

werbenden wechselseitig unterstützt,
ist Nahrung und Ueberfluß.

Das dritte P.

Von Munda-
bedarfnissen.

Ich verstehe hierunter vorzüg-
lich alle jene Bedarfnisse, welche
die eigentliche Lebensmittel sind,
und ohne welche der Krieger wie
der Friedsame bald zu Grund ge-
richtet wäre, wenn auch nur der
Mangel merklich seyn würde, oder
die Zehurung die Kräfte des Be-
darfenden überstieg.

Der Soldat
muß wohlfeile
Verpflegung
haben.

1. Der Soldat muß seine Ver-
pflegung haben, und seine Ver-
pflegungsmittel müssen so in der
Taxe gestellt seyn, daß er bey sei-
ner Lehnung bestehen kann, wi-
derigen Falls würde ihm von einer
Kriegszuschußkasse darauf zahlen
zu seyn. Um eine angemessene Wohl-
feile, oder doch die Nothdurft
der Lebensmittel nicht zuverliehren,
hierzuhelfen die zohlfreye Einfuhren,
baare Bezahlung, Prämien, sie

Wie die Le-
bensmittel
wohlfeiler zu
erhalten sind.

bestehen an Geld, oder erblichen Gnaden und Privilegien für die Lifferanten, welche z. B. die meiste beste und verhältnißmäßig wohlfeilste Lifferung machen. Kontrakte auf gewisse Quota und Taxe, als tenfalls nach dem Durchschnitt genommen: richtig und wohlunterhaltene Depositorien: richtige Status und rechnunge: alle diese und dergleichen Umständen, samt und sonders sind nothwendig wenn man auf eine Richtigkeit der Vorräthen zählen soll.

2. Nimmt man die Erfahrung, welche Getreidtsmenge sowohl bey Friedens- als Kriegszeiten in den Magazins und auf den Kornböden durch Untreu oder sorglose Verwaltungen in das Deficit fallen, es seye, daß sie blind werden oder verderben, so ist gewiß auf diesen Artikel die vorzüglichste Rücksicht zunehmen. ^a Daß keine schlechte Frucht angenommen, ^b unumgänglicheren Falls

Bedenklich-
keit und Bor-
sorg bey den
Magazinen
und Fruchtbe-
hältnissen.

die schlechte, vorzüglich meine ich hierunter die verdorbene oder des Anstekens gefährliche Frucht mit der guten nicht vermengt werde: daß für die Vorrathskammern oder Ort solche Plätze ausgesucht oder vorgerichtet werden, welche zur Kon- servation der Getreider und dergleichen Vorräthen die nothwendige Eigenschaft haben, und haben sie selbige nicht, so muß man sie ihnen zugeben suchen; Vorrathskammern aus Gebälk und Holzwerk, welches in rechter Zeit geschlagen und getrocknet: mit Estrich von Gips beschlagen: Gebälke allenfalls mit gewissen Materien, welche dem Wurm Widerstand thun, öfters bespritzt oder bestrichen: Gebäude, welche durch enge Oefnungen von dem Nordluft erfrischt werden können, sind hier sehr vorträglich: das drey und viermalige Umschlagen der Getreider in der Fruhjahren Tag und Nachtgleiche sind neben anderer

Sorgfalt ein sehr bewehrtes Mittel; wo aber die Rede mehr ist von Magazin, und zwar denjenigen, denen man die genauere Umstände nicht verschaffen kann, da ist doch die erste Sorgfalt zunehmen, daß man keine verdorbene Frucht annimmt, und, Zufallweil, eine feichter eingekommene oder feichtgewordene Frucht in Backöfen oder auf andern Heertstätten gelind abtrockne, und in Säbern, welche mit Schwefel ausgebrannt sind, einschlage.

3. Jedes Land des kriegenden Fürsten muß über seine eigene jährliche Fruchtbedarfniß genau untersucht werden; diese und noch ein halb = wo nicht ein ganzjähriger Borrath muß in dortigen Depositorien zurückbleiben; die übrige Borrathe können für die Kriegsmagazine verlangt, und abgeführt werden. Man mag einen gewissen Preis für die Bezahlung fixiren

Von nothwendigen Borräthen inner Lands und für die Magazine. Dann

Von den z. B. nach denjenigen Schranken,
 Fruchtpreisen, die den Orten am nächsten liegen,
 und nach den Preisen etwa zwischen
 Martini und Weihnachten, oder
 welche Zeit immer nach Landesart die
 bequemste ist, wornach man das
 Regulativ der Preisen im Durch-
 schnitt annehmen kann. Allerdings
 würde es wiederum dem Unterthanen
 eine Wohlthat seyn, wenn er von des-
 sen im Land bleibenden Vorräthen
 bedarfenden Falls die Frucht wie-
 derum in dem nemlichen Preis
 erkaufen könnte, mit einem gerin-
 gen auf den Mezen ausgeschlage-
 nen Aufschlag für die Schwantung
 und andere auf die Fruchtconser-
 vation ergehende Unkosten, welchen
 aber ein gewisses Maß und Be-
 schränkung regulativmäßig zusehen
 wäre. Es versteht sich also im Gan-
 zen von selbst, daß aus einem
 Kriegführenden Staat kein aus-
 wärtiger Verkauf oder Handel
 zugegeben werden kann; und daß
 alle voran beschriebene Einrichtun-

Auswärtiger
 Verkauf zu
 verbieten, in-
 ländischer Ein-
 kauf aber schick-
 lich einzulei-
 ten.

gen mit beliebten Vorträgen dem Unterthanen begreiflich gemacht werden müssen; denn diese gleich im Anfang angewandt erziehlen alles, was man hievon erwartet, später aber hervorgezogen mißlingen am öftesten, oder haben hartnäckigen Widerstand zubestreiten. Gewiß! ein Regent, wenn er schon Furchtbar ist, vermag, wenn er geliebt ist, ungleich mehrer, und rollt ihm Gut und Blut seiner Unterthanen freudig entgegen.

4. Was bey den erstern 2 P^{er} Anzuschaf-
wegen Mannschafft und Geld er- fender Bor-
wehnt worden, ist gewiß auch auf rath von aus-
die Mund- und andere Borräthe, wärtigen
auf die Sitbe anwendbar. Früchten.
Die
Vorsorg hiefür muß die ausge-
breiteste seyn, wenn man erwägt,
wie viele Frucht von eigener Hand
in den Magazinen ganz nicht sel-
ten verderbt werden muß, um,
wenn man sie nicht retten kann,
sie doch dem Feind noch zu ent-
reißen: wie manchmal Magazine

von dem Feind weggenommen, und ruiniert werden: wie die beste Fruchtländer, wenn die Schaubühne des Kriegs dorthin aufgeschlagen ist, verbergt, und zu einer Wüste gemacht sind: wie selbst noch die nächst angränzende Länder mit beynahе gleichem Schicksal betroffen werden; in aller dieser Erwägung muß man dergleichen Borräthe sich von auswärtigen anschaffen, so viele man nur erhalten, und seine eigene Landeserzeugnisse dabey immer zurückhalten und ersparen kann.

In Früchten 5. Selbst auch die Gattung hat es einen gen der Getreider haben eine vor Unterschied, der andern einen Vorzug. Sci welche eint vor der andern pio der grosse römische Feldherr Gattung sich verschafte sich Borräthe von Hirse leichter aufbehalten läßt. se und Haidekorn, als welche der Verderbniß nicht so sehr unter-

Warum Haidekorn eine vorzüglich nützliche Frucht, und wie zur Speiß zugebranchen sey. worfen wären. Wirklich auch, wenn man den Nutzen des Haidekorns, da selbiges auf den schlechtesten Böden dennoch gut anschlägt:

schlechte Böden nach gewisser Behandlung gut macht: wenn es vorhero geschrotten worden, vor Menschen als Vieh eine gute Nahrung giebt: dieses geschrottene Haidekorn Gries oder der Gröhe mit Fleischbrüh mit Wasser und Butter, oder mit Milch gekocht, nicht nur eine Nourrisante Speise ist, sondern auch in der rothen Ruhr Durchbrüchen und innerlicher Verwundung für ein Alimentum medicamentosum gehalten wird, wenn man, sage ich, diese Umstände erwägt, so hat der friedsame, wie der kriegende Staat auf diese Fruchtgattung eine ganz besondere Aufmerksamkeit zutragen.

6. Ich umgehe mehrere andere Mundvorräthe, als Vieh u. d. gl. und führe nur zum Beyspiel an.

7. Einen, dem Anschein nach, unbedeutendern Artikel, das Salz. Dieses ist so unentbehrlich, als es nicht nur zur gemeinen Speise

Salz ist in mehreren Betrachtungen unentbehrlich, nicht nur zur Speise

sondern auch täglich nothwendig, sondern aus
 um Dursts wil
 len.

der Geschichte noch besonders be-
 kannt ist, daß das Kriegsheer Karl
 des V. in der Belagerung vor Tu-
 nis Hunger und Durst hätte ster-
 ben müssen, wenn nicht jeder Sol-
 dat ein und anderes Körnchen
 Salz unter die Zunge genom-
 men, und sich damit gestärkt
 hätte. — Wie die Speise, so eben
 so viele Sorgfalt erfordert der Trunk
 bey dem Krieger, daß er dem ab-
 mattenden Durst nicht unterliege;
 dahero

Die Römer
 liebten schon
 bey ihrem
 Kriegsheer mit
 Essig und Was-
 ser den Durst.

Wird noch
 eine andere sol-
 che Art ange-
 geben.

Auch noch ei-
 ne andere Art.

Wie man
 den Durst
 lindert

8. Haben schon die Römer in
 ihren Feldzügen sich mit Essig vor-
 gesehen, und das Wasser darmit
 vermische. Eine noch kräftigere
 Vermischung besteht in ohngefähr
 ein Theil Essig vier Theil Brandt-
 wein und zwölf Theil Wasser.
 Man hat auch als einen für den
 Durst ausgiebigen und kräftigen
 Trunk, welcher nach Umständen
 bezuschafft werden kann, erfunden,

als

als endlich, daß man ohngefähr ein achtel Mezen rohe Gersten mit ein Eymmer Wasser so lang sieden läßt, bis sie recht weich ist; man sieget alsdann das Wasser klar davon ab, läßt es auskühlen, und mischet, bevor es völlig kalt wird, eine Maß Essig ein Pfund geläuterten Honig und 4 Loth reinen klein gestoffenen Salpeter bey, rühret nachher alles wohl untereinander; von welchem Trunk ein Eymmer etwa 20 bis 24 Kreuzer zustehen kömme, und 15 bis 20 Menschen gegen den Durst ersättigen könne.

Dem Krieger stossen nicht selten beklemmende Umstände der Lebensmittel, und diese noch mehr auf, wenn forcierte Marsch gegen den Feind, oder auf einem Rückzug gemacht werden müssen. Gewiß! wenn den Krieger der Hunger abmattet, wird auch der Muth der Seele nicht mehr viel wirken, muß also hiebey alle die erdenklichste Vorsorg gebraucht werden.

Dem Krieger ist mit Speis auf Nothfälle vorzusehen.

Degner er-
fand gewisse
Fleischtäfel-
chen.

Speise muß nach Nothdurft daseyn; sie muß nach Möglichkeit nahrhaft, und sie muß geschwind abgekocht seyn. Degner erfand eine Art von Konzentration des Fleisch, und eine Art, sich lange Zeit, Jahr und Tag, haltender Täfelchen, daß man zu jeder Zeit das ganze Jahr hindurch, wenn man nur warm Wasser und Salz hat, eine kräftige Fleischbrühe machen kann; ich beschreibe diese Art, man kann; sie benutzen, und

Der gemeine
Man begnügt
sich, falls sie
nähren, wenn
sie auch min-
der schwachhaft
sind.

jene Vermischungen, welche etwa nur den Gaumen reizen, und nicht wesentlich notwendig sind, da hinweglassen, wo die Zubereitung dieser Speise auf die Menge hin-

Beschreibung
der Degneri-
schen Täfel-
chen.

ausgehet. Im Kleinern die Sache genommen „nimmt man 12 Pfund „Rindfleisch, das recht saftig, und „nicht zu fett auch nicht zu mager ist, „einen zerspaltenen Markknoche 1 2 „alte Hähne mit samt ihren Knochen „in einem Mörser klein gestossen, „samt einem Kalbsfuß, den dritten „Theil von einem Quintchen Ing- „ber und auch so viel weisen Pfeffer

„nebst 4 bis 5 Lorbeerblättern,
 „dieses alles zusammen, mit darz
 „zu geschitteten Wasser, so viel
 „hierzu nöthig ist, in einen irde
 „nen Hasen gethan, wohl zugedeckt,
 „bey 12 Stund lang auf einem
 „glühenden Kohlfeuer kochen las
 „sen, dann und wann wohl umge
 „rühret, und verschäumet, alsdann
 „säuchet man es durch ein Härzen
 „sieb, und läßt es erkalten, nimmt
 „alles Fett rein ab, setzt die Gelee
 „in einen irdenen Hasen auf Kohl
 „feuer, und kocht es ganz gelind,
 „und recht wohl ein, bis es dick
 „geworden, sodann schüttet man
 „es in eine zinerne Blatte und läßt
 „es koaguliren, schneidet die Gelee
 „in Stücken ohngefähr 3 Finger
 „lang und breit, läßt solche her
 „nach in einer irdenen Schüssel in
 „einem Backofen, wenn das Brod
 „heraus und der Ofen nicht mehr
 „so heiß ist, ganz langsam trock
 „nen, so ist es fertig. Wenn man
 „nun in der Geschwindigkeit, oder

„ im Nothfall eine Suppe anrichten
 „ will, so läßt man nur Wasser ko-
 „ chen, thut, nachdem man die Sup-
 „ pe gut und kräftig haben will,
 „ ein oder zwey dergleichen Fleisch-
 „ täfelchen hinein, nebst dem be-
 „ hörigen Salz und Brod, nach Be-
 „ lieben etwas Grünes, so hat man
 „ eine vollkommene Fleischsuppe,
 „ will man diese Fleischtäfelchen;
 „ trocken essen, und einen Trunk
 „ Wasser oder Wein darzuthun,
 „ so kann man sich schon im Noth-
 „ fall eine Zeitlang behelfen, nur
 „ dieses ist zu bemerken, daß man
 „ Sie an kein feuchtes Ort ver-
 „ wahre, sonst setzet sich Schim-
 „ mel an;“ auch wird jedes Tä-
 „ felchen a part in ein Papier einge-

Wie diese wickelt. Degners Erfindung hat
 Täfelchen, oder eine andere ihr Gutes; der Officier kann sie
 ähnliche Zusammen- allenfalls im ganzen gebrauchen,
 setzung für den Offizier und die Kaffeemaschine von Eisen-
 und gemeinen Mann zu brau- sturz, welche mit Del oder Brandt-
 chen sey. wein geseuert werden, geben ihm
 hierzu alle Bequemlichkeit; der ge-
 meine Mann läßt gern die Henz

nen und Kalbsknochen hinweg und begnügt sich, wenn mit dieser Kraft = Gelée Reiß = Haber = oder Haidekorngriß ein guter Brey gemacht, mit der Fett, die man zuvor abgenommen, geschmelzt, und diese Speise allein oder mit Brotsinen von Roggenbrod eingeriebelt und noch dicker gemacht, ihm zur Nahrung aufgestellt wird. Er ist mit Lust, wird gesättigt, und vertauschte vielleicht seine Speise mit des Kaisers nicht.

Eine andere vortheilhafte Küche Gebrauch der verschafft man sich mittelst der in Machina Papiniana, und England Anno 1681 erfundenen verschiedener sogenannten Machina Papiniana. hiermit anzustellender geschneller und nahrhafter Kochung. wenige Minuten werden erfordert, um Nint = Hammelfleisch und dergleichen zu einer kräftigsten Brüh und Gelée zusammenzusieden wormit man auf die Art, wie Degner von den Fleischtäfelchen, verfahren kann. — Wenn die Schafe nicht so vielen Krankheiten unterworfen, so sollte sich die Spei

se der orientalischen Völkern mit einem fetten Hammel und Reis aneinander versotten, im mehrern Betracht empfehlen; der Reis ist ausgiebig: dieses Selbst nährt, und bekommt bey arbeitsamen und der Strapaz ausgesetzten Leuten den Gedärmen nicht übel; Haber, Haidekorn, und dergleichen Gris würden den Abgang des Reis ersetzen, und in einigen Minuten wäre mit der Maschine die Speiß abgekocht. — Ochsenkreuz, Eiß, und dergleichen Beine gröblich zerstoßen, sieden sich in einigen Minuten zur Brüß und Gelee; wird diese Brüß durch ein Härentuch durchgesäuert, oder durch ein ander stark Tuch gepreßt, sodann mit dem Gris zu einem Brey verkocht, thut sie kräftigere Dienste, als das Fleisch selbst. — Die ganze Behandlung der Maschine bestehet, daß man sie mit der zuzubereitenden Speise bis ohngefähr auf den Raum eines Fingers füllt, man schraubt den Deckel nebst einem Ringsherum inzwischen

gelegten angefeuchteten Papier etwas gehob zu, und versperret dardurch dem Luft den Zutritt; ein wenig Feuer mit lebendigen Kohlen erfüllt in wenigen Minuten alle Erwartung. Die Füllung der Maschine versteht sich mit Einschluß des Wassers oder der Brühe, und dazu erforderlichen wenigen Salz. sogar wehrend dem Marsch fährt und kochet diese Küche, wenige Minuten zur Kochung und Stillstand erklecken, bis die Mannschaft abtheilungsweise gespeiset ist. Reis und dergleichen, auch der gröblich gestossene Zwiback, als Bestandtheile der geschwinden Speis sind allerdings leicht in Menge mit sich zuführen.

Der Offizier würde nach Maas, als es seine Umstände ihm erlauben, an folgenden ausserordentlichen Getränken für seine Gesundheit gegen die auszuhaltende Fatiquen, Ungemächlichkeit der Bitterung, eine Hilfe finden, als nemlich

Ein Gesundtrunk, dessen sich allenfalls ein Offizier mit Nutzen gebrauchen kann.

1. an dem Saft der sogenannten
 Engelwurzel, davon werden 3. B.
 9 Unzen in ihrer Kraft genommen,
 gröblecht in einem Mörser gestossen
 mit 9 Kannen Franz- oder andern
 guten Weinbrantwein, unter wel-
 chen man 2 Unzen Wachholder und
 2 Unzen Zimet menget, angegos-
 sen; man läßt darauf alles mit-
 einander 8 bis 14 Tag lang ste-
 hen, und zieht es nach diesen in
 B. M. in kleinen Tropfen, ohne es
 wiederholt zu distilliren, über. Wann
 der Brandtwein gut ist, so wird
 man 5 Kannen gewürzartigen Geist
 bekommen, den man mit eben so
 viel Syrup, nemlich mit 5 Kan-
 nen Quel- oder Flußwasser, wo-
 rinn man vorher 5 Pf. Zucker
 hat zergehen lassen, vermischet;
 darauf kann man diesem Saft eine
 Farbe geben, welche man will, in-
 dem ihm die Vermengung nichts
 schadet; man kann ihn auch durch-
 säuen, ohne daß es nöthig hat,
 ihn vorher abzuklären; je älter
 dieser Saft wird, desto besser wird

er, und er bekommt endlich einen sehr angenehmen Muskus = Geschmack. Einige empfehlen die Sammlung der Wurzeln im Anfang des Frühlings, wenn die Sonne im II. und der Mond im 69 gehet. 2. Der von der königlichen Sozietät der Wissenschaften in London erfundene englische Punsch wird gemacht, daß man 10 Sevillische Pomeranzen, und 10 Zitronen dünn abschält, und die Schaalen in ein Stüben von Franzbrandtwein wirft, worinn sie 4 Tag lang stehen bleiben, hernach nimmt man 13 Maß Wasser, das Weiße von 4 Eyer, und 3 Pfund doppelt raffinirten Zucker; das Wasser und der Zucker muß mit dem Eyerweiß, welches wohl geschlagen werden muß, 1/4 Stund lang kochen, wobei nicht zu vergessen ist, daß man das Eyerweiß ins Wasser thue, wenn es eben warm ist; alsdann läßt man es stehen, um kalt zu werden, und, wenn es kalt ist, läßt man den Brandwein von den

Ein nicht so viel medizinisch, als er manternder Truncel in obiger Absicht.

Schaalen absaugen, mischet alles zusammen, und thut den Saft der Zitronen und Pomeranzen, oder so viel man für gut befindet, hinein, indem man ihn durch eine Gelée Sack drückt. Diese Vermischung wird auf ein Fäßgen gefüllt, worinn es innerhalb 6 bis 8 Wochen ganz klar wird, und alsdann zieht man es auf Bouteillien. Wenn davon getrunken werden soll, so muß zu jeder Portion eben soviel Wasser gemischt werden. Dieses Wasser ist aber wirkender und kräftiger, wenn selbiges heiß über Poleykraut an- und über eine kurze Zeit davon abgegossen worden, oder man kann auch den Puntsch mit distillirten Wasser von Poley vermischen, will man aber den Geist dieses Kraut gebrauchen, so nimmt man desselben nur einige Tropfen, oder einen halben Eßlöffelvoll, statt daß man von dem Wasser 2, 3, auch mehrere ganze Eßlöffelvoll beyseset. Wäre es auch nicht schmackhaft, so würde es doch der Gesund-

heit in ungesunderen Orten und
 Jahreszeiten vorträglich seyn, wenn
 man Nüchtern einige Wachhol-
 terbeere zerkaue, und ein Glas
 dieses zugerichteten Punschetruncel
 darüber hinabschluckte. — Der ge-
 meine Mann ist mit einem wohl-
 feilern Brandtwein allerdings zu-
 frieden, und eine Gattung dieses
 Getrancks ist ohngefähr folgende: Wird ein ge-
 meinerer ge-
 sunder Brandt-
 wein angege-
 ben.
 man nimmt des besten Brod, zer-
 stückelt es klein, dör,et es in einem
 Backofen gelind, wie zu einem Zwi-
 bak fest, alsdann stoffet man es
 groblecht, thut es in einen gerau-
 migen Topf, zu jedem Pfund die-
 ses Brod 5 Pfund Wasser, eine
 Handvoll Hopfenblüh, eine Unze
 Anis, kochet es, bis ein Theil hier-
 von eingesotten: läßt es ein wenig
 erkalten, sodann durch ein Sieb
 laufen, thut etwas in laulechtem
 Wasser aufgelöster Hesse dazu,
 füllt es in ein Faß, und läßt es,
 wie einen Most gähren. Hernach
 das klare ablaufen, und distillirt
 auch rectificirt es wie ein Brandt-

weingeist; diesen Geist schüttet man über eine beliebige Portion grob-
lecht geschnittener Enzian-Wurzel,
auch Cruziara oder S. Ladislai ge-
nannt, welche, den Ungarn vorzüg-
lich aus ihrer Geschichte bekannt
ist, sonst auch unter dem Namen
Gentiana, und welche ihrer meh-
reren Krafterwillen, im August oder
September gegraben wird. Den
Ausguß läßt man 2 bis 3 mal 24
Stund, gelind, oder an einem tem-
perirten Ort ausziehen, und zieht
ihn so fort nochmal durch das Dis-
stilliren herüber.

Maß auch
mit der Nah-
rung auf Noth-
fälle für die
Pferde und
Mähnsieh vor-
gesehen wer-
den

Es ist aber im Krieg nicht nur um
die Nahrung des Menschen, sondern
auch um diejenige des bedarfenden
Viehes, daß sie gesund und kräftig
seye, zuthun; und ich nehme nur den-
jenigen Fall besonders, wo man ei-
zigermaßen im Geträng von Fut-
termangel ist. Ein allerdings gu-
tes Futter wird folgendes gemacht;

Wird ein sol-
ches Futter
angegeben,

I. man bacht aus ein Tonne Rogenz-
schrott, unter ein Tonne Habers-
schrott gemengt, Brodfluchen, so

groß als die gewöhnliche Heerd-
 brodkuchen, und erhält aus der
 Tonne 240 Kuchen, also auf zwey
 480 Kuchen. Von solchen giebt
 man auf ein Pferd 2 in einem
 Tag, also reichen 240 Tag mit 480
 Kuchen, oder so lang als mit 6 Ton-
 nen, und 24 Kannen Haber. Die
 Teigbrühe wird etwas salziger ge-
 macht, aber der Teig muß nicht
 zu sehr säuren. Man kann auch
 ein wenig dünnen Brandtwein un-
 ter die Teigbrühe thun. Diese
 Brod kann man gar leicht trocken,
 daß man sie gröblecht zerstoßen
 und Portionen darmit auf zwey
 drey Tag füllen kann. Solche
 Säckchen sind leicht mit zuführen
 in Menge, der Mann bringt mit
 gewisser Zeit die Säckchen leer zu-
 rück, und empfängt wiederum fri-
 sche. 2. Diese Kuchen können noch
 mit andern Dingen vermischet wer-
 den 3. B. zur Zeit, wann die Nes-
 seln wachsen, sammle man sich
 von denen, die am stärksten bren-
 nen, den Saamen in Vorrath,

Dieses Futter
 kann noch ge-
 stärkt werden.

dessen ein Theil lasse man an der Sonne trocknen, den andern aber in den Ofen oder auch an der Sonne, den pulverisirten oder nemlich gestoffenen Saamen menge man eine kleine Handvoll unter 2 Brod-
kuchen, also in die ein Tagportion eingetheilt, und eingemischt. 3.

Ein anderes
solches Futter.

nebst äusserl.
cher Stärkung.

Nimmt man Eberwurzel Odermenning und Salz, alles klein gemacht jedesmal drey Messerspizvoll und streuet es unter das Futter, somacht es die Pferd ungemein muthig, und noch muthiger, wenn man auch Odermenning und Eybisch in Wein siedet, und Morgens und Abends dem Pferd den Rückgrad damit waschet, und einreibt; Es entzieht aber dieses andern Pferden, die nicht auf die nemliche Art gefuttert und behandelt werden, allerdings

N. 4 & 5.
noch mehrere
solche Futter
und Kräfte mit-
tel.

die Kräfte. 4. Ein anderes gutes Pferd Futter ist, wenn man Meis-
terwurz Haber- oder Gerstenmahl,
hartgesortene Eyer durcheinander-
stosset, Brandtwein daruntermen-
get, kleine Kuchen darausmacht,

und dem Pferd sonderlich vor einer anstrengenden Arbeit davon zuresen giebt. 5. Es erfrischt die Pferde sehr, wenn man ihnen öfters ein Pulver aus Allant- und Liebstöckelwurzel gleiche Theil 1|2 Pfund mit gedörret und gröblich zerstoßenen Wachholderbeer, und etwas Salz wohl vermischt aufeinmal einen Löffelvoll zuresen giebt. 6. Man nimmt auch sonst Meisterwurze, und Beerwurze gleiche Theil 2 Loth, Eberwurze 3 Loth, stoßt es zu zartem Pulver, vermengt es mit einer Handvoll Habermehl, feuchtet es an mit starken Brandtwein oder Wein, thut darzu 1 Gran Zibeth, und den Saft aus einem Knoblauchshaupt, macht einen Teig daraus, und backt ohngefähr 3 Ruchgen davon auf einem heißen Siegelstein, und wann das Pferd laufen, oder stark angestrengt werden soll, so nimmt man einen Kuchen, stoßt ihn gar subtil, gießt Brandtwein darauf, vermachts in ein Schwämmchen, legt's dem Pferd ins Hohlgebiß oder Mund.

Noch ein dergleichen Mittel.

stuck, so wird es sehr muthig, man giebt ihm aber auch in dem letzten Futter vor der angehenden Strapaze von Meisterwurz und Ebers

Alle diese Mittel sind nur für besondere Fälle.

wurz etwas weniges. — Alle diese Dinge sind zwar theils nur zu einem Gebrauch, oder nicht allgemein dienlich; sie sind aber auch nicht als ein gemeines Futter, sondern vorzüglich nur auf ausserordentliche Fälle, welche ein besonderes Kraftfutter erfordern, angegeben; und sie sind Nro. 1, 2, 3, 4, 5 vor alles Zug- oder Mähvieh, es seyen nemlich Pferde oder Ochsen, vorzüglich. — Gewiß aber ist es

Der Durst setzt dem Zugvieh und Pferden häufig zu.

auch, daß die Pferde durch den Durst mehr als durch den Hunger entkräftet werden, daher thut es eine grosse Hilfe, wenn der Reiter oder Fuhrmann einen Salz

Ist das Seinsalz zu empfehlen.

Noch eine andere Gattung gesunden Salzes.

stein, Steinsalz, mit sich führt, und das Pferd bisweilen davon lecken läßt. — Wenn man dieses Salz noch mit einem andern vermischt, welches bey dem Salpeters

ters

tersudwesen gewöhnlich zurückbleibt,
 so giebt selbiges noch mehr Kräfte
 ten, es muß aber dieses Salpe-
 tersalz durch ein und mehrmaliges
 Auflösen geläutert werden. — Es ist ^{Auch ein}
 auch noch ein Liquor, welcher ^{Salzliquor.}
 wenn man das Futter damit an-
 feuchtet; selbiges gesund und nahr-
 haft macht: das Vieh wird alle
 Strapaz möglich aushalten, und
 von Seuchen befreit bleiben: man
 nimmt daher Eber- Meiser- Alant-
 Liebstöckel- und Odermännigwur-
 zeln, zur rechten Zeit gegraben, je-
 des eine starke Handvoll, waschet
 sie, schneidet sie klein, nimmt auch
 Rocken oder Haber ein Viertel oder
 Meßen, dieses alles zusammen gieß-
 set man mit heissem Wasser an,
 und läßt es übernacht auf gelinder
 Wärme stehen. Wann die Frucht
 geborsten, so drückt und wring-
 get man alles durch, den flüssigen
 Theil nemlich, läßt es 24 Stund
 stehen, hernach reinigt man diesen
 Saft durch Fließpapier, kocht ihn

gemächlich bis über die Hälfte ein, also, daß er dicklicht wird, setzt ihn darnach in einen kühlen Keller, denn wird das Christallsalz aus dem er dicketen Saft am Geschürr anschießen, ein solches nimmt man weg, und kocht den übrigen Saft ferners wie den ersten, und behandelt alles, wie das erstemal, immer von neuem, bis kein Christallsalz mehr anschießt, hernach nimmt man dieses Salz und gleichviel von dem erst zuvor besagtem gereinigten Salpetersalz, löset diese Salze in Brandtwein auf, thut darzu eben so viel, als des Brandtweins war, weissen guten Wein, dann so viel als Brandtwein und Wein zusammen sind, gemein gesundes Brunnenwasser, läßt es 24 Stund gelind kochen, sodann nochmal filtrirt und aufbehalten.

Da bishero vieles von Lebensmittel, und derselben Borräthe geschrieben worden, so ergiebt sich auch hieraus die Schlussfolge, daß

Der kriegende und friedsame Staat
 bey allen seinen übrigen guten An-
 stalten vorzüglichem Bedacht neh-
 men müsse, wie die erobernde und
 alte Staaten mit Ackerbau Kün-
 sten und Wissenschaften auf das
 beste bearbeitet, und der Arbeit-
 lust mit Belohnungen und Frey-
 heiten erweckt unterstützt und fort-
 gesetzt werden, ich sage fortgesetzt;
 denn Freyheiten, aus welchen vie-
 le Sparsamkeit und Eigennutz an-
 derseits wiederum hervorblicken, er-
 muntern nicht, sondern schrecken
 nur ab. Ackerbau Viehzucht und
 alles, was schon zum bürgerlichen
 Unterhalt und Kreislauf der Ge-
 werben unumgänglich nothwendig,
 ist so dringend für den Staat, der
 Friede hält, als der Kriege führt,
 daß der einte wie der andere widri-
 genfalls sich in der größten Verles-
 enheit finden würde; denn, wo
 dieser Bedarfsniß abgehört, ist die
 Armee schon zum Voraus geschla-
 gen, und das Land ist der Noth,
 welche die Erzeigerinn allen übriz

Nochmal ist
 zu empfehlen,
 daß Ackerbau,
 Gewerbe und
 Künsten in al-
 len Theilen des
 Staats betrie-
 ben werden.

gen Uebeln ist, ausgefetzt und überlassen.

Beispiele von
Numa dem
Römertönig.

Numa, der Römertönig trug so viele Sorgfalt für den Ackerbau, daß er jedem Dorf einen Aufseher gab; diese Leute mußten öfters die Feldungen untergehen, die gute oder schlechte Meyer aufschreiben, und dem König übergeben, den Trägen wurde mit Schärfe, den Fleißigen aber mit Belohnungen begegnet. — von diesen Kleinern auf das grössere Beispiel hinübergegangen, wird der Souverain alle 3 P. bey nahe gewonnen haben, wenn er seine Länder und die Menschen kennet, denen er gebiethet, und durch die er gebiethet. Der Konduitespiegel von letzteren, wenn er ächt und keine falsche Farben wirft, und die statistische Verzeichniß oder mit Schlüsseln versehene Tabellen von erstern, wenn sie vollständig und wahr sind, enthüllen ihm Stärke und Gebrechen, zum Zweck, diesen durch Verbesserungen zusteuren,

Ein Regent
muß seine Län-
der, Diener und
Unterthanen
kennen.

jene nach guten Grundsätzen zube-
nützen. Der forschende Blick des Er selbst ver-
Monarchen: der wirkende Befehl: mag alles,
der selbst denkende Monarch vermag forchten, und
alles, und denn vermag er erst recht noch mehr,
alles, wenn die Güte seines Her- wenn er ge-
zens die Leiterinn seiner Handlung- liebt ist.
gen ist.

M. Ulpius Trajanus hatte ein Beispiele von
Herz ungemein verträglich, mild Trajan: er war
und aufrichtig; dieses gewann ihm geliebt, und
von ganz Rom aus Herzen, die doch kriegte er.
nicht heuchelten, den allgemein ers-
tönenden Zuruf: optimus Princeps;
er hatte ein Abscheuen von Blutz-
vergiessen, und wollte lieber gelie-
bet als geforchten seyn; dennoch
pflanzte er sich Lorbeer noch jenseits
der Donau über den Euphrat bis
an das karpatische Gebirg und
den Fluß Tygris; auf dem rothen
Meer legte er eine Schiffflotte an.

Aelius Hadrianus machte jene sei- Beispiele von
ne Regierungsjahre, als man zähl- Aelius Hadri-
te von 120 bis 132, ausschliessig, anus: er mach-
te treffliche

Anstalten, un- durch folgende Facta gleich rühm-
 tersuchte seine lich als merkwürdig: die Grenzen
 Reiche, nahm des Reichs bemühet er sich wohl
 Antonin an zu besetzen, zu dem Ende nahm er
 Kindesstatt eine unerhörte Reiß durch das gan-
 an, und ver- ze Römische Reich vor, er machte
 schafte dem Reich den bes- demnach seinen Weg hin an den
 ten Thron- teutschen Grenzen in Britanien,
 folger. von dort in Spanien, Maurita-

nien, und bis zur Postirung wider
 die Parther, ferner in Asien, und
 kam durch Griechenland und Si-
 zilien nach Hause, nachdem gieng
 er in Africkam, und noch einmal in
 Griechenland Asien und Egp-
 ten, und besah alles wohl; führte
 alsdann eine schärfere Kriegsdis-
 ziplin ein; verschaffte zulängliche
 Mittel zu einer beständigen Reichs-
 armee; legte ein Waffenmagazin
 von 300000 Mann an; richtete eine
 mächtige Flotte auf; und brachte
 so viel Geld in den Schatz, als kein
 Kaiser vor ihm gethan hatte; er
 befahl die Trajanische Brücke über
 die Donau abzutragen, und zwis-
 schen Engel- und Schottland eine

Mauer 70000 Schuh lang aufzuführen, damit weder die Orientalvölker noch die wilde Kaledonier einen Einfall in das römische Reich thun könnten. Das Merkwürdigste von des Hadrians Reisen war, daß er zu seiner Begleitung etwelche Juristen mit sich genommen, durch deren Hilfe er über die Stadthalter scharf inquireirt, den Streitigkeiten allenthalben abgeholfen, und Jedermann die Justitsprechen lassen, einmal in diesem Sach seinen Wohlspruch richtig erfüllt hat: "Non mihi, sed populo." Noch eines that Hadrian, welches alle übrige Thaten übertraf. Er nahm Antoniaum Pium an Kindsstatt an, und gab dem Reich den würdigsten Thronfolger.

Die Stunde ruft mich, den Gedanken und den Wunsch des Patrioten auf eines zu vereinigen: Wunsch des Patrioten.

Daß die Schwerter in Pflugscharen sich bald verwandeln: daß unter dem siegenden Kreuz für Oesterreich und für Ingsamt,

die 5 Vokalen A. E. I. O. U. welche
 Friedrich der III. Erzherzog in Oe-
 stereich und Kaiser zu seinem Sim-
 bolum angenommen, und in dem in
 der k. k. Bibliothek befindlichen
 Journal die Ausdeutung hiervon
 geäußert hat, bis an das Ende der
 Welt glänzend bestehen mögen: die
 Nachkömmlinge Kayser Joseph des
 II. umschlungen zu allen Zeiten die
 versippshafte Herzen der Monar-
 chen mit den Banden des Delzweigs,
 und mit allen teutschen Fürstenbrü-
 dern ertönen sie die bidere Sprache
 des Berewigten: Joseph, euer
 Bruder. !!!

