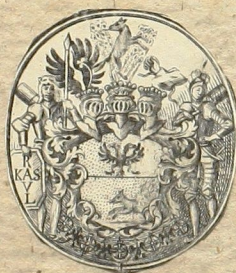




00
10

T



Schloss - ~~Dietrichsberg~~
C. W. 2010
von der ULB



Ökonomische
Beiträge und Bemerkungen
zur
Landwirthschaft

in einer Reihe von
zehn Jahrgängen eines Landwirthschaftskalenders
vom Jahr 1770 bis 1779.

Herausgegeben

von

M. Balthasar Sprenger,
Professor und Prediger des Herzogl. Collegii in Maulbronn u.




Stuttgart
in Verlag Johann Benedict Mezlers.



L 77





Der um die Landwirthschaft verdiente und fleißige Herr M. Balthasar Sprenger, Professor und Prediger am Herzogl. Collegio in Maulbronn hat mit dem Jahr 1770. angefangen, unter dem Titel eines Landwirthschafts-Kalenders, ökonomische Beiträge und Bemerkungen zur Landwirthschaft herauszugeben, darinn alles dasjenige zu finden, was ein fleißiger Landwirth sowohl in Absicht auf seine Gesundheit, als auch bei dem Feldbau, auf Aekern 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 Jahreszeiten in acht zu nehmen hat.

Es sind nun davon in ununterbrochener Reihe zehen 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 verfertigt werden möchte, so ist solches dem 10ten Jahrgang beigefüget und dadurch dieses Werk desto brauchbarer gemacht worden.

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-Monopolen 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 sollten, 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.

V e r z e i c h n i s
einiger Verlagsbücher, welche bei dem Verleger dieses
zu haben sind.

Achenwall's, Hrn. Hofr. Anmerkungen über Nordamerika und über dasige Großbritanische Kolonien, aus mündlichen Nachrichten des Hrn. D. Franklins. 8. 1769.

Amalia oder einige Züge der wahren Großmuth, eine teutsche Geschichte, 8. 1770.

Auszüge, Economisch=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.

Bischoff's, Joh. practische Abhandlung der Dioptrik, in welcher die Eigenschaften und Gebrauch der sphärischen Gläser durch Zeichnung und Rechnung aus zweyen Grundgläsern hergeleitet werden, mit Kupf. gr. 8. 1772.

Byrone's, John, 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.

Cäsar's, K. Jul. historische Nachrichten vom gallischen, bürgerlichen, alexandrinischen, africanischen und spanischen Kriege, übersetzt von J. F. Wagner, zweite verbesserte Auflage, gr. 8. 1778.

Campomanes, D. P. K. Abhandlung von Unterstützung der gemeinen Industrie etc. 8. 1778.

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

* 3

des

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

Clemms, G. 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 Theuerung, worinn die vornehmste Mittel und Anstalten derselben zu begegnen angezeigt werden, 4. 1771.

Forstmagazin, allgemeines Ökonomisches, worinn 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.

Gerflachers Sammlung aller einzeln ergangenen Herzogl. Württembergischen Gesetze, Rescripte, Normalien u. 2 Theile, 8. 1759.

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

Geschenk nütliches 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 Guadeloupe, Martinique und andern, 8. 1760.

Gilpin,

Gilpin's, *Wilhelms*, Biographie oder Lebensbeschreibung der bekanntesten Reformatoren vor
Luthero, nehmlich des Joh. Wiclifs und seiner berühmtesten Nachfolger, des Lord Cob-
hams, Joh. Huß, Hieron. von Prag und Ziska, mit deren in Kupfer gestochenen Bild-
nissen, gr. 8. 1769.

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

Grundriß, Kurzer systematischer, der praktischen Forstwissenschaft, oder Anweisung zu einer
regelmäßigen und wirthschaftlichen Forstnuzung, gr. 8. 1764.

Habns, *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 Nah-
rung dienen können. 4. 1771.

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

Kantemirs, *Demetr.* historisch geogr. und politische Beschreibung der Moldau, nebst dem Le-
ben 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 brin-
gen u. 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.

Ploucquet, *Godofr.* Elementa Philosophiæ contemplativæ sive de Scientia rationandi, notionibus di-
sciplinarum fundamentalibus Deo, universo & speciatim de homine, cum tabula ænea, 8.
1778.

Sprengers,

Sprengers, M. Balch. 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 Rens und Enz, für Weingärtner und andere Weinbergsliebhaber mit praktischen Anmerkungen und Kupfern, 8. 1778.

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

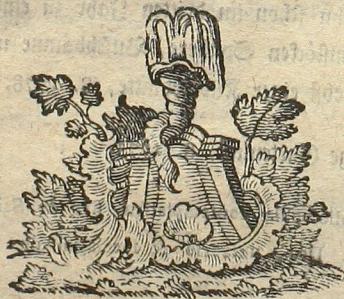
— vollständige Anfangsgründe des Feldbaues, oder Einleitung in die gesammte Landwirtschaft, 2 Theile, 8. 1772.

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

— getreue und bewährte Anleitung zu einer gründlichen, unschädlichen, erlaubten, dauthaften, wie auch vortheilhaften und leichten Verbesserung der Weine in Deutschland, zu Verhütung aller schädlichen Weinkünste, 8. 1775.

Wallbergens, Joh. Sammlung natürlicher Zauberkräfte, oder aufrichtige Entdeckung verschiedener Geheimnisse, so zur Haushaltung, Gärtnerei, Wein- und Feldbau gehören, 8. 1767.

Zemin, oder der Götter Ausspruch, eine morgenländische Geschichte, 8. 1770.



allgemeiner
ö c o n o m i s c h e r
oder
Landwirthschafts-Kalender
auf das Jahr 1770.

das ist:
nützlicher und getreuer Unterricht
für den
Land- und Bauer Mann,
besonders in Schwaben;

wo r i n n e n
alles dasjenige zu finden, was derselbe sowol in Absicht auf seine Gesundheit, als auch bey
dem Gelbbau, auf Aekern und Wiesen, in Gärten und Weinbergen, desgleichen bey allen Gattun-
gen der Viehzucht, und wie dasselbe nicht nur gesund zu erhalten, sondern auch
bey vorkommenden Seuchen und Krankheiten leicht und glücklich
zu curiren,

nach allen vier Jahreszeiten

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



St u t t g a r t
bey Johann Benedict Mezler.

2. Band

1770

2. Band

1770

2. Band

2. Band

1770

2. Band

1770



2. Band

V o r b e r i c h t.

Die Absicht dieser Blätter ist, dem Landmann, besonders dem Schwäbischen, wohlfeil, kurz, und faßlich Kenntnisse mitzutheilen, die ihm nützlich, bewährt und richtig, und von den verdientesten Schriftstellern hin und wieder bekannt gemacht worden, deren 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 befestigten 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, benuzet, 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 pünctlich 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 Gedeihen geben wolle.

I n n h a l t

des ökonomischen Landwirthschafts-Kalenders auf das Jahr 1770.

- | | |
|---|--|
| <p>I. Muthmassungen eines gelehrten Freundes
über die Witterung des Jahres 1770. in
Württemberg. S. 1.</p> <p>II. Botanischer, oder Natur-Kalender S. 2.</p> <p>III. Von der Gesundheit der Menschen und
deren Haus-Mitteln. S. 7.</p> <p>IV. Von der Viehzucht und bewährten Vieh-
arzneyen.</p> <p>1.) von den Pferden, S. 16.</p> <p>2.) von dem Rindvieh,
und zwar</p> <p>a.) vom Zuchtvieh, S. 18.</p> <p>b.) vom Melkvieh, S. 18.</p> <p>c.) vom Zugvieh, S. 19.</p> <p>d.) vom Mastvieh, S. 20.</p> <p>e.) von Vieharzneyen. S. 21.</p> <p>3.) von Schweinen, S. 24.</p> <p>4.) von Schaaßen, S. 25.</p> <p>5.) von Ziegen und Geißvieh, S. 27.</p> <p>6.) vom Federvieh,</p> <p>a.) von Hühnern, S. 27.</p> <p>b.) von Gänßen, S. 28.</p> <p>c.) von welschen Hühnern (Truthüner)
S. 29.</p> <p>d.) von Enten. S. 29.</p> <p>7.) von Bienen, S. 29.</p> <p>8.) von Fischen. S. 31.</p> <p>V. Vom Feldbau</p> <p>1.) allgemeine Regeln, Vorschläge und
Wünsche. S. 32.</p> | <p>2) einige besondere Regeln für die Arbeit
ten in den 4. Jahres-zeiten.</p> <p>a.) Frühling
auf Aeckern S. 45.
auf Wiesen und bey Futterkräutern
S. 46.
in Kuchengärten S. 49.
in Baumgärten S. 50.
in Weinbergen S. 51.</p> <p>b.) Sommer und Herbst
vom Seuen und Cemden auf Wiesen,
und Bestellung derselben auf den
Winter. S. 52.
vom Ernden, Wintersaat und Be-
stellung der Aecker S. 53.
von Obstgärten, Dörrung und Obst-
mostmachen S. 55. 56.
von Weinbergen und Mosten deß
Weines ic. S. 59.
von Kuchengärten S. 60.</p> <p>c.) Winter
von Aufbehaltung des Getreides,
Brantweinbrennen und andern vor-
kommenden Geschäften.</p> <p>VI. Vermischte gemeinnützige Regeln und Vor-
schläge S. 63.</p> |
|---|--|

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 Februr, im Anfang Schnee, gegen den 11 wieder Schneestürme, auch gegen den 25. am letzten Tage solle es sich aufhellen.
- 3) Der März, 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 schnehen.
- 5) Der May. Gegen den 4 hell Wetter, und so meistens im ganzen Monat, dabey mittelmäßig warm. Gegen das Ende kann es donnern.
- 6) Der Junimonat, ist ziemlich feucht, absonderlich gegen den 9 und 24, da es alsdann auf etliche gute Tage stürmende Donnerwetter mit Kiesel an manchen Orten geben kann. Hellt sich gegen den Beschluß auf und wird wärmer.
- 7) Der Julimonat. Anfangs warm und meistens hell. Gegen den 19 Donnerwetter mit Sturm und Plazregen. Gegen den Beschluß kühle Nächte und ziemlich Regen.
- 8) Der Augmonat. Oeftere Donnerwetter mit Regen. Den 21 hell, und mag also bis zu Ende dauern.
- 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. Uebrigens hat sonst in unserm Lande ein jeder Monat eine eigene, in den meisten Jahren gewöhnliche Witterung. J. 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 regnet's 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's 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.

II

II. Bota

II. Botanischer oder Natur-Kalender.

I. Unsere jetzige Kalender beschreiben uns die Tage und Monate eines jeden Jahres nach dem Sonnenlauffe, 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 brauchbar für die Arbeiten des Landmanns. Er kann daraus die Zeit nicht lernen, worinn er seine Feldgeschäften am söglichsten 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 Alexanders Tage gesäet oder gesetzt, da die Sonne noch im Zeichen der Fische lieffe, der Mond aber im Zeichen des Widbers war, und es ist ihm wohl gerathen. Wie unsicher ist, 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 Landleute, 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 sahen 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 gerieth, 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 hervortreibt, kann auch, wann man säet, den Saamen hervortreiben. Als unsere älteste Landleute 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 Linné und Herr Prof. Beckmann, diesen Weg wieder eröffnet, und angerathen, den botanischen Kalender bey den landwirthschaftlichen Geschäften 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, reiffe Früchte tragen, Blätter abfallen, oder die Pflanzen ganz oder zum Theil absterben, theils an den Thieren, z. E. an Vögeln, daß sie ankommen, sich paaren, Junge zeugen, sich fiedern, verbergen, abziehen, daß Insekten kommen, Fische laichen, 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. E. in Schweden und in Engelland ruft der Guckguck, wenn die Dotterblume blüht, und die Hecken- oder Stachelbeere schlagen überall zuerst aus. Der Unterschied kann nur darinn 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. E. im Frühling durch eine unvermuthete Kälte gestellet und unterbrochen wird, oder ununterbrochen fortgeht. Die unendlich mannichfaltige Abänderung der Witterung ist eine Ursache. Z. E. 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 Anfange Aprils. Eine andere Ursache ist die Beschaffenheit des Bodens, der Lage, und der Gegend. Z. E. 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 leinichter, und nasser Boden, schattigte Lage macht, daß die Frucht später blühet und reifet, 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. E. Baumarten, und Pflanzen, sondern in verschiedenen Jahren in einerley Gegend und Ort einerley Baum und Pflanze zu verschiedenen Zeiten aus schlägt, und blühet, daß der Unterschied einen Monat betragen 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 Vögel ankommen, sich paaren, nistern, weggehen u. s. w. Man setze den Monatstag hinzu, und wo möglich den lateinischen Namen der Bäume, Kräuter und Vögel. Das thut man etliche Jahre an eben denselben Gewächsen und Vögeln. Zugleich merke man an die Art des Bodens, und die Lage des Orts, wo das Gewächs stehet. Man setze auch bey, wann man diese jene Frucht säet, sie reiff 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 Anmerkungen an den Herrn Verleger einzuschicken.

Zur Probe wollen wir hier einige Exempel beysetzen.

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

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-*

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) Wasserhornbaum, 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) Pflaumenbaum, 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, acer, 23 Merz - 7 May. 24) Eiche, quercus, 25 April - 15 May. 25) Eschenbaum, fraxinus, 11 April - 15 May. 26) Gerstensaatz 3 Merz - 24 May. 27) Gerstenernde, 19 Jul. - 31 Aug. 28) Alter der Gersten, nämlich Zeit von der Saat bis zur Ernde, 72 - 160. Tage.

Anm. Die Folge der Kräuter und Blumen theilen wir ein andermal mit, und führen jetzt nur an, wie sie in Schweden diese Beobachtungen benutzen. 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 leimicht 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 reifet. 2) Die oben angeführte Ordnung des Ausschlagens 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 gehen uns nichts an. 3) Wann die Eiche und Eiche ausschlagen, so haben gewöhnlich etliche Weise die Nachtschäfte gänzlich aufgehört, ist beständig gelinde Witterung, und lassen sich die Gewächse sicher aus dem Keller oder Gewächshause in die freye Luft stellen. 4) Die Gerstensaatz fällt zunächst in die Zeit, da die Birke ausschlägt, oder Leberblume blüht. 5) Man heuet, wenn die Blumen des Paradiesgrases, Teufelsabbis, Kreuzwurz, Goldwurz hervorbauen, hingegen der Wiesenkee abgeblühet, der Saamen des Pfenniggrases (Hahnenkamms, Wiesenrodels) reif ist, und an hochliegenden Orten die Blätter des Faltkrauts (S. Lucianskrauts) gelb werden. 6) Wann im Walde Kellerschals, Hahnenfuß, Leberkraut, Baldwicken, Schuppenwurz, Osterblume, Husflattig, Violett; in Gärten gelbe Violett, der Safran etc. blühen, so ist der Frühling da. Wenn die Disteln blühen, ist Sommer, und zwar der längste Tag vorbey. Wenn die Zeitlose da ist, so ist man vor den Nachtfrost des Herbstes nimmer sicher, welche das Wachstum 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 welk machen. Um diese Zeit flüchtet man die weiche Pflanz 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 Mauerpfeffers bis zur ersten Blume des Weidenröschs, und zwar in Gesellschaft der Waldruben. Seine völlige Reife hat er, wenn die Scabiose, Teufelsabbis, 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 Nießwurz,

wurz, mit weißer, gelber und grüner Blumen, sodann die Schneeglöcklein, (Schneetropfen, Mergelglöcklein) die frühe Garten-Narcisse mit gelblicher Blume und langem Kelch, Leberkraut, u. s. w. den 23 Jan. rothe taube Nesselblüth, Waldbreite ist völlig belaubt. Den 26. Hünerdarm, Maßlieben blühen. Febr. den 4. Waldlerche singt. Den 12. paaren sich die Raben, Hausgans fängt an zu legen, Wachstelze läßt sich sehen. Den 16. singt Wein-(Sang-) Drossel, und der Buchfink. Den 22. paart sich das Rebhuhn, und die Haselstaude blüht.

II. Im Frühling selbst. März, den 2 fängt der Rabe an zu bauen, den 5 die Ringeltaube girt, den 11 die Bienen kommen aus den Röcken, den 21 Löffelkraut, Espe (Zitterpappel) 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 Flachß säet, wenn das Birkenlaub so groß als ein Groschen ist. Die babylonische Weide ist belaubt, Rüster und Apricosen blühen. Den 3 Brombeere und Himbeeren sind belaubt, Johannisbeeren auch. Gänseblumen und Klebkraut kommen hervor. Den 4 wilde Rosen belaubt. Den 6 Ahorn öffnet die Knospen. Pfersich, 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 (Schießbeere). Den 13. Erdbeeren, Stachelbeeren, den 14. Hopfen kommt in die Höhe; und der Rohrdommel brüllt. Den 15. der Traubenstock öffnet seine Augen, den 16. Gundersmum (Gundersbeere) blüht. Schwarzküchlein kommt. Pflaumen, Haselnüsse, und Dotterblume blühen. Den 17. blüht Knoblauchkraut, der weiße Pappelbaum (Alben, Felben) ist völlig belaubt, der Guckguck ruft. Den 18. Eichen, Kirschen blühen und Kastanien sind völlig belaubt. Den 21. gelbe Viole blühen. Den 22. Esche, Rosmarin, Widerstock und Wiberklee blühen. Den 23. blüht Storchenschnabel. Den 24. blüht guter Heinrich (Schmerbel). Den 25. Hain- (Hagen-) Buchen, wilder Kerbel blühen. Den 26. blühen Wegerich, blauer Wiesen-Ehrenpreis, Hülsen. Den 27. blüht die Birke; und Syringen (Spanischer Flieder). Den 28. singt der Mönch (Klosterwenzel). Den 29. blüht Guldengiesse. May. Den 3. blüht Wasserviole, Kapuzel, Schlüsselblume, Baldrian, Hahnenkamm (Wiesenrodell). Den 5. blüht Blutwurz (Tormentill). Den 6. säet man Gersten, und blüht die weiße taube Nessel, und die Vogelbeeren. Den 7. blüht die Föhre (Kiefer, Fichte). Den 8. blüht Waldmeister. Den 10. Schöllkraut, Weißdorn, und Weißwurz. Den 11. Ahorn. Den 12. Sauerdorn (Erbfelen) wilde Kastanien. Den 13. verzicht mein nicht, Quitten und Klebkraut. Den 15. Kreuzblume, Wall- (wälsche, Baum-) Nuß. Den 16. Wegens. Den 20. Hundsbere, Erdkastanien. Den 21. ist

ist der Winterroggen in Aehren. Den 25. blüht Pfenningkraut, den 26. Gänserich, Bilsenkraut. Den 27. Wiesenkle. Den 30. Guckgucksblume, Kresse. Den 31. Sparg (Mariengras) Faulbaum.

III. Im Sommer. Jun. den 2. blühen Wasserholder, gelbe Seeblume, gelbe Wasser-Filgen, Chamille, Gauchheil, den 3. Föhkraut, Quendel (Künlein) Bärenklau. Den 5. Meerrettig, Brombeerslande. Nachtschwalbe läßt sich Abends hören. Den 6. Sophienkraut (Wellsaamen, Besenkraut,) Himbeeren, Sternblume, wilde Wicken, Zipperleinkraut (Gesseltgirsich, Gaissfuß, Hinfuß), Zaurrübe, wilde (Hecken-) Rose, wilde Ochsenzunge. Den 7. Ruchgras, Mohn (Nelmagen, Magsaamen), Buchweizen (Heidekorn), den 8. Sankel, Augentrost, Stuknessel blühen. Den 12. Winterweizen ist in Aehren. Scabiose (Apostemkraut), rothes Wasser-Fünffingerkraut blühen. Desgleichen den 13. Raden, Salbey. Den 15. die Nachtigall singt. Den 16. blüht Felsänger je lieber. Den 17. Eisenkraut, Obdermennig. Den 18. Schafgarbe. Den 21. blühen Winterweizen und Winterroggen. Viele Grasarten, z. E. das Euten- und Mannasgras (Wald), das Kolben- (Timothy-) Gras ic. sind in Aehren. Die Krähen gehen Nachts nicht zu Nester. Denn 22. Johannis- kraut, Pastinack, Königsferze blühen. Den 23. Wucherblume, den 25. blüht Weinstock, Feldwinde, Mutterkraut, den 27. Bocksbart, Haber, Gerste, Wegwart, Kornblume. Julius. Den 2. blüht Buche, die Quecken sind in Aehren. Den 4. blühen Betonien. Den 8. Labkraut, und Spinat. Den 9. Angelick, und Fenchel.

Den 10. Petersilien. Den 11. Wegtritt, Haubechel, Isop, Erdtuseln (Erdbirn); Himbeeren sind reiff. Den 13. blüht die Linde, Klockenblume, und Hundsgras. Um diese Zeit heuet man. Den 16. blüht Spargel, Beinfuß; den 20. Purgierlein, Föhkraut. Die Hühner fiedern sich (mausern). Den 27. blühen Zaurwinde, Wegerrich, Wassermünze, Pimpernelle, Teufelsabbiss, Nachtschatten, die Ringelstaube girt. August. Den 1. die Raute blüht, Haber und Gerste sind reiff. Den 5. Reinsarn blüht, den 7. Andorn, Fettehenne; Blauspecht schreyt. Den 9. blüht Wermuth, den 12. die Mariendistel, und Kletten. Krähen kommen Abends zu ihren Nestern, aber übernachten nicht da. Den 14. der Steinwölger pfeift Nachts. Den 15. die Pappel blüht, die Nachtschwalben, und junge Eulen schreyen Nachts. Den 17. Krähen bleiben Nachts beym Nest. Den 21. ist der Weizen reiff. Den 25. singt das Rothkehllein, der Porsch blüht. Den 28. blühen die Weberkarden, und die Schlangen kriechen hervor.

IV. Im Herbst. Septemb. Den 2. blüht Weiderich, und weisse Herz- oder Wasserleberblümlein. Den 16. der stachelichte Gensler. Der Buchfink 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, Wasserholder, Saurach (Erbselen) blühen, und haben reife Früchten. Den 2. graubunte Krähe kommt wieder. Den 7. Amsel singt, Krähen bessern ihr Nest aus. Den 9. Spindelbaum (Käpplein) blüht und hat reife

reiffe Früchten. Den 14. allenthalben Spinnewebe. (Sommerfäden). Gänse gehen auf die Stoppeln. Den 22. Waldschneppen kommen zurück, Lerche singt. Den 24. Raimweiden blühen und haben reife Früchten.

Anm. Die Monatstage gehen auf Engelland, 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 hinsetzen, woran sich ein jedes bey uns ereignet, so bekommen wir nach diesem Muster einen botanischen Kalender für Würtemberg.

3) Ordnung der Ankunft und des Abzugs der Zug- und Strichvögel im Papenheimischen.

I. Ankunft. Feldlerche, Dohlen. (Krähen). Maußaar. Staaren. Bachstelzen. Finken. Moos. Emmerlinge. Heiderchen. Bläßlinge. Kleine Wasserhühner. Weißdrossel. Mistler. Kohl- und Blaumaisen. Ribizen. Rothkehllein. Steinschmäger. Milan (Hüneger). Hänflinge. Wasserschnepfen. Wasserhühner. weisse Meve. Storch. Hausröthling (Rothwedel). Hohltauben. Schwalben. Grasmücke. Wasserschnepfen. Mittlerer

Neuntöbter. Nachtigall. Ringeltaube. Mönch. Natterwindel. Guckguck. Klein- und Mauerschwalbe. Blaueklein. Kleiner Neuntöbter. Wiedhopp. Gerenthlerchen. Rothlerchen. Wittwädellein. Birkheher. Lammmaisen. Dornreich. Kirschevogel (Goldamsel.) Baumsalke. Röthelgeyerlein. Wachteln. Stiglitz. Kreuzvogel (Krummschnabel). Zeislein. Braunnellen. Bergamsel. Wilde (Schnee-) Gänse. Rothdrosseln. Gägler. Krauwetsvogel. Lärcher. Am Ende des Jahrs Böhmlin (Seidenschwänzlein).

II. Abzug, Ordnung, wie sie ganz unsichtbar werden. Wilde Gänse. Gägler. Scheel- und Merg-Enten. Braunnellen. Zeislein. Rothdrossel. Krauwetsvogel. Lärcher. Rheinschwalbe. Hohltauben. Nachtigall. Kirschevogel. Birkheher. Kleiner Neuntöbter. Wasserschnepfen. Hausschwalbe. Blaueklein. Weißdrossel. Rothkehllein. Steinschmäger. Dornreich. Mönche. Grasmücke. Finken. Staaren. Gerenthlerchen. Roth-Blau-Lärcher. Weiskopfiger, und Haus-Rothling, Natterwindel, Baumsalke, Röthelgeyerlein, Milan. Bachstelze. Mistler. Heiderchen. Roth-Wasser-Lerche. Ribiz, Brachvogel. Maußaar. Ringeltaube. Feldlerche. Weiße Fischmeven. Kreuzvogel.

III. Gesundheit der Menschen.

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

II. Um dieselbe zu bewahren und zu erhalten,

1) hüte er sich vor einer allzuheftigen lang anhaltenden Arbeit eben so sehr, als vor dem Müßiggang. Muß er dergleichen Arbeiten thun; so trinke er dabey Rührmilch (Buttermilch) oder Wasser

fer mit Weinessig, ein Glasvoll auf eine Maas, vermischt.

- 2) Auf eine außerordentliche Erhitzung, ruche 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 abwechseln. Er ziehe sich meistens wärmer an, als es die Jahreszeit 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 Luft 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 Seifen darein thut. Im Winter schaden allzuwarme Stuben, aus denen man unmittelbar in die große Kälte hinausgeht; noch schädlicher ist die Gewohnheit, ehe man in die Kälte geht, sich bey'm Ofen zu erhitzen, 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 umgehen muß, lasse Unschlitt in Bier tröpfeln, und wasche vorher damit seine Hände, und lasse bey'm Feuer das Unschlitt sich wohl in die Hände hineinziehen. 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 schlafe noch weniger mit bloßem Haupte in der heißen Sonne. Es ist besonders schädlich, wenn man berauscht mit bloßem Kopf in der heißen Sonne ist. Gegen eine mittelmäßige Sonnenhitze verwahren den Kopf weiße Hüte, oder etliche Blätter Papier oder Pergament auf dem Wirbel unter dem schwarzen Hute.

- 4) Er Sorge für eine gesunde Luft um sein Haus herum, und in demselben. Er habe keine Miststätte, und noch weniger Mistlache unter seinen Fenstern; er durchlüfte seine Schlafkammer täglich durch Eröffnung der Fenster. Ein ander Mittel siehe unten in den vermischten Anmerkungen. Die gesündeste Lage der Häuser ist, wenn sie gegen die Morgensonne stehen, nicht an einen erhöhten Grund angebauet, 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 mäßig und enthalte sich der Schwelgerey.
- 6) Er esse gemach, und lässe sorgfältig, und hüte sich 1) vor unverdaulichen Speisen, worunter vornehmlich gehört, was aus einem Zaig gemacht worden, der nicht genug gegangen, schlecht oder zu wenig gebachen, fett, und durch eine Zugabe von Oel säuerlich gemacht worden, z. E. Dorten, Kuchen u. s. w. die allen, am meisten aber kleinen Kindern, sehr

sehr schädlich sind. 2) Ist in schlechten Sommern das Getreide nicht recht reiff oder schlecht eingesamlet worden, und daher angegangen (etwas verdorben); so wasche und trockne er dasselbe sorgfältig, mische ein wenig Wein unter den Teig, lasse ihn desto länger gähren, und das Brod stärker backen. 3) Ueberhaupt lasse er alles sein Brod genug aufgehen, backe es genug, und lasse es nicht zu alt werden.

- 7) Brammenwein ist Alten und Kindern auf vielerley Weise höchst schädlich, wenn er nicht als eine Arznei gebraucht wird. 8) Benzeiten zu Bette gehen, früh aufstehen, die Leibesübung, der lange Aufenthalt an der freyen Luft, wo Landleute $\frac{1}{2}$ ihres Lebens zubringen, sind glückliche Umstände für ihre Gesundheit und Beruf. Man siehet, wie unschicklich darzu ist, ihre Kinder Sommers und Winters in Spinnstuben sitzend einzusperrn.

- 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 Schlase, der sehr lang seyn muß, etwas abzubrechen, und gewöhne sie nur nach und nach an die Bewegung. Bewegung in einem Wagen, oder sogenannten Läufer ist besser als das Tragen auf den Armen, besond.

Landwirthsch. Kalender. 1770.

ders dem linken, wodurch die Kinder links werden (die linke Hand statt der rechten brauchen). 4) Man muß sie der freyen Luft, so viel immer möglich, genießen lassen. 5) Erhitzung, und Schweiß geben geknüpfte Glieder. 6) Die natürliche Ausflüsse an der Haut oder Ausschläge, z. E. Räude, 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 entseztlich geschadet, die Kinder ums Gehör gebracht, fallende Sucht, wie in Schonen, erregt, contract gemacht, ja gar getödtet. 7) Man wasche sie von Jugend an mit kaltem Wasser, oder lasse sie darinn baden.

III. Wird der Landmann krank; 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 hitzigen Krankheiten, zu erzwingen. Man schwiße also nicht gleich im Anfang der Krankheit; man stecke keinen, der schwitzen solle, überhaupt keinen Kranken, unter das Bett in einer heißen Stube, die man so verschließt, daß keine frische Luft eindringen kann. Man nehme zum Schwitzen nichts hitziges, insonderheit keinen Theriak, Wein, vornehmlich keinen rothen, keinen Safran, u. s. w. Bloß lauliche Wasser, und Hollunderblüthen abgessotten,

B

sotten, sind die beste schweißtreibende Mittel, die man aber nur bey Flißsen brauchen solle. So gefährlich es ist, im Anfange der Krankheit den Schweiß zu treiben; so gefährlich ist es, den Schweiß, der sich bey'm 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 Krafftpeisen, die man insgemein giebt, sind die schädlichste wählender 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 Kranken, besonders in allen Arten hitziger Krankheiten, beobachte man folgende Punkte:

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 strenge, bewege aber doch den Leib mäßig, esse wenig, und nichts Festes, kein Fleisch, Fleischbrühe, Eyer, trinke keinen Wein, Branntenwein, 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 Gerstentörner schwer Küchensalz nimmt; oder trinke Wasser, in dem man Holderblüth oder Lindenblüth abgesehen, 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 Bette 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 Erquickung, wenn er, besonders bey heißer Zeit, und allemal, wenn das Fieber heftig ist, auf dem Strohsacke läge, und sich nur mit Lüchern, oder etwas andern leicht zudekte. Federnbett 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 Luft an den Kranken kommen. Daher muß sein Bett nicht zwischen 2 Fenstern, die gegen einander über stehen, 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 Luft 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 Luft. Ist zur heißen Sommerzeit die heiße Luft in der Kammer dem Kranken beschwerlich, so fenchte man von Zeit zu Zeit den Fußboden der Kammer durch Besprengen mit Wasser an, und stelle in Kübeln mit Wasser einige große Nester 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. Liegt er schon beym Aufstehen eine kleine Schwäche, so thut es nichts; es nützt 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 Nuß groß Butter kochen läßt, bis das Brod fast völlig vergangen ist, und es sodann durchsiehet. Eben so kann man auch Gräse, Gersten, weiße Erbsen, Habermeel, oder Reis kochen, und etliche Gerstenkörner schwer Salz darzu thun. Statt dieser Suppen kann man ihm auch sehr nützlich und unerschrocken im Sommer in allen hitzigen Fiebern, Kirschen, Erdbeer, Himbeer, Maulbeer, Johannisbeer, aber diese Früchten müssen recht reiff seyn, zu essen geben, desgleichen auch sehr wässerige Birn, Aepfel, Birnen, und Pflaumen sind nicht so dienlich. Im Winter kann er gekochte Aepfel, dünne gekochte Zwetschgen und Kirschen essen. Trinken soll er viel, täglich wenigstens 2 bis 3 Maas. Er trinke oft, aber nur wenig auf einmal, nemlich alle Viertelstunden ein Glas voll. Das Getränk solle nie heiß, sondern nur laulich seyn, nur die größte Kälte verlohren 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 wohlkreiffen Pflaumen und Zwetschgen nehmen, weil nichts den Durst besser löscht. Einen guten Trank giebt auch 4 Loth wohl gewaschener Gersten, $1\frac{1}{2}$ Quentl. Salpeter mit 5 Schoppen Wasser gesotten, bis alle Gersten aufspringt, durch Leinwand geseiht,

geseiht, und 3 Loth Honig und 2 Loth Weinessig darein gethan. Desgleichen kann man auch so statt der Gersten den Haber siedern, und mit ihm gleich von Anfang 2 Loth präparirten Weinstein siedern, ohne 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 wechsele 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 Oeffnung, und verspürt Hitze, Unruhe, Kopfwehe, so nehme er ein Clystier. Ist der Magen nicht richtig, zeigen sich Fieberanfälle; so nehme er täglich 3 mal von der besten Fiebereinde, jedesmal 1 Quintlein.

Dieses sind die bewährte Lissotische Regeln: künftighin sollen einige seiner Arzneyen und Curen folgen.

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

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

Damit die gutartige nicht tödtlich werden, so gebe man keine hitzige 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 Manna in dünner Habergrütze gegeben; ältere, indem man auf ein Quintlein Sennetblätter, von denen man die Stiele ablieft, $\frac{1}{4}$ Schoppen siedend Wasser oder Zwetschgensch (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 kann 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 Kranke sind. Man hüte sich doch ja, daß man keine sehr hitzige Sachen zum Austreiben z. E. rothen Wein, Mandelwein, Brantwein, ausgepreßten Saft von Roß-Schaaß-Gänsemist giebt.

Im Sommer lege man sie in kein Zimmer gegen Mittag, bedecke sie nur gelind, erfrische die Luft täglich etliche mal durch Aufstun der Fenster, besonders wenn die Pocken schwären; 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 gießet, und fühle bey grosser Hitze die Luft ab durch frische Tannen-, Holzer-, Linden-, Zweige, die man ins Wasser setzt.

Im Winter heiße 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 desselben vergangen. Ferner 1 Hand voll dörre Kirschen, eben so viel Gersten, $\frac{1}{4}$ Stund in 2 Schoppen Wasser gesotten, und durchgeseigt. Weiter: Trank von abgekochten Kirschen, Thee mit Milch, 3 Theil Wasser und 1 Theil Milch, durchgeseigte 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 Getränke, aber wechsle ab mit dünn abgekochter Habergrüße, abgekochtem Gersten- oder Reiswasser. Im Anfange der Pocken ist gut, wenn er einen Holzerblüth-Thee mit Milch trinkt.

In der ganzen Krankheit nöthige man ihn nur zum Essen, gebe auch kein Fleisch, Fische, nichts Gebackenes, Gebratenes, keine harte, grobe, unverdauliche, mehlichte, fette, blähende Speisen, sondern nach der Jahreszeit, wenn sie Essen selbst begehren, gelbe Rüben, Pastinak, Sauerampf, Selleri in schwacher Fleischbrühe gekocht, wohlgebackenes Brod mit But-

ter, Spinat, einige wenige reife Kirschen, Erdbeere, Gerstenschleim, Habergrüße, darein man etwas Semmel (Wecken) schneidet, Suppe von Haynbutter (Hagenbuzen). Sind die Kinder bey üblen 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 1-3 Eßlöffel voll Mosel- oder Rheinwein, oder ein paar Schnitten von Wecken gelind geröstet, mit jenem Wein angefeuchtet, und mit etwas Zimmet und Zucker bestreuet.

Fälle das Schlucken beschwerlich; so gurgeln sie den Hals aus mit Salbey, 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 Zwetschenbrühe trinken, worein 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, wäscht man, ehe die Pocken noch herauskommen, täglich etliche mal sie mit lau Wasser oder Milch aus; ist das Weiße in den Augen sehr roth, und die Auglieder geschwollen, so haucht man täglich 2mal den Hauch von gekauten Würznelken, Fenchelsaamen oder Lorbeeren in die Augen. Sind sie wirklich zugeschworen,

so wäscht man sie fleißig und gelinde mit warmer Milch, worinn etwas Fliederblumen (Syringen) gekocht. Alsdann gehen sie bald auf, und die scharfe Materie frißt sie weniger an.

Fangen die Pocken an zu dorren und abzufallen; so ist vor allem nöthig, dem Kinde ein gelindes Laxier aus Manna, Senneblätter 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, mehligten und fetten Speisen in Acht nimmt.

Bei bössartigen 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 Ruhe weg, und das etliche Wochen lang. Kann er sie nicht leiden; so siebe er sie, und thue einen Löffel voll Branntenwein 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 beschienen hatte, das mit einem leichten Hemd und Hanbe bekleidete Kind alle Tage hineinsetzen, und darinn nach Belieben so lange spielen und arbeiten, bis es schwitzte, da man sodann ihm ein ander 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 Rinn aufgeschwollenen Drüsen eine Hand voll gehechelten Hanf um den Hals herum locker bindet, und ihn eine Zeitlang Tag und Nacht, wenigstens des Nachts, umhat.

- 3) Eine Englische vornehme Frau asse allzu unmäßig Apricosen, und war dem Tode nahe. Der Arzt riethe ihr Käse zu geben, und die Hülfe war unvermuthet schnell und gut zu ihrer völligen Rettung. Der Käse beförderte schnell die Verdauung.
- 4) Man sammle im Herbst bey guter Witterung den Schwamm von Eichenbäumen, besonders den, der dort wächst, wo große Aeste 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 gelenk 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 Aderlein zerrissen sind. Den vierten stoßt man zu Pulver,

ber, und gebraucht ihn in dieser Gestalt. Diese Blutstillung ist die allerbeste, und lange ein Geheimniß gewesen. Ist ein größeres Blutgefäß verletzt, so lege man ein Stück vom 2ten Theile des Eichenschwamms, den man überall im Vorrath haben sollte, auf. Man lege den Schwamm auf die Wunde, und auf den Schwamm häufig Karbey, das ist, Fäden, die man aus alter Leinwand auszopft, man bedeckt alles mit einem groben Bauslein, und umwindets 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 Faden oder Hanf 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 zugeschnürt ist, auf die nämliche Weise, wie der Bauer mit einer Kette und einem Prügel ein Faß auf seinem Wagen spannet. Man winde es aber nicht gar zu fest zu, sonst könnte eine Entzündung und der Brand entstehen.

- 5) Als ein Mägdgen den getrunkenen Sauerbrommen nicht zu Abgehen durch die stärksten Purganten der Aelterärzte bringen konnte; so rieth ihr der große Boerhase nur mit bloßen Füßen auf kalten Steinen zu gehen, und alsobald erfolgte der Abgang des Wassers, und die Schwellst verlor sich. Eben so setzt man die vom Bier aufgebläheten mit bloßem Hindern auf den kühlen Boden.

- 6) Ein gutes Hausmittel für weibliche

Brustgeschwüre ist der weisse Hunds-dreck, der im Frühjahr auf den Erdhügeln zu liegen pflegt. Man zerdrückt auf einem Brette eine Handvoll davon zu Mehl, siebt es, und kocht das zarte mit süßem Rohm bey sachttem Feuer in einer kleinen Pfanne, ohngefähr eine Stunde. Hierauf thut man wieder süßen Rohm darzu, läßt kochen, und rührt fleißig um mit einem Stabe. Ist wieder etwas eingekocht, so gießt man wieder Rohm zu, und kocht, bis es ein dicker Brey wird, nimmts 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, rührt man sie allzeit um. Sind noch keine Löcher in der Brust, sondern nur Geschwulst und Schmerzen; so schmirt man Morgens und Abends die schadhafte Stelle damit, und legt ein leinen Tuch über die Schmiere. Sind aber Löcher in der Brust; so schmirt man nur mit einer Feder den Boden der Wunde, oder tunkt Baummolle in die Schmiere, und legt sie in die Wunde. Oben schmieret man so lange nicht, damit nicht die Wunde aussen zuheilet, ehe sie im Grund geheilet ist. Dann diese Schmiere zieht stark zusammen.

- 7) Man mache einen Teig aus Weinessig, aus so viel kleingeschnittenem und trockenem Taback, als man mit 3 Fingern fassen kann, und noch einmal so viel saurem geriebenem Brod. Diesen

Diesen Saig binde man fest auf beeden Armen mitten auf die Pulsadern, und lasse ihn 24 Stunden liegen, bis einige Blasen gezogen sind, die man

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

IV. Viehzucht und bewährte Vieharzneyen.

I. Von den Pferden.

- 1) Die Stute trägt gemeiniglich 40 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 Kleyen 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 saftlos und matt, 3) und junges Gras schwächt sie durch den Durchfall. Im dritten Jahr faugt man sie an zu strieseln.
- 2) Den Pferden schneidet man Roggen- und Gerstenstroh recht fein, und mengt zweymal so viel Häckerling als Haber unter das Futter. Beym 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 Erde verbessert man den Ackerpferden das Futter, läßt sie die Nacht über in lustigen Ställen stehen, z. E. bey offenen Thüren, und giebt ihnen zuweilen Wermuth und Salz. Die

Reinigung der Streue, das Strieseln und Schwemmen ist ihnen nöthig, noch besser ist für sie das Waschen. Hierdurch wird ein Pferd auch bey 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 Gundersmann (*Glecoma hederacum*) ein Gift, für solche aber, die den Wurm haben, eine Arznei.
- 4) Eine Uderlässe im April, und Auspußen des Mauls verwahrt die Pferde ungemein, und dieß sollte man auch bey den Zugochsen und Kühen vornehmen. Durch eine Uderlässe am Ohr heilt man bey den Pferden die Siebel, und das Augensfell, daß es vernagt und abfällt. Sonst dienet auch neben dieser Uderlässe fürs Augensfell an Pferden und Fohlen, wann man 1 Pfund ungelöschten Kalk in einer Maas Bronnenwasser in einem neuen Hasen siedet, und 3 Tage stehen läßt, alsdenn durch ein ungeleimtes 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 streichet. In 8 Tagen verliert sich das Zell.

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

6) Wann ein Pferd kellerig, stätisch, schwindlicht, toll ist; so wird es durch Gewalt entweder toll oder schlagflüchtig, kommt aber eher zurecht durch Aderlassen am Ohr, die den Kopf vom starcken Antriebe und Anhäufung des Bluts befrehen.

7) Die Spießglas-Leber reiniget ihnen das Blut, heilt sicher die innerliche Krankheiten, bewahrt sie dafür, macht Lust zum Futter, und sie fett. Wann man sie als eine Arzney giebt, so wirkt sie durch Brechen, Ausdünstung und Harn. Man macht sie also: man thut $\frac{1}{2}$ Pfund wohlgestoßen rohes Spießglas, und eben so viel zerstoßenen Salpeter wohl vermischet in einen eisernen Mörser, oder großen Ziegel, zündets 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, stoßt man, was im Mörser ist, zu Pulver, und macht Portionen von 1 und 2 Loth daraus. 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 dabey stehen lassen, oder mit ihnen reisen und arbeiten. Kranke aber schwemmt man (wettet 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 gestessen, bindet man das Pferd von der Krippe weg, nimmt ihm auch alle Streue, die es sonst frist, und läßt 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 2ten oder 3ten, oder 7ten, oder 8ten Tag. In einigen Ländern heilt man alle innerliche Krankheiten, auch von anderm Vieh, sehr glücklich mit rohem Spießglas, das man mit dem 5ten Theil Salpeter (z. E. 4 Loth Spießglas, 1 Loth Salpeter) vermischet, 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 Mastschweinen, so heilt es sie von Finnen, macht sie baldter fett, und ihr Fett viel besser und gesunder.

8) Wider den Spaaß ist gut, wie bey dem Podagra der Menschen, Kalk, Salzmiaß, und Schwefel untereinander gemischt aufzulegen. Herr von Walden, Königl. Schwedischer Stallmeister

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 Baumöl, und 8 Loth Bibergeil gemengt, (gegen eine Maas) starken Weinbranntwein 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 gläsernten Geschirr in gelinder Wärme kochen lassen, und es unter dem Kochen wohl ungerührt und abgeschäumt. 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 leiden 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 reuten. Schwillt der Fuß unter der Cur, so ist's ein gut Zeichen, daß die Cur wohl anschlägt.

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

II. Von dem Rindvieh, 1) Zuchtvieh, 2) Melkvieh, 3) Zugvieh, 4) Mastvieh.

1) Keine Kuh soll vor dem dritten Jahr

re ihres Alters trüchtig werden, und von einem guten Zuchstier (Hagen) belegt werden. Sie trägt 40 Wochen. Die tragende Kuh füttert 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 $\frac{1}{2}$ Jahren, oder gar im 2ten Jahre. Die junge Kalbeln lasse man nicht dort weiden, wo der Hag oder junge Ochsen sind.

2) Die Größe trägt nichts zur Güte der Melkkuh bey. Wenn man rechnet, sie gebe vom Kalben an, bis sie wieder versiegen geht, 48 Eimi Milch, so giebt sie im ersten Vierteljahr nach dem Kalben fast 22 Eimi, im 2ten 16, im 3ten 7, und im 4ten 3 Eimi Milch zur jährlichen Milchnutzung. 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 bläulich, noch gelblich, nicht scharf, sondern weiß und süß. Die

Milch der jüngern Kühe, als von 3 bis 4 Jahren, ist zu wässerig, der alten zu mager, und im Winter zu dick. Die frische Milch thut man in flache glasirte Schüsseln, und in Keller, 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 darinn aufkommen läßt. Wann man die Luft im Keller bisweilen erfrischt, so verhütet man die blaue Flecken und üblen Geschmack der Milch. Man füttere das Melkvieh im Stalle; es bewahret dasselbe vor Krankheiten, es frist 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 ausgebrannte Träber, Grummet (Demd), 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. Rüben, Erdbirnen, gelbe Rüben, u. s. w. sind darzu im Winter gut. Es ist nützlich, alles Futter klein zu machen, auch Klee und Gras zu hacken, worzu man in unserm Lande ganz einfache Werkzeuge hat, und anzubringen. Rindvieh überhaupt soll klein geschnittenen Häckerling, mit Salzwasser angebrühet, oder angefeuchtet, zum Futter haben. Vermengt man

mit Gerstenschrot zc. feuchtet man mit Brauntwein = Spülicht, oder mit Wasser an, darein man Delfuchen, Malzträber, Kleyen eingeweicht, so härts sich leicht, wird nicht mager und kraslos. 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 Kannenkraute vertragen die Kühe, und geben anstatt Milch Blut, dafür Milch oder Del 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 schlechtfütterten, sowohl im Dunge als der Milch.

- 3) Die Zugochsen gewöhnt man im 3ten Jahre nach und nach an, und schon 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, Häckerling und Gerstenschrot zc. oder gutem Grase. Ihre Ställe müssen reinlich seyn, und man muß beständig frische Luft darein lassen können. Man giebt ihnen das Futter nicht gleich nach der Arbeit, auch nicht auf einmal, und hält dabey, wie bey der Arbeit, Ordnung. Alles Zugvieh, wann es im Schweisse aus der Arbeit kommt, bedeckt man mit einer Decke über den Leib,

Leib, und reinige es so oft als möglich, von allem Unflath und Stanbe durch Striegeln, Waschen, u. s. w. Ein Zugochs solle 10 Center 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, 3. E. zwölfjährige Kühe auch mästet. Das Alter des Rindviehes erfährt man, wann man oben von der Spitze des Horns bis zum ersten Ring 3 Jahre, und hernach für jeden Ring am Horn ein Jahr rechnet. Beym Rindvieh fangt man mit der Winterfütterung zeitig an, verwahrt es vor dem Herbsthaue und dem Reife, und treibt sie in den unfreundlichen Jahreszeiten gar nicht des Morgens ins Gras.

- 4) Die Mästung geht am besten von statten, wann man dem Vieh die Lust zum Fressen erhält, und ihm nicht viel auf einmal, aber 1) oft, 2) zur ordentlichen 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 Luft gereinigt werden. Man muß das Vieh bey hitzigem Futter kühler halten, als bey mäßigem Futter. Damit 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 Mästung, giebt ihm nicht zu gut und zu viel auf einmal; man bessert und vermehrt von Tag zu Tag das Fut-

ter. Im andern Theil der Mastzeit steht das Vieh im vollen Futter; im dritten Theile kann es das völlige Futter nicht mehr bezwingen, und alsdann 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. 3. 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 es dasselbe lecken. Es ist nützlich wöchentlich die Zunge wenigstens einmal mit Salz und Wein zu reiben. Je wässerichter Fleisch und Fett sind, desto weniger dauerhaft sind sie, und fallen nicht ins Gewicht. Fest Fleisch und Fett bekommt man, wann man wässerichtes Futter nicht allein giebt. Träber allein geben fest Fleisch, aber kein Fett; Branntweinwäsche allein giebt wässerig Fleisch und Fett; weiße Rüben allein sind zu wässericht, gelbe Rüben aber gut. Trocken Futter mästet besser als grünes. Brennessel, die man deswegen bauen sollte, klein gestossen, und mit Wicken, gelben Rüben und Hälkerling vermischt, dem Vieh alle 3 Stunden gegeben, sollen in 4 Wochen fett machen. Weil im Sommer die Ausdünstung zu stark ist, so sind die übrige kältere Jahreszeiten besser zum Mästen.

Wästen. Man fängt die Wästung mit Kraut, Rüben, Erbhirnen an, und setzt sie fort mit Schrot, u. s. w. setzt viel Mehlgelasse zu. Leindöluchen tanzen mehr für Pferde, und andere Veltuchen sind sehr gut für das Melk- und Mastvieh von Kindern.

Vieharzneien.

1. Bewährte Mittel wider das Aufblähen des Viehes vom Klee, Vemd, und anderem grünen saftigen Futter, oder auch, wann es wegen Kälte und Erkältung aufschwillt.

1) Man kann es verhindern, wann man dem Vieh, dem dergleichen Futter noch neu ist, dasselbe im Anfange mit dürrerem Futter, z. E. Heu, Stroh, oder mit magerem 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 saufen läßt, den Klee nicht eher giebt, als bis er vorher über Nacht gelegen und abgewelkt ist. Der rote dreiblättrichte Klee, wann man ihn mähet, ehe er blühet, ist der gefährlichste, besonders, wann man ihn füttert zur Zeit, da er vom Thau oder Regen naß, oder von einem Reifen befallen ist. Esper blühet nicht so viel, Luzerne, oder der blau, ewige Klee, auch nicht so viel, ausser er seye stark befreit. Will man ein Kindvieh ohne Schaden auf ein Kleeefeld zum Weiden 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 Verfluß einer Woche es Tag und Nacht ohne Gefahr auf den Klee lassen.

2) Wird ein Vieh wirklich aufgeblähet; so kann man es von dem Zerplatzen und Sterben retten 1) durch Untreiben, 2) Eingeben, 3) Clystiren, 4) Stechen. Fangt das Vieh erst an zu träuren, am Nacken und Banchen aufzuschwellen, wild herum zu lücken, u. s. w. so treibt man es beständig herum, bis es schwißet. 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 zerplatzt es, und ist oft in einer Viertelstunde todt. Man treibt es überhaupt, so lang es stehen kann, herum. Man giebt ihm ein Trinkglas starken Branntwein, und schiebet ihm ein Stück Butter oder Schmalz, so groß als ein starkes Ey, 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 alsdenn abzuschäumen, und das Bier mit der Asche dem Vieh einzugeben, die Winde brechen bald darauf durch, und das Vieh wird erleichtert. Biemlich viel Essig, oder

Cast von sauren Trauben, mit Rochsalz vermengt, ist ebenfalls gut. Einige werfen Kümnel, 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 Glaubers Wundersalze, und $\frac{1}{2}$ Pf. Rochsalz darein, daß es zergetzt, ferner 1 Loth Auisöl, und 1 Pfund Butter oder ein Pfund Leinöl, machen alles zusammen warm, füllens in eine im lauen Wasser erweichte Rindsblase, binden die Blase an ein Röhrlein, oder an eine weite Pfeiffe von glattem Holze, bringen das Röhrlein in den Hintern des Viehes, drücken alsdenn die Blase, und machen, daß, was in der Blase ist, vorwärts in den Leib eindringt. Man kann auch nur allein 2 bis 3 Loth Rochsalz in einem Glase guten Weinessig vergehen lassen, und mit 2 Pfund Leinöl laulich 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 taugte dazu ein Trocar, den man zum Abzapfen der Wassersüchtigen braucht. Es taugt aber auch ein gewöhnliches Sedermesser, oder ein dünnes, scharfes, spitziges Messer, ohngefähr 4 Zoll lang, mit einer einen halben Zoll breiten Klinge. Man braucht auch ferner noch einen Sederkiel, der so

stark oder dick als möglich ist, und durch den am einen Ende ein Drat queer durchgestekt ist, damit er nicht in den Wanst hineinfahre, wann man ihn in die Wunde steckt. 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 hinaus 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 Luft 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 Oeffnung. 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 dem

dem Ballen der Hand zu gekehrt, und steche am angezeigten Orte damit das Vieh 3) so, daß man die Spitze unterwärts hält, also den Einschnitt senkrecht oder gerade von oben hinab, ja nicht horizontal macht, weil sonst die Wunde schwerlich heilt, und die Nieren 2c. 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 herausgeht. 5) Die Öffnung solle nicht zu klein seyn, sie kann so groß seyn, daß man mit der Spitze des kleinen Fingers hineinkommen kann. 6) Man läßt das Messer eine Zeitlang stecken, bis sich die Schwellst setzt, oder noch besser, bis man den oben beschriebenen Federkiel hineingesteckt. Diesen läßt man eine halbe Stunde, oder eben so lang stecken, bis der Bauch sich völlig gesetzt hat. Man drückt inzwischen die Seiten des Bauches so dicht, daß alles blähende saule Wesen durch den Federkiel abgeht. Ohne dieses hilft, besonders beim fetten 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 erfolgt, an etlichen Orten nach einander sticht. 7) Alsdann kann man am sichersten stechen, wann der Magen des Viehes so sehr aufgeschwollen, daß zwischen der Magenhaut, und der Haut, welche die innere Seite des Gerippes bedekt, sonst kein Eingeweide, als das

Netz, das den Magen umgiebt, bleiben kann. 8) Die Wunde heilt gern, ohne zu eitern, ohne Pflaster, ohne Zundähen. Man wäscht sie nur mit ein wenig Wein, oder Brauntwein, oder Camphergeist aus, und schmiert sie mit ein wenig Theer wider die Mücken. 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 Anfall weit gekommen, und hat lang gedauert, so giebt man ihm unmittelbar darauf, wann die Winde abgegangen, etwas, das löset, 3. E. einen warmen abführenden Trank, oder nur ein halb Pfund Leinöl laulich, auch ein gehöriges Clystier, so warm es das Vieh leiden kann, welche beide Mittel seine kranke Därme stärken, und vom Kothe entledigen. Man kann ihm auch eine Ader öffnen. 9) Die vom Klee aufgeblähete Schaaf 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 Weidenprossen einschüttet.

III. Trifft es häufig Laub im Frühling, desgleichen Heidel- und Blaubeerkraut, so bekommt die Ruhr, und das Blutharnen vom Laub der Ulmen, Eschen und Eichen.

IV. Es ist ein ungemeines Präservativ (Verwahrungsmittel) der Gesundheit des Rindviehes, wann man alle Monat die Mäuler mit Salz und gepulver,

pülvertem Glanzruß oder reiner Asche auspucht, die Zunge, und so weit man im Rachen umher bis an Gaumen kommen kann, damit abreibt, und vermischtst eines eingebundenen Strohseiles recht ausschleimen läßt, auch den Stall öfters früh mit Wachholderbeeren ausräuchert, und bey heiterer Luft oder bey dem Morgenwind die Stallfenster aufthut, und die Luft erfrischt. Es ist dies für alle Arten gesunden und kranken Viehes gut, wie auch daß man das Vieh durch Striegeln, Waschen, putzet, 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 Sau Mutter 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 Winterrucht. Die Ferkel läßt man 5 bis 6 Wochen saugen, und verschneidet sie auch um diese Zeit. Damit sie nicht wühlen, schneiden die Schweden schon in der Jugend ihnen die Sehne ab, die den Rüßel in die Höhe hebt. An demwärts ringelt man sie, oder steckt ihnen ein gabelförmiges Eisen mit einem Ring in die Nase. Man giebt dem Mutterschwein mit seinen Jungen einen besondern Stall mit freystehenden Trögen, gutem Futter, z. E. warmem Getränke von grobem Mehle

oder Kleien, und weicher Streue. Man läßt die Mutterschweine im Octo- ber und März belegen.

2) Von der Mastung sehe man nach, was bey der Mastung des Rindviehes vorgekommen. Das meiste gilt auch hier. Spießglas macht sie ungemein fett. Man kann sie mit häufiger Gerste, Eicheln, Erbsen, Krautwerk, vielem Kleienwasser in ein paar Monaten fett machen. Man giebt ihnen Schrot, Brautenweinspüllicht, Traber, Kohlräben, Eicheln, und Eichelknosse. Eichelmast übertrifft alle übrige künstliche Mastungen; aber Erbsirnen taugen zum Masten nicht viel, außer etwa im Anfang; nützlich sind sie der Melkkuhe. In der Kälte dünsten 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 Mutterferkel. Nach der 4ten Geburt verschneidet und mastet man auch die Saumnütter. Mastschweine gedeihen desto besser, je reiner 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 erhitzen sich, und keimen in wenig Tagen; so bald sie ohngefähr drey Zoll ausgewachsen, nehme man sie heraus, breite sie auf eine Tenne 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 Spählicht und ein wenig Korn. Sie werden davon sehr fett, wann man sie in dieser Zeit nicht in den Stall sperrt, sondern frey herumlaufen läßt. Noch besser wird das Fleisch, wann man vor dem Schlachten ihnen noch etliche Simri Erbsen oder Gerstensproot giebt. Erbsen mästen vortreflich, wann man sie auch so malzet, 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, 3. E. 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 Borste blutig ist. Die Schweine fressen, und sind sonst gesund dabey. Man ißt dergleichen Fleisch ohne Gefahr. Man giebt ihnen darwider roh Spießglas, besser Futter, reine Ställe, keine Streue, und wenig zu sauffen. Bey der Buch- und Eichelmast 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 gestofenes und gesiebtes Spießglas darüber streuet. Die Bräune, oder Entzündung der Landwirthsch. Kalender. 1770.

Zunge ist ansteckend, und tödtet in wenig Stunden. Man läßt, eilends unter der Zunge zu Aber, und giebt etliche Stunden darauf Käsemolken zu sauffen. Das Korn, oder die einem Gerstenkorn ähnliche Geschwulst im Obergäumen schneidet man völlig weg. Wider die Läuse reibt man sie mit Del und Fettigkeiten, und pußt den Leib mit Stroh, das man mit lauem Wasser angefeuchtet hat. Ein einziges Pfefferkorn ist für die Schweine ein tödtliches Gift. Wie leicht kann dieß unter dem Spählig ihnen zu kommen!

IV. Schaase.

- 1) Ein jähriger 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 unnöthiger Abgang der Wolle einer Heerde, den Kilberlämmern die Schwänze zu verstüßen. Freye trockene Ebenen und Berge sind ihre taugliche Waiden. Zum Winterfutter 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 Luft kann erfrischt und gereinigt werden. Es ist ein übler Irrthum, den Schaafen nicht täglich rein und frisch Wasser anzubieten. Was eine Kuh frist, kann 10 Schaase ernähren. Schaaf, die gute Wolle tragen sollen,

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

- 2) Wider die Egelschnecken (Leberegeln,) welche die Schaaf mit saulem Wasser in sich ziehen, und die oft Gelbsucht und Wassersucht verursachen, dient, daß sie häufig Salz lecken, und Salzwasser saufen. Zur Cur giebt man ihnen warm Bier oder Weinessig, darinn man Salz aufgelöst hat. Wasser von Pappeln bespreyt sie von der Wassersucht, die bey feuchten Sommern sie anfällt; und es bewahret sie dafür, wann man ihnen trockene zerstoßene Krebschalen, besonders, wann sie lammen, im Winter, in Salzwasser oft eingiebt. Wann man die Schaaf gleich nach der Schur mit starkem Salzwasser wascht, so tödtet es alles Ungeziefer auf der Haut, verwahret sie wider die kalte Regen, Raube, Darmsicht, Rog, Anbruch u. s. w. Fleissiges Kämmen 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 erweichtem Wolfskoth, so solle ihnen der Wolf so wenig thun, als sie den Bäumen, wann man diese mit ihrem Koth bestreicht. Die rändige Schaaf füttere man nicht täglich aber doch oft mit zarter Saat, und schmiere sie mit schwarzer, im warmen Wasser

aufgelöster Saifen. Das beste Mittel ist 1 Loth guten Sublimat in 2 Schoppen Regenwasser aufgelöst, und etwas Terpentingeist, und 1 Schoppen Kaltwasser darzu gethan. Wann die Schaaf Maden, Läuse und dergleichen haben; so läßt man das Kaltwasser weg, tröpfelt aus einem Kolblein von dem Wasser rings um die Maden herum, daß sie nicht wegkriechen; alsdann thut man die Wolle weg, und tröpfelt ein paar Tropfen auf die Maden hin, reibt solche mit dem Finger darauf herum; so sterben sie alle sogleich. Ein langwüßriges nasses Wetter, besonders im May und Junius, zumal, wann man sie alsdann pferchet, ist meistens die Ursache der Raube, und eben dieses, wie auch ein weiches schwammichtes Gras die Ursache des Anbruchs oder der Lungensäule. Es ist gut dafür, sobald man etwas spüht, die Schaaf auf trockenen und fast durren Heiden zu weiden, auch im folgenden Winter mit gutem süßen auch trockenen Heu zu füttern. Es verwahret sie vortreflich, wann man sie eine Zeit lang die junge Sprossen des Pfriemkrauts abweiden läßt, dergleichen auch Diberklee; insonderheit, wann man an der Farbe der Augen ihren Anbruch merket, treibe man die Heerde in einen Stall oder Pferch, und füttere sie 48 Stunden in hölzernen Trögen mit reinem trockenen 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 fährt man fort, bis ihre Augen wieder die natürliche Farbe haben, da sie sodann völlig geheilt sind. Eine gute Arznei dafür ist, wenn man über den 3ten Tag dem kranken Schaafe $\frac{1}{2}$ bis 1 Schoppen stark Bier giebt, in dem etwas Spießglasölnig eingewicht worden, und das man mit einigen Paradieskörnern 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 Schaafe einen Löffel voll ausgebrückten 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 Schaafen geben, als ein vortreffliches Bewahrungs- und Heilmittel.

V. Ziegen, Geißvieh.

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

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, wenn man sie im Stalle mit abgehaue- nen Zweigen, Kräutern, Rüben, Salz, und Ruchengewächsen füttert. Bohnenkraut, Klee, Salz, Wasser, Schierling, 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 Hennen versehen. 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. Hühnernester und Körbe macht man von Stroh, stelle sie gegen Morgen, bekleibt den Boden mit Leimen, legt Dend darauf, und darein 16 bis 20 Eyer. Ob die Eyer recht befruchtet seyen, und zum Ausbrüten taugen, will man daran sehen, wenn man das runde Ende an die Zungenspitze hält, und es als warm fühlt; thut man die Hühnlein, die zuerst ausgeschlupfen, nicht weg, daß man sie in Pelz verwahrt, so verläßt die Henne die Eyer. Die nicht brüten sollen, steckt man 24 Stunden in die Finsternis, und giebt ihnen nichts zu fressen. Die Hühner, welche ihre Eyer ins Verborgene legen, brüten am besten. Das junge Geflügel verwahrt man vor Nässe und Kälte. Die Stangen, worauf Hühner bey

Nacht sitzen, sollen 3 Schuh hoch über dem Boden, und schräg an der Wand stehen. Die von Krähen ausgebrütete Hühner fliegen so wild herum, als ihre Stiefmütter. So könnte man auch aus zahmen Enten wilde machen. Rupft man den Hahn, so folgen alles mal Federn von anderer Farbe. Soll eine Henne viel Eyer legen, so füttert man sie mäßig, hält sie im Winter warm, trinkt sie mit laulichem Wasser, und giebt ihnen zuweilen *fenum græcum*, geröstete Gersten, Haussaamen, und Buchweizen, (Heidekorn.) Eyer lassen sich lange gut behalten, wann man sie mit Schaaf-unschlitt, Firniß, Del &c. überzieht, oder in Mehl, Malz, Asche &c. aufbewahrt. Man nimmt frische im Sept. oder noch später gelegte Eyer, packet sie in Roggen oder gesiebte buchene Asche, daß sie neben einander auf der Spitze stehen, aber einander nicht berühren, und Roggen oder Asche zwischen und über ihnen ist. Man mästet junge Hühner und Kapaunen, wann man sie in einem dunkeln Behältnisse mit einem Laig 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 desselben 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 anfangs in der Stuben

mit gehaltenen Brennesseln, Glads-
knuten, und Brod. Beim Rupfen ziehe man ihnen die schmalen Federn unter dem Flügel nicht aus, indem es ihnen sehr nachtheilig ist. $\frac{1}{2}$ Pfund Bettfedern rechnet man auf 1 Gans. Wenn man sie mästet, so thut man sie in aufgehängte Lächer oder Verschlüge, 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 einrühret, oder Welschkorn. Es ist auch gut, sie gleich nach der Ernde 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 Haber, oder dergleichen Weizen, oder dergleichen Gersten mit Wasser enthalten ist. Man setzt es ihnen entweder in Trögen vor, oder macht entweder aus Schrot und Kleyen, oder aus dürrer Laige von Gerstenmehl, und Spiegelase, wie die Juden mästen, Nudeln. Das Nudeln mästet sie, besonders in der Kälte, in 14 Tagen. Die Juden hängen sie in Lächern auf, und stechen ihnen noch darzu die Augen aus, verstopfen die Ohren mit Erbsen, geben ihnen täglich 3 mal Nudeln von geschrotenem Malze und Gerste mit Wasser eingerührt, und setzen 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 stillstehend ihre Nahrung einnehmen, um vollkommen fett zu werden. Man erzählet ihr Festwerden, wann der Schnabel weiß wird, und sie unter den Flügel Polster von Fett anlegen. Wann die junge Gänse Kiele bekommen; so vertreibt man ihr Ungeziefer mit Tobaksasche, verwahret sie vor der Kälte, und füttert sie mit Haber. Junge Gänse schmiere man im Junius gegen kleine Mücken an ihren mit Bauml.

3) Welsche Zühner (Truthüner) sind vortheilhaft zu halten, wann man sie recht behandelt, und so viele hält, daß es sich verlohnet, eine eigene Wärterin zu halten. Die welsche Henne brütet 4 Wochen. Sobald die Jungen aus dem Ey sind, gebe man jedem 1 Pfefferkorn zu verschlingen, und stelle seine beede Füße bis an den Leib in Brauntenwein. Sie können die Kälte 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 darin wälzen und gleichsam baden, und hierdurch vom Ungeziefer befreien können, womit sie häufig beladen sind, und das sie sonst durch das beständige Nagen völlig entkräftet. Man wechsle oft den Sand, daß das Ungeziefer wegstommt 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 Eiern von ihrer Art; vermische diese nach und nach mit Brennesseln, und Brey von gekochten Erbsen, oder auch mit gehackten Brennesseln, Schnittlauch, auch Weizenkleien; endlich gebe man ihnen den Erbsenbrey, oder auch Kleienbrey allein, und hänge grüne Kohlstauden an einen Faden, daß sie solche abbeissen, und beschmauseln können. So fährt man in den ersten 6 Wochen mit dieser Fütterung fort, und setzt sie bey hellem Wetter auf einen grünen Wiesen (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 Rüben.

4) Enten brauchen wenig Wartung, und bezahlen sie leicht in wasserreichen Gegenden. Wo man Wasserläusen haben kann, und sie ihnen öfters im Wassertroge vorsetzt, gedeihen sie davon sehr wohl. Die Ente brütet 3 Wochen. Die Enten, welche ihre Schnäbel mehr aufwärts gekehrt haben, als gewöhnlich, legen die meisten Eier. Man mästet sie, wie die Gänse, nur daß man ihnen zum Baden Wasser in einem großen flachen Gefäße hinfetzt.

VII. Bienen.

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

oder mit Fleiß angebauet werden, 3. E. Buchweizen (Heidekorn,) Heidekraut, Rübsaamen (Rebs,) Borretsch, (Borragen,) Ochsenzunge, Feldthymian, Königskerze, Ackersenf, Ackerskohl, 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 Bienenkörbe 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 dabey 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 Bretern, die man im Wasser schwimmen läßt, weil sie darauf stehen und trinken, sonst aber viele im Wasser umkämen. 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 lang 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 Bienenkörbe vor rauhen Winden, Frost und Schnee mit Schilf, oder versezt sie mit alten Bretern. Man giebt ihnen zuweilen durch Eröffnung des Flugloches frische Luft, und füttert sie, wann sie Mangel an Honig haben. Es ist das rathsamste, daß man, so bald es anfängt zu schnehen, die Fluglöcher mit durchlöchernten Blechlein verschließt, daß die Bienen bey Sonnenblicken nicht heraus können, aber doch frische Luft haben. Im Frühling 3. E. im Merz reinige man, an einem lieblichen Tag, und wann kein Schnee mehr vorhanden, die Stöcke, und nehme alle auf dem Boden liegende Unreinigkeit, todt Bienen, schimmelichte, 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 füttert sie am besten, wann man Abends nach Untergang der Sonne eine leere Wabe, die man aufhebet, mit Honig füllet, und in den Korb leget, oder den Honig auf einen Teller, und auf den Honig in die Mitte mehrere dünne Bretlein leget, und ebenfalls 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. Fehlt's 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 nämlich die Jahreszeit, das vorhandene Futter, und das Alter der Bienen beschaffen ist, treibt man durch einen gelinden Rauch von Lumpen oder faulem Holze, die Bienen im Korb in die Höhe, und schneidet vorsichtig unten aus den Körben: viel oder wenig Waschen, ein oder 2 mal des Jahrs aus. Ein guter Bienenschwarm, den man abnimmt, solle 2½ Pfund Wachs, und 25 bis 30 Pfund Honig geben.

6) Ihre Unfälle. 1) Wann sie bey 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 Röhre mit einem benachbarten vereinigt. 2) Ihre Krankheiten sind die Pest oder Fäulniß und der Durchlauf. Man räuchert wider den Durchlauf sehr mäßig mit Weihrauch, Granatapfelkern, oder galbano, und giebt ihnen etwas dünne zerlassenen guten

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

VIII. Fische.

Weil die wenigste unserer Landleute eigene Seen, (Teiche) haben; so merken wir dies mal 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 Feldern die Wasserfurche; man läßt auch kurzen Schaafmist, Träber, Malz, Brod, und für die Raubfische kleinere Fische, und Eingeweide von Thieren hineinwerfen. Fische kommen in Mergeln besser fort und werden fetter, als anderswo.

2) Die Enten verschlucken die Eyer der Hechte, und tragen sie unverdaut in andere Fischteiche.

3) Fische verlieren allen modrichtigen schleimichten Geschmack, der nur in der Haut steckt, bey'm Sieden aber ins Fleisch hineindringt, wann man sie lebendig, vor dem Sieden in reinem Brunnenwasser thut, darein man etwas Salz schüttet, und die Fische in diesem Wasser wohl umrühret. Dies thut man 3 bis 4mal, bis das Wasser nimmer schleimig ansieheth. Die Karausche behält nur allein noch an der Zunge den modrichtigen Geschmack, weil die Zunge von diesem Wasser nicht kann berührt werden.

4) Kreb-

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

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

V. Vom Feldbau.

I. Allgemeine Regeln, Vorschläge, und Wünsche.

- 1) Je näher der Feldbau dem Gartenbau kommt, desto besser und einträglicher wird er. Soll aber der Acker wie der Garten genuzet werden; so braucht er wie dieser, eine feine öftere Bearbeitung, zulänglichen Dung, und eine kluge Abwechselung der Pflanzen, die man auf dem Acker bauet. Zu den 2 ersten Stücken gehöret eine verbesserte Viehzucht, welche die Seele des Ackerbaues ist; zur Viehzucht gehöret 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 beym Futter und Dung anfangen.

- 2) Um mehr und besser Futter Sommers und Winters zu haben, säe man im Anfang den Espar auf dürre Raine, das Timothygras in Sümpfe, den spanischen oder dreyblättrichten Klee unter die Winterfrucht, die wälsche Vibernelle 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 Aekern müßte entziehen.

Man säe in die Brache ein gutes Sommerfutter, in die Krippe zu mähen, z. E. das bekannte Wickenfutter, nämlich Wicken und Haber, oder auch Erbsen und Heidelorn, oder Espargel, oder noch besser lauter Roggen, aber dick. Sät man ihn im Herbst, so hat man im Frühling gleich grün Futter. Sät man ihn im Frühling zeitlich, so giebt er bald Futter. Schneidet man ihn ab, ehe er schosset, so wächst er schnell wieder nach, bestockt sich, kann im guten Boden 3 bis 4 mal bey guter Witterung gemähet, 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 gesüet, 2 mal geheuet werden.

Man baue Kraut, Rebs zum Futter, Erbbirnen, Rüben, besonders gelbe Rüben zu einem grünen Futter im Winter, vornehmlich aber Burgunder Rüben, deren Kraut im Sommer, die Rüben aber im Winter vortreflich 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, dulde darauf keine Schaafe, lasse im Herbst, wann der Boden sehr weich, das Vieh nicht darauf, erneure die alte abgängige mit umbrechen, oder durchschneiden mit dem Sechspflug, aufstreuen guten Grassaamens und Düngs. Man mache alle zu Demdwiesen. An unserm Kleebau sieht man, wie unsere Wiesen könnten recht gut gemacht werden. Ein Bauer um Lucern herum fand einen Stock vom ewigen Klee, den zwar die Älten 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 Uferrainen 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. Sät 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 geschaffte zusammen.

Man füttere das Vieh im Stalle, welches eine Sache von gar großem Nutzen ist, schaffe nach und nach die Wäiden ab, die insgemein bloße schlechte Wäsen sind, oder behandle sie besser. Z. E. Man theile die Waideplätze und die übrige Commungüter 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 hochblühenden 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.

Wäiden behalten, so schon man sie mehr, lasse das Vieh nicht zumal auf die ganze Waide, sondern theile sie in gewisse Theile, da man erstlich das Rindvieh etliche Tage auf einem Theil, hernach Pferde, und sodann Schaafe eben darauf weidet, hernach diesen Theil wieder verschließt. Die Schweine lasse man nicht wählen. Die Mittel stehen oben bey der Viehzucht. Der Hirte hane die schlechte Gräser aus, und säe gute in diese Flecken Landes. Man breche einen Theil der Waide nach dem andern um, und pflanze bessern Gräserwuchs. Die Gemeine könnte im Winter jährlich den ganzen Platz mit Gips überstreuen.

So wäre auch zu wünschen, daß, wo es thunlich und ohne Nachtheil des Lebend: Herrn geschehen kann, die Koppelwirthschaft, das ist, erlaubt würde, daß man wechselsweise nach Verfluß 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 findet's auch bey'm Kleebau also.

- 3) Eben so leicht läßt sich auch der benötigte Dung anschaffen, und zwar ohne, daß er allein der Mist vom Viehe seyn müßte 3. E.

Man sammle das Auskehricht, wollene Lumpen, Trester, Sägmehl, Gerberlohe, den andern Abgang der Gerber, 3. E. Saare,

der Leimstieder, Metzger, Asche, auch die bey den Wäschen ausgelangte, welches alles gute Dünger sind. Asche düngt, und verbessert zugleich die schwere steife Böden. Ruß ist ein herrlicher Dünger, wann man Wiesen und Acker vom Herbst an bis Anfang des Frühlings, oder auch sonst im Frühlings vor einem Regen, oder auch bey'm Säen damit bestreut. Hornspähne und Klauen, besonders, wann man sie vorher in eine Lauge aus Asche, Kalk, und Mistlache einweicht, düngen sehr gut.

Die Schlamm Erde aus Gräben und Seen (Teichen), auch der Gassenkoth düngt gut; aber daß diese Erde nicht brenne, und das Unkraut mehre, und daß sie noch kräftiger werde, ist rathsam, sie auf Haufen 1 bis 2 Jahre liegen zu lassen, bisweilen umzuarbeiten, und wann sie recht mürbe ist, zum Düngen auszuführen. Wer bey'm Umarbeiten des Haufens Kalk darein streut, thut wohl.

Der Kalk, den man im Herbst wohlfeil kauft, oder auch selbst brennen kann, tangt auf Acker und Wiesen, vertreibt das Unkraut und Ungeziefer, düngt, und erwärmt die kalten und sauren nassen Böden, macht auch die festen lockeren. 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 löscht; raucht er nicht mehr, so schaufelt man ihn rund und hoch auf, und deckt ihn wohl zu mit Stroh. Aekert man zur Saat, so streut man ihn bey trockenem stillen Wetter gleich aus, säet darauf, und eggt Saamen und Kalk zugleich ein. Wann man jezt mit Kalk düngt, düngt man über 3 Jahr mit Mist, und wechselt so ab. Im November bestreut man moosige kalte Wiesen bey trockenem Wetter ziemlich dick mit dergleichen gelöschtem Kalkstaube. Flachs taugt auch in früh gekalkte Aecker. 2) Man streut auch den gelöschten Kalkstaub mit noch soviel Schutt aus der Ziegelhütte vermischet zu Ende des Hornungs, oder etwas später, wann Regen vermuthet wird, auf die Winterfaat. Ist das Wetter trocken, so nimmt man 3 bis 4mal soviel Schutt als Kalk ist. Man kann auch 3) geklopfte rohe, ungebrannte Kalksteine, so wie Nr. 1 und 2 stehet, gebrauchen. 4) Es taugt auch, um die Gewächse herum Wasser zu gießen, in dem Kalk aufgelöset worden.

Der Mergel thut eben das. Er taugt vornehmlich auf magere, sandige, moosige, kieselige, 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 Luft legt, und er bald in Stücken bricht, auch sich manchmal eine weiße Rinde anlegt wie ein Reis, wie auch, wann er bey'm Ausgraben aus der Erde fest und schlüpferig wie Saife ist; wirft man ihn ins Kohlfener, so knistert

er, wie Salz. Schüttet man in einem Glase kalt Wasser oder Weinessig auf ein recht trockenes Stüklein davon, daß er bedekt ist, so brauset er, wirft Blasen, und zersällt. Knetet man den zerfallenen Mergel, von dem man das Wasser abgießt, mit den Fingern, so ist er nicht als scharfer Sand, nicht klebrigt wie Leimen, sondern als gelinder fetter Gries anzufühlen. Es giebt von allerley Farben. Man sühlet ihn im Herbst und im Winter, und zwar 20 bis 30 zweyspännige Fuder auf 1 Morgen, ackert aber nicht eher, als bis der Mergel ganz zerfallen ist. Giebt man dem Feld dabey die Hälfte des sonst gewöhnlichen Mist, 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 kieselicht Land lege man so viel auf, daß er eine gute dicke Rinde darauf 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 zusehen, von dem aber, was zu viel ist, nichts wegnehmen kann. In der Gegend von Berghüblen 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 Hafners-Ofen,

in Backöfen, oder man setzt auf freyem Felde, bey windigem Wetter, wie die Gänge in den Ziegelföfen, Wände von Leimen 9 Zoll hoch und eben so dick, daß sie ein Viereck von 6 Schuh ausmachen. Dieses füllt man mit Reifig, Genster 2c. und zündets an, an der Seite, woher der Wind kommt. Oben deckt mans 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-Fuhren unverzüglich auf 1 Morgen. Dieser Leimen düngt sehr gut Grassböden und Kornfeld, dieses auf 3 Jahre, jenen länger, tangt aber nicht auf lockeres sandiges, leichtes Erdreich.

Der Gips ist ein vorzüglich guter Dünger für Aecker, 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 Kleeß. Er ist nicht rar, nicht kostbar, tangt auf leicht und schwer Feld, auf Ebenen und Bergen. Wässerige niedrige Wiesen und Sümpfe haben keinen Schaden von ihm, aber desto mehr Nutzen, wann man sie vor dem Gipsen durch den Mergel oder Kalk trocknen und fest macht. Alsdann wird

der Gips häufig sehr hohen Klee dort treiben. Einige brennen ihn, um ihn desto leichter zu zerstoßen; allein ungebrannt düngt er besser. Man zerschlägt also den rohen Gipsstein mit eisernen Hämmern (Schlegel) in einem Troge zu Stücken so groß als ein Hühnerrey oder wälsche Nuß, und diese mahlt man in dem Troge, worin man das Obst mahlt; es schadet nicht, wann noch Stückerlein wie Erbsen oder Bohnen bleiben. Man mahlt ihn auch in einer Del- oder Stampfmühle, deren Stampfen unten mit dicken Eisen beschlagen sind. Zu viel ausgestreut verderbt. Man streut auf 1 württembergischem Morgen von 4 bis auf 12 unserer Simri, entweder lauter, oder, welches besser ist, mit Asche, oder mit guter Erde, verfaultem Mist u. s. w. vermengt, so daß, 3. E. 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 Rezen, 2) bey Ackerfrüchten sobald sie gesäet sind; auf Wiesen, ehe das Gras da ist, also im Frühling, sobald der Schnee abgeht, und Thauwetter einfällt, zu Ende des Hornungs, oder gleich, nachdem das Gras abgemäht ist, im Sommer. 3) Man dünge wechselsweise ein Jahr uns andere mit Gips und Mist, oder vermische ihn mit etwas wenigen recht verfaulten Mist oder Erde. Seine Wirkung aber wird unge- mein vermehrt, wann man, nach der vortrefflichen Anweisung des Herrn

Herrn Pfarrer Majers zu Kupferszell, den gestossenen Gips den Winter über unter's Dach ins Trockene bringt, etwas Aschen darunter mengt, den Winter hindurch öfters mit Mistlachenwasser besenchtet, alles durch einander rühret, und endlich austreuet. Es bringt Klee 3 Schuh hoch an mageren und steinigten Plätzen hervor, ohne daß man Klee säet, und vertreibt auch in Sümpfen, 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 Salzasche oder Salzbödig, (Hallerde), die man sonst eben so gebraucht.

Diese Erdarten und Steine kann man auffuchen und finden, entweder durch den Erdborser, 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 aus 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 tiefen und sumpfsicht gelegenen Gegenden. Man merkt die Beschaffenheit der obern Erde an den wild darauf wachsenden Kräutern; z. E. wo Erdranch und Hühnerkraut wächst, ist gute

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

Anderer gute Dünger sind der Mist vom Federvieh, den man über die Ackerpflanzen und Gras im Frühling streut, ferner der Mist von Pferden, Kähnen, auch von Schweinen sogar, wann man damit begießt. So säet man auch Erbsen, Bohnen, Heidekörn u. s. f. und ackert sie hinab, wann sie blühen, um den Boden damit zu düngen. Bricht man einen Wiesen oder Wiese um, zieht vor dem Umbrechen den Wiesen ab, und legt ihn hinab in die Furchen oder Gräben, und säet ihn hernach mit Grassamen; so ist er ein guter Dünger für die Wurzeln des Grases, z. E. des Klee's, wann sie zu ihm hinabkommen.

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

vermehrte ihn, indem man das Vieh im Stalle füttert, und Gassenkoth, Auskehricht, Mähericht, allen Abgang im Hause, das ausgejätete Unkraut, Laub, Sägmehl, Tannenreisig, besonders Kalk, der den Unkrautsaamen im Mist vertilgt, allerhand Erden schichtenweis damit vermischt, im Sommer umkehrt, nachdem er nämlich 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 versaut, (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 Klugen Bauren Kleinjoggen, und anderer dorten ist nachahmungswürdig. Sie graben an einem schattichten Ort ein Faß, alte Bütte (Kufe) ein, in welche sie den Ablauf aus dem Stalle oder Wasserstein oder Cloak u. s. w. nach Gefallen richten können. In dieß Faß thun sie gleichviel Menschenkoth oder kurzen Dung, und Mähe, schütten siedend Wasser daran, rührens um, füllens vollends mit andern kalten Wasser auf, deckens zu mit Bretern, rührens 14 bis 21 Tage täglich einmal, bis alles recht verjohren hat. Mit diesem Wasser beschütten sie ihre Wiesen, Grassgärten, im Frühling, und so oft sie das Gras abgemäht haben, und ih-

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

Zur Streue sammle man, welches zum Theil Kinder thun können, Stoppeln (Stupfeln,) Schilf, Binsen, Laub, zarte Tannenreisiger u. s. w. Wann man im Herbst das Laub kurz vorher, ehe es abfällt und verwelket, sammlet, und unter fleißigem Umwenden, wie das Heu, dörreret, hernach vor der Feuchtigkeit bewahret, so ist es ein gesundes angenehmes Sutter im Winter für das Vieh, z. E. Laub von Birken, Eichen, Erlen, Weiden, für Schaafe und Geissen, Laub von Buchen, Eschen, Rüstern, 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 Wasserfurchen. Man macht überhaupt die Furchen dicht an einander und tief genug, und wann, in der Brache besonders, allmählig tiefer gepflügt wird, so schadet die heraufgebrachte 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 bedeckt den ausgestreuten Saamen mit Erde. Die Walze ein hölzerner oder steinerer runder Körper dient theils die Klösser 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, 3. E. einen Stein 4 Schuh lang, und 3 Schuh dick, zu den Saatsfeldern eine lange, aber nur halb so schwere, 3. E. 8 Schuh lange, aber viel dünner. Man soll alle Saatsfelder 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 eintritt. Die Stachelwalze ist ein 6 bis 7 Schuh langes, und 1 bis 2 Schuh dickes 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 eggen kann. In diesem Falle übersährt man damit das Feld, säet 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 Pflugshaare. 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 Grassaamen darüber, durchschneide sie mit diesem Pflug über und über, streue Dung darauf, und streiche ihn in die Löcher mit einer Egge hinein, 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, Schlamm-erde &c. aufs Feld säet, 2) den Saamen dessen, das darauf wächst, nicht ausfallen läßt, sondern dieses Unkraut früher ausrottet, welches entweder durch Säen nach einem Regen

gen, oder durch öfteres Pflügen in der Brache, ehe der Saamen des Unkrauts reif ist, so daß man die Wurzeln gehörig auslieset, geschieht, oder daß man Erbsen, Wicken u. dgl. die dasselbe ersticken, oder die man, wie das Wickenfutter abmähet, ehe der Unkrautsaamen reif ist, darauf bauet, oder solche Pflanzen, die vieles Fälgen erfordern, z. E. Rüben, Erbhirnen, Welschkorn, 3) und endlich den Saamen der im Feld noch liegt, durch Düngen 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 Zähnen. Man setzt die erste Reihe Zähne durch die Mitte des Diefen hin, und die andere 2 Reihen Zähne setzt man, jede der 3 Reihen 9 Zoll von einander, aber so, daß die Zähne der 2ten Reihe gegen die Mitte der Zwischenräume der ersten Reihe stehen u. s. w. in der ersten Reihe stehen die Zähne 7 bis 8 Zoll weit von einander, und sind 5 Zoll außer dem Holz, in der andern Reihe sind die Zähne außer dem Holze 6, und in der dritten 7 Zoll. Hinten hat die Egge 2 Handhaben wie der Pflug, mit denen der Bauer sie regieret, und die vordere Zähne tiefer oder flacher eingreifen läßt. Mit dieser pflügt man im Frühling den ewigen Klee, und ackert den Dung, der vor Winter darauf gekommen, ein; nach dem Mähen geht

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

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 Stelken, überzieht den Raif mit einem Netze, oder Leinwand, ganz lotter, und so groß als ein Hutskopf. Damit deckt man die Schmetterlinge oder Zwifalter, und verdrückt sie.

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

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 glastres 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 angenehmes Futter, desgleichen auch durch die Wärme im Winter, oder durch Häfen. Z. E. Man steckt Bohnen in die Weinberge, und nimmt die junge Bohnenstöcke weg, so hat man viel Ungeziefer daran, das man mit den Bohnen in einem Tuch aus dem Weinberg trägt und verbrennt. Ameisen fängt man in einem Glase, darinn Honigwasser ist, weil alle Insekten das Süße lieben. Man grabe im November auf dem Feld alle 10 bis 20 Schritte Dung, besonders Kohnmist, in 2 bis 3 Schuh tiefe Gruben, und trete ihn fest; so versammeln um der Wärme willen sich die Insekten darinn, im Hornung gräbt man's auf, und vertilgt sie durch Kalt, heiß Wasser, oder Verbrennen des Dungs. Man grabe im Frühling und Sommer, wo man Ungeziefer spührt, hin 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 $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ voll Wassers, und decke oben über die Erde, wo er steht, ein Bretlein; sie fallen alle darein. Man lasse sie durch Vögel fangen und auflesen. Pflügt man einen von den Wurzelwürmern (Quaden, welche die Wurzeln der Gräser zc. 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 befreyen sie den Platz davon. Man kann sie durch eine Person hüten lassen, welche ihnen die Würmer u. s. w. etliche mal mit einem Stecken vorweist. 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 Rosaloesast 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 Anfressen der Wurzel kropfigt 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 Ameisen weg.

Man säet ihnen ein lieberes Futter neben die Pflanzen hin, z. E. den Erbsböhen Hanf, jüngern Sallat, als die Pflanzen sind, Flachs, Meerrettig, Rüben, u. s. w. für die Schnecken Bohnen, Rüben zc.

F

Streut

Streut man aufs Land kurzen Pferdemist; 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 Eingrazen 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, aufbricht, und über Winter rauh (ungeegnet) 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, dergleichen mit pulverisirtem Tauben- oder Geißmiste, Ruß, Holzasche, überstreuen. Man sammlet Tabaksstengel, schlechte Blätter davon, Tabaksasche, Hopfenstroh, Coloquinten, Wermuth, Tausendguldenkraut, Scabiosen, Coriander, Kummel, Knoblauch, Altig, Blüthe und Laub vom Hollunder, wälsche Rußblätter und grüne Schalen, Hornspähne, Klauen, Federn, Haar, Wollen, Pelz, Leder. Man macht eines oder mehrere dieser vorher gedörrten Dinge klein, und streut die Pflanzen und Erde damit. Man kann auch obige Pflanzen kochen, und damit begießen.

Erdsöhe fliehen vorm Besprengen mit bloß Wasser, und Ranpen vom Waschen der Zweige mit Wasser, und die Wurzelwürmer aus einem stark gewässerten Boden.

Alles Del, die Druisen oder Hefen davon, alles Fett, Harze, Ochsen-galle, bittere scharfe Salze und Säfte macht man mit Aschenlauge saifenartig, und übergießt den Platz damit, aber nicht zuviel auf einmal, nicht zu nahe an die Pflanzen und Wurzeln. Den Abgang der Saifenfeder, und besonders der Färber, der voll düngender Salze steht, kann man auch zu diesem Begießen, das zugleich düngt, brauchen. Man rühmt auch sehr die gefangene Insekten 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 Fichtenreisfer, die man alle 10 bis 20 Schritt dort, wo man sie spührt, verlehrt, nämlich mit dem Gipfel in die Erde der Nester einsteckt.

Gräbt man Häfen mit Blut und Eingeweiden vom Vieh ein, so halten 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 steckt. 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 wälsche Nüsse in die Gänge der Maulwürfe gestekt, vertreiben diese.

Man tödtet sie durch einige Mittel, z. E.

Die Düngung 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. Wenn man einen Ameisen-Hügel aufhaut, das Loch ausgräbt, Kalk hinein streut, und wieder mit Erden einebnet; so tödtet es sie. Man zerlasse schwarze (grüne) Seife 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 begießt man scharf den Kohl mit bloßem Wasser. 1½ Simri gepulverten Kalk bey Nacht auf 1 württembergischen Morgen gestreut düngt und vertreibt die Schnecken.

Dies thut auch der Rauch an andern. Zündet 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 mans thut in trockenen Nächten des May bis Julii,

da die Nachtdögel fliegen. Nimmt man einen starken Blasbalg, in dessen Röhre ein Behältniß von durchlöcherntem Eisenblech angebracht ist, worein man kleine leinene in Schwefel gedunkte Lämplein 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 crepiren 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 Schotte (Scheffen) von grünen Erbsen, einen Bohnenstengel, gelbe Rübe, Zuckerkwurz, 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 Zaig machet, und geröschten Speck darunter mischt, oder einen Zaig aus 2 Loth Krähenaugen (aux vomica) und Butter und Schweinschmalz macht, einer Haselnuß groß in eine Dute (Gucke) von weiß Papier thut, und in ihre Löcher steckt.

Der Rebensticher, (involulus, convolulus, volvox), Blatwit-

ler, Knospen, Käfer, Stichelein, Dreschlein, Curculio, Bacchus Linn.) der Gottlob bey uns noch nicht merklich schädlich ist, ist ein kleiner, brauner, meistens hellgrüner, blauslichter Käfer, mit einem harten spitzigen Rüssel, durchsticht die zarte Knospen und Laub, daß sie verderben. Im Winter ist er als ein Käfer starr und schlafend in den Rigen 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 Apfel- und Birnbäumen, auch jungen Quittenbäumen, von diesen gehen sie im May auf die Weinstöcke, besonders die frühe, weiche, zarte, maffe und saftige Stöcke, rothe, und junge, in Weinbergen, die eine von Natur warme windstille Lage, hüzige, lockere, z. E. Sandboden haben, und doch etwas feucht sind, also in der Ebene mehr als an Bergen, meistens wo in der Nähe viele Apfelbäume blühen. Auf den Rebstöcken 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 verursacht. In $\frac{1}{2}$ Jahr ist dieser Wurm ein Rebensficher. Wann Laub und Schosse hart sind an den Reben; so geht der Rebensficher 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 Apfelbäumen, besonders derselben Morgen- und Mittagsseite, auf ein Tuch in den Mittagsstunden herabschüttelt, und verbrennt; 2) die Weinberge ganz früh umgrabe, ehe noch die ersten Zapfen gemacht werden, und hernach nimmer 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 (nämlich ganze Communen) täglich einmal Rebensficher bey warmen Sonnenschein, alle Jahre, auch wanns nicht viele giebt, abschüttle, und Zapfen les., aber ehe die Eyer auskriechen, und die Zapfen abfallen, daß man im Herbst alle Zapfen und Laub auf der Erden auflese, welche mit heissem Wasser abgebrühet ein gut Wintersaufen fürs Rindvieh sind; 4) daß man Stöcke 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, wanns keinen Schnee hat, und die Erde nicht gefroren, auch im Frühling, wanns Rebensficher 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 Aeckern.

- 1) Wo ein großer Schneehaufen lange liegen bleiben will, wirft man dünne Spreu und andere Gesträuche 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 Wintergetreide säen konnte, oder es von Schnecken, Mäusen, oder Nässe und Kälte verdorben ist, sät man Sommergetreide. Der Sommerdinkel, eine gute Frucht, wird zu 7 bis 8 Simri auf 1 württembergischen Morgen in Aecker gesät, wie sie zur Sommergerste taugen und zugerüstet werden.
- 3) Den Erbsen, auch wann sie schon aufgegangen, schadet keine Frost. Man säe sie so früh man kann; alsdann schaden ihnen die Mehltheane im Junio und Julio nicht viel, weil sie schon um diese Zeit verblühet und verkornt haben. Man säe gegen Korn Ausaat gerechnet nur den halben Saamen,

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

- 4) Ueberhaupt, was man sät, 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 reht man bald, bald hakt und pflügt man den Saamen hinein.
- 5) Eine der einträglichsten und nöthigsten 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 Merzens 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 wegführen. Man leget alsbald ohne Ettsen 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 Stöcke häufelt; hernach hat man den Sommer über nichts weiter zu thun, als daß man, wann das Kraut aus den Häufen heraus ist, und das Gras wächst, behutsam ein einigmal sälet, aber ja nicht tief, sondern nur so, wie man im Garten aus den Wegen das Gras abschärft. 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 Rheinstein, oder liesländischen (rigaischen) Lein, nachdem man ihn vorher durch die auf unserer Alp bekannte Lein, oder Puzmühle hat laufen lassen, und in Mecker, die den Winter vorher gefalset worden; so braucht man nicht viel Säens. Man säe ihn, wann es mehr um den Flachs, als Lein zu thun ist, dick genug. Auf der Alp säet man daher auf 1 Morgen 6 Simri Rheinstein, und 7 bis 8 Simri liesländischen.

7) Der Delmagenstaamen 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 Baumöl fast gleich zu achten. Ein würtembergisches Simri Staamen kann 3 Maas Del geben. Zum Del sollte man bey uns auch Rebs, Flachsdorfer bauen. Kürbisenkern, Kern der Sonnenblumen etc. geben auch ziemlich Del.

II. Wiesen und Sutterkräuter.

1) Man reche die Wiesen, und die mit langem Dimg über Winter belegte Kleen nicht bald ab, wegen der noch zu besorgenden Frühlingsfröste.

2) Hat man vor Winter alte Wiesen umgebrochen; so kann man sie jetzt entweder mit Haber, oder mit den Gewachsen, die man behaft, anpflanzen, damit sie einen Bau kriegen, 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 beyim Umgraben, oder in die Furchen beyim Umackern so hinein thun, 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 ander tief wurzelndes schädliches, unnützes Gras bisher da, z. E. in einem Sumpf gewachsen. Im Frühling besät man alsdann diesen Platz.

Vor allem Besäen wird der Boden fein und eben gemacht durch Eggen und Walzen. Je tiefer er umgearbeitet worden durch Gräben oder schaufeltiefes Schoren, oder durch grabenmäßiges Ackern, da man 2 Pflüge hintereinander in einer Furche gehen läßt, desto besser ist's für die tiefwurzelnende Gräser, z. E. Klee, Wibernelle u. s. w. Man kann dies Umbrechen und Bearbeiten des Landes erst im Frühling vornehmen, doch

doch iſts beſſer im Herbſt und vor Winters zu thun. Eben ſo bereitet man auch einen Acker oder ander Feld, das keinen Waſen hat, zum Graswuchs.

Will man daraus eine gemeine gute Wieſe machen, ſo ſäe man darauf Heublumen von guter Wieſe, oder noch rathſamer iſts 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 Ranzgras, und etwas Haber, oder Gerſte, die das junge Gras vor der Hitze 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. Wanns aufgegangen, und etwas erwachſen, ſo iſts gut, noch 1 bis 2 mal mit der Walze leicht zu überfahren; ſo wie mans mit der Saat der Frucht auch bey 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 naheß, 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, 3. E. mit einem Dornbüſch. Man muß ihn nicht gar frühe ſäen, dann die Fröſte ſchaden

den jungen Pflanzen. Im erſten Jahr jätet man ihn fleißig, und mähet ihn nach dem Säen das erſte mal nicht bald, als biß er recht blühet, und noch beſſer, erſt, wann er verblühet hat.

Der Eſper wird eben ſo tractirt. Er tangt 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 2ten Jahre an aber giebt er wohl aus.

Der breitblättrichte (rothe, 3 blättrichte, holländiſche, ſpaniſche Klee) will einen mittelmäßig guten Boden haben, und wird eben ſo tractirt, wie der ewige.

Allein das nützlichſte iſt wohl, ihn unter die Getreidfrüchten zu ſäen, „wie mans im Darlachſchen, der „Pfalz, um Heilbrunn, und an mehr Orten des württembergiſchen Unterlandes ſeit mehr Jahren mit großem Nutzen, ohne daß die Aecker 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 Roggen oder Dinkel, oder Miſchling ſeyn, auf 1 Morgen 10 bis 30 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 Säemann übers Feld ziehet; ist aber der Fruchtssaamen schon aufgegangen, so eggt man gar nicht. Doch ist's gut, wann man nach dem Kleesaen die Sommer- oder Winterfrucht walzet.

Erndtet man; so schneidet man die Frucht über dem Klee weg, läßt die Stupfel darinn, und kein Schaaf oder Rindvieh darauf weiden. Bald darauf kann man den Klee mähen und grün füttern, oder zu Heu dörren, und schneiden lassen im Winter.

Im Herbst bedeckt man ihn zeitlich mit langem Dung, (NB. dies muß man bey allem übrigen Klee thun) streut Gips oder Salzasche darauf, recht im Frühling den Dung ab, und streut, wann man kann, wieder der 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 Aeckern, die keinen Klee getragen. Sie sind als wie die gepferchten. So kann man's immer fortmachen, und darf den Acker nie brach liegen lassen. Der Kleesamen 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 Wägen Heu geben.

3) Die wälsche Bibernelle ist das Kraut, das man in den Gärten baut, und dessen Wurzel man in den Apotheken braucht. Ihr Vortheil ist oben angezeigt 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 zurechten muß. Man säet 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 ärgsten Sümpfen, wird wie die obige gesäet, und, ehe es gar zu stenglicht wird, von allem Vieh geliebt.

5) Burgunderrüben (*Turnips*, Ranzern) setzt man früh auf wenigstens mittelmäßige Aecker. Man steckt nur die Hälfte des Wurzeleins, wenigstens nicht viel mehr in die Erde, sälet sie, aber häuft die Erde nicht, wie an andere Rüben hin, sondern davon weg. Man

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

- 6) Gelbe Rüben (Möhren) säet man früh, 4 bis 6 Pfund Saamen auf 1 Morgen. Man zwingt den Saamen vorher durch ein feines Spreuersieb, daß er sich nicht so ballt, und säet ihn wie den Rübsaamen in ein mild gemachtes Land erst zu Ende Aprils und im May. Weicht man den Saamen ein, so geht er bald auf. In der 7 bis 8 Wochen folgt man diese Rüben, und hernach wieder, wann sie grasig 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 säet, zur Erndzeit die Wicken u. s. w. ausrupft, und dem Vieh giebt, die Rüben aber, die man zugleich verziehet, stehen läßt, und sie im Winter füttert. Das Fälen der Bau- und Stupfelrüben ist sehr nützlich. Es ist rathsam noch so viel Rübsaamen, als man sonst nimmt, aber die Hälfte 2 jährigen, und die Hälfte fernändigen 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 Erbslöhe den einen verderben, kommt doch etwa der andere davon.

Anm. Die Anlegung der beständig bleibenden Gras und Kleestücker, ist nach Jacobi sicherer und rathsamer als im Frühling vorzunehmen.

III. Ruchengarten.

- 1) Verschiedene Saamen lassen sich vor Winter, oder gleich im ersten Frühling säen, z. E. gelbe Rüben, Pastinak, Zuckererbsen.
- 2) Zu kleinen Saamen, z. E. Peterling, Selleri zc. tritt man vor dem Säen das Land fest, säet darauf, und erfrischt nur in etwas den Boden mit dem Rechen.
- 3) Man bekommt recht große harte und wohlschmeckende Krauthäupter, wann man das Krautland mit lauter Schweinmist düngt, bey'm Versetzen 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 Wurzeln, 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 allerdürresten Sommer nicht weiter.
- 4) Ein großer Meister in der Gärtnerey, Miller, rathet an, alle Pflanzen, die man

G

man

man aus den Frühlbetten versehen will, vorher an ein schatticht Ort etliche Zoll weit zu setzen, und sodann erst nach etlichen Wochen an den Ort, wo sie auswachsen sollen, zu verpflanzen.

5) Cucumern werden viel wohlschmekkender, wann man ihre Ranken nicht, wie gewöhnlich, auf der Erden liegen läßt, sondern sie an einer sonst nichten weissen Wand aufgezogen pflanzt.

6) Man kann alles Wurzelwerk, z. E. Scorzoneren, füglich vermehren, wann man, wie es bey dem Meerrettig 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 ungefähr in die Erde setzt. Man kann auch so von jedem äussersten Ende der Wurzel ein Stück ungefähr $\frac{1}{2}$ Zoll lang abschneiden, ja die ganze Wurzel in solche Stücklein zerschneiden und pflanzen. Ja man streut sie nur vor dem Eggen auf's Feld, so bedekt die Egge die meisten genug.

7) Am Rhein steht man von dem besten Haussaamen alle 3 bis 4 Schritte um die Krautländer 2 bis 3 Körner in ein Loch, zur Abhaltung der Erbsöhe, Erziehung vielen und guten Saamens, und guten Haufs für Seiler und Schuster.

8) Gips, um Kraut und andere Gartenspflanzen herumgestreut, treibt zur Verwunderung.

9) Man begieße lieber mit Regen- und Flußwasser, als mit Brunnen- 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 Brunnenwasser nehmen, so läßt man's 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 Besprengen mit Salzwasser, Kaltwasser, Mistlauge vertreiben. So ist auch den alten Bäumen gut, wann man die harte rauhe Rinde bis aufs Grüne hinein, das unverseht bleiben muß, überall abreibt, und sie gleich wieder mit vermischem Kalkoth und Leimen dort bestreicht. Will ein junger Baum keine Früchte tragen, so bohre man ihn an der Wurzel an, und benehme ihm den überflüssigen Saft. Man schneide zu diesem Ende vor oder im Anfang Augusts die Spitzen der meisten Schosse ab, schlige die Rinde an verschiedenen Orten senkrecht (gerad herunter am Baume) auf, und säge mit einer Säge den Stamm bis auf $\frac{1}{2}$ seiner Dicke durch, doch so, daß es dem Kern nichts schadet. Ein gut Baumwachs ist 1 Pfund Rindsunschitt, 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 versehen, wann man bey dem Herausnehmen die kleinen Würzelein schon, und

an der Rinde zeichnet, wo sie gegen Mittag gestanden, die Bäume gleich wieder einsetzt, oder aber sie vor dem Einsetzen eine kurze Zeit ins Wasser mit den Wurzeln setzt, die schadhafte kleine Wurzeln abschneidet, und die Aeste nur nach Proportion der verlorne Wurzeln abstutzt, z. E. 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 feiner guten Erden ausfüllt, 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 Stämme von gutem Obst säen, und die Stämmlein von 6 Schuh hoch und 2 Zoll dick versehen. Viele sind zahm ohne Pfropfen. Ein solcher halber Morgen trägt mehr durchs Verkaufen ein, als wann man ihn anderst bepflanzt. 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 tieflauffende 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 Scheunen in Häger hinein, auch auf gar hoch liegenden und den Winden und der Sonne sehr ausgesetzten Fleckern, besonders um die Miststätte, sie zu beschatten, herumpflanzen. Sie nutzen mit den Früchten, dienen vor Sturm und Regen, auch bey entstehendem Brande. Zwetschgen- und Weichselbäume taugen auf magere und sandige Flecker.

V. Weinberge.

- 1) Die Rebhölzer zum Bepflanzen der Rebschulen und Anlegen junger Weinberge kann man weit besser einrichten, als insgemein geschieht. Wann man schneidet, so bringe man die abgeschnittene Ruthe sogleich in Schatten und Sicherheit, daß sie die Lust nicht austrocknet. Am Mittag oder Abend schneide man, aber um eben der Ursache willen, die Sezerbe außer der warmen Stube; man schneide von 1 Ruthe nur eine einzige Sezerbe, 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 zuge deckt. Je bald er man setzt, desto besser geräth. Am allersichersten ist im Herbst spät zu setzen, und zwar solche Reben zu setzen. Der Erfolg wird die Wahrheit lehren. Der Herbst ist auch die beste

Zeit, Weinberge anzubessern, das ist, in die leere Stufen junge Stöcke 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 besäet sie mit Klee. Man kann um vielerley Ursachen willen im Winter und Frühling mit Mergel, dergleichen etwas auch das Leberkies ist, mit Kalk und Gips düngen. Es ist überaus gut, wann man am Ende Octobers oder Novembers die Stöcke 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 eingräbt. Alte Weinberge werden ganz jung dadurch.

Sommer und Herbst.

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

1. Vom Heuen und Demden, und Bestellen der Wiesen auf den Winter.

1) Die Zeit zum Heuen ist vor und längstens gegen Johannis; in vielen Gegenden, wann die Linden anfangen zu blühen: und die Zeit zum Demden, wann der Saamen des Hahnenkamms (*Rhinantus cristata 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 bald, ehe nämlich dieser Schilfrohr hart wird.

2) Wann das Heu seine grüne Farbe behält; so hat es auch seine ganze Kraft. Darauf sehe man beim Dörren. Regen und Thau, und darauf folgende Sonnenblick bleichen das Heu. Man sehe es also jederzeit, wann man kann, über Nacht auf Schober oder Schöcklein am des Thaues willen. Je trockner man es heim bringt, desto gesünder ist's dem Vieh. Doch solle es auch nicht zu dürr seyn, weil sonst beim Aufladen u. s. w. die kräftigste kleine Blättlein von den Stengeln abfallen. 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 also dann

dann erst auf. Man kann es auch gleich beim Einführen aufsetzen, aber Stroh schichtenweis darunter thun, oder in der Mitten des Stofs ein Loch durch herauf lassen, daß es Luft hat. Das allerbeste ist, wann man nach der Weise der Schweizer und Schweden beim Aufsetzen 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 steckt etliche Stangen bis auf den Boden ein und rüttelt 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 obern 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 Luft 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 Bartholomäi reiff ist, und den Zirslen. 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 beim Einführen weniger verloren.

- 4) Eben so verfährt man beim Dörrden (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 Herbst stehen. Es giebt Wärme, und hindert das Hervorkommen des jungen nicht.
- II. Ernden, Wintersaat, und Bestellung der Aecker.

- I) 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 Aehre einbräche, und das Korn ganz hart wäre. Dies wird in den Sammeltsen (Gleden) Garben, Schwißen in der Scheure vollends hart und reiff genug. Je grasgter das Getreide ist, und je mehr man das

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

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

Wann alle Aehren der Gerste weck 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 Kaffe oder Kästchen, welches ihn umschliesst, heraus geht. Es ist unnöthig und schädlich, ihn liegen zu lassen, bis er beregnet ist.

2) Es ist unstrittig, daß man mit der neuen de l'Isle'schen Sense, da man die Frucht an die stehende anhauet, besser und baldere als mit der Sichel zurecht kommt. Ein Mann und noch 1 Person mähen 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 Aehren abzugipseln; und in Säcken heim zu führen, und hernach Stroh und Gras

zu einem gemischten Futter zu mischen und zu dörren; oder damit man es nicht lange darf liegen lassen, lese man aus den Sammelsteln oder unter denselben schneiden das Unkraut heraus. (Freymen.)

4) Gewächse, deren Saamen leicht ausfällt, bindet man auf Tüchern, und führt sie auch auf Tüchern heim.

5) Das eingeheimste Getreid lasse man in den Scheuren wohl trocknen, daß es nicht anlaust, bestreue auch den Stock (Barn) unten mit Erdenlaub, welches die Mäuse vertreibt. Daß es nicht anlaust, darzu dienen einige der Mittel, die oben zur Verhütung der Entzündung des Heues vorgekommen, z. E. daß man in die Mitte des Barns einen Bund Stroh über den andern stellt, die Garben um denselben herum leget, endlich die Strohbüscheln aus der Mitte oben herausziehet, und so Luft genug in der Mitten bleibt; bey nassen Ernden ist's gar gut.

6) Wann am Rhein der Bauer Garben hohlet, so führet er Wagen und Pflug zugleich auf den Acker, und setet neben dem Garbenbinder, Stupfelrüben, oder Roggen in gute Aecker, und nimmet die Garben am Abend heim.

7) Beym Ernden siehet 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 mageren und ungedüngten Aeckern vor; nimmet auch zuweilen aus kältern Gegenden von Bergen und sandichten Boden.

Solch

Gold Korn ist schwerer und mehr-
reicher.

Altes, 1 bis 2 jähriges Saamenge-
treide, das vollkommen gewachsen,
und trocken heimgebracht worden,
solle das beste Mittel wider den
Brand seyn, gut stocken und über-
wintern. Man muß es aber etwas
bälde säen.

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

Man vermehrt und verbessert die Korn-
ernden ansehnlich, wann man das
Korn allein säet, das röthliche Aeh-
ren, und dessen Stroh auch eine et-
was röthliche Farbe hat. Wenig-
stens alle 7 Jahr erneuert man den
Saamen, weil er alle Jahr blässer
wird. Seitdem es einer in der Vi-
cardie 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
eggt 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 ge-
ringe Felder.

Alle Wintersaat erfordert seine erha-
bene, in der Mitte gleichsam gewölb-
te, auch mehr breite als schmale Bee-
te, zwischen den Beeten eine Furche,
und gute Wasserfurchen, die sich da-
hin ziehen, wohin das Feld den
Hang hat.

8) Um Egibii säet man in recht gutes,
wohlgedüngtes Land den Winterreß,
der, wann er geräth, reichlich Nutzen
giebt an Del. Geräth er nicht; so säet
man im Frühling Gersten in den Acker.
Die Engelländer säen ihn auch klos
zum Winterfutter fürs Vieh, und lassen
ihn abweiden.

9) Den Hanf nehme man zur Zeit des
Fimmels allenthalben zumal. Was man
am Saamen verliert, gewinnt man an
wenigerer Mühe und der Menge des gu-
ten Hanfs.

10) Beym Flachse verfare man eben-
falls nach einer rheinischen Gewohn-
heit, die viele Mühe erspart: wann
er ausgeraut und auf dem Acker ge-
troknet ist, bindet man ihn in Büsche-
len, und stellt diese auf einen lustigen
Boden, drischt, wann man Zeit hat,
den Saamen aus, stellt die Bündel
wieder unter Dach, bis in den Octo-
ber, da man ihn erst, wie gewöhnlich,
zur Röstung auf einen mageren Boden
spreitet, und er durch die Herbsthaue
viel bälde und besser sich röstet.

III. Obstgarten.

1) Man bricht das späte und Lagerobst,
läßt es bey trockenem Wetter des Nachts
unter den Bäumen liegen und schwiz-
zen, ließt aber gegen Mittag in der
Sonne das beste aus, troknet es wohl ab,
und spündet es daselbst in Fässer wohl ein.
So hält es sich wohl.

2) Das übrige Obst dörrt, oder mostet
man, oder brennt Brauntenwein
daraus.

3) Will

3) Will man Branntenwein daraus brennen; so thue man es gemahlen, oder die Zwetschgen ungemahlen, in ein Faß, nicht in offene Ständen, etwas wenig Wasser und Wein, oder Bierhefen dazu, und lasse es fast ganz verschlossen, also gähren, da man etwa alle 24 Stunden einmal brav umrühren muß. Ist verjöhren, so daß es weinhast riechet, aber nicht in Essig übergeht, so spünde man das Faß fest zu, und brenne es zur beliebigen Zeit. Das giebt mehr und bessern Branntenwein.

Zwetschgen mahle man, lasse sie, wie getretene Trauben im Zuber stehen, und aufnehmen. Man läßt sodann ab, fällt, was herabläuft, als Wein in ein Faß, bringt das übrige, wie eben gemeldet, zum Brautenweinkreuzen in ein Faß.

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 Faß, läßt verjöhren, und verschließt.

4) Zum Dörren des Obstes hat man nunmehr neue gar nicht kostbare Ofen, die wenig Holz brauchen, reinlich, bequem und schnell dörren. Leidet der Raum, so sollen sie beschrieben werden.

5) Das Obstmost machen geschieht am besten also, nach dem Muster der Engländer, welche hierinn Meister sind: Was die Wahl der Aepfel anbelangt, so hat man fast eben die Regeln, die von den Trauben gelten, welche den besten Wein geben: 1) Je schlechter die Aepfel für den Tisch

und Mant, desto bessern Wein geben sie. Spät Obst ist tauglicher, als früh Obst, saures besser als süßes, doch haben die süße Aepfel mit einer zähen Rinde guten weinhasten 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 Aepfel sonst taugt. Je gelber das innwendige oder das Fleisch, desto besser und von feinerer Farbe ist der Wein. 3) Man zieht auch die dicke und nach der Reifung etwas harte Aepfel den lockern wässerigen vor. Diese geben mehr, jene aber bessern Saft. 4) Sogenannte mürsche, und verfaulte Aepfel unter andere gemischt, oder auch allein gepreßt, geben recht guten Wein.

Die Einsammlung zum Mosten geschieht also. 1) Man nimmt vollständig reife, also Aepfel, die selbst vom Baume fallen, verhütet aber durch unter den Baum gelegtes Stroh, und beim Heimtragen das Zerquetschen. 2) Man sortirt sie nach den Graden der Reife in 3 Classen, z. E. thut die allerreife 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 reift, 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, gekelterte ꝛ Saft oder Most mehr geben.

Man mahlt auf gewöhnliche Weise die Classe der reiffsten schwigenden zuerst, und zwar ohne Wasser, thut das gemahlene in ein Gefäß, wie die getreute Weintrauben, und läßt den Vorlaß auch so ab. Einige lassens auch vor dem Ablassen, wie die Trauben in der Butte, aufnehmen, andere nicht. Das letztere giebt bessern Wein. Man thut den Vorlaß besonders, der den allerbesten Cider giebt, und preßt sodann die Trester. Eben so macht mans mit allen 3 Hausen Aepfel, und bekommt so dreyerley Vorlaß, und dreyerley Druckwein, also sechserley Obstwein von verschiednem Geschmack, Farbe, und Güte. Man muß hier, wie beym Traubenkelnern, alle mögliche Reinlichkeit beobachten.

Sogleich nach dem Ablassen und Auspressen 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, worinn viel Aepfelmark gekocht worden. In angeloffene nicht süsse Fässer schüttet man etwas ungesüßten Ralk, schüttet kalt Wasser darauf, stopft sie fest zu, wälzt sie herum, bis man kein Geräusch mehr darinn hört.

Landwirthsch. Kalender. 1770.

Den Vorlaß füllt man gleich in das Faß, worinn er bleiben solle. Ist er unrein, so seihet 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; desto kräftiger wird der Wein. Wenn er verzohren, füllt man wieder auf, und stopft ihn nach und nach völlig zu. Man muß dies aber nach Maßgab der Bitterung klüglich 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 geschiehet, in sein Faß gezogen, wo er bleiben solle. Man behandelt ihn übrigens in beiden Fässern wie den Vorlaß.

Es ist gut, wann man die Fässer, in die man ihn füllt, vorher mit Schwefel ein wenig einbrennt, und überhaupt bey der Gährung und beym Ablassen ihn wie den Wein tractirt. Siehe unten Nr. IV.

Wenn er völlig verzohren hat; so sucht man ihm den Geist, der ihn dauerhaft erhalten muß, zu erhalten, zu vermehren, und ihn vor dem Wersfen (neuem starken Gähren) zu verwahren.

Um ihn geistiger zu machen setzt man keinen Brautenwein und noch weniger

niger Fleisch von einem Thiere zu, sondern man mahlt gleich unter die Aepfel zeitige Holberbeere, 1 würtembergische Maas auf 1 Myner, oder schüttet diese zerquetscht mit dem Most ins Faß. Wo Weinberge sind, kann man den Obstmost über nicht völlig ausgepresste Traubentrestler schütten, und wieder anspressen, oder diese ins Obstmost-Faß thun, und nach einiger Zeit ablassen, oder etwas neuen Wein, oder die Hefen vom neuen Wein darzu thun. Wann der Most zu wässrig ist, so thun einige etliche Schlehen (Beere des Schwarzdorns) ins Faß, andere benehmen die allzu viele Wässerigkeit durch absorbirende Mittel, die sie ins Faß 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-Faß. Andere werfen recht gute Trauben hinein. Einige Engländer mischen auch zu dem gährenden Most allerhand Specereyen, besonders Ingwer, allein dies macht ihn hitzend. Andere werfen in den schon verjohrnen Most diese Specereyen, oder ein Duzend zerschnittene süße Aepfel auf 13 unserer Imi; oder um ihn zu nähren, wie man sagt, das ist, ihn geistiger zu machen, kocht man Weizen, hülset ihn ab, daß er wie gekochter Reis ansteht, und wirft auf 13 unserer Imi eine gute Portion, 3. E. $\frac{1}{2}$ bis 2

Maß u. s. w. ins Faß, oder man nimmt auf 13 Imi $\frac{1}{2}$ Maas grobes Weizenmehl mit den Kleien, machts mit etwas Hefel (Sauerteig) aber ohne Salz, und mit warmer Eider oder weissen Wein zu einem Laig, macht Klumpen daraus, und wirft sie durchs Spundloch ins Faß.

Kühle reine Keller, volle fest zugespündte Fässer, Abhaltung der Winde und über das Faß hinreichenden Luft, Verhütung aller Beunruhigung und Erschütterung der Fässer, Wegschaffung der Hefen aus dem Fasse durch kluges Ablassen, verhindern das Werfen des Obstweins. Zwey bis 3 Handvoll Weizenkleien auf 13 unserer Imi, ins Faß geworfen durchs Spundloch, verdicken das oberste oder den Rohm des Obstweins, und machen, daß er sich besser hält.

Curen für den Obstwein. 1) Etliche Senfkörner in einer Handmühle mit etwas Eider abgerieben, und ins Faß gethan, benehmen den üblen 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 gemeldten gekochten Weizen von $\frac{1}{2}$ bis 1 Maas 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 abson-

absondern und setzen lassen. Man stoßt etliche wenige Aepfel mit etwas von dem Obstwein zu einem Musse, und schüttet alles durchs Spundloch ins Faß. Ist er durch die hievon erregte neue Gährung curirt, so läßt man ihn ab in ein ander gut Faß, und thut 1 Schoppen von dem gekochten Weizen ins Faß, der den Obstwein wieder belebt, daß er trinkbar und dauerhaft ist. Bisweilen glückt es auch, wann man etliche frischgelegte Eyer zerschlägt, und mit den Schalen und allem so lang stoßt, bis sie ein schwämmichtes Del werden. Alsdann schüttet man's in Faß. 3) Ist der Sider 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 bey'm Mahlen darzu nehmen, durch die wenige Sorgfalt bey'm Machen, und nachlässige Behandlung im Keller; da doch ein Glas guten 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. Borstörfer Aepfel geben einen herrlichen dem Neckterwein nicht unähnlichen Wein, und Muscatellerbirnen einem dem Malvasier ähnlichen. Der Obstwein ist als ein Trank denen, die am Gries, Gliederweh, Podagra, Selbstucht, 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 machet, und, wann der Saft zu dick zum Gähren, mit Wasser verdünnert, oder, wanns zu dünn und wässericht, etwas einkocht.

IV. Weinberg.

1) 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 dichten Theile; man läßt den Most zu lang an den Tretern, daß er herb und rauh wird, und unbedekt stehen; man geht bey'm Keltern und sonst unreinlich mit dem Moste um; man füllt und läßt ihn unbehutsam vergähren u. s. w. Wir wollen dermalen nur etliche Regeln hersetzen.

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

bekommt. Alle gründliche Weinverbesserung muß bey'm Most vor der Gährung angebracht werden. Brauntwein taugt nicht. Ein wenig gutes Einbrennen der Fässer, in die der Most kommt, ist gut.

Je weniger der Most ausser dem Fasse gähret, also je weniger er, es müsse dann der rothen Farben halber seyn, an den Trester'n steht, und je besser er da bedekt wird, je bälber und süßter er ins Faß kommt, je langsamer und stiller er gähret, wobey es auf einen kühlen Keller und volles Faß ankommt; je weniger Luft man ihm läßt: desto besser wird der Wein.

Beym Wein merke man: Luft 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 währenddem Ablassen den auslauffenden Wein durch 1 Fingerslang gute Schwefelschmitte 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 rührt, den Sponten fest, aber ohne Erschütterung, einsteckt, und so den Wein 14 Tage stehen läßt. Man forget übrigens, daß das Faß voll und wohl verschlossen bleibt, oder brennt fleißig auf.

2) Die Trester geben einen vortreflichen

Brauntenwein, besonders zu Arzneyen, und Auflösung der Gummi. Man läßt sie klein reiben und durchrollen, daß Rämme 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 frieret. Im December brennt man sie. Alle Baumsfrüchten, auch die Trester bey'm Obstwein machen, geben einen guten Brauntenwein.

3) Von dem vortheilhaften 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 Sonnen hart und zähe wird; so trachte man bey'm Anlegen des Weinbergs allemal einen Stock, der sein Laub gern verliert, hinter einen solchen zu setzen, 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. E. im September, ungefähr 3 Wochen vor der Weinlese: so reiffen sie besser, wenigstens 14 Tage eher. Man kann dieses auch bey dem andern Baumsfrüchten thun.

V. Rüchengarten.

1) Das Gärtelwerk bringe man trocken ein, und setz 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 Winterfutter dörren auf

auf lüftigen Böden, oder in ein Faß mit schlechtem Salze für das Vieh einlegen. Wersing und ander Kraut wird viel schmachhafter bleiben, wann man an einem windstillen 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 darauf gelegt, und endlich mit Erde dar-über zu.

2) Erdbirnen, deren Kraut man spät abschneiden solle, gelbe, weisse Rüben und ander Wurzelwerk gräbt man vor dem ersten Froste aus, oder auf Aekern ak. Fert man sie mit einem Pfluge ohne Sech aus. Gelbe Rüben thun auch im Lande über Winter gut. Alles Wurzelwerk, nachdem es trocken eingebracht 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 zc. belegt, und hernach mit Brettern, Stroh zc. und einer dicken Decke von trockener feiner Erden zudekt, die Luft und Frost abzuhalten. Gut ist, 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, dörrt 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 dörrt man sie im Schatten, angereicht an Fäden, oder auf Gitter gesetzt; oder in Oefen, aber bey gelindem Feuer. Sie halten sich auch gut, und haben ihren eigentlichen Geschmack, wann man sie grün in kleine Stückerlein schneidet, im siedenden Salzwasser einen Ball über sie gehen läßt, in eine Stunde einmacht, daß eine Lage Bohnen, die man salzt, und eine Lage Issopen kommt; man decket sie zu, beschwerts, waschts fleißig ab, wie saures Kraut.

4) Aus den Saamenäpfeln oben am Erdbirnkraut läßt sich ein Brautenwein breunen.

Winter.

Im Winter bereitet man das Eingekamulete zum Genuß 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 ausgewisget hat, drischt man aus, 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 aufschütten, auch Gänge zwischen den Haufen lassen. Man wendet auf dem Kornboden die Frucht, besonders zur Aufganges, Blüth, und Erndzeit, im Sommer alle 8, im Winter alle 14 Tage, aber so, daß man sie nicht nur fortstößt, sondern recht auspreizet, und in einem Bogen herumwirft. Wider den Kornwurm und Made dient,

alle Löcher und Fenster vor der Sommerluft bewahren, aber im Winter beym strengsten Froste die rauhe Luft Tag und Nacht durchstreichen zu lassen. Einen frischen noch nicht angestaketen Boden begießt man vor dem Beschlütten mit Heringslacke und mit etwas Salze, streut auch dergleichen etwas übers Korn selbst, über das man auch Hopfen leget. Ist der Boden angestekt, so vertreibt man die Kornwurm, wann man die angestekte Frucht wegschafft, und entweder 1 bis 2 Jahre Heu auf den Boden leget, oder 14 Tage lang frischgebrannten feingemahlten Kalk auf den Boden siebet, und mit einem alten Besen zwischen die Fugen und Ritze derb einkehret, alles übrige Holzwerk mit eingemachtem Kalk 2 mal überstreicht, die Ritzen mit Haarkalk austreichet, und alle Wände mit eingemachtem Kalk glatt übergehet, endlich mit einer Lausge, da alter Stokfisch 3 Wochen im Regenwasser eingeweicht gewesen, übergießet, und den Gestank zu vertreiben, etliche Wochen lang die Fenster öffnet, und mit Wachholderbeer ausdräuchert. Der Wurm wird auch vertrieben, wann man 1 Pfund Vitriol mit 20 Pfund oder 5 Maas (würtemb.) Wasser vermischt, und die Kornböden damit bespritzt; dergleichen auch, wann man warm Wasser über Bandweiden der Kiefer, so viel deren in ein Gefäß gehen, schüttet, 8 Tage daran stehen läßt, hernach mit einem Besen dieses Wasser auf den Boden und Kornhaufen sprengt, den Haufen ein paar mal stürzet, und das Besprengen wiederholt. Diese Mittel sind bewährt.

2) Den Kleesaamen, da man von wenigstens 2 jährigem Klee ein Stüklein beyhm 2ten Wuchs dieses Jahres hat stehen lassen, und hernach dürr eingebracht, brischt man bey der Kälte aus, daer sich leichter ausmachen läßt. Einige stecken ihn in Bachlöfen, allein dadurch wird der Saamen unfüchtig zum aufgehen. Mit dergleichen Saamen betrügen öfters die Träger.

3) Aus den Treestern und dem in Fässer eingeschlagenen Obste brennt man jetzt **Branntwein**, den man so gut machen kann, als vom besten Weine.

Man füllt mit den Treestern den Brennhafen (Blase) bis an den Hals, und schüttet auf 2 Butten Trester etwa 6 Maas Wasser, oder noch besser lauter Weinhefen, oder $\frac{3}{4}$ Wasser und $\frac{1}{4}$ 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 Kühlröhre eine große Vorlage anlutiren, und darinn auffangen, was in Dämpfen geht, und hernach, wanns in Tropfen geht, eine andere Vorlage anlutiren. Jenen Vorsprang nimmt man besonders. So bekommt man mehr und bessern Geist.

Diesen Vorsprang 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 zu Zeiten um, und destillirt aus einem hohen Kolben. Was in Dämpfen gehet, ist das beste, und besonders zu thun. Zu diesem thut man eben so viel Brounen- oder Regenwasser dem Gewicht nach, läßt etliche Wochen stehen, destillirt wieder also, und nimmt die erste Hälfte, die herüber geht. Diese ist der allerkräftigste rectificirteste Weingeist. Eben so erhält man ihn auch aus dem Obste.

Brennt man Obst, so füllt man den Brennhasen damit $\frac{1}{2}$ voll an, gießt Wasser zu, oder Weinhasen, bis der Hasen auf $\frac{2}{3}$ voll ist, rührt um, daß es nicht anbrennt, und verfährt wie bey den Trestern. Man kriegt mehr und besseren Brautenwein, wann man beym 2ten und den folgenden Bränden den

ungeläuterten Branntenwein wieder darzu gießt, den man vom vorigen Brande erhalten hatte.

- 4) Man verstopft im Winter die Keller, in welche die Kälte so wenig, als im Sommers die Wärme, eindringen darf. Doch muß darinn 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 Klee- stücker mit langem Röh- oder Pferde- mist oder Stroh, und bestreut bey trockenem Wetter die moosige und kalte Wiesen ziemlich dick mit gelöschem Kalk- staube. Könnte man die Brachäcker nicht düngen; so kann man noch im Winter, wann der gefrorne 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 erwach- sene Holz, wann man 1) in den Wäl- dern durchs schädliche Laub, abstreifen oder durch Wind und Fäulniß kein ste- hend Holz verderben läßt, und 2) den Holzgebrauch bey a) Bauen, b) Bren-

nen, 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 Anspachischen hat man zu Roth und Trailsheim solche Schneidmühlen, wo Bäume von 40 Schuh lang zu allen Sorten von Bau- holz geschnitten, und 4 mal so viel Holz dadurch e. langt wird, als was sonst von den Zimmerleuten in die Spähne ge- hauen wird. Stuben und Kammern auch andere Böden kann man statt der Bret-

Bretter mit Estrich belegen, der aus Leimen, etwas ungelöschem Kalk, gestosnem Ziegemehl, Ochsenblut und Urin gemacht wird. Die Hirten-Brechhäuser, Waschhäuser, Wagenschuppen könnte man, die Dachsparren ausgenommen, desgleichen auch die Eurschließungen von den Bauerhöfen, Gärten u. s. w. statt der Zäune, aus lebendigen Hägern oder breiten Wasfergraben, oder Wänden von Leimen, in die man Stroh, Quecken zc. 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 verlohnet sich wohl, neue zu machen. Was man bauet, baue man dauerhaft, und bewahre das Holz im Gebäude vor Fäulniß, Schwämmen, Würmern u. s. w. z. E. man befrehe sie überhaupt von einer warmen stillstehenden, eingeschlossenen Luft und Feuchtigkeit, die aus der Erden oder anders woher dazu 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 Anhöhe 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, reiffes, gesundes Holz, und keine Steine, welche die Feuchtigkeit anziehen. 4) Das Eisenwerk, das in die Mauren kommt, verpicht der Schmid noch warm. Ueberzintt rostet es auch nicht. 5) Alles Holz, das in oder an die Mauren kommt, oder darauf liegt,

bestreicht man mit Theer, oder Vitriolwasser (1 Pfund Vitriol in 5 Maas oder 20 Pfund Wasser aufgelöst,) und bedekt mit durren Baumrinden, die man darauf nagelt, und auf die man ohne Mörtel (Mauerspeise) eine trockne Füllung von groben trockenem Sande, oder Kohlengestübe, durchgeworfenem Schutt (Urbau) oder durchbrannter Sanderde macht. Die Pfeiler zu Wänden, die in die Erden kommen, breunt man, so weit sie in die Erde kommen, nagelt dort durre 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 stehet, haut man an der äußern Seite schief, daß das Wasser davon ablaufft, und bestreicht, nachdem es vorher wohl angetrocknet worden im Sommer, wann die Sonne am heissesten darauf scheint, mit dem Vitriolwasser, oder warmen Theer (so von alten versauten Formstumpen gebrannt wird) darein man eine wohlfeile, weisse, gelbe, oder rothe Farbe rührt. 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, Feusterrahmen, Lattenzäune u. s. w. also anstreichen. Was 7) in ein ander Stück Holz eingezapft wird, dessen Zapfen überschmiert man mit

mit Theer, und bohrt im Boden noch ein Loch ans Zapfenloch, daß das Wasser abläuft. 8) Fertige Zimmer räumt man mit Schwefel, streicht die Ritzen, 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 Feuerbrünste so viel möglich, z. E. maure in die Caminer (Schlot, Schornsteine) keine hölzerne Stecken zum Fleisch aufhängen ein, baue die Caminer sorgfältig, lösche das in denselben entstehende Feuer nicht durch Wasser, damit ja kein Wasserdampf entstehe, sondern nach Hinwegräumung alles Feuers vom Heerde, durch einige Ellen lange Schwefelfäden aus, die man auf dem Heerde anzündet, leide keine Obstdarren um die Oefen, seye sorgfältig beym Hecheln, Hans- und Flachsdarren, Backen u. s. w. 11) Es dringt 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 $\frac{3}{4}$ Leimen, und $\frac{1}{4}$ Flachsegelein macht. Was nämlich beym Flachsendarren abfällt, drischt man ganz klein, und siebt durch ein zartes Sieb. Der Leimen ist wohl gedörter Häfner Thon, den man klein stoßt, und auch durch ein zartes Sieb siebet.

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

ren, wozu kein zum Bauen taugliches Holz niemalen zu nehmen ist. 1) Man mache in die Stuben lange aber schmale Oefen, aus dicken Kacheln, daß sie die Hitze lange halten, gebe ihnen einen Krost, gleich an der Ofenthüre, und starken Luftzug 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 erwärmend 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 gehet. 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. Auf's Einbrennen kommt auch viel an. Man mache, daß das angelegte Holz schnell, auf einmal und gleich brennt, daß dadurch eine so große, als möglich ist, und gewaltsame Flamme entstehet. 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 Krost 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 Ofen, und Rauchloch. Es ist gut, wann alle Stücker Holz gleich lang, 3. E. 1 Schuh, und gleich, 3. 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 Sägmachine, 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 obern Schwinde läuft eine Spindel von Holz mit ihren 2 eisernen oder auch nur hölzernen Zapfen in einem Ausschnitte der Stangen, den man mit Eisen oder Blech füttern 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 steckt man die gemeine Holzläge, deren hinterer Zapfen etwas verlängert, und an den Seiten so schmal und mit einem Loch durchbohrt ist, daß er in den aufgeschlitzten Theil des Schwengels gestekt, 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 hölzerne Nägel oder Plöcke, zwischen welche und die Stangen man das Holz hinein leget, das man sägen will. Sie sind statt des Sägbocks 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 dicksten Scheiter durch. 2) Beym Kochen auf dem Herde verspahrt man viel Holz durch die Commoden, besonders wann man sie eben so wie die Stubenöfen, einseuert, und macht, daß man neben den großen Häfen die oben durch die Platte über das Feuer gesetzt werden, unten neben das Feuer noch gewöhnliche Häfen setzen kann, daß der Rauch zugleich einen Kessel, oder Brennhasen, 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, darinn man waschet, brauet, Salz siedet, särbet u. s. w. sollen so eingemauert seyn, daß die Flamme an den Boden des Kessels stark anschläget, und hinter dem Kessel vom schief aufgeführten 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 Einseuren und Ver-

Verfchließen der Stubenöfen gesagt worden. Herrn D. Schäfers Waschmaschine bleibt in tüchtigen Händen eine Zeit, und Mühe, und Saisen und Holz ersparende, und die Leinwand gar nicht zerreißende Maschine. In Schweden ist statt des Braukessels eine Braubütte, oder Zuber, der einen gewölbten Boden von Kupfer hat, und mit demselben über einem eingeschlossenen Feuer von stehendem Holz stunde, sehr gut besunden worden. Es ist auch eym Waschen dienlich u. s. w. 4) Man dörret Obst, Krapp u. reinlich, schnell und mit wenig Holz, wann man die Dörrebretter in einen kleinen viereckigt aufgeführten und überall wol verschlossenen Kasten, den man von Backsteinen aufführt, über einander hinein schiebet. Der Boden des Kastens ist eine eiserne Platte oder Gewölb von Backsteinen. Das unterste Dörrebrett oder vielmehr Dörzgitter steht 1 Schuh über diesem Boden. In den Zwischenraum führt man von aussen die Luft durch 1 oder 2 Candle von Backsteinen hinein, deren Oeffnung vornen an der Stirnseite des Ofens aufwärts zu den Dörzgittern gehet, und ein durchlöchert Blech ist. Unter dem Boden des Gewölbs brennt ein Feuer gerad so, wie bey den Stubenöfen gezeigt worden, auf einem Roß mit einem starken Luftzug. Der Roß ist gleich am Ofenthürlein, und die Seiten des Heerds werden schief an den Boden des Dörrkastens hinauf geführt, daß das Feuer vornen auf dem Heerd brennt. Hinten auf diesem Heerde, also gerad über von der Ofenthüre, 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 Dörzgitter ein Rauchcanal herum gehet, bis er durch die Decke des Dörrkastens in ein Camin 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 Salzniederreien, Salpeter, Pottaschenfieden, anzubringen. Hätte man überall, wie in vielen Orten unsers Landes ob der Steig, Communbacköfen, dergleichen Brenn- und Waschkäuser, die immer eingeseurt, und also meistens anhaltend warm bleiben; so würde viel Holz erspart. 5) So kann man feuren mit wenigem Holz, aber bey dergleichen Oefen lassen sich auch statt des Holzes andere Materien brennen, z. E. Laub, Stupseln, Stroh, Nebenbüschel, Steinkohlen, Torf, Gerberlohe u. dg. durch die man, wann es kleine Stücke, z. E. in eines Eys Größe sind, vermittelst eines guten Luftzugs, starken Gebläses, und einer langen Zugröhre, die man oben auf den Ofen sehet, eine gewaltige Hitze machen kann.

3) Bey Handwerkern, die, wie die Gerber, viele Eichenrinde, und wie die Färber, Erlenrinde 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 Lohse so hoch bezahlt. Stößt man das junge Reißig und Aeste vom Eichenholz; so hat der Gerber die beste Lohse. Auch eichene Sägspähe tangen dazu, wie auch die Wurzel von Tormientill und Fänsfingerkraut.

III. Den Nachwuchs des brauchbaren Holzes

- 1) hindert man nicht, wann man a) in Wäldern nicht Laub rechet und graset, b) auch darinn nicht waidet. Wo Vieh waidet, sieht man wenig jung Holz. Auch das Wild, das Geissenartig ist, schadet. c) Mancher haut zu einer unnöthigen 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 Hecken oder leere Plätze setzet, wo es möglich ist, Erlen, Weiden, besonders Aspen, die Felken (weisse schwarze Pappeln) pflanzet, die zum Brennen durchs Altköpfen und durch ihr Holz und Wurzeln dem Schreiner Holz verschaffen; wann man insonderheit die italienische Pappelbäume, 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 Luft haben. Er muß einen trocknen Boden, oder für das Wasser einen Abfluss 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 setz man in der

Mauer tiefer hinab, und das gegen Mittag höher hinauf, und hält beide mit Fenstern vor Hitze und Frost verschlossen. Man verküttet die Fugen der Steine mit Pech und Ziegelmehl. Man hält ihn reinlich, verschüttet nichts darinnen, leidet auch im Weinkeller kein Obst, Fleisch, Käse, Gartengewächse u. s. w. Er wird ganz trockne und reine Luft haben, wann man inwendig in eine Seitenwand des Kellers eine Röhre von Backsteinen 6 Zoll ins Gevierte vom Boden an herauf mauert, unten bleibt sie offen, oben führt man sie durchs Kellergewölbe hinaus, etwa ins Camin, oder hinter eine Feuerstatt, oder unter den Kof im Heerd, in ein Aschenlof. Sie reinigt den Keller, und treibt auch den Rauch vom Feuer zugleich fort. Sie beskommt im Keller eine behebe (wohlschließende) Thüre vor die Oeffnung, die man verschließt, wann der Keller zu trocken werden wollte.

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



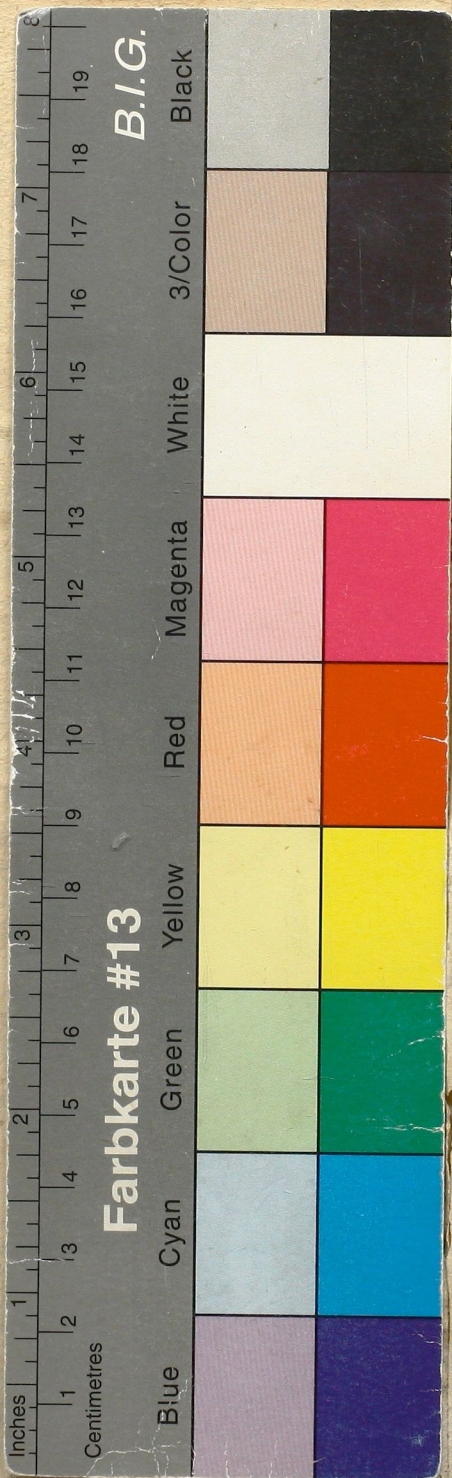
AB 54407

S

X2736147

Ta 8629





Ökonomische
Beiträge und Bemerkungen
zur
Landwirthschaft

in einer Reihe von
zehn Jahrgängen eines Landwirthschaftskalenders
vom Jahr 1770 bis 1779.

herausgegeben

von

M. Balthasar Sprenger,
Professor und Prediger des Herzogl. Collegii in Maulbronn u.



Stuttgart
in Verlag Johann Benedict Meylers.

