

D e z e m b e r.

Luze macht den Tag stuzen.
 Auf windige Weihnachten folgt ein glückliches Obstjahr.
 Grüne Weihnachten, weiße Ostern.
 Nach trockenem und kaltem Dezember kann der Wein-
 stock mehr Kälte ertragen, als ein Fichtbaum.
 Dezember kalt mit Schnee, Gibt Korn auf jeder Höb'.
 Ist es windig an den Weihnachtstagen, So sollen

die Bäume viel Obst tragen, Hat die Sonn' des We-
 gens ihren Schein, So gibt es dieses Jahr viel Wein.

Wenn die Nachtigallen bald nach Weihnachten in den
 Stuben zu schlagen anfangen, so steht ein baldiges Früh-
 jahr bevor.

Auf Barbara die Sone weicht, Auf Luzia sie mit
 der herschleicht.

III. Abtheilung. Haus- und Wirthschaftskalender.

Frühlingsverkündigung.



Die Erde sagt es den Lerchen an,
 Daß der Frühling gekommen sei.
 Da schwüngen sie sich himmelan
 Und singen es laut und frei.
 Es hör'ts der Wald, es hör'ts das Feld,
 Die Wiesenblumen und Quellen,
 Und endlich hör'ts die ganze Welt,
 Auch der Mensch in seinen Zellen.
 Der Mensch hör't es zuletzt und sieht
 Nur, wie der Frühling ihm entflieht.

Von der Gestalt, die die Kornman-
 deln auf dem Felde bekommen sollen,
 damit die Frucht auf keine Art Schaden
 nehme. Die Anzahl der Garben, aus denen die
 Mandeln auf dem Felde aufgesetzt werden, ist nicht
 aller Orten gleich. Mehrentheils rechnet man in
 Oesterreich 15, 16, auch 17 Garben auf ein Man-
 del, an anderen Orten weniger. Nach unserm
 Dafürhalten wäre es, sowohl wegen des Abzäh-
 lens, als in vieler andern Absicht besser, jedes
 Mandel aus 9 Garben zusammenzusetzen und mit
 der Zehnten es zu decken. Dieses geschieht nun am
 füglichsten auf folgende Art: Man setzt eine Garbe
 in die Mitte, und die übrigen 8 rund um dieselbe.
 Die Aehren werden an allen ordentlich eingesteckt,
 daß keine nachlässig umher hängen. Alsdann nimmt
 man die zehnte Garbe, und bindet eine halbe Elle
 weit vom untern Ende ein Band darum, steckt her-
 nach die Hand oben in die Mitte derselben hinein,
 und sucht die Aehren so auseinander zu bringen,
 daß etwa rund herum nach allen Seiten gleich
 viele kommen, mit dieser Vorsicht stülpet man diese
 Garbe über die andern neun, jedoch so, daß alle

Aehren abwärts hängen; und so bedeckt diese
 alle übrigen. Ist nun dieses geschehen, so nim-
 man von dieser aufgestülpten Garbe die äußerste
 nächst an dem Bande herum befindlichen Halme
 zieht sie beim untern Ende eine halbe Elle hoch
 heraus, als die übrigen Halme, fasset sie alsdann
 mit der linken Hand unten zusammen, und dreh-
 sie mit der Rechten wie ein Strohseil in einander.
 Auf diese Art bedecken diese Halme die abgeseh-
 tenen und in die Höhe stehenden unteren Theile der
 übrigen Halme von der nämlichen Garbe, al-
 zwar, daß durch dieselben keine Masse eindring-
 kann, und die Garbe selbst bedeckt die übrigen
 so gut, daß ein so aufgesetztes Mandel kein
 Witterung, sie mag nun sein, wie sie will, Ge-
 fahr läuft; nur muß man die Vorsicht noch gebra-
 chen, daß man die Mandel nicht in die Vertiefun-
 gen der Felder, noch sonst an Orte setze, wo
 starken Wassergüssen das zusammenrinnende Was-
 ser seinen Strom leicht hinnehmen könnte.

Wie aus Früchten von einheimischen
 Bäumen und Sträuchern, auch andern
 inländischen Gewächsen verschiedne
 Gattungen Oels zu gewinnen wäre,
 die die Stelle des aus Frankreich und
 Italien kommenden Olivenöls füglich
 ersetzen könnten. Es gibt in Oesterreich, Stei-
 ermark und überhaupt in den meist
 deutschen Erbländern Wallnüsse die Menge, und
 müßte deren in noch weit größerer Quantität ge-
 ben, wenn man an den Straßen und sonst an un-
 nützen Orten dergleichen Bäume heranzuzie-
 hen sich die Mühe nehmen wollte, von denen der
 Ertrag, um des daraus zu gewinnenden feinen
 wohlschmeckenden Oeles willen, von einiger Er-
 lölichkeit werden könnte. Wenn das Del aus Wal-
 nüssen mit Sorgfalt gepreßt wird, so kann es
 feine Garbseeröl füglich ersetzen. Es hat jemals
 einige Tage hintereinander Salat mit dergleichen

Rußöl angemacht gegessen, und gefunden, daß es jenem gar nichts nachgibt, obgleich dieses Del bereits zwei volle Jahre alt war. Die Nüsse geben allemal so feines Del, wenn sie an einem schattigen, trocknen aber zugleich lüftigen Ort gut getrocknet, hernach beim Aufmachen die, welche schon etwan angegangen sein möchten, auf die Seite gethan, die guten aber kalt gepreßt werden. Denn so wie man in der Provence von denselben Delbäumen gutes und schlechtes Del gewinnt, je nachdem man damit umgeht, so verhält sich auch mit den Ballnüssen. Ein Vortheil, den man bei den letzteren, vergleichungsweise mit den Oliven, noch voraus hätte, wäre dieser, daß man mit den Nüssen wegen des Pressens ganz und gar an keine Zeit gebunden wäre, aus Ursache, weil die getrockneten Nüsse sich ganz wohl aufbehalten, und zu jeder Zeit pressen lassen, da man hingegen die Oliven bald, nachdem sie eingesammelt worden, auf die Presse bringen muß. Ueberhaupt könnte man, wenn man sich ernstlich darauf legte, das aus Italien und Frankreich kommende sogenannte Baum- oder Olivenöl bei uns ganz leicht missen, und es käme nur darauf an, daß man mit andern ölrreichen Pflanzen und Früchten Versuche anstellte. Es gibt einen in Schweden zuerst, seither aber auch in Deutschland angepflanzten Delreittig (*Raphanus chinensis oleiferus*.) der, nach dem Zeugnisse derer, die damit Proben angestellt haben, so vortheilhaft, oder noch vortheilhafter im Anbau, als der Reys sich verhält, und ein Drittheil, auch wohl die Hälfte seines Gewichtes an Del abgibt. Mit Mohnöl wird das gemeine Baumöl in Frankreich häufig verfälscht, oder vielmehr verbessert, denn es gibt selbiges beim Brennen weniger Ruß als Baum- und Rüßöl, und pflegt bei der gewöhnlichen Kälte nicht zu gerinnen. Dotter oder Leindotter wird in Sachsen, in der Lausitz und auch in Böhmen hin und wieder gebaut; das Del, welches man daraus erhält, gerinnt gar nicht. Aus Buchekern, oder sogenannten Bucheln bekommt man hinlängliches und gutes Del, das nicht allein zum Wollwaschen statt der Seife, sondern auch zu Füllung der Lampen trefflich dient. Die k. k. ökonomische Gesellschaft in Ödrz hat mit den Beeren der Reinweide (*Ligustrum*) und des Hartrigels (*Cornus femina*) wie auch mit den Körnern der Sonnenwendblume, (*Heliotropium*) und den sogenannten großen Springkörnern (*Palma Christi*, oder *Cataputia major*) Versuche angestellt, darunter einige, besonders die mit

den Springkörnern, alle Aufmerksamkeit verdienen, da es sich bei Auspressungen derselben, obgleich bei weitem nicht alle Vortheile der Kunst dabei angewendet worden, dennoch veroffenbaret hat, daß aus 8 Pfund dergleichen Samens 3 Pfund und 4 Loth guten Lampenöls gewonnen worden.

Rothen Wiesenklees zu Heu zu machen. Da der Anbau des Klees mit rother Blüthe (*Trifolium pratense*) sich auch im hiesigen Lande seit einigen Jahren außerordentlich vermehrt hat, so wird es vielleicht nicht ohne Nutzen sein, wenn wir eine sehr dienlich befundene Art, denselben zu trocknen, nach einem von der Leipziger ökonomischen Societät deshalb herausgegebenen Unterricht, hierorts bekannt machen. Die einfachste und der Sache angemessenste Methode, Klee zu Heu zu machen, bestehet darin: daß man das erste Jahr, nachdem er mit der Gerste, worunter er gesäet worden, aufgewachsen, ihn ruhig stehen läßt, das zweite Jahr aber, sobald er überall blühet, abmähet, und alsdann austrocknet, welches ebenfalls beim Schneiden im Augustmonat wiederholt wird. Die abgehauenen Schwaden (der Klee mag nun noch so hoch sein) bleiben liegen, wenn es auch stark und lange regnet. Ist das Wetter trocken, so werden die Schwaden etwas auseinander gezogen, sobald sie trocken und noch feucht sind, in kleine Haufen gesetzt, und sollte es regnen, ruhig stehen gelassen, sobald aber heißer Sonnenschein eintritt, werden Vormittags die Haufen umgestoßen, und Nachmittags der Klee eingeführt. Um nun dieses Kleeheu gut aufzubewahren, hat man folgende Vorrichtungen anzuwenden. In ein jedes Fach des Bodens, wo der Klee aufbehalten wird, läßt man, einen Schuh hoch über der Erde, Roste von leichtem Bauholz andringen, diese mit Gesträuch belegen, und nachher den getrockneten Klee darüber ausbreiten; in der Mitte eines jeden solchen Rostes, sind 4 lange Latten aufgerichtet, welche mit Querratten benagelt sind, daß also ein solches bald wie ein Rauchfang gestaltetes Gerüste aus 4 gegeneinander gesetzten Leitern im Quadrate bestehet. Dieses verursachet einen freien Durchzug der Luft durch die Höhlungen vom unteren Roste, wodurch natürlich bewirkt wird, daß das Kleeheu, unter Gersten und Haberstroh geschnitten, die schönste Winterfütterung für das Vieh abgibt; es fällt auch dasselbe, sobald es ausgedünstet ist, so fest zusammen, daß man Mühe anwenden muß, es von einander zu bringen; ein Umstand, der zu Erhaltung desselben einen vorzüg-

lichen Vortheil verschafft, da es auf solche Art viele Jahre, ohne zu verderben, oder entkräftet zu werden, aufbehalten werden kann.

Pferde mit gelben Rüben zu füttern. In England hat ein Landwirth es versucht, seine Pferde, statt mit Habern mit gelben Rüben und Salz zu füttern. Der Erfolg seines Versuches war so gürstig, daß er nun dieses Futter jedermann vorzüglich empfiehlt. Nach seiner Vorschrift soll man damit dreimal des Tages füttern, auf jedes Futter 8 Pfund gerechnet. Zu jedem Futter soll man 1 Pfund Buchweizenmehl und 6 Loth Kochsalz hinzuthun. Diese 8 Pfund soll man aber nicht alle auf einmal dem Pferde vorlegen, sondern sie in 2 bis 3 Theile vertheilen. ¹⁾ mit etwas Heu zwischen jeder Portion abwechseln; wie man überhaupt alle Pferde füttern sollte. Das Salz unter den gelben Rüben soll machen, daß die Pferde gern Heu fressen, und nicht so viel trinken, als wenn man sie mit Habern füttert. Auch soll dieses Futter den Pferden einen guten Athem, Kraft und Stärke erhalten, und fast noch einmal so billig sein als Haber.

Wermuth-Branntwein zu machen. Man nimmt grünes Cardobenedigtenkraut, Wermuthköpflein, Tausentguldenkraut, Alantwurz von jedem ein Pfund, Pomoranzenchalen ein Viertel Pfund. Alles klein zerhackt, untereinander vermischt und in einen großen Krug gethan, 4 Maß guten Branntwein darüber geschüttet, alsdann den Krug verbunden, und 4 Wochen lang in einem Keller unter der Erde vergraben; nach solcher Zeit wieder heraus genommen, über den Helm herüber destillirt und endlich in einer wohlvermachten Flasche auf das beste verwahrt.

Eine sonderbare Art wilde Enten zu fangen. Man nimmt einen großen Kürbis, höhlet ihn aus und macht Löcher hinein, um bei selben durchsehen und Athem schöpfen zu können. Der Jäger bedient sich dieses Kürbisses statt eines Helmes, und steigt in das Wasser bis an den Hals, so, daß der Kürbis zu schwimmen scheint und die Enten nicht scheu macht. Er nähert sich ihnen allmählich, ergreift die Enten bei den Füßen, zieht sie an sich, und steckt sie lebendig in einen Sack, den er am Gürtel befestiget hat. Sind die Enten in Menge vorhanden, so kann man, ohne sie wild zu machen, sie unter dem Bauche befühlen und nur die fettesten wählen. In Spanien in der Gegend der Cartagena, wie auch in Indien ist diese Art Enten zu fangen allgemein. Statt des Kürbisses bedecken sich die Jäger dort mit Rasen, schwimmen aufrecht

zu den Enten, ergreifen selbe, und stecken sie in den Sack, den sie am Gürtel tragen.

Heilsamer Trunk für Schnitter und andere Arbeitsleute, die bei heißer Jahreszeit den Tag auf freiem Felde zubringen und viel Durst ausstehen müssen. Man nimmt rohe Gerste, auf einen Eimer ungefähr den achten Theil von einem Mezen, läßt sie im Wasser sieden, so lang, bis sie im Nothfall sich leicht zu einem Mase zerbrücken läßt, seigt das Wasser sodann klar davon ab, läßt es auskühlen, und mischt, bevor es vollends kalt ist, 1 Maß Essig, 1 Pfund geläuterten Honig und 4 Loth reinen und klein gestoßenen Salpeter bei, rührt hernach alles wohl untereinander und reicht es also dem Schnitter zum Trunk. Der Eimer von diesem Getränke kommt wohl nicht höher, als auf 5 höchstens 6 Groschen zu stehen, an einigen Orten auch noch darunter. Es ist kaum zu vermuthen, daß so geringe Kosten, womit 10 bis 15 Schnittern des Tages bei ihrer schweren Arbeit ein Labsal verschafft, und ihre Gesundheit erhalten werden kann, jemanden abschrecken sollte, selbst an die Gehülfen seiner Arbeit zu verwenden, um so mehr, als ihm diese durch die geschwindere und anhaltendere Arbeit gar leicht wieder herein kommen kann. Zu bemerken ist aber dabei, daß von diesem Trank auf einmal nicht mehr, als für einen Tag erforderlich ist, und zwar an demselben Tage, an welchem der Verbrauch geschieht, bereitet werden müsse, da bei der großen Hitze es gar zu leicht geschehen könnte, daß der Trank bis über den andern Tag in Gährung geriethe und verdürbe.

Was bedeutet das Sternräuspern, und worin besteht es? Sehr oft bemerkt man des Nachts bei sternklarem Himmel in der Luft einen glänzenden Strahl, der eine Strecke fortschießt, und dann verschwindet, oder als wenn plötzlich ein Stern herunterfiel, aber bald verlöschte, und einen hellen Strahl hinter sich ließe, zu weissen erscheinen selbe auch als kleine mit lebhaften Farben glänzende Kugeln, welche langsamer herabsinken, und im Fallen verschwinden; diese Erscheinungen sind unter der Benennung der fallenden Sterne, Sternschieser, Sternräuspern bekannt. Der gemeine Mann sagt auch, daß sich alsdann ein Stern reinige. Da dieselben niemals bei hellem Himmel gesehen werden, auch keinen Knall von sich geben; so müssen sie über den Wolken und in der obern Luft geschehen. Wenn sich daselbst ein Hau-

fen brennbarer Dünste entzündet, und dann fort-schießt; so muß es uns in der Entfernung vorkom-men, als wenn ein leuchtender Körper in der schein-baren Größe eines Sternes (welchen der Unwis-sende sehr leicht für einen Stern selbst ansieht) vom Himmel fielen. Vermuthlich schießen diese ent-zündeten Klumpen so lange fort, bis sie in den feuchtem Dünsten der untern Luft verlöschen. Denn daß eine wirkliche Materie derselben auf die Erde herabfallen sollte, wie sich einige vorgestellt haben, ist noch nicht erwiesen.

Vom Nutzen der Esel und Maul-thiere in der Landwirtschaft. Ungeachtet der natürlichen Trägheit, die man den Eseln insgemein vorwirft, verdienen selbe gleichwohl wegen ihrer dauerhaften Leibesbeschaffenheit, und weil sie mit gar geringen Kosten, bei schlechtem Futter und fast ohne alle Wartung anzuhalten, dabei aber doch ziemliche Lasten zu tragen, ja sogar in lockerem Lande den Pflug oder die Egge zu ziehen gebraucht werden können, in jeder Landwirtschaft, und beson-ders in solchen Gegenden gehalten zu werden, wo Pferde wegen ihres höheren Preises und kostbareren Futters, besonders aber wegen der oft ermangelnden Gelegenheit sie in schwereren Zügen anzuwenden, nicht mit gleichen Nutzen angeschafft, oder gehalten werden können.

Einem Esel genüget zu seinem Unterhalt ge-wöhnlich das schlechteste Futter, und Wartung be-darf er beinahe gar keiner. Im Sommer jagt man ihn unter dem andern Vieh auf die Weide, und holt ihn davon her, wenn man ihn zur Arbeit braucht; im Winter hingegen mag er mit den in dem Hofe, und vor den Scheunern zerstreuten Hal-men sich nähren. Höchstens wirft man ihm etwa im Stalle ein wenig Krummstroh oder schlechtes Heu vor. Demungeachtet bleibt er gesund, und leistet bei Nebenarbeiten seine guten Dienste, so, daß man zum öftern mit einem Esel eine Arbeit bestreiten kann, um deren Willen man sonst einen oder den andern wichtigen Wirtschaftsgeschäfte einen Zug hatte entziehen müssen. Besonders kann man sich der Esela gut bedienen, Milch, Gemüse oder andere Schwaaren nach der Stadt zu bringen; auch tragen sie wohl Brod, Mehl, Körner und andere Früchte auf ihrem Rücken dahin, in welchem Fall man sie auf beiden Seiten mit verhältnismäßigen Körben bepackt, und ihrer oft 8 bis 10 von einer einzigen Dirne, die man etwa ohnehin hatte in die Stadt schicken müssen, dahin treiben läßt. Auch zu andern Fuhren, die keine besonderen Kräfte, und wenig

Eile erfordern, z. B. zu nahen Holz- und Stein-führen, Klee- und Grasfutter zu holen, zum Sand- und Schlammföhren, kann man die Eseln mit nicht geringem Nutzen anwenden.

Der größte Nutzen aber, der sie dem Landwirth vor allem empfehlen sollte, ist die Zucht der Maul-thiere, wozu man sich der Eselhengste bedient, die auf Pferdestutten gesetzt werden, und also, wenn der Sprung geräth, die bekannten Maulthiere er-zeugen. Diese Maulthiere sind dauerhafter als die Pferde, und eben so stark, eben so arbeitssam als sie. Auf den Reisen halten sie noch länger an, als Pferde, und vertragen schlechtere Nahrung. Ein Landwirth kann dieselben zu Allem weit besser und länger als die Pferde gebrauchen, und wenn er sie auch nicht für seine eigene Wirtschaft ziehen will, so findet er überall Gelegenheit, solche wenn sie einmal gehörig erwachsen und zugbar sind, das Stück um 100 Thaler, und auch noch theurer anzubringen.

Zwar mißrathen die Sprünge freilich nur gar zu oft, weil man die Eseln zum Belegen prügeln muß; allein wer mit dieser Zucht glücklich ist, der kann sich, nebst dem Vortheile der Arbeiten, wozu sie zu gebrauchen sind, noch ein ansehnliches Stück Geldes nebenher verdienen. Man sollte dieser Vortheile wegen billig mehr darauf bedacht sein, die Esel bei den Wirtschaften einzuföhren, und wer hauptsächlich auf die Zucht seine Rücksicht nimmt, der thut wohl Eselhengste aus Italien bringen zu lassen, weil die dortigen, zwar theurer, aber auch stärker und größer, als die hiesigen sind.

Champignons in Menge zu zügelu. Um Champignons häufig zu erhalten, sammle man saules Ulmen-, Weiden- und Pappelholz, grabe selbe in die Erde, bedecke es sodann mit Laube von diesen Baumarten, und begieße das Erdreich mit Wasser, in welchem vorher Salpeter aufgelöst worden. Auf diese Art kommen im folgenden Jahr häufig Cham-pignons auf dergleichen Plätzen hervor.

Die Steinkohlen so brauchbar zu ma-chen, als die Holzkohlen. Der beinahe an allen Orten zunehmende Holzangel hat die Men-schen allmählich auf den Gedanken gebracht, andere brennbare Materien aufzusuchen, die die Stelle des Holzes vertreten könnten. Unter diese Materien gehören auch die Steinkohlen; sie werden aus der Erde gegraben, und bestehen, wie alle Eröharze, nebst den ölichten und brennbaren Theilen, wegen welcher man sie brauchet, auch aus einer scharfen Schwefelsäure. Diese nun schadet nicht nur allein

der Schmelzung der Metalle, wozu die Steinkohlen ihres starken Feuers wegen meistens angewendet werden, besonders dem Eisen, das von außen, wie es heißt verbrennt wird, sondern auch vorzüglich der menschlichen Gesundheit. Daher hat man auf Mittel gesonnen, die schädlichen Bestandtheile, die die Steinkohlen mit sich führen, zu zerstören und wegzutreiben, ohne jedoch das Brennbare zu verlieren. Die Noth lehrte endlich den Engländern ein hierzu taugliches Mittel, das in der Folge auch in Frankreich glücklich nachgemacht wurde, und woburch der Nutzen der Steinkohlen erst recht beträchtlich wird, so daß man sie nicht allein in Schmieden, bei Schmelzungen, zum Ziegelbrennen u. d. gl. sondern auch in den Oefen, Kaminen, Küchen und zu allen häuslichen Bedürfnissen brauchen kann.

Dies zu bewirken brennt man sie, wie man das Holz brennt, um Kohlen daraus zu machen; vorher muß das Gesteine oder Gebirge, wie sie es nennen, davon abgesondert werden, wiewohl in Oefen und Kaminen dieses nicht schadet, sondern vielmehr die Hitze länger hält. Die Kohlen die man auf solche Art brennen will, müssen nicht über 3 bis 4 kubische Zoll dick sein, damit das Feuer in das Innere derselben eindringen und wirken könne.

Nachdem man auf der Erde eine horizontale Fläche gemacht hat, legt man diese Kohlen Stück für Stück darauf, und macht einen Haufen, ungefähr wie die Meiler aussehen, worin Holzkohlen gebrannt werden, 10 bis 15 Schuhe im Durchmesser, und 2 bis 2½ Schuhe im Mittelpunkte aufhöchste hoch. Auf dem Gipfel des Haufens bleibt eine Deffaung, ungefähr 6 bis 8 Zoll tief, die zum Anzünden des Haufens bestimmt ist. Ein solcher Haufen kann beiläufig 50 bis 60 Zentner halten, bei einem größeren oder höheren bleiben viele Kohlen theils halb ausgebrannt, theils auch noch gänzlich vom Feuer unberührt. Noch größer ist die Schwierigkeit, wenn Kohlen von ungleicher Dicke ohne Unterschied aufgeschichtet werden.

Hierauf muß der Haufen zugedeckt werden, welches auf verschiedene Arten geschehen kann. Die beste und geschwindeste Art ist, die ganze Oberfläche mit Stroh oder dürrem Laub zu überziehen, so dicht, daß keine Erde zwischen die Kohlen falle, welches der Wirkung des Feuers Schaden würde; denn, auf das Laub oder Stroh wird eine Schicht von einem guten Zoll nicht gar zu trockner Erde geworfen.

Statt des Strohes oder Laubes bedeckt man

den Haufen von unten auf bis ungefähr einen Schuh in die Höhe, auch mit rohen Steinkohlen, so wie sie aus der Grube kommen, wozu man diejenigen Stücke wählt, die nach dem Ausklaufen der guten übrig bleiben. Der obere Theil des Haufens wird mit den schon vormals gebrennten kleinen Stücken Steinkohlen belegt. Hierbei erspart man noch die Rauchlöcher, die bei der ersten Anrings herum gemacht werden müssen. Die Zwischenräume, welche sich zwischen den Kohlen befinden, dienen statt derselben, und thun eben diese Wirkung.

Nachdem der Kohlhaufe, bis an die Spitze bedeckt ist, wirft man eine angezündete Kohle in die oberste Deffaung, und fällt den übrigen Theil derselben mit andern Kohlen aus. Sobald der Haufen zu rauchen anfängt, und man glaubt, daß das Feuer um sich gegriffen habe; so wird auch die Spitze oben zugedeckt. Die Oerter wo das Feuer ausbricht werden verstopft. Wenn der Rauch aufhört, oder wenigstens sehr hell aufsteigt; ist es ein sicheres Zeichen von der Absonderung des Schwefels, welches innerhalb 4 Tagen geschieht.

Wenn der Haufen nicht mehr raucht, deckt man alles mit Kohlenstaub zu, um das Feuer zu erstickten, und läßt ihn 12 oder 15 Stunden so stehen. Hierauf bricht man mit eisernen Hacken ein Stück um das andere heraus. Die kleinen werden zur Bedeckung künftiger Kohlhaufen davon abgesondert. Nach gänzlicher Abkühlung verwahrt man die Kohlen in einem recht trocknen Orte, auch werden die nicht ganz ausgebrannten zu fernerer Brennung aufbehalten. Die vom Schwefel gereinigten Kohlen sehen trocken, schwammicht und schwarzgrau aus; sind viel geringer als vorher, aber größer in ihrem Raume. Von 100 Pfund rohen Steinkohlen bleiben beinahe 65 Pfund, und 35 gehen verloren.

Man gewinnt bei diesen Kohlen, erstlich einen beträchtlichen Theil an den Kosten, und dann beim Schmelzen, auch sehr viel an der Zeit. Die Metalle werden davon nicht brüchig, und ertragen wie andere den Hammer. Jedoch der Schmelzofen leidet dabei, und in dem Herde desselben entstehen größere Höhlungen; weil die Hitze der Steinkohlen viel stärker ist, als die Holzkohlen. Der Herd der sonst gewöhnlich alle zwei Jahre erneuert werden muß, erfordert bei Steinkohlen alle Jahre eine Erneuerung. Dies ist aber mit den übrigen Vortheilen der Kosten und der Zeit noch in keinem Vergleich zu setzen. Man kann auch dieser Schwierigkeit zum Theile abhelfen, wenn man die Steinkohlen mit der Hälfte, oder dem Drittel Holzkohlen vermischt.

In Rücksicht auf bloße Holzkohlen ist immer noch Vortheil dabei, denn die beigemischten Steinkohlen befördern immer den Fluß, und das Schmelzen wird gleichförmiger. Bei allen Werken, wo Gussarbeit gemacht wird, werden dergleichen Steinkohlen vortheilhaft gebraucht.

Die Engländer haben noch eine andere Art die Steinkohlen von ihrer Schwefelsäure zu reinigen; wobei sie durch Destillation in einem verschlossenen Ofen den fetten Theil erhalten, und Theer daraus verfertigt.

Rothes und schwarzes Wildpret lang zu erhalten. Das rothe oder Hirschenwildpret reibt man wohl mit Salz und halbgestoßenen Wachholderbeeren (Kronebeten;) schichtet es in ein eichenes wohl verpichtes Faßel, schlägt dieses zu, daß keine Luft eindringen kann, und wäzlet es in dem Keller, wo es aufbehalten wird, öfters hin und her. Einige nehmen auch Koriander dazu. Man kann auch zwischen jede Lage von dem Bemeldten etwas streuen. Was zum Kochen herausgenommen wird, wird eine Zeitlang gewässert, und das Faßel wieder gut zugemacht.

Das schwarze oder Schweinenwildpret wird 3 oder 4 Stunden gewässert und sauber ausgewaschen, hernach siedet man es in Wein, Weinessig und Wasser, zu gleichen Theilen genommen, nebst 1 oder 2 erstikten Zwiebeln, gröblich gestossenem Pfeffer, Kardamomen, Zimmt, Muskatblüthe, Salz, ein wenig Wachholderbeeren, eilichen Rosmarinstraucheln und Lorbeerblättern, wechselweise geschichtet. Nach dem Ende legt man es auf ein sauberes Leintuch, daß es trockne und abkühle. Endlich schichtet man es in einen großen Hasen, und gießt die etwas abgekühlte Brühe sammt dem Gewürze darüber, sollte nicht so viel Fette auf der Brühe sein, daß diese gänzlich damit oben bedeckt sei; kann man zerlassenes frisches Schmalz nach einiger Abkühlung darauf gießen, um der Luft allen Zutritt zu versperren. Der Hasen wird mit einem Tuche verbunden, mit einer Stürze gedeckt, und in den Keller gesetzt. Ein halbes Jahr und noch länger erhält es sich auf diese Weise. Sollte es bei großer Hitze riechend geworden sein, so siedet man Kälberfüße auf eben diese Art, als vorher das Wildpret, und gießt die Brühe davon auf das riechende Wildpret, nach dem dieß aus frischem Wasser etlichemal sauber herausgewaschen worden. Weiters verfährt man wie oben.

Guten Senf zu machen. Man nimmt guten, klaren und süßen Most, ehe er anfängt zu

gähren, und siedet ihn mit etwas Limonse und Pomeranzenschalen in einem neuen Topfe bis auf die Hälfte ein, damit er süß werde und süß bleibe, und nicht mehr gähre. Diesen gießt man laulich nach und nach in einen großen Weidling auf bitteres und süßes Senfmehl, entweder zu gleichen Theilen, oder wenn man den Senf etwas herber haben will, auf noch einmal so viel bitteres als süßes Senfmehl; dazu thut man fein gestossenen Zimmt und Gewürznelken, von jedem 1 Loth auf 4 Maß Senfmehl gerechnet. Alsdann rührt man den Sensteig wenigstens eine halbe Stunde lang mit einem neuen Kochlöffel wohl ab, und gießt immer Most nach, bis er die verlangte und gehörige Dichtigkeit erhalten hat; denn er zieht beständig an, und wird gleich wieder dichter. Daher muß man vom Moste etwas vorrätzig aufbehalten, um ihn wieder verdünnen zu können. Im Keller, in gläsernen wohl verklopften Flaschen, läßt er Jahre lang sich bewahren. Beiläufig bedarf man noch einmal so viel Most als Senfmehl.

Vom Ueberwintern der Bienen. Um die Bienenstöcke über Winter gut zu erhalten, werden dieselben gemeintlich im November, auch früher oder später, je nachdem die Kälte einfällt, folgen dermaßen zugerichtet. Alle Fugen, Löcher u. d. gl. werden mit Thon (Laim) und Rührthoh wohl verschmiert. Die Fluglöcher der schwächeren Stöcke werden kleiner gemacht, doch so, daß genugsame Luft in den Stock hineinkommen kann. Wenn dieselben nicht ganz angebaut sind, so schiebt man hinten ein Brettlein bis an die Wachscheiben hinein, und läßt bei schwächeren Stöcken das gewöhnliche Endbrett dennoch an seiner Stelle, damit die Wärme im Stocke etwas vermehrt werde. Den vollkreischen Stöcken giebt man anstatt des hinteren Endbrettes bloß ein Draßgitter und läßt das Flugloch offen, damit die Bienen genugsame frische Luft bekommen, und vor Hitze nicht ersticken. Sind es liegende Stöcke, so erhöht man sie rückwärts, damit die gesammelte Ausdünstung abfließen könne. Nebenbei muß man diejenigen Stöcke, die keinen hinlänglichen Nahrungsvorrath haben, mit Honig wohl versehen; bei schwächeren Stöcken, von denen man vorsieht, daß sie sich aus Mangel an Nahrung nicht überwintern können, wäre es aber besser gethan, wenn man sie nach hinweggenommenen Beisein mit anderen voll- und honigreichen Stöcken zeitlich vereinigte, und selbe im Frühling wieder von einander absonderte. Auf diese Art erspart man das Futter, und erhält dennoch die Stöcke im guten