — 3 Stücken, daß man ihn bey allerley Kufen brauchen kann. Man steckt die Röhre durch das Loch der Klappe im Deckel der Kufe durch, wenn man einglessen will.

c) Kann der Most nicht gären, weil er in heißen Jahren zu süß und dick, wie ein Syrup worden; so stelle man die Kufe in warme Luft, mische Weihenfen als ein Ferment ihm bey, und, wenn er gar zu dick, so verdünne man ihn mit Zugießung reinen Wassers, oder lese die Trauben im Thau, Nebel, oder gar während der Regenzeit. (Dieser Fall kommt bey uns nicht vor) IV. Man läßt den Wein aus der Kufe ab (sticht die Kufe an), 1) in dem Augenblick, in welchem die Gärung vollendet ist. Daran liegt viel in Ansehung der Güte des Weins. Man hat sonst diese Kennzeichen: wenn man das Ohr an die Kufe hält, und keinen Lärmen mehr hört; ein an das Loch in der Klappe des Deckels gehaltenes Licht nicht auslöscht, oder nur wenig gestört wird; und man nahe bey dem Moste keinen erstickenden Dampf mehr, sondern einen nicht so durchdringenden, einen lieblichen Weingeruch findet. Keine Kennzeichen sind sicher, als diese zwey. a) Wenn man etwas von diesem Wein in ein Kelchglas läßt, und nicht von oben hinab durch den Wein, sondern wagrecht auf seine Oberfläche hineinsichet, und dort oben nichts mehr von einer blaugrauen

ziemlich hellen Feuchtigkeit stehen sieht, sondern oben und unten alles gleich gefärbt ist; so ist die Gärung vollendet.

b) Wenn die Trauben und Trester das erstemal niedersinken, und man durchs Thermometer zugleich findet, daß die Hitze in der Kufe, mit deren 10den Grad über dem Frierpunkte die Gärung anfieng, ihren größten Grad, in dem sie einige Zeit verharret, erreicht hat, z. E. von 14 — 18 Grade. 2) Man lasse aus der Kufe den Wein durch einen Schlauch und Hahnen sogleich in die Fässer lauffen, in welchen er bleiben solle. Soll aller Wein gleich gut werden, so vermische man Vorlaß und Druckwein miteinander. Man thue aber nur den Druckwein darein vom ersten Kelttern, den übrigen sondere man für das Gesind ab. Ist der Vorlaß aus der Kufe; so kelttere man die Trester, aber alle zumal, und daher lieber auf großen Kelttern, die auch besser ausdrücken, als auf kleinen. Man bringe den Wein lieber in große Fässer, als in kleine, daß viel Wein beyammen in einem Faß ist. Muß man aus der Kelter den Wein weiter verführen, so lasse man den Fässern nur so viel leer, und so viel Luft, daß sie nicht entzwey springen. Die Fässer müssen gut und rein seyn. Die neue schwenke man mit kalt Wasser, sodann mit siedendem Salzwasser, und endlich nachdem man das Salzwasser vor dem Erkalten herausgethan, mit gekochtem Moste aus, der bis zum Füllen darinn bleibt. Bey alten thue man eben das, und lasse nur das Salzwasser weg, schaffe aber Hefen und Weinstein sorgfältig weg, weil die

dieser sich auflöset, und den Wein unartig macht. Fässer, die sinken, schimmlicht sind, verbrenne man, sie sind nicht gründlich zurecht zu bringen. Sehr gute und süße Weine läßt man in den obigen Kellergewölben nr. III. i. den Winter über; alle übrige, (dergleichen die unseige sind) bringt man gleich in gute Keller, weil die Wärme ihrer Dauer schadet. Gemäßigte Kälte ist das vortheilhafteste. Der Keller kann nicht zu tief, und zu trocken, und sein Gewölbe nicht zu hoch seyn. Er solle nicht an einer Land- oder öfters befahrenen Strafe, oder in der Nähe eines Schmieds, oder andern klopfenden Handwerks seyn. Die Kellerlöcher gehen nach Norden, entfernt von Dingen, von welchen die Sonnenstrahlen in sie zurückprallen, verschlossen mit Fenstern, die das Licht nur von oben schief einfallen lassen. Man verschaffe ihm einen mäßigen Luftwechsel. Man vermeide im Keller böse Dünste, und alle Erschütterungen des Weins und der Fässer. V. Man verschließt 1) das Spundloch, sobald die unruhige Gärung sich vermindert, und drückt den Spunden alle Tage tiefer hinein, bis er endlich genau schließt. 2) Wo möglich füllt man die Fässer mit gleich gutem Wein auf, und zwar, so lange die unruhige Gärung währt, alle Tage 1 — 2 mal, sodann bis Martini alle 8 Tag wenigstens einmal, von Martini bis in Jenner alle 14 Tage, und hernach alle 4 Wochen. 3) Das Aufbrennen dient allen Weinen, besonders den zu wässerigen, und nicht gar guten. Es schadet der Farbe und der Güte der rothen Weine durchaus nicht, wosern nicht

Tropfen vom brennenden Schwefel und etwas von der Schwefelschnitte hinein fällt. Schwefel allein ist genug, ohne die übrige Künsteleyen, die zu nichts dienen, und mehr schaden. Man brenne den neuen Wein auf im Jenner, und im März, da man ihn das erstemal abläßt. 4) Man lasse zur a) rechten Zeit den Wein ab. Thöricht ist, jährlich gewisse einerley Zeit erwählen; und eben so närrisch, ihn gar nicht ablassen wollen, weil die Hefen, die sein Auswurf ist, seine Mutter seyn, und ihn ernähre und erhalte. Man lasse ordentlich Weise im März ab, aber nicht, wann Wärme da ist, und Winde wehen, also der Wein nicht helle ist. Solle er im ersten Jahre trinkbar seyn, so läßt man ihn im Jenner, Hornung, und März ab. (Ja auch schon, sobald die unruhige Gärung nachläßt, 3. E. 3 — 4 Wochen nach dem Einkellern, um die grobe wüste Hefen sogleich wegzuschaffen). b) Die lasse man anderst ab, als durch den Schlauch, und Blasbalg, oder noch besser durch einen Heber mit oder ohne Blasbalg, welcher die Hefen noch weniger durch Erschütterung des Fasses steigen macht. Die 3 — 6 erste, und eben so die 3 — 6 letzten Maase lasse man hinweg. Jene sind sauer und hefigt, diese schwach. Unmittelbar vor dem Ablassen durch Schlauch und Blasbalg brenne man mit ein wenig Schwefel dem Wein auf. Es ist gar wohl möglich NB. wann man erstlich den angezündeten Schwefel 1 Schuh über dem eröffneten Spundloche hält, und nach und nach diesem sich damit nähert). c) Im 2ten Jahr läßt man

man wieder ab. 5) Man sehe nach, ob der Wein nicht sauer, nicht abschmeckend werden wolle. Das Faß, in dem der Wein sauer werden will, ist beständig trocken, wie auch der den Spund bedeckende Sand; hingegen, wann der Wein abschmeckend werden (abstehen) will, so ist das Faß an den Fugen der Dauben immer naß, es ist mit Schimmel bedeckt, und jener Sand sieht wie ein weiniger Teig aus. Eben das ist auch zu befürchten, wenn man den Spunden im Loche läßt, unten aber am Faß ein kleines Zwieloch macht, und da der Wein aus einem vollen zugespünderten Faße herausläuft. Wird ein solches Faß nicht recht zugespündet, oder wird es ein wenig gerüttelt, oder empfindet es Hitze, so verdirbt der Wein gänzlich. Man kütte an dem ganz vollgefüllten Faße eine Röhre an, deren oberste Oeffnung mit einer in Del getränkten und mit Luft angefüllten Blase verwahrt ist. Wird die Luft verzehret, fällt die Blase zusammen, wenn man sie drückt; so will der Wein sauer werden. Dehnt sich die Blase aus, wird sie voller, so will der Wein abschmeckend werden. Bleibt sie in einerley Zustande, so bleibt der Wein, wie er ist. In beeden ersten Fällen ist das Netzungsmittel, daß man solchen Weinen je eher je lieber etwas süßes z. E. gekochten Most und dergleichen zusetzt, aufbrennt, und in sehr tiefe Keller sie legt. 6) Weine, die nicht recht vergoren haben, werden leicht zähe (lange, fließen wie Del). Oft hilft eine neue Gährung, welche dem Wein die Hefen aufs neu zusetzt. Oft ist's genug,
Landwirthsch. Kalender 1775.

das Faß aus dem Keller 2 — 3 Tage in die freye Luft zu legen. Ist der Wein in Flaschen, so glesse man 1 — 2 Tropfen Citronensaft oder andere dergleichen Säure oben auf den Wein, und setze die Flasche wieder an den vorigen Ort. VI. Will man Weine, ohne Gefahr des Abstehens oder Abfallens weit, und auch über das Meer verschicken; so mache man 1) den Wein so, wie bisher gezeigt worden, und verhüte besonders so viel möglich von Anfang an immer das Verfliegen seiner geistigen Dünste. 2) Man verschende keine Weine, die nach nr. V. 5. Gefahr haben sauer zu werden oder abzustehen; 3) man erwähle zum Verschenden starke Fässer, die mehr Kälte haben, als andere, und packe sie wohl ein, z. E. lasse noch einen Ueberzug von einem andern Faße über sie machen. 4) Man fülle sie genau voll zur Zeit der Verschendung, und lasse zu dieser Zeit den Wein in sie ab, dem man vorher aufbrennt, wie man auch das Faß einbrennt, in dem man den Wein verschendet. 5) Insbesondere Koche man im Herbst den besten ungegornen Most, den man hat, zu einem recht dicken Syrup (Gesälze) ein, rühre ihn aber währenden Kochen immer um, daß er keinen branstigen Geschmack bekommt. Es muß bey gelindem langsamen Feuer geschehen, und man muß den Most ohne Unterlaß abschäumen, und bis auf $\frac{1}{3}$ — $\frac{1}{2}$ verdampfen lassen, sodann ihn in einem hölzernen aber wohl zugedeckten Gefäße ganz ruhig erkalten lassen. Davon thut man in den Wein, den man weit verschenden will, entweder alsdann, wann man ihn im Herbst aus der Kufe in das Faß bringt, und das
E Faß

Faß fast vollgefüllt ist; oder noch besser alsdann, wann man den Wein versenden will. Man thut so viel davon in den Wein, als ihm Süßes fehlt, d. i. als er hätte, wenn die Trauben vollkommen reif gewesen wären; gemeinlich nicht gar viel. Man kann auch allen Most kochen lassen, und alsdann ist er ein süßer Wein, der die See gewiß verträgt. Läßt man den vergornen Wein erst kochen, so bleibt er einige Jahre süß, und wird sicher versendet. Die Spanier, Italiäner, Griechen u. setzen ihren edlen Weinen nach dem Gären eine gewisse Menge gekochten Mostes zu, und davon, nicht vom Boden, sind sie 2 — 4 Jahre neben der Süße immer bitterlicher.

Auf diese Weise behandelt man die rothen Weine. Man urtheile nun von dem gewöhnlichen Verfahren, da man die Bütte insgemein öffnet, die Trester, wobei auch die Kämme sind, umrühret, mithin Trester und Wein erkaltet, die Gärung störet, den Geist verfliegen läßt, der Farbe und der Güte des Weins schadet. Möchte doch Hr. Rozier bey uns, denen es nöthiger ist, als in Provence u. s. w. viel Gehör finden! VII. Mit einer kleinen Veränderung läßt sich das alles auch auf die ganz weisse, und alle übrige Weine sehr nützlich anwenden. 1) Ganz weisse, dergleichen die Champagner sind, werden gemacht, indem man lauter gute schwarze Trauben z. E. Clevner, und etwa auch Kuländer, nimmt, die Trauben nicht ihre allerhöchste Reife erreichen läßt, sie liebet, ehe die Sonne den Thau und Nebel vertreibt, ja nicht in der Hitze, alles Zer-

quetschen und Erwärmen der Beere verhütet, die Trauben sogleich preßt, das was herabläuft, unverzüglich in Fässer bringt, in Keller bringt, die Fässer ganz voll füllt, und ihnen nur durch ein Loch im Spunden, in der Größe des kleinen Fingers, Luft läßt, bis die starke Gärung vorbey ist, übrigens sie wie nr. V. behandelt. Man läßt sie bis auf den März 3mal ab. Soll der Wein schäumen (mousiren); so füllt man ihn zur Zeit, da die unmerkliche Gärung sich erneuert, im März, auch im August, in Flaschen, welche genau verschlossen werden. Man verwahrt ihn sorgfältig vor Luft und Hefen. 2) Alle übrige Weine lassen sich nach Roziers Weise in allem behandeln, nur daß man, weil die Farbe nicht der Hauptzweck ist, das Gären in der Ruhe vermeldet, und sie von den Trestern so bald möglich hinweg, und süß in die Fässer bringt, und dort vergären läßt. Man bringe, ehe die Gärung anfängt, gekochten Most in rechter Menge und Weise darein, nebst dem Honig. Man kann gedörrte spanische Trauben (Zibeben), ohne ihre Stiele und Kerne, aufgebroschen, und in einer proportionirten Quantität des Mostes, dem man sie beymischen will, gekocht ins Faß statt des gekochten Mostes thun, besonders wenn dieser sehr herb ist. Sollte man das nicht bey den sauren herben Weinen in den schlechten Gegenden, sollte man es nicht bey dem Obstmoste thun, um beede für den hart arbeitenden Landmann zu einem kräftigen Trank und auch für andere zu einem guten Haustrunk zu machen? Ich schreibe diese bewährte Mittel, wie jene
öfön.

ökon. Kal. 1772, 1773. aus Liebe zum armen Landmanne, nicht aber für den Wucherer, dessen gottlose Weinbrauereyen ich aus Liebe zu unsern deshalb er-

gangenen so ernstlichen und gerechten Landesverordnungen und den Käufern verabscheue.

V. Vermischte Anmerkungen.

1) Die Hefen zum Bierbrauen, so lange man will, bewahren. Die nach dem Brauen abgenommene Hefen thue man in ein reines leinenes Tuch, binde es zu, lege es in ein Gefäß, das zum Theil mit durchgeseibter trockener Asche angefüllt worden. Man streue sodann einer Hand hoch von eben dieser Asche über das Tuch, und drücke alles wohl zusammen. So läßt man es wenigstens 1 Tag liegen; so wird die Hefen wie ein dicker starker Teig. Je flüssiger die Hefen ist, desto mehr Aschen nimmt man, weil die Asche die Feuchtigkeit an sich ziehen muß; und desto länger läßt man die Hefen in der Asche. Diesen Teig formt man in Gestalt kleiner Glocken, setzt solche auf ein reines Brett, daß sie bey gelinder Wärme im Ofen oder sonst trocknen. Sind sie völlig ausgetrocknet, so zerdrückt man sie und verwahrt sie in einem Beutel an einem lüftigen aber nicht feuchten Orte. Wenn es nöthig ist, nimmt man eine Handvoll mehr oder weniger, wie es der Anfaß des Biers zu seiner Gärung erfordert, und löset sie im warmen Bier oder Wasser zum Gebrauch auf. So läßt sie sich frisch, gut und süß, wo und wie man will, verwahren. W. r. Z.

2) Man sammle in schönen Sommertagen in den Wäldern das längste und reineste Moos, trockne es unter ei-

nem Dach oder Schopfen wohl aus, fülle den Strohsack statt des Strohes damit, hefte aber den Sack wie eine Matraze. Man liegt besser darauf als auf Stroh, und ist vor Flöhen und Wanzen gesicherter. W. r. Z.

3) Nimmt man 1 Kanne Wasser, (ist etwas mehr als $\frac{1}{2}$ Maas Würt.) ein Maas (etwas über 1 Würt. Maas) schlechten Küchenwein, wirft man 6 Loth Roggen Hausbrod darein, läßt es an einem warmen oder temperirten Orte, 8 Tage zugedeckt stehen, seihets durch ein Tuch, und verwahrt in einer Flasche im Keller; so hat man scharfen Eßig.

4) Aus ausgewachsenem Roggen gutes Brod zu machen, nimmt man zu Meel von 5 Himten (etwas über 6 Würt. Simri) solchen Roggens, das man auf einmal einsäuert, am Abend, da man es einsäuern will, in das darzu erforderliche Wasser 5 Hände voll reiner Holzasche (Asche von Büchenschholz wird die beste seyn) in einem leinenen Tuch lose (lucks) eingebunden, und legt es also in das Wasser, das zum Säuren (Hefeln) heiß gemacht wird. Hat das Wasser die dem Sauerteige (Hefel) dienliche Wärme, so nimmt man das Tuch mit der Asche heraus, gießt 1 Quartier (etwas weniger als $\frac{1}{2}$ Würt. Maas) Kornbrantenwein zum Wasser, und säuret so dann gewöhnlich

cher Maassen, doch macht man den Teig etwas steif (fest), und deckt ihn hernach wohl zu, um ihn in der gehörigen Wärme zu erhalten. Das Brod bekommt von dieser Art zu Säuren nicht nur ein weit besseres Ansehen und Geschmack, als ohne dieselbe, sondern es gibt nicht leicht schöneres Brod.

1) In dem Wittenberg. Wochenblatt 2773, das allen Naturforschern und Oekonomen verdient bestens empfohlen zu werden, wird im 27 St. versichert: daß einige Landgüter in Sachsen über 100 Scheffel Frucht jährlich erspart haben, seitdem sie das Mahlen und Backen genauer untersucht haben. Die Sache ist von Wichtigkeit, und verdient hier eine aus obiger Stelle gezogene Anweisung, wie dergleichen Versuche in Absicht auf unser gewöhnliches Getreide, den Dinkel, anzustellen seyen. 1) Man wäge die Frucht, welche man mahlen läßt. Es ist nur nöthig, davon ein wenig z. E. $\frac{1}{4}$ Simri zu wägen, so läßt sich das Gewicht von 8 Simri, die 1 Scheffel machen, oder von 32 Vierling leicht ausrechnen. In der Mühle wäge man beym Dinkel nach dem Abgerben, die Spreuer, und Kerne; ziehe vom Gewichte des Kernens das Gewicht dessen, was der Müller als sein Mülter nimmt, ab; wäge das Gewicht des trocknen, und hernach wieder des angefeuchteten Kernens. So dann mahle man den Kernens, und wäge das davon erhaltene Mehl, und Kleyen, da man finden wird, daß etwas verstäubt ist. Vom Roggen hat man in Sachsen gefunden, daß von 140 W Roggen, $8\frac{1}{2}$ W . dem Müller, 4 W zur Ver-

stäubung in der Mühle, 20 W Kleyen, $107\frac{1}{4}$ W Mehl zu rechnen sind. NB. das Meß ist sehr betrüglich; mithin muß alles nach dem Gewichte bestimmt werden. 2) Nun mache man auch Proben mit dem Mehl in Absicht aufs Brodbacken. Hier ist folgendes voraus zu setzen. a) Beym Zeigmachen kommt der Hefel und Salz, deren Gewicht unbeträchtlich ist, und das Wasser noch zum Gewichte des Mehls. Das Wasser verdunstet nicht alles beym Backen; doch verdunstet desto mehr, je härter man das Brod ausbackt. Man kann annehmen, daß vom Wasser, das zum Mehl beym Zeigmachen kommt, ungefahr $\frac{2}{3}$ beym Mehl im Brode zurück bleiben, und nur $\frac{1}{3}$ sich verbackt. Mithin je mehr Wasser zum Zeige kommt, und je weniger man das Brod ausbackt, desto mehr Brod am Gewichte bekommt man. b) Je trockner das Mehl, also je älter es ist, desto mehr Wasser hat man zum Zeigmachen nöthig, und desto mehr Brod erhält man. Das alte und neue Mehl gibt eben deswegen im Sommer, welcher durch seine Hitze das Mehl besser austrocknet, mehr Brod als im Winter. Man mache also diese Proben zu einer Zeit, da die Luftwärme temperirt ist, nämlich zu Ende des Frühlings und Anfang des Sommers, oder nehme zu den Proben allein gleich stark ausgetrocknetes Mehl. Das Alter des Mehls allein entscheidet nicht genug; man muß auch sehen, ob es an einem trocknen oder feuchten Ort ist aufbehalten worden. Auch bey der Probe selbst sehe man auf die Beschaffenheit der nasen oder trocknen Witterung u. s. w.

Nimmt

Nimmt man zu wenig Wasser, so wird das Brod zu sauer oder streng und un-
schmackhaft. Je weniger Wasser, desto
fester wird der Teig, desto leichter er-
hartet das Brod, aber desto besser sät-
tigt es. Nimmt man zu viel Wasser,
so wird das Brod schwammiger, trock-
net langsamer aus, verliert schnell ei-
nen Theil seines Gewichtes, und stillt
den Hunger weniger. Aus einerley
Gewicht von gleich trockenem Mehl, ge-
setzt daß man den Teig gleich gut säure,
(Hefe) und knäte, bekommt man mehr
Beckenbrod, als Hausbrod. Denn der
Beck nimmt mehr Wasser, macht also
seinen Teig nicht so fest, und backt ihn
nicht so scharf aus. Davon hat er viel
Vorthail, besonders wenn er noch dar-
zu stets trocken Mehl im Vorrath hat.
Wohl ausgesiebt Mehl gibt auch mehr
Brod, als nicht so gut ausgesiebtes
Mehl. Wenn man gut alt Mehl hat,
und auf 8 lb Roggenmehl, das 1 Mo-
nat alt ist, 5 lb Wasser, auf 3 lb Mehl
2 lb Wasser, auf 16 lb Mehl 11 lb
Wasser nimmt, gut säuret und knätet;
so bekommt man ein gutes Hausbrod für
Gesind, das nicht völlig wie Becken-
brod ist. 100 lb solchen Mehls mit
62 lb 23 Loth Wassers zum Zeige ge-
macht, gehörig gehefekt und geknätet, ge-
ben gut ausgebacken Brod 136 lb 11
Loth, also 3 lb Mehl 4 lb 3 Loth Brod,
sind mithin von 1 lb 25 Loth Wassers
22 Loth im Backen verdünstet, und 1 lb
3 Loth Wassers im Brod geblieben.
Sollte nicht bey solchen Proben auch auf
die eigenthümliche Schwere des Wassers
zu sehen seyn, und eben daher das Was-
ser nicht nach dem Maasse sondern nach

dem Gewichte bestimmt werden müssen?
Vielleicht bleibt auch vom schweren Was-
ser mehr beym Brode zurück, als vom
leichtern, das mehr im Backen verdün-
stet. 3) Auf diese Art hat man in Sach-
sen in Absicht auf Roggen und Weizen-
mehl gefunden, daß 3 lb 14 Tag altes
Mehl scharf ausgebacken Brod 4 lb
19 Loth gegeben, daß 100 lb Mehl,
mit 60 lb Wasser eingeteigt, 140 lb,
also 3 lb Mehl $4\frac{1}{5}$ lb Brod gegeben.
Plinius nimmt schon an, daß 2 lb Mehl
3 lb Brod geben. In Preussen ist all-
gemein angenommen, daß man von 5
lb Mehl 7 lb Brod bekomme. Zu
Frankfurt am Mayn muß der Beck
für 2 lb Mehl 3 lb Brod liefern, wel-
ches aber nur bey altem kernigen Mehl
seyn kann. Im Bareuthischen und
Sächsischen ist angenommen, daß 3 lb
Mehl 4 lb Brod geben, in Nürnberg
von 3 lb Mehl $4\frac{1}{20}$ lb Brod, in
Dresden von 3 lb Mehl $3\frac{20}{33}$ lb Brod.
Jenes Wochenblatt führt 2 Beckeracor-
de an, nach denen für eine große Gesell-
schaft von den Beckern, für 2 gr. 6
Pf. ($11\frac{1}{4}$ fr. unsers Gelds) Bachgeld,
von jedem Dresdner Scheffel Roggen
im Durchschnitt 176 lb Brod geliefert
worden. Dieser Scheffel macht unge-
fähr $5\frac{1}{2}$ Würt. Simri. Der Roggen
war Zinsgetreide, oder Zehend, und
Gülfrucht. 1 Dresdner Scheffel wog
 $140\frac{1}{2}$ Pfund, und man rechnete dem
Becker 6 lb Kleyen, 4 lb Staubmehl,
9 lb Mülter vom Gewichte des Rog-
gens ab. Er lieferte also von 1 sol-
chen Scheffel 28 6 pfündige Laib Brode
und 2 lb.

„ Man sieht aus allem, daß man, oh:
 „ ne schwammiges Brod zu erhalten, si:
 „ cher von 2 W nicht ganz neuen Mehls
 „ 3 W Brod erwarten kann, und daß
 „ der Beck immer mit Vortheil aus
 „ 3 W Mehl 4 W Brod liefern kann.
 Zugleich sieht man aber auch, in wie fern
 unsere Landleute recht haben, wenn sie war:
 nen, man solle nicht neu Mehl verbachen,
 und nicht neugebacken Brod zu essen geben,
 und daher sagen: Mühlwarm und Ofen:
 warm macht den reichen Bauern arm.

6) Zusätze zum Art. Erdbir:
 nenbau. S. 20—24. In der Gegend von
 Frankfurt am Mayn hat man erfahren,
 daß die große Englische Art Erdbirnen,
 von welchen oben beym Pflanzenbau die
 Rede ist, die in selbiger Gegend jetzt
 allgemein und mit großem Nutzen gebaut
 wird, für das Vieh roh und gekocht
 nützlicher als die andern seyen, ja auch
 mehr Branntenwein geben. Es ist rath:
 sam, sie 4—5 Schuh weit voneinan:
 der zu legen, so wie die gemeinen 2—3
 Schuh weit, und zwar in wohlgebau:
 tes und gedüngtes Land. Mit Kalk
 düngen gibt bey Erdbirnen wenig Kraut,
 aber desto mehr und größere Erdbirnen,
 und 3mal mehr als mit Schafmist ge:
 düngtes Land. 2—3 jähriges verfaultes
 Gerberloh düngt vortreflich, und macht
 zugleich das Erdreich locker. Kleeäcker
 düngt das verkaufte Gerberloh ebenfalls
 vortreflich. s. Fr. gel. 3. 1774. S. 458.

7) Zusätze zum Art. zahme Bie:
 nenzucht. S. 14. f. Die jezige Weise des
 um die Bienenzucht so verdienten Herrn
 Riems, Ableger von Bienen zu ma:
 chen, ist diese. Man setzt zeitlich im
 Frühjahr einem Bienenschwarze, der

den Winter über in einem ganzen, oder
 in 2—3 riemischen Halbkörben war,
 einen riemischen Halbkorb, der 6 Zoll
 hoch ist, unter, und sobald NB. 1) dieser
 Halbkorb voll ist, und 2) die Bienen
 anfangen vor dem Flugloche des Abends
 faustdicke vorzuliegen; so 1) trägt man
 den ganzen Bienenkorb etwas entfernt
 vom Bienenstande, 2) treibt die vor:
 liegende Bienen mit Rauch zum Flug:
 loch hinein, und verschließt das Flug:
 loch mit dem Flugblech oder einem Git:
 ter, 3) durchschneidet mit Hülfe eines
 Draths den obern Halbkorb oder gan:
 zen Korb den langen Weg der Waben
 nach durch, nimmt ihn ab, und setzt
 ihn auf einen leeren Halbkorb, welchen
 ein anderer ringsherum verküttet, (ver:
 schmiert) 4) während dem ein anderer
 geschwind einen Deckel auf die übrigen
 Theile der Bienenwohnung, welche un:
 ter jenem abgenommenen stunden, legt,
 und indem er die daraus hervorpreslen:
 den Bienen mit Rauch vertreibt, alle
 Ritzen verschmiert, daß der Deckel wohl
 schließt, 5) den abgenommenen ober:
 sten Korb oder Halbkorb (nr. 3.) setzt
 man auf den alten Platz im Bienenstande,
 den untern aber (nr. 4.) neben diesen,
 und theilt nach Verfluß einer halben
 Stunde jedem die Hälfte des alten Pla:
 zes zu. So hat man eine vortrefliche,
 baldige, ja sehr leichte Art, Magazin:
 ableger zu machen. Gelingt es nicht
 allemal, so läßt man die Körbe bey:
 einander, oder stellt sie wieder untereins:
 ander, und läßt sie als Magazin ge:
 meinschaftlich fortbauen, hat also kei:
 nen Schaden. Am angeführten Orte
 S. 461. f. setzt man ganz kleine, oben
 im

im Articul von der zahmen Bienenzucht beschriebene Körbe unter, welche oben Deckel, aber im Deckel ein 4 — 5 Zoll weites und mit Gittern versehenes Loch haben, oder auch Halbkörbe, welche Herr Niem nunmehr oben mit Stäben, die etwa 1 — 2 Zoll weit voneinander abstehen, belegt; so können die Bienen die Waben (Köfen) nicht aneinander bauen, und fällt also das Durchschneiden derselben nr. 3. hinweg, welches allerhand Schwürigkeiten hat.

8) Zusätze zum Articul vom Wiesensbau. S. 25. f.

1. Das Heumachen.

Bei der Fütterung kommt es nicht nur darauf an, daß man genug, daß man viel Heu habe, sondern auch vornehmlich darauf, daß es gut Heu seye, welches besser futtert. Ich will daher Hrn. Prof. Schrebers Anweisung, die Er in seiner Abhandlung von den Gräsern giebt, hieher setzen, wie man gut Heu machen solle. Er fordert I. daß die Wiese gut seye, II. das Wetter gut seye, III. daß man das Gras zu rechter Zeit abmähe, IV. das abgemähte gut trockne, V. und sodann gut verwahre.

I. Die Wiese muß erstlich gut seyn. Der Wiesengrund muß gut, wohl bearbeitet, mit nützlichen Grasarten und andern Futtergewächsen bewachsen seyn, indem gutes Heu immer dem Vieh angenehmer ist, wenn es aus mannigfaltigen Gräsern und Futtergewächsen besteht, als wenn es nur aus einer oder sehr wenigen Arten besteht. Gräser machen den Haupttheil des Heues aus, so daß ohne sie die besten Futtergewächse z. E. alle Kleearten, Wiesens-

wicken u. s. w. das Heu nicht gut machen. Die Wiese solle nicht haben, am wenigsten nicht so haben, daß sie die Oberhand haben, saure, harte, scharfe Gräser, Binsen; sie solle gar nicht oder doch nicht in Menge haben schlechte holzige unschmackhafte, bittere, stachelichte oder gar giftige Futtergewächse, desgleichen auch nicht solche, deren Stengel und Blätter sehr fett und saftig sind, also lang ihre Feuchtigkeit behalten, das Gras nicht recht trocken werden lassen, und daher das Heu verderben, und in so fern schädlich sind. Man 1) vertilge also alle schlechte und schädliche Gewächse, die unter dem guten Graswuchse sind, und thue das jährlich, weil Wind, Vögel und andere Zufälle neuen Saamen jährlich wieder auf die Wiese bringen können. 2) Man verbessere die innerliche Güte des Heues, indem man die Saamen guter Futterkräuter, wenn sie nicht schon auf der Wiese sind, säet, (von der Sammlung dieser Saamen, und der Art sie zu säen, handle ich unten) und sie erhält, daß sie nicht durch Walden, allzufrühes Mähen zur Heuernde, oder alljährliches Abmähen in die Krippe ausgehen. (Wie elend wird ein Grasplatz, den man immer in die Krippe abmähet, wenn man ihn immer so heuet, daß vorher der zeitige Saamen guter Futterkräuter ausfällt, oder man von Zeit zu Zeit guten Grassaamen auf diesen Platz säet, von welchem Säen auch unten handeln werde.) NB. Frühe sowohl schlechte und schädliche als gute Wiesenkräuter kommen unter das Heu, späte unters Grummet (Demb). 3) Düngen und Wässern ist zwar zum Wohl-

stande

stande der Wiesen nöthig, erhöht ihren Ertrag, vermehrt die Fettigkeit des Grases, tilgt auch wohl das Moos und ein und anderes unnützes Wiesenkraut, verbessert aber nicht die innerliche Güte des Heues, welche allein nach nr. 2) durch Ansäung guter Saamen zu bewirken ist.

II. Solle das Heu gut gerathen, so muß man gute Witterung haben. Anhaltende Regen, öftere Strichregen, sind oft Schuld, daß das Heu bey aller Vorsicht mißrath. Sie hindern die Trocknung des Heues und die darzu nöthige Anstalten, z. E. man kann das abgemähte Heu nicht ausbreiten; liegt es also zu lange in Schwaden (Mahden), so greift die Feuchtigkeit es an, daß es vergeht. Liegt zu lange in Haufen, und wird durch und durch naß; so erhitzt es sich, wird schwarz, und verliert Geschmack und Kräfte. Ein und anderer kleiner Regenschauer schadet nicht so viel, wenn man vorsichtig verfähret, und von der sonstigen Witterung unterstützt wird.

III Man mähe das Gras zur rechten Zeit ab, wenn es andere Umstände nicht verhindern, z. E. wenn nicht eine gegen dieser Zeit anhaltend regnerhafte oder unbeständige Witterung, oder andere natürliche Hindernisse einfallen oder mit Grunde zu vermuthen sind, oder andere Umstände in der Haushaltung Aufschub oder Beschleunigung erfordern, z. E. man gar viel Wiesen zu ernden hat, und daher wegen der Kornernde bald zu heuen anfangen muß, oder wegen Mangel der Arbeiter.

1) Man mähe das Gras, wenn es am kräftigsten ist; es ist aber über-

haupt am kräftigsten, wenn es blühet, gibt auch alsdann den reichsten Ertrag an Blättern und Halmen, die schönste Farbe, und das Ruchgras den besten Geruch. Wartet man, bis der Saamen reif ist; so sind die Kräfte erschöpft, der mehligte Antheil ist zur Nahrung der Saamen und zum Wachsthum des Nachwuchses verwendet, die Farbe wird gelblich oder bräunlich, das Ruchgras riecht schwach, das Gras trocknet aus und wird Stroh. Man mähe also das Gras, wenn es am besten blühet, da eben alsdann auch die übrige Futtergräser im besten Wachsthum stehen. Mäht man eher, so fällt das Heu gewisser massen wohlschmeckender aus, aber etwas bitter, und man verliert an der Quantität. Wird das Gras überständig, so vergehen die Kräfte, man kriegt Stroh und Stoppeln statt des Heues; es wird oft auf dem Stocke halb faul, und man leidet Verlust am Nachwuchse. Daher fange man an zu mähen, wenn die meisten auf einer Wiesen heusammen wachsende Gräser in voller Blüthe stehen. Man sehe hier nicht auf das Verfahren anderer in seinem Orte. Diese Zeit ist nicht für alle Wiesen einer Gegend einerley, sie läßt sich auch nicht nach dem Kalender bestimmen. Sie ist früher oder später, 1) nachdem im Frühling die warme Witterung früher oder später einfällt, 2) eine Wiese gegen der Sonne oder im Schatten liegt, 3) der Boden der Wiese kalt oder hitzig ist, 4) die Wiese vorher im Herbst oder Winter abgehütet, gedungt, und sonst behandelt worden. Man frage also nach dieser

dieser obigen Regel die Natur um die rechte Zeit zu mähen. Um leipzig herum mähen die Bauern nicht eher, als bis der Hahnenkamm auf den Wiesen (rhinanthus crista galli, gelb Käusekraut, Geelrodel, Klapper) Saamenschoten hat. Muß man das Gras ein wenig überständig werden lassen, so seye man im Heumachen desto sorgfältiger.

2) Man mähe das Gras nicht bey großer Hitze, noch bey Regenwetter, und wann die Wiese vom Thau ganz naß ist. Man mäht es zwar leicht, aber es verliert Geruch und Farbe.

3) Damit man weder den Nachwuchs hindert, noch am Heu Abgang hat; so mähe man das Gras weder tief an der Erde ab, noch lasse lange Stoppeln stehen. Daher solle die Oberfläche der Wiese gleich seyn, oder durch Walzen ic. gleich gemacht werden, und keine Maulwurfshügel geduldet werden.

IV. Das abgemähte Gras trockne man gut. Da man an den Arzneykräutern siehet, daß sie kräftig bleiben, wenn man sie im Schatten ganz und gar an der Luft trocknet; so ist es deswegen gut, allerley den Wiesen unschädliche und sonst nützliche Bäume in gehöriger Entfernung von einander zu pflanzen. Sie haben auffer dem auch noch den Nutzen, daß der Wind und Sonne die Wiese nicht so sehr austrocknen; sie befördern den Graswuchs durch ihren Schatten, und durch die von ihnen unsichtbar ausdünstende Feuchtigkeiten, und geben der Wiese das schöne Ansehen eines Gartens. Apfel-Birn-Pflaumen-Kirsch-Bäume, der Faulbaum, die Eber-Esche, in bergigen Orten Cratægus
Landwirthsch. Kalender 1775.

avia, in Niederungen die Ellern u. s. w. taugen hierzu. Gemeinlich trocknet oder dörret man an der Sonne. Hier sorge man 1) dafür, daß das Gras bey Tage nicht ungleich getrocknet, oder gar von der Sonne ausgezogen wird. 2) Man sorge, daß es des Nachts vor dem Thau verwahrt wird, 3) verhindere vornehmlich daß es sich nicht auf einander erhize, und in Gährung gerathe als in den ersten Grad der Fäulniß, welcher Farbe und Geruch ganz wegnimmt, und dem Heu einen sauren Geschmack giebt. Man verfareh deswegen also:

1) Am Tage, da man das Gras mähet, lasse man es denselben ganzen Tag schwadenweise liegen (in Mahden), breite, (worbe) es erst am folgenden Tag aus, wende es oft, wo möglich alle Stunden um, und schlage es auf den Abend (ehe der Thau fällt, und indem das Gras noch warm ist) in kleine Haufen (Schöchlein) zusammen. Diese breitet man den folgenden Morgen wieder aus, wendet öfters um, und fährt so fort, bis es ganz trocken ist. Je öfter man mit dem Wenden herum kommt, desto besser ist es. Ist das Heu mehrentheils trocken, so macht man Abends die Haufen größer. Eher thue man das nicht; sonst schwitzt der Haufen von der noch übrigen Feuchtigkeit, und verliert einen Theil seiner Güte. Schwitzt er doch, so bringt man morgens die Haufen wieder auseinander, und trocknet wohl. So verfährt man bey beständig gutem Wetter.

2) Fällt ein Regen ein, nachdem man gemäht hat, so läßt man die Schwaden
den

den, (Mahden) unausgebreitet (un-
geworbt) liegen, oder wann sie durch
und durch naß worden, wendet man sie
um, ohne sie auszubreiten. Auch die
beregneten Haufen bringt man nicht
eher auseinander, als bis sie wieder trok-
ken sind. Wird ausgebreitetes Heu
beregnet, so wendet man es nicht eher
um, als bis es recht abgetrocknet ist.
Ist endlich das Heu völlig trocken, so
setzt man es in große Schober (Haufen,
Schochen) bis mans heimführen kann,
womit man so viel möglich eilt, wann
das Heu gut, und veränderliche Witter-
rung zu besorgen ist. So verfähret man
in Engelland und in der Gegend um
Leipzig.

3) Einmähdige (oder Jacobi-)Wies-
sen bringen oft so gut Heu als zwey-
mähdige, nur ist das Gras kürzer, ma-
gerer und wegen Mangel der Feuchtzig-
keit später zeitig. Sie werden zuweilen
zweymähdig, wenn man sie wässern kann.
Ihr Gras trocknet eher mit weniger
Arbeit, als auf fettem Wiesengrunde.
Man heuet sie eben so, wie bisher ge-
zeigt worden. Fällt die Heuernde in die
Blüthzeit des Ruchgrases, so riecht das
Heu sehr wohl. Das Heu, das auf gutem
fetten wohlbehandelten dreymähdigen,
oder zeitig genug gemähten zweymähdi-
gen Wiesengrunde gemacht wird, kann
nebst den übrigen Kräften auch den bes-
ten Geruch haben, wenn man zu der
Zeit heuet, da das Ruchgras noch blüht.
Das einhaulge Herbstwiesenhau und
Demd (Grammet) kommt ihm nicht
bey. Dieses letztere kann nie so gut rie-
chen, aber doch fast eben so kräftig als
das Heu seyn, wenn die Witterung

günstig ist z. E. gleich nach der Heu-
ernde naß ist, oder man zu rechter Zeit
wässert. Ueberhaupt ist eine der Eigen-
schaften eines guten Heues ein ihm ei-
gener guter Geruch, den man ihm
verschaffen muß durch Vermehrung des
Ruchgrases (*anthoxanthum odora-
tum*) auf den Wiesen, besonders wo
man Heu für die Schaase erbauet, die
das beste Heu erfordern, indem eine gu-
te Wahl der hierzu dienlichsten Gewächse
viel zum Wohlstande einer Schäferey
be trägt. Die Behandlung des Heues
in der Heuernde, und die Aufbewahrung
desselben nach den hier stehenden Regeln
kann den Geruch des Heues erhöhen, das
Gegentheil aber ihn schwächen, und gar
zernichten. Dieses Ruchgras ist eines
der frühesten Gräser, es rückt bey frühs-
zeitig einfallender Wärme eher als die
übrigen Gräser heraus. Hält diese eine
darauf folgende kalte Witterung zurück,
so hat jenes gegen die Heuernde schon
verblüht, Saamen getragen, und ist
bis auf den Nachwuchs vorbei. Das
Heu hat also bey seiner sonstigen Güte
keinen so starken Geruch, als wenn kühs-
les Wetter bis in den May lange an-
hält, und eine beständige Wärme darauf
folgt, welche alle Gräser zugleich her-
aus treibt.

4) Einige Englische Wirthe breiten
das Gras gleich 2 Stunden nach dem
Heuen aus, und wendens alle Stunden
um, bis es trocken ist. Diß ist mühs-
sam, aber das Heu wird desto schöner,
weil die Sonne, wenn sie das Gras
lang auf einer Seite bescheint, ihm
Geruch und Farbe auszieht. Anderer
ihr Heu sieht bräunlich aus und wie ver-
dor-

vorben, hat aber den angenehmsten Heu-
geruch, und wird vom Vieh allem an-
dern Heu vorgezogen. Diese wenden es
nach dem Mähen, wie gewöhnlich, alle
Stunden um, bis es fast trocken ist,
aber doch noch etwas feucht, führen es
heim, sezen auf Feimen, wo es gelin-
de schwitzt, ohne Schaden, aber mit Er-
höhung des Geruchs und Geschmacks.
Diß erfordert eine genaue Kenntniß,
um die rechte Zeit zu treffen, da man
mit dem Dörren aufhören, und es in
Feimen sezen muß. Diese Zeit lehrt nur
die Erfahrung. Auch nur etwas hier
vernachlässigen verderbt leicht das Heu.

V. Ist das Gras getrocknet, und
mithin das Heu fertig, so muß man es
gut verwahren, damit es seinen gu-
ten Geruch, Geschmack, und Farbe nicht
auf dem Heuboden verliert. Das Heu
zieht, wie alle getrocknete Gewächse,
die Feuchtigkeit an, und wenn es zumal
beim Einlegen nicht durchgängig recht
trocken gewesen, so zieht sich die Feuch-
tigkeit bald durch. Daher erstickt und
modert oder verliert wenigstens doch
das Heu den guten Geruch dort, wo
die Masse darzu kann, und überhaupt
wo es an der Wand des Heubodens
anliegt.

1) Diesem beuge man so vor. Man
gebe ihm auf dem Boden Luft genug.
Man versehe den Heuboden hier und
da mit genugsamen wohl verwahrten
Lustlöchern, und öffne sie von Zeit zu
Zeit. Man banse (lege aufeinander)
auch das Heu so, daß die Luft durch-
streichen kann. Z. E. man banse hinein
aufrecht stehende hölzerne Röhren oder
Fässer, die man hernach wieder heraus-

zieht. Die Engelländer ziehen die Fei-
men den Heuböden vor, aber diese Fei-
men müssen fest genug zusammen getret-
ten, von unten vor der aus der Erde
aufsteigenden Feuchtigkeit und von oben
und an den Seiten durch gute Bedek-
kungen vor dem Regen verwahrt seyn.
Es kommt auch viel auf ihre Gestalt an,
damit nicht das auswendige verdirbt,
besonders wenn sie sollen verfüttert wer-
den, da man, wie man das Heu braucht,
das Heu mit einem großen Messer nach
und nach heraus schneidet. Man hat
auch in Engelland Heuschuppen von
allerley Art, auch mit beweglichen Dä-
chern, die vielleicht mit den Feimen
künftig beschrieben werden.

2) Es ist auch gut, wann man ein
Gelag Heu oder Demd auf dem Heuboden
gelegt hat, Salz darauf herum zu streuen,
wie man Saamen säet, und diß bey je-
dem Geläge zu wiederholten. Wenn
das Heu, nicht ganz ausgedörret, muß
heimgeführt werden; so ist diß eines der
vornehmsten Mittel, es vor dem Ver-
derben zu bewahren. Das Heu wird
dem Vieh schmackhaft, und doch braucht
man nicht mehr davon, als vom unge-
salzenen. Der Kosten ist auch nicht gar
groß, weil man hernach dem Vieh de-
stoweniger ander Salz gibt. In der
Schweiz, Schweden u. s. w. salzen
fleißige Hauswirthe ihr Heu so ein, und
dörren es deswegen auch nicht so sehr,
daß es rauscht, weil in diesem Falle die
meiste Blättrlein abfallen, vornehmlich
beim Klee, und hierdurch das Heu an
Menge und Güte Abgang leidet. Ich
selbst habe diß Einsalzen als bewährt
durch eigene Erfahrung befunden.

2. Guten Zeusamen zu bekommen.

Das untauglichste Mittel ist wohl das gewöhnlichste, da man von Heuböden und aus Futtergreben die Heublumen nimmt, und als Heusamen aussetzt. 1) Man lerne die gute Futtergewächse überhaupt, und insonderheit die gute Gräser kennen. Ein gutes Futtergras ist dasjenige, 1) das einen langen saftigen Halm, viele lange breite weiche Blätter, und eine Menge Blätterbüschel an jedem Stock, hat, schleimicht süß, dem Vieh so schmackhaft ist, und von ihm so begierig gefressen wird, als der ewige Klee (Luzerne), womit aber doch das Vieh nicht so leicht überfüttert wird als mit dem 3blättrigen Klee, das ferner nicht nur grün zu füttern ist, sondern auch allein zu einem vorzüglich guten Heu, daß es gedörret nicht strohig hart wird, leicht zu machen ist, und in einiger Menge unter ander Heu gemischt diesem eine besondere Güte ertheilt. Ein Exempel eines solchen Grases ist der Wiesenhaber (das Französische Rangras, fromental.) und der Futtertresp (Bromus giganteus.) Wenn ein Gras schneidende Schärpen und reissende Stacheln hat, womit es Magen und Gedärme verlegt, Entzündungen und andere Zufälle verursacht; so ist es schädlich, und dem Vieh oft tödlich. Gräser müssen billig den vornehmsten Theil des Futters für Rindvieh und Pferde ausmachen, und können beim Anbau der besten Futtergewächse nicht entbehrt werden. Denn 1) sie nähren ohne zu überfüttern, 2) sind leicht verdaulich, ohne Blähungen und Hitze zu verursachen, welches die

meiste Futtergewächse thun, die, allein gefüttert, oft Ursachen der Krankheiten des Viehes sind. Die Wahl der Futtergräser bestimmt man durch den Appetit des Viehes, 2) und ausserdem a) durch den Geruch, b) Geschmack, c) Gefühl, d) den schnellen und häufigen Anwachs derselben, e) die verschiedene Nutzung des Viehes z. E. ob Schaaf zur Zucht, zur feinen Wolle, zur Mastung, und Schlachten bestimmt sind, f) den zum Anbaue mit Gras ausgefetzten Boden, und dessen Beschaffenheit, g) ob mans grün füttern im Stalle, abweiden, oder zu Heu machen wolle. Die Stallfütterung ist der Waide bey Rindvieh und Pferden sehr vorzuziehen, und darzu taugen Gräser, die sich des Jahrs oft und in Menge abmähen lassen, nicht aber die, so man nur abhüten muß. Die Güte der gedörreten als Heu zum Winterfutter ist mit Gewisheit allein durch genaue Untersuchung der Gräser zu beurtheilen, woraus das Heu besteht. Schaaf kann man nie im Stalle und allein mit Futtergewächsen füttern. Sie wollen, so viel die Witterung zuläßt, immer im Freyen auf einer magern Waide gehen, welche die ihnen angenehme zarte Gräser hat, wenn ihre Wolle gut ausfallen solle. Auf der Waide rühren sie nicht leicht andere Gewächse an, als solche, die man nicht genug auf Schaafweiden vermehren kann. Solche Gräser, die eine feine guthärlige Wolle erzeugen, erfordern ihren eigenen Boden, und lassen sich nicht ohne Verlust ihrer Güte und Wirkung auf einem andern Boden anbauen.

2) Man sammle den Saamen von

von guten Futterkräutern und Futtergräsern, wann Aehren, Kolben u. anfangen gelblich zu werden. Früh bey aufgehender Sonne schlägt man ihn vom Gras in ein Sieb von Pferdhaaren, oder rührt das Sieb hin und her dem Grase entgegen, daß der Saamen hineinfällt. Hernach breitet man ihn auf ein weiß leinen Tuch, und trocknet ihn 14 Tage wohl an der Sonne, worfelt ihn, und säubert ihn von aller Unreinigkeit. Bey einigen Arten von Futtergewächsen, besonders denen, so man grün futtert, ist nöthig, daß man beymer ersten oder andern Schuß einen Fleck unabgemäht stehen lasse, sonst kriegt man unreifen und unvollkommenen Saamen. Man breche oder schneide die Aehren oder Kolben der Gräser nicht ab, weil so der Saamen meistens verlohren geht, sondern klopfe nur daran, da der Saamen gleich ausfällt in eine darunter gehaltene Schachtel, oder Papierdute, oder jenes Sieb. Diß Sammeln können Kinder von 10—12 Jahren verrichten, die man vorher die Pflanze kennen lernt, deren Saamen sie sammeln sollen. Man kann den Saamen auch nur mit der Hand abstreifen, und in einen Beutel thun. Ist einiger Vorrath beysammen, so breitet man den Saamen aus, und trocknet ihn.

3) Hat man etwas Saamen gesammelt von den nützlichsten Gräsern und übrigen guten Wiesengewächsen, so säe man jede Art besonders auf einen Fleck, damit man dadurch eine zulängliche Quantität bekommt; alsdann vermische man diese gute Saamen miteinander, und setze daraus einen guten Heusaamen zu-

sammen, damit besäe man anfänglich eine kleine Wiese, die man die Saatswiese nennen kann. Von dieser kann man einen vollkommen schönen Graswuchs, und mit der Zeit einen untafelhaften Heusaamen zum Anbau ins Grose sammeln, wenn man das Gras stehen läßt, bis der Saamen reif ist, aber es mähet, ehe er ausfällt, und zwar des Morgens früh mähet zur Zeit, da der Thau noch nicht auf dem Boden weg ist, sodann es nicht ausbreitet, sondern in Schwaden eine ziemliche Weile liegen läßt, hierauf es sanft umwendet, endlich ausdrischt, und den Saamen sieben und säubern läßt. So läßt sich auch guter Heusaamen von andern Wiesen sammeln, auf welchen lauter gute Gewächse sind, wenn man einen Fleck zu Saamen stehen läßt. Doch ist die erste Weise, ihn von besonders angelegten Saatswiesen zu ziehen, die sicherste, da man selten eine Wiese findet, welche ein Gemenge der besten Kräuter ohne unnütze und schädliche hätte, welche letztere man oft auf den besten Wiesen bey den auserlesensten Futtergewächsen findet. Denn ein recht guter Heusaamen muß 1) mehr Saamen von Gräsern als von andern Gewächsen haben, 2) und diese letztere müssen dem Vieh esbar und nahrhaft, mithin lauter Futtergewächse, und keine harte, holzige, stachelichte, fetzte, welche das Heu verderben, noch weniger unschmackhafte, scharfe, oder gar giftige darunter seyn. Der Wiesenhaber, Futtertresp, Ruchgras, Wiesensichschwanz, das gemeine Hundegras, Wiesenohr, u. dgl.

sollen vornehmlich darunter seyn. Wir haben Baumschulen, Rebschulen; sollten wir nicht auch Wiesengraschulen haben? Würde nicht einer, der sich die Mühe gäbe, auf einigen Plätzen die guten Futtergewächse einzeln zu bauen, Saamen zu ziehen, Saarwiesen anzulegen, dem Publico und sich selbst durch Verkaufung guten Heusaamens einen beträchtlichen Nutzen schaffen? Denn für alle und jede einzelne Landwirthliche ist diß Geschäft doch nicht tauglich. Ich wünschte aber, daß der, so dieses unternimmt, einen doppelten guten Heusaamen bereitete, einen für hohe trockene, und einen für feuchte niedrige Wiesen. s. Mill.

3. Eine gute Wiese anzulegen.

1. Man wählet darzu den rechten Boden und bereitet ihn gehörig zu, wenn man beedes in seiner Gewalt hat. Man wählet keinen Boden, der zum Holz tauglicher als zum Graswuchs ist, auch nicht einen beraseten dünnen Flugsand, den man nicht durch Umbrechen fliegend machen darf. Man wählet auch keinen ganz trocknen Boden, der sonst zu nutzen ist, auffer man könne ihn durch öfteres Wässern oder Umbrechen tragbar machen. Ein ganz nasser Boden taugt auch nicht, auffer man trockne ihn vorher aus, da der Wiesenfuchschwanz, die Rasenschmielen, der gehörnte Schotenklee, die gelbe Wiesenwicke, die große Pimpinell vorzüglich wohl darinn gerathen. Zu Anlegung der Wiesen und aller Futterkräuter muß man vorher den Boden, er sey eine Waide, oder Wiese, oder verrasteter Acker, wohl auflockern, und ihn wohl umarbeiten. Besonders ist das nöthig,

wenn man trockne Wiesen und Walden verbessern will. Vorher aber grabe man den Boden auf, da man oft fast gar keine tragbare Erde, sondern bloßen Schlitz von magern etwa holzigen Wurzeln, oder einen wilden festen und durchdringlichen Boden, der mit weinigen schwachen Graswurzeln einzeln durchwoben ist, findet, und nichts anders als ein mageres kurzes mit Moos vermengtes Gewächs geben kann. Ist der Boden besser, hat durch seine Lage mehr Zugang von Fettigkeit, und wird er durch die Wirkung der Witterung einiger massen locker erhalten; so ist der Graswuchs besser, einträglich, und man ist gemeiniglich damit zufrieden, aber er ist doch noch nicht so gut, als er, wenn man die Wiese umbricht, durch Ansäung der besten Futtergräser und Futtergewächse werden kann und solle. Man verbessere also auch diesen. Im Herbst, ehe sich das nasse Herbstwetter einstellt, nach Michaels reife man dergleichen Boden um mit tüchtigem Zugvieh und Geschirr. Sech und Schaar erhalte man am Pflug stets scharf und dünnschneidig, damit das Vieh leichter arbeitet. In steinigten Böden solle die Schaar eine abgerundete Spitze haben. Der Pflug muß so tief gehen, 1) als die Graswurzeln reichen, 2) als man gute tragbare Erde findet, oder als man kommen kann. Bey trockenem Wetter ist die Arbeit nicht so schwer als bey feuchten, indem die feuchte oft holzige Graswurzeln schwerer zu durchschneiden sind, und eine nasse Wafenscholle viel stärker widersteht und auf den Pflug drückt,

drückt, als eine trockne. Der Sechspflug erleichtert diese Arbeit. Mit demselben durchschneidet man so tief als nöthig, den Wasen der Länge nach, auch wohl in die Queere, in 2 — 3 Zoll breite Streifen. Hierauf reißt man mit der Pflugschaare die abgetheilte Wasenstücke um, und legt sie so, daß das unterste aufwärts, und der Wasen hinunter gekehrt ist, worauf man sie mit der Walze andrückt, und den Winter über ruhen läßt. Feuchtigkeit und Frost machen den Wasen bald faul, und verwandeln ihn in gute tragbare Gewächserde, der Boden wird auf diese Weise mild, klar, und fruchtbar, wenn er auch sehr zähe, fest oder mager war. Im folgenden Frühling besäet man den umgerissnen Wasen, ohne vorhergehende weitere Zubereitung, deren man sich überheben muß, um das noch unverfaulte Wurzelwerk nicht wieder in die Höhe zu bringen, mit Haber, und eggt diesen blos unter. Die Beschaffenheit des Bodens weist aus, ob man vorher düngen müsse oder nicht. Es ist nur in sehr magern Böden nöthig. Diß Grundstück nußt nun der Eigenthümer ferner nach seinem Gutbefinden. a) Will er es noch eine Zeitlang als Acker nützen, so wechselt er im schweren und fetten Boden mit den gewöhnlichen Feldfrüchten mehrere Jahre ab, ohne die gewöhnliche Düngung und Brache, wenn nur das Land je mehr und mehr durchgearbeitet wird, wodurch man einen ungemein klaren Boden erhält. Im geringen Lande ist die Düngung nicht undienlich. Hierauf

macht mans zur Wiese, wie jetzt folgen solle. b) Man kann zwar gleich nach dem Umbrechen im ersten Jahre die Wiese anlegen, ohne Haber darauf zu bauen: allein es ist doch rathsamer, nicht eher eine Wiese daraus zu machen, als bis der Wasen und alle Graswurzeln vorher wohl verfault sind, welches meistens in einem Jahre geschieht. Sollten auch in einem Jahre die Wurzeln nicht durchaus zu Erde worden seyn, so geschieht es doch noch in der Folge, und man kann also dem ohnerachtet noch im ersten Jahr oder gleich nach dem ersten Jahre die Aussaat des Heusaamens vornehmen. Allzulange den Boden als Acker benutzen, entkräftet ihn zum Grastwuchse; wenigstens müßte man ihn vor der Saat des Heusaamens düngen, welches auch, wenn der Boden beim Umbrechen allzumager ist, geschehen muß.

2) Man mag nun gleich im ersten Jahre oder nach einer gewissen längern Zeit das umgearbeitete Stück zur Wiese machen wollen; so streut man den mit allerley nützlichen Wiesengewächsen vermengten Grassaamen gleich im Frühling nach der Aussaat des Habers oder Gersten auf eben diß Stück aus, und eggt ihn unter, worauf sich der Boden wieder mit einer neuen und bessern Grasnarbe überzieht. Den Haber oder Gersten schneidet man in ihrer Blüthe, und füttert sie mit Vortheil. Man hüßt also dabey an der Nutzung nichts ein. In der Folge trägt man über diß Stück eben die Sorge, die beim Wiesenbau nöthig ist, insonderheit wässert man in trocknen Jahren

vorsich

vorsichtig nach der Heuernde. Ist nach etlichen Jahren der Boden wieder derb und der Ertrag geringer worden, wie es bey etwas trockner Lage und schlechtem Erdreiche geschlehet; so bricht man die Wiese wieder einmal um, und besäet sie von frischem. 4) Will man künstliche Wiesen anlegen, so verfährt man fast eben so. Man pflügt den Acker, der vorher Getreid getragen, 1 — 2mal, und bereitet ihn zur Saat. Hierauf säet man im Frühling oder Herbst, bey stillem Wetter, wenn der Saamen leicht oder klein ist, und vom Wind könnte zerstreut werden, ferner, wenn man einen Regen vermuthet. Hierauf walzt man, besonders bey bevorstehender trockner Witterung, um dem Boden die gehörige Festigkeit und eine beym Mähen erforderliche gleiche Oberfläche zu geben, welches NB. auch bey Anlegung einer jeden Wiesen zu beobachten ist. Unmittelbar nach der Aussaat im Frühling säet man gleich auf eben diß Feld Haber oder Gersten, damit das gesäete Gras oder Futterkraut der Sonnenhize widerstehen, und sich desto besser bestocken kann. Bey der Saat im Herbst ist das nicht nöthig. Den Haber oder Gerste schneidet man grün ab, und verfüttert sie. Wie elend ist, in Vergleichung mit dieser Anweisung des Hrn Prof. Schrebers, die gewöhnliche Art, eine Wiese zu machen! Man läßt den Acker ungebaut und wüßt liegen, bis er selbst einen Wasen zieht, und überläßt es dem Zufall, ob gute oder schlechte Gewächse diesen Wasen machen wollen,

und hat nach großem Zeitverlust endlich erst eine schlimme Wiese! Besäet man auf obige Art einen Acker, besonders einen solchen, der einen guten schweren oder doch mittlern Boden hat, welcher mäßig feucht ist, oder bey trockenem Wetter kann gewässert werden, mit dem Wiesenhaber, worunter man Saamen von einer Art Klee, mengt; so hat man eine Wiese, welche an sehr gutem Heu und grünem Futter fast noch so viel trägt, als eine natürliche Wiese von mittlerer Güte. Man kann ihn auch allein säen.

3) Eine angelegte Wiese in gutem Stande erhalten. Ausser der bekannten allen Wiesen nöthigen Wartung, 1) wässere man, wo man kann, die Wiese in trocknen Jahren, 2) dünge sie mit kurzem Mist, oder mit dem in vorigen Jahrgängen beschriebenen Düngwasser, der künstlichen Gülle. 3) Sehr dienlich ist, NB. alle Jahr bey der ersten Heuernde ein Stück der Wiese zu Saamen stehen zu lassen, besonders ein Stück, worauf gute Futtergräser stehen, damit sie sich aussäen. Sonst werden sie nach und nach dünne, das Wiesenunkraut, das ist, die härtere zum Futter untaugliche Gewächse nehmen überhand, und die Wiese wird merklich geringer, wie es die Erfahrung gibt an Grasplätzen, die man immer zum grünen Futter abmäheth. Wer diß Mittel nicht braucht, der säe, wie jetzt folgt, alle Jahre guten Heusaamen auf seine Wiesen, sonderlich auf die, welche man grün füttert. Noch besser ist, eine Wiese alle 3 — 4 Jahr einmal brach liegen zu lassen, nem

nemlich sie gar nicht heuen und öf-
den, oder doch sehr spät erst mähen,
wann alle auch die späteste gute Fut-
tergewächse ihren Saamen haben fal-
len lassen, und darauf die Wiese zu
wässern (daß die ausgefallene Saamen
aufgehen,) wenn man kann. In diesem
Jahr der Brache bekommt man auf die
letzte Weise zwar Heu, das nicht viel bes-
ser als Stroh ist, hat aber in folgenden
Jahren eine desto bessere Wiese.

4. Eine Wiese verbessern.

a) Die vollkommenste Verbesserung ist,
wenn man die Wiese umbriecht, und
nach nr. 3. wieder anlegt. b) Wer
das nicht will, oder nach seinen Um-
ständen nicht thun kann, der streue
guten Heusaamen nach der einen oder
andern Heuernde auf die Wiese; nur
muß die Witterung feucht seyn, oder
man mit Wässern zu Hülfe kommen.
Eine gute Weise diß zu thun ist auch,
wann man im Frühling oder Herbst
die Wiese der Länge nach mit dem Sech-
spflug durchschneidet, oder eine eiserne
Egge darüber gehen läßt, damit kleine
Furchen oder Rinnen im Rasen ent-
stehen, sodann den guten Heusaamen
über die Wiese austreut, und endlich
einen Dornbusch oder vielmehr eine
mit Dornen umwundene Egge öfters
über diese gehen läßt, damit man den
Saamen in jene kleine Furchen hinein
bringt, und hernach etwa leicht walzet,
wiewohl diß nicht so nöthig ist. Auf
gleiche Weise kann man auch mit dem bes-
ten Erfolge düngen, statt daß man
den Dung sonst verreckt. Gut ist,
Saamen und Dünger zugleich so in
jene kleine Furchlein hinein zu streichen.

Landwirthsch. Kalender, 1775.

Nasse Wiesen, nasse Flecke in Wiesen,
nachdem ihre Lage und der darunter lie-
gende Boden ist, verbessert man so:
daß man 1) vorher die Feuchtigkeit
durch Gräben oder in die Erde gemachte
tiefe Gruben ableitet, welche man mit
Reisig von Erlen und dergleichen aus-
füllt, und wieder mit Sand und Erde
bedeckt; 2) daß man dergleichen meist
etwas vertiefte Plätze erhöht, indem
man Thon, Mergel und gute schwarze
Erde darauf führt, oder die ganze Wiese
damit überschüttet, sie umbriecht,
düngt, und mit gutem Heusaamen be-
sät. Ohne Umbrechen, und das Heu
zu verlieren, bringt man jährlich eine
dünne Schichte Erden auf die Wiese,
daß das Gras nicht erstickt. So wird
sie in etlichen Jahren erhöht.

5. Das Abhüten (Abwalden)
der Wiesen schadet, und verderbt die
Wiesen. Das Vieh frist die saftige
Stoppeln der abgeschnittenen Halme
zu tief ab, zieht die junge Ausläuffer
und Schößlinge der Gräser mit der
Wurzel heraus, oder tritt sie zu schan-
den, daß also das Gras verhindert wird,
sich recht zu bestocken. Die Schaafse
fressen die Krone der Wurzeln und dort-
sitzende Kelme ab, daß die Wurzel fault,
oder doch der künftige Graswuchs ver-
nichtet wird, sind daher zu keiner Zeit
im Jahre auf Wiesen zu dulden. Ist
die Witterung im Herbst naß, so hin-
terläßt besonders das große waldende
Vieh tiefe Fußtapsen, in denen sich das
Wasser sammlet, stehen bleibt, und, wenn
es gefriert, die Wurzeln verderbt, auch, wie
man bemerkt hat, das Wachsthum des
Mooses merklich befördert. Insonderheit
gilt

G

gilt das von künstlichen Wiesen, die nicht so wohl zum Abweiden, als zur Stallfütterung dienlich sind.

9) Zusätze zum Artic. vom Interusu-rium S. 63. f. des dt. Kal. 1774.

Ich habe im Kal. 1774. eine Anleitung gegeben, das wahre Capital von etlichen Zielern, die einander alle gleich sind, zu berechnen, und versprochen zu zeigen, wie man diese Ausrechnung durch eine einige leichte Anwendung der Regel de Tri verrichten könne. Hier erfülle ich diesen Verspruch. Ein jedes Ziel soll 10 fl. oder 600 kr. betragen. Ich erwähle um der leichtern Rechnung willen so kleine Zahlen, ob ich schon weiß, daß sich in der Ausrechnung der vorkommenden Fälle Fehler von etlichen Kreuzern oder auch einem Gulden ereignen werden. Allein dieser Fehler ist ein kleineres Uebel als eine größere Strenge, welche die Ausrechnung für nicht sehr geübte Rechner zu weitläufig und schwer machte. Dergleichen Zieger, jedes à 10 fl. sollen auf 25 Jahre sich erstrecken. Selten erstrecken sie sich so weit, viel weniger aber weiter. 10 fl. im ersten Jahr geben wahres Capital 9 fl. 31 kr. 2½ Heller. 2 Zieger oder 20 fl. sind das scheinbare Capital fürs zweyte Jahr, und geben wahres Capital 18 fl. 35 kr. 4 hl. 30 fl. Zieger fürs dritte Jahr geben 27 fl. 13 kr. 5½ hlr. Fürs 4te Jahr 40 fl. Zieger — 35 fl. 27 kr. 3½ hlr. Fürs 5te Jahr 50 fl. Zieger — 43 fl. 17 kr. 4 hlr. Fürs 6te Jahr 60 fl. Zieger — 50 fl. 45 kr. 2½ hlr. Fürs 7de Jahr 70 fl. Zieger — 57 fl. 57 kr. 5 hlr. Fürs 8te Jahr 80 fl. Zieger — 64 fl. 37 kr. 5½ hlr.

Fürs 9te Jahr 90 fl. Zieger — 71 fl. 4 kr. 4 hlr. Fürs 10de Jahr 100 fl. Zieger — 77 fl. 13 kr. — Fürs 11te Jahr 110 fl. Zieger — 83 fl. 3 kr. 5 hlr. Fürs 12te Jahr 120 fl. Zieger — 88 fl. 37 kr. 5½ hlr. Fürs 13de Jahr 130 fl. Zieger — 93 fl. 56 kr. 1 hlr. Fürs 14de Jahr 140 fl. Zieger — 98 fl. 59 kr. 1 hlr. Fürs 15de Jahr 150 fl. Zieger — 103 fl. 47 kr. 4½ hlr. Fürs 16de Jahr 160 fl. — 108 fl. 22 kr. 4 hlr. Fürs 17de Jahr 170 fl. Zieger — 112 fl. 44 kr. 2½ hlr. Fürs 18de Jahr 180 fl. Zieger — 116 fl. 53 kr. 4½ hlr. Fürs 19de Jahr 190 fl. Zieger — 120 fl. 57 kr. 1 hlr. Fürs 20ste Jahr 200 fl. Zieger — 124 fl. 37 kr. 2 hlr. Fürs 21ste Jahr 210 fl. Zieger — 128 fl. 12 kr. 4 hlr. Fürs 22ste Jahr 220 fl. Zieger — 131 fl. 37 kr. 4½ hlr. Fürs 23ste Jahr 230 fl. Zieger — 134 fl. 53 kr. ½ hlr. Fürs 24ste Jahr 240 fl. Zieger — 137 fl. 59 kr. 1 hlr. Fürs 25ste Jahr 250 fl. Zieger — 140 fl. 56 kr. 2 hlr. Der Gebrauch hievon ist dieser:

Es hat jemand von jezt an 4 Jahres Zieger, jedes von 50 fl. einzunehmen. Er will jezt baar Geld für alle haben. Wie viel sind jene 4 Zieger jezt werth? Ich suche 1) die Summe dieser 4 Zieger, 4mal 50 fl. ist 200 fl. 2) weil es 4 Zieger sind, so suche ich beym 4ten Jahre die Summe der Zieger, welche 40 fl. ist, und finde dort das wahre Capital 35 fl. 27 kr. 3½ hlr. um schneller zu rechnen lasse ich die 3½ hlr. weg, mache 35 fl. 27 kr. zu lauter kr. und bekomme 2127 kr. als wahres Capital von 40 fl. Zieger. Nun 3) seze ich die Regel de Tri also an:

40 fl.

40 fl. Zieler geben 2127 fr. was
geben 200 fl. Zieler?

th. 177 fl. 15 kr.

So viel sind die 200 fl. Zieler jetzt
an baarem Gelde werth.

10) Zygrometer aus den Grammen
des Wildhabers (*avena sativa*) zu
machen, welche vollkommen die Dien-
ste der gewöhnlichen, von Darmsaiten
verfertigten, vertreten. Der Saamen
des Wildhabers liegt in Spelzen, die
zur Zeit der Reifung unten braun oder
schwärzlich mit gelben oder Kastanien-
braunen steifen Haaren besetzt sind.
Die Spelze hat 2 Grammen, welche,
wie jene Haare, eine merkliche Schnell-
kraft besitzen. Anfänglich sind die
Grammen gerade, hernach beim Aus-
trocknen in der Mitte unter einem Win-
kel eingeknickt, und halb wie ein Strick
gedreht, halb gerade. Je trockner sie
werden, desto mehr drehen sie sich
und nähern sich in ihrer Biegung dem
Winkelmaße. Nezt man, oder läßt
man einen Haufen trockner in ihren
Hülsen steckender Körper feucht werden,
so wickeln sich die Grammen auf, und
strecken sich aus. Bringt man sie hier-
auf in die Wärme, so wenden und bie-
gen sie sich, die Körner gerathen in ei-
nige Bewegung, und scheinen gleichsam
lebendig zu werden, und auseinander
zu kriechen. Liegt dieser Haber in
Schwaden (in den Sammelsteln des
abgeschnittenen guten Habers) auf
dem Felde, ist er die Nacht über feucht
worden, und wird morgens von der
Sonne beschienen; so läßt es nicht
anders, als wenn er ganz lebendig

würde, weil sich alle Stengel ja die
ganze Schwaden anfangen zu bewegen.
Eben diese Bewegung erfolgt, nur
langsamer und unmerklicher, von der blo-
ßen Feuchtigkeit, die in der Luft befind-
lich ist. Daher können diese Gram-
men als natürliche Hygrometer die Dien-
ste der gewöhnlichen vertreten, und sind
wegen ihrer Einfachheit, besondern
Structur und Empfindlichkeit fast al-
len Hygrometern vorzuziehen. Man
breche zu dem Ende eine solche ziem-
lich rechtwinklich gebogene Gramme
in dem Punkte, wo sie an die Spelze
angewachsen ist, ab, und befestige sie
mit dicken Helften senkrecht auf ein
Brettlein, so stellt diese dicke Helfte
die Darmsaiten der gewöhnlichen Hy-
grometer, die feine (dünnere) Helfte
der Gramme aber den Zeiger des Hy-
grometers vor, welcher bey jeder Ver-
änderung der Beschaffenheit der Luft
sich vor- oder rückwärts und zugleich
auf- oder unterwärts drehet, folglich
eine Schraubenlinie beschreibet. Da
aber dergleichen Bewegung nicht wohl
erlaubt zu beobachten, um wie viel
sich die Gramme auf- oder zudrehe, so
ist es besser die besagte Gramme im
Gelenke abzubrechen, und an statt der-
selben einen Weiser (Zeiger) anzuse-
zen, welcher sich immer in einer Ebene
herum bewegt, worzu entweder die ab-
gebrochene Spitze oder eine andere feine
und leichte, aus Fischbein, Horn und
dergleichen verfertigte Nadel dienlich ist,
welche unter einem rechten Winkel mit
Sigellack oder einem guten Leime an
der Gramme fest angefüttet wird. Die
Gramme muß eine vollkommen senkrech-

te Stellung haben, und um sie herum beschreibt man einen beliebig eingetheilten Circul, und verwahrt endlich alles in einer zum freyen Durchzug der Luft durchbrochenen Büchse, deren Umfang auch die Stelle des Circuls vertreten kann, wenn die Granne gerade in die Achse der Büchse gerichtet wird. Der Erfinder ist Immanuel Magnan. Leopold lehrt Theatr. Static. S. 202. die Verfertigung umständlicher. Siehe Hrn. Prof. Schrebers Tom. I. von Gräsern S. 116. f.

11) Nach den zuverlässigen Erfahrungen des Hrn. Def. Rath Bernhards zu Bau, schlott, der 1772. mit Rebs 23 Morgen, 1773 dergleichen 63, und 1774. 100 Morgen besäet, befördert man den Ertrag des Rebsfeldes sehr viel

1) durch das Aufstreuen der Salzasche.

a) Auf 1 Würt. Morgen streuet man von der besten Salzasche, die man Schiefer aus der Pfanne nennt, 3 Bruchfaler Kübel, deren 1 hält $1\frac{1}{2}$ Würtemb. Simri, von der mittlern Gattung, dem Dornstein aus den Gradier-Häusern, 4 Bruchfaler Kübel, von der geringsten Gattung der ordinären Salzasche oder Salzbözig 5 Bruchfaler Kübel.

b) Vor dem Aufstreuen macht man die Salzasche zart und klein; man streut sie über das ganze Feld gleich aus, und zwar NB. bey dem Regenwetter, wann der Boden und die Pflanzen naß sind, welches das beste ist, oder wenn man darauf nicht warten kann, morgens Früh bey dem starken Thau.

b) Man kann die Salzasche im Frühling oder im Spätjahr aufstreuen. Das

letztere ist besser. Wer es zu beeden Zeiten thut, handelt am allerbesten. Im Spätjahr streuet man sie alsdann, wann der Rebs so weit gewachsen, daß die Blätter der Pflanzen etwa eines Drehbäzners gros sind. Im Frühling streuet man etwa im März, wann es nimmer stark gefrieret, ehe noch die Pflanzen in Stengel schießen.

2) Durch Bedecken mit Dung. Man bekommt eine reichere Ernde, wenn man im Winter sein Rebsfeld, wie man es bey einer Wiese macht, mit Dung überstreuet, der strohigt ist. Es dienet sowol zur Besserung und einem stärkeren Trieb, als auch besonders dazu, daß es die Pflanzen vor rauhen schädlichen Winden bewahrt.

Beym Rebs-Bau ist insonderheit darauf zu sehen: daß 1) die Pflanzen vor dem Winter recht erstarken, 2) gut durch den Winter kommen, 3) und nach dem Winter freudig fortwachsen. Das erstere erhält man, wenn man bald gleich nach Bartholomäi, besonders in Gegenden, welche bald Winter haben, den Rebs säet, der Acker gut ist, und man die Salzasche im Spätjahr aufstreuet. Das zweyte erhält man, wenn man den Rebs nicht auf Felder säet, auf welchen das Wasser stehen bleibt, oder über welche das Schneewasser abläuft, ferner wenn man vornehmlich an Orten, welche strenge Winter oder eine hohe Lage haben, oder den rauhen Winden sehr ausgesetzt sind, im Winter das Rebsfeld mit Dung bedeckt. Das dritte erreicht man, wenn man nach dem Winter die Pflanzen mit Aufstreung der Salzasche im Frühling stärker.

stärket. Rüben-Rebs verlangt kein so gutes Land, ist auch in Absicht auf die Witterung nicht so empfindlich, als Kohl-Rebs, mithin in seinem Ertrag gewieser als dieser letztere, aber der Kohl-Rebs gibt im Simri mehr aus, und ist ölreicher. Der Rebs zeitigt zu Anfang des Julii, wann das Stroh weiß, und die meiste Körner (auf alle kann man nicht warten) hart und schwarz zu werden anfangen. Man schneidet die Stengel mit der Sichel, wie die Früchten, ab, legt sie handvoll weis behutsam zusammen auf den Boden, und bringt sie sodann auf den Wagen ungebunden. Man legt aber ein großes Tuch von Berg in den Wagen, bindts auf allen Seiten an, stellt es mit Pfählen in die Höhe, und führt so dann den Rebs ungebunden in die Scheure, wo man ihn nach Bequemlichkeit ausdrischt,

säubert, den Saamen auf einen luftigen Boden, wo man ihn nur ein paar Finger hoch legt, bringt, und täglich etliche mal rührt, damit er nicht angeht, sondern völlig austrocknet.

Beim Schneiden und Einlegen in den Wagen, gebe man wohl acht, daß die in Menge ausfallende Körner nicht verlohren gehen. Daher ist jenes Tuch so nöthig. Man säet $\frac{1}{8}$ Simri oder etwas mehr auf einen Würtemb. Morgen; zuvor muß man das Feld gut düngen, und 4 mal recht gut ackern, und vor dem Säen einmal mit der Eggen überfahren, damit der Saame nicht zu tief bedeckt wird. Nach der Saat, die zu Ende des Augusti oder längst im Anfang des Sept. geschehen solle, eggt man den Saamen wohl, aber nicht zu tief ein.

Muthmaßliche Witterungs-Anzeige auf das Jahr 1775.

Januar.

Haupt-Witterung durch den ganzen Monat: mehr kalt als gelinde, mehr feucht als trocken. Ziemlich Schnee.

Februar.

In der ersten Hälfte mehr kalt als gelind, mehr feucht als trocken; jedoch gegen den 8ten einige helle und gelinde Tage. In der 2ten Hälfte, mehr gelind als kalt, besonders gegen

das Ende liebliche Frühlingstage, mit abwechselnden Sturmwinden, Donnerwolken, Regen, und Schneestürmen.

März.

Im Anfang möchten einige warme Frühlingstage mit Donnerwolken sich einfinden. Es scheint aber, daß gegen den 10 und 13 einige Schneestürme und kalte Regen-Tage, und gegen den 24 und 26ten zwar ziemlich hell, aber

aber noch kein eigentlich warmes Frühlingswetter sich ergeben möchte. Es scheint auch dieser Monat ziemlich windig zu seyn. Wenn im Anfang des Monats sich die Gewächse nicht zu viel treiben, so möchte eine sichere und langsame Frühlingswitterung erfolgen, und die gegen das Ende des Monats sich etwa ergebende kalte Witterung keinen Schaden bringen.

Aprill.

In der ersten Hälfte noch kühl und unbeständiges Wetter. Gegen den 17 bis ans Ende schön warm und fruchtbar Wetter.

May.

Mehr trocken als feucht, mehr warm als kalt. Besonders gegen den 20 schön hell warm Wetter mit Donnerwolken. Gegen den 19 windig, und gegen das Ende etliche leichte Donnerwetter.

Junius.

Schön hell und warm Wetter mit einigen fruchtbaren Regen, besonders gegen den 5ten.

Julius.

In der ersten Hälfte mehr trocken als feucht, mehr warm als kühl. Gegen den 17. gefährliche Donnerwetter, welche leicht Kiesel werfen. In der 2ten Hälfte, ziemlich kühle und stürmische Regentage. Gegen das Ende wieder hell und warm.

August.

In der ersten Hälfte meist hell, und warm Wetter. Gegen den 13 kann es sich durch Donnerwetter zu kühlem Regenwetter anlassen, und als in der 2ten Hälfte mehr kühl und feucht seyn.

September.

Hat keine vorzügliche Wärme. Gegen den 13 schön hell. Den ganzen Monat über mittelmäßig warm, mittelmäßig feucht.

October.

Kühler und feuchter Monat. Gegen den 5ten kühl Regenwetter. Gegen den 24 kann es im Oberland Schnee, im Unterland aber ziemlich Regen und kalt Wetter geben.

November.

Gegen den 7ten gelinder mit Sturmwinden und Donnerwolken. Gegen den 20ten hell. Sonsten dürfte es auch zuweilen schnehen.

December.

Gegen den 8ten meistens gelind, hell und angenehm Wetter, überhaupt scheint dieser Monat nicht gar kalt zu werden.

Anmerkung.

Ich gehe sehr ungern mit diesen Muthmassungen um, weil man noch wenig Grund hat worauf man fest bauen könnte. Wenn es kein Freund von mir begehrt hätte, so würde ich dergleichen Muthmassungen niemalen hervorgegeben haben.

Ich füge auch diesmal den Erfolg von der vorjährigen Witterungs-Muthmassung nicht bey, weil es einige für ohn nöthig halten; und vermuthlich der Landmann die angebliche Ursachen der eingetroffenen und nicht eingetroffenen Muthmassung, nicht versteht. Sollte es aber um anderer Leser willen begehrt werden, so könnte künftig die erfolgte Hauptwitterung eines jeden Monats, vom Jahrgang 1774 und 75 nachgehohlt werden.



AB 54407

S

X2736167

T9 8629



Möglicher und getreuer

Unterricht

für den

Land- und Bauer Mann

auf das Jahr 1775.

oder

fortgesetzter allgemeiner

Landwirthschafts-Kalender,

sechster Jahrgang.

worinnen

alles dasjenige zu finden, was derselbe sowol in Absicht auf seine Gesundheit, als auch bey dem Feldbau, auf Aeckern und Wiesen, in Gärten und Weinbergen, desgleichen bey allen Gattungen der Viehzucht, und wie dasselbe nicht nur gesund zu erhalten, sondern auch bey vorkommenden Seuchen und Krankheiten leicht und glücklich zu curiren sey, in Acht zu nehmen hat;

alles nach den besten Erfahrungen unserer Zeiten
zusammengetragen

mit einer

von dem Württembergischen Landmanne begehrten Beylage der
Witterungs-Anzeige auf dieses Jahr.



Stuttgart,

bey Johann Benedict Mezler.

