

## Haus- und landwirthschaftliche Gegenstände.

### Vorsdorfer- (Maschanzger-) Aepfel, ein zuverlässiges Mittel gegen Verstopfung.

Jemand meldet im Land- und Hauswirth Folgendes: In mehreren Fällen, wo kein Arznei-Mittel, selbst mehrmahls wiederholtes Klystieren nicht hartnäckige Verstopfungen heben konnte, ist Folgendes mit erwünschtestem Erfolge angewendet worden:

Man nimmt einige Vorsdorfer- (Maschanzger-) Aepfel, und schmort oder bratet sie in gutem weissen Baumöhl, am besten in Provencer-Dehl. Von diesen Aepfeln ist der Kranke einen oder zwei, und trinkt eine Tasse starken Kaffeh ohne Milch, so warm es möglich ist, darauf. Sofort wird sich die Verstopfung zuverlässig heben, und Öffnung erfolgen. Von einem Loth Kaffeh dürfen aber nicht mehr als anderthalb, höchstens zwei Tassen gekocht werden.

### Vertilgung der Kohlruppen.

Ein Gärtner verfiel auf folgendes Mittel, und fand es bewährt: Er nahm einen Streifen sehr grobe Leinwand, ungefähr eine Elle lang, und bestrich diesen Lappen erst mit Talg (Unschlitt) und dann mit fein gestoßenem Schwefel. Um das Abbrennen des Lappens zu verzögern, der noch besser von Zwilch sein könnte, machte er die Rückseite desselben naß, zündete ihn an, und führte ihn brennend mit einem Eisendraht durch die Reihen der Pflanzen. Der Lappen war ungefähr in der Breite dieser Reihen geschnitten. Gleich darauf fielen die zahlreichen Raupen auf denselben todt nieder, und es zeigten sich keine Schmetterlinge mehr.

### Leim der Chinesen.

Die Chinesen verfertigen auf nachstehende Art einen vortreflichen Leim, der weit wohlfeiler als der aus Stärkemehl kömmt, und für Buchbinder noch bessere Dienste leistet. Sie nehmen ein Pfund ungesähten Kalk, löschen denselben, indem sie ihn mit etwas Wasser besprengen, und mischen ihn dann sogleich, nachdem er zu einem feinen Staube zerfallen ist, mit 10 Pfund Rindsblut. Die Mischung bildet eine dicke Gallerte, und wird beim Gebrauch mit Wasser verdünnt. Als Gallerte hält sie

sich in dem warmen Klima von Kanton im Sommer 6, im Winter 20 Tage. Ohne Zweifel ist das Blut der andern Thiere eben so gut zu gebrauchen als Rindsblut.

### Dehl aus wilden Kastanien zu erzeugen.

Um Dehl aus wilden Kastanien zu gewinnen, sammle man dieselben, wenn sie förmlich schon aus ihren Hülsen gesprungen sind, und bringe sie sodann auf die gewöhnliche Leinstampfe. Ihre Zubereitung ist die nämliche, wie man den Lein zum Dehl schlagen zurichtet; sie können mit ihren braunen Schalen zu ihrem Drie zum Schlagen gebracht werden, ohne daß man dieselben in kleine Stücke zerkschneidet, oder ihre braunen Schalen entfernt, denn auch diese enthalten Dehl.

Das erzeugte Dehl erhält sodann die nämliche Behandlung, wie jedes andere durch Läuterung, sieht grünlich aus, gibt keinen widrigen Geruch und der Gesundheit schädlichen Rauch. Von einem Meßer solcher Kastanien können sechs bis acht Maß Dehl und darüber erzeugt werden. Zu Speisen kann es jedoch seiner Bitterkeit wegen nicht verwendet werden.

### Mittel gegen die Frostbeulen.

Man läßt 2 Loth gelbes Wachs, 1 Viertelfund Leinöhl, und für einen Kreuzer weißes Harz oder ein wenig Pech in einem Tiegel zusammen schmelzen, und diese so einfache und nicht nur wider Frostbeulen, sondern auch bei äußern Wunden sehr gute Salbe wird gewiß den erwünschtesten Nutzen zeigen. Nur muß man, wenn diese Salbe nicht gleich die gehoffte Wirkung äußert, den Gebrauch der selben nicht aufgeben, sondern ihn so lange fortsetzen, bis ein gewünschter Erfolg sich zeigt.

### Chemische Notiz.

Da der Gebrauch der Schwefel- und Weinsäure statt der Limonensäure immer mehr verbreitet wird, so glaube ich, daß folgende Lehre nicht unwillkommen sey, besonders da, wo sie auch mit größerem Nutzen angewendet werden kann. Man läßt nämlich statt Weinsäure geschwängerten Zucker tröpfeln und es eintrocknen, und wieder mit Weinsäure-Dehl ansäuern. Dieser mit dem

Weinstein geschwängerte Zucker wird bey der Verwendung zu Punsch, Limonade &c. von ganz anderer Wirkung seyn, und kein Grimmen im Leibe erzeugen. Dieses Weinstein-öhl (*Oleum tartarii per deliquium*), welches noch zu vielen andern Gegenständen nützlich verwendet wird, erzeugt man so: Man läßt rohen Weinstein gut ausglühen, und kocht dann die rückständige weiße Weinsteinmasse mit Wasser gut aus; filtrirt den Absud, kocht ihn dann auf das Trockne ein, und läßt dieses Salz ausglühen, welches, zerstoßen auf glässirte Teller gestreut, in feuchten Kellern zu Dehl fließt, das filtrirt die Quintessenz des Weinstains, das Weinstein-Dehl ist.

### Die Rinderknochen beynah so weiß wie Elfenbein zu bleichen, ohne daß die Verfahrungsart nur einen Kreuzer kostet.

Man schneidet die Endtheile von den Rohrknochen, und schlägt das Mark aus denselben, dann legt man diese Veinröhren in ein Gefäß, und gießt zehnmal mehr frisches Wasser darüber. Nach 24 Stunden wird das Wasser ab-, und wieder frisches Wasser, wie vor, darüber gegossen. Und mit dem Verfahren von zehnmal mehr Wasser aufgießen, als Rohrknochen sind, und jedesmal 24 Stunden stehen lassen, wird durch 14 Tage fortgefahren, wornach die Beine dem Elfenbein ähnlich gebleicht, und die Poren geschlossen seyn werden.

### Einfaches Mittel, die Ohrwürmer (Ohrhehlen) zu vernichten.

Schmerzlich ist es für einen Blumenfreund, wenn er nach eifsmonatlichen schuldigen Darren die mit umsichtiger Sorgfalt erzogenen zarten Kinder der Flora noch vor ihrer gänzlichen Entwicklung entweder beschädigt oder gar vernichtet sieht.

Ich versuchte so viele, von erfahrenen Gartenfreunden gegebene Mittel, um diese den Gärten höchst schädlichen Ohrwürmer zu vernichten, und doch fand ich jedes unwirksam. Dieses Ungeziefer mehrt sich gerade am meisten, wenn die Nelkenblüthe naht, deren grimmige Feinde sie sind; sie können in einer Nacht eine ganze, oft sehr schöne mit großen Auslagen verbundene Nelkenstoc zerstoren, und dem Nelkenliebhaber ein Vergnügen rauben, daß er sich durch 50 Wochen mit vielem Fleiße zu beireiten bemüht war.

Dieses Ungeziefer greift des in den Kelchen enthaltenen süßen Saftes wegen nicht nur die bereits aufgeblühten, sondern auch die noch nicht entfalteteten Nelken an; es kriecht sich in das Herz derselben, wodurch natür-

lich, weil das innere Leben zerstört wird, das Ausblühen nicht erfolgen kann.

Die diesem abscheulichen räuberischen Thiere eigene Feuchtigkeit oder Ausdünstung ist von so scharfer Art, daß die Nelken, wenn ihre Mörder nur darüber kriechen, gleich die Farbe ändern, trauern und dann sterben.

Wenn die Localität des Gartens es nicht erlaubt, daß das für Nelkenstoc bestimmte Gestell ganz frey ist (d. h. sich an keinen Gegenstand lehnt) und die Füße desselben nicht in mit Wasser gefüllten Näppen stehen, in welches sich des Ertrinkens wegen dieses Geschmeiß nicht wagt, so ist auch die wachsamste Vorsicht unnütz.

Da ich in diesem, den Bestien so günstigen Sommer mit Unwillen gewahren mußte, daß sie mir die ersten, kaum aufgeblühten, mit Mühe gesammelten Nelken über eine Nacht zerstörten, nahm ich leere Blumentöpfe, deren Böcher ich verstopfte, setzte sie zu den Füßen des Blumengestelles, legte des Abends in jeden Topf einen, doch nur sehr wenig angefeuchteten leinenen Lappen, stand des andern Morgens sehr zeitig auf (die Ohrwürmer bergen sich vor dem Sonnenlicht), nahm die Töpfe weg, zog mit Vorsicht die Lappen heraus, schüttelte sie auf einen freien, fest getretenen Boden aus, und aus jedem Lappen fielen mehrere Hunderte von diesen Blumenwüthrichen heraus, die ich dann mit Recht dem Tode opferte.

Diese Arbeit versuchte ich durch 14 Tage, machte fast täglich so viele Gefangene, die ebenfalls sterben mußten, und glaube nun, daß ich diese fürchterlichen Feinde in meinem Garten größtentheils ausgerottet habe, die nicht nur mit ihren Dolchen in den Herzen der Nelken wüthen, sondern auch auf die Stipfel der höchsten Bäume kriechen und sich an die edelsten Früchte wagen, in die sie sich gewöhnlich noch vor der Reife hineinfressen und also doppelten Schaden zufügen. Mögen Blumenfreunde dieses einfache Mittel gegen diese Veronen in Florens lieblichen Reiche versuchen, und es gleich mit bewährt finden!

### Erstorne Weinstöcke wieder fruchttragend zu machen.

Man bewirkt solches sehr leicht, wenn nur wenigstens das alte Holz, so sich in der Erde befindet, noch grün ist. Es wird zu dem Ende im Frühjahr, wenn der Saft des Weinstocks zu gehen anfängt, nachdem man das erstorne Holz rein weggeschnitten, mit dem Hohlbohrer in den alten Stoc ein Loch von der Größe gehohlet, daß man in selbes eine von einem tragbaren gesunden Weinstocke abgeschnittene frische Rebe, von welcher aber die Rinde losgemacht seyn muß, ohne Zerspaltung des alten Stocks fest und gut hinein schieben kann. Man bindet sodann die losgemachte Rinde, so weit es

möglich, wieder an den Stock, verschmiert sie rings herum mit Baumwachs, und erhält dadurch wieder einen brauchbaren Weinstock, der gleich das erste oder andere Jahr seine Früchte trägt.

### Verfälschung des Krapps zu entdecken.

Herr Theodor Danse in Avignon gibt folgendes Mittel an, die kürzlich in Gang gekommene Verfälschung des Krapps mit gemahlener Fichtenrinde, und mit Ocker oder Bolus zu entdecken:  $1\frac{1}{2}$  Gran schwefelsaures Eisen (die grünen Krystalle des Eisenvitriols), welche man an die Luft oder Sonne so lange setzt, bis sie weiß wurden, und pulverte, werden mit  $4\frac{1}{2}$  Gran des besten Krapps vermischt, und eben so viel mit dem zu untersuchenden Krapp, beide in kleinen Gläsern mit Wasser übergossen und ungerührt. Der reine Krapp nimmt dadurch zwar eine dunkle, rothe Rosen- oder Orangens-Farbe an, der mit gemahlener Fichtenrinde verfälschte wird aber um so mehr schwärzlich; je größer der Zusatz der Lehtern, wird die Auflösung dunkelschwarz, und selbst  $\frac{1}{20}$  ist noch erkennbar.

Um Ocker oder Bolus zu entdecken, gießt man auf den Krapp so viel Salpetersäure, daß er davon durchnäßt ist, und wenn alle Krapptheile eine goldgelbe Farbe angenommen haben, reines Wasser auf, rührt es um und gießt nach einiger Ruhe die Flüssigkeit mit dem oben schwimmenden Krapp ab. Die erdigen Theile bleiben auf dem Boden und haben ihre Farbe nicht verändert. Wenn man sie trocknet, findet man, ob es Boluserde, rother oder gelber Ocker war.

### Blutstillendes Mittel.

In den Verhandlungen der medicinischen Societät zu London wird als ein wirksames Mittel zur Stillung des Nasenblutens die Kohle vom Korkholz empfohlen. Man brennt einen Kork am Lichte an, schabt die dadurch entstandene Kohle ab, und läßt solche dem mit übermäßigem Nasenbluten Befallenen schnupfen.

### Gegen das Blutharnen oder den sogenannten Weidebruch.

Beym Kindvieh ist das von dem verstorbenen Hofrath Veiceis in Helmstädt empfohlene Hausmittel von überaus gutem und schnellem Erfolg. Es hilft schon nach ein- bis zweimaligem Eingeben. Man nimmt saure Milch und Pöckelfleischsole, von jedem eine Halbe, setzt drey

frische Eydotter und einen Eßlöffel voll Schießpulver hinzu, rührt alles genau untereinander und gießt es dem Thiere mittelst einer Flasche ein. Dabey hält man es zwey Tage hindurch bey gesundem Grundfutter im Stalle. Das ist das Ganze.

### Rauch gegen Nachtreif.

Es ist bekannt, daß man sich in Weingegenden des Mittels bedient, die Weinberge durch Hülfe des Rauchs gegen Nachfröste zu schützen. In Brabant hat man voriges Jahr den Versuch gemacht, dieses Mittel zum Schutz des Buchweizens anzuwenden, und es bewährt gefunden. Man stellt zu dem Ende an dem Rande des Feldes, welches man schützen will, von der Seite, woher der Wind kommt, alle 15 — 20 Schritte kleine Haufen von Torf und Moor auf, und zündet sie, wenn man Nachtreif befürchtet, eine halbe Stunde vor Sonnenaufgang an. Sie müssen mehr rauchen als Flammen schlagen. Der Rauch zieht sich bey schwachem Winde über das Buchweizenfeld hin, und hält den Reif ab; wird der Wind aber stark, so ist kein Nachtreif mehr zu befürchten.

### Leinöhl gegen Baumsrost.

Ein Landwirth in Gloucester machte jüngst bekannt, daß er zufällig den Beweis fand, daß wenn man die Bäume, ehe sie Knospen bekommen, am Fuße mittelst eines Pinsels mit Leinöhl bestreicht, sie gänzlich vom Froste frey bleiben und reichliche Früchte tragen.

### Kitte für Porzellan.

Man nehme gleiche Theile von Hausenblase, Mastix und Terpentin, und stoße sie zusammen in einem steinernen Mörser. Sollte die Massa nicht die gehörige Consistenz haben, so setze man mehr Terpentin zu. Dies gibt einen sehr starken Kitt. Die Chinesen wenden folgenden an: sie lochen ein Stück weißes Flintglas 5—6 Minuten lang in Fließwasser, zerstoßen es dann zu einem feinen Pulver, und reiben es außerordentlich fein auf einem Mahlerreibstein mit Eyweiß zusammen. Porzellan, welches mit diesem Kitt zusammengesetzt ist, soll auf der alten Bruchstelle nie wieder zerbrechen: Der aus Käsematten und ungelöschtem Kalkpulver bestehende Kitt ist für Porzellan und Glas schon bekannt. Allein folgender ist zu beyden Zwecken bedeutend besser: ein Theil pulverisirter, ungelöschter Kalk, ein Theil pulveris-

irtes Flintglas, zwey Theile Bleiweis werden zusammen gemischt und mit altem trocknen Oehle zu einem Teige angemacht. Dieser Kitt gewinnt unter Wasser noch an Haltbarkeit.

### Wie schlecht gerathene Kartoffeln gekocht werden müssen, um sie genießbar und für den menschlichen Körper unschädlich zu machen.

Es ist bekannt genug, wie nachtheilig der Genuß von Kartoffeln für die Gesundheit des Menschen werden kann, wenn ein ungünstiger Boden und ungünstige Witterung jene Knollen nicht gedeihen lassen. Da nun für viele Gegenden Kartoffeln ein Hauptnahrungsmittel sind, so möchte wohl die Vorschrift, welche ein Engländer, Namens Witlaw, gibt, um schlecht gerathenen Kartoffeln beym Kochen ihre schädlichen Eigenschaften zu benehmen, der Beachtung um so mehr werth seyn, als dieser Engländer sich schon lange Zeit mit Untersuchung der natürlichen Beschaffenheit der Kartoffeln und ihrem Einfluß auf den menschlichen Körper beschäftigt hat.

Als die beste Art und Weise, mißrathene Kartoffeln zu kochen, gibt er folgendes Verfahren an.

Nachdem etwas Salz in das Wasser gethan worden ist, worin die Kartoffeln gekocht werden sollen, läßt man dieselben 3 — 4 Minuten sieden. Dann gießt man das Wasser ab, gießt kaltes auf und thut ein Stückchen ungelöschten Kalk hinzu, das aber, wenn man 8 bis 10 Pfund Kartoffeln im Topfe hat, nicht größer seyn darf, als eine welsche Nuß von mittlerer Größe. Haben sie nun hinlänglich gekocht, so gießt man das Wasser ab, und läßt den Topf mit den Kartoffeln noch 3 bis 4 Minuten über dem Feuer stehen, um sie ein wenig abtrocknen zu lassen.

Die Bewohner von Küstenländern gebrauchen mit vielem Vortheil das Seewasser zum Kochen der Kartoffeln, indem dasselbe fast dieselbe Wirkung hat, als gewöhnliches Wasser mit etwas ungelöschtem Kalk vermischt.

### Butter zu reinigen und gegen Verderben zu schützen.

Butter, wie sie gewöhnlich vorkommt, ist mit einem starken Gehalte von kästigen und molkigen Substanzen vermischt, die bald in die saure und fäulige Gährung übergehen und ihr dadurch einen scharfen ranzigen Geschmack mittheilen. Man kann dieses zwar durch einen ferneren Zusatz von Fäulniß verhindernden Substanzen, als Küchensalz oder noch besser Weysalz, Salpeter, Zucker u.

u. durch Absperrung der atmosphärischen Luft und eine niedrige Temperatur; aber das beste Mittel, die Butter längere oder kürzere Zeit für den Hausbedarf oder Handel einzulegen, ist, jene der Zerlegung mehr als reines Schmalz unterworfenen Substanzen zu beseitigen. Zu diesem Ende theilt Hr. Prof. Ribbe in den ökon. Neuigkeiten und Verhandlungen 1826 Nr. 46 folgendes, aus dem landwirthschaftl. Journal des Norddepartements: Juny 1825 entlehnte, einfache und zweckmäßige Verfahren mit.

Man gibt eine beliebige Menge frischer Butter in einen aus weißem Blech oder auch aus Kupfer oder Messing verfertigten und wohlverzinneten Kessel, gießt so viel heißes Wasser darauf, daß dasselbe zweymahl das Maß oder Gewicht der Butter beträgt, setzt nun den Kessel über ein gelindes Feuer, um die Wärme des zur Butter gegossenen heißen Wassers zu erhalten und läßt das Ganze so über dem Feuer stehen, bis die Butter völlig zergangen ist; rührt die Masse mit einem Löffel so durch einander, daß die Butter mit dem Wasser vollkommen sich vereinigt, und die Milch oder Sahne, welche bey dem gewöhnlichen Waschen der Butter noch in derselben sich gehalten hat, in das heiße Wasser übergegangen ist. Nun nehme man das Gefäß vom Feuer, bringe es an einen kühlen Ort, lasse die Masse erkalten, so, daß das Wasser niederfällt, die Butter obenaufschwimmt, und zu der ihr zustehenden Festigkeit gelangt. Ist dieses erfolgt, so mache man in die Butterdecke eine kleine Oeffnung, nahe dem Rande des Kessels, neige den letztern so, daß das Wasser durch die Oeffnung völlig abläuft, und die Butter in dem Kessel zurück bleibt. Das abgelassene Wasser wird dann sehr weiß seyn, und dies gibt den Beweis, daß die Butter noch nicht denjenigen Grad der Reinheit bekommen hat, den sie bedarf, wenn sie lange Zeit sich gut erhalten soll. Man muß demnach die zuvor beschriebene Arbeit noch einmahl unternehmen, und dazu eben so vieles heißes Wasser anwenden, als bey dem ersten Mahle. Wenn die Mischung nun wieder erkaltet, die Butterdecke durchstoßen und das Wasser abgelassen ist, so wird man dasselbe weit weniger milchig finden, als es bey dem ersten Mahle sich zeigte, demungeachtet ist es rathsam, das Geschäft zum dritten Mahle vorzunehmen, ja, wenn auch dann noch etwas Milchiges in dem abgelassenen Wasser sich zeigen sollte, auch durch die vierte Wäsche die Butter gehen zu lassen; denn wenn man ganz versichert seyn will, daß die Butter auf lange Zeit gut sich erhalten und wohlschmeckend bleiben soll, so muß das Wasser völlig hell ablaufen. Ein Gleiches ist zwar auch Regel bey dem Waschen der Butter mit kaltem Wasser; dieses ist aber nicht vermögend, das mit den öhligen Theilen der Butter so innig verwebte milchige Wesen aus der Masse so abzuschneiden, wie es auf die angezeigte Weise durch das heiße Wasser bey gehöriger

ger Sorgfalt ganz unfehlbar geschieht, denn, indem durch das Legtere die Bestandtheile der Butter aufs Aeußerste von einander abgetrennt werden; so muß auch alles, was etwa von fremden Materien in derselben seyn könnte, in das Wasser übergehen.

Auf die hier beschriebene Weise gereinigt, und alsdann in wohl verdeckten Töpfen so fest eingedrückt, daß man überzeugt ist, daß auch nicht ein Tropfen Wasser in der Masse zurück blieb, hält sich die Butter mehrere Jahre hindurch in völliger Güte, so, daß wenn man nur die Vorsicht braucht, von solch einem vollgedrückten Topf die Butter von der Oeffnung desselben etwa einen starken Viertelzoll vor dem eigentlichen Gebrauche abzunehmen, das Uebrige Jedermann, auch selbst dem ausgeleitetsten Feinschmecker, aufs Vollkommenste behagen wird. Ich selbst, sagte Hr. Prof. Ribbe, habe auf dem Domänenamte Waltersdorf, 4 Stunden von Berlin, dergleichen Butter gegessen, die vierhalb Jahr lang in einem sogenannten Buttertopf, und mit Salz gemischt, gestanden hatte, auch auf der Oeffnung des Topfs mit Schimmel belegt war, und die, nach dem man einen starken halben Zoll davon abgenommen hatte, doch für ganz untadelhaft erkannt werden mußte.

Der Verfasser des oben schon erwähnten Artikels im Journ. des Norddepart. sagt, er habe versucht durch die hier angegebene Reinigungsart, Butter, die schon ranzig geworden war, auf die beschriebene Weise zu behandeln, und sie sey, nach mehrmahligem Waschen, wieder so gut worden, daß sie in der Küche ganz ohne alles Bedenken habe gebraucht werden können.

Schließlich bemerkt Hr. Prof. Ribbe noch, daß es nicht rathsam ist, die schon in den Kessel gethanene Butter mit kaltem Wasser zu begießen, und so über das Feuer zu bringen, denn wenn die Masse der Butter beträchtlich ist, so setzt sie sich durch ihre Schwere vielleicht auf den Boden des Kessels fest, so, daß das Wasser sie nicht abheben kann, sie dann von der Feuerwärme ergriffen, und, ehe sie von Boden abgethet, das wird, was man braun, braune Butter nennt, da hingegen beym Eingießen des heißen Wassers das Braunwerden sich nicht ereignen kann; denn das heiße Wasser erwärmt sogleich, wie es in den Kessel kommt durch und durch, löst dadurch die Butter von dem Boden los.

### Bemerkungen über das Düngen.

(Aus einer vom Hr. Pelleport-Jaunak der landwirthschaftl. Gesellschaft der Haute Garonne vorgelesenen Abhandlung:)

Die gewöhnlichen Düngerarten sind, je nach den Thieren, von denen sie kommen, kalt oder hitzig. Zu der ersten Art gehören Kuh- und Schweinemist; zu der

letztern, welche mehr Salze und Oehle enthält, Pferde-, Esel-, Schaf- und Ziegenmist. Der hitzige Dünger bewirkt in dem Erdboden eine kräftige Gährung und Erregung der Vegetation.

Bev jähem Thonboden ist, nach des Verf. Meinung, der beste Zeitpunkt, um den Mist einzuackern, wenn man im Frühjahr in Brache stürzt. Bald darauf löst ihn der Regen auf, und die Erde saugt die düngenden Theile ein. Außerdem hat man zu dieser Zeit eine weit größere Düngermasse, weil der Mist durch langes Liegen bedeutend an Menge verliert. Sonst wurde der Mist häufig auf kaltem Boden zu verschiedenen Jahreszeiten gebracht. Die Erdarten aber, welche die Fruchtigkeit lange enthalten, wirken dahin, daß der Dünger seine besten Kräfte bald durch Versauern verliert, daher man ihn in kalten Boden erst durch die Saatsucht unterbringen muß.

Manche Theoretiker glauben, im leichten Boden könne man den Dünger zu jeder Zeit unterbringen. Geschieht es aber im Frühling, so führt das tief eindringende Regenwasser die besten Theile in die Tiefe, und der Rest verdunstet durch die Sommerhitze. Auf dergleichen Boden muß der Mist erst unmittelbar vor dem Säen aufgefahren werden, wenn man ein gutes Resultat erhalten will.

Der Dünger muß mit dem Bedürfniß des Erdreichs im richtigen Verhältniß stehen. Allgemeine Regeln lassen sich darüber nicht aufstellen, weil jedes Erdreich seinen besondern Grad von Düngung haben will. Ein reiches, fruchtbares, tiefes Erdreich braucht wenig Dünger. Es enthält an sich schon viel Humus. Die Kälte kann den Pflanzen nicht leicht schaden, die kräftigen Wurzeln dringen tief ein, so daß trocknende Winde und Sonnenhitze ihnen gleichfalls nicht viel anhaben.

Mittelboden muß schon kräftiger gedüngt werden. Er enthält an sich weniger Nahrungstoffe. Die Wurzeln wuchern darin nicht tief, daher sie leicht vom Froste gerührt werden. Auch Sonne und Luft können ihnen im Sommer eher Schaden bringen. Alle diese nachtheiligen Umstände werden durch Düngung gemildert.

Kalter, feuchter Boden ist seiner Natur nach unfruchtbar. Das Regenwasser wäscht ihn aus, und macht ihn fest. Bei seinem dichten Gefüge kann die Atmosphäre wenig auf ihn einwirken. Die fast unbedeckt liegenden Wurzeln wintern leicht aus. Diese Art von Boden backt bey starker Düngung weniger zusammen, so wie auch der Frost unter solchen Umständen den Wurzeln weniger schaden kann.

An hochliegenden Stellen muß der Acker mehr Düngung erhalten, als an tiefliegenden. In der ersten Lage wechseln Ausdünstung und Feuchtigkeit schnell. Luft und Sonne erschöpfen bald die Nahrungssäfte. In den Nie-

derungen braucht das Land weniger Dünger. Die Feuchtigkeit der Erde befeuchtet die Vegetation, es fällt dort reichlicher Thau; die Pflanze hat von den Frühlingsnebeln und der Sonnendürre weniger zu befürchten.

Gewiß ist, daß ein gegen Norden gelegenes Grundstück mehr Dünger verlangt, als ein solches, dessen Lage eine östliche oder südliche ist. Die Pflanzen wintern dort leichter aus, und erhalten den wohlthätigen Einfluß der Sonne nur wenige Stunden des Tages. Sehr leichte Böden wollen stark gedüngt seyn, denn es fehlt ihnen an natürlichen Nahrungstoffen.

Das Land würde weit fruchtbarer seyn, wenn der Landwirth genau bestimmen könnte, wie viel jedes seiner Felder Dünger verlangt. Düngt man zu stark, so steht die Saat vorzüglich schön und kräftig; sie treibt üppig und hohe Halme und breite Blätter; allein gleich nach der Blüthe verschwindet die Hoffnung auf eine reiche Ernte, die Kraft des Bodens ist erschöpft, und er kann die zur Bildung des Kornes nöthigen Säfte nicht mehr liefern. Es wird klein und runzlicht. Dazu kommt noch, daß Regen und Wind ein solches Getreide leicht lagern machen, und die Aelch sich darin verhalten und großen Schaden anrichten.

Läßt man dagegen dem Boden nicht genug Dünger zukommen, so fällt man in den entgegengesetzten Fehler, die Pflanzen verkümmern und vertrocknen, da ihre oberflächlichen Wurzeln keinen Nahrungstoff finden. Sie wintern leicht aus und können sich später nicht wieder erhohlen. Das Getreide lagert sich unter solchen Umständen zuweilen, weil der Halm zu schwach ist, und die Aelch bleibt klein.

Im Allgemeinen verlangt, nach des Verfassers Angabe, der rheinische Morgen bey kräftigem, doch nicht allzu zähem Thonboden eine starke Fuder Dünger. Siltige Bodenarten müssen natürlich mehr mit kaltem und kalte Bodenarten mehr mit hitzigem Dünger oder Düngmitteln behandelt werden.

### Wie verbessert man am schnellsten seine Wiesen?

Dieses geschieht, nach H. Franzius in Aurtich, am besten durch Auffahren einer fruchtbaren Erde über die Grasnarbe, so daß auf jede Quadratruthe rheinisch Maß ein zweispänniges Fuder solcher Erde kommt. Diese vertheilt, gibt über die Quadratruthe circa einen Zoll hoch solcher fruchtbarer Erde über ein ganzes Stück Wiesenland. Die Wirkung dieses Uebererdens ist erstaunend, indem ein solches Stück Land, wenn die Erde im September oder October bey trockener Zeit — damit die Wiese durch das Befahren nicht zu sehr leidet — auf-

gefahren und sogleich vertheilt worden, im folgenden Jahre mehr als noch einmahl so vieles, und viel kräftigeres und schwereres, langes Heu liefert, als vorher. Solche Wiesen werden in Ostfriesland alsdann in der Folge abwechselnd ein Jahr mit Hornvieh beweidet, und ein Jahr gemähet, wo sie sich dann durch das Beweidet noch sehr verbessern. — Wenn man solche Wiesen aber in der Folge stets beweidet, so erhält man dadurch treffliche Futterweiden, und alsdann kann eine vormahls schlechte Wiese wohl dreymahl so hoch benützt werden. — Hat man nun in einer solchen Wiese einen Hügel von guter fruchtbarer Erde oder sonst sehr hohe Stellen, so benützt man diese zum Ueberfahren. In Ostfriesland wird die Erde auch wohl dazu gekauft.

### Versuch und respective Anleitung zur künstlichen Erzeugung und Ausbrütung des Geflügels mittelst Heiß-Apparates und dessen weiteren Verfahren.

Angeeifert durch mehrere aus- und inländische Versuche habe ich mich entschlossen, einen mit dem Nutzen im Einklange stehenden derley Versuch zu wagen, und nach bey Ermanglung aller Anweisungen mehrartig mislungenen, mit nicht unbedeutenden Kosten verbundenen Proben endlich erlangten Erfahrungen mit Beginn dieses Frühjahrs mit ziemlich glücklicher Ausführung einer derley Production folgende entsprechende Resultate erlangte.

#### Innere Einrichtung des Brutzimmers.

Ich wählte mir hierzu ein kleines, nur mit einem Fenster versehenes Zimmer, verschah selbes mit einem sogenannten Kachelofen auf einem durchaus gemauerten Ofenfuß gestellt, brachte darin einen Koft an, damit dadurch der Zug des Feuers befördert wurde, ließ übrigens selben dicht mit Lehm auslegen, weil dadurch die Hitze längere Zeit erhalten bleibt, und an den Seitenwänden der Mauer ungefähr  $5\frac{1}{2}$  Schuh vom Ofen und 5 Schuhe vom Fußboden entfernt,  $2\frac{1}{2}$  Schuh breite Stellen anbringen, welche in zusammengeschlossenen Latten bestehen.

Der Boden der Siellage, das ist, jener der Stellen, worauf die Brut liegt, bestehet aus einem 1 Zoll auseinander entfernten Sträbchen, welcher man in Gärten zum Blumenansbinden benöthiget, und die in 1 Zoll weiter Entfernung in die Latten eingelassen wurden, damit sie sich nicht zusammenschieben können, und dadurch die gleichmäßige Wärme der Eier erzielt wurde. Dann bedeckte ich diesen Boden mit Flachß, noch entsprechender aber ist statt selben feines Heu. Diese Stellen wurden

mit Stützen an den Seitenwänden des Zimmers derart befestigt, daß sie durch das Berühren mit der Hand keine Erschütterung erleiden können. Auch könnte diese Befestigung am Plafond erfolgen. Damit die Luft auch nicht im Geringsten einzudringen vermag, muß das Fenster genau schließen, mit Winterfenstern versehen, oder widrigens mit Kitt oder Lehm äußerst vorsichtig vermacht seyn.

Eben so muß das genaue Einpassen der Zimmerthür und das Bestehen einer Vorthüre besorget, und bey Ermanglung letzterer inner dem Zimmer am Thürstocke ein wollener Lappen zur Hintanhaltung des Eindringens der höchst schädlichen Luft angebracht werden. Der Boden des Brutzimmers aber muß mit feinem Sande aus dem Grunde zureichend bestreut werden, damit der von den Jungen erfolgende Excrementen-Weggang nicht wieder, wie es sonst zu geschehen pflegt, von denselben aufgefressen und das dadurch sich ergebende Erkranken durch Abweichen derselben beseitiget wird, auch ergibt sich von selbst, daß wegen täglicher Reinigung das zum Hinsetzen und Wegnahme mobile Futterplättchen keinesweges dieser Bestreuung mit Sande unterliegen dürfte.

#### Behaltung desselben.

Hierzu habe ich mich der gut ausgetrockneten Steinkohlen bedient. Zum Ausbrüten der Hühnchen ist der höchste Grad Reaumur 32, daher mußte ich einige Tage zuvor die Probe abführen, und den Thermometer auf das mit Heu oder Hans vorgerichtete Eyebett legen. Da es mir darum zu thun war, sehr frühzeitig Hühnchen und Entchen zu bekommen, so machte ich den ersten Versuch schon Anfangs März dieses Jahrs; allein derselbe würde ganz gescheitert seyn, wenn ich nicht bey der eingefallenen so rauhen und kalten Witterung durch unermüdeten Fleiß die vorgeschriebene Wärme beständig zu erhalten bedacht gewesen wäre.

#### Behandlung der Eyer und Jungen bey Ausgange derselben.

Ich hatte mich von der Nothwendigkeit und vorzüglichsten Bedachtsamkeit bey der Sammlung frischer und wohlbefruchteter Eyer überzeugt; daher auch mein vorzüglichstes Augenmerk dahin gerichtet und den vollsten Beweis erhalten, daß solche nicht die mindeste Verletzung erhalten dürfen, und im Wagen transportirte zu diesem Zwecke ganz unbrauchbar sind, indem durch jede derselben Erschütterung der Ansatz zerstört wird. Damit durch das Zumachen der Thüre, oder eine allfällige Erschütterung vor dem Zimmer die Eyer durch das dadurch zugeführt werdende Einfallen des Häutchens keinen Schaden erleiden, habe ich mich des besten Vorbeugungsmittels aus höchst nöthiger Vorsicht damit bedient, daß ich im Brut-

zimmer unter der Eyerbühne ein Schaff mit Wasser gestellt, so wie auch auf der Brutbühne selbst mehrere Töpfe mit Wasser angebracht habe, um damit das leichtere Dringen der Embrionen durch die Schalen zu befördern, indem notorisch dadurch eine feuchte, dieses befördernde Wärme vorbereitet wird; welche Vorsicht um so ersprießlicher ist, da man überzeugt ist, daß die auf der Eyerbühne sitzende Henne eine sehr starke, nasse Ausdünstung von sich gibt. Diese gesammelten Eyer legte ich reihenweise auf die Brutbühne und befestigte bey selben einen Zettel mit Anmerkung des Tages dieser Einlegung auf selbe, und des Datums, wann die Jungen ihren Ausgang aus den Eiern erhalten sollen. Das Ausbrüten der Hühnererforderte 21, der Truthühner, Gänse und Enten aber 28 Tage, so wie bei einer Henne, hiezu. Die Eier mußten des Tages zweymahl und einmahl Nachts umgewendet werden, was leicht geschieht, wenn man bloß mit der flachen Hand über dieselben fährt, ohne sie aufzuheben, was um so mehr nothwendig ist, weil sich die Embrionen nicht an einer Seite an den Eierschalen anlegen, und denselben den Ausgang aus der Schale erleichtern.

Nach 12 — 14 Tagen pflog ich die Untersuchung der Eyer des Nachts bey'm Kerzenlichte, musterte die sich lauter und unbrauchbar zeigenden Eyer aus, und füllte ihre leeren Lagerstätten wieder mit frischen Eiern aus. Um aber jedoch jede Irrung zu beseitigen, mußte ich die dadurch entstandenen neuen Parthien von Eiern mittelst Stäben abtheilen, was um so leichter ist, weil solche in ihren Betten reihenweise liegen. Auf diese Weise genoß ich das Vergnügen, von Woche zu Woche junge Hühnchen zu bekommen.

Die Kennzeichen, wenn der Embriion seinen Ausgang aus der Schale sucht, sind mir höchst interessant, denn sein erster Versuch ist, vor Allem Luft oder Oeffnung zu gewinnen. Dieses geschieht mit seinem Versuche in der walzenförmigen Seite der hintern oder stumpfen Stelle des Eyes zu; erhält er Luft, so erweitert selber die Oeffnung ungefähr  $\frac{1}{2}$  Zoll breit, fährt in dem Eyrings umher, ohne daß letzteres sich drehet, stoßt dasselbe in Form eines Kreises durch, so zwar, daß die Schale in 2 Theile zerfällt. Nun bemühen sich zwar die Jungen aus allen Kräften zu laufen, welches auch den meisten in so weit gelingt, daß selbe, da sie aus der Schale entkommen, ganz naß und schlüpfrig sind, bis zur erlangten Austrocknung oder dadurch erlangter Pflaumigwerdung, was beyläufig  $\frac{1}{2}$  Stunde bedarf, auf der Brutbühne liegen bleiben müssen.

#### Aufziehung und Fütterung der Jungen.

Sobald ich dieselben von der Brutbühne herabnehme, bringe ich sie auf den Boden des Brutzimmers zunächst

dem Ofenfuße, alwo sie noch 25 Grad Wärme erhalten, und sondern sie durch eine durchsichtige gitterartige Scheidewand von den bereits im Alter und Wachsthum vorgeschrittenen Hühnchen zur Beschützung vor Beschädigung und leichterer Fütterung ab; auch belegte ich bey dem Ofenfuße eine kurze Strecke mit Wattabaumwolle, um ihnen damit eine weiche Lagerstätte zu gewähren.

Bey dieser obigen Herabnahme derselben von der Brutbühne ist aber auch die Darreichung des Wassers meine erste und dringende Sorge, welches ich jedoch, da sie noch nicht gleich selbst zu trinken vermögen, dadurch bewerkstellige, daß ich sie jedesmahl mit dem Schnäbchen in das Wasser tauche, worauf sie viele Munterkeit erlangen. Nach dreytägiger Fütterung im vorgeachten Zwinger am Ofenfuße werden sie von mir zu den übrigen im Brutzimmerboden befindlichen Hühnchen zum Herumlaufen gelassen. Durch drey Tage wurden selbe bisher von mir mit klein gehackten Eiern, sodann aber mit Hirsen gefüttert, und zu Ersteren die Eier verwendet, welche ich nach 12 Tagen von der Brutbühne ausmüßern mußte. Mit Wasser aber werden sie von mir 5 — 6mahl des Tages versehen, weil es durch die Wärme des Zimmers bald abseht, und den Jungen ungenießbar und schädlich würde.

Nach 14 Tagen oder 3 Wochen, je nachdem es die Witterung oder die mehr oder minder starke Befiederung der Jungen gestattet, werden sie von mir in einen großen Dachboden gebracht und derselbe mit viel Sand zum Baden der Hühnchen und mit gewöhnlichem gemischtem Hühnerfutter versehen.

Zum Schluß muß ich noch bemerken, daß nach meiner gepflogenen Erfahrung die Jungen von dem Eyerfutter gern Durchfälle bekommen, und ihre Fütterung sogleich, statt mit Eiern, mit Hirse entsprechender seyn dürfte, und daß ihr Wachsthum durch die gleiche Temperatur im Brutzimmer mit außerordentlicher Schnelligkeit vorzuschreiten pflegt.

Gratz am 25. Mai 1839.

Ignaz Lint.

### Ein Vorschlag zur Beförderung der Brandschadenversicherungs-Anstalten und Verminderung der Brandsammlungen.

Der wohlthätige Einfluß, welchen die bestehenden Brandschadenversicherungsvereine in unseren Tagen auf die allgemeine Wohlfahrt äußern, ist zu sehr bekannt und zu vielfältig besprochen worden, als daß hier noch Etwas zu ihrer Empfehlung gesagt werden könnte.

Wohl aber müssen wir täglich die traurige Erfahrung machen, daß auch die zweckdienlichsten, humansten Anstalten und Vereine unter den meisten Menschenclassen noch immer viele Gegner finden, welche entweder durch angewohnten Troß bestärkt, oder durch üble Belehrung irre geführt, jeder neuen guten Sache entgegen treten, und in dem Wahne beharren, daß sie zu nothwendigen Leistungen und Abgaben ohnehin gezwungen werden, daher zur Versicherung ihrer Wohngebäude, Einrichtung ic. gegen Feuersgefahr wegen Ermanglung des Zwanges noch nicht verpflichtet seyen.

Zum Eintritt in solche wohlthätige Vereine gibt es zwar keinen gesetzlichen oder directen Zwang, soll aber zum allgemeinen Besten und zur Beförderung der segenvollen Feuerassuranzanstalten ausnahmsweise von den hohen Landesbehörden nicht ein indirecter Zwang gestattet werden, welcher Beytritt in der Folge als eine sehr löbliche, allgemeine Gepflogenheit erscheinen, und für immer bestehen würde?

Ungeachtet der vielen Feuerassuranz-Anstalten in den österreichischen Provinzen hören die lästigen, gewöhnlich nur einen äußerst geringen Ertrag abwerfenden Brandsammlungen noch nicht auf, und gewöhnlich wird unser Mitleid durch die kreisämtlichen Kurrenden mit dem Besatze in Anspruch genommen, daß der Verunglückte bey keiner Assuranzanstalt versichert gewesen sey.

Hätte er aber jährlich einen unbedeutenden Beitrag geleistet, so wäre er in die Lage gekommen, in kurzer Frist nach dem Brande sich und den Seinigen wieder eine ordentliche, gewöhnlich bessere Behausung aufzuführen, ohne sein Grundbuch mit aufgenommenen Darlehensbeträgen so sehr belasten, und seinen Schweiß zur Tilgung der wachsenden Zinsen opfern zu dürfen.

Wer aber das Glück hat, sein Eigenthum durch eine Feuersbrunst nicht zu verlieren, kann er wohl ein Almosen geben, welches mehr Segen bringt, und seinem Zwecke gewisser zugeführt wird, als eine jährliche, mäßige Beysteuer zu einer Assuranz-Anstalt für Gebäude?

Zu wie vielen Zwecken müssen die Besitzer von Grund und Häusern oft Beysteuer geben, die für die allgemeine Wohlfahrt minder wichtig erscheinen.

Gefertigter glaubt nun nach mehrjähriger Erfahrung als Commissionär eines Districts der inn. öst. wechselseitigen Brandschaden-Versicherungs-Anstalt und über Besprechung mit den Mitgliedern der k. k. Landwirthschafts-Gesellschaft seines Bezirks, als deren Organ, zur Beförderung der bestehenden Feuerassuranz-Anstalten, und Verminderung der immer weniger wirksamen Brandsammlungen folgenden Vorschlag bekannt geben zu dürfen, und bemerkt vorläufig nur, daß er dabey vorzugeweise das Landvolk vor Augen habe, welches meistens durch indirecten Zwang zu seinem Besten geleitet werden muß.



I. Soll es den sämtlichen Waisensbehörden zur Pflicht gemacht werden, Waisencapitalien nur an solche Insassen auszuleihen, die sich über die Versicherung ihrer Gebäude bey irgend einem Asscuranz-Versicherer ausweisen können, von welcher Maßregel selbst die Aeltern solcher Pupillen nicht ausgenommen werden sollen.

II. Soll kein Verkauf, kein Tausch, keine Uebergabe, keine Uebernahme der Realitäten nach dem Todesfalle eines Mitbesizers, überhaupt keine Besitzesänderung, wo Gebäude vorkommen, von den Grundherrschaften und Bezirksbehörden mehr geduldet und genehmigt werden, bevor nicht die neuen Besitzer über den Beytritt zu einer Feuerasscuranz-Gesellschaft nach dem erhobenen Schätzungswerthe der Gebäude den Beweis geliefert haben.

III. Soll jeder Insasse, der ein neues Gebäude auführt, nach dessen Vollendung sogleich gehalten werden, dasselbe für Feuergefahr versichern zu lassen, oder vielmehr soll einem solchen nur mit dieser Bedingung der politische Bauconsens ertheilt werden.

IV. Soll es sämtlichen Ortsobrigkeiten, selbst auch der Pfarrgeistlichkeit bedeutet werden, daß sie vorzugsweise zum Eintritte in die vaterländische Brandschadenversicherungs-Anstalt ihre Untergebenen aneifern mögen, weil dieselbe offenbar kein Privatinteresse, sondern nur die gemeinschaftliche Wohlfahrt der drey vereinten Provinzen Innerösterreichs zum Zwecke hat, und als eine würdige Tochter unserer segenvollen Landwirthschafts-Gesellschaft besondere Rücksicht verdient.

Sollten diese Maßregeln höhern Orts sanctionirt werden, so würden sich folgende wünschenswerthe Resultate ergeben:

I. In wenigen Jahren würden die meisten Gebäude versichert seyn, und nach Verlauf der Periode einer Generation würde sich kaum mehr ein unversichertes Gebäude selbst auf dem flachen Lande treffen lassen.

II. Nicht nur allein die Waisencapitalien, sondern auch andere Darlehensbeträge würden in der Regel selbst durch die Gebäude ohne Feld und Flur mehr Sicherheit gewinnen.

III. Jedes Gebäude, welches bereits gegen Feuergefahr asscurirt ist, gewinnt an Werth bey jeder Besitzesänderung, und ein für allgemeines Wohl empfänglicher Besitzesnachfolger sieht sich einer Bemühung überhoben.

IV. Auf diese Weise würde das Versichern der Gebäude als eine allgemeine Gepflogenheit sich allmählig darstellen, und unsern spätern Nachkommen kaum denkbar seyn, daß gegen diese wohlthätigen Anstalten jemahls Widersprüche erhoben werden konnten.

V. Je mehr Mitglieder diese vaterländische Versicherungsanstalt zählt, desto geringer wird der jährliche Beytrag entfallen, und jenen Asscuranten, die in den ersten Jahren so bedeutend besteuert wurden, würde hierdurch eine wohlverdiente Erleichterung zukommen.

VI. Die lästigen, für weit entfernte Abbrändler gewöhnlich erfolglosen Brandsammlungen über Ausweisung der Kreisämter durch die Bezirksobrigkeiten und Pfarrgeistlichkeit würden sich vermindern, ohne daß der wohlthätige Sinn und die christliche Nächstenliebe für den leidenden Mitbruder dadurch gefährdet werden würde; der wohlthätige Menschensfreund läßt sich im Wohlthun keine Schranken setzen, und jede Nachbarschaft bey einem Brandunglücke kann durch milde Gaben an Effecten aller Art, und durch Hülfeleistung bey den dringenden Arbeiten dieser schönen Menschenpflicht noch immer im vollen Maße entsprechen. Endlich

VII. Könnte man dann die erfreuliche Hoffnung nähren, daß auf allen Brandstätten vorschriftmäßig erbaute und feuersichere Gebäude sich erheben würden, indem jeder Verunglückte sogleich einen namhaften Beytrag zum Baue erhält; die politischen Ortsobrigkeiten aber zu verpflichten sind, bey eigener Verantwortung darauf zu sehen, daß die Asscuranzgelder wirklich zur Ausführung der abgebrannten Gebäude verwendet werden und dahin zu wirken, daß die falsche und niedrige Ansicht, als seyen solche milde Beyträge einem Lotteriegewinne gleichzustellen, endlich einmal zu herrschen aufhören möge.

Unter der weisen Staatsverwaltung des gesegneten Kaiserthums Oesterreich wurden zur Erreichung allgemein wohlthätig wirkender Zwecke bereits eine Menge Vorschriften und Maßregeln mit Gesezeskraft eingeführt, welche eigentlich nur einen indirecten Zwang enthalten. Man blicke z. B. auf die segensreiche Anstalt der Schutzpockenimpfung; das Impfungszeugniß wird für Jünglinge zur Aufnahme in die Staatsanstalten für höhere Zwecke unumgänglich erfordert. Wer in die Classe der Bürger einer Stadtgemeinde aufgenommen zu werden wünscht, muß sich vorläufig verbindlich machen, gewisse Abgaben als Bürger zu leisten, welche zum Wohle der ganzen Körperschaft dienen, und so ließen sich diesfalls viele Beispiele aufführen.

Da nun die allgemeine Versicherung der Gebäude vor Feuergefahr einem ganzen Lande zur größten Wohlfahrt, die Wohlfahrt jeder einzelnen Provinz aber wieder zum Besten des ganzen Staates dient, so glaubt man, daß diese Versicherungsgebühren unter gleicher Sanction mit den landesfürstlichen Steuern und Gemeindeanlagen eingehoben werden sollten, und da bey Concentrirung aller Hausbesitzer diese Abgabe nur gering ausfallen kann, so läßt sich auch keine begründete Weigerung gegen deren Leistung erwarten.

In unserem Lande fehlt es nicht an Mitteln und an Kräften, nur der gute Wille muß geweckt und die wohlthätigen Folgen solcher neuen Anstalten müssen dem Landmann auf eine gemeinsame, überzeugende Weise an das Herz gelegt werden.

Diese Unterweisung liegt vorzüglich im Bereiche der Landbeamten, und wenn die Mehrzahl derselben von dieser guten Sache sich selbst überzeugt fühlt, so hofft man um so mehr, daß über einen höhern Orts desfalls ausgehenden Impuls wohl kein Widerspruch gegen ein solches Verfahren, oder grobe Vernachlässigung solcher in verbindliche Kraft erwachsenden Vorschriften Statt finden werde.

Es ließe sich hierüber noch Manches sprechen, doch es möge dieser Vorschlag, in der Hauptsache genügen.

Da die mitgefertigten Mitglieder der k. k. Landwirtschaftsgesellschaft des Zirkels Thalserhof mit diesem Aufsatze ganz einverstanden und der Meinung sind, daß er höheren Orts berücksichtigt werden dürfte, so wird eine löbliche Filialvorstehung gebeten, denselben vorläufig einzusehen, und sollte er das Gutachten der P. T. Herren Mitglieder der Filiale Westgratz verdienen, seiner Zeit dem hohen Centrale zur Prüfung zu unterlegen.

Thalserhof den 20. December 1841.

K. Harb, Zirkelausschuß.

Daß wir mit diesem Vorschlage einverstanden sind, wird durch unsere eigenhändigen Unterschriften bestätigt.

Ferdinand Portugall.

Joseph Frühwirth.

Johann Schrecher.

Franz Gartler.

Franz Haas.

Johann Lachner.

Da sich über den Vortrag dieses Vorschlages die P. T. Herren Mitglieder der löblichen k. k. Landwirtschaftsgesellschaftsfiliale Westgratz dahin ausgesprochen haben, daß durch denselben nur die vaterländische, nämlich die k. k. priv. innerösterreichische Brandschadenversicherungsanstalt verstanden wird und anempfohlen werden wolle, so erklärt sich Gesertigter, diesem Ausspruche vollkommen beizutreten.

Kaspar Harb.

### Verbessertes Anstrich für Holz und andere vor Luft und Feuchtigkeit zu schützende Körper.

Man schmelze zu diesem Ende das reine feste Erdharz, so wie es vorzukommen pflegt, mittelst Dampf in einem eisernen Kessel, in dem man es zur Erleichterung der Schmelzung entweder in Pulverform, oder wenigstens in sehr kleinen Stücken eintrage, und in welchem man ihn,

während das Schmelzen von Statten geht, 10 Procent gewöhnlichen Terpentin zusetzt. Nach gänzlich erfolgter Schmelzung trage man ungefähr 75 Procent rectificirtes Schieferöhl oder auch ein anderes mineralisches Oehl ein, worauf man das Ganze, wenn es in die gehörige Hitze gebracht worden, zur Bewirkung einer innigen Vermengung einige Zeit über gut umrühre. Wenn die Mischung in dem eisernen Behälter, in dem man sie hierauf gießt, abgekühlt hat, so setzt man ihr noch 25 Procent Terpentin zu, wobei sie mit einer eisernen Schaufel gut umgerührt wird, damit sie eine durch und durch gleichmäßige Consistenz oder Flüssigkeit bekommt. Sodann rühre man 10 Procent gelöschten Kalk, oder ungelöschten, der durch ein Drahtsieb gelaufen, mit so viel von dem auf obige Weise behandelten Erdharz, daß die Mischung die Honigsconsistenz bekommt; und in diesem Zustande mische man sie mit einem großen Löffel oder Spatel gleichmäßig unter die ganze Masse.

Das auf diese Weise behandelte Erdharz, es mag natürliches oder künstliches seyn, wird eine permanente oder bleibende Flüssigkeit bilden. Es läßt sich in diesem Zustande und zwar kalt, als wasserdichter Anstrich für Holzwerk aller Art, für Backsteine, andere Steine, Zemente, Pappdeckel, Papier, Strickwerk und verschiedene andere, eines Schutzes bedürftige Gegenstände verwenden. Oder man kann es als Kitt und Bindungsmittel beim Bauen von Wegen und Straßen benützen. Im letzteren Falle ist es mit Kalk, Sand und kleinen Kieseln zu vermengen, und zwar in einem Verhältnisse, welches je nach Umständen verschieden seyn muß.

### Mittel, Holz gegen das Verbrennen zu schützen.

Die beyden Schutzmittel, welche sich am wirksamsten gezeigt, bestehen aus Folgendem:

1. Eine Zusammensetzung von 1 Theil Leinöhl, 1 1/2 Theil Papierbrey, 6 1/2 Theil trockenem Thon, 1 Theil Leim (geringste Sorte), 1 Theil Federlalaun und 1 Theil Asbest. Man löst den Leim in einem sechsfachen Gewichte Wasser auf, vermische diese Lösung mit dem pulverisirten Thon, und setz unter starkem Rühren nach und nach das Leinöhl der zu erwärmenden Masse zu, welche dadurch ein gleichförmig zäher Teig wird. Unter anhaltendem Umrühren wird dieser mit so viel heißem Wasser verdünnt, daß er, er, erwärmt, eine boymahe flüssige Consistenz zeigt. Das Papier, welches durch anhaltendes Kochen mit Wasser und Rühren fein zertheilt werden muß, wird in diesem Zustande auf ein ausgespanntes Tuch geschüttet, damit das Wasser ablaufen und etwas ausgedrückt werden kann. Nun wird der so erhaltene Pa-

vierhey wird der Asbest zur Masse gethan, darunter gerührt und zuletzt noch der Glensvirg als Pulver zugesetzt. Mit dieser gut gemengten Mischung wird nun alles Holzwerk mittelst Mauerkalken vorsichtig bestrichen, und nur  $\frac{1}{2}$  Zoll dick aufgetragen.

2. Gebrannten Ocker, Seifensieder-Rothlaug, und Lischerlein. Diese Mischung wird mit einem starken Pinsel auf das Holzwerk aufgetragen. Diese letztere ist weit wohlfeiler und leichter herzustellen, und hat sich bei vorgenommener Prüfung am besten bewährt.

### Fäulnis-Abhaltung, Aufbewahrung der Nahrungsmittel.

Die gewöhnlichen Erhaltungsmittel des Fleisches sind das Trocknen, Räuchern, Ein-salzen und Ein-säuern. Die beste Trocknungsmethode des Fleisches ist folgende: Es wird in Stücke von 2 bis 6 Unzen geschnitten, 5 bis 6 Minuten lang in siedendes Wasser getaucht, und dann auf Fleischtrocken-Stuben gebracht, deren Wärme auf 40° R. erhalten wird, die übrigens mit dem nöthigen Luftabzuge versehen ist. Um von dem Fleischextract, welches sich beym Eintauchen in das siedende Wasser mit dem Fleischn verbindet, nichts zu verlieren, nimmt man keine große Menge Wasser, sondern nur hinreichend, um das Fleisch portionenweise nach und nach in dasselbe einzutauchen, so daß es sich allmählig zu einer Auflösung von Gallerte bildet; während man von Zeit zu Zeit das verdünnteste Wasser durch frisches ersetzt. Es ist gut, diesem Wasser Kochsalz, etwas Gewürze, besonders Koriander zuzusetzen. Sobald das Abbrühen des Fleisches in demselben beendigt ist, dampft man es bis zur Gallert-Consistenz ab, um es nach dem Austrocknen des Fleisches sogleich weiter zu der Operation des Ueber-gießens zu verwenden. In zwey Tagen ist das Austrocknen des Fleisches in der Trockenstube vollendet, wobei es etwa zwey Drittel seines Gewichtes verloren hat. Dieses vollkommen ausgetrocknete Fleisch taucht man nun Stück für Stück in das zum Abbrühen verwendete Fett- und gallertartige Wasser, nachdem dieses neuerdings erwärmt worden ist, und bringt das Fleisch abemahls in die Trockenstube, um diesen Ueberzug zu trocknen, welche Operation man zwey bis dreymahl wiederholt; damit der Gallertüberzug gehörig dick und gleichförmig verkräftet werde. Das auf diese Weise getrocknete Fleisch hält sich Jahre lang, gibt beym Kochen ein dem frischen Fleische sehr nahe kommendes Geruch, und ist deshalb dem eingekochten Fleische weit vorzuziehen. Das Austrocknen wird beschleunigt, oder es können größere Stücke Fleisch verwendet werden, wenn dasselbe vorher mit Kochsalz vor-

gesetzt wird, indem man es nach dem Abbrühen in ein Gefäß legt, mit Kochsalz bestreut, darauf eine Schichte Fleisch, dann wieder Salz u. s. w. und es so, und es so, bevor es in die Trockenstube gebracht wird, 12 Stunden in dem Gefäße liegen läßt. Doch ist die erstere Methode, wenn das Fleisch bey dem Gebrauche dem frischen Fleische gleich kommen soll, vorzuziehen.

Das Räuchern. Es geschieht, indem das Fleisch vorher eingesalzen oder mit Salz eingerieben und dann dem Rauche ausgesetzt wird, indem man es in einem Rauchfange (so hoch, daß es nicht von der Hitze des Feuers leidet, aber doch noch Rauch und Wärme genug hat), oder in den Rauchkammern (Behältnisse, die mit dem Rauchfange durch einen Seitenkanal in Verbindung stehen) aufhängt. Hier verbindet es sich mit der im Rauche enthaltenen brenzlichen Säure, und trocknet zugleich aus. Die Beschaffenheit des Rauches hat Einfluß auf Geruch und Geschmack des geräucherten Fleisches. Rauch von Buchen- und Eichenholz wird dem aus Tannen- oder Fichtenholze vorgezogen. Rauch von Wachholdergesträuch und Veeren, Rosmarin, Pfeffermünze u. dgl. theilen ihm nebenbey ein Aroma mit. Ein langsames Räuchern bey gelindem Schmauchfeuer ist dem schnelleren bey starkem Rauche vorzuziehen, weil bey ersterem die brenzlichen Theile Zeit haben, mehr in das Innere einzudringen, ohne daß die äußere Fläche zu sehr austrocknet. Nur das Anhängen von Ruß an dem Fleische zu verhindern, kann man es in Leinwand einbinden, oder vor dem Aufhängen mit Kleie bestreuen, die dann nach dem Räuchern wieder abgerieben wird.

Der Prozeß des Räucherns beruht auf der Wirkung der Holzsäure oder des mit ihr im Rauche verflüchtigten und auf das Fleisch einwirkenden Kresots. Dieselbe Veränderung des Fleisches kann daher in viel kürzerer Zeit bewirkt werden, wenn man dasselbe in Holzsäure einige Stunden lang einlegt, und dann in der Luft zum Trocknen aufhängt, welches von selbst in mäßig warmer Luft erfolgt, ohne daß eine Spur von Fäulnis einträte. Bleibt das so getrocknete Fleisch einige Tage an der Luft liegen, so verliert es den brenzlichen Geruch, und ist dem geräucherten Fleische ähnlich. Gewöhnlich trocknet das Fleisch bey dieser Behandlung stärker aus, als das auf gewöhnliche Art geräucherte, und locht sich daher weniger weich, was wahrscheinlich in der mehr schnellen und concentrirten Wirkung der Holzsäure ihren Grund hat, die in einigen Stunden dasselbe bewirkt, wozu beym Räuchern ein Zeitraum von wenigen Wochen gehört. Durch eine successive Anwendung einer auf einen gewissen Grad verdünnten Holzsäure läßt sich daher wahrscheinlich die Conservirung des Fleisches als Nahrungsmittel mit derselben vervollkommen, um das Räuchern zu ersetzen. Eine Infusion von Ruß (dem Glanzruße in der Nähe

der Feuerherde) in Wasser wirkt auf dieselbe Weise als schwache Holzäure, da sie denselben wirkenden Bestandtheil enthält; daher beschleunigt man auch den Prozeß des Räucherens, wenn das Fleisch vor dem Aufhängen mit dem Rußwasser wäscht.

**Das Einsalzen.** Man reibt das Fleisch mit Kochsalz (dem auch  $\frac{1}{10}$  des Gewichts Salpeter und  $\frac{1}{32}$  Zucker zugesetzt werden kann) so gut als möglich ein, um das Salz in alle Spalten und Höhlungen zu bringen, bestreut es zuletzt noch mit Salz, läßt es dann 24 bis 48 Stunden liegen, und preßt es darauf aus; das Fleisch wird dann neuerdings mit Salz bestreut, in Fässer gepackt und mit der Pöckelbrühe übergossen, die man erhält, indem man die bey dem Auspressen abfließende Lacte einkocht und das Fleisch damit übergießt.

Auf gewöhnliche Weise für Haushaltungen, wo das Fleisch sich nicht so lange zu halten braucht, reibt man es wie vorher mit Salz ein, legt es in eine Tonne, deren Boden gleichfalls mit Salz versehen ist, und beschwert es mit Gewichten, wobey sich so viel Lacte abscheidet, als zur Bedeckung nöthig ist. Sollte dies nicht der Fall seyn, so übergießt man es mit einer Pöckelbrühe, die aus einer Auflösung von 4 Pfund Kochsalz,  $1\frac{1}{2}$  Pf. Zucker, und 4 Loth Salpeter in 20 Pf. Wasser besteht. Auf welche Art das Einsalzen mit dem Trocknen und Räucheru verbunden werde, ist vorher erwähnt worden.

**Das Einsäuern.** Das Einsäuern geschieht mit Essig, der auf das Eyweiß der thierischen Theile auflösend wirkt, und dadurch dessen Fäulniß verzögert. Das Fleisch wird gewaschen und dann in starken Essig gelegt, oder letzterer heiß darüber gegossen. Oder man siedet es in Essig, läßt das Ganze zusammen erkalten, und stellt es in den Keller, wo es sich einige Monate lang erhält.

Frisches Fleisch läßt sich einige Monate lang im luftleeren Wasser aufbewahren. Man legt auf den Boden eines Gefäßes ungeröstete Eisenfeile oder gepulverten Schwefel, gießt Wasser in dasselbe, das man ausgekocht hat, um die Luft daraus zu entfernen, legt das Fleisch hinein, und gießt auf das Wasser eine Schicht Dehl von etwa  $\frac{1}{2}$  bis 1 Zoll Dicke. Auf ähnliche Art läßt sich das Fleisch im Dehle lange Zeit erhalten, wenn das Gefäß, in welches das Fleisch eingelegt worden, damit angefüllt wird. Beym Gebrauche drückt man das Dehl aus, der Rest scheidet sich beym Kochen ab, und kann abgeschöpft werden. Hierher gehört auch das Uebergießen mit Fett, Butter &c., wobey es gut ist, das Fleisch vor dem Einlegen erst abzubrühen, oder gelinde zu rösten.

Zur Aufbewahrung von Fische n dienen dieselben Methoden, und mehrere derselben sind im getrockneten, geräucherten, eingesalzenen oder marinirten Zustande Gegenstände des Handels. Das Mariniren der Fische besteht im Braten derselben auf dem Roste oder in Pfannen

mit Dehl oder Butter, nachdem sie vorher gesäubert und mit Salz oder Essig behandelt worden sind. Nach dem Braten werden sie in ein Fass gelegt, und mit gekochtem Essig oder Dehl, oder mit beyden zugleich übergossen. In Eis gepackt, lassen sich Fische auf weite Strecken versenden. Von dem Norden von England und Schottland kommen so den größten Theil des Jahres hindurch Lachse nach London. Sie werden in eine etwa 4 Fuß lange und 18 Zoll tiefe Kiste auf den Rücken gelegt, dann mit gestoßenem Eise bedeckt, das so fest wie thunlich zusammengedrückt wird; in diesem Zustande erhalten sie sich 14 Tage bis 3 Wochen frisch.

Lebendige Fische soll man 14 Tage lang ohne Wasser aufbewahren können, wenn man die Mäuler mit in Brantwein geweichten Brotkrumen vollstopft, noch etwas Brantwein nachgießt, und sie in diesem betäubten Zustande in Stroh verpackt. Im frischen Wasser leben sie dann nach einigen Stunden wieder auf.

**Eyer.** In vielen Fällen ist die Aufbewahrung der als ein vorzügliches Nahrungsmittel dienenden Hühnereyer von Wichtigkeit. Man muß dazu nur frisch gelegte verwenden. Im Wesentlichen besteht die Verfahrungsart in der Abhaltung der Luft; die Schale ist nämlich mit Poren versehen, durch welche die Luft eindringt und die Fäulniß des an der Schale anliegenden Eyweißes möglich macht. In den Eyer n ist jedoch selbst schon etwas sauerstoffhaltige Luft enthalten, und es ist zu einer vollkommenen Aufbewahrung derselben vortheilhaft, dieses vorerst größtentheils zu entfernen oder unwirksam zu machen, welches dadurch geschieht, daß man die Eyer etwa 5 Minuten lang in Wasser legt, das bis zu einer Temperatur von  $50^{\circ}$  R. erwärmt worden ist, sie nach dem Herausnehmen gut abtrocknet, sie sogleich mit Butter oder Dehl einreibt und sie sodann in ein Gefäß einlegt, wo man sie mit einem pulverigen Körper umgibt, um die äußere Einwirkung der Luft abzuhalten. Dergleichen Körper sind Eyreu, Sägespäne, feiner Sand, gesiebte Asche, gestoßener Zucker u. dgl. Man stellt dabey die Eyer gewöhnlich mit der Spitze auf. Derselbe Zweck wird erreicht, wenn man die in ein Gefäß eingelegten Eyer mit Zuckersyrup übergießt.

Ein gutes Mittel besteht auch darin, die frischen Eyer in eine Auflösung von arabischem Gummi in Wasser zu tauchen, und sie dann in Kohlenpulver zu legen und damit zu bedecken. Sie halten sich auf diese Art Jahre lang auf einem kühlen Orte.

Auch im luftleeren Wasser lassen sie sich auf die oben angezeigte Weise erhalten, indem man den Boden des Gefäßes mit Eisenfeile belegt, die Eyer darin aufstellt, mit gekochtem Wasser übergießt, und die Oberfläche des letztern mit einer Schicht Dehl bedeckt. Auch Kalkwasser ist ein gutes Mittel zur Erhaltung der Eyer. Man

schichtet die Eyer in einem Gefäße oder Bottiche übereinander, lösch gebrannten Kalk mit so viel Wasser, daß daraus eine etwas starke Kalkmilch entsteht, und gießt diese über die Eyer. In diesen Fällen ist das vorläufige Behandeln der Eyer mit heißem Wasser nicht nothwendig.

Ein sehr gutes Erhaltungsmittel besteht darin, daß man die frisch gelegten Eyer mit einem großen Löffel  $1\frac{1}{2}$  bis 2 Minuten lang in siedendes Wasser hält, sie dann abtrocknet und im Keller auf Stroh aufbewahrt. Bey dieser Methode werden in einer Operation die beyden Zwecke der Austreibung der innern Luft und die Abhaltung der äußern erreicht, indem sie innerhalb der Schale eine Schichte von geronnenem Eyweisse bildet, die das Eindringen der Luft hindert.

Sollen Eyer einige Zeit aufbewahrt werden, daß sie noch zum Brüten tauglich sind, so kann weder ihre Erhitzung, noch das Ueberziehen mit Fett Statt finden, sondern man muß sie in diesem Falle in einem kühlen Keller, dessen Temperatur nicht über  $10^{\circ}$  R. beträgt, oder durch Eis, oder durch die Nähe eines Eiskellers hinreichend niedrig erhalten ist ( $6^{\circ}$  bis  $8^{\circ}$  R.), auf trockenes Stroh gelegt aufbewahren.

In trockener Luft aufbewahrt, wobey man die Eyer mit dem spitzen Ende in die passende Höhlung eines Bretes steckt, so daß die Luft sie von allen Seiten umgeben kann, halten sich die Eyer für lange Zeit, indem sie durch die Poren allmählig Wasser verdünsten (täglich etwa  $\frac{3}{4}$  Gran), wodurch sie allmählig zu einer festen Masse eintrocknen, die keinem weltren Verderben unterliegt. Legt man sie dann einige Zeit ins Wasser, so absorbiren sie das letztere, und werden wieder den Eyern im frischen Zustande ähnlich. Diese Aufbewahrungsart kann in einer luftigen Bodenkammer vorgenommen werden.

#### Besondere Verfahrensarten.

Um Eyer für lange Zeit, zumahl für Seereisen, als Nahrungsmittel aufzubewahren, ist das sicherste Mittel das Eintrocknen der Eyersubstanz, wodurch zugleich bedeutend an Raum gewonnen wird. Man nimmt das Eyweiß mit dem Dotter aus der Schale, rührt beyde in einer Schüssel oder einem verzinnnten Kessel gut untereinander, und dampft die Mengung mittelst eines Wasser- oder Dampfbades bey einer Temperatur von höchstens  $40^{\circ}$  R. zu einem trocknen Pulver ein. Man bewahrt dieses in verköpselten Glasflaschen auf. Beym Gebrauche löst man es in drey Theilen warmen oder kalten Wassers auf. Auf eine leichte und sichere Weise kann, wenn das Product im Großen dargestellt werden soll, die Abdampfung im luftleeren Raume vorgenommen werden. Das Getreide (Koggen, Weizen, Samenförner aller Art, und das daraus bereitete Mehl) erhält sich für

sich auf unbestimmbare Zeit, wenn es vorher wohl ausgetrocknet, vor dem Zutritte der Feuchtigkeit bewahrt wird. Trockenes Getreide kann sich, möglichst vor dem Zutritte von Feuchtigkeit geschützt, Jahrhunderte lang erhalten. Man bewahrt es daher auf trocknen, luftigen Böden auf; auch in trocken vor dem Zutritte des Regenwassers geschützten, vorher ausgebrannten und mit Stroh ausgelegten Gruben, in verschlossenen gemauerten Behältern u. s. w. Die Hauptsache ist, daß es, vor dem Aufbewahren und Einschließen, in einer warmen trocknen Luft oder an der Sonne, oder bey feuchtem Wetter mit Hülfe künstlicher Wärme möglichst ausgetrocknet werde. Gut getrocknetes Getreide ist auch dem Wurmfraße nicht ausgeleht.

Damit das Mehl sich lange Zeit unverdorben erhalte, zumahl bey Transporte über See, muß man es entweder vorher bey einer Temperatur von  $40^{\circ}$  bis  $50^{\circ}$  R. in einer Trockenstube austrocknen, oder nur solches Getreide mahlen, das vorher bey einer Wärme von  $70^{\circ}$  bis  $80^{\circ}$  R. auf einer flachen kupfernen Pfanne, oder einer Art Malsdarre getrocknet worden ist, wo es dann beym Mahlen nicht wieder geneht werden darf. Es wird dann in dichten Fässern, zu welchen weder Wasser noch feuchte Luft hinzu treten kann, eingepreßt.

Um Obstfrüchte länger als gewöhnlich im frischen Zustande zu erhalten, wendet man verschiedene Methoden an. Im Allgemeinen muß das Obst (Aepfel, Birnen ic.), das man länger aufbewahren will, mit Vorsicht vom Baume genommen werden, ohne daß es gedrückt oder gestossen wird, oder irgend eine Verletzung erleidet. Das Abnehmen geschieht am besten an einem warmen trocknen Tage, und noch bevor es die völlige Reife erlangt hat. Nur die völlig gesunden und fehlerfreyen Stücke wählt man zur Aufbewahrung aus. 1) Man läßt sie 8 bis 14 Tage an einem luftigen Orte liegen, damit sie etwas abtrocknen, und legt sie dann in einen, wo möglich durch Eis kühl erhaltenen, Keller in trockene Spreu oder Häterling, die auf Brettern ausgebreitet sind, so daß die Stücke einander nicht berühren. 2) Man umgibt die Früchte mit ganz feinem Sande, den man vorher gut ausgetrocknet hat, in einem Gefäße, in welches sie, ohne sich zu berühren, mit dem Sande eingelegt werden, und bewahrt sie dann in einem kühlen Orte. 3) Man taucht sie in schmelzendes Wachs, so daß auch die Stiele damit überzogen werden. 4) In einer gewölbten Kammer legt man die Aepfel neben einander auf eine Horde, verschließt die Oeffnungen der Kammer und räuchert sie 4 bis 5 Tage nach einander täglich mit Wachholdergesträuch oder mit Rebholz aus. Die auf diese Weise durchräucherten Aepfel legt man schichtenweise, aber weit auseinander, mit Häterling in einem Kasten, bedeckt diesen mit Stroh, und bewahrt ihn im Keller auf. So erhalten sie sich ein ganzes Jahr.

Das Trocknen oder Dörren der Obstfrüchte an der Luft oder in Trocken-Stuben oder Darren bey allmählig wirkender Wärme ist ein bekanntes Mittel ihrer Aufbe-  
wahrung. Äpfel und Birnen größerer Arten werden in Stücke zerschnitten, kleinere werden ganz getrocknet. Fünf bis sechs Maß frische Äpfel, und sechs bis sieben Maß frische Birnen geben in Mittel ein Maß getrockneter Früchte. Kirschen und Zwetschen (Pflaumen), Weintrauben (Rosinen, Korinthen), Feigen u. s. w. sind im getrockneten Zustande Handelsartikel. Geschälte und getrocknete Zwetschen kommen unter der Benennung Prunellen vor: die völlig reifen werden nach dem Abziehen der Haut und Befestigung der Kerne an hölzerne Stäbchen gespießt, an der Sonne oder auf Ofen getrocknet, bis sie nicht mehr am Finger kleben, dann in Schachteln eingepreßt.

Gemüse, Kräuter u. s. w. erhalten sich lange Zeit hindurch in einem kühlen Keller, zumahl wenn sie mit den Wurzeln in Sand eingeschlagen sind, oder auch mit trockenem Sande bedeckt werden. Knollen und Wurzeln werden besser an einem mehr luftigen Orte aufbewahrt, wo sie allmählig etwas austrocknen, ohne vom Winterfroste angegriffen zu werden. Ueberdies werden die vegetabilischen Nahrungsmittel ebenfalls durchs Trocknen, Einsalzen, Einsäuern und Einzuckern erhalten.

Das Trocknen der Gemüse und Kräuter kann bey allen Arten derselben Statt finden. Nicht sehr saftreiche Gemüse können leicht an der Luft getrocknet werden; saftreiche, wie Blumenkohl, Broccoli u. s. w. muß man dagegen in künstlicher Wärme (auf einem heißen Ofen) trocknen, weil sie durch das allmähliche Abwelken im Kochen zäh werden. Kräuter, die leicht zur Fäulnis geneigt sind, muß man vor dem Trocknen mit heißem Wasser abbrühen. Die getrockneten Gemüsearten werden in Gefäßen oder Packeten verpackt, um sie vor dem Zutritte der Luft zu bewahren, wobey man sie vorher noch ein wenig anfeuchtet, um sie leichter zusammendrücken zu können. Kartoffeln trocknet man, indem man sie in Scheiben schneidet und mit heißem Wasser überbrühet.

Ein partielles Trocknen findet bey dem Eindunsten der verschiedenen Pflanzensäfte zu einer muß oder syrupartigen Consistenz Statt, wodurch sie so viel Wasser verlieren, daß eine zersetzende Gährung nicht mehr eintritt. Auf diese Art werden Birnen, Zwetschen, Hollunderbeeren, Ähren u. s. w. verschiedene Musen bereitet, indem man die Früchte und Wurzeln zerquetscht, mit Zusatz von Wasser kocht, durch ein Sieb treibt, und dann zum gehörigen Grade, mit Zusatz von etwas Gewürze, eindickt. Diese Extracte können auch beliebig mit Zucker versetzt werden, zumahl solche, die nicht viel natürlichen Zucker enthalten, welcher dann zu ihrer besseren Conservierung beiträgt. Das Einzuckern der Früchte steht hiermit in Verbindung. Die Früchte werden, wenn sie hart sind, vor-

her gekocht, in ein Gefäß gelegt, und mit Zuckerauflösung, die bis zur Syrupdicke eingedickt worden, übergossen.

Das Einsalzen wird bey verschiedenen Früchten (Gurken, Kapern, Oliven) u. s. w. angewendet. Auch für Gemüse wird dasselbe zuweilen gebraucht, um sie für eine Zeit zu erhalten. Man brüht es mit heißem Wasser ab, legt es in ein Gefäß, gießt gesättigtes Salz-Wasser darüber und bedeckt letzteres mit einer Schichte Oehl oder Butter. Beym Gebrauche wird es in heißes Wasser gesetzt, um das Salz auszuziehen zu lassen.

Das Einsäuern mit Essig findet für dieselben Früchte, so wie für Gemüse Statt, und wird gewöhnlich mit dem Einsalzen verbunden. Das wichtigste Nahrungsmittel dieser Art ist das Sauerkraut (aus dem weißen Kopfkohl oder dem weißen Kraute), welches bloß mit Einsalzen bereitet wird, indem durch die Gährung sich von selbst die Essigsäure bildet. Der weiße Kohl wird auf einer Schneidbank fein zerschnitten, schichtenweise in eine Sonne gefüllt, mit Salz, dem Wachholderbeeren und Kümmel zugefetzt werden, bestreut, und mittelst eines hölzernen Stampfers so fest als möglich eingestampft. Zuletzt wird es mit einem mit Gewichten belegten Deckel beschwert. Es entsteht eine Gährung, wobey das Kraut sich zusammensetzt, der Saft in die Höhe steigt, und ein saurer Geruch sich entwickelt, welcher die Verdauung der Gährung anzeigt. Es wird in diesem Zustande im Keller aufbewahrt, wo es sich ein Jahr hält; wird es in gut verputzete Fässer gebracht, so kann es sich viele Jahre erhalten.

Reinigung des verdorbenen Wassers. Da verdorbenes Wasser nur durch die beygemischten fremdartigen Stoffe unbrauchbar geworden ist, indem das Wasser an und für sich keine Veränderung erleidet, so wird es auch durch die Entfernung jener Stoffe wieder gereinigt. Dieses geschieht am gewöhnlichsten durch Kohlenpulver aus Holzkohle, oder wirksamer aus gut ausglüheter Veinkohle, durch welches man das unreine Wasser filtrirt; die Kohle nimmt sowohl die feim suspendirten fremdartigen Theile, als auch, wenn sie in gehöriger Menge vorhanden ist, die gasartigen Stoffe auf.

Setzt man dem Wasser etwas Schwefelsäure zu (30 Tropf. auf 4 Pf. Wasser), so wird die Wirkung der Kohle noch viel kräftiger, so daß dann für den gleichen Grad der Reinigung nur der dritte Theil der Kohle nöthig ist, als ohne Schwefelsäure. Ohne Zweifel wirkt diese Säure hier wie in andern ähnlichen Fällen, nämlich durch die Koagulirung und Ausscheidung der schleimigen Theile, mit welchen sie sich verbindet, die dann leichter von der Kohle aufgenommen werden. Als das wirksamste Mittel zur Reinigung sauren Wassers, das selbst die Wirkung der Kohle übertrifft, und das Wasser rein von Geschmack und Geruch zurück läßt, hat sich nach

älteren Erfahrungen und neuern Versuchen der Alaun bewahrt. Man setzt dem sauren Wasser je auf 7 Maß 1 Quentchen gepulverten Alaun zu, rührt das Wasser gut damit um, und läßt es 24 Stunden ruhen. Es scheidet sich ein Bodensatz ab, von welchem man das klare Wasser abzieht. Der Alaun verbindet sich hier mit den im Wasser gelösten Stoffen auf ähnliche Art, wie bey einer Farbebrüche mit färbenden Stoffen. Um den noch rückständigen Alaun zu zerlegen, kann man dem Wasser die Hälfte des Alaungewichts kohlensaures Natron hinzufügen.

Auf diese Weise wirkt auch das schwefelsaure Eisenoxyd. Einige Tropfen auf das Pfund sind zur Reinigung sauren Wassers hinreichend. Dieselben Mittel, welches die Reinigung des verdorbenen Wassers bewirken, schützen es auch vor dem Verderben. Man bewahrt daher auf Schiffen das Wasser in Tonnen auf, deren innere Seite man vorher verkohlet hat, wodurch sowohl der Uebertritt auflöslicher Stoffe aus dem Holze in das Wasser verhindert, als auch die Absorption der im Wasser schon enthaltenen gährungsfähigen Stoffe durch die eigenthümliche Wirkung der Kohle bewirkt wird. Sonst erhält sich auch das Wasser in Tonnen von Eisenblech, die jedoch der Unbequemlichkeit unterliegen, einer allmählichen Zersetzung durch Drydation ausgesetzt zu seyn. Die Zersetzung des frischen Wassers, welches in verkohleten Tonnen aufbewahrt werden soll, mit sehr wenig Alaun (etwa 1 Quintl auf 10 bis 12 Maß) würde nachdem, was oben hierüber gesagt worden, in den meisten Fällen zweckdienlich seyn.

In manchen Gegenden ist man genöthigt, das Regenwasser in Cisternen anzusammeln, wo es leicht verdorbt und einen üblen Geruch annimmt. Um dieses Verderbniß so sehr wie möglich hindern zu halten, ist es nöthwendig, die Cisternen selbst so reinlich als möglich zu halten, in dieselben das Wasser dann einzulassen, nachdem es vorher durch Sand filtrirt worden ist, und die Oberfläche desselben so sehr wie möglich in Berührung der Luft zu bringen, entweder indem man einige Zeit durch Umdrehung eines Schaufelrades oder einer Art Paternosterwerk peitscht und in Bewegung setzt. Ein Zusatz von Kochsalz vermehrt gleichfalls die Haltbarkeit des stehenden Wassers.

### Das Abfallen der Blüthen bey Obst- und insonderheit bey Kirschbäumen zu verhindern.

Das Abfallen der Blüthen bey Obst- und insonderheit bey Kirschbäumen zu verhüten, soll man im ersten Anfange ihrer Blüthe die Erde um die Wurzeln her

reichlich aufhacken und kurzen Mist in reichem Maße hinein geben; zugleich aber auch den blühenden Baum einen Tag um den andern saft begießen. Hat der Baum so eben abgeblüht, so soll er noch einige Wochen lang (wenn nicht ohnehin Regenwetter eintritt) nur alle zweyte Abend begossen werden. Ueberhaupt ist anzumerken, daß zum glücklichen Fruchtansetzen gar Vieles auf die Feuchtigkeit des Bodens ankommt. Kirschbäume in lehmigten, feuchten, alle Jahre vor dem Winter gut umgearbeiteten Lande auf einem solchen Quartiere, dessen Erde fast gar nicht von der Sonne beschienen noch ausgetrocknet ward, setzen alle Jahre reichlich, ja fast übermäßige Frucht an, da zu gleicher Zeit andere auf trockenem Boden fast gar nichts tragen.

### Wie alle Obstbäume, damit sie tragen, zu behandeln sind.

Wer alte, auch wohl 20jährige Bäume hat, die wenig oder nichts tragen, der kann solche dadurch tragbar machen, wenn er in den heißesten Mittagsstunden die Stämme derselben von den Zweigen bis an die Wurzel gänzlich schälet.

So unglaublich auch Mancheur diese Behandlungsart vorkommen möchte, so ist sie doch richtig und gründet sich auf die Erfahrung, welche gelehret hat, daß von solchen Bäumen die ganze rauhe Schale ohne Gefahr rein abgeschälet werden kann, und die geschälten Bäume noch vor Winters nicht nur wieder eine neue Schale bekommen, sondern auch die folgenden Jahre vielfältig mehr, als die ungeschälten von gleichem Alter tragen werden. Ist aber nicht die Erfahrung die beste Lehrmeisterin?

### Gelber Rübenlaft.

Dieses in Thüringen allgemein beliebte Hausmittel wird also bereitet: Man kocht die gereinigten Wurzeln im Wasser so lange, bis sie weich sind; Dann drückt man den Saft durch ein Tuch und diesen kocht man so lange, bis er die Dicke eines Syrops erhält. So zubereitet braucht man ihn statt des Zuckers und Honigs an den Speisen, läßt ihn auf dem Brot essen, und gibt ihn insbesondere den Kindern wider die Würmer u. s. w.

### Anleitung ein Mistbeet anzulegen, welches sehr lange eine reguläre Wärme behält.

Hierzu nehme man Eichenlaub, welches man aber so bald als möglich nach dem Abfallen zusammen

rechne, und an einem bedeckten Ort oder Schopfen auf 6 bis 7 Schuh hohe Haufen ins Trockne bringen muß, weil es sonst im Wetter seine beste Kraft verliert. Man tritt diese Haufen fest ein, und benetzt sie etwas, wenn sie trocken heimgebracht worden sind, worauf man solche mit alten Wotten bedeckt. In kurzer Zeit erhitze sich der Haufe so sehr, und dann läßt man ihn 5 bis 6 Wochen liegen, nach deren Verfluß die Blätter fürs Treibhaus genugsam präparirt sind. Wenn sie bey dem Eintragen in das Mistbeet trocken scheinen, so benetzt man sie wieder, und tritt sie wieder in Schichten wohl ein, bis die Grube ganz voll ist. Alsdann bedeckt man das Ganze 2 Zoll dick mit Serberlohe, tritt es tüchtig, bis die Oberfläche gleich und eben ist, und bringt alsdann wie bey andern Mistbeeten, die Erde oben darauf. Nachher hat man keine Mühe mehr damit, weil die Blätter ein Jahr lang, ohne Umarbeiten und Wenden, ihre gleiche Hitze erhalten, welche immer regulär und nie zu heftig, wie bey dem Rosmist und der Serberlohe ist. Solche Beete sind wohlfeil und geben zuletzt den vortrefflichsten Dünger ab.

### Zwiebelbau der Tartaren.

Die Tartaren verfahren mit ihrem Zwiebelbau folgendermassen: Sie trocknen und räuchern ihre Zwiebeln im Schornsteine, und im Frühjahre, wenn es Zeit ist, Zwiebeln zu setzen, schneiden sie jede Zwiebel übers Kreuz in 4 Theile, doch so, daß die Zwiebel nicht auseinander fällt. Die geviertheilten Zwiebeln setzen sie reihenweise auf ein gut ausgegrabenes Beet, welches aber nicht frisch gedüngt seyn muß, etwa einen Zoll weit auseinander und 2 Zoll tief in die Erde. Solchergestalt vermehren sich die Zwiebeln ungemein, und werden dick und stark. Bekanntlich erhält man aus Samen wenig Zwiebeln, und sie bleiben klein, und können erst aufs andere Jahr zur Ausfaat gebraucht werden. Die Pohlen und Juden bedürfen viele Zwiebeln, die Tartaren erbauen sie auf vorbeschriebene Art in großer Menge und bringen sie Thuderweise in die Städte um billigen Preis zum Verkauf.

### Mittel wider den Krebs an Obstbäumen.

Man schneide den Krebschaden etwas aus, nehme sodann braune Seife, schmiere davon auf den Schaden, bürste selbe mit einer Bürste oder steifen Pinsel recht in den Krebs, binde sodann einen leinenen Lappen herum, um Regen und Luft abzuhalten, so wird der Schaden

bald ausheilen und mit neuer Borke überwachsen, sowohl bey alten als jungen Bäumen.

### Wie man eine Kuh behandelt, die verkalbt hat.

Dieses ist allemahl eine große Fatalität für den Landmann, weil man dadurch fast auf ein ganzes Jahr um den Nutzen kommt. Man melke die Kuh alle Tage ordentlich, und gebe ihr alle diese Milch so lange zu saufen, bis die Zeit vorbey ist, die sie noch hätte trüchtig seyn sollen, so wird dadurch solcher Nachtheil gehoben, und sie wird das Verfaumte reichlich einbringen.

### Beobachtungen über den Gehalt der verschiedenen Kartoffelsorten.

Der Kaufmann Bergmann in Waldheim hat bemerkt, daß, je stärker, mehreicher und besser eine Kartoffelart ist, um so runder die Blätter derselben sind. Spitzige Blätter verrathen den geringen Gehalt einer Kartoffelsorte. Eine Vergleichung von mehr als 120 verschiedenen Kartoffelsorten unterstützt die Bergmann'sche Beobachtung, wornach die blauröth marmorirte Kartoffel (Beck'sche) den ersten Rang, den zweyten die noch seltene Eyerkartoffel (Cordillere) einnimmt. Die niedrigste Stufe nimmt die Papfen- oder Ananas-Kartoffel ein, auch die Rohans-Kartoffel steht auf einer niedrigen Stufe.

### Mittel gegen den Gummifluß bey dem Kirschbaume.

Um den Gummifluß bey dem Kirschbaume zurückzuhalten, hat man in neuerer Zeit, da alle Baumkitte u. s. w., die bey dem Kernobste mit so glücklichem Erfolge angewendet werden, bey dem Kirschbaume nicht viel halfen, sich nach andern Hilfsmitteln umgesehen, und endlich ein zweckmäßiges Mittel in der Anwendung der schwarzen Seife gefunden. Das Verfahren dabey ist ganz einfach: Man bereitet die Seife zu einer breyartigen Masse, bestreicht damit die Rinde und legt den Verband auf. Durch dieses Mittel sind schon viele kränkliche, zum Theil abgestorbene Kirschbäume gerettet und wieder in Flor gebracht worden.