

Aufsätze aus der Land- und Hauswirthschaft.

Erste Abtheilung

Landwirthschaft.

I.

Feldbau.

1) Neue Ansicht über den Brand im Weitzen. Vom kaiserl. königl. Hauptmann Eperjesi. *)

Sobald man auf einem Weizenfelde den Brand bemerkt, muß man von Zeit zu Zeit Nachforschungen anstellen, und zwar folgendermaßen. Man ziehe die Weizenpflanze mit der Wurzel aus der Erde, dann wird man finden, daß die Wurzeln mit sehr kleinen, nur durch ihre blutrothe Farbe bemerkbaren Würmern beladen sind. Sobald sich in der Aehre die Körner bilden, verlassen jene Insecten die Wurzeln und ziehen aufwärts an die Aehren, wo sie die Verwüstung vollenden. Nach erfolgter völliger Reife aber verbreiten sie sich über das ganze Feld und verspinnen sich auf verschiedenen Gegenständen.

Das Wort Brand setzt zwar eine Krankheit der Säfte im Samen voraus, aber der Grundstoff zu dieser Krankheit ist das Insect. Wäre der Brandstoff in unreifem oder sonst verderbenem Samen zu suchen, so müßten durchaus alle Aehren ohne Ausnahme ganz brandig werden; so aber gibt es

Aehren, die nur zum Theil brandig erscheinen, während der übrige Theil wohlbehalten mit vollkommenen Körnern geräth. Es ist ferner allgemein als Thatsache bekannt, daß man, um den Brand zu vermeiden, zwey- und dreyjährigen Weizensamen aussäen müsse. Dieses Vorsichtsregel bedeutet wohl nichts anderes, als daß der Brandstoff durch die Länge der Zeit auf dem Schuttboden wegen Auslüftung oder sonstiger guter Aufsehwahrung abstirbt. Wäre dieß nicht die Ursache, so müßte der Brand, da der Same immer der nämliche bleibt, auf alle Fälle sich einstellen. Unreiner Same, jung oder alt ausgesät, wenn anders der Same noch Keimkraft hatte, kann wohl den sorglosen Landwirth nur mit geringem Ertrage an Stroh, Aehren und Körnern, nie aber mit Brand bestrafen. Aus obigen Gründen läßt sich schließen, daß jene Würmchen im folgenden Sommer als Käfer hervorgehen, und ihren Keimstoff bis zur Erntezeit an die Weizenkörner legen, folglich dieser bey der Ansaat mit ausgesät wird. Man kann als Beweisgrund davon anführen, daß, wenn man den zum Aussäen bestimmten Samen sogleich nach dem Dreschen, mit Hinzusetzung von ungelöschem Kalk und Schwefel sorgfältig waschen läßt, und dann wieder trocknet, kein Brand entsteht. Dieses Sicherungsmittel hat sich, sowohl in trockener, als nasser Jahreszeit, volle 8 Jahre bewährt. Neues Waschen wäre in den folgenden Jahren nur dann zu wiederholen, wenn

*) Der Jahrgang 1829 dieses Kalenders hat einen kleinen Aufsatz über den Brand im Weitzen und die Mittel dagegen gegeben, welchen man der Vergleichung und des interessanten Inhaltes wegen nachzusehen bitte.

man überzeugt zu seyn glaubte, daß seit dem das Uebel sich irgendwoher neuerdings eingestiedelt habe.

2) Wie ließe sich den schädlichen Folgen des Mehlthaus entgegenwirken?

Der Mehlthau ist eine bekannte Krankheit der Pflanzen, welche vorzüglich Hülsenfrüchte, Erbsen, Bohnen, und gurkenähnliche Gewächse befällt, und dann besonders erscheint, wenn nach anhaltender Nässe starke Hitze und Dürre eintritt, wodurch das Ausschwitzen klebriger Tropfen, die sich hernach in eine weiße mehlarartige Substanz verwandelt wird. Die Gewächse verlieren davon ihr frisches Ansehen, welken allmählich, verkümmern, und setzen weniger Früchte an, als sonst gewöhnlich. Der Mehlthau zeigt sich besonders auf stark gedüngten Feldern, und man kennt noch kein Mittel dagegen, welches zuverlässig wirkt.

Der Zufall und einige durch diesen veranlaßte Versuche haben neuerlich die Ueberzeugung hervorgebracht, daß ein möglichst baldiges, nach dem Befallen vorgenommenes Gypsen der befallenen Früchte auffallend gute Wirkungen leiste, wenn die Pflanzen die erste Vegetationsperiode noch nicht beendigt haben, d. h. wenn sie noch nicht in die Blüthe getreten sind. Je weiter die Pflanzen in der Vegetation noch zurück sind, desto kräftiger ist die Wirkung des aufgestreuten Gypses. Aber auch dann, wenn die genannten Früchte schon mehr erwachsen sind, und blühen oder geblühet haben, verhindert die durch ein vorgenommenes schwaches Gypsen wieder gestärkte Lebenskraft, daß sie nicht ganz vom Mehlthau verzehret werden. Ob solche gegypsete Früchte oder auch der gegypsete Klee einen nachtheiligen Einfluß auf die damit gefütterten Schafe und andere Thiere haben können, und ob man wohl den in die Brache gesäeten, zur Weide für die Lämmer bestimmten Klee einige Zeit vor dem Aufhütchen und Abweiden noch gypsen dürfe, darüber mögen Oekonomen, die in der

nächsten Lage sind, Beobachtungen anstellen, und diese zum Besten des Allgemeinen irgend einer landwirthschaftlichen Zeitung oder Zeitschrift einrücken lassen.

3) Ueber das Pflanzen der Saaten.

Es wurde schon vor längerer Zeit und von Mehreren der Vorschlag gemacht, einige Früchte nicht mehr, wie bisher zu säen, sondern ordentlich einzustupsen, indem dadurch nicht nur sehr viel Samen erspart, sondern auch größere Ernten erhalten werden können. Vor kurzem nahm sich ein englischer Landmann die Mühe, ein großes Stück Feld auf dieselbe Art mit Weizen zu bepflanzen, wie man Bohnen oder Erbsen pflanzt. Das Pflanzen geschah im Jänner und Februar, und zwar in Riecken von 3 bis 4 Zoll. Man konnte bey diesem Verfahren das Unkraut leichter ausrupfen, und nach der Versicherung eines benachbarten Pächters fiel die Ernte auf diesen Aekern weit reichlicher aus, als wenn sie auf die gewöhnliche Art wären besät worden. Bey dieser Methode können die Landleute auch ihre Weiber und Kinder gebrauchen, und ihre Beyträge zu den Armeencassen mindern, wenn die bey dieser Arbeit verwendeten Armen mit ihren Kindern etwas erwerben. Die Ersparniß des Samens beträgt überdieß in jedem Staat $\frac{1}{3}$ des bisherigen Bedarfes. Welcher Gewinn für jeden Staat!

4) Lassen sich Kartoffeln und Erbsen zusammen anbauen?

Der Versuch einer erfahrenen Landwirthin in der Gegend von Innsbruck in Tyrol, der Frau Baronin von Sternbach zu Mühlau, hat diese Frage mit Ja beantwortet. Sie ließ im Jahre 1816, wie der Aufmerksame berichtet, bey jeder zweyten Furche, die der Pflug macht, unmittelbar hinter diesem, in der sonst gewöhnlichen Entfernung und Quantität Erdäpfel einlegen, und zu jedem Kartoffel 3 bis 4 Erbsen beylegen, und

so den ganzen Acker bestellen. Da durch das Wenden der neuen Furche die eingelegten Kartoffel ordentlich zugedeckt werden, so wird der Acker bloß mit dem Rechen noch zugestoßen, und so ist das Feld bestellt. Diese Art, den Samen nach dem Pfluge zu legen, so wie das Häufeln der Erdäpfel mit dem Pfluge, ist viel entsprechender, Mühe und Kosten ersparender, als die gewöhnliche. Nur muß bemerkt werden, daß sowohl die erste, als die zweyte Auflockerung des Bodens, das Behalten und Häufeln, zeitig vorgenommen werden müssen, weil sonst, wenn die Kartoffel- und Erbsenkräuter etwas größer und stärker geworden sind, die Arbeit bedeutend erschwert wird. Man gewinnt auf solche Art nicht nur eine sehr gute und reichliche Ernte von zweyerley Früchten auf einem Felde, sondern noch dazu eine Menge Viehfutter aus dem Stroh und Kraute von beyden.

5) Eschens neue Ansichten und Erfahrungen über die Brache.

Die Vertheidiger der Brache und der Dreyfelderwirtschaft gehen beyde zu weit, aber eben so auch diejenigen, welche beyde verdammen. Beyde scheinen immer nur zu allgemein in ihren Behauptungen zu verfahren, und man sollte doch immer, und so auch hier, in Betreff des Ackerbaues, die Fertlichkeit und Beschaffenheit des Bodens berücksichtigen.

Ich wohnte, lebte und bauete den Acker vor mehreren Jahren, sagt Eschen, in einer bergigen, aber dennoch sehr fruchtbaren Gegend, in welcher das Dreyfelder-system allgemein befolgt und wo nicht jedesmahl im dritten, doch wenigstens im sechsten Jahre, keine Brache gehalten, und diese sorgfältig mit 4 Pflanzarten behandelt wurde. Nach 4 Getreideernten und einer Besommelung im dritten Jahre mit Erbsen, Wicken, Bohnen, Kohl, Kartoffeln, wurde der Acker schon im Herbst nach der letzten Frucht umgebrochen, dann nach der vollendeten Frühjahrsdüngung gedüngt, gepflügt, und das

Pflügen jedesmahl wiederholt, so wie sich der Acker mit Unkraut begrünete; oder es würde die Düngung erspart, weil der Acker sie schon im 3ten Jahre des Umlaufs zu gedachten Besommelungsfrüchten erhalten hatte. Der dazige Boden war, wie gedacht, gut, ein Lehmboden, der zwischen 40 und 50 Procent Sand, etwas weniges Kalk, 3 bis 4 Procent Humus, und das Uebrige an Thon enthielt. In diesem Boden, dessen Lage größtentheils bergig und abhängig war, wurden sämtliche gangbare Getreidearten und Früchte, Hülsenfrüchte aller Art, Dehlgewächse, Futterkräuter und Futtergewächse u. s. w. mit großem Vortheil erbauet, und alle Jahre konnte das 9te Korn als Ertrag berechnet werden. In der Regel wurde alle 6 Jahre einmahl keine Brache gehalten, und der Unterschied zwischen dem Weizen- und Roggen-ertrage nach einer solchen Brachruhe und zwischen dem Ertrage von besommerten, obgleich stark gedüngten Feldern, war sehr bedeutend, und betrug zuweilen 4 bis 5 Körner mehr (die Klee-stoppelein ausgenommen, in welcher, wenn sie gedüngt und zweymahl gepflügt werden konnte, ein ganz gleicher Ertrag, wie von der Brache, erhalten wurde.) Die Brache hat also hier nicht geschadet.

Vor mehreren Jahren ward ich gezwungen, meinen Wohnort zu verändern; aus dem Gebirge wanderte ich in die Ebene, um dort ebenfalls im Schwelke meines Angesichts den Acker zu bauen. Sehr verschieden fand ich hier Alles. Dort waren meine Berge fast überall gleich von Erdmischung und durchaus tragbar und mit Vortheil anzubauen; hier aber fand ich in einer völlig ebenen Fläche eine solche Verschiedenheit von Bodenarten, die mir nur durch die Nähe eines großen Flusses erklärbar werden konnte. Ein Drittel meiner Ländereyen enthielt von 50 bis 70 Procent Sand und (wenigen Humus abgerechnet) das Uebrige an Thon. Ein anderes Drittel hatte zwar sehr guten Boden, aber von einer durchlassenden Beschaffenheit, also

wahrscheinlich mit einem kiesartigen Untergrunde; er trug und gab die herrlichsten Früchte, wenn, wie man sich hier ausdrückt, am Tage die Sonne scheint und es über Nacht regnet; bey zu vieler Nässe gab er aber Lagerstroh und bey anhaltender Trockniß schwächliche Halme, kleine Aehren und wenig Körner. Noch hatte ich ein Drittel Land, was mit den beyden vorerwähnten Theilen gar keine Aehnlichkeit hatte. Ueber 75 Procent Thon enthaltend und bey gleichartigem Untergrunde, war es fast gar nicht in die Ordnung zu bringen: es war sogenanntes unbändiges Land, das bey jedem Fußtritte bey feuchter Witterung nachgab und bey trockenem Wetter steinharte Schollen zeigte. Statt der Dreyfelderwirthschaft fand ich Zweyfelderwirthschaft; die Aecker wurden alljährlich mit Gerreidefrüchten bestellt; man kannte nichts, als Sommerung und Winterung, selten einmahl wurden statt der Gerste oder des Hafers Erbsen oder Wicken gebaut; Kohl, Rüben, Klee bedurfte man nicht, weil Weidewirthschaft Statt fand und es an Wiesen zur Gewinnung des Winterfutters nicht mangelte. Brache wurde in den ersten zwey Dritteln der Feldmark gar nicht gehalten, dagegen war sie in dem letzten Drittel mit dem unbändigen Boden in der Regel. Ueberall hatte ich von meinen Aeckern nur einen mittleren, oft sogar geringen Ertrag, und nicht nur in den schlechteren, sondern selbst in den scheinbar besten Aeckern.

Ich glaubte meinen Feldern eine Güte thun und ihnen Ruhe gönnen zu müssen, um sie dadurch zu stärken und zur nächsten Winterungsfaat vorzubereiten. Bey dem Thonboden war dieß zwar immer schon geschehen, doch nicht in der Art, wie ich die Brache zu behandeln gewohnt war (denn hier wurde sie erst im July, und bey ungünstiger d. h. zu nasser oder zu trockener Witterung, zuweilen gar erst im August zum erstenmahl gepflügt). Ich fand aber, daß dieses Land, so oder so behandelt, sich immer gleich, d. h. immer gleich schlecht und unergiebig blieb. Bey dem zweyten

Drittel, oder bey dem lehmigen Sandboden, versuchte ich mein Heil in der Brache mit fast noch schlechterem Erfolge und selbst nach doppelter Wiederholung derselben in einem Zeitraume von 10 Jahren erntete ich von meinen gebrachten Aeckern nicht viel mehr, als meine Feldnachbarn, die ich vorher der Aekerschinderey beschuldigt hatte. In dem letzten bessern Drittel schien die Brachruhe günstigeren Erfolg zu versprechen, aber ein heißer Sommer vereitelte entweder meine Erwartungen und Hoffnungen, oder Ueberströmungen vernichteten sie.

Aus diesen Erfahrungen muß man also die Schlussfolge ziehen: „Die Brache taugt nicht für leichten sandigen Boden; eben so wenig Nutzen gibt sie dem unbändigen Thone, und nur dem an sich guten Lehmboden gewährt sie auszeichnende Eigenschaften, wenn er tief genug sich gleich bleibt und wasserhaltende Kraft im erforderlichen Verhältnisse besitzt.“

Diese Schlussfolge scheint dem ersten Anscheine nach unrichtig; denn wer würde nicht lieber umgekehrt schließen: Der gute Boden bedarf keiner Ruhe, sondern nur der Reinigung, die auch ohne Brache möglich ist; er kann folglich alljährlich tragen, wenn er nur nicht vom Pfluge und Mistwagen vernachlässiget wird; dem schlechten Boden aber muß man zuweilen Brachruhe und Erholung gönnen, damit er nicht ganz erschöpft werde? — Ich suchte mir diese sonderbaren Erscheinungen so viel möglich zu erklären, und kam dadurch auf folgende Gedanken über die Brache und ihre Wirkungen auf die Fruchtbarkeit des Bodens.

„Guter Lehmboden, oder wie man ihn sonst nennen mag, starker Weizenboden enthält nicht nur an sich vielen Humus oder Pflanzennahrung, sondern ist auch wegen seiner Mischung und Zusammensetzung besonders geschickt, die aus der Atmosphäre sich niederschlagenden Nahrungstheile für Pflanzen aufzunehmen, sich zuzueignen und zum Uebergange in die Pflanzen vorzubereiten oder

sie wenigstens in sich zu sammeln und wie in einem Magazine aufzubewahren. Die in ihm verschlossen liegenden Nahrungstoffe werden durch die Einwirkung der Atmosphäre, d. h. durch Frost, Sonnenhitze, Nebel, Regen und Licht, erst aufgeschlossen und fruchtbringend gemacht, und je mehr er daher mit der Atmosphäre, in Berührung gebracht, je mehr er durch öfteres Pflügen und Umwenden in allen seinen Theilen der Luft und Sonne ausgesetzt wird, desto mehr werden sich seine Kräfte entwickeln und aufschließen, um den folgenden Saaten zu nützen. Sandboden hingegen enthält an sich nur wenige nahrhafte Theile; es sind auch keine darin, die erst entwickelt werden müßten, denn seine Erdkrümel haben fast keinen Zusammenhang. Wegen seiner wenigen Bindung und seiner mangelhaften Mischung und Zusammenziehung läßt er sich selbst nicht einmahl gut der Atmosphäre zur Einwirkung darlegen, und in rauhe Furden pflügen, denn diese fallen schon durch den Wind wieder zusammen oder fließen bey einem Regen in einander; er ist überhaupt nicht geeignet, den atmosphärischen Niederschlag von Dünsten und nährenden Stoffen an sich zu nehmen und einzufangen. Nur Mist kann ihm Ernten abzwängen, die Ruhe hilft ihm nicht, man bane ihn also, so oft man düngen kann, und so lang er Düngertheile hält, und sorge nur dafür, ihn durch Tabaks- und Karioffelbau zuweilen vom Unkraut zu reinigen. Der strenge und unbändige Boden, welcher nur mit vielem Kraftaufwande durch Stein- und Stachelwalzen und durch öfteres Pflügen und Eggen gezähmt werden kann, wird zwar durch die Brache endlich gewinnen, aber doch nie in dem Falle, daß man ihm durch Rigolen die tiefere Erdkrume zu verschaffen sucht, welche das überflüssige Wasser zum Theil aufnehmen kann, und dadurch, daß man ihm häufig frischen Stallmist gibt, diesen baldigst unterpflügt und seine Gährung in dem Boden vollenden läßt, wodurch dieser selbst locker und mürbe gemacht werden kann.“

6) Mittel gegen die nackten Schnecken auf den Feldern.

Es ist bekannt, welche traurige Verwüstungen die Schnecken in nassen Jahren auf Feldern anstellen, indem sie oft in kurzer Zeit die ganze Saat sammt der versuchten Nachsaat aufzehren. Ein sehr wirksames Mittel gegen dieses Uebel ist die Walze, mit welcher das Feld überfahren wird, aber leider ist diese in vielen Gegenden nicht einmahl bekannt, viel weniger für einen solchen Fall, vorhanden. Sehr wirksam zeigt sich der früh vor Tag oder Abends spät klar aufgestreute ungelöschte Kalk; denn so wie nur einige Körnchen davon den schleimigten Körper der Schnecke berühren, entsteht in dem Thiere eine Schmerz ankündende Unruhe, und in kurzem erfolgt Tod und gänzliche Auslösung. Als ein ziemlich wirksames Mittel kann man auch nach den Erfahrungen des Hrn. Engel zu Plauen das Einbeissen des Samens in scharfer Mistjauche, die besonders Menschenkothjauche enthält, und wozu allenfalls noch starkes Knoblauchdecoct gefügt werden kann. Es ist gewiß, daß das Erb mit der Weige durchschwängerte Samen Korn dem jungen Keime und den ersten Blättrichen etwas von jener scharfen und widrigen Vermischung, gleichsam als mit der ersten Muttermilch, mittheilt, wovon man sich durch Geruch und Geschmack überzeugen kann. Die erste Periode des Keimens ist hier bloß die gefährdete, und wenn das Einbeissen nur durch diese hindurch hilft, so ist damit genug, ja Alles gewonnen. Aber auch aus einer andern Ursache leuchtet die Schirm- und Hilfskraft des Weikverfahrens ein, indem nämlich durch das Einbeissen die jungen Pflänzchen weit stärker und schneller treiben, und auf diese Art früher zu jener Größe gelangen, durch welche sie ihren Feinden aus den Zähnen gerückt werden, und auf diesen Umstand dürfte wohl kein gar geringes Gewicht zu legen seyn.

II. Futter- und Gartenbau.

7) Ueber das Dreschen und Reinigen des Klee samens nach mehreren Methoden.

Der Anbau des Klees hat seit einigen Jahren in mehreren österr. Provinzen ungemein zugenommen, und sich auf eine Stufe erhoben, welche er noch in den wenigsten teutschen und anderen Ländern erreicht hat. In der Steyrmart wird so viel und so vortrefflicher Klee same gewonnen, daß bedeutende Quantitäten dieses Samens ins Ausland und selbst bis nach England verschickt werden. In Krain ist der Klee bau gleichfalls auf eine Stufe gebracht, daß von den Krainburger Märkten viel Samen nach Böhmen und Ungarn verschickt wird. Selbst in Galizien hat der Klee bau sehr zugenommen. Bey dieser Aufnahme des Futterbaues möchte es gewiß vielen Landwirthen angenehm seyn, eine Methode zu kennen, wie die Reinigung des Klee samens von der Spreu, oder noch mehr seine Herausbringung aus den Kappen, in denen er steckt, ohne Beschwerlichkeit verrichtet werden kann.

Man ist noch im Zweifel, ob es besser sey, den Samen klee im Sommer oder Winter zu dreschen. In dem Fall ist es wohl gleichgültig, ob es in der einen oder andern Fahrzeit geschieht, wenn man die Samen kappen in einer Dehlmühle stampfen läßt, und dieß scheint unter die besten Arten zu gehören, die Hülsen von den Samen zu trennen. Hat man den Samen klee dreschen lassen, und es ist nicht gleich Zeit und Gelegenheit, ihn zu stampfen, so schütte man die Kappen in eine trockene Kammer, bis Zeit dazu wird, oder bis man den Samen braucht. Ohne weitere Vorrichtung werden die Kappen, wie sie aus dem Stroh gewonnen worden, in die Mühle geschafft und auf den Dehlstampfen so lang gestampft, bis die Hülsen von den Samen getrennt sind. Man darf nicht fürchten, den Samen durch das Stampfen zu beschädigen; nur in dem Falle wäre es möglich,

daß einzelne Körner zerstampft werden, wenn die Kappen ganz feucht in die Mühle kommen, außerdem aber bleibt der Samen so vollkommen, wie er ist. Hat man auf diese Art Samen und Hülsen getrennt, so schütte man beydes auf eine gewöhnliche Getreide-Reinigungsmaschine, um den Samen von Staub und Hülsen völlig zu reinigen. Auf diese Weise erreicht man am besten seinen Zweck; doch hat man nicht überall Gelegenheit, die Kappen stampfen zu können, theils fehlt es oft in der Nähe an einer Dehlmühle, theils wollen es auch nicht alle Mäler erlauben, die Kappen zu stampfen, weil die Mühle entsetzlich voll Staub und Unrath wird. Wäre dieß nun der Fall, so hat man keinen andern Weg, als den Samen von den Kappen durch den Dreschegel zu trennen, welches freylich sehr langsam vor sich geht. In diesem Falle lasse man aber bey warmem Sonnenschein dreschen, wo sich die Hülse noch eher, als im Winter von den Samen trennt. Um hier desto eher zum Ziele zu gelangen, breite man vor den Scheunenthoren große Tücher aus, und schütte hierauf die Kappen, damit sie vor dem Dreschen recht trocken werden, wornach die Arbeit um so leichter von Stratten geht, je trockener die Kappen sind. Nachdem Alles klar gedroschen ist, wird der Same abermahls auf einer Maschine gereinigt. Es ist auf keine Weise gut, den Samen mit den Kappen zu säen, wie es zuweilen geschieht, indem es niemahls genau zu berechnen ist, wie viel Samen in den Kappen enthalten ist, es also bloß vom Zufalle abhängt, daß der Klee weder zu dick, noch zu dünn zu stehen kommt.

Genes Ausstampfen des Klee samens läßt sich auch, ohne gerade einer Dehlmühle zu bedürfen, nach neueren Erfahrungen auf Hirse- oder Gräßstampfen bewirken. Da nun aber dergleichen Stampfmaschinen nicht überall bekannt sind, weil nicht überall Hirse und Buchweizen gebauet werden, so dürfte es vielleicht Manchem angenehm seyn, zu erfahren, daß das Ausreiben des Samens aus sei-

nen Kappen eben so gut und leicht auf Mahlmühlen, die man doch gewiß überall findet, geschehen kann, wenn man nur die Voracht beobachtet, den Stein etwas zu heben, und die in den Rumpf geschütteten Kappen mittels eines Stocks zwischen die Steine zu schaffen, weil sie sich von selbst nicht schütten. Da aber weder beym Dreschen, noch bey dem Stampfen, noch bey dem eben erwähnten Mahlen alle Kleesamen aus ihren Hülsen völlig rein herauszubringen sind, so können die noch übrig bleibenden Kappen nicht anders benutzt werden, als daß man sie aussät, so wie sie sind, nur müssen sie etwas dick gesät werden, wenn man einen guten Erfolg davon haben will.

Endlich kann zum Reinigen des Kleesamens auch eine einfache Maschine gebauet werden, welche allen Forderungen Genüge leistet. Diese Maschine hat die Gestalt der gewöhnlichen Getreide-segmaschine; ist $3\frac{1}{2}$ Ellen lang, $\frac{1}{2}$ Elle breit, $2\frac{1}{2}$ Ellen hoch. Zwey Männer können täglich an den kurzen Wintertagen damit $\frac{1}{2}$ Scheffel Samen reinigen. Sie hat das Gute, daß der Same nicht erst, wann er in den Kappen steckt, in Backöfen gedöret werden muß, welches, wenn er in großen Quantitäten gebauet wird, auch nicht zu bewerkstelligen ist; sondern sie bringt ihn aus den Kappen, und läßt nichts zurück, wenn er nur trocken ist. Der Erfinder und Verfertiger ist ein teutscher Zimmermeister, Namens Gottfried Haselbart zu Sidßen bey Naumburg an der Saale. Er verschickt dergleichen Maschinen auf Bestellung, um den bestimmten Preis von 20 Thaler preuß. das Stück; denen aber, die zu weit entfernt sind, würde er Mobbelle gegen Erlegung der Gebühr zukommen lassen. Wäre in einer Dorfgemeinde nur eine einzige solche Maschine, so könnte jedes Gemeindeglied seinen Kleesamen im Winter damit reinigen, und den Besitzer derselben mit einer verhältnismäßigen Bezahlung für den Ankauf entschädigen. Das wäre eine kleine Speculation für Gegenden, wo viel Klee gebaut wird.

8) Neue Entdeckung eines sichern Mittels, die Maulwürfe und Stockmäuse von Wiesen, Feldern und aus Gärten zu vertreiben.

Wenn schon die Maulwürfe sich von Insecten nähren und deswegen den Pflanzen unschädlich sind, so schaden sie doch dadurch, daß sie den Wiesenboden mit Erdhaufen bedecken und unterirdisch die Gänge machen, in denen Stockmäuse ihnen nachziehen, die dann die besten Pflanzengattungen anfressen, vorzüglich die Wurzeln der Obstbäume zernagen und dadurch in den Obstgärten einen ungemein großen Schaden machen! Herr Franz Koblbel, Kunstfeuerwerker zu Grätz in Steyrmark, hat vor kurzem ein sicheres Mittel zu ihrer Vertilgung in der Verfertigung mineralischer Kerzen gefunden, die in verstopften Maulwurfsgängen fortbrennen, und unterirdisch einem Dampf verbreiten, der die in der Nähe befindlichen Thiere dieser Art sammt ihrer Brut sogleich erstöckt, die entfernteren aber auf eine große Strecke vertreibt. Die Behandlung, dieß zu erzwecken, ist sehr einfach, indem man nur den Maulwurfsgang bis dahin, wo er sich mit mehreren Gängen verbindet, oder in die Tiefe senkt, nachzusuchen und dahin eine solche brennende Kerze zu stecken und zu bedecken nöthig hat. Der Erfinder verkauft diese Kerzen in seiner Wohnung zu Grätz, in der Herrengasse Nr. 187 im ersten Stock rückwärts, das Duzend für 1 fl.

9) Vertilgung der Ameisen in Gärten.

Der Propst und Domherr Jos. von Molnar, Stadtpfarrer zu Debrehin, vertilgte die Ameisen dadurch, daß er um die Gewächse das bekannte Körbelkraut (*Scandix cerefolium*) anbaute. Der Geruch dieses Krautes ist den Ameisen so zuwider, daß er sie unfehlbar vertreibt. Man kann demnach da, wo bei Vertreibung jener Insecten, der Anbau jener Pflanze nicht thunlich ist, den ausge-

preßten Saft derselben, oder einen Absud davon in das Ameisennest laufen lassen, und, damit der Geruch sich nicht verliere, etwas Erde darüber decken.

III. Viehzucht.

10) Ueber die Stallfütterung der Schafe, und über die Behandlung der Lämmer. Von Noa.

Das Mittelgebirge scheint die Heimath des feinsten Schafviehes zu seyn; in einer solchen Gegend kann die Wolle der Schafe die höchstmögliche Feinheit und Elasticität erlangen und behalten. Die homogene Nahrung, welche das Schaf hier häufig findet und erhält, wirkt mächtig auf die Verfeinerung und Elasticität der Wolle, von außen nach innen. So wie im Frühjahr Felder und Lehden abgetrocknet sind, finden auch die Schafe auf ersteren kurzes süßes Gras, auf den Brachen aromatische Kräuter. Die Stoppelweide zur Erntezeit gewährt den Schafen ebenfalls reichliche und gute Nahrung. Im Winter fehlt es nicht an gutem Heu und Grummet, da das Mittelgebirge reichlich mit guten Wiesen gesegnet ist; füttert man dabei noch etwas Kärner, so kommen die Schafe im Frühjahr in vortrefflichem Stande auf den Schurplatz, und 10 Stück geben im Durchschnitt 22 Pfund Wolle. Die Stallfütterung der Lämmer ist ein vortreffliches Mittel, den Ertrag der Wolle zu vermehren, und die Schafe zugleich im besten Gesundheitszustande zu erhalten. Aus 14jähriger Erfahrung über diese Stallfütterung gingen die folgenden Resultate hervor.

1) Die Keime zu den meisten Krankheiten der Schafe werden schon bey den zarten Lämmern gelegt, wenn diese Thiere mit den Müttern über Berg und Thal, bey jeder Witterung und Weide angetrieben sollen. Durch die Stallfütterung ist dieß beseitigt, und insbesondere wird dadurch die Drehkrankheit, so wie auch viele andere Krankheiten, gründlich gehoben.

2) Bey der Stallfütterung werden die Lämmer größer, gestreckter, gebäuter, als bey dem Weidegang. Daher mehr und bessere Wolle. Dieß dauert fort bey dem Schafvieh bis zur Ausmerzung an den Fleischer. 8 bis 9 Stück solche Schafe geben schon 22 Pfund Wolle.

3) Die Schafmütter befinden sich auf der Weide allein ruhiger, sind ungestört, und gedeihen besser.

Ist nun im Frühjahr der Zeitpunkt zum Austreiben der Mutterschafe gekommen, so sondert man die Lämmer bey dem Fortzuge der Heerde ab, und behält sie allein im Stalle. Anfangs muß man mit der größten Vorsicht und Genauigkeit zu Werke gehen: die Mutterschafe werden das erstemahl um 12 Uhr aus- und um 3 Uhr eingetrieben; nach und nach verlängert man die Zeit des Weidegangs der Mutterschafe dergestalt, daß man jeden Morgen etwas eher aus-, und jeden Nachmittag etwas später eintreibt, bis man die gewöhnliche Dauer des Weideganges erreicht hat. Es versteht sich von selbst, daß die Mutterschafe anfänglich bey dem kurzen Dauer ihres Weideganges, Früh und Abends noch reichlich auf dem Stalle gefüttert werden müssen, und daß man ihnen das Stallfutter in dem Maße entzieht, als die Zeit ihres Weideganges sich verlängert.

Während der Zeit nun, als die Mutterschafe im Freyen sind, erhalten die Lämmer im Stalle gequellte Linsen, Wicken oder Erbsen, in Trögen eingefüttert, 1½ Stunde darauf grünes Grummet oder Heu in geringer Quantität; verlängert sich die Zeit des Weideganges, so gibt man noch ein Futter Kärner. Hat der Weidegang der Mütter seine böllige Dauer erreicht, so thut man wohl, wenn man in 5 gleichen Zeitabtheilungen erst Heu oder Grummet, dann gequellte Kärner, wieder Heu, nachher gequellte Kärner, zuletzt wieder Heu den Lämmern verabreichen läßt.

Die Kärner, welche zur Lämmerfütterung gequell werden sollen, müssen einen Tag vorher erst dreyemahl mit reinem Wasser gewaschen werden,

dann weicht man sie 4 Stunden lang ein, schüttet sie in ein Sieb, setzt es an einen sichern Ort, wo Luft und Sonnenschein einwirken können, rührt die Körner fleißig im Siebe um, damit sie vor dem Füttern möglichst wieder abwelken. Von gequellten Erbsen werden die Lämmer fett und wachsen schnell; Wicken sind ihnen noch besser, am besten aber die Linsen. Ungefähr 4 Wochen vor der Zeit, wo die Lämmer ausgetrieben werden sollen, kann man statt der gequellten Körner Hafer füttern; auch gibt man ihnen wöchentlich einmahl etwas geschrotetes gedbrtes Gerstenmalz mit weißem Salze.

Beym Rauchsuttergeben ist es den Lämmern am dienlichsten, wenn man ihnen Wiesenheu, Grummet, Kopfflee, Eparsette- und Luzerneheu, auch Linsenstroh, jedoch alles von der besten Qualität, mit Abwechslung füttern läßt. Sind sie schon derb, so kann man ihnen bey trockener Witterung täglich 2 Futter grünen Klee statt des Heues geben, nur muß das Tränkwasser bey dieser Fütterung weggegossen werden. Der grüne Klee darf nicht eher gehauen werden, als bis früh der Thau von selbem abgetrocknet ist; er wird gleich in den Stall gebracht und gefüttert.

Der Lämmerstall muß lustig und trocken seyn, jeden Tag etwas frische Streu erhalten, bey jeder Fütterung (außer beym Klee) müssen die Lämmer frisches Wasser erhalten, das übriggebliebene muß von Mahlzeit zu Mahlzeit weggegossen werden. Die Fütterung müssen die Lämmer pünctlich einmahl, wie das andermahl erhalten; man darf ihnen nie mehr, als so viel auf einmahl geben, als sie mit der größten Freßlust rein aufzehren.

Vierzehn Tage vor Aufgang der Erntestoppeln ist es am schicklichsten, den Anfang mit dem Austreiben der Lämmer zu machen. Anfangs läßt man sie nur auf kurze Zeit hinaus, sorgt, daß sie Mittags im Schatten lagern können, füttert sie vor dem Austreiben erst satt und gibt ihnen des Abends auch ein gutes Heufutter. So wie sich die

Zeit des Weideganges der Lämmer verlängert, so bricht man ihnen von ihrem Futter im Stalle ab, hört endlich damit auf, bis auf die Abende, welchen nasse Witterung voranging, wo man ihnen, wenn man sie gesund erhalten will, auf die Nacht durchaus etwas trockenes Futter geben muß, wäre es auch nur Stroh. Auf diese Weise wird diesen zarten Thierchen der Uebergang von der Stallfütterung zum Weidegang fast unmerklich, und sie gedeihen vortrefflich. Bis zur Ernte darf man jedoch mit dem Austreiben nicht warten, sondern sie früher an die grüne Weide gewöhnen, weil in den Stoppeln oft scharfes Gras steht, welches die Lämmer, wenn sie die Weide noch nicht gewohnt sind, gleich über den Haufen wirft.

So wie die rauhe Herbstwitterung eintritt, ungefähr Ende Octobers, müssen die Lämmer gleich wieder eingestallt werden, täglich einmahl Wiesenfutter oder Kleeheu, zweymahl gutes Futterstroh erhalten, Mittags noch überdies etwas Hafer, mit 2 Th. feingeschnittenem Häcksel erhalten. Zur Tränke gibt man etwas Gerstenschrot, oder kann auch Dehlfuchen zusehen. Wer gutes reines Wasser hat, tränke sein Schafvieh lieber täglich nur einmahl damit, und gebe dasjenige, was er der Schäferrey durch gute Tränke verwenden will, lieber auf eine andere Art, durch Körner oder Heu.

Die Lämmer darf man durchaus nicht des Nachts aufs Feld in den Hordenschlag bringen: denn ist es sehr trocken, so liegen sie sich auf der Brust auf und bekommen oft böse Nabel; ist es kalt und naß, so leiden sie an ihrer Gesundheit. Ein lustiger, trockener, geräumiger, wohlgestreuter Stall gewährt ihnen das beste Nachtquartier.

Auf die beschriebene Art die Lämmer gehalten, sie alsdann als Jährlinge und Zeitvieh mit besonderer Aufmerksamkeit und Ordnungshebe fortgefüttert und gepflegt, werden sie bestimmt herrlich gedeihen und reichlichen Wollertrag abwerfen.

11) Ueber das Sterben vieler Gänse.

In den Sommermonathen Juny und July sterben auf dem Lande, wie fast allenthalben die Erfahrung lehrt, außerordentlich viele Gänse, ohne daß man sich die Ursache davon anzugeben wüßte. Es entstand daraus vermuthlich das ländliche Sprichwort: „Jetzt herrscht der Gänsetod.“ Die Veranlassungen dazu können von mancherley Art; seyn eine der häufigsten aber, auf die man erst vor kurzer Zeit gerathen ist, sind die Blutegel von schmutzig olivengrüner Farbe (*Hirudo sanguisuga*), welche durch die Nasenlöcher den Gänsen in den Hirnschädel kriechen. In manchem Kopfe findet man 30 bis 50 Egel von verschiedener Größe, wovon die jungen vielleicht erst im Gänsekopfe geboren werden. Sie sehen, wenn sie zusammengezogen sind, nicht größer als ein Hirsekörnchen aus, und sind ausgedehnt fast 2 Zoll lang, dann aber kaum so dick, als ein feiner Zwirnäsfaden. Bey der Zergliederung eines solchen Gänsekopfes findet man die übrigen Körpertheile zwar gesund, jedoch jedesmahl den Kopf von allem Blute und mit unter auch von aller natürlichen Feuchtigkeit ganz leer, mithin den Tod sehr erklärbar. Was möchte wohl ein sicheres Mittel gegen dieses Uebel seyn, da es schon nicht möglich ist, die Gänse zur Sommerzeit von allen stehenden Wässern und Pfützen abzuhalten, worin eben jene Blutegel sich gewöhnlich sehr häufig erzeugen?

12) Wohlfeile und kräftige Fütterung der Hühner mit Würmern.

Zu einer wohlfeilen Fütterung der Hühner empfiehlt Hr. v. Strachwitz (in seinem Hand- und Hülfsbuche, Halle 1818) die Anlegung von Wurmhäufen auf folgende Art. Man gräbt ein abhängiges Loch auf dem Hofe, füllt es mit verfaultem Miste und mengt unter diesen allerley unbrauchbare Gedärme oder Fleischabgänge, besprengt ihn mit Rinderblut, und besäet ihn mit Hafer, den

man gut unterhaft. Uebrigens bedeckt man den Haufen mit Dornen oder Reisholz. Haben sich nun Würmer eingesunden und erzeugt, welches sehr bald geschieht, so sticht man einige Spaten voll von diesem Haufen ab, und wirft sie den Hühnern vor, und so fährt man von Zeit zu Zeit fort, bedeckt aber immer den übrigen Theil des Haufens mit Dornen, damit ihn die Hühner nicht auf einmal umkragen. So kann man, bey Anlegung mehrerer Wurmhäufen, die Hühner bis Weihnachten mit Würmern füttern. Sollen aber die Hühner geschlachtet werden, so muß man sie 14 Tage vorher mit Körnern füttern, damit sie den Wurmgeschmack verlieren.

13) Werthhaltung der Viehzucht in England.

In England hat fast jede Graffschaft ihre eigene Ackerbaugesellschaft. Die Gesellschaft in der Graffschaft Suffer pflegt bey ihren jährigen Versammlungen den Dekonomen, die das größte und vollkommenste Rind- und Schafvieh vorweisen, eine Preis- und Denkmünze zuzusprechen. Es ist eine Freude, die herrlichen Ochsen und Schafe bey einer solchen Gelegenheit von allen Seiten zur Concurrenz erscheinen zu sehen. Um nun den Ehrgeiz der Concurrenz noch stärker anzuspannen, ist man auf den Gedanken gekommen, die 10 Preisthiere vom Jahre 1809, nämlich 6 Ochsen und 4 Schafe, in Kupfer abzubilden und auf Subscription herauszugeben, und damit jedes Jahr fortzufahren. Ein gewisser Edmund Scott von Brighthelmstone hat diese glückliche Speculation gemacht. Der erste Hest für 1809 ist nun wirklich im Quart 1819 mit einer Nachricht vom Sufferer Ackerbauinstitut auf seinem Royalpapier, geglättet mit 10 Kupfertafeln erschienen und wurde sogleich rein weggekauft, weil jeder reiche Pächter in England — und wie viel gibts deren nicht — gern wissen will, wie die preiswürdigen Thiere ausgesehen, und wie viel sie gemessen haben. Denn das Maas

ist auf jeder Tafel besonders angegeben. — Welches Land kann sich gleicher Werthschätzung der Landwirthschaft rühmen?

IV. Thierarzeney.

14) Mittel gegen die Fäule der Schafe.

Kein Mittel, selbst das untrüglichsste nicht, kann zum Zwecke führen ohne Anwendung und zwar in dem Maße, wie der beabsichtigte Zweck es erfordert. Schafen, denen durch die Fäule die Lungen schon angegriffen sind, kann nicht mehr geholfen werden, sondern man kann nur wirken, wenn die Krankheit nur in der Gesammtmasse der Kräfte ihren Sitz hat, und noch kein Theil des Körpers besonders angegriffen ist. Man läßt Bitterklee, Baldrianwurzel, Kalmus und Enzianwurzel sammeln; läßt Eichenrinde auf einer Loh-

mühle gröblich zerstoßen, dann jedes für sich mit heißem Wasser ausziehen *), Sal; darin auflösen und dann den Schafen in Tränktrögen vorsehen. Diesen Auszug trinkt das Vieh mit außerordentlichem Appetit und drängt sich hinzu, bis der letzte Tropfen verzehret ist.

15) Bewährtes Mittel gegen die Läuse des Rindviehes.

Man nimmt 3 Theile Buttermilch und 1 Theil Leinöhl und bestreicht damit das kranke Vieh. Dieses Mittel ist vollkommen wirksam, und schadet dem Viehe nicht durch Lecken.

*) Hierzu dient am besten ein Extractfaß, nach der von Hermbstädt in dessen Anleitung zur Fabrication des Essigs S. 485 gegebenen Beschreibung verfertigt.

Zweyte Abtheilung.

Haus- und Stadtwirthschaft.

I. Nahrungsmittel.

16) Neue Erfindung, aus Erdkohlrüben oder Dorschen Mehl zum Brotbäcken zu verfertigen.

Wenn die Erdkohlrüben zu einem Brei gekocht und dem Brotteige beygemengt werden, so erhält man schon Brot, welches neugebacken wohlschmeckend ist, aber immer noch zu feucht bleibt. Besser ist es also, aus den Rüben Mehl zu bereiten, welches sich aufbewahren und dem Roggenmehle beymengen läßt.

Man reinigt die Erdkohlrüben von allenfalls verdorbenen Theilen und wäscht sie rein, nachher werden sie entweder ganz (was besser ist) oder in

großen Stücken halbweich gesotten, geschält und in kleine würfelförmige Stücke zerschnitten. Diese Würfelstücke läßt man an warmen Orten zuerst abtrocknen, dann dörren. Das Letztere geschieht im Großen am besten nach dem Brotbacken in Backöfen, auf Brättern bey einer Wärme, welche man zum Dörren des Obstes gewöhnlich anwendet. Auch auf Malzdörren kann es geschehen. Die hartgedörrten Rüben müssen gleich auf die Mühle gebracht werden, weil sie bald wieder Feuchtigkeit anziehen, zähe werden, und dann dem Mühlsteine bey dem Mahlen ankleben. In jedem Falle ist es aber gut, den zum Brotbacken bestimmten Roggen gleich nach den Rüben zu mahlen, weil dadurch auch jede Einrede beseitiget wird, welche der Müller wegen

Verunreinigung der Mählsteine machen könnte. Das Rübenmehl wird mit gleich viel Roggenmehl gemengt und auf die gewöhnliche Weise zum Brote verbacken.

17) Kartoffelbrot, bloß aus Kartoffeln, ohne Getreidemehl zu verfertigen. Nach den Versuchen des Hrn. Franz Kugelmayer in Steyrmark.

Man nimmt einige gehäufte Mehen Kartoffeln von guter gelber oder weißer Gattung, welche gegen 90 Pfund wiegen, legt sie in ein Gefäß mit reinem Wasser, damit sich die anlebende Erde erweiche. Die Reinigung derselben mit frischem Wasser wird so oft wiederholt, bis die Krümmungen und Vertiefungen der Kartoffeln ganz sauber sind und das letzte Wasser rein abläuft. Man lege sie sodann auf Breter oder Platen zum Trocknen, schneide sie in Blätter und dörre sie auf Brettern oder Horden im Backofen nach gescheneher Brotbackung, auf einem Sparherde, oder auf einer Malzdarre, so daß sie gemahlen werden können, wie anderes Getreide. Das auf diese Art zum gemeinen Brote erhaltene weißlich-bräunliche Mehl behalte man an einem trockenen luftigen Orte zum Gebrauche auf.

Wia man nun dergleichen Brot backen, so werfe man Abends 6 Pfund Kartoffel von guter gelber oder weißer Gattung in siedendes Wasser, lasse sie so lang kochen, bis sie sich schälen lassen, entledige sie der Schale, zerdrücke die gesottene Kartoffeln noch heiß auf einem Teigbrette (Nudelbrette), zerdrücke sie mit einer Walze (Nudelwalzer) und übertrage sie dann sogleich in den Brotrog, wo sie warm mit den Händen oder mit einem andern reinen Werkzeuge so lang geknetet werden, bis die Masse alles Holzige und Faserige verliert. Nun nehme man für 12 Kr. gewöhnlichen Sauerteig der Bäcker, vermenge die Hälfte Sauerteig mit 2 Pfund des obigen trockenen Kartoffelmehls, und vermenge solches mit 30 Unzen

oder 2 ½ Seitel warmen Wassers im Brotroge zu einem ganzen Teige, knete ihn wohl aus und lasse ihn zugedeckt durch die ganze Nacht an einem warmen Orte stehen. Am folgenden Tage wird man den Teig aufgegangen, hier und da gesprungen, und einen säuerlichen Geruch verbreitet finden. Mit diesem Teige vermenge man nun die zweyte Hälfte des Sauerteiges, 4 Pfund vom mehrgedachten Kartoffelmehl, 3 Loth Salz, 1 Loth Anis oder Kümmel oder sonst ein Brotgewürz, und knete nun die ganze Masse mit abermahliger Beymischung von 24 Unzen, d. i. 2 Seitel warmen Wassers so lang, bis der Teig fest wird und sich ziehen läßt. Uebrigens beobachtet man alles dasjenige, was gewöhnlich bey dem gemeinen Brotbacken beobachtet werden muß.

Der Backofen muß mäßig geheizt, gut abgestanden und das Brot in ungefähr 20 Minuten ausgebacken seyn. (Auszugsweise aus dem Aufmerkamen von 1817.)

18) Kürbisse wie Sauerkraut einzumachen.

In Italien wird wenig Weißkohl eingemacht, statt dessen aber verspeiset man dort eingesäuerte Kürbisse, die man auf folgende Art behandelt. Man reiniget die Kürbisse von ihrem Marke und den Kernen, schneidet sie auf Krauthobeln und behandelt sie hernach gerade so, wie den Sauerkohl. So eingemacht sollen sie schwer vom Sauerkraute zu unterscheiden seyn.

19) Verfahren der Engländer, den im Frühjahr gestochenen Spargel bis zum nächsten Frühjahr gut zu erhalten. Eine einträgliche Speculation für die Gärtner in der Nähe großer Städte.

Man nimmt die schönsten Spargelstängel in der zweyten Hälfte der Stochzeit, wäscht sie sorgfältig, und trocknet sie mit einem Tuche sauber

ab. Zu gleicher Zeit wird Mehl oder auch nur Kleye wohl gedbrret und mit etwas geröstetem Salze vermengt. Von dieser Mischung legt man einer Hand hoch auf den Boden eines Fasses, das man auch von außen durch Pechguß vor dem Eindringen der Luft zu schützen sucht, und auf diese Unterlage eine Schicht Spargel neben einander und einzeln. Auf die Spargellage kommt eine 2 Zoll starke Schicht der Mischung, sodann wieder eine Schicht Spargel, und so wird fortgefahren, bis das Faß voll ist. Die oberste Lage besteht aus vorgedachter Mischung, und läßt noch 2 Zoll Raum übrig, welcher mit zerlassnem Unschlitt oder anderem Fett übergossen wird. Man stellt man das Spargelfaß an einen trockenen Ort, wo sich der Spargel gut erhalten wird. Mehrere kleine Fässer auf diese Art mit Spargel gefüllt, sind für Haushaltungen zweckmäßiger als große; denn ist eins davon angegänzt, so muß es auch bald ausgeräumt werden. Das Mehl oder die Kleye kann hernach immer noch zu Viehfutter gebraucht werden.

20) Das beliebte Pöckelfleisch nach Hamburger Art zu bereiten.

Viele Fleischer im südlichen Teutschland sind der Meinung, daß der Grund der Vorzüge des Hamburger Rindfleisches in den Döhsen des Nordens liege, und Andere wollen die ganze Sache nur für Einbildung erklären. Dem sey wie immer, so kann doch jede Hauswirthin nach Hamburger Art einen Versuch machen, das Fleisch einzupöckeln. Das Verfahren besteht in folgendem:

Das beste Fleisch zum Einpöckeln ist das von sechsjährigen und noch etwas älteren ausgewästeten Döhsen. Das Fleisch jüngerer Thiere wird durch diese Behandlung nicht so vorzüglich. Die Keulen (Schlegel) eignen sich am besten dazu, sie werden aller Knochen entlediget, auch schneidet man das in der Mitte befindliche Talg heraus und läßt nur etwas Fett darin. Große Stücke sind zu diesem Behufe besser, als kleine. Nun nimmt man 4 gute

Hände voll Salz, mengt 1 Loth gereinigten Salpeter darunter, und reibt das Fleisch so lang damit, als das Salz trocken bleibt; so wie das letztere naß erscheint, wird das Fleisch so fest als möglich in Fässer gelegt, auf deren Boden etwa 30 Gewürznelken, eine Hand voll trockener Blätter und etwas Rosmarin gestreut worden. Auf jede Fleischlage kommt eine solche Schicht; Alles muß aber so fest zusammengedrückt werden, daß kein leerer Zwischenraum bleibt; auch legt man die Fässer so voll, daß die Böden nur mit Mühe darauf eingeseht werden können. Die Fässer mit dem Fleische werden an einen kühlen Ort gestellt und 4 Wochen hinter einander täglich einmahl umgewendet. Nach 4 Wochen ist es zum Verspeisen gut.

21) Eyer sehr leicht weich zu kochen.

Es ist selten, daß eine Köchin es mit den Eyern, welche weich gesotten werden sollen, so genau trifft, wie es gewünscht wird; sie werden entweder zu hart, oder bleiben noch halb roh. Doch unterliegt es nicht der allermindesten Schwierigkeit, den gehörigen Grad der Weiche zu treffen. Das Verfahren, dessen man sich in Frankreich und auch in einigen Haushaltungen zu Wien dazu bedient, ist folgendes: Sobald das Wasser in dem Topfe, worin die Eyer gesotten werden sollen, eben im vollen Sudeißt, nimmt man es vom Feuer weg, legt die Eyer hinein, und stellt den Topf entfernt und zugedeckt auf den Herd. Die Hitze des kochenden Wassers ist gerade hinreichend, den verlangten Grad der Weiche heroorzubringen; die Eyer bleiben nicht roh, können aber auch nicht erhärten. Ist die Hitze des Wassers vorüber, so nimmt man die Eyer heraus und verspeiset sie.

II. G e t r ä n k e.

22) Die in Holland gewöhnliche Verbesserung des Kaffehs. Nach v. Rogge's Bekanntmachung.

Wenn die Bohnen zum Rösten oder Brennen abgewogen sind, werden sie in einen Napf gethan, mit siedendem Wasser übergossen und einige Minuten darin umgerührt. Wird das Wasser gelblich, so ist der Kaffeh gut; wird es blaulich oder grünlich, so hat er Schaden gelitten. Auf den erstern gleißt man noch einmahl von dem heißen, aber nicht mehr siedenden Wasser, auf den letztern aber noch zweymahl siedendes, und dann erst warmes Wasser. Nach dem letzten Aufguß schlägt man die Bohnen in ein leinenes Tuch zum Abtrocknen, und dann legt man sie auf ein Blech, um sie auf dem warmen Herde völlig abtrocknen zu lassen, worauf sie in die Trommel oder den Brenner gethan werden. Zu ½ Pfund guten Kaffehs werden 2 zerschnittene Cacaobohnen, 10 aufgeschlittene Citronenkerne, ein ganz kleines Stückchen Zimmt, und 4 Loth würfelartig geschnittenes, gutgetrocknetes Weißbrot gethan und mit einander langsam geröstet. So wie die Bohnen anfangen, zu knistern, nimmt man sie vom Feuer; und haben sie die Mittelfarbe zwischen hell- und dunkelbraun erlangt, so schütet man sie in einen Napf, den man zudeckt, um sie schweizen zu lassen. Es ist besser, daß der Kaffeh lichtbraun bleibe; dunkelbraun ist er schlechter, und schwarz hat er seine Kräfte gänzlich verloren.

Zu dem Kaffeh der zweyten Art, welcher Schaden genommen hat, kommen anfänglich auf ½ Pfund nur 2 Loth Brotwürfel und 3 Zwiebeln von der Größe einer wälschen Nuß, von denen man die äußeren Schalen abgeißet hat. Diese Zwiebeln werden herausgenommen, wenn der Kaffeh halb geröstet ist, und haben den Zweck, den nach dem Abbräuen der Bohnen noch zurück geliebenen üblen Geschmack an sich zu ziehen; und sie thun dieses, ohne dem Kaffeh Zwiebelgeschmack mitzutheilen.

Das Brot nimmt ebenfalls etwas von dem üblen Geschmack des Kaffehs an sich, welches aber durch das fernere Rösten ganz unmerkbar wird. Nun werden 3 Cacaobohnen, 15 Citronenkerne, ein etwas größeres Stück Zimmt, noch 4 Loth gewürfeltes Brot, 2 Gewürznelken und ein Pfefferkorn hinzugerhan, und es wird jetzt noch langsamer, als mit dem guten Kaffeh die Röstung vollendet, so daß der Kaffeh noch etwas dunkler gefärbt erscheint, als der erste. Nach dieser Behandlung ist der schadhafte gewesene Kaffeh dem guten wieder vollkommen gleich.

Nach dem Ausschweizen werden die Kaffehbohnen abgefondert, und die übrigen Zuthaten (wenn man will) dem Gesinde gegeben. Diese Zuthaten erlangen durch das Rösten mit Kaffeh schon eine große Aehnlichkeit mit dem Kaffeh selbst, und können ohne Vermischung von Bohnen gebraucht werden. Dieß Surrogat übertrifft wenigstens die andern, z. B. Sichorien, Rüben u. s. w., und mit Zusatz einiger Kaffehbohnen wird es für wirklich reinen Kaffeh getrunken. Die Kaffehbohnen werden sogleich nach ihrer Absonderung von den Zuthaten gemahlen, und das Pulver in eine verschließbare Büchse gethan, und unter Zumischung einiger Tropfen Wassers, worin etwas Kochsalz aufgelöst worden, eingedrückt. Man übergießt das Kaffehpulver bey dem nachherigen Kochen nicht, wie in anderen Gegenden, mit siedendem Wasser, als wodurch nicht alle Bestandtheile des Kaffehs aufgelöst werden, sondern es wird wirklich gekocht, aber so, daß das Wasser nur 3 Minuten lang siedend erhalten wird. Länger darf er nicht kochen, sonst verflüchtigt sich sein ätherisches Oehl. Auf diese Art erhält man den wohlschmeckendsten Kaffeh.

23) Angabe einer sehr wohlfeilen und wirksamen, in Italien üblichen Verbesserungsort der Weine.

Ein erfahrener Landmann aus Italien, mit welchem sich der Herausgeber dieses Kalenders

239 über mehrere landwirthschaftliche Gegenstände besprach, theilte nebst vielen anderen demselben folgendes in Italien übliche Mittel mit, die Weine in solchen Jahren zu verbessern, wo sie etwas weniger süß geworden und mehr Säure enthalten. Man bringt ein mit Wein gefülltes Gefäß an der Decke einer Stube an, so wie gewöhnlich die Kronleuchter und Luster aufgehängt werden. Der Boden dieses Gefäßes ist sehr fein durchlöchert. Gerade unter diesem wird ein zweytes Gefäß angebracht, welches dazu bestimmt ist, den aus dem oberen Gefäße langsam abtropfenden oder durchsickernden Wein aufzufangen. Je größer die Entfernung der Zimmerdecke von dem Boden, und je größer folglich der Weg ist, welchen jeder einzelne Tropfen Wein durch die Luft zu machen hat, desto besser, angenehmer und süßer soll der Wein werden. Es lohnte sich wohl der Mühe, diese äußerst einfache, wohlfeile und ganz unschädliche Methode der Weinverbesserung auch in Oesterreich, Ungarn, Mähren &c. zu versuchen.

24) Eine andere, ebenfalls sehr wohlfeile, neu entdeckte Methode, alle geistigen Getränke, besonders aber den Wein, Weingeist und Brantwein zu veredeln und stärker zu machen.

Dieses sehr leichte und einfache Mittel besteht bloß in dem Verbinden des Gefäßes mit Rinds- oder Schweinsblase, und beruht auf einer von dem berühmten Anatomen, Herrn geheimen Rath von Schimmering gemachten Entdeckung, daß durch thierische Häute mehr das Wässerige, und durch Pflanzenhäute mehr das geistige hindurchgehe. Durch die Veranlassung des Herrn von Schimmering wird gegenwärtig schon in mehreren Ortschaften Schwakens von dieser Erfindung Gebrauch gemacht, und man nennt dort diese Methode: den Wein blaseln. 4 bis 5 Monathe sollen hinreichend seyn, um die Güte des Getränkes beynahe zu verdoppeln. Es bedürfte daher, wenn an-

ders die Methode sich im Großen ausführen ließe, keiner Zusätze von geistigen und versüßenden Gegenständen, da es schon an der Concentration und der damit zusammenhängenden Fällung und Ausscheldung mehrerer heterogener Theile, besonders des Weinstein und der erdigen Theile, die wohl im Wasser, aber nicht im Weingeiste auflöslich waren, genügt, um die Qualität des Weines zu verbessern. Sobald $\frac{1}{3}$ oder $\frac{1}{4}$ des Weins verdunstet ist, wird man einen außerordentlichen Unterschied gegen vorher bemerken, sowohl nach dem Geschmacke, als nach dem Areometer. Weingeist insbesondere erlangt eine sehr bedeutende Stärke und läßt sich auf diese Art bis zum reinsten Alkohol veredeln.

25) Leichte Bereitungsart des in England allgemein beliebten Gooseberry oder Stachelbeerweins.

Ein Hausgetränk, das man in England allgemein liebt, und nebst dem Portwein auf viele Tafeln bringt, bey uns aber nicht kennt, ist das Gooseberry oder der Stachelbeerwein. Diese in England so allgemein und auf viele Arten genossene, bey uns aber geringgeschätzte Frucht (die Stachel- oder Agrabereen) wird ausgepreßt, und der Saft mit Zucker und bis zu gehdriger Flüssigkeit hinzugegossenem Wasser vermischt. Es ist ein gesundes und für den Gaumen angenehmes Getränk, das man auch englischen Wein nennt, und welches manchem Deutschen lieber seyn würde, als der in England so theure, mit Brantwein und anderen Sachen verfälschte ausländische Wein. Ueberhaupt könnten die Engländer bey ihrem vorzüglichen Biere (das nun beynahe in jeder Familie, sey sie reich oder arm, mit großem Vortheil selbst gebraut wird) den Wein größtentheils entbehren; es findet aber gerade das Gegentheil Statt, und ein Mittagessen ohne Wein steht in geringem Ansehen.

26) Die Carlovizer Essenz und deren
Verfertigung.

Die Carlovizer Essenz, eine bekannte, aber theure und sehr kostbare Weinsorte aus Slavonien, kann nur sehr selten gemacht werden, da ein besonders heißer Sommer dazu gehört und eine Menge Beeren wenig Essenz gibt. Die am Stocke bis zur Reife zeitig gewordenen Beeren werden einzeln gesammelt und in ein Gefäß, welches unten einen Auslauf hat, geschüttet. Was nun ohne Pressen, durch bloßes Umrühren, höchstens gelindes Drücken, abfließt, ist die wahre Essenz, welche sehr süß und feurig wird.

27) Der Carlovizer Ausbruch und dessen
Verfertigung.

Die Beeren werden eben so gelesen, wie sie zur Carlovizer Essenz erforderlich sind, in ein nur oben offenes Gefäß gethan, alter oder auch neuer Schillerwein dazu gegossen und so einer gänzlichen Gährung überlassen. Mitunter werden die Beeren von Zeit zu Zeit in dem zugegossenen Weine mit den Händen stark gerieben, daß ein dünner Brei daraus wird. Wenn die Gährung vorüber ist, wird Alles in ein Faß gegossen und erst nach Jahr und Tag abgezogen.

28) Der Syrmier Tropfvermuth und
dessen Verfertigung.

Der syrmische Tropfvermuth ist eine Art Wurztrank bey der Tafel, und soll eine schneidende Süßigkeit, verbunden mit gelinder Bitterkeit, und einen die Geruchsnerven reizenden Duft haben. Um diese Eigenschaften hervorzubringen, wird die Weingährung nur in so weit zugelassen, daß die unreinen Theile ausgestoßen, der Zuckerkoff und Weingeist aber beybehalten werden. Die kleine Gährung wird daher in viele Monate verzogen. Durch Filtrirung wird der Wein so klar als mdg-

lich hergestelt und die Bitterkeit und ein Aroma durch eingehängte Kräutersäckchen gegeben.

29) Der ungrische Vermuth und dessen
Verfertigung.

Im Fasse wird ein Boden gedffnet und dasselbe dann lagenweise mit Trauben und Vermuthkraut vollgefüllt, zugemacht, mit gutem alten Weine angegossen, durch das Spundloch ein Säckchen mit Senfmehl und Kren eingehängt, dann von Zeit zu Zeit statt des abgezogenen Vermuths mit frischem Wein gefüllt, und öfters mit einem Stabe durch die Trauben gestoßen, um die Süßigkeit wieder aufzufrischen.

30) Der slavonische Schillerwein und
dessen Verfertigung.

Zum Schillerwein, der jedoch nur in Syrmien verfertigt wird, wird der Most von rothen Trauben gleich nach dem Mosteln abgezogen, und auf Fässer gefüllt, wo er die ganze Gährung übersteht, und dann im Fässer abgezogen.

III. Wohnungen.

31) Ein sehr dauerhafter Kutt zur Bekleidung
hölzerner Wohn- und Wirtschaftsgedäude.

Der bekannte französische Chemiker Lhenard empfiehlt in seinem *Traité Élémentaire de Chimie théoretique et pratique* P. II. p. 225 die Zubereitung folgenden Küttes zur Bekleidung der Gebäude aus Holzwerk. Man nimmt 93 Theile zartgepulverter gebrannter Ziegelsteine und 7 Theile Bleigliätte, reibt alles mit Leinöhl zu einem dicken Brei, der die Consistenz eines weichen Gypses erhält, und trägt ihn nun mit der Mauerkelle auf. Dieser Kutt soll nach völliger Austrocknung so hart werden, daß er Eisen reißet. Hr. Lhenard empfiehlt diesen Kutt auch zur Bekleidung erdener und steinerne Gefäße und zu Wasserbauten. Man soll die

Fläche, die man damit überziehen will, vorher mittels eines Schwammes mit Wasser befeuchten. In 3 bis 4 Tagen erhärtet dieser Kitt vollkommen.

32) Ueber die französischen Feuerspritzen.

In Paris ist es gewöhnlich, daß die Pompiers alle Morgen um 7 Uhr auf dem Quai des Orlevres mit den Feuerspritzen manubriren. Macht man sich von ihren Ebschwerkzeugen etwa große Vorstellungen, so sind diese auf den ersten Anblick heruntergestimmt, indem die Spritzen alt und schlecht sind, und gewiß mehr die gute Disziplin und Gewandtheit der Spritzenleute nebst deren Anzahl (es sind 40 Posten oder Stationen in Paris) zu schneller Ebschmung beitragen, als die Wirkbarkeit der Werkzeuge, die ihrer Einrichtung nach nicht mehr als 8 Mann zur Bearbeitung gestatten und den Wasserstrahl kaum 80 Fuß weit tragen. Die Schläuche sind von Leder und nicht eingeschmiert, darum aber auch schlecht. Die Leute sind alle militärisch organisiert und so gekleidet und bewaffnet. Die Spritze, die ehemals dem Kaiser Napoleon auf seinen Reisen folgte und durch Leute von der Garde bedient wurde, war im gleichen Magazine, sie unterschied sich aber von den anderen nur durch Neuheit und die Einrichtung des Wagens, der ohne den Raum für die Spritze, die auf und abgehoben werden konnte, noch vier Sitze für die Bedienung hatte.

IV. Landwirthschaftliche Gewerbe.

33) Ueber die Christiantische Hanf- und Flachsbrechmaschine.

Das Gestell dieser Maschine ist 4 Fuß hoch, 2 Fuß 5 Zoll lang, 1 Fuß 11 Zoll breit, enthält eine größere mit Eisen überlegte Walze, die von 12 kleineren, ebenfalls gerüffelten Walzen umgeben ist. Ein Knabe legt den Hanf oder Flachsbündel handvollweise, ausgebreitet auf das Vorbret der Maschine, die Wurzelenden nach der Walze zuge-

lehrt; dann setzt ein Erwachsener durch Umdrehen der an einer kleinen Walze befindlichen Kurbel die mittlere große Walze in Bewegung. Diese greift mit ihren Kerben in die Kerben der sie umgebenden kleineren Walzen ein, und durch diese in einander greifenden und gegenseitig auf einander wirkenden Kerben wird, während des Umdrehens, der äußere Bast des Flachses oder Hanfstängels zerbrochen, und nach höchstens dreymaligem Umgang der Walzen kommen an der Stelle, wo die Flachsfängel zwischen die Walzen eingeschoben wurden, die Flachsfasern gut hervor. Sind die Stängel des Flachses oder Hanfes sehr trocken, so ist es genug, sie nur einmahl durch die Walze gehen zu lassen; sind sie hingegen feucht oder zähe, so muß man sie zwey- oder dreymahl hindurch gehen lassen. Nach beendigtem Brechen werden die Fasern einige Zeit an einen kühlen Ort gelegt, damit sie etwas Feuchtigkeit anziehen; dann werden sie in handvollen Büscheln abermahls durch die Maschine gelassen, wozu eine schwache Person hinreicht. Dieses nochmalige Durchlassen gibt den Fasern noch größere Geschmeidigkeit, und sie geben dann beym Hecheln desto weniger Werq. Will man vor dem Hecheln den Fasern noch mehr Geschmeidigkeit geben, oder eine erhöhte Weiße hervorbringen, so legt man sie bündelweise in ein offenes Faß, gießt reines Wasser darauf, und läßt sie 12 bis 24 Stunden unberührt stehen, spült sie in reinem Wasser aus, und läßt sie an einem gespannten Stricke hängend, trocknen. Will man noch weiter gehen, so legt man die gespülten Fasern wieder in das zuvor gereinigte offene Faß, und gießt kochende schwache Pottaschenlauge, die gekalkt ist, oder frischbereitete Seifenlauge darauf, läßt sie 24 Stunden unberührt stehen, spült sie dann wieder in reinem Wasser aus, und läßt sie nach dem Trocknen abermahls durch die Maschine laufen. Dadurch bekommt der Flachsbündel eine vorzügliche Weiße und Zartheit. Beydes nimmt noch mehr zu, wenn man die Faser, nachdem sie aus der Lauge genommen und rein gespült

worden ist, zum zweytenmahl in Lauge, oder in kochendheißes Seifenwasser legt (auf 1 Pfund Fasern 2 Loth Seife). Nach 24 Stunden nimmt man sie heraus, wäscht sie in reinem Wasser und läßt sie nach vorherigem Trocknen wieder ein paarmahl durch die Maschine gehen. Dann sind sie zum Spinnen und zum Weben, entweder ohne alles oder nach kurzem Bleichen, zu vorrefflicher haltbarer Hausleinwand anzuwenden. 3 Pfund Hanffängel liefern 18 Loth Hanf, wovon nach Abzug des Wergs 13 Loth reine Fasern übrig bleiben. An reinem Flachß und Hanf erhält man durch die Maschine fast 20 Procent mehr, als durch das gewöhnliche Rosten und übrige Verfahren.

Noch viel besser ist aber die Methode, welche der Engländer Lee erfand und nach welcher Franz Wurm in Wien den Flachß zubereitet. Dieser Flachß hat eine grünlich weiße Farbe, ist viel stärker, als der auf gewöhnliche Art bereitete, und braucht bloß im Seifenwasser gewaschen zu werden, um blendend weiß zu werden. Es ist gewiß, daß die Röstung oder faulende Gährung, in welche der Extractivstoff und die Oberrinde des Flachßes übergehen, die Fasern selbst angreift und diese mürbe oder doch schwächer macht, und daß sie zugleich eine wahre Färbung der ursprünglich weißen Pflanzensaser ist, wodurch wieder die langwierige und kostspielige Bleiche nothwendig wird, welche abermahls die Fasern schwächt.

Land- und hauswirthschaftliche Miscellen.

34) Verbesserung des Kalks zum Uebertünchen (Weissen).

In Holland löset man in dem Wasser, mit welchem der Kalk zum Uebertünchen vermischt werden soll, vorher nach Verhältniß Meersalz auf. Dieser Meersalz bewirkt, daß der Kalk von den Wänden weder abspringt, noch abfärbt. Ein Holländer hat dieses Verfahren als uralte und allgemeyn üblich in Aegypten kennen gelernt, und nun ist es auch in Holland allgemein in Gebrauch.

35) Hühnereyer von besonderer Größe zu erhalten.

Eine vortrefliche, im Herzogthume Nassau übliche Methode, zur Winters- und Sommerszeit Hühnereyer von vorzüglicher Größe, im Gewichte von 8 bis 10 Loth, meistens mit doppeltem Dotter, zu erzielen, verdient auch in

Oesterreich bekannter und nachgeahmt zu werden. Man sammelt den Sommer hindurch alle zum Essen zu alt gewordene, und auch andere große Schwämme, die gewöhnlich nicht gegessen werden, die aber keine giftigen seyn dürfen, schneidet sie klein, trocknet sie, und stößt sie dann zu Pulver. Ferner werden auch Eicheln, und, wenn man Bucheckern (Bucheln) haben kann, auch diese getrocknet und zu gröblichem Pulver gestossen. Vor der Benutzung dieser Pulver läßt man zerkleinerte äußere Schalen des Leinsamens sieden, vermengt dann das Wasser nebst den Schalen mit einem gleichen Theile der letztern von Weizen- oder Roggenfleye, schüttet dazu $\frac{1}{4}$ mahl so viel an Gewicht, als die Weinschalen betragen, Schwammpulver, und eben so viel gestossene Eicheln, mit oder ohne zerkleinerte Bucheln, und knetet die Masse zu einem Teige. Von diesem Teige wird den Hühnern