





Dekonomische
Beiträge und Bemerkungen
zur
Landwirthschaft
in einer Reihe von
zehn Jahrgängen eines Landwirtschaftskalenders
vom Jahr 1770 bis 1779.
herausgegeben
von
M. Balthasar Sprenger,
Professor und Prediger des Herzogl. Collegit in Maulbronn ic.



Stuttgart
in Verlag Johann Benedict Mezlers.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-63944/fragment/page=0006



L 77

SDer um die Landwirthschaft verdiente und fleisige Herr M. Balthasar Sprenger, Professor und Prediger am Herzogl. Collegio in Maulbronn hat mit dem Jahr 1770. angefangen, unter dem Titel eines Landwirthschaftskalenders, ökonomische Beiträge und Bemerkungen zur Landwirthschaft herauszugeben, darin alles dasjenige zu finden, was ein fleissiger Landwirth sowohl in Absicht auf seine Gesundheit, als auch bei dem Feldbau, auf Acker und Wiesen, in Gärten und Weinbergen, desgleichen bei allen Gattungen der Viehzucht und wie dasselbe nicht nur gesund zu erhalten, sondern auch bei vorkommenden Seuchen und Krankheiten leicht und glücklich zu curiren, nach allen vier Jahrszeiten in acht zu nehmen hat.

Es sind nun davon in ununterbrochener Reihe zehn Jahrgänge herausgekommen, dadurch dieses Werk zu einem vollständigen Quart-Band angewachsen ist. Wie nun der allgemeine Wunsch des Publikums gewesen ist, daß am Ende ein Register dazu versfertigt werden möchte, so ist solches dem 10ten Jahrgang beigefüget und dadurch dieses Werk desto brauchbarer gemacht worden.

* 2

Die



Die bisherige gute Aufnahme desselben sowohl in als außer Lands und das allgemeine Verlangen, daß es fortgesetzt werden möchte, läßt uns hoffen, daß Herr Professor Sprenger mit seinen Bemühungen nicht aufhören werde, dem Publikum sowohl überhaupt als seinen Landsleuten insbesondere nützlich zu seyn.

Weilen aber dem Verleger an verschiedenen Orten, wo Kalender-Monopoliën sind, Hindernisse wegen des Worts Kalender in den Weg gelegt worden, so wird man diesen Stein des Anstoßes dadurch heben, es künftig unter folgendem veränderten Titel herauszugeben

Oekonomische Beiträge und Bemerkungen zur Landwirthschaft
für das Jahr 1780.

hingegen wird man den bisherigen Format und Einrichtung des Buchs beibehalten, wenn nicht besondere Erinnerungen dagegen gemacht werden solten, welche man sich aber längstens bis Ende Jenners künftigen Jahres unter der Adresse des Verlegers Johann Benedict Mezlers in Stuttgart gehorsamst ausbitten will.

Uebrigens dienet zu beliebiger Nachricht, daß sowohl complete Exemplarien unter obigem Haupttitel, als auch einzelne Theile der bisherigen 10. Jahrgänge sowohl bei dem Verleger als auch in allen Buchhandlungen zu haben sind.

Stuttgart den 1. September
1778.

der Verleger.



Verzeichniß einiger Verlagsbücher, welche bei dem Verleger dieses zu haben sind.

Achenwalls, Hrn. Hofr. Anmerkungen über Nordamerika und über dasige Grossbritanische Kolonien, aus mündlichen Nachrichten des Hrn. D. Franklins. 8. 1769.

Almilia oder einige Züge der wahren Grosmuth, eine teutsche Geschichte, 8. 1770.

Auszüge, öconomisch-physikalische, aus den besten Schriften, die zur Naturlehre, Haushaltungskunst, Polizei-Cameral- und andern Wissenschaften gehören, 10. Bände, nebst Register über das ganze Werk, 8. 1758 — 1770.

Bibliothek, satyrische, oder auserlesene kleine satyrische Schriften, 1 — 5te Sammlung, gr. 8.
1760 — 1761.

Bischoffs, Ich. practische Abhandlung der Dioptrik, in welcher die Eigenschaften und Gebrauch der sphärischen Gläser durch Zeichnung und Rechnung aus zweien Grundgläsern hergeleitet werden, mit Kupf. gr. 8. 1772.

Byrons, Iehn. Reise um die Welt in den Jahren 1764. und 1765. nebst einer genauen Beschreibung der Magellanischen Straßen, der Patagonischen Riesen und ganz neu entdeckten Inseln in der Südsee, gr. 8. 1769.

Cäsars, B. Jul. historische Nachrichten vom gallischen, bürgerlichen, alexandrinischen, africaniischen und spanischen Kriege, übersetzt von J. F. Wagner, zweite verbesserte Auflage, gr. 8. 1778.

Campomanes, D. P. R. Abhandlung von Unterstützung der gemeinen Industrie ic. 8. 1778.

Charlotte, oder der grosmüthige Freund, eine englische Geschichte, 8. 1770.



des Christen in der Einsamkeit kräftige Trostgründe bey dem Tode naher Freunde und Anverwandten, 8. 1774.

Clemmis, S. W. moralische Betrachtungen, 8. 1761.

— erste Gründe aller mathematischen Wissenschaften, 8. 1777.

— mathematisches Lehrbuch, oder Auszug aller mathematischen Wissenschaften, 8. 1777.

Crusii, Mart. Schwäbische Chronik, 2 Theile, fol. 1732.

Einleitung, Kurze, zur Haushaltungskunst bey der Theurung, worin die vornehmste Mittel und Anstalten derselben zu begegnen angezeigt werden, 4. 1771.

Forstmagazin, allgemeines ökonomisches, worin allerhand nützliche Beobachtungen, Versuche und Vorschläge über die wirthschaftliche Policei und Cameral-Gegenstände des Forstwesens enthalten sind, herausgegeben von J. F. Stahl, 12. Bände, gr. 8. 1763 — 1769.

Gaupp, G. S. der verbesserte Weinbau, mit Kupf. 8. 1776.

Gerslachers Sammlung aller einzeln ergangenen Herzogl. Württembergischen Gesetze, Rescripts, Normalien &c. 2 Theile, 8. 1759.

— Sammlung aller Baden-Durlachischen Anstalten und Verordnungen, 3. Bände, gr. 8. 1773 — 1774.

Geschenk nützliches für Confirmirte, oder evangelische Lieder-Sammlung nach Anleitung des Catechismi, 8.

Geschichte und Handlung der französischen Pflanzstädte in Nordamerika, 8. 1756.

— der europäischen Pflanzstädte auf den antillischen Inseln, sonderlich in Guadalupe, Martinique und andern, 8. 1760.

Gilpin,

Gilpins, Wilhelms, Biographie oder Lebensbeschreibung der bekanntesten Reformatoren vor Luther, nehmlich des Joh. Wicliff und seiner berühmtesten Nachfolger, des Lord Cobhams, Joh. Hus, Hieron. von Prag und Ziska, mit deren in Kupfer gestochenen Bildnissen, gr. 8. 1769.

Grab des Aberglaubens, 4. Theile, 8. 1777 — 1779.

Grundriss, Kurzer systematischer, der praktischen Forstwissenschaft, oder Anweisung zu einer regelmäßigen und wirtschaftlichen Forstnutzung, gr. 8. 1764.

Hahns, Ph. Matth. Beschreibung mechanischer Kunstwerke, 3. Stücke mit Kupf. 8. 1774.

Hartmanns, Georg, die Pferd- und Maulthier-Zucht nebst einer kurzen Beschreibung der Herzogl. Württembergischen hieher gehörigen Anstalten und Stuttereyen, gr. 8. 1777.

Haushaltungskunst im Krieg und in der Theurung, nebst denen dazu gehörigen Policeianstalten und einer Anzeige der vornehmsten Pflanzen und Gewächse, die statt des Brods zur Nahrung dienen können. 4. 1771.

Isabelle oder die Stiefmutter, eine spanische Erzählung, 8. 1770.

Kantemirs, Demetr. historisch geogr. und politische Beschreibung der Moldau, nebst dem Leben des Verfassers und einer Landkarte der Moldau, gr. 8. 1771.

Knechts, Franz Ign. Anweisung mit unbewurzelten Reben oder Schnittlingen einen Weinberg wohlfeil anzulegen, und ihn schon im dritten Jahr zu einem ergiebigen Ertrag zu bringen &c. auch wie von Weinstöcken Spaliere, Buschbäume und Pyramiden zur Zierde und zum Nutzen zu erziehen, nebst einer Kupferplatte, 8. 1778.

Müllers, M. J. G. vollständige Gartenlust, 8. 1773.

Plouquet, Godofr. Elementa Philosophiae contemplativæ sive de Scientia rationandi, notionibus disciplinarnm fundamentalibus Deo, universo & speciatim de homine, cum tabula ænea, 8. 1778.

Sprengers,



Sprengers, M. Valeb. vollständige theoretisch und praktische Abhandlung des gesammten Weinbaues und anderer daraus entstehenden Produkte, 3. Bände, mit Kupf. 8. 1766—
1778.

— Praxis des Weinbaues überhaupt, besonders aber in Schwaben am Neckar, an der Rems und Enz, für Weingärtner und andere Weinbergsiehaber mit praktischen Anmerkungen und Kupfern, 8. 1778.

N.B. ist eigentlich der 3te Band der Abhandlung vom Weinbau, und enthält den praktischen Theil.

— vollständige Anfangsgründe des Feldbaues, oder Einleitung in die gesamtheit Landwirthschaft, 2 Theile, 8. 1772.

— Einleitung in die neuere Bienenzucht nach ihren Gründen, 8. 1773.

— getreue und bewährte Anleitung zu einer gründlichen, unschädlichen, erlaubten dauch hasten, wie auch vortheilhaftem und leichten Verbessezung der Weine in Deutschland, zu Verhütung aller schädlichen Weinkünste, 8. 1775.

Wallbergens, Job. Sammlung natürlicher Bauerkünste, oder ausrichtige Entdeckung verschiedener Geheimnisse, so zur Haushaltung, Gärtnerei, Wein- und Feldbau gehören, 8. 1767.
Zemini, oder der Götter Ausspruch, eine morgenländische Geschichte, 8. 1770.



allgemeiner
ökonomischer
oder
Landwirthschafts-Kalender
auf das Jahr 1770.

das ist:
nützlicher und getreuer Unterricht
für den
Land- und Bauerßmann,
besonders in Schwaben;
wo rinnen

alles daßjenige zu finden, was derselbe sowol in Absicht auf seine Gesundheit, als auch bei
dem Feldbau, auf Acker und Wiesen, in Gärten und Weinbergen, desgleichen bei allen Gattun-
gen der Viehzucht, und wie dasselbe nicht nur gesund zu erhalten, sondern auch
bei vorkommenden Seuchen und Krankheiten leicht und glücklich
zu curiren,

nach allen vier Jahrszeiten
in Acht zu nehmen hat:
alles nach den besten Erfahrungen
zusammengetragen.



Stuttgart
bey Johann Benedict Mezler.



19. 10. 1912

Vorbericht.

Die Absicht dieser Blätter ist, dem Landmann, besonders dem Schwäbischen, wohlfeil, kurz, und fälslich Kenntnisse mitzutheilen, die ihm nützlich, bewährt und richtig, und von den verdientesten Schriftstellern hin und wieder bekannt gemacht worden, derei Bücher alle anzuschaffen, und durchzulesen er nicht vermag. Die Enge des Raums verstattete nicht eine dankbare Meldung der Namen dieser Männer, und dies Stillschweigen schadet weder ihrem längst festigten und ausgebreiteten Ruhme, noch dem Landmanne, der ihre Lehren dessen ungeachtet brauchen kann, wie er ein gutes Werkzeug, z. E. ein Messer, das er gekauft hat, benutzt, ohne den Namen des Künstlers zu wissen, der es verfertigt hat. Uebrigens bittet man sich von den Lesern unter den Landleuten aus, daß 1) sie, wann ihnen etwas nicht ganz verständlich ist, die geistliche und weltliche Vorsteher ihres Orts, den Schulmeister, und andere verständige Mitbürger zu Rath ziehen, die sich bereitwillig werden erzeigen; 2) daß, wann sie etwas versuchen wollen, es mit allen gemeldeten Umständen pünktlich probiren, 3) und endlich es auf ihrem Felde im Kleinen 1 bis 2mal probiren, ehe sie es im Großen thun. Durch kleine Proben lernt man die Handgriffe, und bekommt Uebung und Fertigkeit, und bessere Einsicht. Viele richtige, wichtige, und nützliche Dinge sind so verworfen worden, da man die erste Versuche zu groß, zu unüberlegt, und zu nachlässig gemacht, als daß sie hätten können recht gerathen, und sind durch einen übereilten Schluß aus diesen ersten Versuchen als ungegründet erklärt worden. Nach Beschaffenheit der Umstände gedenkt man jährlich diese Arbeit fortzusetzen, wenn es dem HErrn gefällt, der zum Pflanzen und Begießen das Gediehen geben wolle.



Inn h a l t

des ökonomischen Landwirthschafts-Kalenders
auf das Jahr 1770.

- I. Muthmassungen eines gelehrten Freundes über die Witterung des Jahres 1770. in Württemberg. S. 1.
- II. Botanischer, oder Natur-Kalender S. 2.
- III. Von der Gesundheit der Menschen und denen Haus-Mitteln. S. 7.
- IV. Von der Viehzucht und bewährten Viehzneyen.
- 1.) von den Pferden, S. 16.
 - 2.) von dem Rindviech,
und zwar
 - a.) vom Zuchtviech, S. 18.
 - b.) vom Melktviech, S. 18.
 - c.) vom Zugviech, S. 19.
 - d.) vom Mastviech, S. 20.
 - e.) von Viehzneyen. S. 21.
 - 3.) von Schweinen, S. 24.
 - 4.) von Schaafen, S. 25.
 - 5.) von Ziegen und Geißviech, S. 27.
 - 6.) vom Federviech,
 - a.) von Hühnern, S. 27.
 - b.) von Gänzen, S. 28.
 - c.) von welschen Hühnern (Truthüner) S. 29.
 - d.) von Enten. S. 29.
 - 7.) von Bienen, S. 29.
 - 8.) von Fischen. S. 31.
- V. Vom Feldbau
- 1.) allgemeine Regeln, Vorschläge und Wünsche. S. 32.
- VI. Vermischte gemeinnützige Regeln und Vorschläge S. 63.
- 2.) einige besondere Regeln für die Arbeiten in den 4. Jahrs-Zeiten.
- a.) Frühling auf Acker S. 45.
 - auf Wiesen und bey Futterkräutern S. 46.
 - in Kuchengärten S. 49.
 - in Baumgärten S. 50.
 - in Weinbergen S. 51.
 - b.) Sommer und Herbst
vom Seuen und Oemden auf Wiesen, und Bestellung derselben auf den Winter. S. 52.
 - vom Ernden, Wintersaat und Bestellung der Acker S. 53.
 - von Obstgärten, Dörrung und Obstmostmachen S. 55. 56.
 - von Weinbergen und Mosten des Weines ic. S. 59.
 - von Kuchengärten S. 60.
 - c.) Winter
von Aufbehaltung des Getreides, Brantweinbrennen und andern vor kommenden Geschäften.

I. Muth-



I.

Muthmasungen eines gelehrten Freundes über die Witterung des Jahres 1770. in Württemberg.

- 1) Der Jenner hat im Anfang sehr gelind Wetter, mit Wind, Regen und Donnerwolken. Gegen den 7den kann sich aufhellen, gegen den 17 und 23 Schnee oder Regen, und etwas kältere Witterung.
- 2) Der Hornung, im Anfang Schnee, gegen den 11 wieder Schneestürme, auch gegen den 25. am letzten Tage solle es sich auflösen.
- 3) Der Merz, anfangs hell Wetter, hernach den ganzen Monat durch viele Schneestürme, kalte Witterung, absonderlich gegen den 25., gegen den 14 starke Winde.
- 4) Der April. Der ganze Monat meist kalt, kann noch etliche mal schneien.
- 5) Der May. Gegen den 4 hell Wetter, und so meistens im ganzen Monat, dabei mittelmäßig warm. Gegen das Ende kann es donnern.
- 6) Der Brachmonat, ist ziemlich feucht, absonderlich gegen den 9 und 24., da es alsdann auf etliche gute Tage sturmende Donnerwetter mit Kiesel an manchen Orten geben kann. Hellt sich gegen den Beschluss auf und wird wärmer.
- 7) Der Heilmonat. Anfangs warm und meistens hell. Gegen den 19 Donnerwetter mit Sturm und Plazregen. Gegen den Beschluss kühle Nächte und ziemlich Regen.
- 8) Der Endmonat. Oftere Donnerwetter mit Regen. Den 21 hell, und mag also bis zu Ende dauern.

Landwirthsch. Kalender. 1770.

- 9) Herbstmonat. Meistens hell und warm.
- 10) Weinmonat. Meistens hell, absonderlich gegen den 23.
- 11) Wintermonat, scheint nicht gar kalt zu werden, doch etwas Regen und Wind.
- 12) Christmonat, scheint nicht gar kalt zu werden, giebt jezuweilen schöne und warme Tage, nach Maasgab der Jahreszeit, absonderlich gegen den 20., doch mit starken Windstürmen und Regen, auch Donner an manchen Orten vom 25 an gegen den Beschluss.

Anm. Uebtgens hat sonst in unserm Lande ein jeder Monat eine eigene, in den meisten Jahren gewöhnliche Witterung. Z. E. Januarius, kalt, Schnee, Februar, kalt, Schnee. Mart. trocken, Wind, gelind. April, nass, unbeständig, stürmisch, mit Schnee, und Strichregen. May, kühl, trocken, am Ende Donner. Jun. Brachregen, regnet oft, warm. Jul. warm, hat es im Junio wenig geregnet, so regnets jetzt desto mehr, mit Donner. August. heiß, mit Donner, und Regen, doch mehr trocken. Sept. trocken, warm, Donnern hört auf. Oct. regnet gern. Nov. trüb und kalt, am Ende Schnee. Dec. in der Mitte gemeinlich gelind und Regen, sonst Schnee mit Sturmwinden. In dieser Witterung kommen die meiste Jahre überein; doch giebt Ausnahmen, die von allerhand Ursachen herrühren, und die eigene Witterung des Monats unterbrechen. Daraus entsteht sodann die besondere Witterung eines jeden Jahres. Davon ist eine Probe das, was in den oben angeführten Muthmasungen über das Jahr 1770 steht.

A

II. Bota



II. Botanischer oder Natur-Kalender.

I. Unsere jehige Kalender beschreiben uns die Tage und Monate eines jeden Jahres nach dem Sonnenlaufe, und sind daher astronomisch. So gut sie sind in Absicht auf viele Dinge, besonders in Absicht auf die gottesdienstliche und bürgerliche Verrichtungen; so wenig sind sie branchbar für die Arbeiten des Landmanns. Er kann daraus die Zeit nicht lernen, worin er seine Feldgeschäften am frühesten vornehmen sollte, weil in verschiedenen Jahren die Witterung nicht einerley ist an eben dem Tage, in eben dem Zeichen, ja nicht einmal in eben dem Monat, und der neue und alte Kalender ihm manche Verwirrung machen. z. E. er hat heuer etwas den 10. Merz, an Alters, Tag gesät oder gesetzt, da die Sonne noch im Zeichen der Fische ließe, der Mond aber im Zeichen des Widders war, und es ist ihm wohl gerathen. Wie unsicher iss, wann er übers Jahr eben diesen Tag, oder Zeichen durchaus wieder erwählen will, da eine ganz widrige Witterung einfallen kann. Hat er vollends dergleichen Regeln vom Säen und Pflanzen, die aus dem vorigen Jahrhundert abstammen, und folgt ihnen, so thut er wiederum blinde Tritte. Die älteste Landrente, davon die wenigsten einen astronomischen Kalender, aus Mangel der Buchdruckerey, hatten, fielen aus Noth auf einen natürlichen Kalender, der weit nützlicher und gründlicher, ihnen die rechte Zeit zu ihren Geschäften anwiese. Sie haben auf das, was in der Nähe um sie herum das ganze Jahr hindurch, und zwar ein Jahr wie das andere vorgeht, und auf einander folgt, und gaben Achtung, wie ihnen ihre Saat gerathen, wann sie solche damals vorgenommen, als dieser Vogel wieder ge-

kommen, dieser Baum ausgeschlagen, dieses Kraut geblühet; und wann ihre Saat wohl geriethe, so dachten sie darauf, in Zukunft wieder zu säen, wann jener Baum ausschlage, jener Baum blühe und so weiter. Diese Zeitbestimmung schickte sich auch besser, als eine andere. Dann der Schluss ist richtig: die Wärme in der Luft und Erde, welche Blätter und Blüthen hervor treibt, kann auch, wann man sät, den Saamen hervortreiben. Als unsere älteste Landrente solche Beobachtungen machten, und zum Säen und Pflanzen daraus Regeln zogen, so theilten sie diese ihren Kindern mit: einige sind auf unsere Zeiten geerbt, viele aber sind vergessen worden. Erst in unsern Zeiten haben die Naturforscher, Herr von Limé und Herr Prof. Beckmann, diesen Weg wieder eröffnet, und angerathen, den botanischen Kalender bey den landwirthschaftlichen Geschäftten zu gebrauchen.

II. Nach 1. B. Mos. 8, 22. Jerem. 8, 7. Matth. 24, 32. läßt Gott, der weiseste Schöpfer, alle Jahr einmal wie das andere, in der Natur, die um uns herum ist, gewisse Dinge vorgehen, theils an Bäumen und Kräutern, daß sie aufgehen, ausschlagen, blühen, reife Früchte tragen, Blätter abfallen, oder die Pflanzen ganz oder zum Theil absterben, theils an den Thieren, z. E. an Vogeln, daß sie ankomen, sich paaren, Junge zeugen, sich fiedern, verbergen, abziehen, daß Insekten kommen, Fische leichen, u. s. w. Alle diese Dinge geschehen alle Jahr, sie geschehen nicht zumal, sondern nach und nach, sie folgen auf einander, und zwar in einerley von Gott Selbst bestimmten Ordnung, nach gewissen

gewissen Gesetzen, die sie nicht leicht überschreiten. Diese natürliche Begebenheiten eines Jahres sind also eine Reihe, die in einem jeden Jahre in ihrer Folge und Ordnung unverändert bleibt. Z. B. in Schweden und in Engelland rast der Guckuck, wenn die Dotterblume blüht, und die Hecken- oder Stachelbeere schlagen überall zuerst aus. Der Unterschied kann nur darin sich zeigen, daß diese jährliche Reihe der natürlichen Begebenheiten in dem einen Jahre oder in einer Gegend früher oder später anfängt, als in dem andern Jahre und einer andern Gegend, daß sie sich eher endigt durch einen bald einbrechenden Winter, daß diese Reihe einen geschwindern oder langsamern Fortgang hat, daß sie eine Zeitlang, z. B. im Frühling durch eine unvermuthete Kälte gestoppt und unterbrochen wird, oder ununterbrochen fortgehet. Die unendlich manichfaltige Abänderung der Witterung ist eine Ursache. Z. B. ist der Winter gelinde gewesen, und läßt bald nach, so schlagen Stachelbeer, Johannis Beere, Rainweiden, und Hollunder in Schweden im Hornung aus, nach einem harten und langen Winter aber erst im Anfang Aprils. Eine andere Ursache ist die Beschaffenheit des Bodens, der Lage, und der Gegend. Z. B. je weiter ein Land gegen Norden liegt, desto länger sind die Sommertage, und desto größer die Hitze, und desto weniger Zeit braucht die Sommergerste von der Saat an zur Reifung. Eine hohe Lage des Felds, ein steinichter, und unser Boden, schattigte Lage macht, daß die Frucht später blühet und reisset, als in einem mehr mittägigen Lande, unten am Fuß eines Berges, und wann es Schirm vor Nordwinden hat. Daher kann es also kommen, daß nicht nur

in einem Jahre in verschiedenen Ländern, die verschiedene, z. B. Baumarten, und Pflanzen, sondern in verschiedenen Jahren in einerlen Gegend und Ort einerley Baum und Pflanze zu verschiedenen Zeiten ausschlägt, und blühet, daß der Unterschied einen Monat betrage kann.

III. Man kann also in einem jeden Lande diese Reihe der jährlichen Naturbegebenheiten sammeln, und aufzeichnen, wie sie auf einander folgen. Man merke an, wann die bekannteste, und zwar einheimische Bäume und Kräuter ausschlagen, hervorkommen, blühen, reife Früchte haben, Blätter abfallen, wann die bekanntesten Vogel ankommen, sich paaren, fiedern, weggehen u. s. w. Man sehe den Monatstag hinzu, und wo möglich den lateinischen Namen der Bäume, Kräuter und Vogel. Das thut man etliche Jahre an eben denselben Gewächsen und Vogeln. Zugleich merke man an die Art des Bodens, und die Lage des Orts, wo das Gewächs steht. Man setze auch bei, wann man diese jene Frucht säet, sie reift ist und man erndet, und welche Saat die reichste Ernde gegeben. Wir ersuchen um dieses, die Herrn Pfarrer und andere in unserm Lande, und bitten sie, ihre Anerkennungen an den Herrn Verleger einzuschicken.

Zur Probe wollen wir hier einige Exempel beysehen.

1) In Schweden haben im Jahre 1750. die Bäume in den verschiedenen Provinzen in folgender Ordnung und Zeit ausschlagen.

1) Stachelbeere, grossularia, vom 24 Febr. - 28 April, 2) Johannis Beer, ribes, 26 Febr. - 17 May. 3) Rainweide, padus, 6 Merz - 8. May. 4) Hollunderbaum, sambu-



II. Botanischer oder Natur-Kalender.

sambucus, 2 Merz - 17 April. 5) Vogelbeer, sorbus, 18 Merz - 9 May. 6) Weide, salix, 19 Merz - 9 May. 7) Erle, alnus, 16 Merz - 7 May. 8) Apfelbaum, malus, 18 Merz - 25 May. 9) Kirschbaum, cerasus hort. 14 Merz - 25 April. 10) Wasserahornbaum, opulus, (Schwelgen) 11) Birke, betula, 18 Merz - 9 May. 12) Haselstaude, corylus, 17 Merz - 23 April. 13) Ulmbaum, ulmus, 26 Merz - 29 Apr. 14) Heckenrose, rosa. 15) Birnbaum, pyrus, 24 Merz - 12 Apr. 16) Pfauenmebaum, prunus hort. 26 Merz - 16 May. 17) Kreuzbeerstrauch, rhamnus. 18) Faulbaum (Schießbeer) frangula. 19) Linde, tilia, 12 Apr. - 18 May, ist meistens die Zeit, die Sommergerste zu säen. 20) Buchbaum, fagus. 21) Sperberbaum, crataegus. 22) Pappelbaum, populus, 7 Apr. - 24 May. 23) Ahornbaum, accr, 23 Merz - 7 May. 24) Eiche, quercus, 25 April - 15 May. 25) Eschenbaum, fraxinus, 11 April - 15 May. 26) Gerstenzaat 3 Merz - 24 May. 27) Gersterende, 19 Jul. - 31 Aug. 28) Alter der Gersten, nämlich Zeit von der Saat bis zur Ernte, 72 - 160, Tage.

Ann. Die Folge der Kräuter und Blumen theilen wir ein andermal mit, und führen jetzt nur an, wie sie in Schweden diese Beobachtungen bemühen. 1) Die Gerste braucht in Schweden 85 - 105 Tage meistens, und zwar in den nördlichen weniger, als in den südlichen Gegenden; aber je nördlicher die Gegend und je leimichter der Boden, desto früher muss man sie säen, nämlich sobald nur die Erde ein wenig offen ist, weil sie sonst im kurzen Sommer vor dem Winter nicht reift. 2) Die oben angeführte Ordnung des Ausschlags der Bäume bleibt allezeit in einem Jahre und an einem Orte auch bey uns, wie sie da steht; die Zahlen beziehen sich auf die

verschiedene Gegenden in Schweden, und gehn uns nichts an. 3) Wann die Eiche und Esche ausschlagen, so haben gewöhnlich die Nachfrüchte gänzlich aufgehört, ist beständig gelinde Witterung, und lassen sich die Gewächse sicher aus dem Keller oder Gewächshause in die freie Luft stellen. 4) Die Gerstenzaat fällt zunächst in die Zeit, da die Birke ausschlägt, oder Leberblume blüht. 5) Man heuet, wenn die Blumen des Paradiesgrases, Teufelsabbiss, Kreuzwurz, Goldwurz herauitreichen, hingegen der Wiesenklee abgeblühet, der Saamen des Pfefflinggrases (Hahnenkamms, Wiesenrodes) reift ist, und an hochliegenden Orten die Blätter des Fasskrauts (S. Lucianskrauts) gelb werden. 6) Wann im Walde Kellerhals, Hahnenfuß, Leberkraut, Waldwicken, Schuppenwurz, Österblume, Husflattig, Violen; in Gärten gelbe Violen, der Safran ic. blühen, so ist der Frühling da. Wenn die Disteln blühen, ist Sommer, und zwar der längste Tag vorbei. Wenn die Zeitlose da ist, so ist man vor den Nachfrüchten des Herbstes immer sicher, welche das Wachsthum der Gerste stellen, die Blätter der Reben, Buchen, Nussbäume, Maulbeer - Feigenbäume schwarz machen, fremde Gartengewächse, z. E. türkische Bohnen, Hirse, Balsaminen u. s. w. tödten, und andere einheimische weif machen. Um diese Zeit flüchtet man die weichliche Pflanzen in Gewächshäuser. In Schweden heißt man dergleichen Nächte, die vom 8 - 20 August schon kommen, eiserne Nächte. 7) Der Sommerroggen blüht von der ersten Blume des Weiderichs, und zwar in Gesellschaft der Waldreben. Seine völliche Reife hat er, wenn die Scabiose, Teufelsabbiss, zu blühen anfängt.

2) Stillingfleets botanischer Kalender in Engelland.

I. Vor dem Frühling. 1) Im Winter, Dec. - Jan. vom kürzesten Tag an blühen die Christblumen, die schwarze Nieswurz,

wurz, mit weisser, gelber und grüner Blumen, sodann die Schneebilme, (Schneetropfstein, Merzenigblümlein) die frühe Garten-Marcisse mit gelblicher Blume und langem Kelch, Leberkraut, u. s. w. den 23 Jan. rothe taube Nesselblüht, Waldrebe ist völlig belaubt. Den 26. Hünerdarm, Maßleben blühen. Febr. den 4. Waldlerche singt. Den 12. paaren sich die Raben, Haussans singt an zu legen, Bachstelze lässt sich sehen. Den 16. singt Wein-(Sang-) Drossel, und der Buchfinke. Den 22. paart sich das Rebhuhn, und die Haselstaude blüht.

II. Im Frühling selbst. Merz, den 2 fängt der Rabe an zu bauen, den 5 die Ringeltaube girt, den 11 die Bienen kommen aus den Körben, den 21 Löffelkraut, Espe (Bitterpappel) blühen. Den 26 Erle blüht. Den 27 desgleichen Merzviolen. Bärenklau kommt hervor. Den 29 Kirschen, und Johannisbeere öffnen die Knospen. Schlüsselblume, Eibenbaum (*Taxus*) blühen. Weißdorn und Lerchenbaum öffnen die Knospen. April, den 1 wilde (Roß-) Kastanien öffnet die Knospen. Birke ist völlig belaubt. Da säet man insgemein die Gersten, so wie man auf unserer Alb den Flachs säet, wenn das Birkenlaub so groß als ein Groschen ist. Die babylonische Weide ist belaubt, Rüster und Apricosen blühen. Den 3 Brombeer und Himbeeren sind belaubt, Johannisbeeren auch. Gänseblumen und Klebkraut kommen hervor. Den 4 wilde Rosen belaubt. Den 6 Ahorn öffnet die Knospen. Persisch, Apricosen, und frühe Pflaumen haben völlige Blätter. Hausschwalbe kommt zurück. Den 7 Haselnuss völlige

Blätter. Den 9. Maßholder belaubt. Den 10. Mutterkraut kommt hervor. Quitten belaubt. Den 11. Wasserholder belaubt, und der Faulbaum (Schiefbeer). Den 13. Erdbeeren, Stachelbeeren, den 14. Hopfen kommt in die Höhe; und der Rohrdommel brüllt. Den 15. der Eiderstock öffnet seine Augen, den 16. Gundermün (Gundreben) blüht. Schwarzkohllein kommt. Pflaumen, Hasenklee, und Dotterblume blühen. Den 17. blüht Knoblauchkraut, der weisse Pappelbaum (Alben, Gelben) ist völlig belaubt, der Suckguck rust. Den 18. Eichen, Kirschen blühen und Kastanien sind völlig belaubt. Den 21. gelbe Viole blühen. Den 22. Esche, Rosmarin, Widerstock und Birkenklee blühen. Den 23. blüht Storchenschnabel. Den 24. blüht guter Heinrich (Schmerzel). Den 25. Hain- (Hagen-) Buchen, wilder Kerbel blühen. Den 26. blühen Wegerich, blauer Wiesen-Ehrenpreß, Hülsen. Den 27. blüht die Birke; und Syringen (Spanischer Flieder). Den 28. singt der Mönch (Klosterwenzel). Den 29. blüht Guldengiensel. May. Den 3. blüht Wasserviole, Kapuzel, Schlüsselblume, Baldrian, Hahnenkamm (Wiesenrodel). Den 5. blüht Blutwurz (*Dormeantill*). Den 6. säet man Gersten, und blüht die weisse taube Nessel, und die Vogelbeeren. Den 7. blüht die Tore (Kiefer, Fichte). Den 8. blüht Waldmeister. Den 10. Schölkraut, Weißdorn, und Weißwurz. Den 11. Ahorn. Den 12. Sauerdorn (Erbse) wilde Kastanien. Den 13. Vergiß mein nicht, Quitten und Klebkraut. Den 15. Kreuzblume, Wall- (wälische, Baum-) Nuß. Den 16. Wegsenf. Den 20. Hundsbreben, Erdkastanien. Den 21.



II. Botanischer oder Natur-Kalender.

ist der Winterroggen in Aehren. Den 25. blüht Pfeffnerkraut, den 26. Gänserich, Bilsenkraut. Den 27. Wiesenkle. Den 30. Guckucksblume, Kresse. Den 31. Spark (Mariengras) Faulbaum.

III. Im Sommer. Jun. den 2. blühen Wasserholder, gelbe Seerblume, gelbe Wasser-Zilge, Chamille, Gauchheil, den 3. Fischkraut, Quendel (Künlein) Bärenklau. Den 5. Meerrettig, Brombeerstände. Nachschwalbe läßt sich Abends hören. Den 6. Sophienkraut (Wellsaamen, Besemkraut,) Himbeeren, Sternblume, wilde Wicken, Zipperlein-Kraut (Gesellgirsch, Gaiffuß, Hinfuß), Zaunrübe, wilde (Hecken-) Rose, wilde Ochsenzunge. Den 7. Ruchgras, Mohu (Delmagen, Maggaamen), Buchweizen (Heidekorn), den 8. Sanikel, Augentrost, Stuknessel blühen. Den 12. Winterweizen ist in Aehren. Scabiose (Apostelmutterkraut), rothes Wasser-Fünffingerkraut blühen. Desgleichen den 13. Raden, Salbei. Den 15. die Nachtigall singt. Den 16. blüht Geländer jeliüber. Den 17. Eisenkraut, Oddermennig. Den 18. Schafgarbe. Den 21. blühen Winterweizen und Winterroggen. Viele Grasarten, z. E. das Enten- und Manna-gras (Walch), das Kolben- (Timothy-) Gras ic. sind in Aehren. Die Krähen gehen Nachts nicht zu Neste. Den 22. Johannis-Kraut, Pastinack, Königskerze blühen. Den 23. Bucherblume, den 25. blüht Weinstock, Feldwinde, Mutterkraut, den 27. Wolsbart, Haber, Gerste, Wegwarte, Kornblume. Julius. Den 2. blüht Buche, die Quetzen sind in Aehren. Den 4. blühen Petonien. Den 8. Labkraut, und Spinat. Den 9. Angelick, und Fenchel.

Den 10. Petersilien. Den 11. Wegtritt, Hauhechel, Isop, Erdtuseln (Erdbirn); Himbeeren sind reiß. Den 13. blüht die Linde, Glockenblume, und Hundsgras. Um diese Zeit heuet man. Den 16. blüht Spargel, Beinfuß; den 20. Purgierlein, Flöhkraut. Die Hühner fiedern sich (mausern). Den 27. blühen Zaunwinde, Wege-rich, Wassermünze, Pimpernuelle, Teufels-abiß, Nachtschatten, die Ringeltaube gitert. August. Den 1. die Raute blüht, Haber und Gerste sind reiß. Den 5. Reinfarn blüht, den 7. Andori, Fettehenne; Blauspecht schreyst. Den 9. blüht Wer-muth, den 12. die Mariendistel, und Kletten. Krähen kommen Abends zu ihren Nestern, aber übernachten nicht da. Den 14. der Steinwälzer pfeift Nachts. Den 15. die Pappel blüht, die Nachschwalben, und junge Eulen schreyen Nachts. Den 17. Krähen bleiben Nachts beym Nest. Den 21. ist der Weizen reiß. Den 25. singt das Rothkehllein, der Porsch blüht. Den 28. blühen die Weberkarten, und die Schlange kriechen hervor.

IV. Im Herbst. Septemb. Den 2. blüht Weiderich, und weiße Herz- oder Wasserleberblümlein. Den 16. der stach-lichte Genster. Der Buchsfink zwitschert. Den 21. Schwalben verlieren sich. Den 25. singt Baumlerche, und Krammsvögel kommen. Den 29. singt die Sangdrossel. Den 30. Brombeer; October, den 1. Hundsbreben, Schlingbaum, Wasserholz-der, Saurach (Erbseien) blühen, und haben reife Früchten. Den 2. graubunte Krähe kommt wieder. Den 7. Almsel singt, Krähen bessern ihr Nest aus. Den 9. Spindelbaum (Käpplein) blüht und hat reife



II. Botanischer oder Natur-Kalender.

7

reiffe Früchten. Den 14. allenthalben Spinnewebe. (Sommersäden). Gänse gehen auf die Stoppeln. Den 22. Waldschnepfen kommen zurück. Lerche singt. Den 24. Raumweiden blühen und haben reiffe Früchten.

Anm. Die Monatstage gehen auf Engel-land, und daselbst aufs Jahr 1755. überall aber folgen diese Dinge so auf einander, in eben derselben Ordnung. Mithin dürfen nur unsere Landwirthe in jedem Jahre die Monatstage hinschreiben, worau sich ein jedes bemüht ereignet, so bekommen wir nach diesem Muster einen botanischen Kalender für Würtemberg.

3) Ordnung der Ankunft und des Abzugs der Zug- und Strich-Vögel im Papenheimerischen.

I. Ankunft. Feldlerche, Dohlen. (Krähen). Mausaaer. Staaren. Bachstelzen. Finken. Moos-Emmerlinge. Heidslerchen. Bläflinge. Kleine Wasserhühner. Weißdrossel. Mistler. Kohl- und Blaumaisen. Kibizen. Rothkehllein. Steinschmäzer. Milan (Hünnergeyer). Hänflinge. Wasserschnepfen. Wasserhühner. weisse Meise. Storch. Haubrothling (Rothwedel). Hohltanben. Schwalben. Grasmücke. Wasserschwalbe. Waldschnepfen. Mittlerer

Neuntödter. Nachsigall. Ringeltaube. Mönch. Mutterwindel. Guckuck. Rheins und Manerschwalbe. Blaukehllein. Kleiner Neuntödter. Wiedhopf. Gereuthlerchen. Rothlerchen. Wittwaldlein. Birkheher. Lammäisen. Dornreich. Kirschvogel (Goldamsel.) Baumfalke. Röthelgeyerlein. Wachteln. Stiglize. Kreuzvogel (Krummschnabel). Zeislein. Braunellen. Bergamsel. Wilde (Schnee-) Gänse. Rothdrosseln. Gäbler. Krauwetsvogel. Läucher. Am Ende des Jahrs Böhmlein (Seidenschwänzlein).

II. Abzug, Ordnung, wie sie ganz unsichtbar werden. Wilde Gänse. Gäbler. Scheck- und Merg-Enten. Braunellen. Zeislein. Rothdrossel. Krauwetsvogel. Läucher. Rheinschwalbe. Hohltauben. Nachsigall. Kirschvogel. Birkheher. Kleiner Neuntödter. Wasserschwalbe. Haus-schwalbe. Blaukehllein. Weißdrossel. Rothkehllein. Steinschmäzer. Dornreich. Mönche. Grasmücke. Finken. Staaren. Gereuthlerchen. Roth-Blau-Lau-Maise. Weißkopfiger, und Haus-Rothling. Mutterwindel. Baumfalk. Röthelgeyerlein. Milan. Bachstelze. Mistler. Heids-Roth-Wasser-Lerche. Kibiz, Brachvogel. Mausaaer. Ringeltaube. Feldlerche. Weisse Fischmeven. Kreuzvogel.

III. Gesundheit der Menschen.

I. Der Landmann solle mehr, weniger eben so viel für seine Gesundheit sorgen, als für die Gesundheit seines Viehes.

II. Um dieselbe zu bewahren und zu erhalten.

I) hüte er sich vor einer allzuhestigen lang anhaltenden Arbeit eben so sehr, als vor dem Müßiggang Muß er den gleichen Arbeiten thun; so trinke er das bey Rührmilch (Buttermilch) oder Wasser

III. Gesundheit der Menschen.

- ser mit Weinessig, ein Glasvoll auf eine Maas, vermischt.
- 2) Auf eine außerordentliche Erhöhung, ruhe er nicht an einem kühlen Ort aus, und trinke auch nicht kaltes Wasser.
 - 3) Er verwahre sich wohl wider die veränderliche Witterung, wenn Kälte und Wärme schnell mit einander abwechslet. Er ziehe sich meistens wärmer an, als es die Jahrzeit erfordert, nehme früh im Herbst die Winter-Kleider, und lege sie spät im Frühling ab. Geht er von der Feldarbeit nach Hause, so ziehe er die Kleider an. Wird er im heißen Sommer oder wann er schwitzt, beregnet; so schadet's nicht, wann die Sonne oder warme Lust bald darauf kommt, oder er die Kleider bald abwechseln kann. Ist der Leib und die Schenkel naß worden; so wasche er sich mit laulicht Wasser, oder nehme ein solches Fußbad, das desto kräftiger wird, wann man ein wenig Seiffen darein thut. Im Winter schaden allzuwarne Stüben, aus denen man unmittelbar in die grosse Kälte hinausgeht; noch schädlicher ist die Gewohnheit, ehe man in die Kälte geht, sich beym Ofen zu erhühen, oder gleich, wenn man aus der Kälte kommt, zu dem Ofen zu lauffen, von der grössten Kälte, in die grosse Wärme nicht nach und nach zu kommen. Wer viel in der Kälte seyn muß, bestreiche sich mit Unschlitt, besonders die Nase und den Mund. Wer in der Kälte mit feuchter Erde umzehen muß, lasse Unschlitt in Bier tropfzen, und wasche vorher damit seine Hände, und lasse beym Feuer das Unschlitt sich wohl in die Hände hineinzischen. Im Frühling und Sommer lasse man ja die Sonne nicht auf den bloßen Kopf scheinen, besonders, wenn der Boden nach einem Regen kalt, und die Füsse sich nicht so leicht erwärmen können. Man schlafse noch weniger mit blosem Haupte in der heißen Sonne. Es ist besonders schädlich, wenn man berauscht mit blosem Kopf in der heißen Sonne ist. Gegen eine mittelmäßige Sonnenhitze verwahren den Kopf weisse Hüte, oder eisliche Blätter Papier oder Pergament auf dem Wirbel unter dem schwarzen Hute.
 - 4) Er sorge für eine gesunde Lust um sein Haus herum, und in demselben. Er habe keine Misslätte, und noch weniger Misslache unter seinen Fenstern; er durchlüste seine Schlafkammer täglich durch Eröffnung der Fenster. Ein ander Mittel siehe unten in den vermischten Anmerkungen. Die gesündesten Lägen der Häuser ist, wenn sie gegen die Morgensonne stehen, nicht an einen erhöhten Grund angebaut, und gar nicht, auch nicht einmal ein wenig in den Boden eingegraben sind, man erhöhe den untersten Boden der Häuser um einige Zolle über den umliegenden Boden durch eine Lage von Sand, Kieselsteinen, Kohlen, u. d. gl.
 - 5) Er lebe nüchtern und enthalte sich der Schwelgerey.
 - 6) Er esse gemach, und häute sich 1) vor unverdaulichen Speisen, worunter vornehmlich gehört, was aus einem Taig gemacht worden, der nicht genug gegangen, schlecht oder zu wenig gebachten, fett, und durch eine Zugabe von Obs särnerlich gemacht worden, z. G. Dörten, Kuchen u. s. w. die allen, am meisten aber kleinen Kindern, sehr

- sehr schädlich sind. 2) Ist in schlechten Sommern das Getreide nicht recht reif oder schlecht eingesammlet worden, und daher angegangen (etwas verdorben); so wasche und trockne er dasselbe sorgfältig, mische ein wenig Wein unter den Saig, lasse ihn desto länger gären, und das Brod stärker backen. 3) Ueberhaupt lasse er alles sein Brod genug aufgehen, bache es genug, und lasse es nicht zu alt werden.
- 7) Bramtenwein ist Alten und Kindern auf vielerley Weise höchst schädlich, wenn er nicht als eine Arzney gebraucht wird.
- 8) Benzeiten zu Bett gehen, früh aufstehen, die Leibesübung, der lange Aufenthalt an der freien Luft, wo Landleute $\frac{1}{2}$ ihres Lebens zubringen, sind glückliche Umstände für ihre Gesundheit und Beruf. Man sieht, wie unschicklich darzu ist, ihre Kinder Summers und Winters in Spinnstuben schließend einzusperren.
- 9) Diese bekommen eine ihnen nöthige Leibesstärke, und werden vor Krankheiten bewahrt, wenn man 1) ihnen zu gewissen Zeiten ordentlich und nicht zu viel, auch keine harte Speisen zu essen giebt, z. E. neben der Muttermilch nur dünnen Brey, und Suppen. 2) Man halte sie nicht allzufrüh zur Arbeit an, 3) gebe ihnen, wenn sie einige Wochen alt sind, so viel Bewegung, als möglich ist, aber keine allzustarke, und ohne ihnen am Schlafse, der sehr lang seyn muß, etwas abzubrechen, und gewöhne sie nur nach und nach an die Bewegung. Bewegung in einem Waggon, oder sogenannten Läuffer ist besser als das Tragen auf den Armen, besons Landwirthsch. Kalender. 1770.

berd dem linken, wordurch die Kinder liks werden (die linke Hand statt der rechten brauchen). 4) Man muß sie der freien Lust, so viel immer möglich, geniessen lassen. 5) Erhikung, und Schweiß geben geknüpfte Glieder. 6) Die natürliche Ausflüsse an der Haut oder Ausschläge, z. E. Raude, fliessen der (böser) Kopf, suche man ja nicht mit fetten oder zusammenziehenden Mitteln zu vertreiben. Alle äußerliche Mittel, Salben, sie seyen, was sie für wollen, das Zwagen mit kaltem Wasser u. s. w. haben schon entsetzlich geschadet, die Kinder ums Gehör gebracht, fallende Sucht, wie in Schonen, erregt, contract gemacht, ja gar getötet. 7) Man wasche sie von Jugend an mit kaltem Wasser, oder lasse sie darin baden.

III. Wird der Landmann Frank; so beobachte er folgendes, um seine Krankheit nicht zu verschlimmern:

- 1) Es ist gar schädlich, bey einem jeden Anfall von einer Krankheit, einen Schweiß, besonders auf die gewöhnliche Art, und bey einem Anfall von hizigen Krankheiten, zu erzwingen. Man schwühe also nicht gleich im Anfange der Krankheit; man stecke keinen, der schwühen solle, überhaupt keinen Kranken, unter das Bett in einer heißen Stube, die man so verschließt, daß keine frische Lust eindringen kann. Man nehme zum Schwühen nichts hiziges, insonderheit keinen Theriax, Wein, vornehmlich keinen rothen, keinen Safran, u. s. w. Bloß lauliche Wasser, und Hollunderblüthen abgesottten.



III. Gesundheit der Menschen.

sotten, sind die beste schweißtreibende Mittel, die man aber nur bey Flüssen branchen solle. So gefährlich es ist, im Anfange der Krankheit den Schweiß zu treiben; so gefährlich ist's, den Schweiß, der sich beym Beschlus der Krankheit von selbst einfindet, zu hintertreiben.

- 2) Man vermehrt die Krankheit, wenn man aus Furcht, der Kranke möchte verschmachten, ihn zum Essen überredet oder zwinget. Er kann sich viele Wochen mit Wasser begnügen, und befindet sich nachher desto besser bey Kräften. Die Kraftspeisen, die man insgemein giebt, sind die schädlichste währender Krankheit, z. E. kräftige Fleischbrühen, Eyer, Fleisch.
- 3) Man lasse sie viel Kühlendes, also keinen Wein, trinken, sondern frisches, aber lauliches Wasser, und verdünne durch Bäche von kühlenden Getränken die verdorbene Materie, die in ihnen liegt, und bereite sie so zu einer leichten Ausleerung.
- 4) Man brauche nie, ohne den Rath eines weisen Arztes, im Anfang ein Brechmittel.
- 5) Bey einem Kranke, besonders in allen Arten hthiger Krankheiten, beobachte man folgende Punkten:
Wenn sich die Krankheit meldet durch Mattigkeit, Unlust zum Essen, schweren Kopf, unruhigen Schlaf, Schauer, einen kleinen Schweiß u. s. w. so arbeite man nicht streng, bewege aber doch den Leib mäßig, esse wenig, und nichts Festes, kein Fleisch, Fleischbrühe, Eyer, trinke keinen Wein, Brantwein, täglich aber ein paar

Maas laulicht rein Wasser, da man auf die Maas ein halb Glas Weinessig, oder 2-3 Löffel voll Honig, oder 15-20 Gerstenkörner schwer Küchen-salz nimmt; oder trinke Wasser, in dem man Holderblüth oder Lindenblüth abgesotzen, oder schön hell Zigerwasser. Ein Klystier von lau Wasser ist auch gut.

Fängt die Krankheit wirklich mit der Frost an; so solle er, wenn er in der Frost nicht außer dem Bett seyn kann, alle Viertelstund ein halb Glas voll von den obigen Tränken trinken, und sich ja nicht zuviel bedecken. In der Hitze solle er noch weniger, als bey gesunden Tagen, bedekt seyn.

Es wäre sehr gut, und dient zur Erquiskung, wenn er, besonders bey heißer Zeit, und allemal, wenn das Fieber heftig ist, auf dem Strohsacke läge, und sich nur mit Lüchern, oder etwas anderm leicht zudecke. Federbett und Federdecke, besonders schwere, ist in den Fiebern schädlich.

Die Lebensordnung solle in der ganzen Krankheit diese seyn: Die Luft in seiner Kammer solle nie sehr warm, nie unrein seyn, und es solle um ihn herum so still als möglich seyn. Man leide so wenig Leute darinnen, als es seyn kann, besonders ums Bett herum, rede nicht viel mit ihm, bringe den Urin und Roth von ihm sogleich aus dem Zimmer weg; öffne Morgens und Abends die Thüre und Fenster zugleich, Sommers $\frac{1}{4}$ Stund, Winters etliche Minuten lang, lasse im Sommer wenigstens ein Fenster Tag und Nacht offen stehen, so erfrischt sich die Luft. Aber wenn



wenn man dies thut, muß keine durchziehende Lust an den Kranken kommen. Daher muß sein Bett nicht zwischen 2 Fenstern, die gegen einander überstehen, oder zwischen dem Fenster und der Thüre seyn; und wenn man die Fenster und Thüren öffnet, so muß man die Umhänge am Bett vorziehen, oder um den Kranken herum Stühle stellen, und Kleider darüber hängen, welche die Lust zu der Zeit von ihm abhalten. Es ist auch überaus heilsam, auf ein glühendes Eisen, das man in der Kammer auf einen Rost leget, Essig zu schütten, und so zu verbrennen. Dieser Rauch verbessert die böse faule Lust. Ist zur heißen Sommerszeit die heiße Lust in der Kammer dem Kranken beschwerlich, so seufzte man von Zeit zu Zeit den Fußboden der Kammer durch Besprengen mit Wasser an, und stelle in Kübeln mit Wasser einige große Astete von Weiden oder Eschenbäumen in die Kammer hin. Man lasse den Kranken, so lang er die Kräfte darzu hat, alle Tage 1 Stund und länger aus dem Bette seyn; nur daß er um die Zeit nicht aufsteht, wenn ein von selbst gekommener Schweiß an ihm ist. Man mache ihm alle Tage das Bett zurecht, zu der Zeit, wenn er auf ist, und wechsle ihm alle 2 Tage das Leinenzeug, sowol am Bette als an seinem Leibe ab; nur, daß das, was man davon ihm giebt, trocken ist; es darf übrigens weiß und erst gewaschen seyn. Kriegt er schon beym Aufstehen eine kleine Schwäche, so thut es nichts; es nutzt ihm doch das Aufstehen, wenn er nicht wirklich ster-

bend ist. Er esse keine feste Speisen, sondern man gebe alle 3-4 Stund, und wenn das Fieber sehr stark, noch seltener einen halben Schoppen von einer Brühe, da man in ein Maas Wasser $\frac{1}{4}$ Pfund Brod mit oder ohne einer Luff gross Butter kochen läßt, bis das Brod fast völlig vergangen ist, und es sodann durchseihet. Eben so kann man auch Gräze, Gersten, weisse Erbsen, Haberneel, oder Reiß kochen, und etliche Gerstenkörner schwer Salz darzu thun. Statt dieser Suppen kann man ihm auch sehr nützlich und unerschrocken im Sommer in allen hizigen Fiebern, Kirschen, Erdbeer, Himbeer, Maulbeer, Johannisbeer, aber diese Früchten müssen recht reiff seyn, zu essen geben, desgleichen auch sehr wässrige Birn. Aepfel, Biren, und Pflaumen sind nicht so dienlich. Im Winter kann er gekochte Aepfel, durre gekochte Zweischagen und Kirschen essen. Trinken soll er viel, täglich wenigstens 2 bis 3 Maas. Er trinke oft, aber nur wenig auf einmal, nehmlich alle Viertelstunden ein Glas voll. Das Getränke solle nie heiß, sondern nur laulicht seyn, nur die grösste Kälte verloren haben. Wir haben oben schon einige kühlende Getränke beschrieben. Man kann auch unter 1 Maas Wasser 1 oder $1\frac{1}{2}$ Glas voll von dem Saft ermeldter Früchten, besonders wohlreisser Pflaumen und Zweischagen nehmen, weil nichts den Durst besser löschet. Einen guten Trank giebt auch 4 Loth wohl gewascher Gersten, $1\frac{1}{2}$ Quintl. Salpeter mit 5 Schoppen Wasser gesotten, bis alle Gersten ausspringt, durch Leinwand gefeilt,



III. Gesundheit der Menschen.

gesieht, und 3 Loth Honig und 2 Loth Weinessig darein gethan. Desgleichen kann man auch so statt der Gersten den Haber sieden, und mit ihm gleich von Anfang 2 Loth präpariren Weinsteine sieden, ohue etwas anders darzu zu thun.

Damit man nach der Krankheit sich wieder erhole, so esse er nur wenig auf einmal, aber desto öfter, nehme auf einmal nie mehr als eine Art von Speisen zu sich, und wechsle mit den Speisen nicht zu oft ab, er verkäue alle feste Speisen mit großer Sorgfalt, er trinke nicht mehr so viel, und zwar ist der beste Trank Wasser mit $\frac{1}{2}$ oder $\frac{1}{4}$ weißen Wein vermischt. Er gehe, fahre, oder, welches das beste, reite vor dem Mittagessen, nicht aber nach demselben, spazieren. Bey Nacht esse er wenig. Er halte sich im Bette nicht über 8 Stunden auf. Er gehe ja nicht zu bald wieder an seine Arbeit. Hat er in 3-4 Tagen keine Deffnung, und verspürt Hitze, Unruhe, Kopfwehe, so nehme er ein Chystier. Ist der Magen nicht richtig, zeigen sich Fieberanfälle; so nehme er täglich 3 mal von der besten Fieberrinde, jedesmal 1 Quintlein.

Dieses sind die bewährte Tissotische Regeln: künftig sollen einige seiner Arzneyen und Curen folgen.

Die königliche Aerzte zu Berlin rathen bey den Pocken (Urschlechten) die Kranken also zu tractiren. Diese Krankheit ist eine hizige, und also daby das Blut entzündet. Sie währt vom ersten Anfall an 14 Tage, wenn sie gutartig ist,

Bey Wössartigen sind der 11te, 14de, 17de, 21 Tag der gefährlichste, ja die Kinder sterben auch noch nach 21 Tagen.

Damit die gutartige nicht tödlich werden, so gebe man keine hizige Arzneyen, und verschlimmere sie nicht durch zu heiße Stuben. Gehen die Pocken herum, so gebe man den Kindern, die sie noch nicht haben, zu der Zeit keine Kuchen, alt verdorben Brod, Fleisch, besonders von Schweinen, Speck u. s. w., und laxire sie, ehe sie noch etwas klagen: Kinder unter 2 Jahren mit $\frac{1}{2}$ -1 Loth Mannia in dünnem Habergrüne gegeben; ältere, indem man auf ein Quintlein Sennetblätter, von denen man die Stiele abliest, $\frac{1}{2}$ Schoppen siedend Wasser oder Zwetschgen (Pflaumen) Brüh gießt, den Hasen, bis er lau wird, zugedeckt stehen läßt, und alle Stund dem Kind 3-4 Löffel giebt, bis es laxirt. Man kanns auch mit Zucker versüßen. Fangen die Kinder an sich zu beklagen, und die Pocken zu bekommen; so bringe man sie wo möglich in ein weites Zimmer, da nicht viel dergleichen Kranken sind. Man hüte sich doch ja, daß man keine sehr hizige Sachen zum Lustreiben z. E. rothen Wein, Albrandwein, Brantentwein, ausgepreßten Saft von Ross-Schaaf-Gänsemist giebt.

Im Sommer lege man sie in kein Zimmer gegen Mittag, bedecke sie nur gelind, erfrische die Luft täglich eriche mal durch Aufthun der Fenster, besonders wenn die Pocken schwärzen; doch halte man Zugluft und Kälte vom Kranken ab. Er liege mit dem Gesicht nicht gegen die Sonne. Man halte ihn und sein Zimmer rein, räuchere Morgens und Abends mit Lorbeer oder mit Essig, den man



man auf einen heißen Stein giesst, und fühle bey grosser Hitze die Lust ab durch frische Lärmen - Holder - Linden - Zweige, die man ins Wasser setzt.

Im Winter heize man die Stube nicht zu viel ein, lege den Kranken nicht nahe an den Ofen, decke ihn nur leicht zu; es ist besser, eher die Stuben zu kalt, als zu heiß zu halten.

Der Kranke solle oft, aber nicht viel auf einmal trinken. Die beste Getränke sind, 1 Schoppen Brunnenwasser, darzu man 1 Theeschaale guten Essig, und 2 - 3 Eßlöffel voll Honig thut, alles wohl umrühret, und stehen lässt, bis die grösste Kälte derselben vergangen. Ferner 1 Hand voll durre Kirschen, eben so viel Gersten, $\frac{3}{4}$ Stund in 2 Schoppen Wasser gesotten, und durchgesiegt. Weiter: Trank von abgekochten Kirschen, Thee mit Milch, 3 Theil Wasser und 1 Theil Milch, durchgesiegte Buttermilch (Rührmilch). Wer Milch trinkt, dem gerinnt die Milch im Magen, wenn er zu der Zeit etwas saures trinkt. Hat er viele Pocken im Halse, so trinke er obige Tränke, aber wechsle ab mit dünn abgekochter Habergrüze, abgekochtem Gersten- oder Reiswasser. Im Anfange der Pocken ist's gut, wenn er einen Holderblüth-Thee mit Milch trinkt.

In der ganzen Krankheit nöthige man ihn nie zum Essen, gebe auch kein Fleisch, Fische, nichts Gebäckenes, Gebratenes, keine harte, grobe, unverdauliche, melslichte, fette, blähende Speisen, sondern nach der Fahrzeit, wenn sie Essen selbst begehren, gelbe Rüben, Pastinak, Sauerkraut, Selleri in schwacher Fleischbrühe gekocht, wohlgebackenes Brod mit Butter,

Spinat, einige wenige reife Kirschen, Erdbeere, Gerstenschleim, Habergrüze, darein man etwas Sennel (Wecken) schneidet, Suppe von Haynbutten (Haggenbüchen). Sind die Kinder bey übeln Pocken oder sonst sehr entkräftet, so gebe man ihnen 1 Kinderlöffel voll Citronensaft mit Zucker, im Sommer Johannisbeer - Himbeer - Erdbeer - Maulbeer - Brombeer - Saft mit Zucker, auch ohne Bedenken zur Stärkung täglich 1 - 2 Eßlöffel voll Mosel- oder Rheinwein, oder ein paar Schnitten von Wecken gekind geröstet, mit jenem Wein angefeuchtet, und mit etwas Zimmet und Zucker bestreuet.

Fällt das Schlucken beschwerlich; so gurgeln sie den Hals aus mit Salben, 1 Hand voll in $\frac{1}{2}$ Schoppen Wasser gekocht, und mit 1 Löffel voll Honig vermischt. Sie können auch $\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll täglich 3 - 4 mal ganz sachte hinabschlucken.

Verstopfung von 3 - 4 Tagen zur Schwärungszeit thut nichts, aber ist sie in den ersten Tagen da, so lässt man die Kranken Zwischengenüsse trinken, wovon man auch Sennetblätter thun kann.

Ist die Nase verstopft, so sprüzt man in die Nase Muttermilch, oder hält einen in warme Milch getunkten Schwamm vor die Nase.

Dass die Augen nicht Schaden leiden, wascht man, ehe die Pocken noch herauskommen, täglich etliche mal sie mit lauer Wasser oder Milch aus; ist das Weisse in den Augen sehr roth, und die Auglider geschwollen, so haucht man täglich 2mal den Hauch von gekauten Würznelken, Fenchelsamen oder Lorbeer in die Augen. Sind sie wirklich zugeschworen, so



III. Gesundheit der Menschen.

so wäscht man sie fleissig und gelinde mit warmer Milch, worin etwas Gliedersblumen (Syringen) gekocht. Alsdann gehen sie bald auf, und die scharfe Mästerie friest sie weniger an.

Tangen die Pocken an zu dorren und abzufallen; so ist vor allem nothig, dem Kinde ein gelindes Larier aus Mama, Sennetblätter oder Rhabarber einmal, oder nach den Umständen etlichmal zu geben.

Sind die Pocken überstanden, so fallen die Kinder leicht in Auszehrung oder andere Krankheiten, wann man sie nicht in Essen und Trinken sehr mäßig hält, und aufs beste vor allen harten, groben, unverdaulichen, mehligen und fetten Speisen in Acht nimmt.

Bey bösartigen Pocken, und wann sich sonst ein bedenklicher Zufall äussert, brauche man sogleich einen Arzt.

IV. Hausmittel.

- 1) Wer nach einer Krankheit wieder bald zu Kräften kommen will, der trinke alle Morgen 1 bis 2 Schoppen Milch warm von der Kuh weg, und das etsliche Wochen lang. Kann er sie nicht leiden; so siebe er sie, und thue einen Löffel voll Branntwein darein. Dies giebt mehr Kräften als alle sonst noch so kräftige Speisen u. s. w.
- 2) Als ein Kind von etlichen Jahren eine gefährliche Geschwulst am Halse hatte, die sich dahin vom Arm gezogen hatte, und man eine Operation mit ihm vornehmen wollte; so ließ ein großer Arzt auf einen freyen Platz hin einen Sandhaufen führen, und Vormittags, wann die Sonne den Sand et-

liche Stunden beschien, das mit einem leichten Hemd und Haube bekleidete Kind alle Tage hineinschauen, und darin nach Belieben so lange spielen und arbeiten, bis es schwäche, da man sodann ihm ein andrer Hemd anzog, und es ins Bett brachte. Ohne alle andere Mittel wurde es hierdurch allein völlig geheilet. Es thut auch gute Dienste, wann man bey den um den Hals oder am Krum aufgeschwollenen Drüsen eine Hand voll geheschlungenen Hanf um den Hals herum locker bindet, und ihn eine Zeitlang Tag und Nacht, wenigstens des Nachts, um hat.

- 3) Eine Englische vornehme Frau aße allzu unmäßig Apricosen, und war dem Tode nahe. Der Arzt riethe ihr Käse zu geben, und die Hülse war unvermuthet schnell und gut zu ihrer völligen Rettung. Der Käss beförderte schnell die Verdauung.
- 4) Man sammle im Herbst bey guter Witterung den Schwamm von Eichbäumen, besonderis den, der dort wächst, wo große Neste abgeschnitten worden. Dieser Schwamm hat vier Theile, erstlich die Haut, welche man wegwerfen kann. Der andere Theil ist der beste, der gleich unter der Haut liegt; man schlägt ihn mit einem Hammer, bis er ganz weich und gelent geworden, und legt hernach ein Stück davon auf die blutende Wunde; es ziehet solche zusammen, und fällt meistens nach 2 Tagen weg. Der dritte Theil, der unter diesem ist, reicht hin das Blut zu stillen, wann nur kleine Nederlein zerrissen sind. Den vierten stößt man zu Pulver,



- ver, und gebracht ihn in dieser Gestalt. Diese Blutstillung ist die allers beste, und lange ein Geheimniß gewesen. Ist ein gröseres Blutgefäß verletzt, so lege man ein Stück vom zten Theile des Eichenschwamms, den man überall im Vorraath haben sollte, auf. Man lege den Schwamm auf die Wunde, und auf den Schwamm häufig Karben, das ist, Fäden, die man aus alter Leinwand auszopft, man bedekt alles mit einem grossen Bäuslein, und umwindet mit einem Band recht feste. Ist die blutende Wunde an einem Arm oder Schenkel, so wende man darüber eine 2 Zoll breit bleibende Flechte von Fäden oder Hans in Gestalt eines Ringes, stecke durch solche ein Stück Holz, das 1 Zoll dick, und 5 bis 6 Zoll lang ist, und drehe das Holz, bis das Band genug zugeschmiert ist, auf die nämliche Weise, wie der Bauer mit einer Kette und einem Prügel ein Fäß auf seinem Wagen spannet. Man windet es aber nicht gar zu fest zu, sonst könnte eine Entzündung und der Brand entstehen.
- 5) Als ein Mägdgen den gerrunkenen Sauerbrommen nicht zu Abgehen durch die stärksten Purganen der Ärzte bringen konnte; so rieht ihr der grosse Boerhafte nur mit bloßen Füssen auf kalten Steinen zu gehen, und alsbald erfolgte der Abgang des Wassers, und die Schwulst verlohr sich. Eben so setzt man die vom Bier aufgebläheten mit blosem Hindern auf den kühlen Boden.
- 6) Ein gutes Hausmittel für weibliche

Brustgeschwüre ist der weisse Hundsdreck, der im Frühjahr auf den Erdhügeln zu liegen pflegt. Man zerdrückt auf einem Brett eine Handvoll davon zu Mehl, siebt es, und kocht das zarte mit süßem Rohm bey sachtem Feuer in einer kleinen Pfanne, ohngefähr eine Stunde. Hierauf thut man wieder süßen Rohm darzu, lässt kochen, und rührts fleißig um mit einem Stab. Ist's wieder etwas eingekocht, so gießt man wieder Rohm zu, und kochts, bis es ein dicker Brey wird, nimmt hernach vom Feuer, seigt durch ein starkes leinenes Tuch in einen Krug, lässt stehen, und schmiert die Brust damit. Ist diese Salbe hart worden; so wärmet man sie in einer warmen Stube, oder nur an einer warmen Mauer auf. Ehe man schmieret, röhret man sie allzeit um. Sind noch keine Löcher in der Brust, sondern nur Geschwulst und Schmerzen; so schmiert man Morgens und Abends die schadhafte Stelle damit, und legt ein leinen Tuch über die Schmiere. Sind aber Löcher in der Brust; so schmiert man nur mit einer Feder den Boden der Wunde, oder tunkt Baumwolle in die Schmiere, und legt sie in die Wunde. Oben schmieret man so lange nicht, damit nicht die Wunde aussen zuschleift, ehe sie im Grund geheilet ist. Dann diese Schmiere zieht stark zusammen.

- 7) Man mache einen Teig aus Weinesig, aus so viel kleingeschnittenem und trockenem Taback, als man mit 3 Fingern fassen kann, und noch einsmal so viel saurem geriebenen Brod.

Diesen



Diesen Daig bindet man fest auf beider Armen mitten auf die Pulssader, und lasse ihn 24 Stunden liegen, bis einige Blasen gezogen sind, die man

nicht öffnen, sondern selbst abtrocknen lassen mißt. Dies heilte im Frühling 1753 zu Stockholm das kalte Kindersieber und dreytägige Fieber.

IV. Viehzucht und bewährte Vieharzneien.

I. Von den Pferden.

- 1) Die Stute trägt gemeiniglich 49 Wochen, sie solle wenigstens 4 Jahr, und der Beschäler 5 Jahr alt seyn. Die Füllen entwöhnt man in 5 bis 7 Monaten, und giebt ihnen sodann täglich zweymal Kleven und Heu, auch grünes Futter. Gut und wenig Futter macht sie feurig, schlank und leichtfüßig, hingegen schadet ihnen 1) Haber, den sie nicht bezwingen können, und der ihre junge Zähne verderbt, 2) Heu ist ihnen zu fastlos und matt, 3) und junges Gras schwächt sie durch den Durchfall. Im dritten Jahr fängt man sie an zu strieseln.
- 2) Den Pferden schneidet man Roggens und Gerstenstroh recht fein, und mengt zweymal so viel Häckerling als Haber unter das Futter. Beim Füttern ist vornehmlich auf Ordnung und Reinlichkeit zu sehen. Man darf ihnen, besonders den von der Arbeit kommenden Zugpferden nicht auf einmal das Futter vorschütten. In der Ernde verbessert man den Ackerpferden das Futter, läßt sie die Nacht über in lustigen Ställen stehen, z. E. bei offenen Thüren, und giebt ihnen zuweilen Wermuth und Salz. Die

- Reinigung der Streue, das Strieseln und Schwimmen ist ihnen nöthig, noch besser ist für sie das Waschen. Hierdurch wird ein Pferd auch bei schlechtem Futter gesund, stark und alt. Man gebe den Pferden öfters Salz, das sie gesund erhält, aber im Sauffen, und nicht unter das Futter gemengt in die Krippen geschüttet, weil sie sonst leicht Krippenbeisser werden,
- 3) Den gesunden Pferden ist Gundermann (*Glecoma hederaicum*) ein Gifft, für solche aber, die den Wurm haben, eine Arzney.
- 4) Eine Aderlässe im April, und Aluspulken des Mauls verwahrt die Pferde ungemein, und dieß sollte man auch bei den Zugochsen und Kühen vornehmen. Durch eine Aderlässe am Ohr heilt man bei den Pferden die Siebel, und das Augenfell, daß es vernagt und abfällt. Sonst dienet auch neben dieser Aderlässe fürs Augenfell an Pferden und Fohlen, wann man 1 Pfund ungelöschten Ralch in einer Maas Brombeermasser in einem neuen Hafen siedet, und 3 Tage stehen läßt, alsdann durch ein ungeschleimtes Fließpapier seihet, und das von 6 Loth mit $\frac{1}{2}$ Loth Grünspan und Salmiak in ein Glas thut, welches ein



ein schön blaues Wasser giebt, so man dem Pferd etlichemal des Tags mit einem subtilen Federlein ins mangelhafte Aug streicht. In 8 Tagen verliert sich das Fell.

5) Will das Pferd nicht fressen; so braucht man eine Alderlässe am Gaumen, oder Kraut und Wurzeln von Rüben, oder waicht Sevenbaumblätter ins Wasser, und besprengt das Heu damit, oder reibt ihm das Maul mit Weinestig und Salz ein.

6) Wann ein Pferd kellerig, städtisch, schwindlicht, toll ist; so wird es durch Gewalt entweder toll oder schlafslüssig. Kommt aber eher zurecht durch Alderlässen am Ohr, die den Kopf vom starken Antrieb und Auhäufung des Bluts befreyen.

7) Die Spießglas-Leber reinigt ihnen das Blut, heilt sicher die innerliche Krankheiten, bewahrt sie dafür, macht Lust zum Futter, und sie fett. Wann man sie als eine Alezney giebt, so wirkt sie durch Biechen, Ausdüstung und Harn. Man macht sie also: man thut $\frac{1}{2}$ Pfund wohlgestoßen rohes Spießglas, und eben so viel zerstoßenen Salpeter wohl vermischt in einen eisernen Mörser, oder grosen Tiegel, zündet in freyer Lust an, indem man eine glühende Kohle schnell hineinwirft, und hernach sich so stellt, daß der Wind einem den schädlichen Rauch nicht ins Gesicht treibet. Wann alles kalt worden, stößt man, was im Mörser ist, zu Pulver, und macht Portionen von 1 und 2 Loth darans. Den gesunden Pferden oder magern, die fett werden sollen, giebt Landwirthsch. Kalender. 1770.

man eine Zeitlang alle Tage unter ihrem Futter 1 oder 2 Loth. Man kann sie dabei stehen lassen, oder mit ihnen reisen und arbeiten. Kranke aber schwemmt man (weitet sie aus) wann man will, den Abend vor dem Eingeben, und läßt sie die ganze Nacht ohne Futter stehen. Morgens früh giebt man ihnen 1 Loth unter 1 Maas ihres Futters, oder 2 Loth unter 2 Maasen, und wanns das Pferd gestressen, bindet man das Pferd von der Krippe weg, nimmt ihm auch alle Strene, die es sonst frist, und läßt's von dem an bis Mittag alle Stunden so viel lau Wasser trinken, als es will. Mittags giebt man ihm nichts als ein wenig Haber, oder etwas Heu und Häckerling, daß es sich nicht überfrist. Sehr kranken Pferden giebt man dieses so ein jeden 3ten oder 5ten, oder 7ten, oder 8ten Tag. In einigen Ländern heilt man alle innerliche Krankheiten, auch von andern Vieh, sehr glücklich mit rohem Spießglas, das man mit dem 5ten Theil Salpeter (z. E. 4 Loth Spießglas, 1 Loth Salpeter) vermischt, und als ein Pulver ihm unters Futter thut. Man giebt's dem gesunden Vieh, das man mästen will, ohne den Salpeter. Giebt mans etlichemal den Masschweinen, so heilt es sie von Fimmen, macht sie bald' fett, und ihr Fett viel besser und gesunder.

8) Wider den Spaat ist gut, wie beim Podagra der Menschen, Kalk, Salpeter, und Schwefel untereinander gemischt aufzulegen. Herr von Walden, Königl. Schwedischer Stallmeister



IV. Viehzucht und bewährte Vieharzneien.

ster hat vielen, zwey- bis vierjährigen Pferden, die schon hinkten, den noch nicht allzualten Spaat, Ueberbeiner, Flussgallen auf immer vertrieben, indem er 8 Loth Glasgalle, und 5 Loth Drachenblut recht fein zerstoßen, und unter 1 Pfund Baumbl, und 8 Loth Bibergeil gemengt, (gegen eine Maas) starken Weinbranutenwein daran geschüttet, und über Nacht stehen lassen. Morgens hat er 1 Schoppen starken Weinessig und eben so viel Urin von einem Mann darzu gethan, in einem glasürten Geschirr in gelinder Wärme kochen lassen, und es unter dem Kochen wohl ungerührt und abgeschaumt. Mit dieser Salbe schmiert und reibet man 9 Tage lang, des Tags einmal alle 4 Füsse des Pferds vom Huf an bis übers Knie, so warm als mans an der Hand leidet kann. Man läßt das Pferd über den andern Tag jedesmal sich eine Bewegung machen, aber weder in diesen 9 Tagen noch etlichen Wochen darnach soll mans an den Füßen waschen, noch ins Wasser reutzen. Schwillt der Fuß unter der Eur, so ist's ein gut Zeichen, daß die Eur wohl anschlägt.

9) Will sich ein Pferd im Stalle nicht niederlegen; so binde man ihm oben, wo der Schwanz am Leibe ist, einen starken Bindsfaden recht fest um die Schwanzrübe.

II. Von dem Nindvieh, 1) Zuchtvieh, 2) Melktvieh, 3) Zugvieh, 4) Mastvieh.
1) Keine Kuh soll vor dem dritten Jah-

re ihres Alters trächtig werden, und von einem guten Zuchtküller (Hagen) belegt werden. Sie trägt 40 Wochen. Die tragende Kuh füttet man so, daß sie nicht fett wird, aber doch stark und bey guten Kräften bleibt. Zur Zeit, da sie trägt, sorgt man, daß sie weder durch Fallen noch Stossen der Leibesfrucht Schaden thun kann. Von den Kälbern wählet man weder die erstgebohrnen, noch die, so von alten Kühen fallen, zur Zucht, und entwöhnet sie nach 4 bis 6 Wochen, und zwar nach und nach. Die Kuh giebt mehr Milch, und die Kälber werden stärker und fetter, wann man die Kälber gleich von der Kuh nimmt, sie nicht saugen läßt, sondern mit Milch tränket. Die junge Ochsen verschneide man erst nach 2 Jahren, oder gar im 2ten Jahre. Die junge Kälbeln lasse man nicht dort waiden, wo der Hag oder junge Ochsen sind.

2) Die Große trägt nichts zur Güte der Melktkuh bey. Wenn man rechnet, sie gebe vom Kalben an, bis sie wieder versiegen geht, 48 Lmi Milch, so giebt sie im ersten Vierteljahr nach dem Kalben fast 22 Lmi, im 2ten 16, im 3ten 7, und im 4ten 3 Lmi Milch zur jährlichen Milchnuzung. Man melke sie jedesmal völlig aus, und zwar in den ersten 4 Monaten dreymal, hernach nur zweymal des Tages. Eine gute Milch ist weder zu dick noch zu dünn; ein abgehobener Milchtropfen zerfließt nicht, sondern bleibt kugelrund. Gute Milch ist weder blaulicht noch gelblich, nicht scharf, sondern weiß und süß. Die Milch



Milch der jüngern Kühe, als von 3 bis 4 Jahren, ist zu wässrig, der alten zu mager, und im Winter zu dick. Die frische Milch thut man in flache glasürte Schüsseln, und in Kellor, die gegen Mitternacht stehen, doch nicht zu kalt sind, einen kleinen Zugang der Luft haben, und rein gehalten werden, daß man von der verschütteten Milch keine saure Dämpfe darin aufkommen läßt. Wann man die Luft im Keller bisweilen erfrischt, so verhütet man die blaue Flecken und übleen Geschmack der Milch. Man füttere das Melkvieh im Stalle; es bewahret dasselbe vor Krankheiten, es frißt weniger, giebt mehr Dung und Milch, und ersetzt hierdurch die Mühe, die es weiter macht, und die darzu erforderliche Kosten. Man gebe ihm lauter Futter, das gesunde Säfte hat, und zwar solche Dinge, aus welchen sich Del anspreßen läßt, und die darzu bereitet sind. Recht ausgebraunte Träber, Grummel (Demb), saures Heu, u. dgl. geben daher nicht viel Milch. Junges fettes Gras, z. E. Klee, Wicken, und überhaupt Saamkörner, aber vorher geschrotet, Kleyen, mehren die Milch. Räben, Erdbirnen, gelbe Rüben, u. s. w. sind darzu im Winter gut. Es ist nützlich, alles Futter klein zu machen, auch Klee und Gras zuhacken, worzu man in unserm Lande ganz einfache Werkzeuge hat, und anzubruhen. Kindvieh überhaupt soll kleingeschnittenen Härterling, mit Salzwasser angebrühet, oder angefeuchtet, zum Futter haben. Vermengt mans

mit Gerstenschrot zc. feuchtet mans mit Braumentweiu-Spülicht, oder mit Wasser an, darein man Oelkuchen, Malztrüber, Kleyen eingewiecht, so hårts sich leicht, wird nicht mager und kraftlos. Melkvieh solle beym Futter genugsam Sauffen bekommen. Man verändert das Futter nicht auf einmal, giebt ihnen nicht nach dem Gras gleich unmittelbar, lauter trocken Futter, sondern nach und nach stufenweise mischt man dürr und grün Futter unter einander. Vom Kammenkraute vertragen die Kühe, und geben anstatt Milch Blut, dafür Milch oder Oel das beste Gegenmittel ist. Der Nutzen einer gut gefütterten Kühe, besonders einer, die man beständig im Stalle läßt, und füttert, ist viermal größer, als einer schlecht gefütterten, sowohl im Dunge als der Milch.

- 3) Die Zugochsen gewöhnt man im 3ten Jahre nach und nach an, und schont sie in gar nasser, stürmischer, und heißer Witterung, und beym Glatteise. In der Jugend füttert man sie wohl, aber läßt sie nicht fett werden. Bey der Arbeit füttert man sie gut mit gesundem Heu, Härterling und Gerstenschrot zc. oder gutem Grase. Ihre Stalle müssen reinlich seyn, und man muß beständig frische Lust darein lassen können. Man giebt ihnen das Futter nicht gleich nach der Arbeit, auch nicht auf einmal, und hält dabei, wie bey der Arbeit, Ordnung. Alles Zugvieh, wann es im Schweiße aus der Arbeit kommt, bedecke man mit einer Decks über den Leib,



IV. Viehzucht und bewährte Vieharzneien.

Leib, und reinige es so oft als möglichen, von allem Unflath und Stanbe durch Striegeln, Waschen, u. s. w. Ein Zugochs solle 10 Centner ziehen, und wann er geschont wird, taugt er bis ins 12te — 16te Jahr, da er die Zähne verliert und gemästet wird, so wie man alte, z. E. zwölfjährige Kühe auch mästet. Das Alter des Rindvieches erfährt man, wann man oben von der Spieße des Horns bis zum ersten Ring 3 Jahre, und hernach für jeden Ring am Horn ein Jahr rechnet. Beym Rindvieh fängt man mit der Wintersütterung zeitig an, verwahrt es vor dem Herbstthau und dem Reife, und treibt sie in den unfreundlichen Jahreszeiten gar nicht des Morgens ins Gras.

4) Die Mastung geht am besten von statthen, wann man dem Vieh die Lust zum Fressen erhält, und ihm nicht viel auf einmal, aber 1) oft, 2) zur vordentlichen Zeit, und 3) jedesmal nahrhaftes Futter giebt. Man halte das Mastvieh reinlich, streue fleißig, striegele, wasche, u. s. w. Der Stall muß nicht zu kalt, auch nicht zu warm seyn, und die Lust darinnen beständig durch Zufluß frischer Lust gereinigt werden. Man muß das Vieh bey hizigen Futter kühler halten, als bey kühlen Futter. Dazmit das Vieh immer Lust zum Fressen behält, so theile man die ganze Mastzeit in drey Theile ein. Im ersten Theil gewöhnt man das Vieh zur Mastung, giebt ihm nicht zu gut und zu viel auf einmal; man bessert und vermehrt von Tag zu Tag das Futter.

Im andern Theil der Mastzeit steht das Vieh im vollen Futter; im dritten Theile kann es das völlige Futter nicht mehr bezwingen, und als dann bricht man nach und nach ab. Das, was man zum täglichen Futter jedesmal ihm geben will, giebt man nicht zumal, vertheilt es in viele Theile, und giebt ihm eben, was es mit Lust frist. Im übrigen bereitet man das Futter so zu, daß es dem Vieh im Magen nicht beschwerlich ist. Z. E. die rohen Hülsenfrüchte und Körner waicht man, oder noch besser, schrotet man, sonst blähen sie das Vieh, und nehmen ihm die Lust zum Fressen. Wenigstens giebt man jede Woche Salz, entweder unters Futter, oder läßt dasselbe lecken. Es ist nützlich wöchentlich die Zunge wenigstens einmal mit Salz und Wein zu reiben. Je wässriger Fleisch und Fett sind, desto weniger dauerhaft sind sie, und fallen nicht ins Gewicht. Fest Fleisch und Fett bekommt man, wann man wässrigeres Futter nicht allein giebt. Träber allein geben fest Fleisch, aber kein Fett; Brannteweinsspülicht allein giebt wässrig Fleisch und Fett; weisse Rüben allein sind zu wässrig, gelbe Rüben aber gut. Trocken Futter mästet besser als grünes. Brennessel, die man deswegen hauen sollte, klein gestossen, und mit Wicken, gelben Rüben und Häcklerling vermisch, dem Vieh alle 3 Stund gegeben, sollen in 4 Wochen fett machen. Weil im Sommer die Ablösung zu stark ist, so sind die übrige kältere Jahreszeiten besser zum Mästen.



Mästen. Man fängt die Mastung mit Kraut, Rüben, Erdbirnen an, und setzt sie fort mit Schrot, u. s. w. setzt viel Mehlgescäuße zu. Leinölküchen tanzen mehr für Pferde, und andere Oelküchen sind sehr gut für das Melk- und Mastvieh von Kindern.

Vieharzneien.

I. Bewährte Mittel wider das Aufblähnen des Viehs vom Klee, Oemöd, und anderem grünen saftigen Futter, oder auch, wann es wegen Nässe und Erkältung ausschwit.

1) Man kann es verhüten, wann man dem Vieh, dem dergleichen Futter noch neu ist, dasselbe im Anfange mit dürem Futter, z. E. Heu, Stroh, oder mit magern grünen Futter untermischt giebt; wann man ihm, so bald es daran gewöhnt ist, den Klee zwar allein giebt, aber und besonders, wanns hungerig ist, nie viel auf einmal, es nicht gleich darauf sauffen lässt, den Klee nicht eher giebt, als bis er vorher über Nacht gelegen und abgewelkt ist. Der rote drehblättrige Klee, wann man ihn mähet, ehe er blühet, ist der gefährlichste, besonders, wann man ihn füttet zur Zeit, da er vom Than oder Regen naß, oder von einem Reisen besallt ist. Espe blähet nicht so viel, Querzerne, oder der blau, ewige Klee, auch nicht so viel, außer er seye stark bereist. Will man ein Kindvieh ohne Schaden auf ein Kleefeld zum Weidenden treiben; so treibt man es erstmals

darauf in der Mitte eines trockenen Tages, wann es vorher vom gemeinen Grase sich voll gefressen hat, hernach giebt man ihm jeden Tag weniger gemein Gras vorher, und lässt es mehr Klee fressen. So kann man nach Verlust einer Woche es Tag und Nacht ohne Gefahr auf den Klee lassen.

2) Wird ein Vieh wirklich aufgeblähet; so kann man es von dem Zerpläzen und Sterben retten 1) durch Untreiben, 2) Eingeben, 3) Clystiren, 4) Stechen. Fangt das Vieh erst an zu trauren, am Nacken und Bauche aufzuschwellen, wild herum zu kucken, u. s. w. so treibt man es beständig herum, bis es schwichtet. Mistet es nicht bald, sondern die Geschwulst nimmt zu; so giebt man ihm Arzneien ein, aber NB. im Anfang, so lang es noch stehen kann. Dann wann es umfällt, so zerpläzet es, und ist oft in einer Viertelstunde tot. Man treibt es überhaupt, so lang es stehen kann, hennim. Man giebt ihm ein Trinkglas starken Braumentwein, und schiebet ihm ein Stück Butter oder Schmalz, so groß als ein starkes Ei, den Hals hinab. Dies bewährte Mittel rettet gewiß. Es ist auch gut, in ein gut Glas voll mildes Bier (Wein, oder Essig) glühende Holzkohlen und heiße Aschen zu werfen, bis es so warm, als Blut ist, die Kohlen alsdann abzuschäumen, und das Bier mit der Asche dem Vieh einzugeben, die Winde brechen bald darauf durch, und das Vieh wird erleichtert. Siemlich viel Essig, oder



IV. Viehzucht und bewährte Vieharzneien.

Gast von sauren Trauben, mit Kochsalz vermengt, ist ebenfalls gut. Einige werfen Kummel, Wachholderbeer, Lorbeer, Coriander, alles wohl zerstoßen, und Camillenblumen, von jedem eine Handvoll in 3 Quart Wasser, Kochens bis auf 2 Quart ein, seigens ab, thun $\frac{1}{2}$ Pfund von Glauwers Wundersalze, und $\frac{1}{2}$ Pf Kochsalz darein, daß es zergeht, ferner 1 Loth Amissöl, und 1 Pfund Butter oder ein Pfund Leindö, machen alles zusammen warm, füllens in eine im lauen Wasser erweichte Rindsblase, binden die Blase an ein Röhrlein, oder an eine weite Pfeife von glattem Holze, bringen das Röhrlein in den Hintern des Viehes, drücken alsdann die Blase, und machen, daß, was in der Blase ist, vorwärts in den Leib eindringt. Man kann auch nur allein 2 bis 3 Loth Kochsalz in einem Glase guten Weinessig vergehen lassen, und mit 2 Pfund Leindö laulicht in die Blase thun. Auf ein solches Clystier gehen die Winde bald ab; allein es wirkt selten allein, ohne die obige Arzneyen, und das Stechen. Das Stechen thut schneller und gewisser die beste Wirkung, und man nimmt es vor, wann die obige Arzneyen nicht gleich helfen. Am besten taugt daz zu ein Trocar, den man zum Abzapfen der Wassersüchtigen braucht. Es taugt aber auch ein gewöhnliches Federmesser, oder ein dünnes, scharfes, spitziges Messer, ohngefähr 4 Zoll lang, mit einer einen halben Zoll breiten Klinge. Man braucht auch ferner noch einen Federtiel, der so

stark oder dük als möglich ist, und durch den am einen Ende ein Drat quer durchgesteckt ist, damit er nicht in den Wanst hineinfahre, wann man ihn in die Wunde stekt. Der rechte Ort, wo man stechen muß, ist auf der linken Seite, der Theil, der nahe am Hüftbein durch seine Geschwulst sich am meisten über den Rücken hinauf erhebt. Er ist ohngefähr 3 Zoll von den Rippen, und eben so weit vom Hüft- oder Lendenbeine weg, also zwischen den Rippen und dem Lendenbeine. Man sieht dort die Lust zwischen dem Felle wallen, und es immer mehr ausdehnen. Drückt man dort die Hand scharf hinein, so spürt man den Wanst, der sich so stark ausdehnet. Hier mache man den Einschnitt, aber ja nicht niedriger, als 1 bis 2 Zoll unter dem Hüftbein. Um diesen Ort recht zu finden, stellt man sich hinter das Vieh, und betrachtet so genau als möglich die Wirbelbeine auf beiden Seiten (wegen der Geschwulst sieht man oft das Wirbelbein nicht), man betrachtet auch den Rückgrad, damit man die Breite der Lenden bestimmen kann. Sodann fühlt man nach der Rippe, die dem Wirbelbeine am nächsten ist, und dem Rande der Lenden, der vom Wirbelbeine gleich weit weg, und gemeinlich in einer Linie mit demselben ist. Diese Rippe ist der Ort zur Deffnung. Will man nun hier stechen, so bewahre man 1) zuvor das Vieh, daß es sich nicht bewegen kann, 2) man halte das Messer, wie eine Schreibfeder in der Hand, mit der Schneide gegen den

dem Ballen der Hand zu gekehrt, und steche am angezeigten Orte damit das Vieh 3) so, daß man die Spize unterwärts hält, also den Einschütt senkrecht oder gerad von oben hinab, ja nicht horizontal macht, weil sonst die Wunde schwerlich heilt, und die Nieren zc. leicht verletzt werden: 4) man sticht wenigstens $1\frac{1}{2}$ bis 2 Zoll tief hinein, kann auch, so lang das Messer ist, durch die Haut in den Schmerbauch stechen, bis Wind herausgehet. 5) Die Deffnung solle nicht zu klein seyn, sie kann so groß seyn, daß man mit der Spize des kleinen Fingers hineinkommen kann. 6) Man läßt das Messer eine Zeitlang stecken, bis sich die Schwulst setzt, oder noch besser, bis man den oben beschriebenen Federkiel hineingestellt. Diesen läßt man eine halbe Stunde, oder eben so lang stecken, bis der Bauch sich völlig gesetzet hat. Man drückt inzwischen die Seiten des Bauches so dicht, daß alles blähende faule Wesen durch den Federkiel abgeht. Ohne dieses hilft, besonders beym setten Viehe, das Stechen nicht viel; ja es kann ohne den Federkiel gefährlich werden. Beobachtet man das; so hat man auch nicht nöthig, mehr als einmal zu stechen, da man sonst, wann nicht gleich Linderung e folgt, an etlichen Orten nach einander sticht. 7) Alsdann kann man am sichersten siechen, waru der Magen des Vieches so sehr aufgeschwollen, daß zwischen der Magenhaut, und der Haut, welche die innere Seite des Gerippes bedekt, sonst kein Eingeweide, als das

Neh, das den Magen umgiebt, bleibt kann. 8) Die Wunde heilt gern, ohne zu eitern, ohne Pflaster, ohne Zunähen. Man wascht sie nur mit ein wenig Wein, oder Brauenthein, oder Camphergeist aus, und schmiert sie mit ein wenig Theer wider die Rükken. Im Sommer hält man das gestochene Vieh nicht wärmer, als sonst, man behälts, wann man will, 1 bis 2 Tage im Stalle, und giebt ihm den andern Tag Heu und Haber. Ist der Unfall weit gekommen, und hat lang gedauert, so giebt man ihm unmittelbar darauf, wann die Winde abgegangen, etwas, das löset, z. E. einen warmen absührenden Trank, oder nur ein halb Pfund Leindl laulicht, auch ein gehbriges Clyslier, so warm es das Vieh leiden kann, welche beede Mittel seine kranke Därme stärken, und vom Rothe entledigen. Man kann ihm auch eine Alder öffnen. 9) Die vom Klee aufgeblähete Schaafe und Rinder sticht man auch also.

II. Die gelbe Sucht, wann sich das Weisse im Auge gelb färbt, heilt man, wann man dem Vieh öfters warme Krautbrühen von Weidensprossen einschüttet.

III. Friszt es häufig Laub im Frühling, desgleichen Heidel- und Blaubeerkraut, so bekommt die Rühr, und das Blutharnest vom Laub der Ulmen, Eschen und Eichen.

IV. Es ist ein ungemeines Präservativ (Verzehrungsmittel) der Gesundheit des Rindvieches, wann man alle Monat die Mäuler mit Salz und gespülver,

pülberten Glanzrüss oder reiner Asche auspußt, die Zunge, und so weit man im Rachen umher bis an Gaumen kommen kann, damit alreibet, und vermitztelst eines eingebundenen Strohseiles recht ausschleimen läßt, auch den Stall öfters früh mit Wachholderbeeren ausräuchert, und bey heiterer Lust oder bey Morgenwind die Stallfenster aufthut, und die Lust erfrischt. Es ist dies für alle Alten gesunden und frischen Viehes gut, wie auch daß man das Vieh durch Striegnen, Waschen, puhet, und seine Schweißlöcher eröffnet, den Stall öfters säubert, und den Mist so viel möglich, weit vom Stalle thut, wenigstens so legt, daß die Dünste sich nicht so häufig in den Stall ziehen.

III. Schweine.

1) Die Saumutter trägt 16 bis 18 Wochen. Sie soll im 2ten Jahre ihres Alters von einem wenigstens anderthalbjährigen Eber belegt werden, sonst taugen die Jungen nichts. Eben so schlecht ist meistens die Winterzucht. Die Ferkel läßt man 5 bis 6 Wochen saugen, und verschneidet sie auch um diese Zeit. Da mit sie nicht wühlen, schneiden die Schweden schon in der Jugend ihnen die Schüre ab, die den Käppel in die Höhe hebt. Anderwärts ringelt man sie, oder steckt ihnen ein gabelförmiges Eisen mit einem Ringe in die Nase. Man giebt dem Mutterschwein mit seinen Jungen einen besondern Stall mit freystehenden Trüben, gutem Futter, z. G. warmem Getränke von grobem Mehle

oder Kleyen, und weicher Strene. Man läßt die Mutterschweine im October und März belegen.
 2) Von der Mastung sehe man nach, was bey der Mastung des Kindvieches vorgekommen. Das meiste gilt auch hier. Spießglas macht sie ungemein fett. Man kann sie mit häufiger Gerste, Eicheln, Erbsen, Krautwerk, vielem Kleyenwasser in ein paar Monat fett machen. Man giebt ihnen Schrot, Brauteneinsspilicht, Erbsen, Kohlrüben, Eicheln, und Roschelnüsse. Eichelmaß übertrifft alle übrige künstliche Mastungen; aber Erdbirnen taugen zum Mästen nicht viel, außer etwa im Anfang; nützlicher sind sie der Melkkuhe. In der Kälte dünnen sie weniger aus, und werden eher fett. Je älter sie werden, desto schwerer hält es, sie fett zu machen. Verschnittene Eber haben besser Fleisch, und tragen mehr ein, als verschnittene Mutterskerl. Nach der 4ten Geburt verschneidet und mästet man auch die Saumutter. Mästs Schweine gedeihen desto besser, je renslicher man sie hält. Sammlet man Eicheln, und will die Schweine im Stalle damit mästen; so muß man die Eicheln, und zwar einige Scheffel zusammen an einem warmen Orte in ein Loch in die Erde thun, und feuchte sie gut mit Wasser an, worin man ein paar Hände voll Salz hat vergehen lassen. Sie erhöhen sich, und keimen in wenig Tagen; so bald sie ohngefähr drey Zoll ausgewachsen, nehme man sie heraus, breite sie auf eine Lenne zum Trocknen aus, und gebe sie in 1 bis 2 Tagen

Tagen darauf den Schweinen, aber in den ersten Tagen nicht viel auf einmal, und des Tags nur zweymal; hernach giebt man es täglich 3 mal, und zuweilen etwas weniges Spüllicht und ein wenig Korn. Sie werden davon sehr fett, wann man sie in dieser Zeit nicht in den Stall sperrt, sondern frey herumlauffen läßt. Noch besser wird das Fleisch, wann man vor dem Schlachten ihnen noch etliche Simri Erbsen oder Gerstenschrot giebt. Erbsen mästen vortrefflich, wann man sie auch so malzt, oder wie die obige Eicheln auswachsen läßt. Man gebe dem Massschweine genug, aber nicht zu viel zu sauffen. Gekochte Erbsen, Rüben und dergleichen mästen besser, als rohe. Man füttert sie am Tage öfters, z. B. 6mal, und sie fressen auch Nachts. Nach Weihnachten glückt die Mastung nicht, wie zuvor.

3) Die Sinnen erkennet man an den schwarzen Bläterlein am untern Theil der Zunge, und vermuthet sie, wann eine ausgerissene Vorste blutig ist. Die Schweine fressen, und sind sonst gesund daby. Man ist dergleichen Fleisch ohne Gefahr. Man giebt ihnen darwider roh Spießglas, besser Futter, reine Ställe, keine Streue, und wenig zu sauffen. Bey der Buch- und Eichelmaist bekommen sie selbige meistens; daher verwahret man sie, wann man ihnen täglich 14 bis 21 Tage hinter einander Erbsen oder Bohnen in Wasser einweicht, und etwas gestoßenes und gesiebtes Spießglas darüber streuet. Die Bräune, oder Entzündung der Landwirthsch. Kalender. 1770.

Zunge ist ansleckend, und tödtet in wenig Stunden. Man läßt eilends unter der Zunge zu Alder, und giebt etliche Stunden daran Käsemolken zu sauffen. Das Korn, oder die einem Gerstenkorn ähnliche Geschwulst im Obergaumen schneidet man völlig weg. Wider die Läuse reibt man sie mit Oel und Fettigkeiten, und puhet den Leib mit Strohe, das man mit lauem Wasser angefeuchtet hat. Ein einziges Pfefferkorn ist für die Schweine ein tödtliches Gift. Wie leicht kann dies unter dem Spülig ihne kommen!

IV. Schaase.

- 1) Ein jährliger Widder von der besten Wolle solle 15 bis 20 Schaase belegen, und zwar sollen diese nicht jünger als zweijährig seyn. Ein Schaaf trägt 21 Wochen. Die Hammellämmer sollte man erst nach 1 Jahr verschneiden. Es ist unethiger Abgang der Wolle einer Heerde, den Kilberlämmern die Schwänze zu verstühen. Freye trockene Ebenen und Berge sind ihre taugliche Waiden. Zum Wintersfutter taugt Heu, Laub, und Stroh, besonders Erbsenstroh. Die Schaafställe sollen an einem trockenen Orte liegen, gehörig weit und hoch seyn. Fenster und Dampflöcher haben, daß sie zwar mäßig warm sind, doch die Lust kamm erfrischt und gereinigt werden. Es ist ein übler Irrthum, den Schaasen nicht täglich rein und frisch Wasser anzubieten. Was eine Kuh frist, kann 10 Schaase ernähren. Schaase, die gute Wolle tragen sollen,

D



IV. Viehzucht und bewährte Viehärztheiten.

len, müssen im Winter warme Ställe haben, nicht gemolken werden, nicht zu viel Wasser, wöchentlich wenigstens einmal Salz, und kein saures und stark halmichthes sondern fettes Futter bekommen, und recht reinlich gehalten werden.

- 2) Wider die Egel schnecken (Leberegeln,) welche die Schafe mit faulem Wasser in sich ziehen, und die oft Gelbsucht und Wassersucht verursachen, dient, daß sie häufig Salz lecken, und Salzwasser sauffeu. Zur Cur giebt man ihnen warm Bier oder Weinessig, darinn man Salz aufgelöst hat. Wasser von Pappeln befreyet sie von der Wassersucht, die bey feuchten Sommern sie anfällt; und es bewahret sie darfür, wann man ihnen trockene zerstösene Krebsschalen, besonders, wann sie lammen, im Winter, in Salzwasser oft eingiebt. Wann man die Schafe gleich nach der Schur mit starkem Salzwasser wascht, so tödtet es alles Ungeziefer auf der Haut, verwahret sie wider die kalte Regen, Raude, Darmgicht, Roth, Unbruch u. s. w. Fleißiges Räumen und Waschen würde schöne Wolle geben, viele Krankheiten verhüten, und heilen. Schmiert man ihre Wolle im Frühling an Rücken, Hals und Seiten mit im Wasser erwachten Wolfskoth, so sollt ihnen der Wolf so wenig thun, als sie den Bäumen, wann man diese mit ihrem Roth bestreicht. Die rändige Schafe füttere man nicht täglich aber doch oft mit zarter Saat, und schmiere sie mit schwarzer, im warmen Wasser

aufgelöster Saisen. Das beste Mittel ist 1 Loth guten Sublimat in 2 Schoppen Regenwasser aufgelöst, und etwas Terpentingieß, und 1 Schoppe Kalkwasser darzu gethan. Wann die Schafe Maden, Läuse und dergleichen haben; so läßt man das Kalkwasser weg, tropft aus einem Küblein von dem Wasser rings um die Maden herum, daß sie nicht wegkriechen; alsdann thut man die Wolle weg, und tropft ein paar Tropfen auf die Maden hin, reibt solche mit dem Finger darauf herum; so sterben sie alle sogleich. Ein langwähriges nasses Wetter, besonders im Mai und Junius, zumal, wann man sie alsdann pferchet, ist meistens die Ursache der Raude, und eben dieses, wie auch ein weiches schwammichthes Gras die Ursache des Unbruchs oder der Lungenfäule. Es ist gut darfür, sobald man etwas spürt, die Schafe auf trockenen und fast dünnen Heiden zu wäiden, auch im folgenden Winter mit gutem süßen auch trockenen Heu zu füttern. Es verwahret sie vor trefflich, wann man sie eine Zeit lang die junge Sprossen des Pfriemkrauts abwäiden läßt, desgleichen auch Biberklee; insonderheit, wann man an der Farbe der Augen ihren Unbruch merkt, treibe man die Heerde in einen Stall oder Pferch, und füttere sie 48 Stunden in hölzernen Erdgen mit reinem trocknen Haber, und streue ein wenig wohl pulverisirtes Salz unter den Haber, nach und nach immer mehr, bis sie die Fressbegierde verlieren. Hierauf giebt man wieder 2 Tage Haber ohne Salz, dann



dann wieder 2 Tage mit Salz, und so fähret man fort, bis ihre Augen wieder die natürliche Farbe haben, da sie sodann völlig geheilt sind. Eine gute Arzney dafür ist, wann man über den zten Tag dem kranken Schaf $\frac{1}{2}$ bis 1 Schoppen stark Bier giebt, in dem etwas Spiegelglasdring eingesetzt worden, und das man mit einigen Paradiiskörnern und ein wenig Zucker versüßt. Es ist genug, 2 bis 3mal dies zu thun. Zur Verwahrung dafür gebe man alle Wochen oder 14 Tage einmal einem Schafe einen Löffel voll ausgedrückten Saft von zerquetschten Rautenblättern, worzu man eben so viel Salz am Gewicht thut, als der Löffel voll Saft wiegt. Man sollte es billig allen neu eingekauften Schafen geben, als ein vortreffliches Bewahrungs- und Heilmittel.

V. Ziegen, Geißvieh.

- 1) Taugen nicht in die Nähe der Wälder und Gärten, aber in felsiche unfruchtbare Gegenden. Man hält sie reinlich in den Ställen, warm, und füttert sie im Winter mit gedbrütem Laube und Grase. Sie tragen 21 Wochen. Einige werfen jährlich 2 mal. Der starke Geruch des Bocks röhrt allein von seinem Fell her.
- 2) In Schweden schneidet man den jungen gleich nach der Geburt eine kleine Sehne am Hintersufse, hinten an der Klaue, ab, und verwehrt dadurch das Ueberspringen. Sie haben eben die Egel in der Leber, wie die Schafe.

3) Sie gebären nur bis ins 7te Jahr. Ungehörnte Ziegen sollen besser als die gehörnte seyn. 14 Tage nach dem Werfen kann man sie melken. Sie geben 4 bis 5 Monat viel Milch, wann man sie im Stalle mit abgehausnen Zweigen, Kräutern, Rüben, Salz, und Kuchengewächsen füttert. Bohnenkraut, Klee, Salz, Wasserschierling, Fünffingerkraut, Geißbart mehrt ihre Milch. 2 Ziegen geben so viel Milch als 1 Kuh.

VI. Federvieh.

- 1) Hühner. Ein Hahn kann, bis er 4 jährig ist, 20 Hemmen verlehen. Die Henne sitzt 3 Wochen. Zum Brüten ist die beste Zeit der Frühling, und eine zweijährige und noch ältere schwarze und braune Henne besser, als eine jüngere und weisse. Hühneruester und Körbe macht man von Stroh, stellt sie gegen Morgen, beklebt den Boden mit Leimen, legt Demd darauf, und darein 16 bis 20 Eyer. Ob die Eyer recht befruchtet seyen, und zum ausbrüten taugen, will man daran sehen, wann man das runde Ende an die Jungenspitze hält, und es als warm fühlt; thut man die Hühnlein, die zuerst ausschlüpfen, nicht weg, daß man sie in Pelz verwahrt, so verläßt die Henne die Eyer. Die nicht brüten sollen, steckt man 24 Stunden in die Finstere, und giebt ihnen nichts zu fressen. Die Hühner, welche ihre Eyer ins Verborgene legen, brüten am besten. Das junge Geflügel verwahret man vor Nässe und Kälte. Die Stangen, worauf Hühner bey

D 2

Nacht



IV. Viehzucht und bewährte Vieharzneymen.

Nacht sitzen, sollen 3 Schuh hoch über dem Boden, und schräg an der Wand stehen. Die von Krähen ausgebrütenen Hühner fliegen so wild herum, als ihre Stiefmutter. So könnte man auch aus zahmen Enten wilde machen. Rupft man den Hahn, so folgen allemal Federn von anderer Farbe. Soll eine Henne viel Eyer legen, so füttert man sie mäßig, hält sie im Winter warm, tränkt sie mit laulichtem Wasser, und giebt ihnen zuweilen scenum græcum, geröstete Gersten, Hanfsamen, und Buchweizen, (Heizdekorn.) Eyer lassen sich lange gut behalten, wann man sie mit Schaaf unschlitt, Firniß, Del 1c. überzieht, oder in Mehl, Malz, Asche 1c. aufbewahret. Man nimmt frische im Sept. oder noch später gelegte Eyer, packet sie in Roggen oder gesiebte buchene Asche, daß sie neben einander auf der Spize stehen, aber einander nicht berühren, und Roggen oder Asche zwischen und über ihnen ist. Man mästet junge Hiner und Kapuinen, wann man sie in einem dunkeln Behältnisse mit einem Zaig von Frucht- oder Gersten- oder Hirsenmehl stopft. Der Pip (Pipfes) ist eine Verstopfung der Nasenlöcher, und der Drüsen in der Schleimhaut, und auf der Zunge. Die Heilung derselben ist bekannt.

2) Gänse. Ihre Speise sind Kräuter und Körner. Zu 6 bis 7 Weibern rechnet man 2 Männer, und ziehet die grauen vor. Die Weiber brüten 4 Wochen, legen auf einmal 12 Eyer, nach dem ersten Jahre. Die jungen füttert man ansangs in der Stuben

mit gehakten Brennesseln, Flachs Knoten, und Brod. Beim Rupfen ziehe man ihnen die schmalen Federn unter dem Flügel nicht aus, indem es ihnen sehr nachtheilig ist. ½ Pfund Bettfedern rechnet man auf 1 Gans. Wenn man sie mästet, so thut man sie in aufgehängte Tücher oder Verschläge, worin sie nur sitzen können, an einen dunkeln Ort, und speiset sie täglich 3 mal, bey wenigem Wasser, mit Gerste, Malz und Schrot, besonders, wann man Schrot mit Milch eingerühret, oder Welschkorn. Es ist auch gut, sie gleich nach der Ernte ins Kornfeld zu treiben, hernach sie zur Herbstmastung einzustellen, und ihnen 2 Gefäße beständig vorzustellen, in deren einem Gerstenmehl mit Wasser ziemlich dick eingerührt, im andern zur Veränderung etwas gekochter Hasber, oder dergleichen Weizen, oder dergleichen Gersten mit Wasser enthalten ist. Man setzt es ihnen entweder in Trögen vor, oder macht entweder aus Schrot und Kleven, oder aus dürrrem Laige von Gerstenmehl, und Spießglase, wie die Juden mästen, Nudeln. Das Nudeln mästet sie, besonders in der Kälte, in 14 Tagen. Die Juden hängen sie in Tüchern auf, und stechen ihnen noch darzu die Nuzzen aus, verstopfen die Ohren mit Erbsen, geben ihnen täglich 3 mal Nudeln von geschrotetenem Malze und Gerste mit Wasser eingerührt, und seien Wasser und Sand in einem Gefäße so hin, daß sie es erreichen können. Eine gute bequeme Mastung ist es, wann man ihnen einen wohl aus

ausgebackenen Laib Brod, in den man ein klein Loch macht, und Wasser in das Loch gießt, vorlegt, und davon nach Belieben fressen und von diesem Wasser sauffen läßt. Sie müssen stillsitzend ihre Nahrung einnehmen, um vollkommen fett zu werden. Man erfährt ihr Fettwerden, wann der Schnabel weiß wird, und sie unter den Flügeln Polster von Fett anleggen. Wann die junge Gänse Kiele bekommen; so vertreibt man ihr Ungeziefer mit Tobaksasche, verwahret sie vor der Kalte, und füttert sie mit Haber. Junge Gänse schmiere man im Junius gegen kleine Mücken an Dhren mit Baumöl.

- 3) Welsche Hühner (Truthüner) sind vortheilhaft zu halten, wann man sie recht behandelt, und so viele hält, daß es sich verlohnt, eine eigene Wärterin zu halten. Die welsche Henne brütet 4 Wochen. Sobald die Jungen aus dem Ei sind, gebe man jedem 1 Pfefferkorn zu verschlingen, und stelle seine beide Füsse bis an den Leib in Brannenwein. Sie können die Kalte sodann besser ertragen; aber man schone sie doch, und halte sie in den ersten 6 Wochen in einem Orte, der nicht zu heiß ist, aber doch gelinde Wärme auf dem Boden hat, und streue so viel Sand auf den festen Boden, daß sie sich darinnen wälzen und gleichsam baden, und hierdurch vom Ungeziefer befreyen können, womit sie häufig beladen sind, und das sie sonst durch das beständige Nagen völlig entkräftet. Man wechsle oft den Sand, daß das Ungeziefer wegkommt aus der

Kammer, und bringe neuen Sand hinein, der aber nicht kalt seyn muß. Man gebe ihnen alle Tage frisch Wasser, und füttere sie in den ersten Tagen mit Eyer von ihrer Art; versinne diese nach und nach mit Brennesseln, und Brey von gekochten Erbsen, oder auch mit gehackten Brennesseln, Schnittlauch, auch Weizensklehen; endlich gebe man ihnen den Erbsenbrey, oder auch Klebenbrey allein, und hänge grüne Kohlstanden an einen Faden, daß sie solche abbeissen, und beschnaufen können. So fährt man in den ersten 6 Wochen mit dieser Fütterung fort, und setzt sie bey hellem Wetter auf einen grünen Rasen (Rasen), daß sie dort Würmer zu ihrer Nahrung suchen können. Man wird den Nutzen dieser Behandlung bald finden. Welsche Hühner mästet man am besten mit welschen Nüssen.

4) Enten brauchen wenig Pflege, und bezahlen sie leicht in wasserreichen Gegenden. Wo man Wasserlinsen haben kann, und sie ihnen öfters im Wassertroge vorsetzt, gedeihen sie das von sehr wohl. Die Ente brütet 3 Wochen. Die Enten, welche ihre Schnäbel mehr aufwärts gefehrt haben, als gewöhnlich, legen die meisten Eyer. Man mästet sie, wie die Gänse, nur daß man ihnen zum baden Wasser in einem großen flachen Gefäße hinsetzt.

VII. Bienen.

- 1) Wo man Bienen mit Nutzen halten will, müssen nahe bey dem Stand genug von tauglichen Pflanzen seyn.



IV. Viehzucht und bewährte Vieharzneien.

oder mit Fleiß angebaut werden, z. E. Buchweizen (Heidekorn,) Heidekraut, Rübsamen (Rebs,) Borretsch, (Borragen,) Ochsenzunge, Feldthymian, Königskerze, Ackersenf, Ackerkohl, Linden. Es ist an einigen Orten gebräuchlich, die Bienen im Sommer im Garten zu vertheilen, ja wohl gar, wann man viele hat, im Frühjahr auf die Wiesen, und im August an Orte, wo die Heide blühet, die Bienenkorbe auf die Waide zu führen.

2) Es muß der Stand wo möglich den ganzen Tag die Sonne haben, wenigstens von Morgens früh bis Mittag um 2 Uhr, doch sorge man, daß die Sonnenhitze nicht allzuhart und unmittelbar auf die Körbe, besonders der jungen Bienen, falle. Der Stand solle ferner einen reinen trockenen Boden haben, es muß ein frischer nicht breiter Bach nahe nur 30 bis 40 Schritt weit weg seyn, der Rauch der Caminer muß ihn nicht treffen. Es müssen, um der Nahrung willen, nicht zu viel Bienen der Nachbarn dazbey seyn. Giebt es in der Nähe keinen Bach, so setze man ihnen, weil sie oft Wasser haben müssen, einen Trog mit Wasser, zum Stand hin, und überlege ihn mit dünnen kleinen Brettern, die man im Wasser schwimmen läßt, weil sie darauf stehen und trinken, sonst aber viele im Wasser umkommen. Es sollen keine Bäume ihnen Sonne und den freyen Flug benehmen, aber doch müssen etliche niedere Bäume nicht weit vom Stande seyn, daran die Bienen im Schwärmen sich anlegen können. Es sollen

nicht viele hin- und hergehende Leute sie in ihrem Flug beunruhigen, auch vor dem Bienenstand kein laug Gras seyn.

- 3) Sie schwärmen nur aus Mangel des Raums. Setzt man ihnen noch einen Korb zu; so verhindert man das Schwärmen. Die späte Nachschwärme können nicht genug Vorrath auf den Winter anschaffen.
- 4) Mit angehender Winterkälte deckt man die Bienenkorbe vor rauhen Winden, Frost und Schnee mit Schilf, oder versetzt sie mit alten Brettern. Man giebt ihnen zuweilen durch Eröffnung des Flugloches frische Lust, und füttet sie, wann sie Mangel an Honig haben. Es ist das ratsamste, daß man, so bald es anfängt zu schneien, die Fluglöcher mit durchlöcherten Blechlein verschließt, daß die Bienen bei Sonnenblitzen nicht heraus könnten, aber doch frische Lust haben. Im Frühling z. E. im März reinige man, an einem lieblichen Tag, und wann kein Schnee mehr vorhanden, die Stöcke, und nehme alle auf dem Boden liegende Unreinigkeit, tote Bienen, schimmeliche, verdorbene, aber nicht gute obschon leere Waben (Honigtafeln) heraus. Junge und späte Nachschwärme des vorigen Jahrs haben oft im Frühling noch das Füttern nöthig. Man füttet sie am besten, wann man Abends nach Untergang der Sonne eine leere Wabe, die man aufhebet, mit Honig füllt, und in den Korb leget, oder den Honig auf einen Teller, und auf den Honig in die Mitte mehrere dünne Bretlein leget, und ebensfalls um gedachte Zeit, den Teller in

in den Korb setzt. Es ist das beste, man giebt ihnen, wann man glaubt, sie langen mit ihrem eigenen Vorrath nicht durch den Winter, alle Tage im Herbst solch Futter, bis man glaubt, der Wintervorrath seye groß genug. Fehlts im Frühling, so giebt man ihnen es alle Tage, bis das Wetter warm ist, und der Apfelbaum blühet.

- 5) Man nimmt den Honig und Wachs den Bienen, lieber durchs beschneiden, als durchs tödten. Nachdem nähmlich die Jahrszeit, das vorhandene Futter, und das Alter der Bienen beschaffen ist, treibt man durch einen gelinden Rauch von Lumpen oder faulen Holze, die Bienen im Korb in die Höhe, und schneidet vorsichtig unten aus den Körben viel oder wenig Wasser, ein oder 2 mal des Jahrs aus. Ein guter Bienen Schwarm, den man abnimmt, solle $2\frac{1}{2}$ Pfund Wachs, und 25 bis 30 Pfund Honig geben.
- 6) Ihre Unfälle. 1) Wenn sie bei schönen Tagen nicht fliegen; sind Würmer, Ameisen, oder etwas Unreines die Ursache; wovon man die Körbe reinigt: ist's aber der Tod oder Krankheit des Weisers (Königs,) so ist der Schwarm dahin, wann man ihm nicht einen aus den Nachschwärmen ausgehobenen Weiser wieder giebt, oder diesen Schwarm durch eine Nöthe mit einem benachbarten vereinigt.
- 2) Ihre Krankheiten sind die Pest oder Fäulniß und der Durchlauf. Man räuchert wider den Durchlauf sehr mäßig mit Weihrauch, Granatäpfelkern, oder galbano, und giebt ihnen etwas dünne zerlassenen guten

Honig, und reinigt den Korb. 3) Ihre Feinde sind die Schwalbe, Bachstelze, Specht, Biene Falter, Hornissen, Wespen, Spinnen, gewisse Läuse, die Raubbienen, Mäuse.

VIII. Fische.

Weil die wenigste unserer Landleute eigene Seen, (Teiche) haben; so merken wir diesmal nur dieses an.

- 1) Die aus dem See gebrachte Fische thut man in Behälter, und leitet zur Nahrung oder Mastung der Fische Mistlache darein, und von den Fledern die Wassersfurche; man läßt auch kurzen Schaafmist, Eräber, Malz, Brod, und für die Raubfische kleinere Fische, und Eingeweide von Thieren hineinwerfen. Fische kommen in Mergelgruben besser fort und werden fester, als anderswo.
- 2) Die Enten verschlucken die Eyer der Hechte, und tragen sie unverdaut in andere Fischteiche.
- 3) Fische verlieren allen modrichten schleimichten Geschmack, der nur in der Haut steckt, beym Sieden aber ins Fleisch hineindringt, wann man sie lebendig, vor dem Sieden in rein Brunnwasser thut, darein man etwas Salz schüttet, und die Fische in diesem Wasser wohl umröhret. Dies thut man 3 bis 4 mal, bis das Wasser nimmer schleimig aussiehet. Die Karausche behält nur allein noch an der Zunge den modrichten Geschmack, weil die Zunge von diesem Wasser nicht kann berührt werden.
- 4) Krebs-



4) Krebse taugen nicht zu den Karpfen. Fließendes klares Wasser mit einem Idcherichten Ufer ist ein Krebsbach. Sie leben lange, wann man sie in Kellern und andern kühlten Orten in Kesseln und tiefen Fässern bewahret, wo sie sich mit Fleisch, Lungen und Lebern vom Hornvieh, mit Bier und

Milch vortheilhaft füttern lassen. Im Wasser leben sie von 2 bis 20 Jahre, sie fressen Blutigel, Fische, Frösche, Was, Obst. Daher sind sie am besten vom Mai an bis in den September, also in den Monaten, deren Namen kein R hat.

V. Vom Feldbau.

I. Allgemeine Regeln, Vorschläge, und Wünsche.

1) Se náher der Feldbau dem Gartenbau kommt, desto besser und einträglicher wird er. Soll aber der Acker wie der Garten genutzt werden; so braucht er wie dieser, eine seinebstere Bearbeitung, zulänglichen Dung, und eine kluge Abwechselung der Pflanzen, die man auf dem Acker bauet. Zu den 2 ersten Stücken gehört eine verbesserte Viehzucht, welche die Seele des Ackerbaues ist; zur Viehzucht gehört gutes und reichliches Futter im Sommer und Winter, und zu diesem eine Vermehrung und Verbesserung der Wiesen. Die Wiese ist die Mutter des Ackers. Haben wir Vieh und Dung genug; so kann ein jeder Acker so gut gemacht werden, als der Fleck Erden, der unser Garten ist, und alle Jahre, ohne Brache, tragen, wann nicht andere Umstände die Aufhebung der Brache, als eine Ungerechtigkeit, verbieten.

Man muss also bey dem Futter und Dung anfangen.

2) Um mehr und besser Futter Sommers und Winters zu haben, säe man im Anfang den Esper auf dürre Raine, das Timothygras in Sumpfe, den spanischen oder dreiblätterichten Klee unter die Winterfrucht, die wälsche Bibernelle auf dürre Felder. Diese nehmen keinen urbaren, oder doch nicht die besten Plätze weg, und brauchen noch nicht so viel Mist, den man im Anfang den Ackerln müsste entziehen. Man säe in die Brache ein gutes Sommersfutter, in die Krippe zu machen, z. G. das bekannte Wickenfutter, nämlich Wicken und Haber, oder auch Erbsen und Heidelorn, oder Spargel, oder noch besser lauter Roggen, aber dick. Säet man ihn im Herbst, so hat man im Frühling gleich grün Futter. Säet man ihn im Frühling zeitlich, so giebt er bald Futter. Schneidet man ihn ab, ehe er schossen, so wächst er schnell wieder nach, bestölt sich, kann im guten Boden 3 bis 4 mal bey guter Witterung gehabt, und dem Brachacker doch noch seine Arten gegeben werden. Alles dies

dieses kann man auch nach dem Blühen zu Heu machen.

Die wälsche Bibernelle bleibt grün, wächst auch im Winter, kann bald im Frühling gesät werden, 2 mal geheuet werden.

Man baue Kraut, Rebs zum Futter, Erdbirnen, Rüben, besonders gelbe Rüben zu einem grünen Futter im Winter, vornehmlich aber Burgunder Rüben, deren Kraut im Sommer, die Rüben aber im Winter vortrefflich füttern. Ein Morgen derselben giebt so viel Futter als 2 Morgen mittelmässiger Wiesen.

Man behandle die Wiesen, die man schon hat, besser, z. E. man gestatte die Frühlingswaide darauf nicht, dulste darauf keine Schafe, lasse im Herbst, wann der Boden sehr weich, das Vieh nicht darauf, erneure die alte abgängige mit umbrechen, oder durchschneiden mit dem Sechpfung, aufstreuen guten Grasamens und Dungs. Man mache alle zu Demzwiesen. An unserm Kleebau sieht man, wie unsere Wiesen könnten recht gut gemacht werden. Ein Bauer um Lucern herum sand einen Stock vom ewigen Klee, den zwar die Alten schon vorher bauten, dessen Bau aber abgekommen war, wildwachsend, er nahm den Saamen, und säete diesen Klee allein, der deswegen Lucerne heißt. So haben wir unser Korn und anderes Getreide bekommen, das vorher auch unter andern Kräutern hin und wieder wildwuchs. Man sammle also die Saamen vom guten Gras besonders, und

Landwirthsch. Kalender. 1770.

pflanze jeden allein an, vornehmlich den Klee, der an Ackerrainen wildwächst, und dessen Stengel, wann er allein steht, sich umlegen, der eine gelbe Blüthe, und den Saamen in einer wie ein halber Mond gekrümmten Hülse hat, und so gut, als der ewige Klee ist, im magersten Boden fortkommt, und die Kälte besser aussteht. Stehen, wie jetzt, die Gräser auf einer Wiese unter einander, so blühen sie ungleich, das eine ist zur Zeit des Heuens verdorben, und das andere ist noch gar zu jung. Sæt man aber jede Art Gras besonders, so kann man ein jedes zur Zeit seiner Reife mähen, bekommt lauter gut Gras, und es kommt nicht alles Heu geschafft zusammen.

Man füttere das Vieh im Stalle, welches eine Sache von gar grossem Nutzen ist, schaffe nach und nach die Waiden ab, die insgemein bloße schlechte Wäsen sind, oder behandle sie besser. Z. E. Man theile die Waideplätze und die übrige Commmunäter den Einwohnern, die sie gegen Erlegung eines jährlichen Gelds, oder Theil des Ertrags im Erbbestand, oder auf gewisse aber lange Zeit, behalten, aus, daß sie solche umbrechen und anpflanzen. Die ganze Commun und die einzelne Bürger werden bald den Nutzen haben, der die Landleute der hochloblichen Reichsstadt Rothenburg bewogen, bey denen dies geschehen, dafür zur Dankbarkeit ansehnliche Verehrungen an das dortige neue Waisenhaus zu machen. Will man aber doch die

E

Wai-



V. Vom Feldbau.

Waiden behalten, so schone man sie mehr, lasse das Vieh nicht zumal auf die ganze Waide, sondern thile sie in gewisse Theile, da man erstlich das Kindvieh etliche Tage auf einem Theil, hernach Pferde, und sodann Schafe eben darauf waides, hernach diesen Theil wieder verschließt. Die Schweine lasse man nicht wühlen. Die Mittel stehen oben bey der Viehzucht. Der Hirte hane die schlechte Gräser aus, und säe gute in diese Flecken Landes. Man bresche einen Theil der Waide nach dem andern um, und pflanze bestern Graswuchs. Die Gemeine könnte im Winter jährlich den ganzen Platz mit Gips überspreuen.

So wäre auch zu wünschen, daß, wo es thümlich und ohne Nachtheil des Gehend-Herrn geschehen kann, die Koppelnwirthschaft, das ist, erlaubt würde, daß man wechselseitig nach Verlust gewisser Jahre die Wiese zum Acker und den Acker zur Wiese macht. Dieses treibt man in Holstein und Mecklenburg mit grossem Vortheil, und findet, daß eine alte umgebrochene Wiese einen guten Acker, und ein alter Acker eine gute Wiese giebt. Man findets auch beym Kleebau also.

3) Eben so leicht läßt sich auch der benötigte Dung anschaffen, und zwar ohne, daß er allein der Mist vom Viehe seyn müste z. E. Man sammle das Auskehricht, wollene Lumpen, Trester, Sägmehl, Gerberlohe, den andern Abgang der Gerber, z. E. Saare,

der Leimsieder, Mezger, Asche, auch die bey den Wäschern ausgelangte, welches alles gute Dünge sind. Asche düngt, und verbessert zugleich die schwere steife Böden. Ruz ist ein herrlicher Dünge, wann man Wiesen und Acker vom Herbst an bis Aufang des Frühlings, oder auch sonst im Frühling vor einem Regen, oder auch beym Säen damit bestreut. Hornspähne und Klauen, besonders, wann man sie vorher in eine Lauge aus Asche, Kalk, und Mistlache einweicht, düngen sehr gut. Die Schlammerde aus Gräben und Seen (Eichen), auch der Gassenkoth düngt gut; aber daß diese Erde nicht brenne, und das Unkraut mehre, und daß sie noch kräftiger werde, ist ratsam, sie auf Haufen 1 bis 2 Jahre liegen zu lassen, bisweilen umzuwerthen, und wann sie recht mürbe ist, zum Düngen auszuführen. Wer beym Umarbeiten des Haufens Kalk darein streut, thut wohl. Der Kalk, den man im Herbst wohlfeil kauft, oder auch selbst brennen kann, taugt auf Acker und Wiesen, vertreibt das Unkraut und Ungeziefer, düngt, und erwärmt die kalten und sauren nassen Böden, macht auch die festen lockerer. Man kann ihn auf dreyerley Art brauchen. 1) Man nimmt 6 mal so viel grauen ungelöschten Simri Kalk, als man Simri Winterfrucht auf den Platz säet, führt ihn im August auf den Brachacker auf Haufen, begießt ihn mit Wasser, bis es durch die Haufen dringt, und sich als ein trockenes Mehl

Mehl löschen; rauht er nicht mehr, so schaust du ihn rund und hoch auf, und deckt ihn wohl zu mit Stroh. Ackert man zur Saat, so streut man ihn bey trockenem stillen Wetter gleich aus, sät darauf, und legt Sammen und Kalk zugleich ein. Wann man jetzt mit Kalk düngt, dünge man über 3 Jahr mit Mist, und wechselt so ab. Im November bestreut man moosige kalte Wiesen bey trockenem Wetter ziemlich dick mit dergleichen geldschtem Kalkstaube. Flachs taugt auch in früh gekalkte Aecker. 2) Man streut auch den geldschten Kalkstaub mit noch soviel Schutt aus der Ziegelhütte vermischt zu Ende des Hornungs, oder etwas später, wann Regen vermuthet wird, auf die Wintersaat. Ist das Wetter trocken, so nimmt man 3 bis 4mal soviel Schutt als Kalk ist. Man kann auch 3) geblöpfte rohe, ungebräunte Kalksteine, so wie Nr. 1 und 2 stehen, gebrauchen. 4) Es taugt auch, um die Gewächse herum Wasser zu gießen, in dem Kalk aufgelöst worden.

Der Mergel thut eben das. Er taugt vornehmlich auf magere, sandige, moosige, feste, leichte Böden, auch auf saure und kalte, aber nicht auf schwere, leimichte Böden. Ob es ein wahrer Mergel seye, sieht man, wann man 3 bis 4 Pfund an die Lut legt, und er bald in Stücken bricht, auch sich manchmal eine weiße Rinde anlegt wie ein Reif, wie auch, wann er bey dem Ausgraben aus der Erde seit und schlüpferig wie Gaisse ist; wirst man ihn ins Kohlsoener, so knistert

er, wie Salz. Schüttet man in einem Glase kalt Wasser oder Weinestig auf ein recht trockenes Stücklein davon, daß er bedekt ist, so brauset er, wirft Blasen, und zerfällt. Knetet man den zerfallenen Mergel, von dem man das Wasser abgießt, mit den Fingern, so ist er nicht als scharfer Sand, nicht klebrig wie Leim, sondern als gelinder fetter Grieß anzufühlen. Es giebt von allerley Farben. Man führt ihn im Herbst und im Winter, und zwar 20 bis 30 zweispänige Fuder auf 1 Morgen, ackert aber nicht eher, als bis der Mergel ganz zerfallen ist. Giebt man dem Feld dabei die Hälfte des sonst gewöhnlichen Mists, so wirkt er 10 bis 20 Jahre. Er düngt auch die Wiesen trefflich. Er wirkt erst recht im 2ten Jahre, und bringt viel Klee auf den Wiesen hervor. Auf Kiesicht Land lege man so viel auf, daß er eine gute dicke Rinde dar-auf macht, die Erde zu binden und steif zu machen. Auf leimichte Wiesen bringt man 20 bis 30 Fuder ohne Schaden. Es ist das sicherste lieber zu wenig, als zuviel auf einmal hinzuführen, weil, wanns zu wenig, man im folgenden Jahr zuschén, von dem aber, was zu viel ist, nichts wegnehmen kann. In der Gegend von Berghühlen auf der Alp hat man ihn mit Nutzen gebraucht.

Der Sand, besonders der reine aus Flüssen, verbessert den zähen, allzuleimichten, auch den morastigen Boden; düngt aber nicht eigentlich.

Den Leimen (Thon) brennt man in Kalk oder Ziegel, in Hasners Dosen,



V. Vom Feldbau.

in Backösen, oder man setzt auf freiem Felde, bey windigem Wetter, wie die Gänge in den Ziegelsönen, Wände von Leimen 9 Zoll hoch und eben so dick, daß sie ein Bierdeck von 6 Schuh ausmachen. Dieses füllt man mit Reisig, Senfster &c. und zündet an, an der Seite, woher der Wind kommt. Oben deckt man's mit Leimen 3 Zoll dick zu, und läßt die Ende von den Gängen offen. Ist diese Decke fast ganz durchgebrannt, so legt man eben so dick eine andere darauf, und so fährt man fort. Eben so brennt man auch den Gips und Kalk, nur daß man an den Gängen allein ein Ende, nämlich gegen der Windseite offen läßt. Sobald der Haufen kalt ist, bringt man 10 starke Karren-Fuhrwerke unverzüglich auf 1 Morgen. Dieser Leimen düngt sehr gut Grasböden und Kornfeld, dieses auf 3 Jahre, jenen länger, tanzt aber nicht auf lockeres sandiges, leichtes Erdreich.

Der Gips ist ein vorzüglich guter Dünger für Acker, Wiesen, und fast alle Pflanzen, Erbsen, Linsen, Wicken, Haber, Roggen, Kraut, Gartenfrüchte, Weinberge, u. s. w. Vorzüglich aber ist er der recht eigentliche Dünger des Klees. Er ist nicht rar, nicht kostbar, tanzt auf leicht und schwer Feld, auf Ebenen und Bergen. Wässerige niedrige Wiesen und Sumpfe haben keinen Schaden von ihm, aber desto mehr Nutzen, wann man sie vor dem Gipsen durch den Mergel oder Kalk trocken und fest macht. Alsdann wird

der Gips häufig sehr hohen Klee bestreichen. Einige brennen ihn, um ihn desto leichter zu zerstören; allein ungebrannt düngt er besser. Man zerschlägt also den rohen Gipsstein mit eisernen Hämmern (Schlegel) in einem Troge zu Stücken so groß als ein Hühnerer oder wälsche Nuss, und diese mahlt man in dem Trog, worin man das Obst mahlt; es schadet nicht, wann noch Stücklein wie Erbsen oder Bohnen bleibben. Man mahlt ihn auch in einer Delz- oder Stampfmühle, deren Stampfer unter mit dicken Eisen beschlagen sind. Zu viel ausgestreut verderbt. Man streut auf 1 württembergischen Morgen von 4 bis auf 12 unserer Simri, entweder lauter, oder, welches besser ist, mit Asche, oder mit guter Erde, versauitem Mist u. s. w. vermengt, so daß, z. B. Gips die Hälfte und Asche die andere Hälfte von den 4 bis 12 Simri ausmacht. In allen Fällen muß man ihn jedesmal streuen, 1 vor einem Regen, 2) bey Ackerfrüchten sobald sie gesät sind; auf Wiesen, ehe das Gras da ist, also im Frühling, sobald der Schnee abgeht, und Thau weiter einfällt, zu Ende des Hornungs, oder gleich, nachdem das Gras abgemäht ist, im Sommer. 3) Man düngt wechselseitig ein Jahr ums andere mit Gips und Mist, oder vermischte ihn mit etwas wenigen recht versauften Mist oder Erde. Seine Wirkung aber wird ungesmeint vermehrt, wann man, nach der vortrefflichen Anweisung des Herrn



Herrn Pfarrer Majers zu Kupferszell, den gestosnenen Gips den Winter über unters Dach ins Trockene bringt, etwas Aschen darunter meugt, den Winter hindurch öfters mit Misslachenwasser besuchtet, alles durch einander röhret, und endlich austreuet. Es bringt Klee z Schuh hoch an magern und steinigen Plänen hervor, ohne daß man Klee säet, und vertreibt auch in Sumpfen, wann man ihn 2 bis 3 Jahre hinter einander brauchet, alles saure Gras, wie es unlängbare Proben zeigen. Es ist falsch, daß er so gebraucht ausmergelt oder dem Vieh schadet. Er ist besser als die viel theuere Salzäschre oder Salzbödig, (Hallerde), die man sonst eben so gebraucht. Diese Erdarten und Steine kann man aussuchen und finden, entweder durch den Erdbohrer, den sich jeder Ort anschaffen sollte. Man darf auch nur in Hohlwegen, Wasserrissen, Gräben, Spalten der Felsen, Ufern, und sonst nachsehen, oder hier und da auf seinem Gute Gräben etliche Schuh tief machen; so kann man finden, ob in den Erdlagen keine dergleichen Dünger seyn. Es läßt sich auch ans andern Anzeigen schließen. Wo z. E. Gips liegt, dort herum ist der Boden schwarz, und sieht man bisweilen weisse Flecken auf dem Boden. Mergel ist öfters an tief und sumpfigt gelegenen Gegenden. Man merkt die Beschaffenheit der oberen Erde an den wild daran wachsenden Kräutern; z. E. wo Erdrauch und Hühnerkraut wächst, ist gute

Gartenerde, wo Fünffingerkraut, Wundkraut, Huslattich wildwächst, ist Thon (Leimen, Letten.) Der Mergel liegt unter Gartenerde und Thon, öfters nahe an Flüssen oder Bächen. Mancher hat Mergel, Gips, oder dergleichen etwas zur Verbesserung der oberen Erde kaum etliche Schuh tief unter seinem schlechten Acker, Wiese, Weinberg zc. liegen, weiß es aber nicht; machte er einen Graben, thäte den Mergel u. s. w. heraus, und füllte das Loch mit dem oberen schlechten Boden ein; so hätte er viel gewonnen. Darzu sollten doch unsere Leute sich ermuntern lassen.

Andere gute Dünger sind der Mist vom Federvieh, den man über die Alterpflanzen und Gras im Frühling streut, ferner der Samt von Pferden, Kühen, auch von Schweinen sogar, wann man damit begießt. So saet man auch Erbsen, Bohnen, Heidekorn u. s. f. und ackert sie hinab, wann sie blühen, um den Boden damit zu düngen. Bricht man einen Wasen oder Wiese um, zieht vor dem Umbrechen den Wasen ab, und legt ihn hinab in die Furchen oder Gräben, und säet ihn hernach mit Grassaamen; so ist er ein guter Dünger für die Wurzeln des Grases, z. E. des Klees, wann sie zu ihm hinskommen.

Den Mist vom Vieh behandle man auch besser. Man lege den Mist an einem schattichten Orte in eine Grube, daß nicht das beste davon laufse, lasse kein Gras darauf wachsen, und ver-



vermehre ihn, indem man das Vieh im Stalle füttert, und Gassenkoth, Auskehricht, Aeschericht, allen Abgang im Hause, das ausgejäte Unkraut, Laub, Sägmehl, Tannenreisig, besonders Kalk, der den Unkrautsaamen im Miste vertilgt, als lerhand Erden schichtenweise damit vermischt, im Sommer umkeert, nachdem er nähmlich wenigstens $\frac{1}{4}$ Jahr gelegen; man lege ihn hoch auf einander, bewahre ihn vor der Sonnen und vor der Ueberschwemmung, lasse ihn nie zu trocken und zu naß werden, führe ihn erst aus, wann er versauft, (denn Stroh düngt nicht) und der Boden gefroren, spreite ihn sogleich und ackere ihn unverzüglich aber nicht tief unter, oder schlage ihn doch auf große Haufen. Eben so solle man auch den Pferch gleich unterackern.

Das Verfahren des Zürchischen klingen Bauren Kleinjoggen, und anderer dorten ist nachahmungswürdig. Sie graben an einem schattichen Ort ein Faß, alte Witte (Kuse) ein, in welche sie den Ablauf aus dem Stalle oder Wisserstein oder Cloak u. s. w. nach Gefallen richten können. Zu dies Faß thun sie gleichviel Menschenkoth oder kurzen Dung, und Asche, schütten siedend Wasser daran, rührrens um, füllens vollends mit anderm kalten Wasser auf, deckens zu mit Bretern, rührrens 14 bis 21 Tage täglich einmal, bis alles recht verjohren hat. Mit diesem Wasser beschütten sie ihre Wiesen, Grasgärten, im Frühling, und so oft sie das Gras abgemäht haben, und ih-

re Fruchtäcker zur Zeit, da der erste Schnee fällt, begießen auch die Gartengewächse damit. Es treibt erstaunlich, ihre Acker um Zürch bekommen keinen andern Dung, und tragen doch alle Jahre reichlich; dann den eigentlichen Mist thun sie in die Weinberge. Sie bezahlen daher in Zürch gegen 20 fl. jährlich einem Herrn eines Hauses, daß sie den Koth aus dessen Cloak nehmen dürfen.

Zur Streue samme man, welches zum Theil Kinder thun können, Stoppeln (Stupfeln) Schilf, Binsen, Laub, zarte Tannenreiser u. s. w. Wann man im Herbste das Laub „kurz vorher, ehe es abfällt und verwelket,“ sammlet, und unter fleißigem Umwenden, wie das Heu, dörret, hernach vor der Feuchtigkeit bewahret, so ist's ein gesundes angenehmes Futter im Winter für das Vieh, z. B. Laub von Birken, Eichen, Erlen, Weiden, für Schaafs und Geissen, Laub von Buchen, Eschen, Rästeru, Obstbäumen, Weinstock für das Rindvieh, letzteres giebt viel Milch und gute Butter.

- 4) Schweren Boden ackert man zuerst, denn in leichte und lockere kann man immer. Wo man Better macht, sind die breite bequemer, aber wo der Boden naß ist, macht man schmale Better, pflügt sie zusammen, und macht dazwischen tiefe Wassersfurchen. Man macht überhaupt die Furchen dicht an einander und tief genug, und wann, in der Brache besonders, allmählig tiefer gepflügt wird, so schadet die herausgebrachte wilde Erde nicht nur nichts,



nichts, sondern nützt meistens noch. Ein guter Pflug kehrt die Furche völlig um, ist dauerhaft, wohlfeil, nicht sehr zusammengesetzt, läßt sich leicht stellen, ziehen und regieren. Die Egge zerbricht mit ihren eisernen oder hölzernen Zähnen die auf dem Acker übrig gebliebenen Erdschollen, macht den Boden mürber und lockerer, reißt das Unkraut aus, und bedekt den ausgestreuten Saamen mit Erde. Die Walze ein hölzerner oder steinerner runder Körper dient theils die Klöffer zu zerbrechen, theils das gar zu leichte Land fester zu machen. Im Herbst sichert auch das Walzen die Pflanzen wider die Beschädigungen vom Frost, und im Frühling wider die von der Hitze. Zum Brachfeld nimmt man eine kurze und schwere Walze, z. B. einen Stein 4 Schuh lang, und 3 Schuh dick, zu den Saatfeldern eine lange, aber nur halb so schwere, z. B. 8 Schuh lange, aber viel dünner. Man soll alle Saatfelder walzen, aber der Boden muß nicht schwer seyn, die Blätter der Saat schon ziemlich stark seyn, doch muß der Saamen noch nicht schiessen, es muß nach einem gelinden Regen geschehen, da die Schollen sich zerdrücken lassen, und das Vieh doch nicht tief eindritt. Die Stachelwalze ist ein 6 bis 7 Schuh langes, und 1 bis 2 Schuh dicke eichenes rundes Holz, in das man 9 Zoll lange starke eiserne Stacheln 6 Zoll weit von einander einschlägt, daß sie $4\frac{1}{2}$ Zoll im Holze stecken. Jeder wiegt $1\frac{1}{4}$ Pfund, sie stehen so, daß jeder in der Mitte gegen 2 andere steht.

Läßt man diese Walze, an die man hinten auch noch eine Egge hängen kann, 2 mal über einen Platz gehen, so wird ein sehr raues Feld so fein, wie ein Gartenland. Sie thut große Dienste, wann man wegen Dürre im Herbst oder Frühling, wie im Jahre 1769, nicht zur Saat pflügen und eegen kann. In diesem Falle überschlägt man damit das Feld, sät gleich darauf, eggt wie gewöhnlich den Saamen ein, fährt mit dieser Walze, an der hinten ein Dornbusch ist, wieder darüber. Der Sechspflug hat lauter Seche, und keine Pflugschaare. Man nimmt ein starkes hartes, 2 Schuh langes Stück Holz, steckt das durch höchstens 9 Zoll weit von einander 3 Seche, befestigt sie, macht an beiden Enden des Holzes 2 kleine Räder, an dessen Vorderseite 2 eiserne Ringe, an die man 1 Pferd spannt, und an die Hinterseite 2 Handheben, mit denen man den Pflug regiert. Will man eine Wiese düngen, so streue man guten Grasaamen darüber, durchschneide sie mit diesem Pflug über und über, streue Dung darauf, und streiche ihn in die Löcher mit einer Egge hinunter, um die man Dorne geflochten hat. Alte Wiesen werden so jung.

- 5) Das Unkraut vertilgt man, wann man 1) es nicht selbst entweder durch unreinen Saamen, oder den Mist, Schlaminerde &c. aufs Feld sät, 2) den Saamen dessen, daß darauf wächst, nicht aussfallen läßt, sondern dieses Unkraut früher aussrottet, welches entweder durch Täten nach einem Regen



gen, oder durch österes Pflügen in der Brache, ehe der Saamen des Unkrauts reißt ist, so daß man die Wurzeln gehörig ausliest, geschiehet, oder daß man Erbsen, Wicken u. dgl. die dasselbe ersticken, oder die man, wie das Wickenfutter abmähet, ehe der Unkrautsaamen reißt ist, darauf bauet, oder solche Pflanzen, die vieles Färgen erfordern, z. E. Rüben, Erdbirnen, Wilschborn, 3) und endlich den Saamen der im Feld noch liegt, durch Dünigen mit Kalk, Mergel u. dgl. entkräftet. Einen Acker mit Bibernelle, ewigem Klee, kann man, wann er ein Jahr alt ist, mit einer Egge vom Unkraut reinigen. Man nimmt eine Diele (Bohle) 4 bis 5 Zoll dick, in diese setzt man 3 Reihen von ziemlich starken und runden hölzernen Zahnen. Man setzt die erste Reihe Zahne durch die Mitte des Diesen hin, und die andere 2 Reihen Zahne setzt man, jede der 3 Reihen 9 Zoll von einander, aber so, daß die Zahne der 2ten Reihe gegen die Mitte der Zwischenräume der ersten Reihe stehen u. s. w. in der ersten Reihe stehen die Zahne 7 bis 8 Zoll weit von einander, und sind 5 Zoll außer dem Holz, in der andern Reihe sind die Zahne außer dem Holze 6, und in der dritten 7 Zoll. Hinten hat die Egge 2 Handhaben wie der Pflug, mit denen der Bauer sie regiert, und die vordere Zahne tiefer oder flächer eingreissen läßt. Mit dieser pflügt man im Frühling den ewigen Klee, und ackert den Dung, der vor Winter darauf gekommen, ein; nach dem Mahren geht

man mit der Egge so oft darauf, als es nöthig ist das Gras und Unkraut auszureten.

6) Um den Schaden, der von Thieren, besonders Insekten (Ungeziefer) entsteht, abzuwenden, braucht man folgende Mittel:

Man hält die größere Thiere vom Eingang aufs Feld ab durch Zäune, Gräben, Wälle, und andere Arten der Einschließungen.

Man fängt die kleinere, nämlich die Insekten, (Schmetterlinge, Käfer, Raupen aber noch ehe sie Schaden thun u. s. w.) und verdrückt, oder verbrennt sie.

Man bindet einen Raif oder rund gebogenen Drath an einen Stielken, überzieht den Raif mit einem Netz, oder Leinwand, ganz lotter, und so groß als ein Hutschopf. Damit deckt man die Schmetterlinge oder Zwifalter, und verdrückt sie.

Man bemächtigt sich ihrer Eyer und Puppen, die gemeinlich unten an den Blättern, an den Wänden, Stöcken, Bäumen, deren Rühen unter der Rinde, oft unter der Erden sind, und zerquetscht sie, auch so der Raupenmester.

Die Raupen und Käfer schüttelt man von den Bäumen und Blättern anderer Gewächse auf ein unter denselben auf dem Boden ausgebreitetes Tuch, oder in ein glasirtes Gefäß, auf dem ein breiter Trichter ist, und verbrennt sie, oder giebt sie dem Federvieh zu fressen. Sie auf



auf den Boden werfen, heißt den Fisch ins Wasser werfen. Man fängt sie auch durch ein ihnen angeuehmes Futter, desgleichen auch durch die Wärme im Winter, oder durch Häfen. Z. E. Man stellt Bohnen in die Weinberge, und nimmt die junge Bohnenstücke weg, so hat man viel Ungeziefer daran, das man mit den Bohnen in einem Tuch aus dem Weinberg trägt und verbrennt. Almessen fängt man in einem Glase, darin Honigwasser ist, weil alle Insekten das Süße lieben. Man grabe im November auf dem Feld alle 10 bis 20 Schritte Dung, besonders Rossmist, in 2 bis 3 Schuh tiefe Gruben, und trete ihn fest; so versammeln um der Wärme willen sich die Insekten darin, im Hornung gräbt man's auf, und vertilgt sie durch Kalk, heiß Wasser, oder Verbrennen des Dungs. Man grabe im Frühling und Sommer, wo man Ungeziefer spürt, hie und wieder alte innen glasirte Häfen so in die Erden ein, daß ihr oberster Rand 1 bis 2 Zoll tiefer steht, als die Oberfläche des Bodens, fülle den Hafen $\frac{1}{2}$ bis $\frac{1}{3}$ voll Wassers, und decke oben über die Erde, wo er steht, ein Bretlein; sie fallen alle darein.

Man lasse sie durch Vögel sängen und auflesen. Pflügt man einen von den Wurzelwürmern (Quaddeln, welche die Wurzeln der Gräser ic. abnagen) angegriffenen Platz; so lesen die Raben selbige in den Landwirthsch. Kalender. 1770.

Furchen auf. Läßt man Morgens früh eine gute Anzahl Hühner auf ein solches Feld, oder an Orte, wo Raupen, Würmer, Schnecken u. s. w. sind, nachdem die Hühner den Tag zuvor Hunger gelitten; so besreyen sie den Platz davon. Man kann sie durch eine Person hüten lassen, welche ihnen die Würmer u. s. w. etliche mal mit einem Stocken vorweiset. Die Hühner legen viel Eyer davon.

Man macht, daß sie den Gewächsen nicht schaden, ob sie schon noch bey ihnen sind.

Man weicht den Saamen in Wasser ein, darein man viel gepulverten Schwefel, oder Rosaloësaft thut.

Man macht die Pflanzen Starkwachsend, oder setzt sie erst an einen solchen Ort, wann sie schon stark sind; damit die Blätter bald rauh werden, da sie ihnen nicht viel mehr thun.

Man hält den Wurm, der die Collraben und Wersing durch Ansressen der Wurzel tropfig macht, ab, wann man den Sezling in ein 4 Zoll tiefes und eben so weites Loch setzt, dieses mit Sand ausfüllt, und ihn öfters begießt.

Man schmiert Theer um den Stamm des Baums; so bleiben die Almessen weg.

Man setzt ihnen ein lieberes Futter neben die Pflanzen hin, z. E. den Erdköpfchen Hanf, jürgern Gallat, als die Pflanzen sind, Flachs, Meerrettich, Rüben, u. s. w. für die Schnecken Bohnen, Rüben ic.

F

Streut

V. Vom Feldbau.

Streut man aufs Land kurzen Pferdmist; so gehen die Würmer an ihn, und schaden den Pflanzen nicht.

Man vertreibt sie von den Pflanzen, und aus der Erden durch Ueberstreuen und Begießen stark riechender, scharfer Dinge, oder auch durch Eingraben und Einackern derselben in den Boden, wodurch die Erde zugleich gedüngt wird. Dergleichen Dinge sind Kalk, Mergel, Gips, Asche, Ruß, wann man damit düngt, und sie auf den Boden streut, oder den vor Winters nachdem er damit bestreut ist, aussbricht, und über Winter rauh (un ausgeg) liegen läßt, daß die Kälte sie auch vertreibt.

Man kann auch die jungen Pflanzen, sobald sie über der Erden sind, NB. nach einem Regen mit jenen Dingen, desgleichen mit pulverisirtem Laub- oder Geißmist, Ruß, Holzashen, überstreuen. Man sammlet Tabaksstengel, schlechte Blätter davon, Tabaksasche, Hopfenstroh, Colouinten, Wermuth, Tausendguldenkraut, Scabiosen, Coxander, Kümmel, Knoblauch, Attig, Blüthe und Laub vom Hollunder, walsche Duftblätter und grüne Schalen, Hornspähne, Klauen, Federn, Haar, Wollen, Pelz, Leber. Man macht eines oder mehrere dieser vorher gehörten Dinge klein, und streut die Pflanzen und Erde damit. Man kann auch obige Pflanzen kochen, und damit begießen.

Erböldhe fliehen vorm Besprengen mit bloß Wasser, und Raupen vor dem Waschen der Zweige mit Wasser, und die Wurzelwürmer aus einem stark gewässerten Boden.

Alles Öl, die Drusen oder Hosen davon, alles Fett, Harze, Ochsen-galle, bittere scharfe Salze und Säfte macht man mit Aschenlauge saisenartig, und übergießt den Platz damit, aber nicht zuviel auf einmal, nicht zu nahe an die Pflanzen und Wurzeln. Den Abgang der Saissensiedler, und besonders der Färber, der voll dungender Salze steht, kann man auch zu diesem Begießen, das zugleich düngt, brauchen. Man röhmt auch sehr die gesangene Insseiten zu Pulver zu stoßen, und in Wasser abzukochen, und damit zu begießen, oder sie und ihre Nester zu verbrennen, und aus der Asche eine Lauge zum Begießen zu machen. Den Wurzelwurm (Quaden) vertreibt man durch wässern, und in Schweden durch junge Fichtenreiser, die man alle 10 bis 20 Schritt dort, wo man sie spürt, verkehrt, nähmlich mit dem Gipfel in die Erde der Aecker einstellt.

Gräbt man Hosen mit Blut und Eingeweiden vom Vieh ein, so hälften sie, wie auch ein angemachtes Feuer, das schwarze Wild ab, das rothe aber Lappen, die man von Zeit zu Zeit mit stinkenden Sachen, z. E. Teufelsdreck beschiert, und an einen Pfahl stellt. Dieses rothe Wild, schadet auch dem Klee

Klee nichts, der mit Gips bestreut worden.
Lebendige Krebse, oder mit den grünen Schalen gesottene, und entzwey geschnittene wässrige Nüsse in die Gänge der Maulwürfe gesteckt, vertreiben diese.

Man tödtet sie durch einige Mittel, z. E.

Die Dünung mit Asche, Ruß, Kalk u. s. w. die man vor und im Winter auf den Boden streut, und unterackert zc. tödtet die Insekten im Boden. Wann man einen Ameisen-Hügel aufhaut, das Loch ausgräbt, Kalk hinein streut, und wieder mit Erden euebnet; so tödtet es sie. Man zerlasse schwarze (grüne) Saife in warmem Wasser, verdünne es mit kaltem, daß nur noch ein starker Geruch im Wasser bleibt, besprenge damit den Kohl, der Raupen hat, so fallen diese ab und sterben; gleich darauf aber besiegt man scharf den Kohl mit blossem Wasser. 1½ Simri gepülverten Kalk bey Nacht auf 1 württembergischen Morgen gestreut düngt und vertreibt die Schnecken.

Dies thut auch der Rauch an andern. Bündet man Pferdmist unter den Bäumen, die Raupen haben, an, oder noch besser, streut man unter den Bäumen Schwefel auf glühende Kohlen, steht aber so, daß der Wind den Rauch nicht auf einen selbst zutreibt; so tödtet dies die Raupen und Schmetterlinge, besonders, wann man thut in trockenen Nächten des May bis Julii,

da die Nachtwölfe fliegen. Nimmt man einen starken Blasbalg, in dessen Röhre ein Behältniß von durchlöchertem Eisenblech angebracht ist, worein man kleine leinene in Schwefel gedunkte Lümplein leget, und anzündet, steckt man die Röhre in das Loch, das zum Bau eines Hamsters gehört, in ein Mausloch, in den Gang des Maulwurfs zc. und bläst den Rauch hinein, daß alles davon innen voll wird, und stopft das Loch mit Erde fest zu; so crepieren diese Thiere.

Man mischt endlich unter ihr Futter etwas, das ein Gift für sie ist. z. E. Man leget in die Gänge der Maulwürfe, eine Schote (Scheiden) von grünen Erbsen, einen Bohnenstengel, gelbe Rübe, Zuckerwurzel, bohrt ein Loch darein, und thut eine Linse groß Arsenic darein, hält aber alle diese Dinge nicht lange in der Hand. Die Ratten in den Häusern sterben, wann man den Filz von alten Hüten in Stücklein so groß als eine Erbse zerschneidet, Zucker und Habermehl darauf streut, und hinlegt. Ratten und Mäuse tödtet man, wann man aus Mehl und Eisenfeilstaub einen Taig macht, und geröschten Speck darunter mischt, oder einen Taig aus 2 Loth Krähenaugen (*nux vomica*) und Butter und Schweineschmalz macht, einer Haselnuss groß in eine Dute (Glocke) von weiß Papier thut, und in ihre Löcher steckt.

Der Rebentischer, (*involvulus convolvulus, volvox*, Blatwiler,



V. Von Feldbau.

ler, Knospen, Käfer, Stichlein, Dreschlein, Cuculio, Bacchus Linn.) der Gotlob bey uns noch nicht merklich schädlich ist, ist ein kleiner, brauner, meistens hellgrüner, blau-lichter Käfer, mit einem harten spitzigen Rüssel, durchsicht die zarte Knospen und Laub, daß sie verderben. Im Winter ist er als ein Käfer starr und schlafend in den Rühen und unter der Rinde des Apfelbaumes und Weinstocks, wo man ihn auffuchen solle. Im Frühling, ehe der Weinstock sich treibt, sind diese alte Käfer an frühen Apfelpf- und Birnbäumen, auch jungen Quittenbäumen, von diesen gehen sie im May auf die Weinstücke, besonders die frühe, weiche, zarte, maste und saftige Stücke, rothe, und junge, in Weinbergen, die eine von Natur warme windstille Lage, hiszige, lockere, z. G. Sandböden haben, und doch etwas feucht sind, also in der Ebene mehr als an Bergen, meistens wo in der Nähe viele Apfelpäume blühen. Auf den Rebstückchen legen sie, vom May an in den Sommermonaten, ihre Eyer in die Blätter, die sie zusammenziehen. Das sind die sogenannte Zapfen. In 8 bis 12 Tagen kriecht ein weißer Wurm aus, der der Blüthe viel schadet, auch oft in den Beeren sitzt, und die Hartfäule verursachet. In $\frac{1}{2}$ Jahr ist dieser Wurm ein Rebensticher. Wann Laub und Schosse hart sind an den Reben; so geht der Rebensticher auf die Pappelweiden, Alben, Felben) bis auf den Winter. Wann die abfallende Zapfen mit den

Eyern in die Erde kommen; so bricht der Wurm in der Frucht desto eher aus, und verwandelt sich in einen Käfer. Die bisher bekannte Mittel sind: 1) daß man sie von den frühen Apfelpäumen, besonders derselben Morgen- und Mittagsseite, auf ein Tuch in den Mittagssunden herabschüttelt, und verbrennt; 2) die Weinberge ganz früh umgrabe, ehe noch die ersten Zapfen gemacht werden, und hernach immer den ganzen Sommer in der Erde handthiere, damit die abfallende Zapfen nicht in die Erde kommen, und daß man es wenigstens 2 Jahre so mache, 3) daß man (nähmlich ganze Communen) täglich einmal Rebensticher bey warten Sonnenschein, alle Jahre, auch wanns nicht viele giebt, abschüttle, und Zapfen lese, aber ehe die Eyer auskriechen, und die Zapfen abs fallen, daß man im Herbst alle Zapfen und Laub auf der Erden auflese, welche mit heissem Wasser abgebrühet ein gut Wintersauffen fürs Rindvieh sind; 4) daß man Stücke und Boden mit den obengemeldten Dingen bestreue und begieße, 5) und endlich auch Hühner behutsam hineintreibe, im Frühling, ehe der Stock sich treibt, im Herbst, wann alles daheim, im Winter, wann keinen Schnee hat, und die Erde nicht gefroren, auch im Frühling, wann Rebensticher giebt, aber da schränkt man ihnen die Flügel, daß sie nicht fliegen. Man läßt sie allemal hüten. Man hofft heuer von der preiswürdigen Anstalt der Churpfälz. Academie der

der Wissenschaften noch kräftigere Mittel.

II. Einige besondere Regeln für die Arbeiten in den vier Jahreszeiten.

Frühling.

Im Frühling pflanzt man, und wartet der vor Winter und jetzt gepflanzten Gewächse, und der übrigen.

I. Auf Acker.

- 1) Wo ein großer Schneehaufen lange liegen bleiben will, wirft man dünne Spreu und andere Gestreide darauf, das ihn in wenig Tagen völlig verzehrt. Wo man nach dem Schnee Plätze sieht mit einem Spinnengewebe, das die junge Saat verdrückt, fahre man unverzüglich mit dem Rechen darüber; so wird die Saat gerettet.
- 2) Wo man im Herbst kein Wintergetreid säen könnte, oder es von Schnecken, Mäusen, oder Nässe und Kälte verborben ist, säet man Sommergetreide. Der Sommerdinkel, eine gute Frucht, wird zu 7 bis 8 Simri auf 1 württembergischen Morgen in Acker gesät, wie sie zur Sommergerste taugen und zugerüstet werden.
- 3) Den Erbsen, auch wann sie schon ausgegangen, schadet keine Frost. Man säe sie so früh man kann; alsdann schaden ihnen die Mehlmäuse im Februar und März nicht viel, weil sie schon um diese Zeit verblüht und verkörnt haben. Man säe gegen Korn Aussaat gerechnet nur den halben Saamen,

in einen mehr als mittelmäßigen Boden, und zwar reinen guten Saamen, bey trockenem Wetter.

- 4) Ueberhaupt, was man säet, säe man gleich in die Winterfeuchte, ohne den gepflügten Acker liegen zu lassen; man säe über Sommer nicht zu dicke, wie man über Winter nicht zu dünn säen darf; bey stillem Wetter. Aller Saamen muß seiner Art nach desto tiefer unter die Erde gebracht werden, je trockener und lockerer oder leichter das Erdreich ist; daher eggt oder reicht man bald, bald hält und pflügt man den Saamen hinein.
- 5) Eine der einträglichsten und nützlichsten Früchten sind die Erdbirnen. Der Boden solle nicht zu fett, und nicht zu feste und schwer, aber auch nicht zu mager, und leicht seyn: Neubrüche, umgebrochene Wiesen geben viel, z. E. 1 Morgen 50 und mehr Scheffel. Man bekommt die besten Erdbirnen, und die meisten, wann man ohne Scheu vor der Frost, so bald man in den Boden kann, zu Ende des Merzenz oder Anfang April längstens die Erde umgräbt, so bald ein Stücklein von 3 bis 4 Schritt breit umgegraben ist, alsbald die Erdbirnen legt, ehe die Frühlingswinde die Früchte aus dem geöffneten Erdreich wegföhren. Man leget alsbald ohne Stiften zu machen, nur oben auf die Erde hin, 2 bis 3 Schuh weit von einander, auf jeden Platz 2 höchstens 3 ja nicht kleinere oder zerschnittene, sondern ganze, gesunde mittelmäßige Erdbirnen von einer guten Art, und bedeckt sie so mit Erden, daß man die Erde über ihnen



- 10 Zoll bis 1 Schuh hoch anhäuft, wie man sie sonst später um die Säcke häuselt; hernach hat man den Sommer über nichts weiter zu thun, als daß man, wann das Kraut aus den Häusen heraus ist, und das Gras wächst, bewußt ein einigmal fälget, aber ja nicht tief, sondern nur so, wie man im Garten aus den Wegen das Gras abschärt. Das Kraut schneidet man kaum ab, ehe die Fröste es verderben würden. Die Vortheile dieser Bauart sind aus Gründen und Erfahrung leicht zu beweisen. Es wird niemand reuen, sie zu befolgen.
- 6) Man säe den Lein, besonders Rheinlein, oder ließländischen (rigaischen) Lein, nachdem man ihn vorher durch die auf unserer Alp bekannte Lein, oder Puzmühle hat lauffen lassen, und in Nekker, die den Winter vorher gefälschet worden; so braucht man nicht viel Sätens. Man säe ihn, wann es mehr um den Flachs, als Lein zu thun ist, dict genug. Auf der Alp säet man daher auf 1 Morgen 6 Simri Rheinlein, und 7 bis 8 Simri hieländischen.
- 7) Der Delinagensaamen sollte auch fleissiger gesät werden. In der Pfalz brennt man nicht nur das Del, sondern wann mans kalt schlägt, und mit einer Zwiebel ihm den Geruch nimmt, schmälzt man damit. Es ist dem Baumdl fast gleich zu achten. Ein württembergisches Simri Saamen kann 3 Maas Del geben. Zum Del sollte man bey uns auch Rebs, Flachs, Dotter bauen. Kürbsenkern, Kern der Sonnenblumen &c. geben auch ziemlich Del.

II. Wiesen und Futterkräuter.

- 1) Man reche die Wiesen, und die mit langem Dung über Winter belegte Kleen nicht bald ab, wegen der noch zu befürchtenden Frühlingsfroste.
- 2) Hat man vor Winter alte Wiesen umgebrochen; so kann man sie jetzt entweder mit Haber, oder mit den Geswachsen, die man behakt, anpflanzen, damit sie einen Bau kriegeu, oder gleich wieder zu Gras liegen lassen. Will man dieses im Frühling thun; so muß man vorher im Herbst, ehe man sie umbricht, entweder den Wasen (Rasen) abziehen, und in die Gräben beym Umgabnen, oder in die Furchen beym Umactern so hineintragen, wie mans sonst mit dem Mist zu machen pflegt; oder man verbrennt den abgezogenen Wasen auf dem Lande, streut die Asche herum, und gräbt oder ackert alsdann. Dies thut man, wann sauer oder andertief wurzelndes schädliches, unmühses Gras bisher da, z. E. in einem Sumpf gewachsen. Im Frühling besät man alsdann diesen Platz.
Vor allem Besäen wird der Boden sein und eben gemacht durch Eggen und Walzen. Je tiefer er umgearbeitet worden durch Graben oder schaufelstiefes Schoren, oder durch grabenmäßiges Ackern, da man 2 Pflüge hintereinander in einer Furche gehn läßt, desto besser ißt für die tiefwurzelnde Gräser, z. E. Klee, Bibernelle u. s. w. Man kann dies Umbrechen und Bearbeiten des Losdens erst im Frühling vornehmen, doch

doch ist's besser im Herbst und vor Winters zu thun. Eben so bereitet man auch einen Acker oder ander Feld, das keinen Wasen hat, zum Gras wuchs.

Will man daraus eine gemeine gute Wiese machen, so säe man darauf Henblumen von guter Wiese, oder noch rathsamer ist's im Heuet auf einer guten Wiese ein Stücklein stehen zu lassen, und den Saamen davon zu nehmen; unter diesen mische man auf 1 Morgen etliche Pfund Kleesaamen, Saamen von Dangras, und etwas Haber, oder Gerste, die das junge Gras vor der Hize beschirmen, aber die man abschneidet, ehe sie reiff werden. Nach dem Säen eggt man den Saamen mit einer leichten Egge ein, und sodann überwalzt man ihn mit einer kleinen Walze. Wenns ausgegangen, und etwas erwachsen, so ist's gut, noch 1 bis 2 mal mit der Walze leicht zu überfahren; so wie man mit der Saat der Frucht auch bei uns häufiger thun sollte.

Will man ein Futterkraut darauf säen; so merke man folgendes: Den ewigen Klee (Luzerne, blauen Klee) säet man eben so in ein nahes, nicht zu nasses, fett gutes oder vorher gedüngtes lockeres Feld, 20 Pfund die man mit Erden vermischt, wie man den Rübsaamen säet, auf 1 Morgen. Kann man es füglich thun, so walzt man vor dem Säen. Man eggt den kleinen Saamen nur leicht ein, z. G. mit einem Dornbusch. Man muss ihn nicht gar frühe säen, danu die Fröste schaden

den jungen Pflanzen. Im ersten Jahr lässt man ihn fleissig, und mähet ihn nach dem Säen das erste mal nicht balder, als bis er recht blühet, und noch besser, erst, wann er verblühet hat.

Der Esper wird eben so tractirt. Er tanzt nicht in nasse und schwere Böden, aber an Bergen und Rainen kommt er wohl fort, wann der Boden locker und tief genug ist. Er ist ein gut Futter für Pferde. Im ersten Jahr trägt er nicht viel, sondern wächst in die Wurzeln, vom zwey Jahre an aber giebt er wohl aus.

Der breitblätteriche (rothe, 3 blätteriche, holländische, spanische Klee) will einen mittelmäsig guten Boden haben, und wird eben so tractirt, wie der ewige.

Allein das nützlichste ist wohl, ihn unter die Getreidefrüchten zu säen, „wie man's im Darlachischen, der „Pfalz, um Heilbronn, und an mehr Orten des württembergischen Unterlandes seit mehr Jahren mit grossem Nutzen, ohne daß die Necker dadurch entkräftet worden, gemacht hat.

Im Frühling, wann die Wintersaat grünet, und eine gelinde feuchte Witterung ist, oder ein Regen zu vermuthen, säet man auf solchen Getreidesaat, es mag Roggou oder Dinkel, oder Mischling seyn, auf 1 Morgen 10 bis 20 Pfund Kleesaamen, ohne ihn unter zu eggen. Das kann man auch im Sommerfeld thun. Man säet aber den Kleesaamen nie gleich mit oder nach

der



der Sommerfrucht, sondern wartet noch etliche Wochen, wenigstens 8 bis 14 Tage. Ist die Sommerfrucht noch nicht aufgegangen, so eggt man den Saamen mit einem Dornbusch ein, den der Saemann übers Feld ziehet; ist aber der Fruchtsaamen schon ausgegangen, so eggt man gar nicht. Doch ist's gut, wann man nach dem Klesäen die Sommer- oder Wintersfrucht walzet.

Erntet man; so schneidet man die Frucht über dem Klee weg, läßt die Stupsel darin, und kein Schaaf oder Kindvieh darauf wäiden. Bald darauf kann man den Klee mähen und grün füttern, oder zu Heu dörren, und schneiden lassen im Winter.

Im Herbst bedekt man ähn zeitlich mit langem Dung, (NB. dies muß man bey allem übrigen Klee thun) streut Gips oder Salzasche darauf, reicht im Frühling den Dung ab, und streut, wann man kann, wieder Gips darauf, in diesem Sommer kann man den Klee 3 bis 5 mal zu Futter oder Heu mähen. Im Herbst düngt man wieder. NB. Wer keinen Dung hat, bedecke ihn nur mit Stroh &c. und streue Gips.

Im folgenden Frühling, da der Acker in die Brach kommen sollte, tractirt man den Klee, wie das vorige mal, da man ihn noch 2 bis 3 mal mähet, gegen Bartholomäi umackert, und den Acker, ohne weitere Düngung zur Wintersaat

bereitet. Die Frucht wächst besser darauf, als auf Acker, die keinen Klee getragen. Sie sind als wie die gepferten. So kann man's immer fortmachen, und darf den Acker nie brach liegen lassen. Der Klesamen kostet nur im Anfang eine Auslage; hernach läßt man vom 2 jährigen und ältern Klee ein Stücklein zum Saamen stehen, und zieht ihn selber. Im 2ten Jahr kann ein Morgen den Sommer über 10 bis 12 Wagen Heu geben.

- 3) Die wälische Bibernelle ist das Kraut, das man in den Gärten baut, und dessen Wurzel man in den Apotheken braucht. Ihr Vortheil ist oben ausgezeigt worden. Man kennt den Saamen daran, daß seine Hülse aussen 4 hervorragende Streifen oder Rippen hat, in welcher 2 Kernen liegen. Sie thut in dünnen Böden gut, die man aber vorher düngen, und wie zum ewigen Klee zurichten muß. Man sät 12 bis 15 Pfund auf 1 Morgen. Sie wird sonst wie der ewige Klee gewartet.
- 4) Das Timothy-Gras wächst bey uns wild, und ist das Kolbengras (*phleum pratense*). Wächst in den ärtesten Sumpfen, wird wie die obige gesät, und, ehe es gar zu stenglicht wird, von allem Vieh geliebt.
- 5) Burgunderrüben (*Turuips*, Rauern) setzt man früh auf wenigstens mittelmäßige Acker. Man sieht nur die Hälfte des Würzeleins, wenigstens nicht viel mehr in die Erde, fügt sie, aber häuft die Erde nicht, wie an andere Rüben hin, sondern davon weg. Man

Man blättert sie im Sommer als ein treffliches Milchfutter ab, und füttert im Winter die Rüben. Ein Morgen gibt so viel Futter als 2 Morgen der gemeinen Wiesen.

- 6) Gelbe Rüben (Möhren) sät man früh, 4 bis 6 Pfund Saamen auf 1 Morgen. Man zwingt den Saamen vorher durch ein seines Spreuer sieb, daß er sich nicht so ballt, und sät ihn wie den Rübsaamen in ein mild ges machtes Land erst zu Ende Aprils und im May. Weicht man den Saamen ein, so geht er baldер auf. Zu der 7 bis 8 Wochen fällt man diese Rüben, und hernach wieder, wann sie gräßigt sind. Man kann sie im Herbst, auch erst im Frühling herausnehmen. Sie sind eine gewissere Frucht, als weisse Rüben, füttern und mästen besser.
- 7) Man kann das Wickenfutter, wann die Wicken verblühet haben, und die Körner vollkommen, aber noch grün sind, zu einem guten Winterfutter dörren.
- 8) Der weisse Rübenbau ist nach dem Gebrauch auf unserer Alp nützlich also einzurichten, daß man auf einen guten Acker um Johannis Rüben, Wicken, Erbsen und Haber unter einander sät, zur Gründzeit die Wicken u. s. w. ausrupsst, und dem Vieh giebt, die Rüben aber, die man zugleich verzichtet, stehen läßt, und sie im Winter füttert. Das Fälgen der Bau- und Stumpfelerüben ist sehr nützlich. Es ist ratsam noch so viel Rübsaamen, als man sonst nimmt, aber die Hälfte 2 jährigen, und die Hälfte ferndigen Landwirthsch. Kalender. 1770.

zu säen, und zwar von jedem die Hälfte wiederum in Wasser über Nacht eingeweicht. So geht nicht aller zumal auf, und wann die Erdflöhe den einen verderben, kommt doch etwa der andere davon.

Amm. Die Anlegung der beständig bleibenden Gras und Kleestücke, ist nach Jacobi sicherer und ratsamer als im Frühling vorzunehmen.

III. Küchengarten.

- 1) Verschiedene Saamen lassen sich vor Winter, oder gleich im ersten Frühling säen, z. E. gelbe Rüben, Pastinak, Zuckererbse.
- 2) Zu kleinen Saamen, z. E. Peterling, Selleri z. c. tritt man vor dem Säen das Land fest, sät darauf, und ers frischt nur in etwas den Boden mit dem Rechen.
- 3) Man bekommt recht grose harte und wohl schmeckende Krauthäupter, wann man das Krautland mit lauter Schweinmist düngt, behn Versehen die Sezling, sobald man sie aus dem Mistland auszieht, in einen Kübel, worein man Wasser und Hühnermist als wie einen dicken Brey eingerührt, 2 gute Stunden lang bis über die Wurzel, aber nicht bis über das Herzblatt, einsetzt, hernach den Kübel aufs Krautland trägt, und die Sezling in die Erde setzt, sobald man sie aus dem Kübel nimmt. Nach dem Einsetzen begießt man das ganze Land wohl, und hernach auch im allerbürsten Sommer nicht weiter.
- 4) Ein großer Meister in der Gärtnerey, Miller, rathet an, alle Pflanzen, die man



V. Vom Feldbau.

- man aus den Frühbetten verschen will, vorher an ein schatticht Ort etliche Zoll weit zu sezen, und sodann erst nach etlichen Wochen an den Ort, wo sie auswachsen sollen, zu verpflanzen.
- 5) Eucumern werden viel wohlschmeckender, wann man ihre Ranken nicht, wie gewöhnlich, auf der Erden liegen läßt, sondern sie an einer sonnichten weissen Wand aufgezogen pflanzt.
 - 6) Man kann alles Wurzelwerk, z. G. Scorzoneren, süglich vermehren, wann man, wie es beym Meerreitig geschieht, die Kronen, das ist, den Theil, aus welchem das Kraut entspringt, abschneidet, und so spaltet, daß man auf jeder Spalte eine Knospe läßt, und sie darauf 1 Zoll tief ungesähr in die Erde setzt. Man kann auch so von jedem äußersten Ende der Wurzel ein Stück ungesähr $\frac{1}{2}$ Zoll lang abschneiden, ja die ganze Wurzel in solche Stücklein zerschneiden und pflanzen. Ja man streut sie nur vor dem Eggen auss Feld, so bedekt die Egge die meisten genug.
 - 7) Um Rhein steht man von dem besten Haussamen alle 3 bis 4 Schritte um die Krautländer 2 bis 3 Körner in ein Loch, zur Abhaltung der Erdflöhe, Erziehung vielen und guten Saamens, und guten Haups für Seiler und Schüsself.
 - 8) Gips, um Kraut und andere Gartenpflanzen herumgestreut, treibt zur Verwunderung.
 - 9) Man begiesse lieber mit Regen- und Flußwasser, als mit Bronnen- oder stillstehendem faulen Wasser, im Som-

mer des Abends, im Herbst und Frühling des Morgens wegen der kalten Nächte; und zwar allemal reichlich. Muß man Bronnenwasser nehmen, so läßt mans vorher etliche Stunden in der Sonne stehen.

IV. Baumgarten.

- 1) Man vertilge früh die Ungeziefer und ihre Nester, wie oben gelehrt worden. Desgleichen kann man auch das Moos abkrahen, und durch Besprühen mit Salzwasser, Kalkwasser, Meistlache vertreiben. So ist auch den alten Bäumen gut, wann man die harte rauhe Rinde bis auss Grüne hinein, das unverschert bleiben muß, überall abreibt, und sie gleich wieder mit verschichtetem Kühhof und Leimen dort beschichtet. Will ein junger Baum keine Früchte tragen, so bohre man ihn an der Wurzel an, und bemeine ihm den überflüssigen Saft. Man schneide zu diesem Ende vor oder im Anfang Augusts die Spizien der meisten Schosse ab, schließe die Rinde an verschiedenen Orten senkrecht (gerad herunter am Baume) auf, und säge mit einer Säge den Stamm bis auf $\frac{1}{3}$ selner Dicke durch, doch so, daß es dem Kern nichts schadet. Ein gut Baumwachs ist 1 Pfund Rindenschlitt, 3 Loth Mastix oder nur Fichtenharz, 2 Loth Pech, $\frac{1}{2}$ Pfund rothe Farbe geschmolzen, und umgerührt.
- 2) Man kann im Herbst, Frühling, und mitten im Sommer Bäume verschen, wann man beym Herausnehmen die kleinen Würzelein schont, und an



- an der Rinde zeichnet, wo sie gegen Mittag gestanden, die Bäume gleich wieder einsetzt, oder aber sie vor dem Einsiezen eine kurze Zeit ins Wasser mit den Wurzeln setzt, die schadhaften kleinen Wurzeln abschneidet, und die Aeste nur nach Proportion der verlorenen Wurzeln abstutzt, z. B. den, der seine Wurzeln alle hat, gar nicht stutzt, den Baum in eine gehörige tiefe Grube, wo gesunder Boden ist, einsetzt, die Wurzeln alle ordentlich legt, alle Höhlen mit seiner guten Erden aussüllt, oben die Erde festtritt, und guten Dung, aber nicht zu nahe am Stamm, anlegt und festtritt, sodann den Stamm und große Aeste mit feuchtem Stroh verbindet, den Baum zuweilen mäßig begießt, und das Stroh anfeuchtet, und ihn bis in August verbunden lässt. Er muß wieder mit der Seite gegen Mittag stehen, mit der er zuvor gegen Mittag stande.
- 3) Ein jeder Ort sollte eine Baumschule, wäre sie nur $\frac{1}{2}$ Morgen groß, haben, und darein die Kern und Steine von gutem Obst säen, und die Stämmlein von 6 Schuh hoch und 2 Zoll dick versetzen. Viele sind zahn ohne Pfropfen. Ein solcher halber Morgen trägt mehr durchs Verkaufen ein, als wann man ihn anderst bepflanzet. Will man Wurzelschosse von Zwetschgen und andern, deren Wurzeln flach fortlaufen; so hebe man nur die Erde über den Wurzeln so weit ab, daß sie nicht über 1 bis 2 Zoll Erde über sich haben. Beym Versetzen der Bäume breche man die tieflaufende Herz- oder Stechwurzel ab, und lege ihnen in

gehöriger Tiefe Bretterstücke unter, daß die Wurzeln nicht in die Tiefe laufen.

- 4) Man sollte weit häufiger Obstbäume, wilde und zahme auf dem Feld und um Häuser und Scheuren in Häger hinein, auch auf gar hoch liegenden und den Winden und der Sonne sehr ausgesetzten Aeckern, besonders um die Missstätte, sie zu beschatten, herum pflanzen. Sie nutzen mit den Früchten, dienen vor Sturm und Regen, auch bey entstehendem Braude. Zwetschgen- und Weichselbäume taugen auf magere und sandige Aecker.

V. Weinberge.

- 1) Die Rebholzter zum Bepflanzen der Rebschulen und Anlegen junger Weinberge kann man weit besser einrichten, als insgemein geschiehet. Wenn man schneidet, so bringe man die abgeschnittene Ruthé sogleich in Schatten und Sicherheit, daß sie die Lust nicht austrocknet. Am Mittag oder Abend schneide man, aber um eben der Ursache willen, die Sezrebe außer der warmen Stube; man schneide von 1 Ruthé nur eine einzige Sezrebe, und zwar so, daß unten 1 bis 2 Zoll vom alten Holz daran ist. Man lege diese Reben unverzüglich in die Stufen des jungen Weinbergs, mit Moos und Sezerde auf dem Moos zugedeckt. Je baldiger man setzt, desto besser geraths. Am allersichersten ist im Herbst spät zu sehen, und zwar solche Reben zu setzen. Der Erfolg wird die Wahrheit lehren. Der Herbst ist auch die beste Zeit,



V. Vom Feldbau.

Zeit, Weinberge anzubessern, das ist, in die leere Stullen junge Stücke zu setzen.

2) Man düngt sonst die Weinberge im Frühling, hat aber Schaden davon, wann ein heißer Sommer folgt. Der beste Dung für Weinberge ist gute wilde Erde, und Wäsen. In der wälschen Schweiz zieht man die Wäsen von den Wiesen im August ab, und thut diese in den Weinberg, hingegen den Mist auf die abgezogene Wiese, ackert sie um, und besät sie mit Klee. Man kann um vielerley Ursachen willen im Winter und Frühling mit Mergel, dergleichen etwas auch das Leberskies ist, mit Kalk und Gips düngen. Es ist überaus gut, wann man am Ende Octobers oder Novembers die Stücke ausgräbt, und ihnen räumt, und sie, wann keine Gefahr vor Frost ist, etliche Tage offen lässt, hernach hinter dem Stock an die Wurzel ein Zoll dick Erde bringt, sodann Wäsen, kurzen verfaulten Mist, Erde von der Viehstelle, oder auch andern Mist dort eingräbt, und oben mit Erde zudeckt. Oder auch zwischen den Zeilen oder Reihen Gräben 1 bis 2 Schuh tief macht, und den Mist einzugräbt. Alte Weinberge werden ganz jung dadurch.

Sommer und Herbst.

In dem Sommer und Herbst wartet man des gepflanzten weiter, sammelt es endlich ein, hebt es auf, pflanzt über den Winter aufs neue, und bereitet das gesetzte zur Erdaltung des Winters vor.

I. Vom Heuern und Demden, und Bestellen der Wiesen auf den Winter.

1) Die Zeit zum Heuern ist vor und längstens gegen Johannis; in vielen Gegenden, wann die Linden anfangen zu blühen: und die Zeit zum Demden, wann der Saamen des Hahuenkamms (*Rhinanthus crista galli*) reif ist. Es wird besser Heu, wann man das Gras in voller Blüthe mähet, als wann man wartet, bis es hart und der rothe Klee braun wird. Besonders ist dies nöthig, wann man lauter Klee zu Heu macht. Wo nasse Wiesen, und Schilfrohr oder ander sauer Futter ist, das man unters Stroh im Winter schneiden kann, mäht man noch bälter, ehe nämlich dieser Schilfzc. hart wird.

2) Wann das Heu seine grüne Farbe behält; so hat es auch seine ganze Kraft. Darauf sehe man beym Dörren. Regen und Thau, und darauf folgende Sonnenblick bleichen das Heu. Man sehe es also jederzeit, wann man kann, über Nacht auf Schober oder Schöchlein um des Thaues willen. Je trockner man es heim bringt, desto gesündiger ist's dem Vieh. Doch solle es auch nicht zu dürr seyn, weil sonst beym Aufladen u. s. w. die kräftigste kleine Blättlein von den Stengeln absfallen. Man führe also das Heu, besonders wann die Witterung nicht gar zu günstig ist, noch etwas feuchte und zähe ein. Man kann leicht helfen, daß es sich nicht entzündet, noch verderbt. Man wende es in der Scheure nach ein paar Tagen um, und sehe es alsdann



dann erst ans. Man kann es auch gleich beym Einführen aussiezen, aber Stroh schichtenweise darunter thun, oder in der Mitten des Stoks ein Loch durch heraus lassen, daß es Lust hat. Das allerbeste ist, wann man nach der Weise der Schweizer und Schweden beym Aufziehen auf eine jede Lage Heu eine Hand voll Salz so herum streut, wie der Ackermann die Saat weit aus einander streut. Das Heu wird nicht entzündet, nicht verdorben, behält beständig seine Feuchte, grüne Farbe, gesundes Wesen, erregt dem Vieh Lust zum Sauffen, wovon es sich wohl befindet, mehr Milch giebt. Der Kosten ist auch nicht so groß, weil man nicht viel Salz dazu braucht, und dem Vieh im Winter desto weniger giebt. Wollte sich ein anderst tractirter Heustock entzünden, so wirft man ihn schnell aus einander, oder stekt esliche Stangen bis auf den Boden ein und rüttelt's um, oder macht sonst, wie man kann, große Löcher bis auf den Boden hinab.

3) Will man Klee zu Heu machen; so mäht man ihn in voller Blüthe, legt ihn ordentlich, daß er auf der öbern Seite wohl dürr wird, wendet ihn um, und dörrt ihn auch auf der andern Seite. Ist er wohl dürr, so bindet man ihn Morgens oder Abends, wann er wieder etwas Feuchte angezogen, auf Büschel, legt ihn auf einander, daß ihn die Lust durchdringen, und wieder trocken genug machen kann, und bringt ihn so heim. Eben so dörrt man auch die Wicken zu einem Futter, und den Esper und die wälsche

Bibernelle, wann der Saamen noch grün ist. Diese drey sind ein Futter so gut, als Haber. Auf eine ähnliche Weise dörrt man auch das Heidekorn, das um Bartholomai reiff ist, und den Hirsen. Jenes haut man ehe noch alle Blätter gelb; diesen, wann nur der oberste am Kolben gelb, und der meiste reiff ist. Dergleichen gedörrte Gewächse alle Klee, Erbsen u. s. w. leget man nicht auf den Boden in der Scheure, sondern oben hinauf auf Bretter, und lustig, die Erbsen bindet man in sehr kleine Bünde, so schadet der Regen nicht soviel, und geht beym Einführen weniger verloren.

- 4) Eben so versfährt man beym Oemden (Grummet.)
- 5) Es ist gut, wann man nach jedem Abmähen des Grases den Platz wässern kann.
- 6) Man lasse besonders, wo das Land kalt, das alte Gras im Herbste stehen. Es giebt Wärme, und hindert das Hervorkommen des jungen nicht.

II. Ernden, Wintersaat, und Bestellung der Acker.

- 1) Die rechte Zeit zu ernden ist sorgfältig in Ansehung der Zeitigung der Früchten zu beobachten.

Kein Getreide solle auf dem Halm zu reiff werden, so daß der Halm ganz weiß, die Wurzel trocken wäre, und die Alehre einbräche, und das Korn ganz hart wäre. Dies wird in den Sammeltsen (Gleden) Garben, Schwielen in der Scheure vollends hart und reiff genug. Je graffgter das Getreide ist, und je mehr man das



V. Vom Feldbau.

Stroh zum Futter braucht, desto weniger darf man den äußersten Grad der Reifung abwarten, sondern haut es ab, wann schon noch einige Körner grünlich, oder die Spitzen der Blätter am Halm grün sind.

Der Roggen ist am besten zu schneiden, wann die Roggenknospen sich zeigen, ehe nämlich der Roggen völlig reißt, schwellen die Körner ein wenig aus ihren Hülsen heraus, sitzen alsdann sehr locker, treten aber in 2 bis 3 Zügen wieder hinein, und sitzen fest. Als dann schneide man den Roggen früh Morgens, wann der Thau noch auf den Ähren sitzt.

Wann alle Ähren der Gerste weit niederhangen, und gleichsam gedoppelt gegen das Stroh fallen, schneide man sie, lese das Unkraut aus, und führe sie gleich heim.

Den Haber schneide man, sobald das Haberkorn anfängt trocken zu werden, und ehe der Haber gar zu leicht aus dem Käffje oder Kästchen, welches ihn umschließt, heraus geht. Es ist unndthig und schädlich, ihn liegen zu lassen, bis er beregnet ist.

2) Es ist unstrittig, daß man mit der neuen de l' Islichen Sense, da man die Frucht an die stehende anhauet, besser und bälder als mit der Sichel zurecht kommt. Ein Mann und noch 1 Person machen in 1 Tag wenigstens 2 Morgen bequem ab.

3) Bey mißlicher Witterung sollte es, besonders wo viel Gras unter der Frucht ist, erlaubt seyn, die Ähren abzugipseln; und in Säcken heim zu führen, und hernach Stroh und Gras

zu einem gemischten Futter zu mähen und zu dörren; oder damit man es nicht lange darf liegen lassen, lese man aus den Sammelsäen oder unter den Schneiden das Unkraut heraus. (Feiz men.)

- 4) Gewächse, deren Saamen leicht aussfällt, bindet man ans Tüchern, und führt sie auch auf Tüchern heim.
 - 5) Das eingheimste Getreid lasse man in den Scheuren wohl trocknen, daß es nicht aulauft, bestreue auch den Stock (Barn) unten mit Erlenlaub, welches die Mäuse vertreibt. Daß es nicht aulauft, darzu dienen einige der Mitteln, die oben zur Verhütung der Entzündung des Heues vorgekommen, z. B. daß man in die Mitte des Barns einen Bund Stroh über den andern stellt, die Garben um denselben herum leget, endlich die Strohbüschen aus der Mitten oben herauszieht, und so Lust genug in der Mitten bleibt; bey nassen Erden ist's gar gut.
 - 6) Wann am Rhein der Bauer Garben hohlt, so führet er Wagen und Pflug zugleich auf den Acker, und sät neben dem Garbenbinder, Stupfelrüben, oder Roggen in gute Aecker, und nimmt die Garben am Abend heim.
 - 7) Beym Ernden sieht man sich gleich das reinste und beste Getreide von jeder Sorte zum Saamen aus, und legt es so in der Scheure, daß man nach Belieben darzu kann. Man ziehet den Saamen von morgern und ungedingten Aeckern vor; nimmt auch zuweilen aus kältern Gegenden von Bergen und sandichten Boden.
- Solch

Solch Korn ist schwerer und mehlreicher.

Altes, 1 bis 2 jähriges Saamengestreide, das vollkommen gewachsen, und trocken heimgbracht worden, solle das beste Mittel wider den Brand seyn, gut stocken und überwinteru. Man muß es aber etwas bälder säen.

Gute Hauswirke säen kein Unkraut, lassen ihre Saatfrucht wohl zuhau, ja so gar mit der Hand auslesen.

Man vermehrt und verbessert die Kornzernenden ansehnlich, wann man das Korn allein säet, das röthliche Nehren, und dessen Stroh auch eine etwas röthliche Farbe hat. Wenigstens alle 7 Jahr erneuert man den Saamen, weil er alle Jahr blässer wird. Seitdem es einer in der Picardie 20 Jahre lang so macht, so erndet er statt der vorherigen 9000 alle Jahr 12000 Garben besseres Korn, und längeres Stroh.

Man säet auf die frische Furche, und eggzt trocken ein. Bey trockener Witterung, klar gearbeitetem Felde, auch in leichten Böden ackere man leicht den Saamen ein. Frühe Saat tangt für starke, auch hohe, kalte und trockene Felder; die spätere für leichte, niedrige, sandige und geringe Felder.

Alle Wintersaat erfordert seine erhabeue, in der Mitte gleichsam gewölzte, auch mehr breite als schmale Beete, zwischen den Beeten eine Furche, und gute Wassersfurchen, die sich dahin ziehen, wohin das Feld den Hang hat.

8) Um Egidiu säet man in recht gutes, wohlgedüngetes Land den Winterrebs, der, wann er geräch, reichlich Nüthen giebt an Del. Geräch er nicht; so säet man im Frühling Gerten in den Acker. Die Engelländer säen ihn auch bloss zum Winterfutter fürs Vieh, und lassen ihn abwaiden.

9) Den Hansf nehme man zur Zeit des Fimmelus allen zunal. Was man am Saamen verliert, gewinnt man an wenigerer Mühe und der Menge des guten Hanss.

10) Beyn Flachs verfahre man ebensfalls nach einer rheinischen Gewohnheit, die viele Mühe erspahrt: wann er ausgerauft und auf dem Acker getrocknet ist, bindet man ihn in Büschelen, und stellt diese auf einen lustigen Boden, drischt, wann man Zeit hat, den Saamen aus, stellt die Bünde wieder unter Dach, bis in den October, da man ihn erst, wie gewöhnlich, zur Röstung auf einen magern Boden spreitet, und er durch die Herbstthäue viel bälder und besser sich röstet.

III. Obstgarten.

1) Man bricht das späte und Lagerobst, lässt bey trockenem Wetter des Nachts unter den Bäumen liegen und schwitzen, ließt aber gegen Mittag in der Sonne das beste aus, trocknet wohl ab, und spündets daselbst in Fässer wohl ein. So hält es sich wohl.

2) Das übrige Obst drrt, oder mostet man, oder brennt Bramtenwein daraus.

3) Will

- 3) Will man **Brauntenwein** daraus brennen; so thue man es gemahlen, oder die Zwetschgen ungemahlen, in ein Fäß, nicht in offene Standen, etwas wenig Wasser und Wein oder Bierhefen dazu, und lasse es fast ganz verschlossen, also gähren, da man's etwa alle 24 Stunden einmal brav umrühren muß. Ist's verjohren, so daß es weinhast riechet, aber nicht in Essig übergeht, so spünde man das Fäß fest zu, und brenne es zur beliebigen Zeit. Das giebt mehr und bessern Brauentenwein.
 Zwetschgen mahle man, lasse sie, wie getretene Trauben im Zuber stehen, und aufnehmen. Man läßt sodann ab, füllt, was herablauft, als Wein in ein Fäß, bringt das übrige, wie eben gemeldt, zum Brauentenweinkreunen in ein Fäß.
 Auf obige Art macht man es mit allen Beeren und Früchten, die man brennen will. Man macht sie durch Schneiden, Mahlen, Stampfen klein, bringt sie mit etwas Wasser in ein Fäß, läßts verjähren, und verschließts.
- 4) Zum Dörren des Obstes hat man nunmehr neue gar nicht kostbare Oesen, die wenig Holz brauchen, reinlich, bezquem und schnell dörren. Leidets der Raum, so sollen sie beschrieben werden.
- 5) Das Obstmost-machen geschieht am besten also, nach dem Muster der Engländer, welche hierum Meister sind: Was die Wahl der Apfelsel an betrifft, so hat man fast eben die Regeln, die von den Trauben gelten, welche den besten Wein geben: 1) Je schlechter die Apfelsel für den Tisch

und Man, desto bessern Wein geben sie. Spat Obst ist tauglicher, als früh Obst, saures besser als süßes, doch haben die süsse Apfelsel mit einer zchen Rinde guten weinhaften Saft. 2) Je blässer die Schale aussen, desto schlechter ist der Saft zum Wein. Je mehr roth auf der Schale, desto besser der Saft, wann der Apfelsel sonst taugt. Je gelber das innwendiige oder das Fleisch, desto besser und von feinerer Farbe ist der Wein. 3) Man zieht auch die dichte und nach der Reiffung etwas harte Apfelsel den lockern wässrigen vor. Diese geben mehr, jene aber bessern Saft. 4) Sogenannte mursche, und verfaulte Apfelsel unter andere gemischt, oder auch allein gepreßt, geben recht guten Wein.

Die Einsammlung zum Mosten geschieht also. 1) Man nimmt vollig reife, also Apfelsel, die selbst vom Baume fallen, verhütet aber durch unter den Baum gelegtes Stroh, und beym Heimtragen das Zerquetschen. 2) Man sortirt sie nach den Graden der Reiffe in 3 Classen, z. E. thut die allerreifste in eine Classe u. s. w. 3) Unter einem Schoppen (Schupfe) legt man eine jede Sorte auf einen großen Haufen, bis sie ein wenig schwitzen und mürbe werden. Je weniger sie reißt, und je herber und dichter oder härter sie sind, desto länger müssen sie so nach Beschaffenheit des Wetters liegen. Diese Vorbereitung macht, daß der Wein besser wird und sich länger hält, obschon frische, wie sie vom Baum

Baum her kommen, geferkerte $\frac{1}{2}$ Fass
oder Most mehr geben.

Man mahlt auf gewöhnliche Weise die
Classe der reifsten schwankenden zuerst,
und zwar ohne Wasser, thut das ges-
mahlene in ein Gefäß, wie die getre-
steine Weintrauben, und läßt den
Vorlaß auch so ab. Einige lassen
auch vor dem Ablassen, wie die Trau-
ben in der Butte, aufnehmen, an-
dere nicht. Das letztere giebt bessern
Wein. Man thut den Vorlaß bes-
sonders, der den allerbesten Eider
giebt, und preßt sodann die Trester.
Eben so macht man mit allen 3 Haus-
ten Aepfel, und bekommt so dreyerley
Vorlaß, und dreyerley Druckwein,
also sechserley Obstwein von verschie-
denem Geschmack, Farbe, und Güte.
Man muß hier, wie beym Trauben-
katern, alle mögliche Reinlichkeit be-
obachten.

Sogleich nach dem Ablassen und Aus-
pressen füllt man ihn auf Fässer.
Man nimmt nicht neue Fässer, auch
keine angeloffene, oder solche, in
denen ein übler Most gelegen; oder
man richtet sie zu, daß sie weder der
Farbe, noch Geruch und Geschmack
des Mosts schaden, z. E. man legt
vorher Bier oder Wein in die neue,
oder brüht sie mit Wasser aus,
worin viel Aepfelmärk gekocht
worden. In angeloffene nicht süss-
se Fässer schüttet man etwas unges-
lachten Kalk, schüttet kalt Wasser
darauf, stopft sie fest zu, wälzt sie
herum, bis man kein Geräusch mehr
darum hört.

Landwirthsch. Kalender. 1770.

Den Vorlaß füllt man gleich in das
Fass, worin er bleiben solle. Ist
er unrein, so sieht man ihn vorher.
Man macht das Fass ganz voll, oder
läßt doch sehr wenig leer, man läßt
nur 1 klein Lustloch; man mostet
nicht so nach und nach, sondern auf
einmal soviel, daß ein Fass davon
voll wird. Je größer das Fass ist,
das man auf einmal voll macht; des-
sio kräftiger wird der Wein. Wann
er verjohren, füllt man wieder auf,
und stopft ihn nach und nach völlig
zu. Man muß dies aber nach Maß-
gabe der Witterung kluglich thun:
sonst verfliegt der Geist, es wird ein
schwacher Wein, und hält sich nicht.
Der Druckwein wird auch gleich
auf ein Fass gefüllt, und, wann
sich das unreine zu Boden gesetzt,
welches nach Beschaffenheit des
Wetters in 24 bis 36 Stunden ge-
schiehet, in sein Fass gezogen, wo
er bleiben solle. Man behandelt
ihn übrigens in beeden Fässern wie
den Vorlaß.
Es ist gut, wann man die Fässer, in
die man ihn füllt, vorher mit Schwei-
sel ein wenig einbrennt, und über-
haupt bey der Gährung und beym Ab-
lassen ihn wie den Wein tractirt. Siehe
unten Nr. IV.

Wann er völlig verjohren hat; so
sucht man ihm den Geist, der ihn
dauerhaft erhalten muß, zu erhalten,
zu vermehren, und ihn vor dem Wer-
ken (neuem starken Gähren) zu ver-
wahren.

Um ihn geistiger zu machen setzt man
keinen Brauentenwein und noch we-
niger



V. Vom Feldbau.

niger Fleisch von einem Thiere zu, sondern man mahlt gleich unter die Alepfel zeitige Holderbeere, 1 württembergische Maas auf 1 Rhimer, oder schüttet diese zerquetscht mit dem Most ins Fäß. Wo Weinberge sind, kann man den Obstmost über nicht völlig ausgepreßte Traubentrester schütten, und wieder anpressen, oder diese ins Obstmost-Fäß thun, und nach einiger Zeit ablassen, oder etwas neuen Wein, oder die Hefen vom neuen Wein darzu thun. Wann der Most zu wässrigt ist, so thun einige eisliche Schlehen (Beere des Schwarzdorns) ins Fäß, andere benehmen die allzu viele Wässrigkeit durch absorbirende Mittel, die sie ins Fäß thun, und den Most nach 24 Stunden davon ablassen. Das Einfrieren des Mosts verbessert ihn, wie den Traubenwein: andere Kochen eine Quantität dieses Mosts ein, und schütten sie in das gährende Obstmost-Fäß. Andere werfen recht gute Trauben hinein. Einige Engländer mischen auch zu dem gährenden Most allerhand Specereyen, besonders Ingwer, allein dies macht ihn hizend. Andere werfen in den schon verjohrnen Most diese Specereyen, oder ein Dukend zerschnitte ne süße Alepfel auf 13 unserer Jmi; oder um ihn zu nährn, wie man sagt, das ist, ihn geistiger zu machen, kocht man Weizen, hülset ihn ab, daß er wie gekochter Reiß aussieht, und wirft auf 13 unserer Jmi eine gute Portion, z. E. $\frac{1}{2}$ bis 2

Maß u. s. w. ins Fäß, oder man nimmt auf 13 Jmi $\frac{1}{2}$ Maß großes Weizenmehl mit den Kleyen, macht's mit etwas Hefel (Sauerteig) aber ohne Salz, und mit warmer Cider oder weissen Wein zu einem Daig, macht Klumpen daraus, und wirft sie durchs Spundloch ins Fäß. Kühle reine Keller, volle fest zugespündte Fässer, Abhaltung der Winde und über das Fäß hinreichenden Lust, Verhütung aller Beunruhigung und Erschütterung der Fässer, Wegschaffung der Hefen aus dem Fasse durch kluges Ablosen, verhindern das Werfen des Obstweins. Zwey bis 3 Handvoll Weizenkleyen auf 13 unserer Jmi, ins Fäß gesworfen durchs Spundloch, verdicken das oberste oder den Rohm des Obstweins, und machen, daß er sich besser hält.

Curen für den Obstwein. 1) Etliche Senfeldner in einer Handmäuse mit etwas Cider abgerieben, und ins Fäß gethan, benehmen den üblichen Geschmack vom angelassenen Fasse. 2) Hat er sich bey einer Wetterveränderung, da man bey einer jeden wohl auf ihn acht geben muß, geworfen, und ist etwas sauer worden: so wirft man ein wenig von dem oben gemeldeten gekochten Weizen von $\frac{1}{2}$ bis 1 Maß hinein. NB. Eben das thut man auch, aber nur mit der Hälfte Weizen, wann man sonst den Obstwein abläßt, um ihn zu erhalten. Ist aber der Obstwein sehr dick und ganz sauer, so muß man durch eine neue Gährung das unreine absöns



absondern und sezen lassen. Man stößt etliche wenige Alepfel mit etwas von dem Obstwein zu einem Masse, und schüttet alles durchs Spundloch ins Fäß. Ist er durch die hievon erregte neue Gährung curirt, so läßt man ihn ab in ein ander gut Fäß, und thut 1 Schoppen von dem gekochten Weizen ins Fäß, der den Obstwein wieder belebt, daß er trinkbar und dauerhaft ist. Bisweilen glückt es auch, wann man etliche frischgeslegte Eyer zerschlägt, und mit den Schaleu und allem so lang stößt, bis sie ein schwümmches Del werden. Olsdamm schütter manß in Fäß. 3) Ist der Cider hell, aber stumpf, so steht er ab. Es ist nicht der Mühe werth, die Cur zu versuchen; doch stellt es ihn manchmal wieder her, wann man die obige, ihn geistig zu machen, vorgeschlagene Mittel braucht. Wir verderben unsere Obstweine durch das Wasser, das wir beym Mahlen darzu nehmen, durch die wenige Sorgfalt beym Machen, und nachlässige Behandlung im Keller; da doch ein Glas gnten Obstweins für den Landmann kräftiger als 2 Gläser schlechten sind, und, wo es um die Menge zu thun ist, auf dem Tisch sich das Wasser zugießen läßt. Vorstdrfer Alepfel geben einen herrlichen dem Neckarwein nicht unähnlichen Wein, und Muscatellerbrynen einem dem Malvasier ähnlichen. Der Obstwein ist als ein Trank denen, die am Gries, Gliederweh, Podagra, Gelbsucht, Engbrüstigkeit leiden, sehr heilsam, und löset die zähe Säfte und

Verstopfungen auf, daß man schon viele dadurch curiret hat.
Einen guten und dauerhaften Obstwein kann man eben auf die obige Weise auch aus Birnen, und andern saftigen Früchten machen, auch aus härtern Früchten, die man durch schaben, stossen, mahlen zuvor klein macht, und, wann der Saft zu dick zum Gährhen, mit Wasser verdünnet, oder, wanns zu dünn und wässericht, etwas einkocht.

IV. Weinberg.

I) Fast alles, was vom Obstwein gesagt worden, läßt sich bey den Trauben, und derselben Wein anbringen. Der Most der Trauben hat in den meisten Gegenden Deutschlands in den meisten Jahrgängen zu viel Säure, zu viel Wasser nach Proportion der dlichten Theile; man läßt den Most zu lang an den Tretern, daß er herb und rauh wird, und unbedekt stehen; man geht beym Keltern und sonst unreinlich mit dem Moste um; man füllt und läßt ihn unbehutsam vergären u. s. w. Wir wollen dermalein nur etliche Regeln hersehen.

Je mehr Del und subtile Säure, und je weniger Wasser der Most hat, desto besser wird der Wein. Man scheidet das Wasser entweder von den Trauben durch längeres stehen lassen am Stocke, oder durch Aufhängen unter einem Dache vor dem Treten und Keltern, oder vom Moste durch Kochen, einfrieren, absorbirende Dinge, oder vom Weine durchs Einfrieren, oder macht durch Zusatz süßer Dinge, daß der Most mehr dlichtes



V. Vom Feldbau.

bekommt. Alle gründliche Weinverbesserung muß bey dem Most vor der Sähung angebracht werden. Brauntenwein taugt nicht. Ein wenig gutes Einbrennen der Fässer, in die der Most kommt, ist gut.

Je weniger der Most außer dem Fasse gährt, also je weniger er, es müsse dann der rothen Farben halber seyn, an den Trestern steht, und je besser er da bedekt wird, je hälter und süßer er ins Fass kommt, je langsamer und stiller er gährt, wobei es auf einen kühlen Keller und volles Fass ankommt; je weniger Lust man ihm läßt: desto besser wird der Wein.

Beym Wein merke man: Lust und Hefen sind seine Pesten. Man lasse ihn bald nach dem Herbst von den groben Hefen ab. Das Ablassen kann im ersten Winter bis auf Frühlings Anfang 2 bis 3 mal geschehen, aber allemal 1) durch den Schlauch und Blasbalg, 2) und daß man währendem Ablassen den auslauffenden Wein durch 1 Fingerslang gute Schwefelschritte aufbrennt. Die subtile Hefen scheidet man vom Wein durchs Schönen. Eine wohlfeile und gute Schöne ist, wann man 2 Loth wohl pulverisirten arabischen Gummi auf 1 würtemb. Eimer, durchs Spontloch sachte hinein schüttet, und gelinde im Kreis herum röhrt, den Sponten fest, aber ohne Erschütterung, einstekt, und so den Wein 14 Tage stehen läßt. Man sorget übrigens, daß das Fass voll und wohl verschlossen bleibt, oder brennt fleißig auf.

2) Die Trester geben einen vortrefflichen

Brauntenwein, besonders zu Arzneien, und Auflösung der Gummi. Man läßt sie klein reiben und durchrollen, daß Kämme und Stiele davon kommen, tritt sie in große Weinfässer fest ein, schlägt diese wohl zu, und stellt sie in einen Ort, wo es nicht hinein friert. Im December brennt man sie. Alle Baumfrüchten, auch die Trester bey dem Obstwein machen, geben einen guten Brauntenwein.

- 3) Von dem vortheilhaftesten Anlegen junger Weinberge nach dem Herbst ist oben schon etwas vorgekommen, desgleichen auch vom Düngen der Weinberge im Herbst und Winter.
- 4) Daß nicht wegen Mangel des Laubs die Traubenhaut, ehe die Beere ihr völliges Wachsthum erreicht haben, von der Sonne hart und zähe wird; so trachte man bey dem Anlegen des Weinbergs allemal einen Stock, der sein Laub gern verliert, hinter einem solchen zu sehen, der es schwerer verliert.
- 5) Wann man zu der Zeit, da die Trauben völlig ausgewachsen sind, den Stiel der Trauben mit einem scharfen Messer halb durchschneidet, z. B. im September, ungefähr 3 Wochen vor der Weinlese: so reissen sie besser, wenigstens 14 Tage eher. Man kann dieses auch bey den andern Baumfrüchten thun.

V. Küchengarten.

- 1) Das Gartelwerk bringe man trocken ein, und setzt es in einem hellen Gewölbe oder trockenen Keller in Sand ein. Das Kraut vom Wurzelwerk, Rüben, und Blätter vom Kohlkraut kann man zu einem guten Wintersüßer dorren auf



auf lustigen Boden, oder in ein Faß mit schlechtem Salze für das Vieh einlegen. Werling und ander Kraut wird viel schwachhafter bleiben, wann man an einem windstilten Orte die Erde 2 bis 3 Schuh tief ausgräbt, und sie dahinein setzt, oder einschlägt. Bis Fröste kommen, deckt mans gar nicht zu, wie aber die Kälte steigt, deckt mans erstlich mit Brettern, hernach mit Stroh noch dar auf gelegt, und endlich mit Erde darüber zu.

2) Erdbirnen, deren Kraut man spät abschneiden solle, gelbe, weiße Rüben und ander Wurzelwerk gräbt man vor dem ersten Froste aus, oder auf Neckern ab, kert man sie mit einem Pfluge ohne Sech aus. Gelbe Rüben thun auch im Lande über Winter gut. Alles Wurzelwerk, nachdem es trocken eingesbracht worden, schüttet man nicht zu hoch über einander, und behält es entweder in Kellern und Gewölbern, mit Sand überdeckt auf, oder in trocknen Leim-Sand- und Erdgruben, die man vorher innen auf dem Boden und an den 4 Wänden mit Stroh z. belegt, und hernach mit Brettern, Stroh z. und einer dicken Decke von trockener feiner Erden zudeckt, die Lust und Frost abzuhalten. Gut ist's, wann man keine anbrüchige, schadhafte Wurzeln in die Grube thut, und Schichtenweis Wurzel und Stroh auf einander legt.

3) Bohnen, die noch keine starke Kerne haben, dörrißt man am besten, wann man sie in einen Korb thut, und diesen in einen Kessel siedenden Wassers, darein etliche Hände voll Salz geworfen worden, ein paar mal schnell hineintunkt,

dass das Wasser über die Bohnen geht. Alsdann dörrißt man sie im Schatten, ausgereiht an Fäden, oder auf Gitter gesetzt; oder in Ofen, aber bey gelindem Feuer. Sie halten sich auch gut, und haben ihren eigentlichen Geschmack, wann man sie grün in kleine Stücklein schneidet, im siedenden Salzwasser einen Wall über sie gehen läßt, in eine Stange einmacht, daß eine Lage Bohnen, die man salzt, und eine Lage Tropfen kommt; man deckt sie zu, beschwerts, waschts fleißig ab, wie saures Kraut.

4) Ans den Saamenäpflein oben am Erdbirnkraut läßt sich ein Branntwein brauen.

Winter.

Im Winter bereitet man das Eingesammele zum Genüß und anderen Nutzen, und benutzt es wirklich, bewahrt auch, was von Pflanzen in der Erde ist, für der Frost u. s. w.

1) Das Getreide, wann es völlig ausgeschwizet hat, drischt man ans, und bewahrt es auf. Man muß es in der Scheure wohl reinigen, und in reinen Säcken, ja nicht in Mehlsäcken, auf den Kornboden tragen, und dort nicht dick, höchstens 1 Schuh hoch ausschütten, auch Gänge zwischen den Haufen lassen. Man wendet auf dem Kornboden die Frucht, besonders zur Aufgangs-Blüth- und Endezeit, im Sommer alle 8, im Winter alle 14 Tage, aber so, daß man sie nicht nur fortstößt, sondern recht ausspreizet, und in einem Bogen herumwirft. Wider den Kornwurm und Maude dient,



alle Löcher und Fenster vor der Sommernacht bewahren, aber im Winter beym strengsten Frost die rauhe Lust Tag und Nacht durchstreichen zu lassen. Einen frischen noch nicht angestekten Boden begießt man vor dem Beschützen mit Heringslacke und mit etwas Salze, streut auch dergleichen etwas übers Korn selbst, über das man auch Hopfen leget. Ist der Boden angestellt, so vertreibt man die Koruvürmer, wann man die angestekte Frucht weg schafft, und entweder 1 bis 2 Jahre Heu auf den Boden leget, oder 14 Tage lang frischgebrannten feins gemahlenen Kalk auf den Boden siebet, und mit einem alten Besen zwischen die Fugen und Niße derb einkehret, alles übrige Holzwerk mit einges machtem Kalk 2 mal überstreicht, die Rizen mit Haarkalk austreicht, und alle Wände mit eingemachtem Kalk glatt übergehet, endlich mit einer Lauge, da alter Stokfisch 3 Wochen im Regenwasser eingeweicht gewesen, über giesst, und, den Gestank zu vertreiben, etliche Wochen lang die Fenster öffnet, und mit Wachholderbeer ausräuchert. Der Wurm wird auch vertrieben, wann man 1 Pfund Vitriol mit 20 Pfund oder 5 Maas (Würtemb.) Wasser vermischt, und die Kornboden das mit bespritzt; dergleichen auch, wann man warm Wasser über Bandweiden der Kiefer, so viel deren in ein Gefäß geben, schüttet, 8 Tage daran stehen läßt, hernach mit einem Besen dies Wasser auf den Boden und Kornhäusern sprenget, den Haufen ein paar mal stürzet, und das Besprengen wieder hohlet. Diese Mittel sind bewahrt.

- 2) Den Kleesaamen, da man von wenigstens 2 jährigem Klee ein Stücklein beym 2ten Wuchs dieses Jahres hat stehen lassen, und hernach dürr eingebracht, drischt man bey der Kälte aus, da er sich leichter ausmachen läßt. Einige stecken ihn in Bachösen, allein dadurch wird der Saamen unfüchtig zum aufgehen. Mit dergleichen Saamen betrügen öfters die Träger.
- 3) Aus den Trestern und dem in Fässer eingeschlagenen Obstes brennt man jetzt Branntewein, den man so gut machen kann, als vom besten Wein. Man füllt mit den Trestern den Brennhafen (Blase) bis an den Hals, und schüttet auf 2 Butten Trester etwa 6 Maas Wasser, oder noch besser lauter Weinhefen, oder $\frac{2}{3}$ Wasser und $\frac{1}{3}$ Weinhefen; man lutire einen Helm, dessen Mündung 14 Zoll weit ist, und der 4 Röhren hat, und lutire ihn wohl auf den Brennhafen. Man kann 2 Kühlfässer und 2 Vorlagen anbringen, schnell destilliren, und braucht wenig Holz. Das vornehmste ist, daß man nicht nur einen Topf untersetzt, und mit einem Tuch bedekt, da das beste verloren geht, sondern man muß ans Ende der Kühlrohre eine große Vorlage anlutiren, und darin auffangen, was in Dämpfen geht, und hernach, wanns in Tropfen geht, eine andere Vorlage anlutiren. Jenen Vorsprung nimmt man besonders. So bekommt man mehr und bessern Geist.

Diesen Vorsprung läutert und rectificirt man, aber NB. in gläsernen Gefäßen bey gelindem Feuer. Erstlich nimmt man



man zu 16 Pfund desselben 3 Pfund Pottasche, läßt 4 Wochen stehen, schüttelt's zu Zeiten um, und destillirt's aus einem hohen Kolben. Was in Dämpfen gehet, ist das beste, und besonders zu thun. Zu diesem thut man eben so viel Bromen- oder Regenwasser dem Gewicht nach, läßt esliche Wochen stehen, destillirt's wieder also, und nimmt die erste Hälfte, die herüber geht. Diese ist der allerkräftigste rectificirteste Weingeist. Eben so erhält man ihn auch aus dem Obst.

Brennt man Obst, so füllt man den Brennhasen damit $\frac{1}{2}$ voll an, gießt Wasser zu, oder Weinhefen, bis der Hasen auf $\frac{2}{3}$ voll ist, röhrt's um, daß es nicht anbrennt, und versahrt wie bei den Trestern. Man kriegt mehr und besser Brauentenwein, wann man beym zten und den folgenden Bränden den

ungeläuterten Brauentenwein wieder darzu gießt, den man vom vorigen Brände erhalten hatte.

- 4) Man verstopft im Winter die Keller, in welche die Kälte so wenig, als im Sommers die Wärme, eindringen darf. Doch muß darin frische Luft erhalten werden. Im Gartenkeller bringt man das faulende zeitlich weg, daß es das gesunde nicht ansteckt.
- 5) Nach dem ersten Froste überdüngt man nur leicht die Wiesen und Kleestücke mit langem Kühs- oder Pferdemist oder Stroh, und bestreut bey trockenem Wetter die moosige und kalte Wiesen ziemlich dick mit gelöschtem Kalkstaube. Könnte man die Brachäcker nicht düngen; so kann man noch im Winter, wann der gefrorene Boden den Wagen trägt, etwas langen Dung auf die Saat führen, und sein gleich darüber ausbreiten.

VI. Vermischte gemeinnützige Regeln und Vorschläge.

I. Damit dem einreissenden Holzman gel kräftig gesteuert wird, sollen die Unterthanen den dahin abzielenden obrigkeitlichen Anstalten die Hände willig bieten, und ihren Fleiß dahin vereinigen, daß 1) das schon erwachsene Holz mehr gespahret, 2) und der Nachwuchs des brauchbaren Holzes nicht gehindert, sondern befördert wird.

II. Man spahrt das schon erwachsene Holz, wann man 1) in den Wäldern durchs schädliche Laub-abstreifen oder durch Wind und Faulniß kein steidend Holz verderben läßt, und 2) den Holzgebrauch beym a) Bauen, b) Brennen,

c) und den Handwerkern sparsamer einrichtet. 3. E.

- 1) Beym Bauen, daß man, wo Steine in der Nähe sind, mit diesen mehr bauet, wie auch mit guten Backsteinen; daß man das Bauholz sägen, und schneiden läßt. Im Ansprachischen hat man zu Roth und Crailsheim solche Schneidmühlen, wo Bäume von 40 Schuh lang zu allen Sorten von Bauholz geschnitten, und 4 mal so viel Holz dadurch e langt wird, als was sonst von den Zimmerleuten in die Spähne gehauen wird. Stuben und Kammern auch andere Böden kann man statt der Bret-

Bretter mit Estrich belegen, der aus Leimen, etwas ungelöschem Kalk, gestoßenem Ziegelmehl, Ochsenblut und Urin gemacht wird. Die Hirten-Brechhäuser, Waschhäuser, Wagenschuppen könnte man, die Dachsparren ausgenommen, desgleichen auch die Einschließungen von den Bauerhöfen, Gärten u. s. w. statt der Zäune, aus lebendigen Hägern oder breiten Wassergraben, oder Wänden von Leimen, in die man Stroh, Quellen zt. tritt, und mit einem Wurf Kalk bewirft, machen, wie man ein Geschlier macht. Sie halten wohl. Gehen sie ab, so sind sie ein trefflicher Dung, und verlohnt sich wohl, neue zu machen. Was man bauet, bauet man dauerhaft, und bewahre das Holz im Gebäude vor Faulnis, Schwämmen, Würmern u. s. w. z. E. man befreie sie überhaupt von einer warmen stillstehenden, eingeschlossenen Luft und Feuchtigkeit, die aus der Erden oder anders woher dazut kommt. 1) Man lege also kein Gebäude an niedrigen feuchten Orten an, oder führe durch Ablaufsrinnen das Wasser vom Hause ab. Wann man dasselbe auf eine Unhöhe setzt, so mache man diese von allen Seiten abhängend. 2) Die Schwellen lege man auf Grundmauren, die $1\frac{1}{2}$ Schuh in, und eben so hoch außer der Erde stehen. 3) Man nehme trockenes, reisches, gesundes Holz, und keine Steine, welche die Feuchtigkeit anziehen. 4) Das Eisenwerk, das in die Mauern kommt, verpicht der Schmid noch warm. Überzint rostet auch nicht. 5) Alles Holz, das in oder an die Mauern kommt, oder darauf liegt,

bestreicht man mit Theer, oder Vitriolwasser (1 Pfund Vitriol in 5 Maas oder 20 Pfund Wasser aufgelöst,) und bedekts mit dünnen Baumrinde, die man darauf nagelt, und auf die man ohne Mörtel (Mauerpeise) eine trockne Füllung von groben trockenem Sande, oder Kohlengestübe, durchgeworfenen Schutt (Urbau) oder durchbrannter Sanderde macht. Die Pfeiler zu Wänden, die in die Erden kommen, brennt man, so weit sie in die Erde kommen, nagelt dort dünne Rinden rings herum, stellt sie in der Grube auf einen Stein oder Kohlengestübe, und macht um sie herum die Grube voll von Kiesel und reinem Sande. 6) Was vom Holze in der Luft steht, haut man an der ausseren Seite schief, daß das Wasser davon ablauft, und bestreichts, nachdem es vorher wohl ausgetrocknet worden im Sommer, wann die Sonne am heißesten darauf scheint, mit dem Vitriolwasser, oder warmen Theer (so von alten verfaulten Formstumpen gebrannt wird) darein man eine wohlseile, weiße, gelbe, oder rothe Farbe röhrt. Man kann auch nur durchsiebten Kohlenstaub unter beständigem Umrühren in guten Theer streuen, bis der Theer so dick, als ein dünner Grütz ist. Diesen breitet man in den heißesten Tagen mit hölzernen Spateln auf Dächer, Holz, Eisen oder eine Mauer. Es bleibt beständig, und erhärtet von Hitze und Nässe. Man kann Brunnentröge, Dachrinnen, Fensterrahmen, Lattenzäune u. s. w. also austreichen. Was 7) in ein andrer Stück Holz eingezapft wird, dessen Zapfen überschaniert man mit



VI. Vermischte gemeinnützige Regeln, und Vorschläge. 65

mit Theer, und bohrt im Boden noch ein Loch ans Zapfenloch, daß das Wasser abläuft. 8) Fertige Zimmer räuchert man mit Schwesel, streicht die Rüben, und Risse in Fensterläden und Thüren mit Kutt zu, und bestreicht sie und alles trockene Holzwerk mit Farben, Oelen, allerhand Firnissen, oder auch nur Wände und Bettladen mit dem Vitriolwasser wider die Fäulniß und Wanzen. 9) Feuchte Keller fressen auch viel Holz, von denen im folgenden zu reden ist. 10) Endlich verhüte man die Feuersbrünste so viel möglich, z. E. maure in die Caminer (Schlot-Schornsteine) keine hölzerne Stecken zum Fleisch aufhängen ein, bane die Caminer sorgfältig, lösche das in denselben entstehende Feuer nicht durch Wasser, damit ja kein Wasserdampf entstehe, sondern nach Hinwegdrumung alles Feuers vom Heerde, durch einige Ellenlange Schwefelfäden aus, die man auf dem Heerde anzündet, leide keine Obstdarren um die Ofen, seye sorgfältig beym Hecheln, Hans und Flachsdrören, Bachen u. s. w. 11) Es bringt weder Wind, Regen noch Schnee in die Dächer, wann die Latten nur 7 bis 8 Zoll von einander liegen, und man die Fugen der Ziegel zwischen den Latten mit einem starken Leige bestreicht, den man aus 2 Leimen, und ½ Flachs- und Hansbrechen absält, drischt man ganz klein, und siebt durch ein zartes Sieb. Der Leimen ist wohl gedörter Höfner Thon, den man klein stößt, und auch durch ein zartes Sieb siebet.

2) Beym Brennen ist viel Holz zu erspahs Landwirthsch. Kalender. 1770.

ren, wozu kein zum Bauen taugliches Holz niemalen zu nehmen ist. 1) Man mache in die Stuben lange aber schmale Ofen, aus dicken Rächeln, daß sie die Hitze lange halten, gebe ihnen einen Rost, gleich an der Ofenthüre, und starken Lustzug durchs Aschenloch, führe den Rauch, ehe er ins Camin geht, so lange in Gängen von stumpfen Winkeln, im Zimmer herum, bis er alle seine oder doch die meiste Wärme verloren hat, lasse die Stubenluft alle Seiten des Ofens und so viel Ofenflächen, als möglich ist, berühren, bringe über dem Feuer im Ofen Röhren an, welche die Flamme etwas niederpressen, daß sie an die Ofenwände anschlagen muß, und durch welche die Stubenluft, oder auch die äußere Luft sich erwärrend durchgehet, welches gar viel thut. Die Ofenthüre solle klein seyn, und sich wohl verschließen lassen, wie auch das Loch im Camin, wodurch der Rauch aus dem Ofen ins Camin geht. Dieses Loch und die Ofenthüre und Aschenloch und Röhren, wodurch die Luft von aussen durch den Ofen geht, verschließt man, sobald im Ofen das Holz abgebrannt, und die Kohlen nimmer rauchen. Muß Einbreuern kommt auch viel an. Man mache, daß das angelegte Holz schnell, auf einmal und gleich brennt, daß dadurch eine so grose, als möglich ist, und gewaltsame Flamme entsteht. Daher lege man das Holz, das man braucht die Stube zu erwärmen, wenigstens auf einmal zur Hälfte an, lege es hohl, daß die Luft durch den Rost und durch ein kleines Loch z. E. von 2 Zoll ins Gevierte, das in der Ofenthüre ganz unten

unten ist, daran hinbläset, und ehe dies abgebrannt, lege man erstlich $\frac{1}{4}$ der andern Hälfte, und endlich wieder $\frac{1}{4}$ an. Wann alles verbrannt ist, und NB. man keinen Rauch mehr merkt, schließt man Ofen- und Aschen- und Rauchloch. Es ist gut, wann alle Stücklein Holz gleich lang, z. E. 1 Schuh, und gleich, z. E. 3 bis 6 Zoll dick, sind. Mit Reisig läßt sich auf diese Art wohl einheizen. Es ist also nützlich, kein anderes als gesägtes Holz zu brennen. Dazu dient die bekannte sehr einfache Sägmashine, die Herr N. Schäfer beschrieben. Man macht 2 Balken, oder runde Stangen 8 bis 12 Schuh lang, schief an die Wand hin, und verbindet sie unten und oben mit 2 Schwingen, welche die Balken zusammen halten. Etwa einen halben Schuh unter der oberen Schwinge lauft eine Spindel von Holz mit ihren 2 eisernen oder auch nur hölzernen Zapfen in einem Ausschnitt der Stangen, den man mit Eisen oder Blech fütern kann. Den Ausschnitt der Stangen verwahrt man mit einem Zapfen, daß die Zapfen der Spindel nicht herausrutschen. In die Mitte der Spindel zapft man eine lange Stange, als einen Schwengel ein, welche unten aufgeschlitzt und dort an den Seiten mit etlichen Löchern durchbohrt ist. Dahin ein steckt man die gemeine Holzsäge, deren hinterer Zapfen etwas verlängert, und an den Seiten so schmal und mit einem Loche durchbohrt ist, daß er in den aufgeschlitzten Theil des Schwengels gesteckt, auf- und nieder gelassen, und mit einem eisernen oder hölzernen Nagel kann fest gemacht werden. Etwa 2 bis 3 Schuh hoch vom Boden schlägt man in

die 2 lange Balken oder Stangen 2 starke holzerne Nägel oder Födte, zwischen welche und die Stangen man das Holz hinein leget, daß man sägen will. Sie sind statt des Sägböls oder Holzschragens. Damit der Schwengel, in dem die Säge ist, sich recht hin und her bewegen kann, müssen diese 2 Stangen lang genug seyn, und schief genug an die Wand gestellt werden. Damit auch der Schwengel leicht genug geht, so macht man in die Spindel ihrer Länge nach 2 lange Zapfen, auf die man einen Stein 10 bis 12 Pfund schwer fest anbindet. Eine Person schneidet so leicht und geschwind die größten und diksten Scheiter durch. 2) Beim Kochen auf dem Heerde verspahrt man viel Holz durch die Commoden, besonders wann man sie eben so wie die Stubenöfen, einfeuert, und macht, daß man neben den großen Häßen die oben durch die Platte über das Feuer gesetzt werden, unten neben das Feuer noch gewöhnliche Häßen setzen kann, daß der Rauch zugleich einen Kessel, oder Brennhaufen, oder Bratpfanne, oder Stubenofen heizet, und eine eiserne Röhre, die aus einem Fasse geht, über der Flamme liegt, und dieß Fass voll Wasser wärmet. 3) Alle Kessel, darin man waschet, brauet, Salz siedet, färbet u. s. w. sollen so eingemauert seyn, daß die Flamme an den Boden des Kessels stark anschläget, und hinter dem Kessel vom schief aufgeföhrtten Feuerheerd sich der Rauch hinauf, und in krummen Gängen etliche mal bis an den Rand des Kessels sich um denselben herumzieht. Es gilt hier, was vom Einfeuern und Ver-

Verschließen der Stubendösen gesagt worden. Herrn N. Schäfers Waschmaschine bleibt in tüchtigen Händen eine Zeit, und Mürre, und Saifen und Holz erspährende, und die Leinwand gar nicht zerrißende Maschine. In Schweden ist statt des Braukessels eine Braubütte, oder Zuber, der einen gewölkten Boden von Kupfer hat, und mit demselben über einem eingeschlossenen Feuer von stehendem Holz stünde, sehr gut besunden worden. Es ist auch ehm Waschen dienlich u. s. w. 4) Man dört Obst, Krapp &c. reinlich, schnell und mit wenig Holz, wann man die Dörrbretter in einen kleinen vierckigt ausgeführten und überall wol verschlossenen Kasten, den man von Baksteinen anführt, über einander hinein schiebet. Der Boden des Kastens ist eine eiserne Platte oder Gewölbe von Baksteinen. Das unterste Dörrbrett oder vielmehr Dörrgitter steht 1 Schuh über diesem Boden. In den Zwischenraum führt man von außen die Lust durch 1 oder 2 Candale von Baksteinen hinein, deren Öffnung vorne an der Stirnseite des Ofens aufwärts zu den Dörrgittern geht, und ein durchlöchert Blech ist. Unter dem Boden des Gewölbes brennt ein Feuer gerad so, wie bey den Stubendösen gezeigt worden, auf einem Rost mit einem starken Lustzug. Der Rost ist gleich am Ofenthürlein, und die Seiten des Heerds werden schief an den Boden des Dörrkastens hinauf geführet, daß das Feuer vorne auf dem Heerd brennt. Hinten auf diesem Heerde, also gerad über von der Ofenthür, führt man den Rauch hinaus, aber so, daß er durch 6 Zoll hohe und

weite Gänge in den Seitenwänden des Dörrkastens also herum geführt wird, daß neben jedem Dörrgitter ein Rauchcanal herum gehet, bis er durch die Decke des Dörrkastens in ein Camir gehet. Durch eben diese Decke macht man 2 Löcher zum Ausgang der Dünste des Obstes, aber so, daß man sie mehr oder weniger nach Belieben eröffnen, oder verschließen kann. 4) Eben dergleichen ist auch bey Salzfiedereyen, Salpeter - Pottashensieden, anzubringen. Hätte man überall, wie in vielen Orten unsers Landes ob der Steig, Communbackösen, dergleichen Wenns und Waschhäuser, die immer eingefürt, und also meistens anhaltend warm bleiben; so würde viel Holz erspahret. 5) So kann man feuren mit wenigem Holz, aber bey dergleichen Ofen lassen sich auch statt des Holzes andere Materien brennen, z. E. Laub, Stupsel, Stroh, Rebenbüschel, Steinkohlen, Torf, Gerberlohe u. dg. durch die man, wann es kleine Stücke, z. E. in eines Eyes Größe sind, vermittelst eines guten Lustzugs, starken Gebläses, und einer langen Zugröhre, die man oben auf den Ofen setzt, eine gewaltige Höhe machen kann.

3) Bey Handwerkern, die, wie die Gerber, viele Eichenrinde, und wie die Färber, Erlehrinde brauchen, geschieht viel Schaden. Wann man Eichen zur Lohe nimmt, und dazu die Bäume in vollem Saft fällt, so geben diese kein dauerhaft Bauholz, die Scheiter kommen erst in der Mitte des Sommers aus dem Walde, durchs Abschälen der Rinde geht an 1 Elaster Holz $\frac{1}{2}$ verloren,

ren, und dies wird selten in der Lohé so hoch bezahlt. Stoßt man das junge Reisig und Astre vom Eichenholz; so hat der Gerber die beste Lohé. Auch eichene Sägspähne taugen dazu, wie auch die Wurzel von Tormentill und Fünf-fingerkraut.

III. Den Nachwuchs des brauchbaren Holzes

- 1) hindert man nicht, wann man a) in Wäldern nicht Laub rehet und graset, b) auch darum nicht waidet. Wo Vieh waidet, sieht man wenig jung Holz. Auch das Wild, das Geissenartig ist, schadet. c) Mancher hauft zu einer unndthigen Gerte, oder Stecken, oder Mayen, einen jungen Baum ab, den er im Alter oder seine Kinder bey der Feuerung empfindlich vermissen.
- 2) Man befördert den Holzwuchs, wann man, wo man kann, Holzbäume in Hekken oder leere Plätze setzet, wo es möglich ist, Erlen, Weiden, besonders Aspen, die Gelben (weisse schwarze Pappeln) pflanzt, die zum Brennen durchs Abköpfen und durch ihr Holz und Wurzeln dem Schreiner Holz verschaffen; wann man insonderheit die italienische Pappebaum, Platanus, Lerchenbaum u. s. w. gemeiner macht.

IV. Ein guter Keller

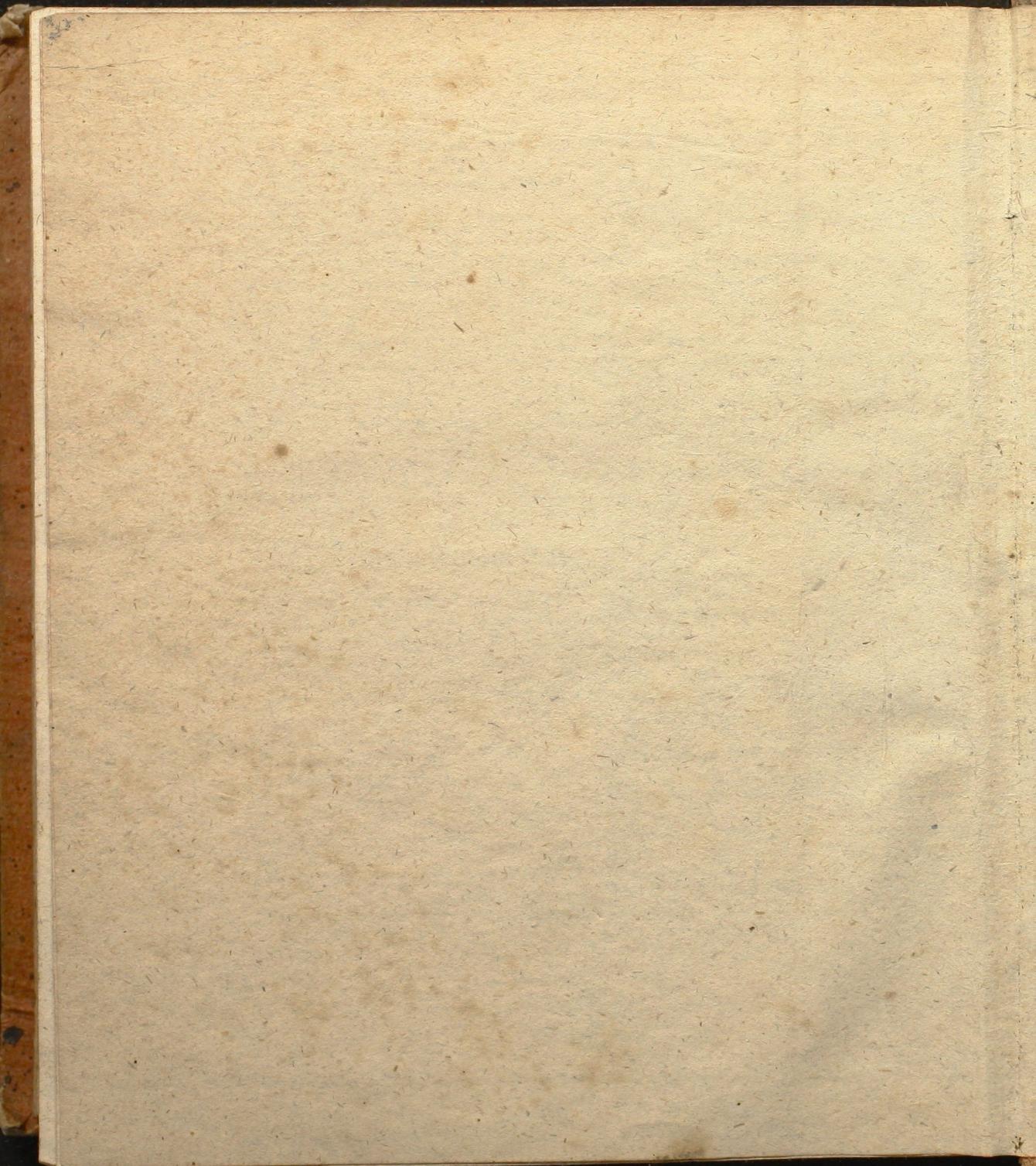
- 1) solle trocken, weder zu warm noch zu kalt seyn, auch keine üble faulende Lust haben. Er muß einen trocknen Boden, oder für das Wasser einen Ablauf haben; er muß 10 Schuh unter dem Boden, und so weit, als möglich seyn. Mauern und Gewölbe müssen von trocknen Steinen, und das letzte hoch seyn. Die Kellerlöcher macht man breiter als hoch; das gegen Mitternacht setzt man in der

Mauer dieser hinab, und das gegen Mittag höher hinauf, und hält beide mit Fenstern vor Hitze und Frost verschlossen. Man verkleitet die Fugen der Steine mit Pech und Ziegelmeul. Man hält ihn reinlich, verschüttert nichts darinnen, leidet auch im Weinkeller kein Obst, Fleisch, Käse, Gartengewächse u. s. w. Er wird ganz trockne und reine Lust haben, wann man innwendig in eine Seitenwand des Kellers eine Röhre von Baksteinen 6 Zoll ins Gevierte vom Boden an heraus mauret, unten bleibt sie offen, oben führt man sie durchs Kellergewölbe hinaus, etwa ins Camin, oder hinter eine Feuerstatt, oder unter den Rost im Heerd, in ein Aschenloch. Sie reinigt den Keller, und treibt auch den Rauch vom Feuer zugleich fort. Sie bekommt im Keller eine behebe (wohlschließende) Thüre vor die Deffnung, die man verschließt, wann der Keller zu trocken werden wollte.

- 2) Diese Röhre kann man aus dem Keller, ehe man sie unter den Rost eines Feuers führt, im Hause herum, und durch Stuben, Kammer, und Zimmer führen, wie man will; oder auch dergleichen Röhren, ohne daß sie im Keller anfangen, aus einem Zimmer in ein Aschenloch führen. Wann man ihr aus einem Zimmer eine Deffnung giebt; so ziehen sich alle Dünste dieses Zimmers in die Röhre und in ihr ins Feuer, und wird das Zimmer gesunde Lust haben. So macht man's wirklich auf den engl. Schiffen.
- 3) Wo das nicht sehn kann; lasse man doch in allen Stuben und Schlafkammern oben an der Decke (Bühne) 1 bis 2 Lüftlöcher 3 Zoll hoch, und 1 Zoll weit, daß sich die ungesunde Lust hinaus zieht.







AB 54401

5

X2736167

Tq 8629





B.I.G.

Black

3/Color

White

Magenta

Red

Yellow

Green

Cyan

Blue

Farbkarte #13



Ekonomische
Beiträge und Bemerkungen
zur
Landwirthschaft
in einer Reihe von
zehn Jahrgängen eines Landwirtschaftkalenders
vom Jahr 1770 bis 1779.
herausgegeben
von

M. Balthasar Sprenger,
Professor und Prediger des Herzogl. Collegit in Maulbronn ec.



Stuttgart
in Verlag Johann Benedict Meisslers.