S407

.M8

T.1

c.2

*La Campagne en un mot est l'Element du Sage
Malheur à qui le fait et fuit le Labourage*

Münchhausen, Alo. von.

Der

Hausvater.

LIBRARY
NEW YORK
BOTANICAL
GARDEN

Erster Theil.

Mit Kupfern.

Dritte Auflage.

Hannover,

In Verlag seel. Nic. Försters und Sohns Erben
Hof-Buchhandlung,

1771.

+5407

.M8

T.1

c.2

LIBRARY

OF THE

CONGRESS

READING ROOM

1850

1850

1850

1850

LIBRARY
NEW YORK
BOTANICAL
GARDEN

Vorrede.

Da ich wage, mich zu einem Schriftsteller aufzuwerfen, und die bereits fast bis zum Ekel angewachsene Anzahl von Haushalts = Büchern mit einer neuen dahin einschlagenden periodischen Schrift zu vermehren, so will statt einer weitem Vorrede kürzlich anführen, was mich dazu bewogen hat, und was meine Leser von mir zu erwarten haben werden.

15 1933
So stark die Anzahl dererjenigen ist, welche sich bis anhero mit einem rühmlichen Eifer die Aufnahme der Landwirthschaft und Haushaltungs = Kunst haben angelegen seyn lassen; so bemerket man dennoch in der Erfahrung noch

Quint by Mr. K.H. Mackenzie

keine sonderliche Verbesserungen; Bey allen neuen Vorschlägen, die seit einigen Jahren zum Vorschein gekommen sind, und bey allen denen vielen neuen Erfindungen, welche uns angepriesen werden, sind wir noch nicht viel weiter gekommen. Ein jeder erkennet die fortwährenden Mängel und Unvollkommenheiten in unserm Ackerbau, und keiner weiß sichere Anweisung zu geben, wie sie abzustellen sind. Der Grund davon scheint darinn zu liegen, daß man sich nicht genugsam bemühet, die allgemeinen Grundsätze und Regeln, worauf der Ackerbau beruhet, fest zu setzen, und bemercklich zu machen, wie die ganze Haushaltung als eine Kette zusammen hangen, und alle Glieder in einander verbunden seyn müssen.

Es fehlet ferner unter der grossen Menge von Haushalts- Schriften dennoch ein solches Werk, welches man einem angehenden Haushalter in die Hände geben kann, um daraus die Haushaltungs- Kunst zu erlernen, und sich in zweifelhaften Fällen Rathß zu erholen, auch darnach seine Arbeiten und Vorkehrungen anzuordnen, und die von andern geschehenen Vorschläge

schläge zu prüfen. Haben auch andere Länder dazu dienliche Werke, so fehlet es dennoch uns Deutschen und vornehmlich uns Niedersachsen daran. Daher kommt es denn, daß wir das Gute, was wir bey uns haben, verabsäumen und übersehen; mithin uns einbilden, daß wir die rechten Handgriffe nur von unsern Nachbarn lernen können, und nicht anders sicher gehen, als wenn wir den Vorschriften eines Franzosen oder Engländers folgen, da wir doch im Grunde, wenigstens in einigen Zweigen der Landwirthschaft, weiter gekommen sind, als sie, und ihnen eher Anweisung geben können.

Ueberhaupt erhebet sich die Haushaltungs-Kunst in unsern Zeiten, und höret auf, eine so verachtete Wissenschaft zu seyn, als vorhin. Fast in allen Reichen und Provinzen verbinden sich ganze Gesellschaften zu deren Aufnahme. Große Herren fangen an zu erkennen, wie nützlich und nothwendig sie zur Glückseligkeit eines Staates sey. *

a 3

Wir

* Noch vor wenig Jahren schrieb ein Pattullo: „L'agriculture, cette profession si honnête, si estimable, en elle même, et d'ailleurs si utile, ou plutôt si nécessaire“

Wir Einwohner des Churfürstenthums Hannover können unter unzähligen andern Vorzügen und Glückseligkeiten, deren wir uns zu rühmen haben, auch diesen mit zählen, daß unser allergnädigster Landes-Vater, der Entfernung ohngeachtet, auf die Landwirthschaft in Ihro deutschen Staaten ein besonderes Augenmerk nehmen.

Wir haben davon einen deutlichen Beweis vor uns, da auf allerhöchstes Veranlassen eine ordentliche Landwirthschafts-Gesellschaft in Zelle errichtet, und derselben in den allerhuldreichsten Ausdrücken Königl. Schutz versprochen worden.

Da die Mitglieder derselben nach der bekanntgemachten Nachricht allerley Versuche anstellen wollen, und andere dazu öffentlich auffordern, anbey allerley Aufgaben und Preis-

Fragen

„nécessaire à la prospérité d'un grand Etat, n'ayant
 „encore jamais reçu jusqu'ici aucune marque de la
 „faveur du Prince, n'a pu manquer de tomber dans
 „le mépris chez un peuple poli, jaloux des distinctions
 „et des honneurs, et qui fait tout pour eux.
 Voy. *Pattullo Essai sur l'amélioration des terres*, p. 188.

Fragen bekannt machen, so hat das Publicum von ihren Bemühungen einen nicht geringen Nutzen zu hoffen; zumalen sie auch die Verbesserung der Manufacturen, der Künste und des Handels zum Vorwurf nehmen.

Meine Absicht ist davon in so weit unterschieden, daß ich alles als ein einzelner Hausvater aus einem eingeschränkten Gesichtspuncte betrachten werde.

Ich stelle mir nemlich einen Hausvater vor, der, wenn er auch nicht selbst seinen Haushalt dirigiret, sondern solches denen dazu gesetzten Personen überlässet, gleichwohl erkennet, wie viel an einer guten Ordnung, sorgfältigen Ueberlegung, und klugen Wahl, gelegen sey? Wie gar schwer, künstlich, mühsam und bedenklich es sey, einen Haushalt zu führen? Wie viel dazu gehöre, einen geschickten und zuverlässigen Haushalter zu bilden? und daß des Herrn eigene Anordnung gemeiniglich den Vorzug habe.

Der demnach auf einen jeden seiner Bedienten und dessen Handlungen ein wachsames Auge haben wird; und, um die etwa vorgehenden Unordnungen und Fehler bemerken, einen je-

den zu Beobachtung seiner Pflichten anweisen, und, was verbessert werden soll, angeben zu können, auch wissen muß, was er von jedem fordern möge.

Einen Hausvater, der auf alle ihm vorkommende Begebenheiten aufmerksam ist; dem kein Vorfall so geringe scheint, daß er ihn nicht prüfen sollte, ob er sich auch daraus für das künftige Regeln und Anmerkungen machen könne? Oder ob auch jede Folge mit denen vorhin angenommenen Regeln und Sätzen übereinstimmt, und solche bestätigt oder erläutert?

Dem nicht genug ist, die vor sich habenden Producte der Natur mit einem flüchtigen Auge obenhin anzusehen, sondern der beflissen ist, alles zu kennen, und wie ein jedes genußet und veredelt werden kann, zu erforschen; mithin sich zugleich den Lauf der Natur, und die Eigenschaften aller ihm vorkommenden Dinge bekannt zu machen.

Der daher stets als ein lehrbegieriger Schüler seine Erkenntniß zu erweitern sich bemühet; sich aber zugleich das größte Vergnügen

gen machet, wenn er auch wieder andere, die bey ihm Rath und Unterricht suchen, zurecht weisen und belehren kann.

Der sich bey seinen Hausgenossen als ein getreuer, liebevoller Ehegatte, verehrungswürdiger Vater und Verpfleger, huldreicher Herr und Beschützer, mehr geliebet und geachtet, als gefürchtet machet.

Der sich bey einem jeden den Ruhm eines leutseligen, freundlichen, gastfreyen Wirths, treuen Freundes, angenehmen Gefährten, aufrichtigen Rathgebers, friedfertigen Nachbarn, fleißigen Mitbürgers, und ehrlichen Mannes erwirbet.

Der alle seine Kräfte zum Dienste des Vaterlandes, zur Beförderung des gemeinen Besten und zum Beystande seiner Freunde widmet.

Der endlich alle seine Handlungen so einrichtet, daß er davon Gott und einem jeden Rechenschaft geben kann, und sowol Vorurtheile als Leichtgläubigkeit, sowol Eigensinn als Wankelmuth zu vermeiden trachtet.

So ist ohngefähr das Bild eines Hausvaters, wie ich mir wol zu seyn wünschte, und

wie billig ein jeder zu werden, sich bestreben sollte.

Mein Vorsatz ist nun, mit einer Abwechslung lauter Abhandlungen zu liefern, welche einem solchen Hausvater nützlich, nöthig und angenehm seyn können, und meine Anmerkungen, die ich in einer zwanzigjährigen Erfahrung und Application gesammelt habe, in der Absicht bekannt zu machen, damit andere darauf nachfolgen und etwas bessers liefern mögen.

Die Bemühungen des bey allen Haushaltern in vorzüglicher Achtung stehenden Freyherrn von Hohenthal und dessen beliebte ökonomische Nachrichten, welche jedoch vorzüglich auf die oberländische Haushaltungen gerichtet sind, haben mich am ersten auf die Gedanken gebracht, eine ähnliche, vornehmlich die niedersächsischen und westphälischen Haushaltungen zum Augenmerk habende periodische Schrift anzufangen, und ein solches Werk zu liefern, welches ein jeder Hauswirth zu seinem Handbuche gebrauchen, und woben er zur Noth der Lesung vieler anderer dergleichen Werke entübriget seyn kann. Derowegen werde zuerst solche

che Abhandlungen voranschicken, welche bloß die Landwirthschaft betreffen, und die ein jeder Landmann unumgänglich wissen muß; anbey aber mich bemühen, in jeder Materie einen Haushalter auf allgemeine Grundsätze zurück zu führen, und die Haupt-Regeln fest zu setzen, die ein jedweder, der sicher gehen will, vor Augen haben muß, und die ich in oft wiederholten Versuchen bewährt befunden habe.

Wie ich das mehreste von Bauren und geringen Haushaltern * erlernen zu haben bekennen muß, als werde trachten, alles so plan vorzutragen, daß es einem jeden Hausvater begreiflich werde, überhaupt aber nichts zu lehren, als wofür die völlige Gewähr leisten kann.

Niemand fürchte sich deswegen, trockene, in der Anweisung nicht zu gebrauchende Theorien, oder unvollkommene, unzulängliche Versuche angepriesen zu finden. Ich bin vielmehr ein Feind von speculativischen Gedanken, und lehre in der achten Abhandlung, wie viel Ursache

che

* Die Regel des Cato: *Male agitur cum domino, quem villicus docet*; muß wol im eingeschränkten Verstande genommen werden.

che man habe, bey allen Neuerungen und Versuchen behutsam zu Werke zu gehen.

Den ersten Platz in dem gegenwärtigen Stücke habe billig einer bisher annoch vermisseten umständlichen Beschreibung von unserm Deutschen Pfluge gewidmet; weil dies das nützlichste und nothwendigste Instrument in unsern Haushaltungen ist, auf dessen rechte Kenntnis und Führung fast allein die Fruchtbarkeit unserer Saat-Felder beruhet, und welches also mit Recht die Aufmerksamkeit eines jeden Hauswirths vorzüglich auf sich ziehet, wenn alle übrige, eine Zeit her erfundene künstliche Pflüge höchst entbehrlich sind *.

Es folget darauf eine Anweisung, wie die Saat-Felder beackert und bestellet werden sollen; weil in unsern Haushaltungen das vornehmste auf den Kornbau anzukommen pfleget.

In

* Ar'on vû des personnes de genie descendre a la perfection de cet instrument , qui de tous est san contredit le plus utile? Qu'on parcoure les divers Memoires de tant d'Academies célèbres on verra beaucoup de Machines relatives aux autres arts, et pas une qui concoure a l'amelioration de celui-ci: V. le Gentilhomme cultivat: T. VI. p. 223.

In den nächsten Stücken, deren zwey oder drey jedesmal einen mäßigen Band ausmachen können, werden mehrere, den Feld: Garten: Holz: und Wiesenbau betreffende Abhandlungen, sodann eine umständliche Berechnung von den vornehmsten europäischen Maaßen und Gewichten, auch eine Beschreibung von allen bey uns bekannten Erd: und Stein: Arten folgen, und demnächst gedenke weitere Anweisungen zur nähern Kenntniß der Natur und zur Bildung des Herzens mitzutheilen. Ueberhaupt aber kann ich meinen Lesern keinen kürzern Begriff von dem mir gemachten Plan geben, als wenn ihnen sage, daß das ganze Werk am Ende einige Aehnlichkeit haben werde, mit dem so bekannten und in jedermanns Händen befindlichen *Spectacle de la Nature* des Herrn de la Pluche, und mir wird genug seyn, wenn mir nur den zehnten Theil von dem Beyfall erwerbe, mit welchem jenes Werk aufgenommen worden.

Diejenigen, von welchen ich gekannt zu seyn das Glück habe, werden mir wenigstens das Zeugniß geben, daß ich an meinem Fleiße es nicht fehlen lasse, um mich meinen Lesern angenehm und

und nützlich zu machen; und vielleicht bin ich so glücklich, etwas weiter zu kommen, als andere, welche vor mir diese Materien abgehandelt haben.

Man wird von mir nicht lauter Meisterstücke erwarten; es würde ein Unglück für alle Pressen und Buchläden seyn, wenn sich alle Materien so erschöpfen ließen, daß andern nichts weiter hinzuzufügen übrig bliebe; oder daß die Lesung aller bishero herausgekommenen ähnlichen Werke entbehrlich würde.

Unsere Einsicht und Kenntniß bleibt eingeschränkt; wir treiben unsere Eigenliebe zu weit, wenn wir uns stark genug glauben, etwas vollkommeneres zu Wege zu bringen; und da ich mir vorhin geschmeichelt, eine Einsicht in die Landwirthschaft erlangt zu haben, so habe nicht besser Gelegenheit gehabt, zu erkennen, wie wenig gründliches ich wußte, und wie viel mir noch fehlte, als da ich anfing, meine Begriffe in einen systematischen Vortrag zu fassen, so daß noch eher als ein großer Theil von mir zu sagen Ursache habe, „das Verlangen zu lernen
„muß

„ muß billig einen Theil des fehlenden Verdienstes ersetzen. „ *

Ich werde mich sorgfältig hüten, jemanden zu tadeln oder zu verachten, und hoffe, daß auch andere mit meinen Fehlern Geduld haben, und mich nach denen guten Absichten, welche ich habe, beurtheilen werden, nicht aber darnach, wie sie etwa ihrer Einsicht nach gehandelt haben möchten.

Ueberhaupt habe zu Vollführung meiner Absicht den Beystand guter Freunde nöthig, und wie ich mich dazu bereits mit einigen in eine nähere Verbindung eingelassen habe, als wünsche noch mehrere, mit mir gleiches Vergnügen an der Landwirthschaft findende Gönner zu bewegen, daß sie sich gleichfalls dahin mit mir vereinbaren wollen; um

1) Da, wo mir hinlängliche Kenntniß fehlt, und wo ich in der Ausführung selber hin und wieder von andern Unterricht erbitten muß, ihre Erfahrungen oder Anmerkungen, auch Zusätze mitzutheilen.

2) Die

* S. dessen Antrittsrede, im Hamb. Magaz. 25 Band, S. 570.

2) Die Versuche, wozu andere aufmuntern werde, gemeinschaftlich anzustellen, und den Erfolg zu melden.

3) Meine entworfene Aufsätze vor der Bekanntmachung zu prüfen und zu beurtheilen.

4) Eigene Ausarbeitungen zur Einrückung einzusenden.

5) Die an ihrem Orte sich findende Merkwürdigkeiten und Seltenheiten zu sammeln, und mir zu Vermehrung meines Naturalien-Kabinetts zuzusenden.

Ein jeder darf sich um so sicherer mit mir einlassen, da Niemanden im mindesten einschränken, sondern alle mir darunter zu erzeigende Gefälligkeiten, als eine besondere Gewogenheit mit schuldigstem Danke erkennen, einen jedweden anbey gerne schadlos halten werde; auch im Stande zu seyn hoffe, denenjenigen, welche mich ihres Beystandes würdigen wollen, einige Vorzüge, wenigstens die Mittheilung dieses Werks, wenn ihnen daran gelegen ist, versprechen zu können.

Um mich und meine Absicht bekannter zu machen, und andere zu einem geneigten Beytrage

frage aufzumuntern, werde verschiedene Preise aussetzen, und in dem nächsten Stücke die nähern Bedingungen bekannt machen; vorjeko aber nur davon eine vorläufige kurze Anzeige thun, damit diejenigen, welche solche so zu beantworten im Stande seyn möchten, gleich den Anfang machen können, sich dazu anzuschicken. Gemeiniglich wird bey dergleichen angebotenen Preisen die Frist zu kurz gesetzt, und dieses mag vornehmlich die Ursache seyn, warum so selten etwas gründliches in den Preisschriften zum Vorschein kommt.

Zuerst bestimme einen Preis von hundert Dukaten für denjenigen, der zuverlässig und am besten zeigen kann, wie der Ertrag der Güter in Niedersachsen durch eine neue Einrichtung der Haushaltung merklich zu verbessern stehe, so daß die Verbesserung von Bestand ist, und das Publicum dabey nicht leidet.

2) Eine Belohnung von fünfzig Dukaten hat derjenige zu erwarten, der eine ausführliche Beschreibung von dem, in den Haushaltungen zu haltenden Viehe, als Pferden, Kühen, Schaafen, Ziegen, Eseln und

Maulthieren; ihren Eigenschaften, Natur, Kennzeichen, Wartung, Fütterung, Nutzung, Vermehrung, Krankheiten, und den Mitteln dagegen einliefert.

3) Eine gleiche Summe von fünfzig Dukaten wird für denjenigen ausgesetzt, der die Theorie von dem Zuge der Luft völlig erklären wird, und wie wir davon rechten Gebrauch machen sollen. Durch einen bey den Feuerheerden und Oefen anzubringenden Zug, wird die Gewalt des Feuers merklich vermehret, und wir ersparen viel Holz; Bey stickhafter Hitze wünschen wir oft einen Zug in den Zimmern zurwege bringen zu können; wo uns derselbe zu einer andern Zeit höchst lästig und unangenehm, ja oft der Gesundheit schädlich ist: der Zug macht, daß Kamine nicht rauchen, und dadurch allein kann verhindert werden, daß gewisse Gemächer in einem Gebäude durch ihren unangenehmen Geruch sich nicht verhaßt machen.

4) Ein Preis von zwanzig Dukaten stehet demjenigen zu Dienste, welcher hinfänglich zeigen wird, worinn eigentlich das von den

den

den Naturlehrern bisher nur dem Namen nach bestimmte Gluten, oder der Kleber, besteht, welcher in den Steinen die Verbindung der Erdtheilgen, und in den Feldern die Fruchtbarkeit zuwege bringet; und wie wir solchen mit Nutzen befördern können, um unser Land fruchtbar, das Holz dauerhaft, und unsere Wege fest und unveränderlich zu machen.

5) Ein ähnlicher Preis von zwanzig Dukaten wird demjenigen angeboten, der eine hinlängliche Beschreibung einliefert, von allen Arten von Obst, die uns zur Nahrung dienen.

6) Noch werden demjenigen zwanzig Dukaten ausgezahlt werden, der die Lehre von der Sympathie und Antipathie der Thiere und Insekten gründlich ausführet. Es ist bekannt, daß man bloß durch Gestank alle Tauben von einem Taubenschlage wegbannen, oder die mehresten Tauben aus der Nachbarschaft zu sich locken kann: diejenigen, welche mit Immen umgehen, wissen, daß solche den Geruch von Pferden nicht leiden können, und daß, wer kein Gewissen hat, des Nachbarn Stöcke bald

ausleeren kann: Es gehet mit natürlichen Dingen und bloß durch den Geruch zu, daß man Ratten und Mäuse entweder aus einem Hause wegbannen, oder dahin viele aus der Nachbarschaft versammeln kann: die Jäger bedienen sich ähnlicher Mittel, um das Wild zu versammeln, und nennen es *Witterungen*. Auf ähnliche Art könnten wir die uns so schädlichen Ungeziefer, z. E. Kornwürmer; Erdflöhe; Wanzen; Motten; Flöhe; Fliegen; Schnecken, und so weiter, wegschaffen, wenn wir recht wüßten, was ihnen angenehm oder zuwider ist.

7) Die Entdeckung, wie wir Menschen an unserm Körper den Zug der magnetischen Materie, welchen dieselbe stets nach Süden und Norden nimmt, empfinden, und mithin ohne Zuziehung der Magnetnadel die Weltgegenden bestimmen können, würde nicht allein bey der Schifffarth, sondern auch auf Reisen, Jagden und im Kriege von so grossen Nutzen seyn, daß sie wol verdienet, eine ähnliche Prämie von zwanzig Dukaten darauf zu setzen.

8) Eine

8) Eine Belohnung von zwölf Dukaten, bin bereit demjenigen auszusahlen, der mir hinlänglichen, in der Ausübung bewährt befundenen Unterricht ertheilet, wie ich auf den Gütern jederzeit gut Bier und Brod haben könne; Es sind auf dem Lande zwey angenehme Sachen, wenn man stets Brod und Bier von gleicher Güte hat, da man nicht gleich, wie in der Stadt, nach einem andern Brauer oder Becker schicken kann: Ich kann aber dieses Glück bey mir, aller angewandten Mühe ungeachtet, nicht erlangen.

9) Auch verspreche demjenigen gleichfalls zwölf Dukaten, der einen völlig ausgearbeiteten Unterricht einliefert, wie Pflanzschulen von Bäumen anzulegen sind, und eine Anweisung, von allen bisher bekannt gewordenen Arten, Bäume zu vermehren oder zu veredeln.

10) Letztlich bewegeet mich meine Neugier, demjenigen zwey Dukaten anzubieten, welcher mir vollständigen Saamen vom gemeinen Farren-Kraute *Polypodium Filix*, Linn. bringet: nachdem bekannt ist, daß der auf dem

Rücken der Blätter sich findende Staub keine eigentliche Frucht, sondern nur der befruchtende männliche Saamen-Staub ist, die rechte Frucht aber, welche sich ohne Zweifel in besondern Kapseln an der Wurzel finden muß, den Naturforschern bis dahin verborgen blieben.

Niemand wundere sich, daß ich auf eines so viele Preise ausbiete; Es hat der Eigennuß dabey den größten Antheil; Wenn mir jemand eine oder die andere Frage auf die Art, wie ich verlange, und wie mich darüber weiter erklären werde, gründlich beantwortet, so werde den darauf gesetzten, bald wieder zu gewinnenden Preis mit Vergnügen bezahlen.

Ich wäre geneigt, noch mehrere ähnliche Aufgaben bekannt zu machen, z. E. wer die besten Regeln von bevorstehenden Wetter-Veränderungen, und wie aus der gegenwärtigen Bitterung zuverlässig auf die Folgen zu schließen sey, sammeln würde, als eine Sache, woran in der Haushaltung so unendlich viel gelegen ist? Wer auf die Art, wie gegenwärtige Beschreibung des Pfluges eingerichtet ist, eine
Theorie

Theorie von unserm übrigen vornehmsten Fuhrwerke ausführen würde? Wer eine vollständige Vergleichung der hollsteinischen und mecklenburgischen Schläge und Koppeln gegen unsere Bestellungsart anstellen würde? Wer eine gründliche Anweisung zum Flachsbaue; eine Beschreibung von allen bekannt gewordenen Arten von Korn; von Küchenkräutern; auch von den einheimischen Pflanzen überhaupt und deren Verhältniß gegen einander, geben würde? Es möchte mir aber als eine Art von Grosprahleren ausgelegt werden, wenn auf einmal noch größere Summen bloß aus meinen Mitteln zu Prämien aussetzen wollte, da von den mehresten keinen weiteren Nutzen, als die Beförderung des gemeinen Bestens zu hoffen hätte: Vielleicht bewege mein Exempel andere Menschenfreunde dazu, mit kleinen Summen zu Hülfe zu kommen.

Im übrigen hoffe ich, daß nicht sowol die Begierde nach einem zu hoffen habenden Gewinnst, als vielmehr ein löbliches Bestreben, etwas mit zum gemeinen Besten beyzutragen, alle Freunde der Landwirthschaft, und insbe-

sondere meine Gönner aufmuntern solle, obigen von mir aufgeworfenen Fragen weiter nachzudenken, und ihre Anmerkungen, wenn sie gleich die Aufgaben nicht ganz erschöpfen möchten, sondern nur einzeln sind, mir mitzutheilen; vielleicht läßt sich doch aus den Anmerkungen von mehreren etwas brauchbares entwerfen.

Hannover, den 28sten Septemb. 1764.

Et nous serons, si non des Docteurs admirables,
Au moins des Citoyens, des Hommes estimables.

Epitr. diu.

Vorrede.

zur zwoenten Auflage.

Der gütige Beyfall, mit welchem die erste Auflage dieser Bogen aufgenommen worden, hat meine Erwartung übertroffen, und den Verleger bewogen, eine zwoente Auflage zu besorgen. Ich habe also alles nochmalen mit Fleiß erwogen, und nachgesehen; die nachhero gesammelte Anmerkungen, angestellte weitere Versuche, und eingegangene Berichte haben Gelegenheit gegeben, meine Lehren hin und wieder zu erläutern, auch Zusätze und Verbesserungen anzubringen, welche diese neue Auflage meinen Lesern brauchbarer und zuverlässiger machen werden.

Ueberhaupt freuet mich dabey, daß die Erfahrung je mehr und mehr die Richtigkeit meiner in diesem ersten Stücke zum Gebrauche des Pfluges und Bestellung der Felder gegebenen Regeln bestätigt,

XXVIII Vorrede zur zweiten Auflage.

stätiget, und mir schmeichelt nicht sowohl das Zeugniß und der Beyfall großer Gelehrten, als wenn von geringen ungelehrten Haushakern oder schlechten Bauern das Lob erhalte, daß sie meinen Vortrag mit Vergnügen lesen und verstehen, auch meine Anweisung richtig, gründlich und unserer Landesart gemäß finden. Ich werde also keinen Fleiß noch Mühe sparen, damit auch die Fortsetzung dieses Werks gleich unterrichtend und brauchbar werden möge. Ersuche derowegen meine Gönner und Freunde nochmahlen inständigst, daß sie mit Mittheilung ihrer Anmerkungen fortfahren mögen.

Wegen des vorgesezten Titel, Kupfers muß erinnern, daß solches das Arbeitszimmer eines solchen Hausvaters, wie ich ihn oben beschrieben habe, vorstellen soll; auf seinem Tische hat er die Werke eines Linne und Virgils; aufgetrocknete Kräuter und Fische; ein Vergrößerungs-Glas; Theleskope; Magnet, Nadel; und andere mathematische Instrumente herum liegen; und auf einem Zettel

Zettel zur Seite steht der Denkspruch des berühmten Canzlers Ring: *Labor ipse voluptas*; anzuzeigen, daß man niemals eine Arbeit als eine Last ansehen und verabscheuen, sondern vielmehr in einer beständigen Beschäftigung sein größtes Vergnügen suchen müsse.

Unter dem Tische wird in Schiebfächern eine Sammlung von Insekten, Fischen, Gewürmen, Muscheln, und andern See-Gewächsen und Thieren, auch Zubereitungen; und in einem andern Schranken werden die aufgetrocknete Kräuter nach den Classen verwahrt.

An der andern Seite stehen in verschiedenen Fächern, ein Brenn-Spiegel; Elektrisir-Maschine; Kästgens mit Vergrößerungs-Gläsern, eine Luftpumpe mit Zubehör; auch endlich allerlei in Weingeist aufgehobene Seltenheiten. Darneben an einem Bücherbrette hangen zwey Waagen, ein Thermometer, und ein künstlicher Magnet.

Vor dem Fenster stehen zwey Schränke, welche die gesammlete Erd- und Steinarten, auch
 Mines

XXX Vorrede zur zwenten Auflage.

Mineralien einschließen, darzwischen hanget ein Barometer.

Durch die offenen Fenster entdecket man des Hausvaters Beschäftigungen ausser dem Hause; da er bald sich auf der Reitbahn, oder bey seinem übrigen Vieh in den Ställen oder auf der Weide aufhält; bald im Garten gräbet, pflanzet, oder Bäume beschneidet; bald seine Forsten besuchet; bald auf seinem Acker den Pflug führet; bald seine Wasser befähret, und seine Ufer und Schlachten untersucht, denn aber zur Aufmunterung fischet und jaget, und auf solche Weise den ganzen Tag als ein Weiser sich auf eine nützliche und angenehme Art beschäftigt.

Des
Hausvaters
Ersten Theils
Erstes Stück.

Mit dazu nöthigen Kupfern
versehen.

Inhalt:

- I. Der Pflug.
- II. Anweisung, wie unsere Saatsfelder beackert
und bestellt werden sollen.

Bourgeois de l'Univers, ou tant de Souverains
N'ont point mes agrémens, mais plustôt mes
chagrins

J'aime la terre encore; et j'aime, je l'avoüe,
A quelques Scenes près, le Role que je joüe.
Au dessus des petits, comme au dessous des Grands.
Je pense, que je tiens le plus heureux des Rangs.

Consol. de Bar.

I.

Der Pflug.

* * *

Quel Rodrigue aujourd'hui daigne jeter la vüe
Sur le noble instrument, que nous nommons
Charrue?

Instrument vil à voir, sans lequel toutefois
Les Sceptres tomberoient hors des mains de
nos Rois.

Epitr. div.

Vorbericht.

Unter allen unsern Haushalts-Instrumenten ist der Pflug das erste und vornehmste.

Auf dem Pfluge beruhet das Wesentliche von unserm Ackerbau; Wer solchen recht zu führen weiß, erndtet gut Korn; und wer ihn verabsäumt, wird sein Land nicht zu rechter Furcht bringen, wenn er auch solches noch so stark düngt, und noch so vielen Fleiß auf Zubereitung des Saamens wendet.

Man findet zu Zeiten ganze Dorfschaften oder einzelne Hauswirthe, welche vorzüglich verstehen, den Pflug recht zu stellen und zu führen, und ihre Früchte werden sich merklich von allen übrigen unterscheiden. Da aber in grossen Haushaltungen die Knechte, welche nicht für sich, sondern für ihren Brodt-Herrn pflügen, sich wenig darum bekümmern, ob der Pflug recht oder unrecht gehet; da sie selten recht verstehen, wie viel an rechter Stellung des Pfluges gelegen sey: so ist um so nöthiger, daß derjenige, dem die Aufsicht einer Haushaltung anvertrauet ist, selber darnach sehe, daß die Pflüge, welche er zu Felde schicket, auch gehörig gestellet und geführet werden. Es ist nicht selten von grosser Wichtigkeit, ob ein Pflug auch nur einen halben

Zoll breiter, oder schmärer; flacher, oder tiefer eingreifet: Soll ein Haushalter seinen Pflug aber recht stellen, so muß er vorher ihr, und seine Theile, auch wozu ein jedes nuke, kennen.

So einfach dieses Instrument dem ersten Ansehen nach ist, so künstlich ist es in seiner Zusammensetzung, und so viel ist daran gelegen, daß alle Theile sich in rechter Proportion und Stellung daran befinden.

Es ist also ein Fehler bey uns, wenn wir dessen Verfertigung auf dem Lande schlechten Pfuschern überlassen, welche gar keine Begriffe von den Eigenschaften eines guten Pfluges haben; sondern, wie es ihnen ohngefähr gut dünket, oder wie es ihnen von ihrem Lehrmeister gezeiget worden, einige Stücke Holz zusammen schlagen, und solchen das Geschick eines Pfluges geben. Dahero, so mancher Ort, so manche Art von Pflügen, und so manche Veränderung in dessen Theilen. Es ist zu bewundern, da der Pflug durchgehends nur einerley Gebrauch hat, daß man bis hieher wegen dessen vortheilhafter Einrichtung nicht mehr überein kommen ist. Da alle Pflüge nicht gleich gut seyn können, sondern eine Art nothwendig Vorzüge vor der andern haben muß, so sollte man sich mehr bemühen, die Vorzüge auszuforschen, näher zu bestimmen, und bekannter zu machen, damit ein jeder Haushalter suchen könnte, solche bey sich einzuführen.

Fast in allen ökonomischen Büchern werden Pflüge beschrieben, insonderheit wird in den ökonomischen Nachrichten von mehreren Arten sächsischer Pflüge ausführlich Nachricht gegeben.

Nirgends aber finde ich die Eigenschaften eines vollkommenen Pfluges, und worauf ein Haushalter

ter dabey zu sehen habe, recht gründlich abgehandelt; noch weniger wird gezeigt, wie er nach unserer Landesaart recht bequem eingerichtet und verbessert werden könne.

Um einen Pflug überhaupt beurtheilen zu können, wird erfordert:

1) Daß man denselben, dessen Theile, Einrichtung, Verbindung und Zusammensetzung, oder überhaupt seine Struktur, sich bekannt mache.

2) Daß man ferner wisse, wie und wozu er gebraucht wird. Da man denn

3) erkennen lernet, was zu einem vollkommenen oder guten Pfluge erfordert wird; dies nenne ich die Theorie eines Pfluges. Halten wir sodann

4) die Regeln eines guten Pfluges gegen die Struktur des Pfluges, den man an jedem Orte vor sich hat, so beurtheilen wir, ob solcher verbessert werden kann. Und wir urtheilen

5) um so sicherer, ob und wo sich Verbesserungen anbringen lassen? wenn wir uns auch fremde angepriesene Pflüge bekannt machen, und solche mit den unsrigen vergleichen, mithin erforschen, worinn sie unterschieden sind, und ob der Unterschied einen Vorzug vor den unsrigen habe?

Da der Pflugeines unserer vornehmsten Werkzeuge ist, so verdienet er vorzüglich unsere Betrachtung, und daß wir die erste Abhandlung in diesen Blättern ihm widmen.

Ich habe, um ein Muster vor mir zu haben, einen Pflug von einem meiner Güther mit allem möglichsten Fleiße selber abgezeichnet; Nicht eben, weil er vollkommen ist, sondern weil ihn weniger

unvollkommen als andere dargegen gehaltene finde. und vielmehr daran gewisse Vorzüge zeigen kann.

Es ist dieser Pflug indessen in der Gegend nicht allgemein. Unter den vielen daherum befindlichen Rademachern ist nur ein einziger, der ihn auf diese Art verfertiget und man sorget dafür, daß, ob er gleich entfernter wohnt, dennoch von ihm allein nur die Pflug Arbeit verfertiget werde: Im übrigen ist merkwürdig, daß in einem so kleinen Distrikte, wo einerley Erdreich und einerley Art solches zu beackern ist, dennoch nicht einerley Pflüge gefunden werden.

Meinen Vortrag werde auf folgende Art einrichten:

1) Werde eine genaue Beschreibung eines Pfluges nach allen dessen Theilen geben; den Abriß davon erläutern, und die gebräuchlichen Benennungen erklären.

2) Werde einen Versuch machen, ob sich die Theorie eines guten Pfluges, und worauf ein Haushalter dabey zu sehen habe, nach gewissen Grundregeln bestimmen lasse?

3) Werde ich noch untersuchen, ob und wo sich Verbesserungen anbringen lassen möchten?

Gegenwärtige Abhandlung hat also drey Abtheilungen:

1) Die Struktur des Pfluges.

2) Die Theorie des Pfluges.

3) Dessen Verbesserung.

Letztere wird aber um deswillen nicht gleich folgen, wenn etwa andere Freunde der Landwirthschaft annoch Vorschläge dazu an Hand geben und einschicken wollten. Es wird ihnen solches leicht seyn,

seyn, wenn sie meine Beschreibung und Theorie mit den Pflügen ihres Orts zu vergleichen die Gewogenheit haben, und wenn diese etwas besonders voraus haben sollten, solches noch melden wollen. *

Um meiner Sache gewiß zu seyn, habe ich seit der ersten Ausgabe alle mir vorgekommene Pflüge an mehr als fünfzig Orten untersucht, und auf das genaueste geprüft, auch von zween entfernten Meistern Pflüge kommen lassen, denen man eine besondere Geschicklichkeit in Zusammensetzung der Pflüge benlegte.

Die von diesen gefertigten Pflüge kommen in den Haupttheilen mit den meinigen überein, ausser daß der eine nur einen Sturz hat, welches mir noch allemal einen Vorzug zu haben scheint; wo sie übrigens von den meinigen abweichen, gebe diesen den Vorzug.

Ich muß übrigens noch die Exempel von zween meiner Freunde anführen, welche nach gegenwärtigen Modelle bey geschickten nach Rissen arbeitenden Rademachern haben Pflüge machen lassen, um zu zeigen, wie fehlerhaft oft die ersten Versuche sind, und daß man sich, wenn solche mißrathen, nicht gleich abschrecken lassen solle.

Der eine von jenen Freunden ist mit seinem neuen Pfluge sehr zufrieden, und bezeuget, daß er viel leichter gehe; daß dadurch viel an der Arbeit gewonnen werde, und daß er den Beyfall aller

A 4

vernünft-

* Il n'est point de l'Agriculture où l'on puisse et où l'on doive faire plus de changemens, et d'améliorations, que dans celui-ci; c'est celle qui attire raison les premiers soins des cultivateurs. V. Le Gentilh. cultiv. T. VI. P. 247.

vernünftigen Ackerleute des Orts finde. Er ist aber von einem Meister gemacht worden, der wegen seiner Pflüge berühmt ist; der andere erwähnte Pflug war von einem gar geschickten und künstlichen Rademacher gemacht, der aber noch keinen Pflug in seiner Arbeit gehabt hatte. Ich war gegenwärtig, wie dieser neue Pflug zu Felde gebracht wurde; er war unbrauchbar, und man konnte ihn nicht in die Erde bringen, ob er gleich äußerlich Stück vor Stück dem Risse auf das genaueste gemäß und mit großem Fleisse ausgearbeitet zu seyn schien. Er mußte also geändert und umgearbeitet werden: jetzt gehet er schwer.

Es muß also ein besonderer Vortheil stecken, in Zusammenfügung der Theile an das Haupt, und an dem Gründel, an dessen Bekanntmachung ein großes gelegen seyn würde. (§. 43.) Ich weiß ihn aber nicht genauer, als geschehen, anzugeben. Je mehr ich indessen den beschriebenen Pflug prüfe, destomehr finde daran die Eigenschaften eines guten Pfluges vereinbaret, und ich kann ihn daher sicher als ein Muster anempfehlen, so lange bis ein anderer die Theorie des Pfluges näher auseinander gesetzt, und worinn die Hauptvortheile stecken, deutlicher gezeiget haben wird. Möchte also doch mein Exempel mehrere meiner Landsleute aufmuntern, der Sache weiter nachzudenken, und nach dem Wunsch des Homes (S. Oekon. physik. Abhandl. XVI. Theil S. 889.) „die Grundsätze „zu entwerfen, und näher zu bestimmen, nachwel- „chen man die Pflüge bauen und das Pflügen ein- „richten solle: sie würden sich um die Welt ver- „dient machen.

Erste

Erste Abtheilung.

Die Struktur eines Pfluges.

Jedermann weiß, daß der Pflug ein Instrument ist, dessen wir uns zu Umbrechung unserer Aecker und Felder bedienen.

Wollen wir uns die Struktur eines solchen Pfluges bekannt machen, so haben wir auf dreyerley zu achten.

- 1) Müssen wir alle darzu gehörige Theile kennen.
- 2) Sollen wir uns bekannt machen, wie jeder Theil sowol bey uns als anderer Orten benannt werde.
- 3) Ist zu zeigen, wie jeder Theil gestellet und geordnet, und wie alle unter einander verbunden sind.

Warum ein jeder Theil vorhanden, und so und nicht anders gestellet seyn müsse, damit der Pflug recht brauchbar werde? soll in der folgenden Abtheilung gezeigt werden.

Ich werde meinen Lesern nicht deutlicher werden können, als wenn ihnen, mit Vorbeygehung anderer weniger nußbarer fremder Pflüge, einen Abriß von dem in der Gegend von Hameln auf meinem Guthe gebräuchlichen Pfluge, nach dem Originale verfertigt, vorlege; alle und jede daran befindliche Theile bemercklich mache, und deren unterschiedene Benennungen,

die sie theils bey mir, theils in andern Gegenden von Deutschland haben, beysüge.

Ich habe die Zeichnung blos scenographisch ohne weitere Schattirung gemacht, damit ein jeder daran die rechte Stellung und Proportion der Theile am besten ersehen, auch eines jeden Grösse genau nachmessen könne; weshalben denn bey den wenigsten Theilen deren eigentliche Maasse beyzufügen nöthig gewesen, als welche der Maasstab ergiebet.

Um weiter kenntlich zu machen, wie die Struktur der Pflüge an andern Orten ofte abweiche, habe Tab. II. verschiedene, in andern Gegenden gebräuchliche, Theile und Veränderungen dargestellt, und endlich Tab. III. gezeigt, wie der Pflug auf dem Felde gebraucht wird; um aus beidem in der folgenden Abtheilung desto besser die beste Einrichtung eines Pfluges und dessen Theorie demonstrieren zu können.

Es bleibt also übrig, die Erklärung dieser dreyen Tafeln hinzuzufügen.

Erklärung der ersten Tafel.

Fig. I. Ein Pflug, wenn er ordentlich steht, wie er von der linken Seite anzusehen ist (§. 22, 40.)

Fig. II. Der nämliche Pflug, wenn man von oben hineinsiehet. (§. 14, 35, 43.)

Fig. III. Der nämliche Pflug, wie er von unten anzusehen ist. (§. 14, 18, 35, 37, 40.)

Fig. IV. Zeiget einen lang und tief gestellten Pflug. (§. 22, 23, 24, 25.)

Fig. V. Zeiget einen kurz und flach gestellten Pflug. (§. 22, 23.)

Fig. VI. Das Vorder-Gestelle alleine, wie es von der hintern Seite anzusehen ist. (§. 24.)

Fig.

Fig. VII. Das zum Vorder-Gestelle gehörige Gesänge besonders, und dessen Stellung zur Rechten und Linken. (§. 30.)

Fig. VIII. Die zum Vorder-Gestelle gehörige, unten Nr. 39. beschriebene, Lichte. (§. 49.)

Fig. IX. Ein Sech, oder das Vorder-Eisen vom Pfluge besonders. S. Nr. 3. (§. 35.) Dessen oberer Theil a von 12 bis 14 Zoll lang, heisset der Griff; der untere b aber, von 9 Zoll lang, die Schneide des Sechs.

Fig. X. Eine Pflug-Schar nach einem Winkel von 45 Graden, daran die Schneide ii bis 13 Zoll lang, und die Breite von e nach f 8 bis 9 Zoll ist. (§. 36.)

Fig. XI. Stellet die Zucht von dem Vorder-Gestelle abgesondert dar. (§. 30.)

Fig. XII. Die Zucht-Kette besonders. S. unten Nr. 41. (§. 44.)

Der beygefügte Maasstab soll zugleich die Länge eines Kalenbergischen Schuhs und jede Abtheilung einen Zoll anzeigen.

Da aber die Kupfer nach dem Abdrucke eintrocknen, und beym schlagen und einbinden bald mehr, bald weniger nachlassen, so lässet sich auf einem Kupferstich kein Maas genau abbilden.

An dem Pfluge überhaupt sind zu bemerken.

Der ganze Theil AA ist der eigentliche Pflug, oder der Körper des Pfluges. (§. 45.)

Der hintere Theil BB wird der Pflug-Kasten genannt. (§. 42.)

CC ist der Grindel (Gründel; Gängel; Pflug-Walke;

Balke; Pflug-Baum) worauf eigentlich der Pflug beruhet, wodurch alles zusammengehalten wird, und seine Richtung erhält, (§. 26, 43.) dessen ganze Länge hält hier 6 Schuh 10 Zoll Calenberg. Maas.

D ist das Vorder-Gestelle oder die Pflug-Karre. (§. 24.)

Die punktirte Linie EF zeigt die Direction an, welche der Pflug in jeder Stellung nimmt. (§. 22, 43.)

Erklärung derer an dem Körper des Pfluges zu bemerkenden Theile, als:

1) Insbesondere am Grindel.

1) Vier, fünf bis sechs, (auch wol bis zehn) Vorsteckelöcher (§. 25.) durch welche der Körper des Pfluges mit dem Vorder-Gestelle verbunden, zugleich auch der Grindel lang und kurz gestellet wird; *

2) Der Vorsteck-Nagel, welcher den Grindel am Vorder-Gestelle festhält. (S. unten Nr. 41.)

3) Das Sech (das Säge; der Kolter; das lange Messer; das Vorder-Eisen; das Pflug-Eisen) (§. 35.) **

4) Der Bauch des Grindels, von da er nach beyden Seiten zugespizet zulaufet. (§. 43.)

5) Das

* Zwischen solchen wird ein ander Loch zur Seite durchgebohret, wenn der Pflug auf die Seite geleyet, und gefahren werden soll. (§. 50.)

** Die hier Fig. I. IV. V. abgezeichnete, stellen durch den Gebrauch schon abgenutzte und mehrentheils weggeschliffene Seche dar; dagegen Fig. IX. zeigt, wie es neu gestaltet seyn muß.

- 5) Das Sech: Loch, $2\frac{1}{2}$ Zoll ins Gevierte weit, worin das Sech 3 festgefeilet, und mittelst Veränderung der Keile gestellet wird. (§. 35.)
- 6, 6) Zwey Sech: Ringe oder Zieh: Bänder, welche an beyden Seiten des Sech: Loches um den Grindel gelegt werden, um bey dem Verfeilen das Aufbersten des Grindels zu verhindern. (§. 43.)
- 7) Das Gries: Säulen: Loch, worin die Gries: Säule 9 gezapfet wird. (§. 43.)
- 8) Das hintere durch den linken Sturz 13 gezapfete Ende des Grindels. (§. 43.)
- 2) Insbesondere an dem Pflug: Kasten.
- 9) Die Gries: Säule (Gries.; Griech.; Kriech.; Griff.; Pflug. oder Haupt. Säule,) durch welche der Grindel c mit des Pfluges Haupte 11 verbunden wird. (§. 39.)

Diese Gries. Säule ist oben durch das Gries: Säulen: Loch 7 in den Grindel, und unten in des Pfluges Haupt gezapfet, (§. 26, 39.)

- 10) Die Pflug: Schar, (das breite Eisen) S. fig. X. an welchem c die Molder: Seite, d die Schneide, und ef die Griff: Seite genannt werden, fff sind drey platte eingelassene Nagel mit breiten Köpfen, womit die Schar an des Pfluges Haupt bevestiget wird. (§. 36.)
- 11) Das Pfluges: Haupt, (das Heut oder Pflug: holz) ein plattes ausgeschnittenes Bret von bestem Holze, in welches die Gries. Säule 9, und der linke Sturz 13 gezapfet wird, und welches zugleich die Pflug: Schar 10 vesthält. (§. 37.)
- 12) Eine eiserne Schiene, um das Abschleifen des Hauptes an der Molder. Seite zu verhindern.

- 13) Der linke Pflug-Sturz, (der Sattel-Riester, Haize, Pflug-Sterze) welcher bey 9 in das Pfluges-Haupt gezapfet, und bey 8 an den Grindel befestiget wird. (§. 40.)
- 14) Der rechte Pflug-Sturz, welcher durch die Sprosse (§. 40.)
- 15) mit dem linken Sturz verbunden, und vermittelt der beyden hölzernen Nagel h h an das Streich-Bret 16 befestiget wird. (§. 40.) Er ist kürzer als der linkere, Fig. II. und stehet oben auch niedriger. Fig. I.
- 16) Das Streich-Bret, (Muhl- oder Rester-Bret oder Ohr) welches vorne durch die beyden hölzernen Nagel i i an die Gries-Säule 9; durch die Nagel h h an den rechten Sturz 14; und durch die Sprosse (§. 38.)
- 17) an den linken Sturz 13 befestiget wird: diese Sprosse dienet zugleich zum Tritte, um den Fuß darauf zu setzen, wenn der Pflug in die Erde getrieben werden soll. (§. 40.)
- 18) Untere Seite, am hintern Ende des Streichbretes 16, welche etwas ausgeschnitten und von der Erde erhaben seyn muß, damit die lose Erde drunter wegspielet, ohne daß das Streichbret schleppet. (§. 38.)
- 19) Ein lederner am Streichbrete genagelter Riemen, worin die Pflug-Reute gesteckt wird. (§. 50.)

Erklärung derer am Vorder-Gestelle
zu bemerkenden Theile.

- 20) Das rechte Rad 24 Zoll hoch, (§. 45.)

21) Das

- 21) Das linke Rad 22 Zoll hoch; jedes ist mit eisernen Schienen beschlagen.

Die Theile des Rades sind

k, Acht Speichen.

l, Die Naben, (§. 45.) von denen die rechte kürzer ist, wie die linke.

m, Die Lauf-Spille, welche an beyden Seiten, so weit die Räder stecken, vierkantig ist.

n, Ein vorgestecktes und umgebogenes Splint vor jedem Rade, um solche an der Lauf-Spille statt der Lützen zu halten. (§. 45.)

o, o, o, Drey eiserne Speichen-Ringe, um jede Nabe, um das Ausbersten zu verhindern. (§. 45.)

- 23) Der Kumpf, oder die eigentliche Axt; durch welche die Lauf-Spille durch und durch gehet, und mit den Rädern zugleich umläuft. (§. 45, 48.)

Dieser Kumpf tritt oben bey pp an beyden Seiten über die Naben, von den Rädern, damit keine Erde an die Lauf-Spille falle.

- 24) 24. Zwen Axt- oder Pflug-Gestell-Ringe, welche um den Kumpf gehen, um dessen Ausbersten zu verhindern.

- 25) Das Zungen- oder Deichsel-Loch, etwas mehr rechter Seite im Kumpfe.

- 26) Die durch den Kumpf gehende und darin befestigte Zunge, (in Sachsen das Walterchen.)

- 27) Die Zucht, welche mit dem Kloben Fig. XI. q auf die Zunge passet, und vermittelst des hölzernen Nagels r damit verbunden wird.

Vendes, Zunge und Zucht zusammen, wird das Gezünge genannt. S. Fig. VII. (§. 47.)*

28) Ein

* Nach einer von einem geschickten Rademacher mir angegebenen Proportion muß die äußere Seite dieses Zungen-

- 28) Ein dünner durch die Zucht gehender eiserner Zungen-Nagel, der Richte-Stift genannt.
- 29) Eine kleine mit einem Krampen an der Zucht befestigte Kette, woran der Zungen-Nagel hanget.
- 30) Drey durch das Gezünge gebohrte kleine Löcher, durch welche, und vermittelst des Zungen-Nagels, das Gezünge und zugleich der Pflug bald rechts bald links gestellet wird. (§. 30.)
- 31) Zweyter Kloben am Vorder-Ende der Zucht. (§. 47.)
- 32) Hölzerner, durch den Kloben gehender Wagen-Nagel.
- 33) Die Vorlege-Wage, welche in dem Kloben 31 beweglich ist, und von dem Wagen-Nagel 32 gehalten wird. (§. 50.)
- An dieser Wage sind zu bemerken:
- ss, Zwey auf jedes Ende der Wage geschobene Ringe, oder Schleusen.
- tt, Zwey auf die Wage genagelte, vorne aufgebogene Aufstecker von Eisen, um das Abschurren jener Schleusen zu verwehren.
- uu, Zwey in den Ringen ss hangende Haken, woran die Schwengel von den Pferden gehangen werden.
- 34) Zwey in den Kumpf gezapfete, oben etwas auseinander stehende Stender. (§. 46.)
- 35) Ein überher liegender Quer-Balken, durch welchen bey w w jene Stender gehen.
- Stender und Quer-Balken zusammen, pflegt man den Pflug-Galgen zu nennen. (§. 46.)
- 36) Zwey durch die Krampen x x an den Quer-Balken

gen: Loches von der inwendigen Kante des rechten Nags genau 3 Zoll entfernt seyn, wie an dem gegenwärtigen Pfluge.

balken befestigte Ringe, durch welche die Leitschnüre gezogen werden, damit solche nicht zwischen die Räder fallen. (§. 46.)

37) Oefnung in den Querbalken 35, worein das Pflugbeil gesteckt wird. (§. 46.)

38) Das Pflug-Beil. (§. 33, 46, 50.)

39) Die Lichte, S. fig. VIII. ein auf dem Rumpfe liegendes Bret; deren beyde Einschnitte y y an die Stender 34 passen, und welche zwischen den Stendern erhöht, oder auch gar weggenommen werden kann. (§. 24, 49.)

40) Vordere Ende des Gründels, wie er auf der Lichte ruhen muß. (§. 44.)

41) Die Pflug-Zug- oder Zucht-Kette, in der Schweiß der Zorn genannt, S. fig. XII. welche den Körper des Pfluges A mit dem Vorder-Gestelle D verbindet. (§. 44.) Daran sind zu bemerken

α) Ein eckiger Ring, welcher bey z um die Zunge gehangen wird.

β) Kettenglieder, an welche ein andrer Ring γ) hanget; dieser hält den Vorsteck-Nagel oder Vorstecker δ), in der Schweiß der Zornnagel, sonst auch der Stoß oder Stößel genannt, welcher in die zuerst beschriebene Vorstecklöcher Nr. 1. passet.

Erklärung der zweyten Tafel,

welche einzelne Theile von Pflügen aus andern Gegenden darstellt, um daraus die Verschiedenheit derselben zu erkennen, auch Vergleichen anstellen zu können.

Fig. I. Ein Pflug mit einem einfachen Pflug-Sturz von der linken Seite.

- a) Ein gerade ausgehender Pflug-Sturz, wie er ben Hannover gebräuchlich ist. (§. 40.)
- b) Die Handhabe daran. (§. 40.)
- c) Der Zapfe des Grindels, welcher gekeilet wird. (§. 26.)
- d) Der untere Grindel-Reil. (§. 26, 43.)
- e) Der obere Grindel-Reil.
- f) Ein krummes Sech. (§. 35.)
- g) Eine vorne zugerundete Gries-Säule, mit einer zu Verhinderung des Abschleifens eingelassenen eisernen Schiene. (§. 39.)
- h) Der im Grindel bewegliche Kopf der Gries-Säule. (§. 43.)
- i) Ein in die Pflug-Stürze gebohrter hölzerner Nagel, wohinter der Keitel geklemmet wird, um den Pflug damit zu regieren, (§. 40.)
- k) Ein Molderbret, welches in die Gries-Säule und Stürze eingelassen oder eingefahet wird, und verhindert, damit keine Erde in den Pflug-Kasten falle. (§. 41.)
- l) Die äußere Ecke von des Pfluges Haupte, welche, um das Abschleifen zu verwehren, in sandigten und steinigten Gegenden unten mit einer

einges

eingelassenen eisernen Haupt-Sohle versehen ist. (§. 37.)

- m) Ein Zieh-Band um den Grindel, um das Aufbersten des Griesssäulen-Lochs zu verhindern. (§. 43.)
- n) Zehn bis drenzehn durch den Grindel gebohrete Vorsteck-Löcher. (§. 25, 43.)
- o) Eine eiserne unter den Grindel genagelte Plate, damit er sich nicht abnutzen kann, wo er auflieget.
- p) Die Räder am Vordergestelle, von einem sächsischen Pfluge, das zur rechten 18, und das zur linken 15 Zoll hoch; welche mittelst durchgebohrter Kreuz Speichen gleich an die hölzerne Lauf Spille befestiget sind. (§. 45.)
- q) Ein Knie unter der Zucht, damit diese, beynt Umwenden mit dem Pfluge, nicht in die Erde fassen möge. (§. 47, 50.)
- r) Ein eiserner Krampe oder lederner Rieme, worin die Leitzchnüre befestiget werden. (§. 40.)

Fig. 2. Ein Vordergestelle von hinten zu anzusehen, nach sächsischer Art, woran die Pflug-Lade aus einem Stücke ist.

- a) Die Pflug-Lade; (das Pflug-Stöckgen) anderthalb Fuß breit, 1 Fuß 2 Zoll hoch, und 3 Zoll dicke, aus einem Stücke. (§. 51.)
- b) Das Deichsel-Loch (das Zungen Loch).
- c) Das Zucht-Loch, wodurch die an der äussern Seite mit einem Krampen befestigte Zucht- oder Grindel-Kette gehet.
- d) e) Die beyden, die Lauf-Spille haltende Lauf-Bänder. (§. 48.)
- f) Die hölzerne frey liegende Lauf Spille. (§. 45.)
- g) Das rechte Rad von 18 Zoll hoch. (§. 45.)

- h) Das linke Rad von 15 Zoll.
- i) Der Pflug: Sattel, (das Girr-Holz) (§. 31.)
- k) Eine Hohl Kehle, worin der Grindel ruhet.
- l) m) Zwen eiserne Sattel: Nagel; womit der Sattel i an die Pflug: Lade a befestiget wird, und welche zugleich das Auspringen des Grindels hindern. Man stecket auch an deren Stelle nur zwen hölzerne Stöcke in den Pflug: Sattel.
- n) Eine Fuge im Girr: Holze, worin die Leher befestiget wird.
- o) Die linkere Seite der Axt, worauf an andern Orten die Leher gestellet wird. (§. 31.)

Fig. 3. Das Vorder: Gestell von einem steyerbergischen Pfluge, von der hintern Seite:

- aa) Die an die Lausspille gedrehten Naben von den Rädern. (§. 45.)
 - bb) Die beyden Räder von gleicher Höhe, unbeschlagen.
 - c) Der Kumpf. (§. 48.)
 - d) Das Zungen: oder Deichsel: Loch.
 - ee) Die beyden in den Kumpf gezapfeten Stender; welche
 - ff) Am untern Ende mit einer doppelten Reihe Löcher durchboret sind.
 - g) Die Lichte, welche vermittelst zweyer durch die Löcher ff gesteckter Nagel nach Belieben erhöht oder erniedriget wird. (§. 24.)
- Diese Lichte ist, gleich dem Pflug: Balken, mit verschiedenen auf einander passenden Löchern durchboret. (§. 29.)
- h) i) Zwen, durch den Balken und die Lichte gesteckte Stöcke, durch welche der Grindel rechts oder

oder links gestellet wird, nachdem es die Umstände erfordern. (§. 29.)

k) l) m) Der Pflug-Balken, welcher mit verschiedenen Löchern durchboret ist.

n) Ein in dem Balken befestigter hölzerner Bügel, welcher das Abfallen der Leischnüre hindert. (§. 46.)

o) Das Beil-Loch ausserhalb des linkern Stenders. (§. 46.)

Fig. 4. Eine Zunge von einem steyerbergischen Pfluge, von oben vorgestellt. (§. 30.) Und

Fig. 5. Eben dieselbige Zunge von der Seite, um den beweglichen Kloben zu zeigen. (§. 30.)

Daran ist zu bemerken:

a) Die Zunge selber, welche vorne breiter wird, und hinten

b) c) d) dreymal durchboret ist.

e) Der oben aufliegende bewegliche Kloben, wodurch vermittelt des Nagels c, der Pflug rechts oder links gerichtet wird. Man nimmt auch wol zu diesem Kloben einen krumm mit einem Knie gewachsenen Ast; dessen Knie statt des Nagels f durch die Zunge gesteckt wird.

Fig. 6. Das Gezünge mit einer Leier von einem hannoverschen Pfluge. (§. 31.)

a) Die Leier.

b) Nagel, welcher das eine Ende der Leier an der Zunge befestiget.

c) Die in dem Kumpfe von einer Seite zur andern bewegliche Zunge.

d) Die durch das hintere Ende der Leier geboreten Löcher.

e) Ein eiserner Nagel, durch welchen und vermit-

telst der Löcher d die Jener kurz oder lang, mit hin der Pflug rechts oder links gestellet wird. (S. 31.)

f) Nagel, welcher die im Rumpf bewegliche Zunge c feste hält.

g) Kloben, worinn eine Deichsel befestiget wird, wenn man mit Ochsen oder mit vier Pferden pflüget.

h) i) k) Dren durch die Wage geborete Löcher, wodurch man einem oder andern Pferde eine Erleichterung giebet, oder auch den Pflug richtet. (S. 32, 50.)

Fig. 7. Eine Wage und Schwengel, zu drehen in eine Reihe zu spannenden Pferden. (S. 50.)

a) Die vorbeschriebene Zunge. fig. 4.

b) Nagel, welcher den Kloben mit der Zunge verbindet.

c) d) e) Dren durch die Vorlege-Wage geborete Löcher, wodurch dieselbe rechts oder links gestellet wird. (S. 32.)

f) Nagel, welcher an der rechten kürzern Seite der Vorlege-Wage den Kloben hält.

g) Klobe, worinn sich die Wage beweget.

h) i) k) Dren durch die Wage geborete Löcher, wodurch auch diese vermittelst des Nagels h, rechts oder links gestellet wird. (S. 32, 50.)

l) m) n) Dren in einer Reihe stehende Schwengel, so daß das Pferd in l in der vorhin gezogenen Furche gehet.

Fig. 8. Eine nicht fest genagelte, sondern nur an des Pfluges Haupt geschobene Pflugschar, aus einem Winkel von 38 Graden. (S. 36.)

a) b) Deren Schneide 12 Zoll lang, die äussere Spitze

Spitze b stehet von der Molder-Seite c ohngefehr 7 Zoll ab.

- d) Das Scharblech, wodurch die Schar befestiget wird.
- e) Eine in die Gries-Säule geschlagene eiserne Krampfe, in welche das Scharblech d geschoben, und vermittelst eines Bolzens oder Vorsteckers von Holz befestiget, mithin die Schar in ihrer Stellung erhalten wird.

Mitteltst Wegziehung dieses Vorsteckers nimmet man die Schar vom Haupte ab, so ofte als man will, oder als etwas daran zu bessern nöthig ist.

Fig. 9. Eine ähnliche Schar nebst des Pfluges Haupte. (S. 36.)

- a) b) Die Schneide der Schar nach einem Winkel von 32 Graden, 13 Zoll lang.
- c) d) Die Richtung des Streichbretes nach gleichem Winkel. (S. 37.)
- e) Die vorne nach dieser Richtung zugeschärfete Gries-Säule. (S. 37.)
- f) Das eingefalzete Molder-Bret. (S. 42.)

Fig. 10. Eine gestückte Pflugchar. (S. 36.)

- a) b) Die Schneide von der Schar, welche mit zwey Nageln an des Pfluges Haupt befestiget wird.
- c) d) Eine besonders geschmiedete eiserne Schiene, welche an der Molder-Seite vorgeleget wird.

Fig. 11. Ein Streichbret von der rechten Seite. (S. 38.)

- a) Die untere vorne voraus stehende Spitze.
- b) Die hintere sich allgemählig von der Erde erhebende Seite.
- c) Ein Ausschnitt am hintern Ende des Streichbretes,

brete, damit die Erde desto besser unter wegspielen könne,

d, d, d) Eiserne an der Kante herum gelegete Schienen, zu Verhütung des Abschleifens.

e) Ein Einschnitt oben am Streichbrette, worinn der Keitel gesetzt wird, um dem Pfluge einen Druck an der rechten Seite zu geben. (§. 40.)

f) Eine eiserne Schiene, das Seiten-Blech genannt, durch welche das Streichbret mit Nägeln desto fester an die Gries-Säule und den Grindel gefuget werden kann.

Fig. 12. Der Pflug, Keitel (§. 50.) oder Reute.

a) Das Eisen.

b) Der Stock.

c) Die Handhabe.

Auf dem benachbarten Maaßstabe sollen 12 Abtheilungen oder Zolle einen halben Kalenbergischen Schuh halten; es trifft aber auch hier die oben S. 11. gemachte Anmerkung ein.

Erklärung der dritten Tafel,

welche die unterschiedenen Richtungen der Pflüge, und deren Gebrauch auf dem Felde zeigt.

Fig. 1. ABCDE zeigt, wie der Pflug die gemachte Furchen umwerfen, und alle ordentlich von der linken zur rechten Seite so legen müsse, daß die Oberfläche zu unterst zu liegen komme. (§. 13.)

F ist eine nicht ganz umgelegte, sondern über Kante stehende Schwarte.

G ist

G ist eine im Grunde von dem Pfluge nicht einmal völlig losgerissene, also wieder zurückfallende Schwarte.

- a) Ist die zuletzt ausgepflugte Furche, woraus die Schwarte A genommen worden. (§. 18.)
- b) Ist der jeko von dem Pfluge umzuwerfende Riemen.
- c) Das rechte an der Kante der Furche hergehende Rad.
- d) Das linkere hoch auf der Oberfläche des Feldes e laufende Rad.
- e) Die Höhe des Feldes.
- f) Die schief stehende Axt mit dem Rumpfe.
- g) Der in der Ecke an dem rechten Stender h liegende Grindel. (§. 44.)
- i) Stehen bleibende Erde. (§. 38.)

Fig. 2. Zeiget im Grundrisse die Richtung des Pfluges und von dessen Zubehör. (§. 18, 34.)

- a) b) Ist die vorhin von dem Sech gezogene Linie, an welcher nun das rechte Rad e hergeheth. (§. 34, 45.)
- c) d) Die jetzt vom Sech zu beschreibende neue Linie. (§. 18.)
- e) Das rechte in der Furche tief laufende Rad.
- f) Das linke hoch auf der Oberfläche des Landes laufende Rad.
- g) Das Pferd rechter Hand oder in der Furche.
- h, h) Die vorhin gezogene Furche, worin das Pferd g tief gehet.
- i) Das Pferd linker Hand oder auf der Furche.
- k, k) Oberfläche des Feldes, welche umgebrochen wird, und worauf das Pferd i gehet.

- l) Der hinter dem Pfluge hergehende und ihn regierende Führer.
- m) Die neue Furche, welche der Pflug in der jetzigen Stellung zieht, und worinn der Führer l geht.
- n, n) Die Mittel-Linie zwischen den beyden Pferden.
- o) Stellung des Sechs im Grindel.
- p) Das hintere Ende des Grindels zu des Führers linker Hand, also ausserhalb der Linie c d.
- q) Die Spitze des schiefliegenden Grindels, welche auf der Aue ausserhalb der Linie c d lieget, aber nach der rechten Seite zu.
- r) Eine platt auf dem Rumpfe liegende Leher von einem hannoverschen Pfluge. (§. 31.)
- s, s) Die beyden Stender, von welchen der linlere, um der Leher Platz zu lassen, beynah in der Mitte des Rumpfes stehet. (§. 31.)
- t) Einschnitt, worinn die Schärfe des Beils gesteckt wird. (§. 50.)

Fig. 3. Zeiget, wie die Felder durch das Pflügen entweder erhöht oder flacher gemacht werden; wovon die Erklärung in der folgenden Abhandlung (§. 26.) wird gegeben werden.

A. B. C. drey Beete oder Stücke von einerley Breite und Ründung; wovon aber

B. zusammen gepflüget und auf dem Mittelrücken erhöht; und

C. das dritte Beet, von einander gepflüget und erniedriget werden soll.

- a, b, c) Ist die Erde auf 4 bis 6 Zoll tief, so weit sie umgebrochen werden soll. Kommt nun die Krume nach dem Umpflügen wie vorhin zu liegen, so behält das Feld A nach dem Pflügen die nemliche Ründung, wie in d e f.

Wird

Wird aber das Feld B zusammen gepflüget, so kommt auf den Mittelrücken b g mehr Erde zu liegen, wie vorhin; mithin wird solcher von g nach h erhöhet; welches an den Furchen f i abgehet.

Wird hingegen das Beet C von einander gepflüget, so kommt an beiden Seiten auswärts nach den Furchen i m mehr Erde, und der Mittelrücke wird von l nach k ausgehöhlet, folglich die ganze Ründung des Beetes C so viel flacher.

Die überher gezogene Linie n o zeigt, um wie viel demnach das Beet B gegen A jetzt erhöhet, das Beet C aber gegen A erniedriget worden, und um wie viel merklicher jetzt der Unterscheid zwischen B und C sey.

Fig. 4. Zeiget, wie die Oberfläche eines Feldes mit gleichen Furchen, sowol in die Breite als Tiefe umgebrochen werden soll.

ABCD ist ein vierseitiges umzupflügendes Feld.

qrst zeigt die Tiefe an, auf welche es umgebrochen werden soll. Der Pflug muß also von a nach b, und so durchaus gerade Linien beschreiben, nicht aber in Zick-zack von einer Seite zur andern nach c, d, e, f, g, h. ausweichen. (§. 19, 22.)

EFGH sind Furchen von einer Breite.

IK sind halb so breit wie die vorigen, aber etwas tiefer. (§. 33.)

LMN noch etwas schmalere und ganz tief herausgehohlete Furchen.

OP ganz breite, aber flache Furchen. (§. 27.)

Ben

Ben p q r fasset der Pflug keinen ordentlichen Riemen Erde, sondern greifet nur an der äussern Kante ben q in gehöriger Tiefe ein, bleibt aber an der Molder: Seite ben p zu flach.

Ben l m p fasset hingegen der Pflug an der Molder: Seite m zwar in gehöriger Tiefe ein; die äussere Kante der Schar ben p stehet aber in die Höhe.

In beyden Fällen bleibet also ein Keil Erde m p q stehen, welcher mit umgebrochen werden sollen, und durch dessen Zurücklassung das Feld in Unordnung geräth. (§. 20, 21, 40.)

Zweite Abtheilung.

Die Theorie des Pfluges.

§. 1.

Die Erfahrung lehret uns, daß, um ein Land arthbar und fruchtbar zu machen, nothwendig sey, daß dessen Oberfläche umgebrochen oder bearbeitet werde.

Wir können vielleicht mit Nutzen Saamen von Tannen oder andern Bäumen auf unumgebrochenes Land säen, und dieses ist zu Zeiten nöthig; um aber gutes Korn zu bauen, wird nothwendig ein bearbeiteter Boden erfordert. *

§. 2.

Wir haben bey uns zu Bearbeitung des Landes vornemlich zwey Instrumente: 1) den Spaden, 2) den Pflug.

Der Spaden wird in Gärten gebraucht; weil man das Land damit sorgfältiger umarbeiten; jeden Schollen Erde gleich klein arbeiten und zurecht legen; auch alle Wurzeln von Unkraute heraussuchen kann: Der Pflug ist auch gemeiniglich zu enge, um sich mit einem Pfluge zu wenden. Es können aber 20 ja 40 Menschen mit dem Spaden nicht so viel umgraben,

* In unsern Heide: Gegenden wird zu Zeiten etne Flage abgebrannt, und in die Asche ohne weitere Bearbeitung Roggen gesäet, den man Brand-Roggen nennet; dieß ist aber nur auf ein Jahr.

graben, als ein Pflug im Tage umpflüget; daher bey Bestellung des Ackerlandes nur der Pflug in Betracht kommt.

In bergigten Gegenden brauchet man zu Zeiten Hand-Hacken zum Umarbeiten.

§. 3.

Wenn also der Pflug ein Instrument ist, womit wir unsere Aecker umbrechen, so folget, daß die vornehmsten Eigenschaften eines Pfluges sind, daß er bequem und geschickt sey, um den Acker damit leicht und gehörig zu bearbeiten.

Ein Pflug ist also um so viel besser oder schlechter zu nennen, je mehr oder weniger er sich zu seinem Gebrauch schicket.

§. 4.

Da der Pflug das Land bearbeitet, der Erdboden aber von mannigfaltiger Stärke ist, so lernen wir bald, daß wir nicht durchgängig einerley Pflüge gebrauchen können.

In einem leichten sandigten Boden wird nur ein leichter Pflug erfordert; man würde vergebene Mühe und Kosten anwenden, wenn man stark mit Eisen beschlagene Pflüge von schwerem Holze einführen wollte, wie sie in einem schweren steinigten Boden erfordert werden, wo die im Sande zureichende bald zerbrechen würden. Man hat im Sande die sogenannten Hacken oder Hacken-Pflüge, welche eine besondere Betrachtung verdienen.

§. 5.

Ein bloßer Pflug allein ist nicht zu gebrauchen, sondern es kommen dabey mit in Betracht: theils die Personen, welche ihn regieren; theils das Zug-Vieh, wodurch er gezogen wird.

Ein

Ein Pflug, der von Ochsen gezogen wird, muß schon anders gestaltet seyn, als ein von Pferden geführter; wo kleine Pferde sind, darf der Pflug nicht so stark und schwer seyn; wo wegen schweren Bodens drey oder vier Pferde erfordert werden, den Pflug zu ziehen, und wo solche durch eine zweyte Person regieret werden, ist das Border-Gestell anders eingerichtet, als an andern Orten, wo zwey Pferde vor dem Pfluge hinreichen, und die nemliche, den Pflug führende, Person auch die Pferde regieret.

Wo drey Pferde neben einander gespannt werden, ist der Schwengel auf eine besondere Art eingerichtet. (§. 49.)

§. 6.

Diesemnach können die Pflüge nicht an allen Orten gleich seyn; In den Haupteigenschaften aber müssen alle Pflüge übereinkommen: Nämlich erstlich: Ein jeder Pflug muß so wenig wie möglich zusammengesetzt seyn.

Da der Pflug ein Instrument ist, welches jeder Bauer führen muß, und welches so viel und mannigfaltig gebraucht wird, so erkennen wir, daß er, je einfacher, je besser sey. In diesem Betrachte allein sind die neu erfundenen künstlichen Pflüge, womit man zugleich pflügen, säen und eggen will, nicht allgemein zu machen.

§. 7.

Die zweyte Haupteigenschaft eines Pfluges ist, daß er nicht kostbar seyn darf.

Da ein jeder Bauer Pflüge haben muß, und die wenigsten sich kostbare Instrumente anschaffen können, mithin der wolfeilste Pflug, für den gemeinen Mann wenigstens, der beste ist.

§. 8.

§. 8.

Die dritte Eigenschaft ist, daß er nicht wandelbar seyn darf.

Der Bauer kann sich nicht oft neue Pflüge anschaffen, und es verursachet einen grossen Aufenthalt, wenn der Pflug mitten in der Arbeit Schaden nimmt, oder entzwey bricht; oder wenn er jedesmal, da damit zu Felde gezogen werden soll, eine Haupt-Reparation erfordert.

§. 9.

Der Pflug muß viertens von festen trocknen und zähen Holze verfertiget seyn.

Dadurch wird er fester und dauerhafter; ist auch leichter zu regieren. Das Holz springet und reisset sonst leicht. Man nimmt daher zu dem Grindel frisches junges Eichenholz; zu dem Haupte, Gries säule und Stürzen, Weißbüchen, Birken; oder anderes dergleichen festes Holz.

§. 10.

Der Pflug muß ferner fünftens leicht zu regieren seyn.

Er muß die von ihm zu ziehende Linie selber suchen, ohne daß er fast regieret wird; wenn er, sobald der Führer die Hand davon ziehet, ausweicht, so tauget es nicht; der Führer muß bloß den Pflug richten, und zu Anfang des Stückes in die Erde leiten, auch Achtung geben, wenn etwa ein Stein oder anderer Widerstand den Pflug aus seiner Richtung bringet.

§. 11.

Eben so nöthig ist sechstens, daß er leicht zu ziehen ist.

Ein jeder weiß, daß ein Wagen sich leichter ziehen läßt als der andere, und wie viel dabey an der innern Einrichtung

Einrichtung lieget; Eine gleiche Bewandnis hat es mit den Pflügen. Wer seinen Pflügen, an einem Orte, wo davor bisher 3 oder 4 Pferde gespannt worden, eine neue Einrichtung giebet, so daß 2 Pferde ihn zu ziehen hinreichen, gewinnet im Grossen schon viel. Der letztere Krieg und der Mangel an Pferden hat in Sachsen gelehret, in leichtem Boden mit einem Pferde zu pflügen. Bei uns findet man noch in dem magersten Sandlande 3 bis 4 Pferde, oder wol gar 5 Ochsen und 1 oder 2 Pferde vor einem Pfluge, und ich habe in den leichtesten Gegenden die unbehüllichsten Pflüge bemerkt.

§. 12.

Ein Pflug muß siebentens die Erde leicht durchschneiden, und sich darin nicht hindern lassen.

Der Erdboden ist oft voller Steine, oder Wurzeln von Unkraut; der Pflug muß solche sodann aus dem Wege räumen oder durchschneiden, nicht aber gleich davon in die Höhe springen oder gar sich aufhalten lassen, oder zerbrechen.

§. 13.

Die achte nothwendige Eigenschaft ist, daß er die umgerissene Furche recht und völlig umwerfe, so, daß die Oberfläche mit allen darauf befindlichen Stoppeln ganz unten zu liegen komme. fig. 1. T. III.

A. B. C. D. E.

fig. 1.

Es ist nicht hinreichend, wenn der Pflug die Furche nur losschneidet und zur Seite leget. fig. 1. F.

Noch schlimmer ist, wenn er die Furche im Grunde nicht einmal durchaus losschneidet, sondern gar zum Theil hangen läßt. fig. 1. G.

§. 14.

So muß auch neuntens der Pflug eine reine Furche machen.

Die aufgebrochene Furche muß so rein seyn, als wenn sie mit einem Besen ausgekehret wäre.* Krümelt der Pflug, so ist es ein Zeichen, daß er die Furche nicht gehörig umwirft, oder daß das Streichbret zu kurz oder zu breit ist, oder daß Sech und Schar nicht recht gerichtet sind, oder daß, wie an dem abgezeichneten Pfluge Fig. II. III. der rechte Sturz 13 zu weit über der Linie E F hinaus steht, und schabet.

§. 15.

Man muß ferner zehntens den Pflug stellen können.

Wir werden in der Folge sehen, daß bald flache, bald tiefe, bald schmale, bald breite Furchen umgebrochen werden: zu einer jeden Veränderung wird eine andere Stellung des Pfluges erfordert, und diese muß leicht fallen, sonst würde sich der Bauer darinn irren, oder, wenn es ihm zu viel Mühe machte, die Stellung gar unterlassen. Ist die Veränderung durch Umsteckung eines einzigen Nagels bewirkt, so ist solches geschwinder geschehen, als wenn mehrere Reile los und wieder fest zu schlagen sind.

§. 16.

Letztlich eilftens muß sich der Pflug auch leicht wenden lassen.

Der Pflug geht auf einem Stücke Landes auf und nieder, und an jedem Ende wird damit gewendet; fällt

* Der Bauer hat bey mir eine Regel; man müsse in der frischen Furche ein Stück Geld zehn Schritte und weiter fort trudeln können, ohne daß es Aufenthalt finde.

fället die Wendung schwer, so ist es mühsam für die Führer, das Zugvieh wird mehr angegriffen, oder der Pflug wirft gar um.

Eben des Wendens wegen darf der Grindel nicht fest am Vordergestelle seyn, sondern hängt nur in einer Kette, damit man den Körper des Pfluges wenden und werfen, auch zur Seite legen könne, wie man will. Um das Wenden zu erleichtern, wird zu Zeiten unter dem Kloben vor der Zucht ein Knie angebracht, weil sonst in der Wendung der Kloben sinket, und in die Erde fasset. fig. I. q.

T. II.
f. I.

§. 17.

Der Pflug mag übrigens so einfach seyn, als er will, so wird dazu erfordert:

- 1) Ein Eisen, welches die Erde umbricht, oder die Pflug-Schar. (§. 36.)
- 2) Ein überher liegender Balke, womit das Eisen regieret wird, oder der Grindel. (§. 43.)
- 3) Das Haupt, welches das Eisen befestiget und mit dem Grindel verbindet. (§. 37.)
- 4) Ein aufstehender Sturz, wodurch der Führer den Pflug regieret. (§. 40.)

Dies sind also die Haupttheile eines Pfluges, worauf das Wesentliche ankommt, und welche an den allerleichtesten schwedischen, liefländischen oder französischen Pflügen gefunden werden.

§. 18.

Das Hauptwerk bey Verfertigung eines Pfluges beruhet in der Einrichtung und Stellung von diesen Theilen.

Ein Pflug darf nicht an der einen Seite so wie an der andern gestellet seyn, und die Einrichtung daran

T.III ist künstlicher, als man glauben sollte. Denn gesetzt,

f.1. a sey die vorhin ausgepflügete Furche; b aber der Riemen von Erde, welcher jetzt umgebrochen werden soll; so muß das rechte Rad c vom Pfluge tief in der alten Furche a, das andere d an der linken Seite aber hoch auf der Oberfläche der Erde e laufen, mithin lieget und laufet die Axe des Pfluges f stets

T.III. schief; wiederum muß das Pferd von der rechten

f.2. Seite g niedrig in der alten Furche h h, das von der linken i aber hoch auf der Oberfläche des Landes k k gehen.

Die Furche h h ist höchstens nur 10 bis 12 Zoll weit, mithin eben so breit, daß das Pferd g darinn gehen kann, ohne daß es zur rechten oder linken ausweichen dürfte; beyde Pferde müssen 5 Schuh 8 Zoll bis 6 Schuh aus einander seyn, mithin kann das Pferd i von der linken Seite, oder auf der Furche nicht weiter ausweichen, noch weniger näher an das andere Pferd g rücken.

Der Kerl l, der den Pflug führet, kann nicht anders als in der neuen Furche m gehen. Diese Furche m ist wieder ohngefähr 10 bis 12 Zoll breit; mithin gehet der Führer l nicht recht auf der Linie n n mitten hinter den Pferden, sondern etwas zur rechten Seite. Das Sech o soll die Linie c d zu der neuen Furche einschneiden, und muß mitten im Grindel befestiget seyn; das Ende des Grindels p muß außerhalb der Linie c d, dem Führer l zur linken Hand gehen, mithin muß die Spitze desselben außerhalb jener Linie nach q herüber liegen. Dadurch nun, daß das vordere Ende des Grindels q nach der rechten Seite herüber lieget, der Hauptdruck aber an der linken Seite ist, erhält der Pflug einen geraden Zug.

Wieder-

Wiederum da der Grindel C schief lieget, die ganze T. I. linke Molderseite des Pfluges = Hauptes 12 aber an f. III. der Kante der neuen Furche gerade hingehen, mithin in der Linie E F, welche das Messer gezeichnet hat, folgen muß; so erkennet man, daß die Verbindung des Pfluges = Hauptes an dem Grindel nach einem schiefen Winkel geschehen muß, und daß an einer richtigen Abmessung sehr viel gelegen sey, um einen Pflug leicht und accurat gehen zu machen; obgleich die wenigsten derer gemeinen Rademacher, welche Pflüge verfertigen*, Begriffe von dieser Abmessung und denen dazu erforderlichen schiefen Winkeln haben werden: es darf auch nicht einmal die Schneide des Messers 3 nach der Linie des Grindels C gerichtet werden, sondern solche wird etwas zur Seite nach der Schärfe der Molderseite 12 in der Linie E F gerichtet.

§. 19.

Durch diese Einrichtung und Stellung erlangen wir, 1) daß der Pflug gerade ausgehet und ohnverrücket in der nehmlichen Linie bleibet.

Es würde ein grosser Fehler seyn, wenn der Pflug T. III. nicht gerade aus von a nach b gieng, sondern in Zick f. 4. sack, bald nach der einen, bald nach der andern Seite in c, d, e, f, g, h, auswiche. Dieses würde die Arbeit aufhalten, und das Land käme nicht gehörig herum. Wo man also an einem Pfluge dergleichen Abweichung bemerket, ist es ein Zeichen, daß das Messer etwa nicht recht gerichtet, oder sonst in der Stellung etwas versehen sey.

C 3

§. 20.

* Man nennet solche bey mir Stell- oder Gestell-Macher, und sie machen eher einen guten Pflug, als ein künstlicher Rademacher.

§. 20.

Bei einer geraden Linie muß der Pflug auch

2) einen vierseitigen Riemen umwerfen.

T.III. Gesezt, die Oberfläche des Feldes A B C D soll
f. 4. umgepflüget werden, so muß der Pflug die ganze
Fläche s t q r fassen, und auf der ganzen Unterfläche
t q auch alle Erde losbrechen und in die Höhe bringen:
das ist, die Pflugschar und des Pfluges Haupt
muß durchgehends parallel mit der Oberfläche der Erde
gehen und einfassen.

Denn fasset die inwendige Molderseite bei p nur
flach; die äussere aber bei q bis auf den Grund:

Oder es reicht denn wieder die inwendige Mol-
derseite l m bei m auf den Grund, da die äussere
Seite p in die Höhe steht; so bleibet bei m p q
ein Keil Erde zurück, der umgebrochen werden soll,
und man kann in der Folge an der Fruchtbarkeit allemal
vergleichen ungleiche Bestellung erkennen.

§. 21.

Daß der Pflug durchgehends gleich fasse, be-
ruhet auf der Regierung des Führers.

T.III. Denn, drücket derselbe den linken Pflugsturz links
f. 4. von sich, so hebet er die inwendige Seite der Pflug-
schar bei p in die Höhe, und der Pflug bringet nur
den Keil m l p herum. Der Führer kann dieses bald
ändern, wenn er den Sturz nach der rechten Seite
herüberhält.

Fasset hingegen der Pflug in der Furche p q r bei
p nicht tief genug ein, so muß der Führer den Sturz
nur tiefer unter sich drucken, anbei mehr links von
sich wenden.

T.III. Also, wenn auf einem Stücke Landes gepflüget
f. 3. wird, welches in einer Rundung erhoben ist, so darf
der

der Pflug nicht horizontal, sondern mit der Oberfläche parallel gehalten werden.

§. 22.

So wie der Pflug eine gerade Linie beschreiben muß, (§. 19.) so soll er auch 3) in gleicher Tiefe fortgehen.

Wenn der Pflug A gerichtet ist, und das rechte Rad T. I. 20 steht in der tiefen Furche; so muß das vordere f. I. Ende des Grindels C auf der Axe 23 liegen, und des Pfluges Haupt 11 sowol, wie das Messer 3, müssen in der Tiefe, die man heben will, horizontal aufliegen, so schleift des Pfluges Haupt in der nehmlichen Tiefe E F wie ein Schlitten fort.

Fasset in dieser Stellung die Spitze des Messers tiefer ein, als die Pflugschar nachher die Furche umwirft, so ist solches vergebens.

Ist die Spitze der Pflugschar 10 noch tiefer unter T. I. der Linie E F gerichtet, so saget man, der Pflug f. IV. gehe auf der Nasen, die Spitze suchet tiefer Erde, als nöthig ist, und gehet nach E in die Tiefe, bis sie wieder empor gezogen wird, da denn der Pflug auf einmal in die Höhe fährt, und von neuen niedergedrückt werden muß; mithin in der Tiefe eben eine solche Linie in Zick Zack beschreibet, wie vorher in der Breite. fig. 4. q, h.

T. III.

Richtet hingegen die Pflugschar die Nase in die f. 4. Höhe; so daß der Grindel vorne auf der Axe, und das T. I. Ende des Pfluges-Hauptes auf der Oberfläche der f. V. Erde lieget, ohne daß die Pflugschar horizontal mit auflieget, so saget man, der Pflug gehet auf den Zacken, und er kann keine Erde fassen, als durch gewaltsames Eindrücken.

§. 23.

Wir pflügen nicht allemal gleich tief, sondern es ist nöthig, daß wir das Land zu einer Bestellung tiefer umbrechen, als zu der andern; mithin muß man den Pflug tiefer und flacher stellen können, nachdem es erfordert wird.

- Da der Pflug so tief einschneidet, bis dessen Haupt mit den Rädern eine horizontale Linie beschreibt, T.I. wenn die Spitze des Grindels auf der Axe feste liegt, f.IV. get, so folget, daß je niedriger der Grindel vorne liegt, Fig. IV. desto tiefer fasset der Pflug ein: je mehr hingegen derselbe erhöht wird, desto mehr T.I. suchet auch die Pflugschar die Höhe. Fig. V. f.V. Dieserwegen darf die Hauptrichtung des Grindels gegen dessen Vorderende, wenn das Haupt horizontal auflieget, nicht zu hoch, noch zu niedrig seyn. Ist die Richtung zu hoch, so gehet das Eisen zu tief in den Grund; lieget der Grindel zu tief, so könnte man die Eisen nicht in die Erde zwingen.

§. 24.

- Um den Pflug flacher oder niedriger zu stellen, haben wir an unsern Pflügen folgende Mittel: 1) vermittelst der auf dem Vorder-Gestell ruhenden Lichte fig. 3. g.

Stellen wir diese Lichte höher, so wird auch der Grindel erhoben, und der Pflug fasset weniger Erde. Man erhebet aber

- a) die Lichte, wenn zwischen derselben und der Axe ein klein Hölzgen oder ein Stein gesteckt wird. Stecket man solche an der linken Seite unter Tab. I. f. VI. T.I. f.VI. 39, so wird die Lichte, mithin der Grindel nur wenig erhoben; etwas mehr aber, wenn man an der rechten Seite unterleget, und am mehresten, wenn an beyden

beiden Seiten etwas untergesteckt wird. Nachdem man nun dazu dickere oder dünnere Reile oder Steine nimmt, kann man den Pflug dadurch auf ein Haar stellen. Fleißige und erfahrene Ackerleute versuchen so lange, und erhöhen oder erniedrigen bald die eine, bald die andere Seite mehr oder weniger, bis sie das rechte Maas treffen.

b) An einigen Orten sind die Seulen e e mit einer T.II. doppelten Reihe Löcher f f durchbohret, an jeder Seite f. 3. steckt ein kleiner Nagel durch, und dadurch können sie die Lichte nach Gefallen höher bringen.

c) Wird hingegen die Lichte ganz weggenommen, so daß der Grindel auf dem blossen Gestelle ruhet, so gehet der Pflug am allertiefsten. S. fig. IV. 23. T.I. An dem beschriebenen Pfluge wird sie sodann auf f.IV. den Grindel gelegt, (S. 49.)

§. 25.

Die zweyte Art, den Pflug flacher oder tiefer zu stellen, ist durch Verkürzung oder Verlängerung des Grindels.

Der Grindel C fällt hinten nach 8 niedriger, und machet mit dem Fusse von des Pfluges Haupt 1 2 einen spitzen Winkel. Je länger ich nun den Grindel T.I. stelle, je grösser wird der Winkel unter der Axe nach f.IV. E, und desto tiefer fasset der Pflug ein.

Je näher hingegen die Pflug-Schar an die Axe Fig.V. gebracht wird, desto mehr wird die Spitze davon erhoben, und desto weniger fasset die Erde. Zu diesem Behuf sind die Nr. 1. beschriebene Vorsteck-Löcher im Grindel.

Es ist nur dabey zu merken, daß je länger man den Grindel stellet, desto breitere Erde fasset die Schar; und umgekehrt. Will man aber nicht, daß der Pflug,

indem er niedriger gehet, auch breitere Furchen machen soll, so muß man ihn, wie unten §. 27. gezeigt wird, schmaler stellen, oder umgekehrt.

T. II. Einige theilen diese Vorsteck-Löcher in drey Classen

f. I. ein. Die ersten nach der Spitze zu nennet man die Herren-Löcher, weil der Pflug alsdenn am tiefsten gehet, mithin der Herr selber solche gebrauchet; die mittelsten heisset man Lohn-Löcher, weil diejenigen, die um Lohn pflügen, sich ihrer noch wol bedienen; die nächsten nach dem Sech zu, werden Frohn-Löcher genannt, weil die Frohn-Dienste die Pflüge darinn zu stellen pflegen, um ihre Pferde zu schonen; daher der Hofmeyer, welcher über Frohn-Pflüge die Aufsicht hat, vornehmlich die Pflüge in diesem Stücke vorhero untersuchen soll.

Zu Diepenau habe ich Pflüge bemerkt, an welchen statt der Vorsteck-Löcher einige eiserne Nagel mit großen Köpfen in den Grindel geschlagen waren, hinter welche die Zucht-Kette gehängt ward; sie sind aber kostbarer und weniger gemächlich.

§. 26.

Die dritte Art, den Pflug in die Tiefe zu richten, ist vermittlest der Verkeilung des Grindels an den Sturz.

T. I. An dem oben beschriebenen Pfluge ist der Grindel
f. I. C an den Sturz 13 unbeweglich gefuget; es findet also daran keine Stellung statt. An dem in den

T. II. ökonomischen Nachrichten beschriebenen sächsischen
f. I. Pfluge ist der Zapfe des Grindels c in den Sturz a nur lose gefuget, so wie der Grindel auch auf der Gries-Säule beweglich ist; indem man nun den Keil d unten zurück ziehet, und den obern Keil von c weiter hineintreibt, so wird der Grindel hinten erniedriget,

driget, mithin vorne erhöht; wird hingegen der Keil oben zurück, und der untere d weiter hinein getrieben, so wird der Grindel hinten erhoben und vorne niedergetrieben.

Diese Ankeilung ist hier zu Lande nicht im Gebrauche; wir helfen aber dem Pfluge zu Zeiten dadurch, daß ein oder zwey Schläge auf den Kopf der nicht fest genagelten Gries-Säule h geschehen, da denn der Pflug tiefer fasset.

§. 27.

Wenn nun der Pflug gerade ausgehet, und in gleicher Tiefe bleibet, so ist ferner nöthig, daß man ihn schmal und breit stellen könne.

Zu Zeiten, wenn zur Saat gepflüget wird, muß man ganz schmale Furchen machen, sonderlich wenn das Land mit Schaafen behürdet ist, damit sich die Furchen nicht ganz umlegen, weil der Dünger sonst zu tief in den Grund kommen und ohne Wirkung seyn würde. Das Land kommt sodann in gleicher Tiefe, wie die vorigen male, herum; die Furchen legen sich aber nur eine an die andere, und der Dünger bleibet in der Mitten zwischen dem bearbeiteten Erdreiche.

Wiederum strecket man das Sommer-Feld zum ersten mal nur sehr flach; man kann also dabei breite Furchen machen. fig. 4. O P. T.III.
f. 4.

In losem Erdboden darf man auch breitere Furchen machen, als in steifen, zähen Boden.

Ueberhaupt, man muß den Pflug stellen können, wie man will, schmal L M N, oder breit O P, flach O P, tiefer I K, oder ganz tief L M N; wie er aber einmal gestellet ist, müssen alle Furchen E F G H werden, wenn auch einige tausend neben einander gepflüget werden.

§. 28.

§. 28.

Da nun der Pflug, so wie er einmal gestellet ist, fortgehet, so haben wir folgende Mittel, um ihn schmal oder breit zu stellen:

Erstlich durch Verlängerung oder Verkürzung des Grindels.

Es ist oben (§. 25.) schon angemerkt worden, daß je länger der Grindel sey, destomehr greifet die Pflugschar ins Land; und umgekehrt. Indem man aber tiefer pflüget, will man selten auch zugleich breitere Furchen vornehmen, also ist dies Mittel nicht hinreichend.

§. 29.

Das zweyte Mittel ist vermittelst des Balkens am Galgen.

Wenn nemlich oben in dem Balken vom Vorder-
F. II. gestelle sowohl, als in der Lichte, auf einander passende
f. 3. Löcher gebohret werden.

Als denn stecket man entweder an der rechten Seite bey h fig. 3 nur einen Stock durch, woran der Grindel sich nunmehr lehnet, oder man stecket gar nebens über in i noch einen zweyten Stock; so daß der Grindel zwischen beyden geklemmet und gehalten wird; so weit nun der Grindel auf diese Weise zur Seite gebracht wird, so viel schneidet der Pflug tiefer ins Feld ein. Es ist aber nicht gut, wenn der Grindel zwischen zwey Stöcken geklemmet wird; denn wenn derselbe nicht frey spielt, so gehet der Pflug schwer.

§. 30.

Das dritte Mittel ist die Stellung vermittelst des Gezüges.

Dies

Dies Gezünge ist oben beschrieben worden. Tab. T.I.
I. fig. VII. 26, 27. f.VII.

Richtet man die Zucht vermittelst des Stiftes 28 links nach G, so machet die Axe dagegen an der rechten Seite I einen stumpfen, und an der linken K einen scharfen Winkel; die Pferde ziehen indessen gerade fort: die Räder können also nicht rechts ausweichen, obgleich die Axe dahin gerichtet ist, sondern folgen in paralleler Linie der Zunge, wiewol über Rants: der Grindel folget indessen nach der nehmlichen Richtung jederzeit dem Vordergestelle, weil ihn die Grindel-Kette gleich ziehet; das Messer wird also dadurch weiter nach der linken Seite geführt, und der Pflug greifet stärker ins Land, mithin giebet er breitere Furchen.

Wendet man hingegen die Zucht rechts nach H, so wird die Axe links gedrehet, und der Pflug macht schmalere Furchen.

In Sand-Geenden hat man eine besondere Art T.II.
von Gezünge; die Zunge a ist vorne breit wie ein Löf- f.4,5.
fel, und es sind drey Löcher b c d durchgebohret. Der Kloben e lieget oben auf, zwischen demselben und der Zucht wird der Schwengel befestiget. Nachdem man nun den Kloben schiebet, und den Nagel c durch das eine oder andere von den drey Löchern sticht, gehet der Pflug rechts oder links.

§. 31.

Die vierte Art den Pflug zu stellen, geschieht vermittelst der Leier; man nennet diese daher bey Hannover den Steller, und bey Göttingen das Kehrholz.

Man hat nemlich an einigen Orten vorne am T.II.
Pfluge noch ein besonderes Nebenholz Tab. II. fig. 6 a. f. 6.
Tab.

T.III. Tab. III. f. 2. r, welches vermittelst eines Nagels b f. 2. an der Zunge c befestiget ist; am andern Ende d sind

T.II. mehrere Löcher in zwei Reihen durchgebohret: dies

f. 6. Ende passet auf die Pflug-Axe e fig. 2. o, oder in das Bir-Holz fig. 2. i, worinn die Fuge n geschnitten worden; wird nun die Leher vermittelst des Nagels e kürzer gestellet, so wird die durch den Nagel f gehaltene, an beyden Seiten bewegliche Zunge nach der linken Seite gezogen; und so wieder rechts, wenn die Leher verlängert wird. Die Wirkung von dieser Leher ist die nehmliche, wie von dem Gezünge.

T.III. Bey Hannover bestehet die Leher aus einer schma-

f. 2. len, geraden, dünnen Schiene Holzes, welches an dem einen Ende an der Zunge hanget. In der Axe steckt ein eiserner Nagel; auf diesen wird jene Schiene, nachdem es die Umstände erfordern, kurz oder lang gehacket; damit man die Leher desto freyer bewegen könne, stehet der linke Stender beynähe in der Mitte des Rumpfes. Tab. III. f. 2. r, s.

§. 32.

Man kann auch fünftens den Pflug auf zweyerley Art zugleich stellen.

Als, wenn man den Grindel verlängert hat, und der Pflug fasset zu weit ein, so stellet man die Zucht rechts, oder die Leher länger, um den Pflug auswärts zu leiten.

Zu Zeiten geschiehet es auch, daß ein vor dem Pfluge gespanntes junges Pferd zu weit zur Seite drängt, und daß also der sonst recht gestellte Pflug noch nachgerichtet werden muß, daher macht man in der Wage noch wol zwey Neben-Löcher.

Wird

Wird ein junges Pferd linker Hand in n angespan- T.II.
 net, welches man schonen will; so wird der Nagel c f.7.
 durch das rechter Seits in der Vorleg-Wage befind-
 liche loch d gesteckt. Man nennet dieses zu Steyer-
 berg, dem Pfluge das Licht-Holz geben, und erken-
 net an einer Schnell-Wage, wie sehr man dadurch
 ein Pferd erleichtern könne. Auf gleiche Weise kann
 man auch das mittlere Pferd in m, durch Veränderung
 des Nagels h, durch das loch i oder k erleichtern oder
 stärker angreifen. An dem Pfluge fig. 6. kann die
 Vorleg-Wage auf nehmliche Art verändert werden.

§. 33.

Weiß man nun, wie man den Pflug breit
 oder-schmal stellen solle, so muß man ferner wis-
 sen, wie breit die Furchen auf dem zu bearbei-
 tenden Felde seyn sollen; da man denn aus der
 Erfahrung lernet, wie der Pflug gerichtet wer-
 den muß, um diese Breite zu geben.

Ein vorsichtiger Arbeiter versuchet so lange und
 bessert nach, bis er das Maasß trifft; läßet sich auch
 keine Mühe verdriessen, wenn er in der Folge nach- T.I.
 stellen muß. Dieserwegen führet ein jeder Pflug ein f.VI.
 Beil bey sich. 38.

In der Regel machet man die Furchen so breit als
 möglich. Denn wenn ich statt zweyer Furchen IKT.III.
 mit einer H zukommen kann, so spare ich so viel Zeit f.4.
 und Arbeit, als, um doppelt herunter zu ziehen, mehr
 erfordert würde.

Daher wird der Pflug so eingerichtet, daß er in
 seiner ordentlichen Stellung breite Furchen umwirft.

§. 34.

Will man auf ebener Erde eine Probe machen,
 ob ein Pflug recht eingerichtet sey, oder wie er
 gestellt

T.III.

f. 2.

gestellt werden solle; So ziehe man eine Linie a b, welche die schon gezogene Furche anzeigt; darneben so breit wie man die Furche verlangt, eine zwente parallele Linie c d: setze sodann den Pflug so, daß das rechte Rad ausserhalb der Linie a b in e stehet; erhöhe das linke f so viel Zoll, als die neue Furche tief werden soll; schiebe sodann den Grindel so weit rückwärts oder vorwärts, oder erhebe die Lichte, bis der Grindel beynähe auf der Lichte lieget, wenn das Haupt nebst der Schar platt auf der Erde ruhet;

Ziehe den Pflug darauf vorwärts, und gieb Acht, ob das Messer und die Molder-Seite der Schar gerade auf der Linie c d fortgehen, oder in wie weit der Pflug noch weiter gerichtet werden müsse, oder ob er gar in seiner Zusammenfügung einen Fehler zeige?

Diese Probe wird jedoch nicht allemal so zuverlässig seyn, daß der Pflug, wenn er darauf wirklich in die Erde gebracht wird, nicht noch weiter nachgestellt werden müsse.

§. 35.

Um die Theorie eines Pfluges aus einander zu setzen, ist nöthig, dessen Theile genau zu betrachten. Unter solchen kommt denn 1) vorzüglich in Erwägung, das Sech oder das lange Messer.

Tab.I.

fig.IX.

Die Haupttheile sind oben §. 17. schon bestimmt worden; es giebt aber an unsern Pflügen noch mehrere Theile, welche beynähe eben so nothwendig sind. Das Sech schneidet die Hauptlinie zu der neuen Furche in der Breite und Tiefe ein, und es lieget viel am Sech, ob der Pflug gut und accurat gehet. Deswegen

wegen ist die Schneide desselben vorne gleich einem Messer zugeschärfet *, und der Rücken hinten breiter. Die Spitze der Schneide muß unten voraus stehen, damit sie als ein Keil von unten in die Erde wühlet und solche oben über sich treibet.

Stünde die Schneide gerade oder gar rückwärts unter aus, so würde der Pflug davon, wenn die Schneide den mindesten Widerstand fände, über sich und in die Höhe gehoben werden.

Es ist besser, wenn die Schärfe vorne eine gerade Linie hat, denn so wird ihre Linie kürzer und findet weniger Widerstand, als wenn man ihr einen Bauch giebet, wie in der IX. Fig.: oder wenn die Schneide T. I. gar gleich einem Gartenmesser ausgehöhlet wird, wie f. IX. an dem sächsischen Pfluge fig. 1. f. Noch weniger T. II. Mühen scheint zu haben, wenn man statt des Sechs f. 1. ein rundes, scharfes, gleich einem Buchbinder: Hobel sich umdrehendes Eisen nimmt; dergleichen unter andern Mortimer an einem Pfluge aus Lincolnshire beschreibet.

Da das Sech fast die mehreste Gewalt auszustehen hat, und sich leicht wegschleifet, so wird dessen Schneide von dem besten Stahle vorgestahlet. Die Schneide sowol als der Griff daran, werden länger T. I. gemacht, als sie Anfangs nöthig wären, damit die f. IX. Schneide, so wie sie sich unten abschleifet, (f. I. IV. f. I. IV. V.) weiter herunter gelassen werden kann. Der Griff V. des Sechs wird vierkantig gemacht, und die Ecken
etwas

* Es darf aber nicht scharf seyn, sonst gehet der Pflug ungern, und das Sech greifet zu leicht an einer oder andern Seite in das Land.

etwas eingeschärfet, damit dasselbe in dem Grindel desto besser befestiget werden könne.

Was weiter die Stellung des Sechs anlanget, so darf dessen Schneide nicht nach dem Grindel gerichtet T.I. werden, sondern dieselbe muß genau in der Linie E F F.III. stehen, welche die Molderseite von des Pfluges Haupt 12 nebst der Schar beschreibt. Insonderheit muß die Spitze von der Schneide recht parallel in dieser Linie stehen. Ist sie zu weit linker Hand ins Feld gerichtet, so fasset das Sech zu tief und breit ins Land, der Pflug gehet schwer, fährt aus, und man ist nicht im Stande, eine gleiche Furche damit zu ziehen. Stehet die Spitze hingegen zu weit auswärts nach der rechten Seite, so fährt der Pflug heraus, und man kann ihn mit aller Mühe nicht im Lande erhalten. Um ein ganz wenig es muß die Schneide in paralleler Linie weiter inwärts ins Land gerichtet seyn, als die Molderseite von der Schar; damit diese desto besser in sothaner Linie folge, ohne weitere Striktion zu veranlassen und zu streuen.

Da der Hauptnutzen des Sechs darinn bestehet, daß es die verhärtete Oberfläche der Erde, und die darinn befindliche Wurzeln durchschneidet, so scheint eben nicht nöthig, daß es völlig so tief auf den Grund reiche, als wie die Schar; es muß aber doch um ein wenig es tiefer fassen.

Damit man nun das Sech, so oft als es nöthig ist, ändern und nachstellen könne, darf es nicht im Grindel ohnbeweglich befestiget werden; sondern es wird nur solchergestalt darinn vertheilet, daß man die Reile allemal heraus nehmen, und durch deren Veränderung dem Sech die gehörige Richtung geben, oder es weiter herunter lassen könne. Welcherwegen denn

denn das Sech Loch im Grindel 5, um einen ganzen T. I. oder halben Zoll weiter als wie der Griff seyn muß, Fig. II. damit man Reile zwischenzu eintreiben, und solche 5 bald nach der einen bald nach der andern Seite verändern kann. Zwischen der Schneide von dem Sech 3, und der Schar 10, muß einige Zoll breit Raum T. I. seyn, sonst stopfen sich die Wurzeln von Unkraut f. I. zwischen beyden, und der Pflug gehet schwer und schleppet.

Weil an der rechten Stellung des Sechs so viel gelegen ist, so soll ein Haushalter, ehe mit einem Pfluge zu Felde gezogen wird, das unterste davon zu oben T. I. kehren; alsdenn bemerket er am besten, ob alles auch F. III. in seiner rechten Ordnung sey. Es ist besser, dabey eine viertel Stunde zum Umkeilen anzuwenden, als ganze Tage falsch gepflüget, und sich eine ganze Erndte verderben.

Ist endlich das Sech zu weit weggeschliffen, und die Schneide zu kurz, so versäume man nicht, solches bey Zeiten heraus zu nehmen, und von neuen vorstahlen zu lassen; gemeinlich wird alle Frühjahr, so oft die Bracke zum erstenmal umgebrochen wird, nöthig seyn, den ganzen Pflug und sonderlich das Sech zu erneuern, weil das Land sodann recht tief und vorzüglich mit Fleiß geackert werden muß.

§. 36.

Der zweyte Haupttheil nach dem Sech ist die T. I. Schar; (§. 17.) An welcher wir insbesondere f. X. zu bemerken haben:

- 1) Deren Grösse und Gestalt.
- 2) Die Schneide.
- 3) Die Stellung.
- 4) Die Befestigung.

Der Gestalt nach ist die Schar ein sich in eine Spitze endigendes, hinten breites und in der Mitte offenes Eisen, welches unten hohl und in der Mitte zugerundet ist, und sonderlich an einem sächsischen

T.I. Pfluge fig. 8. 9. die Form einer umgewandten 4. hat. f.8.9. es werden dazu $2\frac{1}{2}$ bis 4 Pfund Eisen erfordert, und die äussere Seite, welche die Schneide heisset, pflaget 10 bis 13 Zoll lang zu seyn, und von der Molderseite nach einem Winkel von 32 bis 45 Graden abzustehen: Sie muß des Abschleifens wegen, gleich dem Sech vorgestahlet seyn. Die Schneide muß vorne eine gerade Linie haben, so dringet sie als ein Keil besser in das Land: hat sie einen Bauch, so wird die Linie, worauf das Erdreich Widerstand leistet, um so viel länger; die Schar dringet beschwerlicher ein, und der Pflug gehet schwerer.

Es ist nicht gut, wenn die Schneide zu scharf ist, weil sie alsdenn auf einmal zu stark einschneidet und der Pflug gehet nicht gewiß.

Das mehreste beruhet in dem Winkel, den die T.I. Schneide gegen die Molderseite von e nach f machet. f.X. Ist der Winkel zu stark und über 45 Grad, so lieget die ganze Fläche von der Schneide auf einmal zu stark und mit der ganzen Macht vor der Erde, kann nicht, gleich einem Reile allgemählig eindringen, und der Pflug gehet schwer.

T.II. Ist der Winkel sehr spiz auf 32 Grade oder darunter, so muß die Schneide von a nach b zu lang und schwer gemacht werden, oder die Breite von b nach c bleibet zu schmal. Der Pflug kann nichts als schmale Furchen losbrechen, und gehet doch schwerer, indem er zu sehr linker Hand gegen das Land eindringet.

Das

Das beste Verhältniß wird also ohngefehr seyn, wenn die Schneide aus einem Winkel von 44 bis 45 Graden, 11 bis 12 Zoll lang gemacht wird, so, daß alsdenn die Spitze der Schneide von der Molderseite 8 bis 9 Zoll abstehet; denn breiter wird eine Furche selten genommen, oder wenn auch der Pflug auf 10 bis 11 Zoll breit gestellet wird, so wird doch das äussere Ende der Schwarte, dadurch, daß die Schar die Erde in die Höhe hebet, losgerissen, und von dem Streichbrette vollends umgeworfen. Die Schar muß derowegen vorne erhoben seyn, damit sie die losgeschnittene Erde auch in die Höhe hebet, und das Streichbret leicht unterfassen kann: dabey ist sie inwendig hohl; eines Theils, weil sie sonst zu schwer von Eisen werden würde, und andern Theils, damit sie desto bequemer an des Pfluges Haupt geschoben und befestiget werden kann.

Die Stellung der Schar geschiehet so, daß deren Molderseite in paralleler Linie mit der Molderseite von des Pfluges Haupt zu stehen komme; um ein ganz geringes muß die Molderseite von der Schar vor dem Haupte vorstehen, und gleichsam ins Land weisen, so veranlasset das Haupt weniger Friktion, und die loskrümelnde Erde kann freyer spielen. Auf gleiche Weise muß die Schärfe von der Schneide gegen der Horizontal-Linie von dem Haupte um ein unmerkliches, gleich einem Reile, in die Höhe stehen, oder sie schleifet sich vielmehr bald gleich einem Reile stumpf zu.

Die Befestigung der nunmehr recht gestellten Schar geschiehet entweder durch Annageln oder Anschieben.

Wo ein bequiem zu verarbeitender, von Steinen freyer Boden ist, wird die Schar fest genagelt, so
 T.I. kann sie weniger verrücket werden; die Nagel ff müs-
 f.X. sen aber breite platte Köpfe haben und tief eingelassen werden; denn wenn sie weit hervorstehen, so veranlassen sie eine Friction. *

Wo hingegen ein steinigter, unartiger Boden ist, mithin die Schar leicht Scharren bekommt oder gar unbrauchbar wird, also öfters vom Pfluge abgenommen werden muß; darf sie nicht angenagelt werden, sondern man schiebet sie nur an das Haupt, welches genau in die Höhlung passet. An der Molderseite ist aber eine lange Spitze angeschmiedet, solche nennet
 T.II. man das Scharblech d; diese Spitze wird durch die
 f.8. in die Griesssäule geschlagene eiserne Krampe e gesteckt, und darinn mit einem Vorstecker oder Bolzen befestiget. **

Ueberhaupt ist darnach zu sehen, daß die Schar recht fest und ohnbeweglich sitze; denn so bald sie sich nur etwas verschiebet, hat der Pflug sofort einen ungewissen Gang

Da die gewöhnliche Schaar etwas mühsam zusammen zu schmieden ist, so hat man gerathen, solche aus zwey Stücken zusammen zu setzen; mithin die
 T.II. Schneide a b besonders zu lassen, und an der ganzen
 f.10. Molderseite her eine eiserne Schiene c d zu legen, welche

* Am besten scheint zu seyn, wenn die Nagel nicht, wie in der Figur, durch die Schar, sondern hinter derselben eingeschlagen werden, so daß die in Gestalt eines Hakens nach einer Seite platt übergeschlagenen Köpfe über die Schar fassen.

** Man nennet bey Göttingen Pflüge mit dergleichen angehobenen Scharen Steerts-Pflüge, jene aber mit festgenagelten Scharen Boddens-Pflüge.

che in die Spitze der Schar schliesst, und zugleich zur Sohle an das Haupt dienet. Eine solche Schar wird aber nicht so gut einschneiden, und schwerer gehen.

§. 37.

Die Schar zu befestigen und den Pflug in der Horizontal-Richtung fortführen zu können, wird 3) des Pfluges Haupt erfordert. (§. 17.)

Dessen Gestalt ist aus der Fig. III. II. am besten T. I. zu erkennen: Vorne muß es breit seyn, daß die Schar f. III. daran befestiget werden kann: Es wird aus recht trockenem und harten Holze gemacht, weil es beständig auf der Erde herschabet, und sonst leicht entzwen gehen oder weggeschabet werden würde.

Man macht das Haupt gern so leicht als möglich, um die Friction zu verhindern, es wird auch deswegen hinten ausgerundet; weil aber die ganze Last vom Pfluge darauf beruhet, auch in den Pflug-Kasten zu Zeiten Steine gelegt werden müssen, so muß es seine völlige Stärke haben. Vorne, wo die Schar daran geschoben wird, muß es nach dem nemlichen Winkel so zugerundet werden, daß es eben in die Höhlung der Schar passet.

Hinten bey l pffet eine eiserne Sohle oder Fasse T. II. darunter gelegt zu werden, welches die Hauptsohle f. I. heisset, weil dies Ende am mehrsten vom Abschleifen leidet, und sodann der eingezapfete Sturz mit weggeschliffen wird, da denn der ganze Pflug unbrauchbar wird.

Das Haupt wird vornehmlich durch den darinn gezapfeten Grindel und Sturz mit dem übrigen Kasten verbunden. An einigen Orten wird auch das hintere Ende des Hauptes etwas länger und breiter gemacht,

D 4 damit

damit der Führer, um dem Pflug einen stärkern Druck zu geben, seinen Fuß darauf setzen könne.

§. 38.

T. I. Es ist weiter nicht genug, daß das Sech und
Fig. I. die Schar die Erde losarbeiten, sondern die ganze
16. Furche muß in die Höhe gehoben, und zur Seite
umgelegt werden; hierzu dienet 4) das Streich-
bret.

Man nimt dazu ein dünnes glattes büchnes Bret,
T. II. dessen Gestalt aus der Figur am besten zu erkennen ist.
f. II. An dessen rechten Einrichtung und Stellung ist viel
gelegen:

Ist es zu kurz, und nicht weit genug ausgebreitet,
so wirft es die Erde nicht genug um:

Ist es zu lang, so schleifet es und macht den Zug
sauer.

Ist es zu sehr nach einem stumpfen Winkel ausge-
breitet, so klemmet es sich zwischen der Erde und hält
den Pflug auf.

Ist es kurz und breit, so wirft es die Erde zu jäh-
ling und unordentlich um.

Ist es zu niedrig, so fällt die Erde oben über weg
in die Furche, und in den Pflugkasten.

Ist es zu hoch, so beschweret es den Pflug ohne
Nutzen.

Greift es unten an die Erde, so schleppet es.

Das Streichbret wird nur von dünnen Holz ge-
macht, um den Pflug nicht ohne Noth zu beschweren.
Es schleifet sich in der Mitte, wo vornehmlich die Last
von der ganzen Furche daran lieget, sonderlich in
steifen Erdreiche endlich durch, so nagelt man ein Ei-
senblech davor.

Die

Die Oberfläche muß glatt seyn; die geringste Anhöhe giebt einen Widerstand.

Die Höhe des Bretes richtet sich nach der Breite der Schar, und die Länge darf nicht über 32 bis 33 Zoll seyn. Vorne muß es genug hervortreten, und über die Griesssäule heraus stehen, damit es die gesamte losgebrochene Erde auffange und umwerfe: die äussere Spitze a steht deswegen etwas voraus.

Vornehmlich ist nöthig, daß das Streichbret vorne bey B über der Griesssäule weit genug hervorsteht, so daß es genau in die Linie, welche das Sech 3 schneidet, T.I. F.I. passet, und die gesamte von dem Pfluge losgeschnittene Erde fasset und zur Seite ausspielet; sonst krümelt ein Theil davon in die Furche zurück, und machet, daß solche nicht rein wird, und daß der Pflug schwer gehet.

Man kann erkennen, wenn das Streichbret entweder nicht weit genug, oder auch zu weit überfasset, denn so wird von der losgebrochenen Krume des Schwarten b etwas auf die Kante der stehenbleibenden Erde i geworfen.

Nach dem hintern Ende b muß die untere Seite T.II. F.II. b in die Höhe stehen, damit die abkrümelnde Erde unten wegspiele. Man macht deswegen wol gar einen grössern Einschnitt c darein.

Die äussern Kanten d d d f mit eisernen Schienen oder Anlagen einzufassen, scheint überflüssig, weil die grösste Friction mitten darauf geschieht; wenigstens dürfen die Schienen nicht vorstehen, sondern müssen in das Holz gelassen werden.

Die Stellung des Bretes muß so geschehen, daß die untere Kante etwas voraus steht, die obere aber überlieget. Dabey darf es nicht nach einem so stum-

pfen Winkel gerichtet werden wie die Schar, weil er sonst die Erde zu stark aufhält und nicht ordentlich umwirft; wenn also die Schar aus einem Winkel von 45 Graden ist, so wird genug seyn, wenn das Streichbret nach einem Winkel von 30 bis 34 Graden gestellet wird.

T. II. Das äussere Ende vom Streichbret d darf von der, f. 9. nach der Molderseite von des Pfluges Haupt gezogenen Linie f nicht unter 11 bis 12, und nicht über 18 Zoll abstehen.

Zwischen der Schar und dem Anfange des Streichbrets pfleget des Pfluges Haupt etwas ausgekehlet zu seyn, oder das Eisen von der Schar stehet wenigstens hervor: Man glaubet, daß der Pflug leichter gehe, wenn die losgebrochene Erde in diesem Zwischenraum spielen könne. Die Erfahrung zeigt aber, daß der Zwischenraum sich bald voll frischer Erde setzet: Es scheint derowegen besser zu seyn, wenn die Erde, wie sie von der zugerundeten Schar in die Höhe gehoben wird, gleich vom Streichbret aufgenommen werde, ohne ihr Raum zum Zerstreuen zu lassen.

Berg rath im 21sten Theile der schwedischen Abhandlungen S. 204. an, daß man das Streichbret gebogen machen solle, und es scheint zu verdienen, daß man Versuche anstelle, ob auf die Weise die Erde nicht leichter und besser umgeworfen werde, oder ob das Streichbret an denen durch die Biegung vorzüglich erhobenen Theilen nicht zu sehr abgeschabet werde.

§. 39.

T. I.
f. I. 9.

5) Die Griesssäule ist gleichsam die Stütze, welche des Pfluges Haupt mit dem Grindel verbindet.

Sie

Sie bestehet aus einem länglicht viereckigten Holze, welches unten in des Pfluges Haupt, oben aber durch den Grindel gezapfet worden. Unten wird es gekeilet; im Grindel aber nur stark hineingetrieben, ohne daß die Säule darinn verbohret würde, weil man zu Zeiten den Kopf der Griesssäule durch ein paar Schläge zurück treiben, und dadurch den Pflug stellen muß. (§. 26.)

Das mehreste beruhet darauf, daß die Griesssäule die gehörige Länge habe, (§. 23.) ist sie gegen der T. I. Höhe des Sturzes von 8 bis 9 zu kurz, so liegt die F. I. Spitze des Grindels 40 zu niedrig, und der Pflug fasset keine Erde; ist sie nur um einen Zoll länger, als nöthig wäre, so fasset der Pflug zu tief, und muß mit Gewalt in die Höhe gebracht werden; die Pferde haben demnach merklich schwerer zu ziehen. (§. 23.)

Die Richtung der Griesssäule muß so seyn, daß sie nicht nach geraden Winkel in des Pfluges Haupt eingezapfet wird, wie an dem beschriebenen Pfluge, sondern daß sie unten nach einem Winkel von 85 Graden T. I. f. l. g. etwas voraus stehet. Denn der Führer muß vermit- T. II. f. I. teltst dieser Säule den Pflug in die Erde zwingen, oder nach Beschaffenheit herausholen; beides fällt durch sothane Stellung leichter, als wenn sie vertical gerichtet wäre, oder vorne gar überhienge.

Einige haben die Griesssäule vorne mit einem Bauche machen wollen, ohne daß abzusehen wäre, was dieses für Nutzen haben könne. f. I. g.

Man findet auch Pflüge abgezeichnet, da zu dem Grindel ein Baum mit einem herausstehenden, die Griesssäule abgebenden, Aste genommen worden; es würde aber schwer fallen, dergleichen Stämme zu finden.

An einigen Orten wird an der Molberseite herum-
 T.II. ter gegen das Abschleifen eine eiserne Schiene einges-
 f.I.g. lassen, solche scheint aber überflüssig zu seyn. Denn
 die Griesssäule muß etwas zurück stehen, und die in-
 wendige Seite der Furche eigentlich nicht berühren.
 An der rechten Seite der Griesssäule wird das Streich-
 bret mit zwey hölzernen Nageln befestiget. Sie muß
 also nach dem, dem Streichbrette zu gebenden Winkel
 etwas zugespitzt werden. f. 9, e.

§. 40.

T. I.
 f. I. 13.

6) Der Sturz (§. 17.) ist der äussere Theil
 des Pfluges, wodurch derselbe von dem Führer
 regieret wird: Eigentlich ist nur an der linken
 Seite ein Sturz nöthig, den man denn auch den
 Sattel-Riester nennet. Es wird aber zu
 Zeiten, und vielleicht an den mehresten Orten, an
 der rechten Seite noch ein zweyter angebracht;
 da man denn zum Unterscheide diesen den rech-
 ten, jenen aber den linken Sturz zu nennen
 pfelet.

Der Sturz bestehet aus einem krüm gewachsenen
 oder verarbeiteten Holze, welches oben hinter aus ste-
 het, und wovon der obere Theil rund, der untere et-
 was stärkere aber vierkantigt verarbeitet wird.

Der Führer führet ihn in der Hand, und regieret
 damit den ganzen Pflug: Er muß also so hoch seyn,
 daß das rückwärts ausstehende Ende eben in des hin-
 terhergehenden Führers ausgestreckte Hand passet.

Der linke Sturz ist an dem beschriebenen Pfluge
 auf eine vierfache Art befestiget.

T. I. 1) Ist er unten in des Pfluges Haupt bey g ge-
 f. III. zapfet.

2) Die

2) Die Sprosse 17 verbindet ihn mit dem Streichbret 16.

3) Das Ende des Grindels ist bey 8 durchgezapfet, und endlich

4) Hält die Schiene 15 ihn mit dem rechten zusammen.

Dessen Richtung muß so seyn, daß er von der Seite anzusehen, unten gleich der Griesssäule ohngefähr nach einem Winkel von 85 Graden etwas voraus stehe. Indem sodann der Sturz oben am Ende niedergedruckt wird, so giebet es vorne bey der Griesssäule einen Druck, und man kann Messer und Schar dadurch aus der Erde in die Höhe heben. Zugleich aber auch, nachdem es nöthig ist, wieder hinein drücken, oder darinn erhalten.

Er muß oben so weit überstehen, daß der Führer, wenn er die Spitze davon in seiner linken Seite hat, bequem hinter dem Pfluge hergehen kann, aber auch die Füße nahe bey dem Pflugkasten habe, um solche, wenn es nöthig, gleich aufzusetzen, auch den Keitel gemächlich zu gebrauchen.

Stünde also der Sturz zu lang hinten aus, so würde es dem Führer beschwerlich seyn; wäre er zu sehr übergebogen, so würde ein geringer Druck darauf die Spitze von der Pflug-Schar schon in die Höhe heben.

Man machet auch wol den Sturz aus einem gera- T.II.
de aufgehenden Holze a, welches eine besondere Hand- f. I.
habe b hat. Diese dienet aber dem Führer, daß er sich bequemer darauf lehne, und den Pflug mehr beschwere.

Ohngefähr in die Mitte des Sturzes pflegt man eine kleine Krampe einzuschlagen, oder nur ein Leder anzuhängen.

anzunageln, um darinn die Leitschnüre zu befestigen; In Ermangelung des einen oder andern werden diese nur blosshin an den Sturz festgebunden; gefährlich aber ist, wenn der Führer die Leitschnüre um den Leib hängen; denn, gehen die Pferde flüchtig, so schleifen sie ihn.

Der Sturz muß zwar oben etwas wenigens zur linken Seite überhängen, damit er dem Führer desto weniger im Wege sey; unten aber soll er nicht über die Linie von der Molde überhängen, weil er sonst an der inwendigen Seite der Furche schabet, und die Erde krümelt.

- T. I. Es ist dies ein Fehler an dem beschriebenen Pfluge,
 f. II. wie aus der II und III Figur zu ersehen ist; da der
 III. Sturz weit über der Linie EF überstehet, und deswegen keine reine Furche macht.

T. I. Ein zweyter Sturz an der rechten Seite scheint
 f. L. 14. ohne Nutzen, vielmehr nachtheilig und dem Führer im Wege zu seyn; indem sich auch der Führer gemächlich auf beyde Sturzen zugleich lehnen kann, beschweret er den Pflug desto mehr, und die Pferde müssen ihn mit ziehen; er machet also faule Knechte.

Die nemliche Richtung, die man dem Pfluge mit dem rechten Sturze zu geben vermag, erhält er auch von dem linken allein: Will man ja dem Pfluge einmal einen stärkern Druck an der rechten Seite geben, so

- T. II. vertritt der Keitel völlig die Stelle von jenem; wenn
 f. II. man ihn entweder in dem zu solchem Ende angebrachten Einschnitt e vom Streichbrette fig. II. setzet, oder aber zwischen dem Grindel und dem in gleicher Absicht in den linken Sturz a eingebohreten hölzernen Nagel i klemmet; wenn die Noth erfordert, wegen

des harten und steifen Erdreichs, den Pflug mit Gewalt in die Erde zu treiben, so hilft dazu ein Druck auf den Sturz nichts, als welcher vielmehr die Spitze der Schar noch mehr empor hebet. Ein zweyter ^{T.I.} Sturz ist dabey noch weniger von Nutzen; sondern ^{f.II.} der Führer tritt sodann entweder auf die Sturz- ^{17.} Sprosse, oder auf das an einigen Pflügen dieserhalb hinten verlängerte Pfluges Haupt. Oder aber er leget sich gar mit dem ganzen Leibe über den Pflugkasten her. In recht steifen Erdreiche füllet man auch wol den Kasten mit schweren Steinen aus.

Die alte Regel bleibet gegründet, „daß der Führer nicht müde werden soll, Reitel und Beil zu gebrauchen.“ Hat nun der Führer einmal den rechten Sturz schon in der Hand, und gehet dabey gemächlich, so wird er oft versäumen, solchen los zu lassen und den Reitel zu gebrauchen; jener Sturz ist ihm dabey eher im Wege. Hat er aber den Reitel ohnehin beständig in der Hand, so wird er eher bedacht seyn, solchen zu gebrauchen, und das Streichbret, ja den ganzen Pflugkasten von der sich ansehenden Erde zu reinigen.

Un dem beschriebenen Pfluge ist noch insbesondere zu tadeln, daß der rechte Sturz oben viel niedriger ist. ^{T.I.} Soll nun des Pfluges Haupt, wie sich gehöret, ho- ^{f.I.} rizontal aufliegen, so muß der Führer sich nach der rechten Seite herüber lehnen, welches höchst ungemächlich ist; er bieget derowegen den linken Sturz so weit auswärts, bis der rechte mit jenem in einer Linie erhaben wird, alsdenn erhält die äussere Seite des linken Sturzes noch eine stärkere Friktion, und ^{T.I.} stehet noch mehr über die Linie EF, und da die rechte ^{f.III.} Seite des Pfluges Haupts mit der Schar zugleich über-

übergebogen wird, so bricht der Pflug nur einen Keil
 T.III. l m p von der Furche F fig. 4. um, und das Feld wird
 f. 4. unordentlich beackert.

§. 41.

7) Das Molderbret bestehet aus einem
 dünnen, unten an des Pfluges Haupt schliessenden, etwa 5 bis 6 Zoll hohen, vorne in die
 T.II. Griesssäule, und hinten in den Sturz eingelassenen Brete.
 f. 1. k.

Es dienet dazu, daß in losen, leicht krümelnden Boden kein Sand in den Pflugkasten falle, und den Gang des Pfluges beschwere; in steifern Erdreiche kann es entbehret werden, und wird, wie alle übrige überflüssige Theile, billig zurückgelassen, wie es denn auch an dem beschriebenen Pfluge fehlet.

Wo es aber nöthig ist, richtet sich die Grösse nach der Entfernung der Griesssäule vom Sturz.

§. 42.

8) Des Pfluges Haupt, (§. 37.) die Griesssäule, (§. 39.) das Streichbret, (§. 38.) das Molderbret (§. 41.) und den Sturz (§. 40.) fasset man unter dem allgemeinen Namen des Pflugkastens.

Beim Pflugkasten ist insbesondere zu bemerken:

1) Alle Theile müssen wohl in einander verbunden seyn. Lasset das Holz in den Fugen nach, und der Pflugkasten wird wacklicht, so ist der ganze Pflug unbrauchbar; diesermwegen ist schon oben anempfohlen worden, zu diesen Theilen trockenes, jähes, hartes Holz zu nehmen. (§. 9.)

2) Die Einrichtung und Zusammensetzung der Theile muß auf eine solche Art geschehen, daß der
 Kasten

Rasten so wenig Friktion, wie möglich, in der Erde veranlasset.

Es ist daher in Vorschlag gebracht worden, daß man lieber den ganzen Grund vom Pfluge von Eisen machen solle; eine eiserne Stange von einem Quadrat Zoll würde hinreichen.

Das, Friktion veranlassende, Holz vom Rasten, rechnet man 18 Zoll lang, 4 Zoll hoch und 12 Zoll breit, mithin kommt zur Fläche heraus, worauf das Reiben wirkt, 432 Quadrat Zoll. Von Eisen, welches ein Quadrat Zoll dick ist, würde die Fläche betragen 36 Zoll.

§. 43.

Das neunte, und das größte und kentlich: T. I.
ste Stück vom Pfluge ist der Grindel (§. 17.) K. II.
durch welchen der ganze Pflug zusammen gehalten III.
und regieret wird. Wir können ihn nach seiner IV. V.
Gestalt, Länge, Stärke, Eintheilung, Stellung c. c.
und Befestigung betrachten.

Der Gestalt nach, ist der Grindel ein gerader Baum, an dreu Seiten wird er gerade verarbeitet, auf der vierten aber wird ihm ohngefahr auf ein Drittel vom Ende ein Bauch gelassen. Einige empfehlen dazu Bäume mit einer Krümme, und richten bald das krumme Ende vorne in die Höhe, bald legen sie solches zur linken Seite. Bey unsern Pflügen ist dies aber ohne Nutzen, und ein gerader Stamm behält den Vorzug.

Von dem Bauche ab wird er nach beyden Enden etwas zugespizet, und die vier Ecken werden abgestosfen, so daß der Grindel eigentlich bey nahe achteckigt verarbeitet wird. Man nimmt dazu gern einen frischen jungen Eichen-Stamm, der keine Risse hat; weil er viel austehen muß.

Seine Länge ist an dem beschriebenen Pfluge, den durch den Sturz gehenden Zapfen mit eingeschlossen, 6 Schuh 10 Zoll, an andern wird er wol zu 8 ja gar bis 12 Schuh lang gefunden; er muß eine ansehnliche Länge haben, um ihn besser führen, regieren, auch allenfalls kürzer stellen zu können. Ist er kurz, so fassen die Eisen nicht in die Erde, und ein Widerstand, der die Pflugräder in die Höhe hebet, wird auch den Grindel und die Eisen aus der Erde schnellen. Je kürzer aber der Grindel ist, desto leichter gehet der Pflug, und eine grössere Länge, als die hierbeschriebene, scheint überflüssig, ja schädlich zu seyn.

Auch in dem leichtesten Grunde darf der Grindel nicht zu schwach noch leicht seyn; er würde sich sonst ziehen, und beweget sich leicht auf dem Vordergestelle, oder die Spitze fährt in die Höhe; wie ich denn wol bemerkt habe, daß ein solcher, kurz in das hinterste Loch gestellter, leichter Grindel, vorne mit der Spitze noch wieder an die Zucht gebunden werden müssen, damit dessen Spitze nicht in die Höhe fahren konnte. *

In der Mitte, wo der Bauch ist, haben drey Seiten 3 Zoll Breite, und an der vierten zur linken Hand stehet der Bauch um einen Zoll weiter heraus; an der Spitze behält er ohngefehr zwey Zoll im Durchschnitte.

- T. I. Die Eintheilung des Grindels richtet sich nach dem
f. 1. Pflugkasten, und wie die Griesssäule darinn angebracht ist: wo das Sech zu stehen kommt, wird der eben beschriebene Bauch 4 ausgearbeitet, und mitten in demselben ein vierkantiges Sechloch 5 für das Eisen 3 angebracht.

* An Osnabürgischen Pflügen war gar zu diesem Ende eine eiserne Kette mit einem Ringe an der Zucht befestiget.

gebracht. Da das Eisen darinn mit Gewalt verkei-
let wird, so werden an jeder Seite des Lochs zwey ei-
serne Ziehbänder 6, 6, umgelegt, um das Aufbersten
zu verhindern.

Wo die Griesssäule zu stehen kommt, wird wieder
eine vierseitige Oefnung zum Griesssäulen-Loch 7 an-
gebracht: * alsdenn wird das hintere Ende in den T. II.
Sturz gezapfet, und hier ohnbeweglich befestiget, in f. 1.
Sachsen aber nur lose eingefuget, und mittelst der
beweglichen Keile d e verkeilet.

Hiernächst werden die Vorstecklöcher n durchgeboh-
ret, deren Anzahl und Entfernung unter einander sich
darnach richtet, nachdem an jedem Ort nöthig ist, dem
Pfluge mehrere und oft veränderte Stellungen zu ge-
ben. Vier ist das wenigste, und 13 das mehreste.
Wo der Grindel hinten gefeilet wird, also auf dem
Griesssäulenkopf beweglich ist, pfleget man neben dem-
selben noch ein drittes Ziehband m umzulegen.

Die Stellung des Grindels geschieht so, daß des-
sen Spitze o höher stehet, als das hintere in den
Sturz gezapfete Ende c, wenn das Haupt horizontal T. II.
auflieget; sonst würde das Sech nicht in die Erde f. 1.
fassen. (S. 22, 23, 39.)

An dem beschriebenen Pfluge ist, wenn des Pflu-
ges Haupt auflieget, an der Oberfläche der Erde bis
unter dem Grindel die Höhe; bey dem Seche 1 Schuh,
und vorne unter der Spitze 1 Schuh 6 Zoll; wo tiefer
als 6 Zoll gepflüget wird, muß die Gries- Säule

E 2

entwe-

* Man darf sich aber bey Durchschlagung des Sechs: und
Gries- Säulen- Lochs nicht nach den vier Kanten des
Grindels richten, sondern nach der Stellung, die das
Sech bey'm Pflügen haben muß. S. oben S. 35 und 18.

entweder höher seyn, oder die Spitze des Grindels mehr in die Höhe stehen.

- T.I. Siehet man von oben darauf, so muß der Grin-
f.II. del C von der linken nach der rechten Seite schrege
über liegen, so daß das hintere Ende 8 an der lin-
ken, und die Spitze 40 an der rechten Seite über
die Linie e f tritt. (§. 18.)

Die Befestigung des Grindels geschiehet endlich
blos dadurch, daß das Griesssäulenloch auf die
Griesssäule gefuget, und das hintere Ende in den lin-
ken Pflugsturz gezapfet, mithin darinn verkeilet oder
verbohret wird. Das vordere Ende darf nicht befe-
stiget werden, weil man am Ende des Feldes mit
dem Pfluge kurz kehren und wenden muß: der Grin-
del wird dieserwegen blos mit einer Kette an das Vor-
dergestell gehänget, so brauchet der Körper des Pflu-
ges, wenn die Pferde das Vordergestell fortziehen,
nicht ohnmittelbar zu folgen, sondern der Führer wirft
ihn nach Gefallen herum, oder leget ihn zur Seite,
damit er im Wenden nicht einschneide. Es ist die-
serhalb auch besser, daß der Grindel oben auf den
Rumpflieget; denn, wollte man ihn drunter befestigen,
so würde ihn die Kette entweder klemmen, oder er
möchte zu viel Willen behalten.

- T.I. Da nun der Grindel so gestellet seyn muß, daß er
f.II. schrege über der Directions-Linie E F lieget: die Mol-
derseite aber vom Pflug-Haupt dem Sech in dieser
Linie E F folgen muß; (§. 18.) so siehet man von selbst,
nach was für einem Winkel der Pflugkasten an den
Grindel gefuget werden muß; dies nennet man,
den Pflug ins Feld richten. Ist der Winkel zu groß,
so greifet der Pflug zu weit ins Land und machet breite
Furchen.

Furchen. Ist der Winkel zu klein, so kann man die Eisen nicht ins Land bringen.

Ich finde das Verhältniß von diesem Winkel so angegeben, daß, wenn man die Directions-Linie EF, welche die Spitze der Schar nebst der Molderseite 12 beschreiben, bis zur Spitze des Grindels 40 fortführe, so müsse der Abstand zwischen beenden alda 9 Zoll ausmachen. Es scheint dies aber zu viel zu seyn, wenigstens bringet der Abstand an dem beschriebenen Pfluge nur anderthalb bis zwey Zoll.

Ueberhaupt ist die Anbringung der Winkel bey den Theilen eines Pfluges und deren Verhältniß unter einander eins der wichtigsten Stücke in der Theorie eines Pfluges, deren nähere Bestimmung sehr nöthig und nützlich seyn, also am Ende ändern zu weitem Nachdenken vorzüglich empfohlen werden wird, um in der demnächst versprochenen dritten Abtheilung von der Verbesserung der Pflüge etwas gründliches davon angeben zu können.

§. 44.

10) Der Grindel wird vermittelst der Zucht-Kette oder Zug-Kette 41 am Vordergestelle ^{T. I.} gehalten. ^{f. XII.}

Diese bestehet aus viererlen Stücken, als:

1) Dem eckicht gebogenen Ringe α , welcher um die Zunge schliesst.

2) Einigen Kettengliedern $\beta\beta$, welche an jede Seite von jenem Ringe gehängt werden, und dazu dienen, daß der Grindel sich in der Kette frey bewegen kann.

3) Einem zweyten Ringe γ , der oben über den Grindel passet, und an beyden Seiten an den Kettengliedern hängt.

E 3

4) Einem

4) Einem an diesem Ringe beweglichen Nagel δ , welcher in die Zucht-Löcher vom Grindel passet.

Die hier abgezeichnete Zucht-Kette scheint vorzüglich gut zu seyn: sie erhält den Grindel in einer gewissen Stellung, so daß er doch dabey spielen kann; T.I. indem der Ring α unten um die Zunge 26 in z ges f.IV. hängt wird; die Zucht- oder Vorstecklöcher im Grindel 1, 1, 1, aber unter sich gebohret sind, so giebt dies einen stärkern Zug, der Grindel wird mehr an die Axt, auch in die Erde gezogen, und dieser Druck kommt dem Führer zu statten, wenn er auf den Pflugkasten drucket.

An leichten Pflügen wird der Grindel nur mit einem Bande von gedrehten Weiden an das Vordergestell geheftet, welche voraus haben, daß sie nicht wie die Ketten einschaben. An einigen Orten werden von den Seilern eigene Bänder von Stricken dazu verfertiget.

§. 45.

Die bisher beschriebene zehn Theile rechnet man zu dem Körper eines Pfluges: solchen zu unterstützen und zu führen dienet 11) das Vordergestell, woran folgende Theile vornehmlich in Betracht kommen:

T.I.
f.VI.

- a) Die beyden Räder.
- b) Die Axt, oder Spindel.
- c) Der Galge §. 46.
- d) Das Gezünge §. 47.
- e) Das diese Theile zusammenhaltende Gestelle, oder der Rumpf §. 48.
- f) Die Lichte §. 49.

a) Die

a) Die Räder dürfen nicht beweglich an der Axe seyn, denn eine kleine Axe schliffe sich leicht weg, und eine grössere würde schwerere Räder erfordern; die in die Räder fallende Erde würde viel Schienen wegnehmen und den Pflug aufhalten. Es gehet derowegen an dem gegenwärtigen Pfluge eine eiserne Spille durch die ganze Axe, welche in der Axe beweglich und an beyden Enden vierkantig zugeschmiedet ist, auf solche werden die Räder festgeschlagen, vor den Rädern gehet vor jedem Rade durch die Spille in eine umgenietete Splinte n, daß die Räder nicht ablaufen. Breite T. I. f. II. et VI. Felgen helfen zu nichts.

Die Räder machet man gern so hoch wie möglich, weil an den gar niedrigen die Friction stärker ist. Sie dürfen aber nicht über eine gewisse Höhe kommen; weil sonst der Grindel zu hoch zu liegen käme, und dies würde den Pflug schwer machen; es würde auch die Wendung beschwerlicher werden.

Man hat zwar vorgeschlagen, den Grindel unter der Axe zu befestigen, allein so würde die Wendung gar schwer werden, und der Pflug leicht umwerfen. (§. 43.)

An dem beschriebenen Pfluge hat das rechte Rad 22 Calenbergische Zolle, und dies ist schon eine ziemliche Höhe.

An statt, daß solches acht ordentlich verarbeitete und eingeschobene Speichen hat, pfleget man in leichtem Erdboden die Räder mit einem bloß durchgebohrten Kreuze zu machen, f. 1. o. welches zwar T. II. leichter gemacht, aber auch unbeständiger ist. f. 1.

Da das rechte Rad e in der Furche unmittelbar T. III. an der Kante her, und das Pferd g ausserhalb gehen f. 2. muß, das linke Rad f aber ausserhalb frey läuft, so

T.I. muß die Nabe von jenem kürzer, von diesem aber **F.VI.** länger seyn. Denn wenn dieses eben so kurz seyn sollte, so würde das Gestell zu schmal werden, leicht umwerfen, und die Pferde könnten nicht gleich gerade ziehen.

Das linke Rad ist an dem beschriebenen Pfluge um zwey Zoll niedriger. An dem in den **Oekonomisch. Nachr.** beschriebenen sächsischen Pfluge ist der Unterschied noch stärker, und beträgt bey einer Höhe von 18 Zoll, 3 Zoll. Es scheint auch dies bey hohen Rädern und wo tief gepflüget wird, gut zu seyn; weil der Pflug sonst zu sehr überhängen würde.

Das kleinere Rad an der linken Seite hat noch den Nutzen, daß der Pflug die linke Seite suchet, und sich dichte an die Kante anschiebet, mithin mehr eine gerade Linie hält.

Dagegen aber ist die Unbequemlichkeit dabey, daß zwey Räder, von ungleichem Durchschnitte, an einer Spille befestiget, sich nicht zugleich umwenden können, das kleinere Rad bleibt zurück, oder es muß schleppen. *

Man rath in den **Oekon. Nachr.** im XXXIV. Stück S. 190. das linke kleinere Rad beweglich an der Spille zu machen; allein, so würde der Pflug noch schwerer gehen. Ich rathe dagegen beyde Räder von einer Größe machen zu lassen. Solche werden an der durch den Rumpf gehenden und in oder unter demselben umlaufenden Spille befestiget, diese wird

* Wenn ein Pflug in einer losen staubigten Erde gezogen wird, siehet man deutlich, wie er eine Schlangen-Linie beschreibet, das linke kleinere Rad laufet zur Seite aus, und erhält sodann auf einmal einen Ruck zur rechten Seite, weicht aber alsobald wieder links aus, und so eins ums andere.

wird entweder von Eisen gemacht, F. IV. V. m. oder T. I. von festem, und am besten von Weißdornen Holze. f. IV. f. 2, f. V. Bey mir wird sie nimmer geschmieret; an T. II. den andern Orten wird in den Rumpf ein Loch gehauen f. 2. oder gebohret, wodurch man Wagenschmiere an die Spille bringet, zugleich aber auch Sand und Erde dran fällt.

§. 46.

c) Der Pflug-Galge (§. 45.) dienet zu Haltung der Leitschnüre, und zu Erhöhung und Stellung des Grindels.

Die Leitschnüre werden durch die beyden Ringe gezogen, fig. VI. 36. An statt der Ringe können auch T. I. kleine durchbohrte Hölzer in den Balken gesteckt wer- f. VI. den; oder man steckt einen Bügel von Wendens-Holz T. II. in den Balken, wodurch das Leit gehet. f. 3. n.

Wo die Pflüge mit Ochsen, oder mit drey oder vier Pferden bespannet werden, mithin der Führer solche nicht selbst regieret, folglich die Leitschnüre wegfallen, fehlet an den Pflügen der Galge, und der Grindel ruhet frey in einer kleinen im Holze gemachten Aus- höhlung k, damit er nicht ausweichen kann, wie an T. II. dem mehr angezogenen sächsischen Pfluge: oder es f. 2. werden auch in der Mitte des Rumpfes ein paar 3 bis 4 Zoll lange hölzerne Nagel eingebohret, an wel- chen der Grindel ruhet. Man kann aber sodann den Grindel nicht nach Gefallen nach einer oder andern Seite stellen und richten.

Der Balke und die darinn befindliche Oefnung die- nen auch, um das Beil zu verwahren, welches bey jedem Pfluge bey der Hand seyn muß. fig. VI. 38. T. I. f. VI. An

An den Pflügen, woran der Balke und die Lichte zu Stellung des Grindels durchbohret sind (§. 29.),
 T. II. stecket das Beil ausserhalb an dem so viel verlängerten
 f. 3. Balken l m in o.

§. 47.

d) Der Nutzen des Gezünges (§. 45.) ist schon oben gezeigt worden. (§. 30.)

Es ist solches und vornehmlich die Leier vorzüglich da nöthig, allwo der Galge fehlet, und der Grindel auf dem Pflugkasten an einer Stelle lieget. Wo vier Pferde oder Ochsen vorgespannet werden, ist vorne am Arm noch ein Kloben g, worinn eine Deichsel ge-
 T. II. stecket wird, an der die vordern Pferde oder Ochsen
 f. 6. ziehen.

T. I. Statt, daß die Vorlege-Wage an diesem Pfluge
 f. XI. zwischen dem Kloben 31 durch den Nagel 32 gehalten wird, stehet an andern Pflügen ein krumm gebogener eiserner Nagel, der Daume genannt, in die Höhe, worauf man den an der Wage befindlichen Ring hängenget.

T. II. Unter der Zucht wird an einigen Orten noch ein
 f. 1. Knie q angebracht, welches zugleich dienen kann, um den Kloben an der Zunge zu befestigen. Der eigentliche Nutzen, den dieses Knie hat, ist, daß es beim Wenden mit dem Pfluge, wenn die Pferde nicht ziehen, verhütet, daß die Spitze der Zunge oder Zucht nicht in die Erde fasset.

§. 48.

e) Das Haupt-Holz, woran diese übrige Theile gefuget werden, nennet man das Pflug-Gestelle (§. 45.), den Busch oder den Rumpf.

Dieses

Dieses ist an dem beschriebenen Pfluge nur ein leichtes Holz, in Gestalt einer Achse, welches durchbohret ist und die Spindel durchgehen läßt, bey leichtern Pflügen ist es unten hohl ausgearbeitet, und die hölzerne Spindel läuft frey darunter. Fig. 3. c. * T. II. f. 3.

An beyden Seiten tritt das Gestell über die Nabe vom Rade, damit der Sand nicht an die Spindel falle.

Zwey eiserne Ax- oder Pflug-Gestell-Ringe fig. VI. T. I. 24. müssen umgelegt werden, sonst möchte das Gestell f. VI. aufbersten. Bey Pflügen, wo die Spille frey läuft, nennet man die Ringe Lauf-Bänder, an deren statt man sich in Sandgegenden mit umgeflochtenen Weiden behülft.

In gar magern Gegenden, wo die Pflüge von Ochsen gezogen werden, kann ein unter dem Grindel angebrachtes Knie von Holz den Mangel des Vorder-Gestelles ersetzen.

Mortimer beschreibet einen Pflug aus Suffer, woran vorne nur ein Rad ist.

§. 49.

f) Die Lichte (§. 45.) ist ein dünnes auf T. I. den Rumpf lose aufliegendes Bret, vermittelst f. VIII. dessen der Grindel erhöht oder erniedriget wird. T. II. f. 3. g.

Der

* Man machet den Rumpf sodann von Weiden-Holz. Weil sich darinn die Spindel von harten Holze nicht so leicht abnutzet, (§. 45.) durch die Länge der Zeit pfleget die Spindel an der rechten Seite sich endlich abzuschleifen, weil solche niedriger läuft; so kehret man die Spindel um.

Der rechte Gebrauch der Lichte ist oben §. 24. gezeigt worden.

An dem beschriebenen Pfluge hat die Lichte genau die Länge, daß sie, wenn sie weggenommen wird, welches, so oft als der Pflug an die Wasserfurchen kommt, zu geschehen pfleget, auf den Grindel gelegt wird, und mit dem einen Einschnitt an das Sech, mit dem andern aber an den Kopf der Griesssäule paßet.

§. 50.

Hiernächst sind nachfolgende Nebentheile eines Pfluges zu bemerken, als:

- 12) Die Schleife.
- 13) Der Keitel.
- 14) Das Pflug-Beil.
- 15) Die Steife.
- 16) Die Vorleg-Wage.

Die Schleife bestehet aus zwey in einander gefugten Stangen, oder wird aus einem doppelt ausgewachsenen Aste gemacht, eine Seite ist etwas länger, und hält ohngefehr 8 Fuß, sie dienet, um sie bey dem zur Seite gelegten Hintertheile vom Pfluge zwischen den Grindel und den Sturz durchzustecken, daß der Pflug darauf ruhet und schleifet, mithin bequem von einem Orte zum andern geführt werden kann. * Es wird an der einen Seite ein hölzerner Nagel eingeschla-

* Es wird deswegen zwischen oder hinter den Vorstecklöchern noch ein ander Loch zur Seite durchgebohret, in welches man den Vorsteck-Nagel, wenn der Pflug zur Seite gelegt wird, sticht, weil sonst der Nagel zu viel Gewalt leidet, und die Zucht-Kette den Grindel schabet. S. T. I. F. I.

geschlagen, der hinter den Sturz fasset und hält; ein eiserner schabet in den Sturz. Die längere Stange wird die eigentliche Schleife, das eingeschobene Stück aber das Schwerdt genannt. Man hat in sandigten Gegenden auch wol ein besonderes Hinter-Gestell mit zwey Rädern.

Der Keitel ist ein nothwendiges Stück, um das Streichbret und die Schar rein zu halten. Wo man sich dessen statt des linken Sturzes bedienet, muß der Stock von jähem starkem Holze seyn, man pfleget einen Stock zu nehmen, der oben an der Seite ausgewachsen ist, um ihn desto leichter führen zu können. T.II. fig. 12, c. f. 12.

Das Pflug-Beil muß der Führer bey der Hand haben, wenn etwas am Pfluge losgehet; wenn die Keile zu verändern sind; oder wenn die Pflugschar Scharren bekommt. Es wird in dem Pflugbalken verwahrt (§. 46.) oder in der Leier Tab. III. fig. 2. T.I. f.VI. 38.

Die Steife ist ein Stück Holz, welches vorsichtige Hauswirthe, wann der Pflug nicht gebraucht wird, unter die Zucht stellen, damit solche nicht ungleich, noch die Lage windschief gedrückt werde; denn so bald sich ein oder anderer Theil am Pfluge nur etwas wirft oder zieht, macht solches im Gange des Pfluges eine Aenderung. An den Pflügen, wo' ein Knie unter der Zunge angebracht ist, vertritt solches die Stelle der Steife. (§. 47.) T.II. f.I. 9.

Die Vorlege-Wage ist mit 2 Schwengeln versehen, woran die Pferde gespannt werden. Wo Ochsen gepflüget wird, muß an deren statt eine Deichsel T.I. f.II. 33.

fel eingeschoben werden, an welcher das Joch befestiget wird, woran die Ochsen ziehen.

Ben Steyerberg, wo man drey Pferde in der Reihe spannet, ist eine eigene Art Wagen gebräuchlich, welche von einer merkwürdigen Gestalt ist, die T.II. sich aus der Figur 7 beurtheilen läßt. Man kann da- f.7. durch den Pflug rechts und links stellen, auch vermittelst der doppelten in der Wage und dem Schwengel befindlichen Löcher einem schwächern Pferde die Arbeit erleichtern. (§. 32.)

Wo alle Pferde vor einander in einer Linie gespannt werden, wie in England, ist eine andere Einrichtung nöthig.

§. 51.

Kennen wir die nothwendigen Eigenschaften eines Pfluges und dessen Theile nebst deren Nutzen, so kann ein jeder Hauswirth überlegen, ob er nach Beschaffenheit des Erdreichs an seinem Orte an den gewöhnlichen Pflügen einen oder andern Theil einschränken dürfe.

Es ist daran gelegen, einen Pflug so wenig wie möglich, kostbar zu machen. Ein jeder Theil also daran, der überflüssig ist, oder der wohlfeiler eingerichtet werden könnte, vermehret die Kosten unnöthiger Weise.

Aus dieser Ursache bringet man so wenig Eisen, wie möglich, am Pfluge an, sonderlich wo das Eisen rar und die Eisenarbeit kostbar ist. Also kann man im leichten Sandlande, wo nur flach gepflüget wird, das Messer oder Sech gar entbehren, auch die Pflugschar

schar leichter oder kleiner von Eisen machen, woraus die Hacken = Pflüge entstehen. (§. 4.) In schwarzer leichter Erde kann man fast alle eiserne Sohlen und Schienen auch Vorsteck = Nagel ersparen, auch das Holzwerk leichter machen.

Wo der Pflug = Balken und Galge entbehrlich ist, sparet man schon einige eiserne Ringe, Krampen und Nagel.

Wenn eine Spindel von Holz hinreicht (§. 45.), so ist solche weniger kostbar als eine eiserne. Es werden die Naben gleich daran gedrechselt, und die 4 Speichen, welche das Rad hat, darinn befestiget. Man sparet also alle eiserne Ringe und Nagel daran.

In sandigten Gegenden behilft man sich mit ohnbeschlagenen Rädern, und machet sie wol gar aus einem massiven Stücke, welche aber schwerer sind.

An einem sächsischen Pfluge, wo die Pflug = Lade aus einem massiven Stücke Holz von $1\frac{1}{2}$ Fuß breit, T.II. 1 Fuß 2 Zoll hoch und 3 Zoll dick besteht, haben die f. 2. Pferde eine Last von ohngefähr 600 Cubiczoll Holz mehr zu ziehen, als am unsrigen.

Durch Weglassung des rechten Sturzes wird der Pflug wohlfeiler und leichter. (§. 40.)

Hölzerne Nagel kann sich der Bauer selber machen; ist ein Stück von Eisen verlohren oder zerbrochen, muß er bey einem Schmiede schon Geld dafür bezahlen, und, um es machen zu lassen, den an einem andern Orte wohnenden Schmied aufsuchen.

Bei Hannover in dem sandigten Lande findet man
 T.II. Pflüge, wo der Grindel unmittelbar auf dem Num-
 f. 3. pfe Fig. 3. c zwischen zween eingehohten hölzernen
 Nageln ruhet, und lichte, Stender und alles Zubehör
 fehlet. In leichtem sandigten Boden wird der
 Grindel mit gedrehten Weiden statt der Zucht-Kette
 an das Vordergestell gehängt. (§. 44.)

§. 52.

Nummehro werde ich erklären können, welches der vollkommenste Pflug für jeden Ort sey. Ich nenne aber dies einen vollkommenen Pflug, woran kein überflüssiges Stück ist; woran kein nöthiger Theil fehlet; und woran alle Theile in gehörigem Verhältniß und Stärke, auch nach den erforderlichen Winkeln so verbunden sind, daß der Pflug nicht kostbar und doch beständig und dauerhaft ist, und daß damit geschwind, leicht, ordentlich, gut und rein gepflüget werden kann.

Wer demnach unsern Pflug tadelt, und daran ein neues Stück eingeführt oder ein anderes verändert wissen will, muß zeigen:

- 1) Daß die Veränderung nothwendig sey, und einen augenscheinlichen Nutzen habe.
- 2) Daß das abzuschaffende Stück entweder überflüssig oder weniger nützlich sey.
- 3) Daß die neue Einrichtung den Pflug weniger kostbar, oder doch
- 4) Dauerhafter und brauchbarer mache, indem
- 5) Der Pflug dadurch besser oder leichter gestellet, oder regieret werden kann.

Ein

Ein jeder also, dem die Aufnahme der Landwirthschaft ein Ernst ist, wird aufgefordert und aufgemuntert, um nach gegenwärtigem Modelle die Pflüge in seiner Gegend zu untersuchen, und wenn er daran etwas zu bemerken findet, es zu melden; so wie solches in den Oekon. Nachr. von mehreren sächsischen Pflügen geschehen ist.

Wer inzwischen gegenwärtige Abhandlung mit den Beschreibungen, welche Tüll, Mortimer, Dü Samel, Mills, Sales, Zeiger, Hohenthal, Ort, Leopold, Hoffmann und andere von Pflügen gegeben haben, und die von mir zu Rathe gezogen worden, vergleicht, wird beurtheilen können, ob durch meinen Vortrag die Theorie von den Pflügen in mehreres Licht gesetzt worden; wenigstens hoffe, daß mein Bemühen andere Freunde zum weitem Nachdenken aufmuntern, und daß deren gütiger Beitrag mich in den Stand setzen wird, in einer andern Abhandlung von Verbesserung derselben, und von Bestimmung derer daran anzubringenden Winkel, künftig gründliche Anmerkungen mitzutheilen.

§. 53.

Es wird nicht überflüssig seyn, wenn ich noch die Preise von den Theilen meines Pfluges anführe, wie sie bey mir zum wohlfeilesten bezahlt werden. Ich füge zugleich bey, wie eben die Theile nach eingezogener Erkundigung an andern Orten zum höchsten bezahlt werden.

82 Zwente Abtheilung. Theorie des Pfluges.

	wohlfeilste Preis.	höchste Preis.
a) Beym Gestellmacher.		
Der Pflug selber kostet	30 mgr.	bis 32 mgr.
Zwey Räder	18 —	20
Der Kumpf oder Busch mit Zus- behör	6 —	9
b) Beym Schmiede der Beschlag vom Pfluge.		
Das Sech	24 —	28
Die Schar, darnach sie schwer ist	18 —	30
Zwey Bänder um den Grindel	3 —	5
Zwey Sohlen	6 —	10
Eine Blatte oder Fasse unter den Hacken §. 37.	1 —	7
c) Der Beschlag vom Gestelle.		
Die Lauffspille nebst zwey Bricken und zwey Splet-Nagel	16 —	21
Acht Schienen auf die Räder	32 —	1 thl. —
Ein Schock Rad-Nagel	6 —	8
Sechs Bänder	12 —	16
Zwey Pfluggestell-Ringe	6 —	8
Das Richte-Stift nebst der Kette	2 —	3
Die Zucht-Kette	12 —	16
Zwey Bolzen nr 32 und 1, wenn solche von Eisen gemacht werden	8 —	12
Zwey Rinken auf dem Galgen zu den Leitschnüren	2 —	3
Die Vorlegewage zu beschlagen	12 —	24
Der Beschlag des Reitels	2 —	3

Ueberhaupt 6 rthl. — bis 8 rthl. 3 mgr.

Einen von denen im Vorberichte erwähnten neuen
Pflügen habe zu 8 rthl. bezahlen müssen.

Vor wenig Jahren kam ein fertiger Pflug nicht
über vier Thaler.

Inhalt

dieser zweyten Abtheilung.

- §. 1. Die Nothwendigkeit des Umbrechens. Brand-Rosken.
- §. 2. Zwen Instrumente zum Umbrechen, der Spaden und Pflug. Vergleichung der beyden Hacken.
- §. 3. Eigenschaften der Pflüge.
- §. 4. Für andern Erdboden andere Pflüge.
- §. 5. Bey den Pflügen kommen der Führer und das Zugvieh in Betracht.
- §. 6. Alle Pflüge kommen in gewissen Haupt-Eigenschaften überein. 1) So wenig wie möglich zusammenge-
setzt.
- §. 7. 2) Nicht kostbar.
- §. 8. 3) Nicht wandelbar.
- §. 9. 4) Von trockenem und zähem Holze.
- §. 10. 5) Leicht zu regieren.
- §. 11. 6) Leicht zu ziehen.
- §. 12. 7) Leicht durchschneidend.
- §. 13. 8) Die Furche recht umwerfend.
- §. 14. 9) Eine reine Furche machend.
- §. 15. 10) Gut zu stellen.
- §. 16. 11) Leicht zu wenden.
- §. 17. 4 Hauptstücke des Pfluges, Schar, Grindel, Haupt, Stürze.
- §. 18. Rechte Stellung dieser Stücke nach Winkeln.
- §. 19. Endzweck davon, 1) daß der Pflug in gerader Linie gehet;
- §. 20. 2) einen vierseitigen Riemen umwirfet.
- §. 21. Er muß durchgehends gleich fassen.
- §. 22. Auch in gleicher Tiefe fortgehen, nicht auf der Nase, noch auf den Hacken.
- §. 23. Der Pflug wird gestellet, daß er bald tiefer bald flacher fasset.
- §. 24. Dies geschieht 1) durch die Richte;
- §. 25. 2) durch Verlängerung oder Verkürzung des Grindels;
- §. 26. 3) durch dessen Verkeilung.
- §. 27. Der Pflug kann schmal und breit gestellet werden.
- §. 28. Geschiehet 1) durch den Grindel;
- §. 29. 2) durch den Balken;
- §. 30. 3) durch die Zunge;
- §. 31. 4) durch die Leier; Steller, Rehrholz.

- §. 32. 5) auf mehrere Art zugleich; das Lichtholz geben.
- §. 33. Nachdem die Furchen breit oder schmal seyn sollen, wird der Pflug gestellt.
- §. 34. Wie eine Probe zu machen.
- §. 35. Beschreibung 1) des Sechs.
- §. 36. 2) Die Schar, deren Grösse, Gestalt, Schneide, Stellung, Befestigung, Steerts und Vödden Pflüge.
- §. 37. 3) Des Pfluges Haupt.
- §. 38. 4) Das Streichbret, dessen Grösse, Proportion, Stellung, Befestigung, Schienen.
- §. 39. 5) Die Gries säule.
- §. 40. 6) Die Stürzen.
- §. 41. 7) das Molderbret.
- §. 42. 8) Theile des Pfluges kasten.
- §. 43. 9) Der Grindel, dessen Gestalt, Länge, Stärke, Stellung, Befestigung, Eintheilung.
- §. 44. 10) Die Zuchtkette.
- §. 45. 11) Das Vordergesfiel, und zwar a) dessen Räder, b) Spindel.
- §. 46. c) Galge.
- §. 47. d) Gezünde, dessen Kloben.
- §. 48. e) das Gestelle oder der Rumpf,
- §. 49. f) die Lichte.
- §. 50. Die Nebentheile eines Pfluges: 12) die Schleife, 13) der Keitel, 14) das Pflugbeil, 15) die Steife, 16) die Vorlegewage.
- §. 51. Wie auf Verbesserung der Pflüge zu denken.
- §. 52. Erklärung des besten Pfluges. 5 Regeln, wor nach eine Verbesserung zu untersuchen ist. Aufmunterung an alle Landwirthe.
- §. 53. Preise eines Pfluges und dessen Theile.

II.

Anweisung,

Wie unsere Saat-Felder beackert und
bestellet werden sollen.

Hue ades, institutam breuiter quis rebus agendis

Sit modus in campis. — —

Hochberg.

Vorbericht.

Ich begehre nicht in diesen Bogen was neues gesagt zu haben, sondern wünsche vielmehr, daß alle erfahrene Hauswirthe finden mögen, daß darin lauter bekannte Wahrheiten vorgetragen habe, die ein jeder Ackerverständiger wissen müsse.

Es wird an jungen angehenden Haushaltern doch nicht fehlen, die noch vieles daraus erlernen können.

Meine Absicht ist gewesen, die ersten Gründe des Feldbaues in einem Zusammenhange so kurz wie möglich vorzutragen, so daß ein Haushalter sich dieses Aufsatzes als seines Catechismus bedienen könne; worinn ihm die vornehmsten Arbeiten vom Feldbau vorgeschrieben, und alles aus eigener fünf und zwanzigjähriger Erfahrung, richtigen Gründen und hinlänglicher Ueberlegung bestätigt und erwiesen worden.

Vielleicht finden die mehresten Leser noch verschiedene Anmerkungen, die ihnen unbekannt gewesen; Vielleicht freuet sich mancher alter Hauswirth, Erfahrungen, die er richtig erkannt hat, auch von andern angemerkt zu finden: Vielleicht werden viele ihr Land und Güter künftig mehr nutzen, wenn sie solche nach gegenwärtiger Anleitung bebauen, und meine Regeln, so weit es ihr Grund und Boden erlaubt, bey sich anwenden.

Vielleicht muntere ich andere Hauswirthe auf, welche mehr Einsicht und Erfahrung haben, ihre Handgriffe und Regeln zum gemeinen Besten mit-

zutheilen, und daraus nicht, wie gewöhnlich geschieht, ein Geheimniß zu machen.

Es ist leichter, wenn man schon eine Anweisung vor sich findet, der Sache weiter nachzudenken, und anzumerken, wo der andere gefehlet, oder was er übergangen habe. Ein jeder, der mir meine vergangene Fehler zeigen und nützliche Zusätze bekannt machen kann, wird mich dadurch auf das äußerste verpflichtet.

So häufig die Haushaltsschriften sind, so fehlet es dennoch in der gegenwärtigen Materie an einer gründlichen Anweisung für einen angehenden Haushalter; daher ein jeder laane Jahre Lehrgeld geben muß, ehe er die nöthige Erfahrung erlanget.

Der gemeine Haufe folget denen allgemein angenommenen Vorurtheilen; bindet sich an Wählung gewisser Tage und des Mondes Wandel, versäumt dadurch die rechten Vortheile, und der Ackerbau bleibt in seiner Unvollkommenheit.

Diejenigen aber, welche Erfahrung und eine gute Einsicht haben, sind entweder zu neidisch oder zu eigensinnig, um andere die rechten Handgriffe zu lehren, oder es fehlet ihnen auch eine gründliche Theorie, um andern rechte Anweisung zu geben.

Ein Haushalter muß aus der Erfahrung und Uebung sich recht geschickt und vollkommen machen, zugleich aber jeden Vorfall und Erfolg anmerken, und daraus gewisse Regeln ziehen, was in ähnlichen Fällen zu thun und zu lassen, und woben der größte Vortheil sey; dies nennet man die Praxis mit der Theorie verbinden, sonst gehet er niemalsen sicher.

Inhalt.

Erstes Kapitel.

Von Bearbeitung des Feldes überhaupt.

- §. 1. Wie man den Pflug gebrauchen soll.
- §. 2. Erste Arbeit: Beckern; vergebens pflügen.
- §. 3. Zweyte Arbeit: das Feld bestellen.
- §. 4. Winter- und Sommerfrucht, Feld; und Bestellung.
- §. 5. Arten von Korn.
- §. 6. Nothwendigkeit der Wissenschaft.

Zweytes Kapitel.

Die Brache.

- §. 7. Was Brachen sey?
- §. 8. Acht bey der Brache zu bemerkende Punkte.

Drittes Kapitel.

Wie wird die Brach gearbeitet?

- §. 9. Stürzen oder Brachen.
- §. 10. Wenn gestürzt wird.
- §. 11. Wie oft die Brach zu bearbeiten sey.
- §. 12. Die erste Arbeit des Brachen.
- §. 13. Zweyte Arbeit: wenden; vierart.
- §. 14. Dritte Arbeit: rühren; aufreißen.
- §. 15. Vierte Arbeit: die Saatfurche.

§. 16. Alle Arbeiten müssen mit Vorsicht geschehen; insonderheit das Brachen.

§. 17. 1te Regel: pflüge tief, was fruchtbare Erde; todtpflügen, Krumen.

§. 18. 2te Regel: Mache schmale Furchen.

§. 19. 3te Reg. Ziehe das beste Land vor.

§. 20. 4te Reg. Wähle trocknen Wetter.

§. 21. 5te Reg. Warte, bis der Boden trocken genug ist. Sieben Gründe dazu.

§. 22. 6te Reg. Brache mit eigenen Pferden.

§. 23. 7te Reg. Wähle von Frohndiensten die besten.

§. 24. 8te Regel: Setze die Pflüge in guten Stand.

§. 25. 9te Regel: Stelle die Pflüge recht.

§. 26. 10te Reg. Ordne die Pflüge paarweise.

§. 27. 11te Reg. Vermeide das Ausschropfen.

§. 28. 12te Reg. Die Erde ist recht umzuwerfen.

§. 29. 13te Reg. Ueberlege, ob die Beete erhöht oder erniedriget werden sollen.

Was ein Stück, eine Wasserfurche, der Mittelrücken, die Sonnen- und Nord-Seite, von einander und zusammen pflügen sey?

- §. 30. 14te Reg. Wenn gut gebracht worden, sind die andern Arbeiten leicht.
 §. 31. 15te Regel: Pflüge zur Saat zusammen.

Viertes Kapitel.

Von der Düngung der Brach.

- §. 32. Das Land wird gedünget.
 §. 33. Vier beym Düngen zu beobachtende Punkte.
 §. 34. 1) Wie und womit wir düngen.
 §. 35. Durch Mist.
 §. 36. Wahl und Veränderung des Düngers.
 §. 37. Vorsichten dabey.
 §. 38. 2) Die Zeit zum Düngen.
 §. 39. Was Zudungen sey.
 §. 40. Düngen von der Saat-Furche.
 §. 41. Vom frühen und späten Hürden-Schlag.
 §. 42. Vortheile dabey.
 §. 43. Vom Ueberfahren mit Schlamm-Erde und Mergel.
 §. 44. 3) Wie stark zu düngen.
 §. 45. 4) Wie der Dünger durchgearbeitet wird.

Fünftes Kapitel.

Das Eggen.

- §. 46. Die Eggen.
 §. 47. Wie viel Pferde nöthig sind?
 §. 48. Wie viel Eggen?
 §. 49. Das Boosen.

- §. 50. Egge bey trockenem Wetter.
 §. 51. Mit eigenen Pferden.
 §. 52. Eggen in die Quere.

Sechstes Kapitel.

Nutzen der öftern Bearbeitung.

- §. 53. Neunzehnfacher Nutzen des Brachens. Was gut scheffeln, gut schocken, mehltreich, und Lagerkorn sey.
 §. 54. Der Nutzen dauret mehrere Jahre.
 §. 55. Wie man sich ohne Brach helfen solle. Was Dreisch; Aufelder.

Siebentes Kapitel.

Wie und womit die Brach zu bestellen.

- §. 56. Wie die Brach endlich bestellt wird.
 §. 57. Vier dabey zu beobachtende Punkte.

Achstes Kapitel.

Der Saame.

- §. 58. Was bey dem Saamen zu beobachten.
 §. 59. a) Zwei Arten von Winter-Frucht.
 §. 60. b) Wahl eines guten Saamens.
 §. 61. Abwechselung des Saamens.
 §. 62. Vorsicht beym Wählen.
 §. 63. Ausgefallenes Korn ist nicht gut.

- §. 64. 1) Man nehme den Vorsprung.
 §. 65. 2) Dresche das Saat: Korn sofort.
 §. 66. 3) Trockne es vorsichtig.
 §. 67. 4) Rühre es fleißig.
 §. 68. 5) Verfahre vorsichtig beim Rühren.
 §. 69. 6) Durch eigene Hand.
 §. 70. 7) Säubere den Saamen vom Unkraute.
 §. 71. Die Säuberung des Saamens durch Auslesen.
 §. 72. 8) Das Durchsichten verspare bis zuletzt.
 §. 73. 9) Mache Probe, ob die Körner keimen.
 §. 74. Vom Einweichen des Saamens.
 §. 75. Wie der Weizen zu traktiren.
 §. 76. Der Brand im Weizen; Mittel dagegen.

Neuntes Kapitel.

Die Zeit zum Säen.

- §. 77. 1te Regel: Säe früh.
 §. 78. 2te Reg. Komme den Nachbarn zuvor.
 §. 79. 3te Reg. Folge der Natur des Bodens.
 §. 80. 4te Reg. Binde dich an keinen Tag noch Monat des Wandel.
 §. 81. 5te Reg. Siehe auf gut Wetter.
 §. 82. 6te Reg. Säe nicht früh am Tage.
 §. 83. 7te Reg. Säe nicht in Eis oder Schnee.

- §. 84. 8te Reg. Säe nicht zu viel zur Zeit.
 §. 85. 9te Reg. Egge gleich unter.

Zehntes Kapitel.

Der Säe-Mann.

- §. 86. Was an der Hand des Säe-Mannes gelegen.
 §. 87. Ein Wurf auf einem, oder zwey Beinen.
 §. 88. Handgriffe beim Säen.
 §. 89. Wie die Hand zu rühren.
 §. 90. Hoher Wurf.
 §. 91. Wie viel einer säet.
 §. 92. Jeder Saame ist besonders zu säen.
 §. 93. Vermischung des Saamens.
 §. 94. Winter-Saame wird dicker gesät.

Elftes Kapitel.

Der zu besäende Acker.

- §. 95. Wenn zur Saat zu pflügen sey.
 §. 96. Dem Säen folget die Egge.
 §. 97. Das Eggen geschieht nicht zu viel.
 §. 98. Klöße schaden nicht.
 §. 99. Wasser-Furchen werden geöffnet.
 §. 100. Ahtzehn Vorzüge einer recht bestellten Saat.
 §. 101. Unterpflügen des Saamens.
 §. 102. Ob zu walzen sey.
 §. 103. Das Pflügen nach dem Säen.

Zwölftes Kapitel.

Wie ofte zu brachen sey.

- §. 104. Brachen hilft auf mehrere Jahre.
- §. 105. Wie ofte gebrachset werde.
- §. 106. Theilung in gewisse Felder.
- §. 107. Drey Felder vorzüglich.
- §. 108. Gesommerte Brach. In die Brach säen.
- §. 109. Bedüngung nach der Sommerung.
- §. 110. Bestellung der gesommerten Brach.
- §. 111. Winter-Brach.
- §. 112. Sommerung.

Dreizehntes Kapitel.

Wie wird das Land eine Brachzeit über genutzt.

- §. 113. Was eine Brachzeit sey.

§. 114. Wie die Bestellungen folgen.

§. 115. Schluß auf das Sommerfeld.

§. 116. Stürzen; Strecken; rühren.

§. 117. Das Stürzen geschiehet im Herbst.

§. 118. Felgen, Fälgern; mit Balken pflügen.

§. 119. Das Land ist feuchte zu bewahren.

§. 120. Was bey der Gerste zu beobachten.

§. 121. Unterscheid der späten und frühen Saat.

§. 122. Der Buchweizen.

§. 123. Der Hafer.

§. 124. Die Erbsen; das Rauhand- und Schoten-Zeug.

§. 125. Das Sommer-Saat.

§. 126. Der Flachß.

§. 127. Der Sommer-Weize.

§. 128. Was bey widriger Witterung und bey eintretenden Hindernissen zu beobachten.

Erstes Kapitel.

Von der Beackerung des Feldes überhaupt.

§. 1.

Wenn man seinen Pflug kennet und zu stellen weiß, (S. die vorige Abhand.) so beruhet es ferner darauf, wann und wie oft man damit zu Felde ziehen, und wie man ihn gehörig gebrauchen soll?

Es lieget bey mancher Länderey viel an dem rechten Tage, ja oft an der rechten Stunde, wenn man solche beackern muß; wenn ein Feld fünfmal umgearbeitet zu werden erfordert, so würde ein anderes den vierten Pflug schon nicht vertragen; dahero hiebey die größte Vorsicht nöthig ist. Der Haushalter pflegt zu sagen: Man müsse dem Lande sein Recht thun; das ist so viel, man muß es so stark und so oft bearbeiten, wie seine Natur es erfordert.

§. 2.

Wenn wir unser Feld bebauen, so haben wir eigentlich zweyerley Arbeiten; zu Anfange wühlen wir den Boden ein oder mehrere male herum, um ihn zu der Fruchtbarkeit geschickter zu machen: dies ist was wir unser Feld beackern nennen. Und in so weit wir unser Feld umpflügen, um es bald darauf noch einmal umzupflügen, so nennen wir die erste Arbeit, das Feld vergebens pflügen.

Gleich

Gleich als wenn die erste Arbeit vergeblich oder vergebens wäre, da sie doch im Grunde höchst nöthig und nützlich ist. Sie ist aber in so weit vergebens, weil nicht gleich darnach gesäet, sondern bald darauf anderweitig gepflüget wird.

§. 3.

Wenn das Feld genugsam vergebens beackert ist, so bereiten wir es endlich zur Saat, und besäen oder bepflanzen es; diese letzte Arbeit nennen wir insbesondere, sein Feld bestellen, und ist die zweite Arbeit. (§. 2.)

Die Bestellung des Feldes macht derowegen den Beschluß, und wird von der Erndte gefolget.

§. 4.

Die Bestellung geschieht entweder mit Winterfrucht oder mit Sommerfrucht; wir theilen daher unsere Felder in Winter-Feld und Sommer-Feld ein. Ein jedes wird auf eine besondere Art vorher beackert, daher haben wir die Winterbestellung und die Sommerbestellung.

Wir nennen Winterfrucht die Arten von Korn, welche vor Weynachten gesäet werden, vor dem eintretenden Froste eigentlich laufen und keimen, alsdenn einige Monate im Wachsthum einen Stillstand machen, und im Frühjahr in Aehren schossen.

Die Sommerfrucht begreift hingegen die Arten von Korn, welche erst im Frühjahr gesäet werden, alsdenn gleich keimen, in stetem Wachsthum bleiben, und in dem nehmlichen Sommer reife Frucht geben. Sie bringen in einer Zeit von 16 bis 18 Wochen nach der Aussaat reifen Saamen.

§. 5.

§. 5.

Die bekanntesten Arten von Korn, welche bey uns in Niedersachsen und Westphalen gebauet werden, sind:

1) Im Winterfelde.

Rocken; *Secale*; *Seigle*.

Weizen; *Triticum*; *Froment*.

Wintergerste; *Hordeum hybernum*; *L'orge*.

Winter-Rübsaamen; *Brassica Napus*; *La Navette*, *Colsat*.

2) Im Sommerfelde.

Sommer-Rocken, siehe unten S. 321.

Gerste; *Hordeum vernum*; *L'orge*.

Hafer oder Haber; *Avena sativa*; *L'avoine*.

Erbsen; *Pisum arvense*; *Les Pois*.

Bohnen; *Faba minor*; *Des Fèves*.

Wicken; *Vicia sativa*; *Des Vesces*.

Linsen; *Eruum*, *Lens*; *Des Lentilles*.

Buchweizen; *Fagopyrum*; *Blé faracin*.

Sommerweizen; *Triticum aestivum*; *Froment*.

Sommer-Rübsaamen; *Brassica Napus aestiva*.

lein; *Linum usitatissimum*; *Lin*.

Ausserdem werden 3) zu Zeiten in kleinerer Menge ins Feld gesäet, welche aber nicht mit unter die aller Orten gleich gewöhnliche Arten von Korn gehören.

Hanf; *Cannabis sativa*; *Du Chanvre*.

Türkischer Weizen; *Zea*; *Mays*.

Hirse; *Panicum crus galli*, et *miliaceum*;
Du millet.

Toback; *Nicotiana*, *Tabacum*; *Du Tabac*.

Rüben; *Brassica*, *Rapa*; *Des Raves*.

Weisser Kohl; *Brassica capitata*; *Des Choux*.

Die

Die Wintergerste ist eigentlich nicht einmal recht im Gebrauche bey uns, und wird nur selten gefunden.

Der Weiße wird nur in fettern und etwas feuchten Gegenden gebauet, und ist nicht durchgehends gewöhnlich. Mithin richten wir unser Augenmerk vorzüglich auf die Rockensaat, worinn in unsern Haushaltungen der größte Reichthum steckt.

Unter die Winterfrucht gehöret mit der Speltz, welcher aber in diesen Gegenden gar nicht gebauet wird.

Im Sommerfelde füllet die Gerste, und nächstdem der Hafer den größten Theil in guten Gegenden aus; in schlechtern sandigten Gegenden tritt der Buchweize in die Stelle der Gerste, welche schon stärkeres und besser gedüngtes Land erfordert; der Hafer nimmt mit schlechtern und magern Lande vorlieb, sovet aber auch das Land mehr aus, als die Gerste.

Den Rübesaamen nennet man hier zu Lande schlechtweg Wintersaat und Sommersaat.

§. 6.

Ehe wir ein oder anderes von diesem Korne auf unser Feld austreuen können, müssen wir ausser dem Pfluge noch verschiedene Instrumente, Handgriffe und Arbeiten gebrauchen, mithin deren Benennung und Gebrauch uns bekannt machen.

Bei dem Ackerbau beruhet es auf eine Wissenschaft, sein Feld mit jedem Instrumente zu rechter Zeit gehörig so zu bearbeiten, daß man allen möglichen, nach der Natur des Erdbodens zu hoffenden Nutzen erwarten könne. Die Witterung hat auf die Fruchtbarkeit der Felder einen grossen Einfluß, und wir sind darüber nicht allezeit Meister; wir können uns aber durch unsern Fleiß sichern, daß eine erwünschte

wünschte gute Bitterung uns eine desto reichere Erndte verschaffet; eine widrige hingegen nicht so leicht Schaden thut, und dahin müssen unsere Bemühungen gehen. Wir müssen also den Nutzen, die Nothwendigkeit und die rechte Zeit von jeder Arbeit, auch die besten Handgriffe wissen.

Zwentes Kapitel.

Die Brach.

§. 7.

Die Bestellungen unsers Feldes folgen entweder unmittelbar eine auf die andere; oder aber wir lassen das Feld einen Sommer ruhen, um es vergebens zu beackern; dies nennen wir unser Feld brachen, und ein solches Feld, welches auf diese Art zur künftigen Bestellung zubereitet wird, die Brach.

Die Zubereitung der Brach ist der wichtigste Artikel im Feldbaue, denn davon hanget die Fruchtbarkeit mehrerer Erndten hinter einander ab. Man erkennt einen flugen Haushalter aus der Sorgfalt, die er auf die Brach wendet. Das Wort Brachen wird von Brechen hergeleitet, weil das Feld öfterer umgebrochen wird.

§. 8.

Bei der Brach ist zu bemerken:

1) Wann soll sie umgebrochen werden? §. 9.

2) Wie oft muß sie vergebens gepflüget werden? §. 11.

Hausvater I. Th. I. St.

U

3) Wann

- 3) Wann wird sie gedünget? §. 32.
- 4) Wann und wie wird sie geegget? §. 46.
- 5) Was hat das Brachen für Nutzen? §. 53.
- 6) Wann und wie wird sie bestellt? §. 56.
- 7) Wie oft wird gebracht? §. 104.
- 8) Wie wird der Acker eine Brachzeit über genüßet? §. 113.

Drittes Kapitel.

Wie wird die Brach bearbeitet?

§. 9.

Das erste Umbrechen der Brach geschieht im Frühjahr, so bald das Feld trocken genug ist. Man nennet diese erste Arbeit Stürzen, oder schlechtweg Brachen.

Auf dieses erste Stürzen kommt alles an. Ein Haushalter wendet also dabey alle Vorsicht an. Ist das Land noch zu naß und steif, so bleibet es in der Folge zähe, steif und unartig, und man kann es in den folgenden Arbeiten nie recht zwingen. Wartet man damit zu lange, so bindet ein zäher fester Boden bey einfallender Dürre oft so stark, daß er gar nicht gehörig umgebrochen werden kann. In beyden Fällen empfindet man alle folgende Jahre den Schaden, bis das Feld wieder ordentlich gebracht wird.

Ein Haushalter kennet die Natur seiner Felder; er weiß, wessen Boden am trockensten und locker ist,
und

und welches er am ersten, da die andern Felder noch naß sind, ackern darf: Oder aber, welches Feld am zähesten ist, und am ehesten bey zu befürchtender Dürre umgebrochen werden muß; welches er hingegen bis zuletzt versparen kann, ohne Gefahr dabey zu laufen. Bey losem Sandboden darf er z. E. nicht befürchten, daß er zu steif werden möchte.

§. 10.

Die Regel also zur Stürzung der Brach ist diese: „Im Frühjahr, so bald der Pflug wegen „des Frostes oder wegen der Nässe zu Felde zu „gehen nicht mehr gehindert wird, prüfe ein „Haushalter seine zur Brach bestimmten Felder, „und wie er eines davon trocken genug findet, so „fange er an, solches umzubrechen, ohne sich an „eine Zeit oder an einen Tag zu binden.“

Die Brach vor dem Winter zu pflügen, ist wegen des Abfließens gefährlich.

Frieret die Brach nach dem Umstürzen noch wieder aus, so schadet es nicht, und man kann bey dem Froste düngen.

Der Brachmonat hat seinen Namen nicht davon, daß darinn die Brach zum erstenmal umgeackert werden müsse, sondern weil die Luft darinn am stärksten ist, und am mehrsten auf den zum zweytenmal vielleicht schon umgebrochenen Acker wirkt. Man sagt alsdenn: das Land brachet recht aus, oder hat eine schöne Brachzeit.

§. 11.

Gleich beym ersten Umstürzen muß ein Haushalter überlegen, wie oft er seine Brach umbrechen soll oder darf. (§. 8.)

Ich sage wohlbedächtlich: wie oft er soll oder darf; denn oft und gemeiniglich ist ein Haushalter gezwungen, seine Brach gewisse male und nicht öfter umzubrecken; zu Zeiten stehet es in seiner Wahl, ob er sie einmal mehr oder weniger bearbeiten lassen will. In jenem Fall muß er sich nach der Natur des Landes richten, und darf davon ohne den größten zu besürchtenden Schaden nicht abgehen. In letzterm Falle pfleget es je öfter je besser zu seyn. Der Haushalter macht also seinen Ueberschlag, ob er wegen anderer Arbeit dazu gelangen könne, oder aus gewissen Nebenbetrachtungen die eine Bearbeitung einzuschränken genöthiget werde.

§. 12.

In der Regel wird die Brach bey uns viermal mit dem Pfluge bearbeitet. Die erste Arbeit heisset, wie schon gesagt, in eigentlichem Verstande das Land brachen. (§. 9.)

Dieses ist, wenn das den Winter über ruhig gelegene Feld zum erstenmal aufgerissen wird, so daß die oben zu Tage gelegene Fläche der Erde unterwärts und in den Grund zu liegen kommt, mithin frische Erde zum Vorschein gebracht wird.

§. 13.

Die zweyte auf jene folgende Arbeit nennet man wenden.

Dieses Wenden geschiehet im Junius vor der Heuerndte. Das Land wird dadurch wieder umgewendet, und die im Winter oben gelegene Fläche kommt wiederum zu Tage.

In

In Sachsen, wo man an einigen Orten statt des Wendens anjeho die Brach zum erstenmal aufreißet, und überhaupt nur dreymal zu beackern pfleget, nennet man dies Wenden die Vierart, welches so viel ist, als die vierte Art oder vierte Bearbeitung. Man pflegt im Sprichwort zu sagen: „die vierte Art, die vierte Garbe mehr.“

§. 14.

Die dritte Arbeit nennet man Rühren, auch wol Aufreissen.

Es wird nemlich der Boden, damit er sich nicht festsetze, gerühret. Dieses geschieht zwischen der Winter- und Sommer-Ernde. Die Krumen fallen nunmehr schon durch einander.

§. 15.

Darauf folget die vierte und letzte Bearbeitung zur Saat; welches wir daher zur Saat pflügen, wieder zupflügen oder die Saatsfurche nennen.

Denn es wird unmittelbar darnach gesäet. Dieses zur Saat pflügen richtet sich darnach, nachdem man säen will oder muß, etwa vierzehn Tage vorher. (§. 95.) In Mecklenburg nennet man eine jede Arbeit eine Fahre, welches so viel als eine Furche heisset. Daher saget man statt Brachen die Brachfahre, statt Wenden die Wendefahre, und zuletzt die Saatsfahre.

§. 16.

Es ist aber nicht genug, die Brach viermal umzupflügen, sondern es ist jedesmal eine Vorsicht nöthig, daß es gehörig geschehe; die größte

Vorsicht aber wird erfordert bey Aufreißung derselben. (§. 9.)

Denn, so wie die Brach zum erstenmal umgebrochen wird, kann sie allezeit umgearbeitet werden; nie aber kann man den Pflug in der Folge tiefer eintreiben, als die erste Furche gegangen ist. Die Regel einiger faulen Haushalter: „zum erstenmale möchte es leicht gut genug seyn, wenn das Land nur herum „komme“, ist sehr gefährlich.

§. 17.

Die erste Regel ist: „Je tiefer man bey dem Aufreißen den Pflug treiben kann, je besser ist es.“

Die Erde, welche alle Jahr gerühret und umgearbeitet wird, nimmt eine andere Natur und Farbe an; sie ist locker, und man nennet sie fruchtbare Erde. Die darunter stehende, noch nie gerührte, noch am Tage gewesene Erde, pflüget man todte Erde zu nennen, weil sie steif, unartig, mit sauren Säften angefüllet, und etwas hervorzubringen nicht fähig ist. Bringet man derowegen etwas davon zu Tage, ohne, daß es mit der übrigen fruchtbaren Erde recht durchgearbeitet und locker gemacht wird, so bleibet diese todte Erde in harten Klumpen liegen, und man kann damit den Acker auf einige Jahre verderben und seine Fruchtbarkeit hemmen, welches man, das Land todt pflügen, nennet.

Die mehresten Haushalter haben vor diesem Todtpflügen eine unzeitige Furcht, und pflügen nur sehr flach; erhalten also darüber von ihrem Acker nicht, was sie haben könnten.

Wo nicht Steine im Grunde liegen, welche den Pflug einzudringen hindern, lauft man nicht leicht Gefahr,

Gefahr, den Pflug zu tief zu stellen, und es wird nicht leicht schaden, wenn beim ersten Brachen etwas von der todten Erde hervorkommt, wenn solche nur in den folgenden drey Beackerungen gehörig mit der übrigen guten Erde durchgearbeitet wird. Wo auch im Grunde gar unartiger, bindender Thon lieget, muß man sich in Acht nehmen, zur Zeit nur wenig todte Erde zum Vorschein zu bringen.

Wer todte Erde recht hervor zu holen und gehörig zu traktiren weiß, wird davon einen solchen Nutzen haben, als wenn ein Garten rejelet wird.

So weit die Brache ungerissen, mithin der Erdboden mürbe gemacht wird, nennet man es die Krume. Diese Krume ist es, worinn die neuen Pflanzen Wurzeln schlagen und solche ausbreiten müssen. Je tiefer also ein Land Krume hat, desto besser ist es.

§. 18.

Die zweyte Regel ist, „daß man die Furchen beim Aufreißen ja schmal mache.,,

Denn dadurch kommt die Erde ordentlicher herum: Die Furchen bleiben sonst leicht unumgelegt über Kante stehen, und die alte Regel ist nicht ohne Grund: „So viel Furchen mehr, so viel Garben wären mehr, in der Erndte zu hoffen.,,

§. 19.

Die dritte Regel ist, „daß man auf das „beste Land den besten Fleiß wende.,,

Man kann zwar das schlechtere Land durch Fleiß verbessern, und dadurch sich grossen Vortheil schaffen. Man hat aber von dem besten Lande den besten und sichersten Vortheil zu hoffen. Man soll also dieses erst recht verpflegen und ihm sein völliges Recht

thun, und alsdenn auf Corrigirung des schlechtern bedacht seyn.

§. 20.

Die vierte Regel ist, „daß man die Brach „aufzureissen ja gutes und trockenes Wetter erwähle. „

Was bey Regen gepflüget wird, wird scholligt oder glasigt; brennet die Sonne nachher darauf, so wird es steinhart, und kann auch in der Folge nicht zu recht gebracht werden.

Noch schlimmer aber ist, wenn es im März schneiet oder es giebt Nachtfroste, und man pflüget die gefrorene Erde oder den Schnee mit unter; das eine sowol als das andere hat alsdenn eine gewisse Säure und Schärfe bey sich, die im Lande bleibt und solches unfruchtbar macht. Wer den Versuch machen will, wird die Richtigkeit dieser Erfahrung finden. Man soll in solcher Zeit den Pflug nicht eher zu Felde bringen, als gegen Mittag, bis die Sonne den Frost oder Schnee aufgedauet hat; man kann indessen andere Arbeit vornehmen. Es ist besser, sich etwas in der Arbeit versäümet, als eine unrechte Arbeit vorgenommen, die uns in der Folge sehr schädlich ist.

Wird die Brach bey trockenem Wetter umgebrochen, so vertrockenen die Wurzeln von Quecken alsobald, vornehmlich wenn ein starker Wind dabey ist.

§. 21.

Die fünfte Regel: „Man hüte sich, die „Brach umzureissen, wenn der Boden noch zu „naß ist. „

Es hat dieses verschiedene üble Folgen.

1) Wird die Arbeit den Pferden schwer; man mattet solche ab; brauchet mehr Pferde.

2) Zum

2) Zum erstenmal naß umgerissenes Land bleibt allemal unreusch, und kann nachhero nie recht klein und klar gearbeitet werden.

3) Eine jede folgende Bestellung wird beschwerlich; die Egge kann das Land nicht mürbe machen.

4) Die im nassen Erdreiche entzwen geschnittene Quecken werden verdoppelt und wachsen desto stärker an.

5) Das Unkraut, statt, daß es durch die Brach vertilget werden soll, vermehret sich; ziehet dem Acker die übrige Nahrung weg. Anstatt, daß sich der Acker ausruhen sollte, wird er mehr verwildert.

6) Das darnach wachsende Kraut ist den Schafen schädlich, die von der Brach die beste Weide haben müssen.

7) Man laufet Gefahr, bey jeder Bestellung die Pflüge zu zerbrechen.

Es ist aber schon oben (§. 9.) erwehnet worden, daß man bey starkem bindenden Boden auch nicht zu lange warten darf; sondern so bald solcher nur etwas abgewelket ist, muß man damit eilen, und es kommt dabey oft auf einen halben Tag, den man versäumet, vieles an.

§. 22.

Die sechste Regel: „Wo in grossen Haushaltungen eigene Pferde gehalten werden, da spare man solche ja zu Umbrechung der Brach, und brauche die Dienste zu andern Arbeiten.“

Die Brach kann nicht sorgfältig genug bearbeitet werden. Die Frohndienste schonen ihre Pferde; ihre Pflüge sind oft schlecht und leicht; sie pflügen also nicht mit der Sorgfalt um, wie eigene Leute; zumalen

wenn die Dienste, wie gemeiniglich geschiehet, ein gewisses Tagewerk bearbeiten müssen.

§. 23.

Die siebente Regel: „Wenn Frohndienste „zum Brachen genommen werden müssen, so „nehme man die besten, und lasse diejenigen, „welche schlechte Pferde oder Geschirre haben, „zurück.“

Ein Dorf hat vor dem andern starke Pferde und bessere Pflüge; mancher Hauswirth hat elende Pferde; wenn ein solcher zwischen gute Pflüge kommt, kann er viele verderben oder hindern.

Man sehe nicht sowol darauf, daß ein jeder Pflug sein Tagewerk umarbeite, als daß das Gepflügete mit möglichstem Fleisse verarbeitet werde.

§. 24.

Die achte Regel. „Ein Haushalter Sorge „dafür, daß seine Pflüge den Winter über in „guten Stand gesetzt werden, damit im Früh- „jahr, wenn das Brachen angehet, nichts dar- „an fehle.“

Nichts ist verdrießlicher, als wenn die Pflüge in der Zeit, da es auf Tage oft ankommt, (§. 21.) entzwen brechen oder mangelhaft sind.

Ein sorgfältiger Hauswirth wendet die schlechten Wintertage, da er nicht zu Felde ziehen kann, an, alle Ackergeräthschaften zu bessern und in Stand zu setzen.

§. 25.

Die neunte Regel: „Ehe die Pflüge an- „setzen, soll der zur Aufsicht dabey bestellte Acker- „voigt sie sorgfältig untersuchen, ob sie recht ge- „stellt sind.“

Die

Die Knechte sind darunter nicht selten nachlässig, noch weniger kann man sich auf Dienste verlassen.

Daher siehet der Hofmeyer zu, ob das Sech auch scharf und recht gestellet ist? Ob die Schar scharf ist, oder auch Scharten hat? Ob der Grindel lang und tief genug liege? In Sachsen hat man die richtige Regel: „Wer die Brach in Herrn-Löcher gepflüget hat, (S. die 1te Abhandlung vom Pfluge §. 25.) würde allemal durchkommen, und eine gute Saatfurche halten können. Wer hingegen die Brach mit Frohnlöchern geschunden und geschadet habe, komme nie tiefer.“

Der Hofmeyer soll derowegen ein Beil bey sich führen, damit er ebenfalls das Sech zurechte feilen; die Scharten in der Schar ausklopfen; losgegangene Nagel einschlagen, und die Pflüge in gehörigen Stand setzen kann.

§. 26.

Die zehnte Regel: „Ein Haushalter ordne die Pflüge auf jedem Beete paar und paar zusammen.“

Wenn viele Pflüge in einer Reihe folgen, und an dem ersten gehet etwas entzwey, so muß die ganze Reihe stille halten, und die ganze Arbeit wird verzögert.

Alle Pflüge sind sich auch nicht einander gleich. Ein beständig dabey umgehender Hofmeyer lernet bald seine Pflüge kennen, und unterscheiden, welches Paar sich am besten zusammen schicket; diese bringet er denn auf ein Beete. Er weiß weiter, auf welche Arbeiter er sich am meisten verlassen kann, und welche eine Aufsicht nöthig haben; bey diesen hält er sich vorzüglich auf, und geht von einem zum andern. Da auf
einem

einem Stücke nur zwei Pflüge sind, so kann er gleich, wenn er einen Fehler bemerkt, anzeigen, wer solchen gemacht habe, und den Pflug zur Nachbesserung anhalten.

Die Arbeit gehet also besser, sicherer und geschwin-
der von statten.

Wo die Leute ein gewisses Tagewerk zu machen haben, nehmen sie gerne breite Furchen, um von der Arbeit geschwinde wegzukommen. Man muß also darauf sehen, daß sie nicht zu breit pflügen. (§. 18.)

Wo hingegen nur gewisse Stunden gearbeitet wird ohne Zahl, ist diese Sorge nicht nöthig; die Dienste vornehmlich machen, um die Pferde zu schonen, die Furchen mehr als zu schmal.

§. 27.

Die eilfte Regel. „Wo der Pflug ausschro-
pft oder Balken stehen läßt, muß er zurück
gezogen und die Stelle nachgeholt werden.“

Hierauf muß ein Aufseher vornehmlich sehen. Es füget sich oft, daß das Pflug-Eisen vor einen Stein stößet, so springet das Eisen in die Höhe; dies nennet man ausschropfen. Ein gleiches geschieht, wenn der Boden zu fest ist, oder wenn viele Wurzeln vom Unkraut darinn sind, wodurch das Eisen gehoben wird. Es bleibet alsdenn ein Balke von der Erde stehen, der nicht umgebrochen wird; wird nun nicht der Pflug zurückgezogen, und diese Stelle nachgeholt, so bleibet auf diesem Fleck das Erdreich steinhart, es fehlt die Krume, und wenn das Feld nachher bestellet ist, so bleibet diese Stelle leer.

Das Zurückziehen des Pfluges und dessen Ein-
setzung von neuen, ist aber eine verdrießliche und mühsame Arbeit; die Leute bequemen sich also nicht leicht
dazu,

dazu, wenn sie nicht mit Gewalt dazu angehalten werden.

§. 28.

Zwölfte Regel. „Der umgebrochene Rie-

men Erde muß ja recht umgeworfen werden. „

Der Rasen muß völlig unten zu liegen kommen, wie fig. I. A B C D E zeigt; bleibt der Riemen nur T III. auf der Kante stehen, fig. I. F G, so fällt er leicht gar fig. I. links in die alte Furche zurück, oder das auf dessen Oberfläche stehende Unkraut behält Luft, wuchert um sich, und der Erdschollen kann nachher nicht klein gemacht werden, sondern kommt beim Wenden mit seiner völligen Marke wieder, wie vor dem Brachen, zu liegen.

§. 29.

Dreyzehnte Regel. „Man muß beim Bra-

chen gleich darauf sehen, ob die Beete erhöht

„oder erniedriget werden sollen. „

Unsere Beete müssen, ausser in losem Sandlande, der Masse halber in der Mitte einen erhöhten Rücken haben; diesen können wir nun durch das Pflügen noch mehr erhöhen oder aber erniedrigen, wie wir wollen, wie denn die Ründung dem Rücken bloß durch das Pflügen gegeben wird.

Wir nennen sodann bey uns ein solches erhöhtes Beete A B C in der niedersächsischen Sprache, ein T. III. Stück. Man sagt z. E. wir haben so viel f. 3. Stücke gepflüget: ein langes Stück; ein Querstück; ein breites Stück, u. s. w. Der niedrige Zwischenplatz zwischen zwey Stücken wird die Wasserfurche genannt, weil solche vertieft wird, um dem Wasser einen Abzug zu geben. Die Anhöhe in der Mitte der Stücke e b, h b, l b, ist der Mittelrücke; und

und die eine Seite der Stücke, welche am mehresten von der Sonne beschienen wird, heisset die Sonnen-
seite: Hier ist der Trieb gemeinlich am stärksten,
sie hat aber auch im Frühjahr bey späten Frösten am
mehresten auszuhalten, weil die Sonne bey Tage auf-
dauet, was bey Nacht wieder hart frieret, dadurch
die Wurzeln aus der Erde gezogen werden. Die ge-
genüberstehende Seite heisset die Nordseite. Fän-
get man nun am äussern Ende des Stücks C in s an
zu pflügen, und wirfet die Furche o ausserhalb zur
Seite nach q; kehret sodann an der andern Seite des
Stücks nach r zurück; wirfet die Furche ausserhalb
nach p, und fährt auf die Weise bis zum Mittel-
rücken fort, so wird der Grund p q durch die aufge-
brachte Furchen erhöht, hingegen oben auf dem Mit-
telrücken l k b entstehet durch die beyden zur Seite ge-
worfenen und nicht wieder bedeckte Furchen t u eine Er-
niedrigung, mithin wird das Stück um ein merkli-
ches platter als vorhin; dies nennen wir von ein-
ander pflügen. Setzen wir hingegen zuerst den
Pflug am Mittelrücken an, ziehen an demselben her-
unter, so daß die erste Furche w in der Mitte zu lie-
gen kommt: ziehen wir ferner gleich daneben nach x
zurück, so daß die zweite Furche über der ersten zu
liegen kommt, und fahren so bis zum äussern Ende
fort, so bleiben endlich in y z Vertiefungen, welche
die Wasserfurchen machen, und der Mittelrücken
h g b wird merklich erhöht, dies nennen wir zu-
sammenpflügen.

Auf diese Weise geben wir den Stücken die erfor-
derliche Ründung, auch wenn wir neu Land machen,
indem wir sodann dreyimal zusammen, und etwa nur
ein oder zweymal von einander pflügen.

In der Regel, und wenn unsere Stücke die erforderliche Ründung haben, müssen wir so oft von einander als zusammen pflügen, und wir müssen es so einrichten, daß wir zum letztenmale zusammenpflügen.

1) Um sodann den Stücken die nöthige Anhöhe zu geben, und die Wasserfurchen aufzuräumen, welches an den mehresten Orten höchst nöthig ist.

2) Um die gute, aus einander und in die Wasserfurchen geworfene Erde, welche des Winters wegfließen würde, in die Höhe zu bringen und zu behalten.

3) Auf dem Mittelrücken l k b, wo alle gute Erde herausgepflüget worden, würde nichts wachsen, wenn die Höhlung nicht wieder angefüllet würde.

Pflügen wir nun viermal zur Saat, so ist es leicht; beim Stürzen oder Brachen wird das Land aus einander; beim Wenden zusammen; beim Rühren wieder aus einander, und zur Saat endlich zusammen gebracht.

Wo dem Lande zugleich eine grössere Anhöhe gegeben werden soll, muß man etwa zum ersten- und zweytenmal zusammen; zum drittenmal nur allein von einander, und zuletzt wieder zusammen pflügen.

Wo aber nur dreymal gepflüget wird, mithin entweder zweymal zusammen und nur einmal auseinander, oder aber zweymal aus einander und nur einmal zusammen gepflüget werden kann; muß man Acht geben, wie vorhin gepflüget worden, und ob das Land eine grössere Erhöhung vertragen wolle, oder ob es schon zu hoch sey; in jenem Falle pflüget man es zum erstenmal zusammen, und zum zweyten auseinander. In letzterm Falle aber wird es die beyden erstenmale
aus

aus einander, und nur zur Saat zusammen gebracht.

In diesem Betrachte habe ich schon oben angerathen, daß man, ehe der erste Pflug angelegt wird, überlegen soll, wie oft ein Feld zu pflügen sey? (§. 11.) denn es geräth selten, wenn man zur Saat aus einander pflüget.

Durch dies veränderte zusammen und von einander pflügen, kann man aus einem Beete zwei Stück, und im zweyten Jahre, da, wo der hohe Mittelrücken war, eine tiefe Wasserfurche machen.

Wo der Pflug am Ende des Beetes erst angelegt wird, fasset er nicht gleich tief Erde, man muß auch daselbst, wenn man zurück kommt, den Pflug wenden; mithin diesen Fleck nachhero in die Quere nachpflügen, wir nennen eine solche in die Breite gepflügte Ecke eine Abnewendung.

§. 30.

Die vierzehnte Regel. „Ist das Aufreißsen der Brach gehörig geschehen, (§. 9.) so werden alle übrige Arbeiten leicht, und es ist dabey nichts besonders zu erinnern.“

So weit wir einmal Krume auf der Brach haben, (§. 17.) so tief gehet der Pflug bey dem Wenden und Rühren fast von selbst hinein: Es ist also bey diesen folgenden Arbeiten weniger zu erinnern; und man kann dazu schon Dienste nehmen. Dabey muß ein Haushalter doch seinen Acker kennen, und auf alle Nebenumstände Acht geben, mithin einen staubichten Acker nie bey einem soeren Winde bewegen, welcher die wenige darinn enthaltene Verbindung noch herausziehen

ziehen würde; da eben der Wind zu Bewegung eines andern sehr verwilderten Feldes zuträglich ist.

§. 31.

Die funfzehnte Regel. „Wenn zur Saat
„gepflüget wird, muß das Land allemal zusammen
„gepflüget, und dahin gesehen werden, daß sol-
„ches ordentlich und bey gutem Wetter herum
„komme. „

Warum zur Saat zusammen gepflüget werden soll,
ist eben gezeigt worden. (§. 29.)

Geschiehet diese letztere Bearbeitung ordentlich, so
fasset der auszustreuende Saame durchgehends gleich,
und man hat eine gute Erndte zu hoffen, so daß die
Frucht durchgehends überein stehet: Bleiben hingegen
beym Pflügen zur Saat Balken stehen, so sind zwar
solche weniger schädlich als beym Aufreißen der Brach,
allein man wird doch an einer solchen Stelle an der
Frucht einen Abschlag bemerken.

Viertes Kapitel.

Von der Düngung der Brach.

§. 32.

Es sind wenig so gute Gegenden, wo man das
Feld bloß durch das Bearbeiten in der Brach
arthaft machen kann. In den mehresten Orten
wird das Düngen derselben mit erfordert. Dies
Sauerbater 1. Th. 1. St. 5 ist

ist also der dritte bey der Brach in Betracht kommende Punct. (§. 8.)

Der Dünger muß das Land locker, geschmeidig und fruchtbar machen, und solches imprägniren, damit es aus der Luft und von dem Schnee und Regen noch mehrere Theile annehme, die den Trieb befördern.

Die im Dünger steckende öhligte, Salz- und Feuertheile lösen die gröbern Erdkügelgen auf, die sonst in ihrer Verbindung nicht in die Pflanzen übergehen könnten; in ihre Grundtheile aber aufgelöst, den Pflanzen Nahrung geben.

§. 33.

Ben der Düngung des Feldes haben wir zu erwegen:

- 1) Wie, und womit wir es düngen sollen. (§. 34.)
- 2) Wenn das Düngen geschiehet. (§. 38.)
- 3) Wie stark gedünget wird. (§. 44.)
- 4) Wie der Dünger mit der Erde durchgearbeitet werden muß. (§. 45.)

§. 34.

1) Wir haben drey allgemeine Arten, wie wir unsere Brach bedüngen, als:

- a) Mittelst Auffahrung des auf dem Hofe gesammelten Düngers vom Vieh. (§. 35.)
- b) Mittelst Hürde-Schlagens. (§. 41.)
- c) Durch Schlamm- und Teicherde. (§. 43.)

Die übrigen weniger gebräuchlichen Arten von Dünger übergehe mit Still Schweigen. Die Bemergelung ist eigentlich nicht als ein Dünger anzusehen, sondern als eine Medicin, da die darinn enthaltene alcalische Theile die in der Erde befindliche, dem Wachsthum nach

nachtheilige saure Theilchen einschlucken und corrigiren, mithin die Erde zugleich locker und geschmeidig machen: der Mergel ist also nicht allem Lande zuträglich, auch nicht aller Orten zu haben.

§. 35.

Der auf dem Hofe gesammelte Dünger vom Vieh ist die gewöhnlichste Düngung für die Brach. Nächst diesem bedienet man sich des Hürdeschlages; wo aber keines von beiden zu haben ist, und wo man gute Schlammmerde hat, ist solche um so zuträglich, da sie, wenn man ihr mit Mist in der Folge zu Hülfe kommt, auf dreißig bis vierzig Jahr dem Lande Vortheil schafft.

Wie man den Dünger vom Vieh sammeln, warten und zubereiten soll, ist in der vierten Abhandlung gezeigt worden, welche in dem folgenden Stücke folget.

Es wird derselbe, wenn es Zeit ist, auf das Land gefahren und ausgestreuet.

Die Schafe werden in Hürden auf das Feld gesetzt, und man nennet solches den Pserch, den Hürdeschlag oder das Hürdelager.

Die Schlammmerde muß, ehe sie auf das Feld gefahren wird, sonderlich wenn sie mit Wurzeln und Saamen von Wasserkräutern angefüllet ist, ein Jahr aus- und zusammengeschlagen werden, daß sie sich durchbrennet und austrühet, alsdenn wird sie erst dem Felde zuträglich.

§. 36.

Von Wählung der einen oder der andern Art von Dünger ist eine Ueberlegung nöthig; und eine Abwechselung ist dem Lande sehr zuträglich.

So wie der Mensch einerley Speise endlich überdrüssig wird, so will das Land auch eine Abwechslung haben.

Ein jeder Dünger hat besondere Arten von Salzen oder Oelen bey sich; erhält ein Feld eine Veränderung, die es lange nicht gehabt hat, so ist ihm neu dazu, und es thut in der Fruchtbarkeit des Landes mehr Vortheil, als man glauben sollte.

§. 37.

Indem wir also unsere Felder bedüngen wollen, so überlegen wir, was für Arten von Mist wir im Vorrath haben.

Wir fragen weiter nach, wie jedes Feld vorhin bedünget worden.

Wir untersuchen sodann die Natur des Bodens, und bestimmen hiernächst, was für eine Sorte von Mist jedem Felde am zuträglichsten seyn würde.

Wir sehen, welches Feld Pferdemist oder Schafmist aus dem Stalle vertragen kann; welchem der Kuhmist am zuträglichsten seyn würde; wohin der Schweinemist sich am besten schicke; und wo wir den Hürdeschlag anwenden müssen.

Für das beste Feld müssen wir den besten Dünger aufheben, und wiederum andern recht verfaulten fetten Mist für ein ganz mageres ausgeholetes Land, welches z. E. Flachs getragen hat, sparen.

§. 38.

2) Die Zeit zur Düngung (§. 33.) ist nach der Sorte des Mistes unterschieden: zu Ausfah-
rung des Düngers von den Miststätten, oder zu
Ausstreung der Mieten, ist die beste Zeit, zwi-
schen

schen dem ersten Umbrechen und dem zweyten Wenden.

Wir haben alsdenn die beste Zeit dazu, der Mist hat sich durchgelegen und gebrennet; und indem er sodann gleich mit dem Lande untergewendet, darauf bey dem Rühren zwar hervorgebracht, aber bey der vierten Arbeit wieder untergearbeitet wird, so kommt er am Ende mehr in den Grund, wohin die Wurzeln reichen. Durch das dreymalige Durcharbeiten wird er auch recht mit der Erde vermischet und durchgearbeitet, so daß er bis zur Saatzeit vollends verrottet; anbey die geringsten Theile von der Krume durchdringet und imprägniret; die Krume ziehet also in dieser Zeit aus der Luft noch mehr Salze und fruchtbare Theile an sich.

Will man das Düngen nach dem Wenden vor dem Rühren vornehmen, so fällt in diese Zeit die Heuerndte und die Rockenerndte selber. Der Mist hat nicht Zeit genug zu verrotten, und indem er bey dem Rühren allererst untergebracht wird, so bringet ihn die Saatsfurche bald darauf wieder zu Tage, ehe er sich mit dem Lande vermischen, und seine nährhaften Theile in einer Zeit, da es ohnehin selten zu regnen pfleget, der Erde mittheilen können. Die Egge ziehet also das Stroh vollends heraus, der Mist bleibt oben auf dem Lande liegen, verwittert den Winter, und verzehret sich, ohne daß das Land den Nutzen davon hat, den es haben sollte.

§. 39.

Oft hat man im Frühjahr noch nicht Mist genug, um die Brach vor dem Wenden überall düngen zu können, welches wir Zudüngen nennen;

nen; alsdenn scheint gerathener, mit Ausführung des Mistes bis nach der Erndte zu warten.

Der Mist brennet sich auf der Miststätte besser durch als auf dem Felde; und ist, wenn er so viel länger lieget, alsdenn desto besser für das Land; da die Sonne in den heißen Monaten vieles von den volatilischen Theilen verzehret haben würde. Indem der Mist nunmehr frisch unterkommt, bleibt er im Grunde; erwärmet auch im Winter das Land, und erhält einen feuchten Boden locker, daß das Wasser besser ein- und abziehen kann; der Mist darf nur alsdenn nicht zu lang seyn.

§. 40.

Dies Düngen vor der letztern Bearbeitung wird alsdenn oft nothwendig, wenn den Sommer über etwas in die Brach gesäet worden, nach dessen Aberndtung erst gedünget werden kann.

Wir werden unten (§ 108) sehen, daß bey uns ein Theil von der Brach mit allerley Früchten bestellt wird, alsdenn pfleget man im Herbst zu der darnach zu bestellenden Winterfrucht nachzudüngen.

§. 41.

Belegen wir hingegen unsere Brach mit Schafen, so hilft der frühe Hürdeschlag nicht viel; je später also solcher vor der Saatsfurche geschieht, je besser ist es.

Wir können indessen die Hürden nicht grösser machen, als unser Stapel von Schafen ist, wir müssen derowegen aus der Noth eine Tugend machen; und lieber den Pferch früh auf die Brach bringen, als ihn ganz verlihren.

Ben mir werden die Hürden des Frühjahrs auf das Gerstfeld und auf das zu Lein, Kohl, Rüben
und

und dergleichen bestimmte Land bis in der Mitte vom Junius gebraucht, und alsdenn auf die Brach geschlagen.

§. 42.

Die Hauptvorsicht ist, daß man 1) die Hürden mehr in die Länge als in die Breite schlage, damit man diejenigen Stücke, welche gehürdet worden, sofort umpflügen könne, und nicht nöthig habe zu warten, bis eine ganze Breite herunter ist.

2) Daß man diesen Dünger nicht tief unterpflüge;

Der Pferch von den Schafen hat viele Feuertheilchen bey sich, welche, indem sie in der Luft verfliegen, einen Theil der fruchtbaren Salze und Oehle mit fortnehmen. Wenn der Pferch bey recht heißen Tagen oder aber bey nassen Wetter zu lange offen am Tage lieget, ehe er untergearbeitet wird, so verwittert er, und thut dem Lande wenig Vortheil.

Sobald derowegen die Hürden auf einem oder mehreren Stücken zu Ende sind, soll der Pflug billig unmittelbar folgen, damit der Pferch sofort mit Erde bedeckt werde.

Wird das Land darauf gerühret, so kommt der Pferch, wann zur Saat geßüget wird, wieder hervor.

Wird aber nach dem Pferch sofort zur Saat geßüget, und man wollte, wie gewöhnlich, pflügen, so würde jener auf den Grund kommen, und keinen Trieb haben; mithin muß sodann mit schmahlen Furchen geßüget werden, damit die vom Pferch angefüllte Erde in der Mitte der Krume, mithin an der Wurzel zu liegen komme; und nur auf diese Weise ziehet man rechten Nutzen davon.

§. 43.

Soll die Brach mit Schlammmerde überfahren werden, so muß dieses im Winter geschehen, ehe die Brach zum erstenmal umgepflüget wird.

Man kann, wenn das Feld noch in voller Narbe lieget, am besten drüber fahren, sonderlich wenn man Frostwetter in Acht nimmt; im Frühjahr ist die Erde weich; die Wagen würden tief einschneiden, und man ruinirte seine Pferde.

Die frisch aufzubringende Erde ist der todten Erde gleich zu schätzen; wenn solche mit dem übrigen Erdboden nicht öfter durchgearbeitet wird, so bleibet sie in Klumpen, und hat keine Art. (§. 17.)

Indem sie im Winter auseinander gestreuet wird, so frieret sie folgendes durch und wird mürbe. Ehe man denn die Brach umbricht, wird die aufgefahrene Erde überall ausgebreitet und ausgestreuet.

Da dergleichen Schlammmerde überaus vortheilhaft ist, und sonderlich in bergigten, dem Abfließen unterworfenen Gegenden, den ausgeflossenen Feldern damit aufgeholfen werden muß, so soll man an solchen Orten nicht versäumen, bey allen Feldern Gruben anzulegen, in welchen sich die abfließende fette Erde sammlet und aufgefangen wird. Bey uns ist fast der größte Nuße der Fischteiche, daß wir solche, wann sie sich voll Modde setzen, ausbringen, und damit unsere Felder und Wiesen auf drenzig bis vierzig Jahr verbessern. Die Ausbringung ist zwar kostbar, bezahlet sich aber gemeinlich in den ersten Jahren, sonderlich wenn es an Diensten und Fuhrwerk nicht fehlt.

Wenn ein Feld bemergelt wird, hat es damit gleiche Bewandniß, daß es im Winter geschehen muß.

§. 44.

3) Wie stark gedünget werden muß? (§. 33.)
läßt sich nicht wohl überall bestimmen; ein jeder richtet sich nach der Güte seines Landes, und nach der Menge des Mistes, den er hat.

Man rechnet bey mir im leimigten Lande durch die Bank auf einen Morgen 8, 10 bis 12 Fuder Mist, wie ihn vier gute Pferde ziehen; jedes Fuder wird zu 12 bis 18 mgr. angeschlagen. Im Sand-Lande 18 kleine zweispännige Fuder zu 9 mgr.

Ist der Mist fett, so kann man mit wenigern zukommen; ist er noch lang, kalt oder mager, so brauchet man mehrere Fuder.

Der Mist muß mehrere Jahre helfen; entziehet man dem Lande den nothwendigen Dünger, so ist es eben, als wenn man das Vieh nicht satt füttert.

Will der Mist nicht zu Düngung des ganzen Feldes zureichen, so ist es besser, daß man ein oder anderes Stück überall nicht, die übrigen aber gehörig dünget, als wenn man allen etwas entziehet, und von keinem rechte Erndte zu hoffen hat. Man kann aber auf ein Feld auch zu vielen Dünger fahren, wenn es entweder an sich fett und fruchtbar ist, oder aber, wenn der Boden heiß und brennend ist; in jenem Falle treibet das Land zu sehr ins Stroh, wird bläsig und setz kein Korn an; im letztern Falle verbrennen die zarten Pflanzen, sonderlich wenn eine dürre Witterung einfällt. Man saget sodann, das Land sey überdüngt. Fette Marschgegenden an der Elbe und Weser vertragen daher gar keinen Mist, oder es muß kalt seyn, und behutsam gebraucht werden. Man hat aber gleich dabey Geest, die destomehr Dünger erfordert.

In Thüringen ist eine in Ansehung der Fruchtbarkeit vielleicht ihres gleichen nicht habende Gegend, die goldene Aue genannt, wo man gar keinen Dünger auf das Feld bringen darf; dieser wird also dort verbrannt, oder um die Fischteiche gelegt, damit das Fette bey Regenwetter daraus in die Teiche ziehe, und den Fischen Nahrung gebe.

Wenn Hürdeschläge rechnet man, daß 1800 bis 2000 Stück Schafe hinreichend sind, in einer Nacht einen Morgen zu bedüngen, zwey Lämmer für ein altes gerechnet. Wenn zu Sommerforn nachgehürdet wird, läßt man wol die Nacht die Hürden noch einmal um- und weiter schlagen.

§. 45.

Endlich ist 4) vieles daran gelegen, daß der Dünger ordentlich mit der Erde durchgearbeitet werde. (§. 33.)

Kommt der Mist zu tief zu liegen, so reichet die Wurzel nicht daran, und die fetten Theile ziehen bey nassem Wetter noch tiefer in die todte Erde, oder ersticken gleichsam: lieget der Mist oben zu Tage, so verwehret oder verwittert er.

Ist der Mist klein, und wird vor dem Wenden gestreuet, so wird er bey drehmaligen Durcharbeiten gemühsam mit der Erde vermischt.

Muß man aber aus Noth mit langem noch nicht verrotteten Mist düngen, so muß der Führer von dem Pfluge den Reitel stets in der Hand haben, und den Mist von dem Eisen wegarbeiten. Hinter dem Pfluge aber muß ein Junge folgen, der das lange Stroh in die Furche zurecht lege, daß die Krümen solches bedecken; sonst ziehet die Egge das Stroh heraus, und es verwittert ohne Nutzen.

Ben

Bei solchem langen Miste müssen die Eggen auch öfter gehoben werden, damit das in den Zinken sich etwa sammlende Stroh heraus falle, dies schleppet sonst und verhindert das Einfassen der Zinken. Die größte Sorgfalt ist übrigens nöthig, daß man sonderlich in den warmen Tagen im Sommer keinen Mist eher ausfahren, noch weniger streuen lasse, als bis er sofort untergearbeitet werden kann. Würde man ja daran verhindert, so muß er wenigstens in Haufen auf dem Felde liegen bleiben, und diese werden mit Erde bedeckt, sonst trocknet die Hitze und die Luft den Mist alsobald aus, und die besten Theile verfliegen.

Fünftes Kapitel.

Das Eggen.

§. 46.

Ein jeder kennet die Eggen, daß es ein mit Zinken versehenes Instrument sey, womit das umgepflügete Feld klein, klar und eben durch einander gearbeitet wird. (§. 8.)

Es sind doch einige Vortheile bei diesem Instrumente zu bemerken, welche eine nähere Beschreibung und Abzeichnung ein anderes mal zu verdienen scheinen. Das mehreste beruhet darauf, ob die Zinken von Eisen oder Holz sind.

In sandigten losen Erdreiche behilft man sich mit Zinken von Holze, solche greifen aber nicht so tief ein,
und

und arbeiten das Land nicht gehörig durch einander. Soll man also, wenn es zu ändern stehet, keine andere als eiserne Zinken gebrauchen.

§. 47.

In der Regel wird jede Egge von einem Pferde gezogen.

Wo aber ein zäher Boden ist, und wo man daher auch schwerere Eggen haben muß, werden zu Zeiten zwey Pferde für eine Egge gespannt. In leichterm Boden koppelt man hingegen wol hinter zwey Eggen noch eine dritte, so daß zwey Pferde drey Eggen ziehen. In zähen Boden müssen die Eggen, damit sie nur Krumen fassen, zu Zeiten beschweret werden, und so würde ein Pferd nicht hinreichen.

§. 48.

Man rechnet, daß zwey Eggen erfordert werden, um dasjenige, was drey Pflüge umgearbeitet haben, nachzueggen; oder vier Morgen auf ein Spann.

Es leidet dies aber eine Ausnahme, nachdem ein Haushalter sein Feld viel oder wenig eggen lassen will, oder nachdem das Land locker oder steif ist. Ein Haushalter muß indessen seinen Ueberschlag zu machen wissen, damit er nicht zu viel noch zu wenig Eggen bestelle.

§. 49.

Wenn die Brach zum erstenmal umgebrochen wird, ist das Land noch zu steif, um eine Egge darauf bringen zu können. Bey den übrigen Bearbeitungen wird allemal nachgeegget. Man nennet dieses vergebliche Eggen in Sachsen Boosen, und auf niedersächsisch Bothen.

Nach

Nach dem Wenden und Rühren ist das Boosen eine notwendige Arbeit; denn die Egge muß die Krümen recht durcharbeiten, und die Erde mürbe machen.

Vornämlich ist zuträglich, wenn man in die Quere eggen kann. Denn da das Land in die Länge gepflüget wird, so wird es desto besser durchgearbeitet, wenn es durch eine entgegengesetzte Bewegung von der Egge in die Quere durchgerissen wird. Nicht leicht kann man ein Feld zu viel eggen, wenn das Land anders nicht zu staubicht ist.

Die Egge muß aber nicht unmittelbar nach dem Pfluge folgen, sondern erst einige Tage nachher, wenn das Feld wieder grün zu bewachsen anfängt; denn so ziehet die Egge die schon gekeimten jungen Pflanzen vom Unkraute heraus, daß solche verwelken; die Wurzeln und Quecken, welche anschlagen und austreiben wollen, werden herausgezogen und im Wachsthum verhindert; und der im Lande noch steckende Saame vom Unkraute wird gerühret, daß er zum Keimen komme. Bey dem ersten Stürzen der Brach ist daran gelegen, daß die Furchen ganz herum und hohl zu liegen kommen, damit der Wind recht durchstreichen könne.

§. 50.

Das Eggen muß derowegen bey trockenem Wetter geschehen, und wenn der Boden trocken ist.

Ist es naß, so schlagen die Pflanzen und Wurzeln, welche die Egge losreisset, alsofort wieder fest, und wachsen in der aufgelockerten Erde nur desto frischer fort.

Man darf eher im feuchten Wetter wenden und rühren; denn so keimen die im Lande steckende Saamen desto eher; zum Eggen wähle man aber ja gut Wetter,

Wetter, vornämlich ist gut, wenn ein strenger Wind wehet, denn dieser sooret sofort alle hervorgebrachte Wurzeln aus, daß keine weiter anschläget.

§. 51.

Da Dienste selten gute Eggen haben, so ist am sichersten, wenn das Eggen in grossen Haushaltungen mit eigenen Pferden geschieht.

Man soll darunter seine eigene Pferde nicht schonen; der Vortheil vom sorgfältigen Eggen ist zu merklich. Muß man ja Dienste dazu nehmen, so soll man diejenigen dazu wählen, die die besten Pferde und Eggen haben.

§. 52.

Einige rathen, daß man beim Rühren das Land in die Quere pflügen solle, um ihm eine andere Natur zu geben. Es gehet dieses in geschlossenen sandigten trockenen Feldern an, wo das ganze Feld eben lieget, und die Beete nicht sehr erhoben sind; bey uns wird eben dieser Endzweck durch fleißiges Eggen in die Breite erreicht, und wenn wir die Eggen in die Quere ziehen lassen, so ist dies eben so gut und besser, als wenn einmal in die Quere gepflüget würde (§. 97.)

Da unsere Stücke einen hohen Mittelrücken haben, so würde es ohne Mühe nicht einmal angehen, sie in die Quere zu pflügen.

Die Knechte eggen nicht einmal gern in die Quere, weil es beschwerlicher ist, und ihnen leichter fällt, auf einem Stücke auf und nieder zu gehen.

Sechstes Kapitel.

Vom Nutzen dieser öfteren Bearbeitung.

§. 53.

Die Brach so oft zu bearbeiten und zu bewegen, hat einen mannigfaltigen Nutzen und Endzweck. (§. 8.)

1) Die oben gelegene Erde kommt dadurch in den Grund, und frische Erde kommt zu Tage.

2) Die Erde wird besser unter und durch einander vermischet.

3) Die Krume wird überhaupt durch die öftere Umwendung locker, die zarten Wurzeln können leicht hineindringen. Ein ungerührter Boden setzet sich zu einer steinharten Masse, welche den Wurzeln zu jähe ist.

4) Was wir todte Erde nennen, wird durch dies Mittel artbar und ein fruchtbarer Boden; indem ein Theil der gröbern verbundenen Erdkügelgen in ihre Grundtheile aufgelöset werden, und sodann eine Nahrung für die Pflanzen abgeben können. (§. 32.)

5) Die nun in den Grund kommende Erde ruhet sich aus; oder sammlet vielmehr von denen aus dem Innersten der Erde aufsteigenden Dünsten.

6) Der

6) Der Dünger und die in demselben enthaltene fette öhligte und salzigte Theile durchdringen die ganze Krume, machen sie geschmeidig.

7) Die vermodernde und erdhafte Theile des Düngers geben eine feine, sich mit der Krume vermischende Erde, welche den jungen Pflanzen zur Nahrung dienet.

8) Indem die Krume öfters aufgelockert wird, kann die Luft und der Wind solche besser durchdringen.

9) Die Sonne wirkt ebenfalls stärker darauf.

10) Die im Frühjahr noch einfallende Fröste machen die Krume mürber, und corrigiren ihre Säfte.

11) Regen, Thau, Nebel, Schnee und alle Feuchtigkeiten können die lockere Krume besser durchdringen; und indem sie hindurch filtriren, bleiben die nahrhaften Salze und Materien in der Erde zurück.

12) Die in der Oberfläche steckende Stoppeln, auch die Wurzeln von Kräutern verrotten im Grunde, und geben eine feine, den neuen Pflanzen zuträglich, Erde.

13) Die in der Erde steckende Saamen vom Unkraute kommen zum Keimen, die jungen Pflanzen können aber nicht zum Schuß kommen, sondern werden in der folgenden Beackerung unterdrückt, da sie zwischen dem Korne aufgewachsen, und diesem Schaden zugefüget, auch sich von neuen eingesaamet haben würden.

14) Die

14) Die Brach ist derowegen das beste Mittel, ein überhand nehmendes Unkraut zu vertilgen.

15) Nachdem man die Brach tractirt, kann man lockeres staubigtes Land feste und zähe; festes Land aber locker und geschmeidig machen.

16) Wenn das Land saure und unartige Säfte hat, so werden solche in dieser Zeit corrigirt; indem das Land gleichsam so viel Monate hindurch in Digestion stehet, und Sonne, Wind, Schnee, Regen und Luft darauf wirken.

17) Hat das Land überflüssige Säfte, so werden solche ausgetrocknet.

18) Die in dem Lande wohnende Würmer, welche der Frucht schädlich sind, werden dadurch zerstört und vertilget. Bei dem öftern Umarbeiten folgen Stahren, Krähen, Dohlen, Sperlinge, und fressen die hervorkommende Würmer; ihre Nester und Wohnungen werden zerstört; viele zerschneidet oder zerdrückt der Pflug.

19) Durch die Brach erhält der Acker auf viele Jahr lang eine andere Natur, daß er nicht allein besser trägt, sondern auch insbesondere mehr Garben im Stroh von einem Acker liefert; jede Garbe hat mehr Körner, und die Körner haben ein stärkeres Gewicht.

Dieses letztere ist der Hauptvorthail von allen unsern Ackerarbeiten, und wir können eigentlich nur alsdenn sagen, daß unser Acker recht gepflegt sey, wenn

Hausvater I. Th. I. St. 3 wir

wir alle drey Endzwecke dadurch erhalten. Wir müssen also

1) mehr, stärker oder besser Stroh erhalten. An dem Stroh sehen wir, ob der Acker seinen völligen Trieb gehabt habe; auf einer unrecht oder weniger gut bearbeiteten Stelle (§. 27.) ist das Stroh gleich kürzer, unvollkommener, oder von anderer Farbe. Gutes vollständiges Stroh enthält auch viele gute Säfte, und kann vollständiges Korn liefern; mageres Stroh hat auch kleine Aehren und wenig Körner.

2) Es ist ein grosser Unterschied in der Fütterung, ob das Stroh gut ist. Das auf recht gut zubereiteten Acker gewachsene Stroh muß süß und schmackhaft für das Vieh seyn, und ihm so gut helfen als Heu; die Hirten pflegen alsdenn zu sagen, das Vieh fresse das Stroh wie Zucker weg. Das Vieh verzehret ein solches schmackhaftes Stroh mit Haut und Haar; und man merket an ihm, daß es fett darnach wird.

Ein anders ist, wenn das Vieh zwar das Stroh stark frisset, aber kein Bedenken davon hat; die Hirten sagen alsdenn, das Stroh füttere sich reife weg. Man kann das Vieh nicht satt füttern im Stroh, und es bleibt mager und ohne Kräfte.

Noch schlimmer ist, wenn das Vieh das Stroh gar nicht frisset, man pflegt zu sagen, das Vieh nüssele nur darinn herum; wenn nemlich das Stroh einen dem Vieh widerstehenden Geruch hat, so riechet und suchet es darinn herum, ob es einen ihm schmackhaften Halm finden möchte, und wenn es erst das Stroh überall angeblasen hat, so wird ihm solches noch mehr zuwider. Man sagt alsdenn, das Stroh habe weder Saft noch Kraft. Am schlimmsten ist, wenn solches zugleich vom Honigthau angegriffen, und mit einem schwarzen

zen oder braunen Staube bedeckt ist; dieser ist dem Vieh gar schädlich, und es kann krank davon werden. Das Stroh ist alsdenn brüchig, fällt in Stücken auseinander, und tauget fast nicht einmal in den Mist. Dieses Uebel veranlasset zwar eigentlich die Witterung, den mehresten Antheil aber hat daran die Beackrung; denn, sind die Säfte in der Erde gut und gehörig corrigiret, so wird die Witterung auf das darauf wachsende Korn nicht so leicht einen Einfluß haben, als wenn das Feld nicht gehörig zubereitet ist; daher bemerket man oft, daß ein Stück vom Mehls- thau frey ist, da alle benachbarte dadurch angegriffen und verdorben worden.

Es ist aber 2) nicht genug, daß die Bearbeitung gutes Stroh allein giebet, sondern die Halme müssen auch reich von Korn seyn. Es ist einer der größten Fehler in der Bearbeitung, wenn darauf zwar prächtig in das Auge leuchtendes Stroh, aber kein Korn folget. Man nennet solches bläsigte Frucht: Es hat damit die Bewandniß, als wenn ein Pferd zu fett gefut- tert ist, so ist es nicht vermögend, die geringste schwe- re Arbeit zu verrichten; es schwizet gleich, wird matt, und wenn es zu stark angegriffen wird, fällt es gar um; das Fett sehet sich zu faulem Wasser.

Also auch zu geiles übertriebenes Korn ist mit gar zu vielem Saft angefüllet; schieffet prächtig in Laub und Halm; wegen des überflüssigen Saftes und der vielen darinn enthaltenen Feuertheile, kann der rechte feine, zu Bildung des Saamens erforderliche Saft nicht zubereitet werden: der Erfolg also ist, daß sich die von vielem Saft zu schwere Halme selber nicht halten können; mithin leget sich dergleichen Frucht

platt nieder, und statt reifes Korn zu erndten, findet man in der Erndte verfaultes, und nichts nuzendes von Korn entblößtetes Stroh, oder sogenanntes Lagerkorn. Ein etwas geringeres Uebel ist, wenn die Aehren zwar gebildet, aber nicht ganz vollständig sind, die Körner sind alsdenn eingeschrumpelt, sitzen gleichsam in der Hülse fest gelemet, und fallen vom Dreschen nicht aus.

Das geringste Uebel ist, wenn die Aehren zwar vollkommen, aber nur klein sind und wenig Körner haben. Es ist ein falscher Satz, wenn man glaubet, daß die Pflanze im Reime schon völlig gebildet sey: Es entwickelt und bildet sich an den Pflanzen ein Theil nach dem andern; hierinn ist das Wachsthum der Pflanzen von den Thieren unterschieden, an welchen sich alle Haupttheile auf einmal entwickeln, und nur nachhero an Grösse und Vollkommenheit zunehmen.

Da sich an den Pflanzen die Theile nach und nach bilden, so lieget vieles an den Säften, welche das Saamenkorn in der Erde findet, was für Theile sich aus dem Reime bilden. Derowegen, wenn aus einem Sacke auf einen mageren und auf einen fetten Acker gesäet wird, so wird die auf jenem wachsende Frucht kleine Aehren mit wenigen Körnern, auch einzelne Halme haben, wenn auf dem fetten gut bestellten Lande grosse, starke, lange, ansehnliche Halmen mit vielen Nebenschossen wachsen, deren jede grosse vollständige Aehren hat, mit dreyn oder viermal so viel Körnern als an jenen.

Es machet weiter 3) die Anzahl der Körner die Sache nicht allein aus; sondern solche müssen auch ausgewachsen seyn.

Es liegt ein grosses daran, daß die Körner vollständig, mehlreich und dünnchalig sind. Ist der Saame eingeschrumpelt, spitz, klein und dickchalig, auch, wenn man ein Korn von einander beisset, inwendig glasartig, so daß das Mehl nicht austrümet; so ist es ein Zeichen, daß in der Zeit, da der Saame sich recht setzen sollen, der Trieb gefehlet habe, und ein Versehen in der Beackerung vorgegangen sey.

Wenn die Frucht nach Proportion des Strohes viel rein Korn giebet, so sagt man, sie scheffele gut, oder sie giebet gut in den Scheffel. Erhält man von einem bestellten Acker viele Garben, so sagt man, die Frucht schocke gut. Folglich sagt man auch: die Frucht schocke zwar gut, aber scheffele schlecht, oder aber, die Frucht schocke zwar schlecht, aber scheffele desto besser.

Giebet der Saame viel Mehl, so nennet man ihn mehlreich.

Auf meinem Gute in gutem Leimboden werden auf recht gut bearbeiteten und bestellten Brachacker auf einem Morgen bey guten Jahren, von zwey Himten Einsaat, 20, 24 bis 25 Schocke Rocken geerntet, jedes Schock bestehet aus 10 Garben; das Stroh auf dem Felde ist über 7 Schuh hoch, die längsten Stengel haben 8 Schuh, bis 8 Schuh 3 Zoll: die geringern Aehren haben 40, die besten 70 bis 80 Körner; deren 520 Stück in ein Gefäß von einem Pariser Kubitzoll gehen und 1 Loth wägen; von weniger vollständigen Korn gehen in ein solches Gefäß 580 Körner, und wiegen $\frac{7}{8}$ Loth. Ein Schock oder Schocke von 10 Garben giebet, den Abfall abgerechnet, auf dem Boden $\frac{7}{8}$ bis 1 Himten rein Korn. Den besten zu 48, den geringern zu 45 Pfund schwer,

aus jenem müssen 45 bis 46 Pfund rein Mehl, und von dem geringern 42 bis 43 Pfund aus der Mühle kommen. Ich erndte also in den allerbesten Jahren, und von dem besten Lande das zwölfte Korn, gemeiniglich das zehnte, und selten unter dem achten, und dies ist die ergiebigste Erndte, die man in diesen Gegenden hoffen kann.

§. 54.

Das Brachen schaffet nicht allein auf eine Erndte Vortheil, sondern man spüret den Nutzen davon viele Jahre lang.

Wenn derowegen Land in der Brache versäumet, oder unrecht beackert wird, so spüret man oft erst dreß bis vier Jahr nachher den rechten Schaden davon, und muß viel Jahr lang allen Fleiß anwenden, daß man das Versene wiederum ersetzet.

Ich nahm vor einige zwanzig Jahren in einer sandigten Gegend eine Haushaltung an, wo das Brachen was unbekanntes war: Ich wollte einen Versuch damit machen; man machte mir solches so schwürig wie möglich; die alten Haushalter bildeten sich ein, ich würde mir unwiederbringlichen Schaden damit thun, indem das Land wol vertragen wollte alle Jahr zu tragen; durch die Brach verliere man eine ganze Erndte, und die folgenden Erndten könnten dies nicht ersetzen. Ich war damals selber ein Anfänger, und ließ also nur Proben im Kleinen machen: Ein fünf Jahr vorher gebrachtes Stück Landes, welches in der Folge gleich dem nebenliegenden Acker bestellet war, war auch in diesem fünften Jahr mit der ganzen Flage mit Hafer bestellet; dieser nahm sich auf dem gebrachten Stücke merklich heraus: Er war von Farbe gelber

gelber und frischer; das Stroh war stärker; die Halme waren vollkommener und standen dichter; er schäufelte und körnete besser, und jeder davon aufgemessener Hinte hielt im Gewichte 3 Pfund mehr als der nebenstehende.

Diese Probe schien mir hinreichend, um das Brachen nicht ohne grossen Nutzen allgemein zu machen. Dadurch und durch eine veränderte Bearbeitung des Landes, da mehr Fleiss darauf gewendet wurde, als man sonst im Sandlande anzuwenden pfleget, habe ich in dem magern Sandlande so gut als auf vorbeschriebenem Boden Rocken wachsen sehen, dessen Stroh vier Ellen oder 8 Schuh lang war, und daran eine Aehre achtzig vollständige Körner enthielt.

§. 55.

Treten Umstände ein, die uns unser Feld zu brachen hindern, so suchet man sich zu helfen, so gut man kann.

Vor einigen Jahren ward das Doppelpflügen als ein Mittel anempfohlen, wodurch man des Brachens entübriget seyn, und also eine Erndte mehr gewinnen könnte. Es wird nemlich unter der frisch aufgeworfenen Furche noch eine neue Furche ganz frischer Erde hervorgeholet, und über jene hergeworfen, mithin das Land förmlich umrejolet: Man erfand dazu eigene Doppelpflüge, setzte aber dabey voraus, daß ein Feld im Grunde lauter gute, sofort arthafte Erdtheile habe: Eine Eigenschaft, die bey uns in den mehresten Gegenden fehlet. Die damit angestellten Versuche scheinen nicht den Erfolg gehabt zu haben, daß man dies Doppelpflügen als eine gemeinnützige Sache allgemein machen dürfe.

In einem lockern, brennenden Sande ist das Brachen allein nicht hinreichend; man muß das Feld einige Jahr unbestellt liegen lassen, damit dessen Oberfläche eine Festigkeit erhalte, und aus dem Schnee und Regenwasser, auch von den Wurzeln derer darauf wachsenden Unkräuter, welche nachhero verrotten, feinere Erdtheile sammeln, die nachhero die Fruchtbarkeit befördern. Wir nennen dies: das Feld dreisch liegen lassen.

Ein solches dreisch gelegenes Feld muß, wenn es bestellet werden und recht arthast seyn soll, auf gleiche Weise umgebrochen und bearbeitet werden, wie bey der Brach gelehret worden. Man ruhet ein dreisches Feld zur Hude, und ist oft der Hude wegen gezwungen, einen Theil des Feldes dreisch liegen zu lassen; wie denn der Ucker überhaupt durch diese Ruhe und Veränderung eine andere Natur annimmt, und in der Folge desto besser Korn trägt. Daher in den Mecklenburgischen und Holsteinischen Haushaltungen alle Saatsfelder wechselsweise dreisch liegen bleiben.

In denen an der Weser und Elbe gelegenen Marschgegenden ist das Brachen gar nicht gebräuchlich, weil solche Felder alle Winter von den Flüssen überschwemmet und mit Schlammmerde erhöht und erfrischt werden, mithin die Ruhe nicht so nöthig haben, und, wenn sie noch gedünget würden, zu geil werden möchten. Ich habe aber doch den Versuch gemacht, daß das Brachen in den nicht gar zu fetten Feldern nöthig und nützlich sey; ohne diese Ruhe bringen die Marschfelder gar reichlich Stroh, aber wenig und nicht mehltreiches Korn, und schlagen auch leicht bey außerordentlicher Hitze oder Nässe ab.

Ueber-

Ueberhaupt scheint es eine besondere Ueberlegung zu verdienen, ob wir nicht besser thun würden, unsere Marschgegenden auf mecklenburgische und hollsteinische Art wechselsweise bald zu Saatland, bald zu Wiesen liegen zu lassen: Anstatt daß man einen Ort eines vor alles zum Grasanger, einen andern hingegen zum Beackern bestimmt hat.

In Sachsen nennet man niedrige fette, an Flüssen liegende Gegenden Aufelder.

Siebentes Kapitel.

Wie und womit die Brach zu bestellen sey.

§. 56.

Nachdem man seinen Fleiß an Bearbeitung der Brach gewandt hat, so beruhet es endlich darauf, daß man weiß, von seiner Mühe den rechten Nutzen zu ziehen, mithin 7) wenn und wie sie bestellet werden soll. (§. 8.)

Eine Sorte Korn ist austräglicher als die andere; man würde sich also im Lichten stehen, wenn man die am wenigsten austrägliche Sorte säen wollte; wer auch nur einige Erfahrung hat, weiß, wie sehr an Wählung der Zeit zur Saat gelegen ist.

§. 57.

Dieserwegen kommt es bey Bestellung der Brach an:

- 1) Auf den auszustreuenden Saamen. (§. 58.)
- 2) Auf die Zeit, wenn er ausgestreuet werden soll. (§. 77.)
- 3) Auf die Hand des Säemannes. (§. 86.)
- 4) Auf den zu besäenden Acker. (§. 95.)

Achttes Kapitel.

A. Der Saamen.

§. 58.

- 1) **B**ey dem auszustreuenden Saamen hat man wiederum zu bedenken:
 - a) Die Sorte von Korn, welche man aus-
säen soll. (§. 59.)
 - b) Die Wahl eines guten Saamens. (§. 60.)
 - c) Dessen Zubereitung vor der Aussaat.
(§. 65.)

§. 59.

Die Winterfrucht ist das austräglichste Korn bey uns; wir müssen in die Brach das austräglichste Korn säen. (§. 56)

Wir haben bey uns nur zweyerlen Art von Winterfrucht, nemlich Weizen und Rocken: mithin folget daß die Brach entweder mit Rocken oder mit Weizen bestellet werden müsse. (§. 5.)

Wir

Wir könnten ihm annoch den Rübsaamen, das Wintersaat oder Winterrübsen und den Rapsaamen an die Seite setzen. (§. 5.)

Da aber in den Haushaltungen das Stroh einen Hauptartikel ausmachet, und das Winterstroh unumgänglich sowol zur Fütterung des Viehes als zum Düngen erfordert wird, so würde man sich einen unerföhllichen Schaden zufügen, wenn man die Brach mit Winterrübsen bestellen wollte. Es wird vielleicht bey gewissen Umständen vortheilhaft seyn, einige Morgen damit zu besäen, zur Hauptbestellung bleibt aber ein wie allemal nichts als Rocken oder Weizen.

Zum Weizen ist unsere Gegend überhaupt theils zu mager, theils zu bergigt, theils zu trocken, theils zu kalt; die Regel bleibt demnach: „daß wir die Brach „mit Rocken bestellen, und dazu nicht anders Weizen „wählen sollen, als wenn das Land zum Rocken ent- „weder zu naß oder zu geil ist, oder wenn wir es der „Veränderung wegen, um dem Lande eine andere Art „zu geben, rathsam erachten.“

Wir bauen also Weizen in niedrigen, an Flüssen liegenden, den Ueberschwemmungen unterworfenen, oder des Winters unter Wasser stehenden Gegenden; oder aber, wenn das Land an sich fett ist, und wir also befürchten müßten, daß es nach der Brach und Geilung dem Rocken zu geil seyn würde. Der Rocken hat hingegen voraus: 1) daß er stärkeres und mehr Stroh giebet; 2) daß er mehr scheffelt; 3) daß er nicht so leicht abschläget; 4) daß man ihn auf mehrere Art in der Haushaltung nutzen kann; 5) daß also die Absehung des Ueberschusses desto leichter fällt.

Zu Zeiten säet man Weizen auf ein Feld, das dessen sonst nie oder in langer Zeit nicht getragen hat, um ihm eine andere Art zu geben; durch die Veränderung werden die folgenden Rockensaatn desto austräglicher seyn: Ein Feld ermüdet sich, alle Jahr einerley hervor zu bringen.

§. 60.

b) An der Wahl eines guten Saamens zum Aussäen ist gar viel gelegen.

Soll der Saame aber gut seyn, so müssen

- 1) Alle Körner recht vollkommen seyn, und einen vollständigen Keimen haben.
- 2) Der Saame muß völlig reif geworden seyn.
- 3) Er darf nicht auf geilem übertriebenen Acker gewachsen seyn.
- 4) Er muß rein, und von fremden Saamen von Unkraut gesäubert seyn.

Säet man Saamen aus, der nicht vollkommen oder nicht reif geworden ist, oder keinen vollständigen Keimen hat, so keimet solcher entweder gar nicht, oder keimet er ja, so hat der Keimen keine Kraft noch Nachsag; die Pflanze vergehet also, oder kommt sie zur Vollkommenheit, so ist sie nur schwach.

Mithin verlieret man bey Austreuung unvollkommenen Korns Mühe und den Saamen selber, der für das Vieh oder zum Mehl noch gebraucht werden können.

Saamen, welcher auf geilem, übertriebenen Lande gewachsen ist, treibet im Anfange zu stark, gehet bloß ins Stroh, und körnet nicht. Es ist daher nicht zu rathen, daß man Rocken zur Saat nehme, der auf einer recht gut bestellten Brach gewachsen ist,

vor.

vornehmlich wenn sie nach dieser Vorschrift bearbeitet worden.

Säet man Unkraut mit aus, so keimet solches mit der guten Frucht, und ziehet einen grossen Theil des Düngers weg; und da der Saame reif wird, ehe wir das Korn mehen, so pflanzet man dadurch das Unkraut auf mehrere Jahre fort und verwildert das Land.

Man hat angemerket, daß Saame, welcher von Würmern angefressen ist, dennoch keime, also im Falle der Noth gesäet werden könne, wenn nur die Würmer nicht das untere Ende, wo der Keime sihet, angefressen haben.

§. 61.

Der auf eigenem Lande gewachsene Saame mag so gut seyn wie er will, so verdienet dennoch allemal ein in einer andern Gegend gewachsener Saame den Vorzug.

Ein fleißiger Hauswirth nimmt also nicht gern das auf seinem eigenen Lande gewachsene Korn zur Saat, sondern suchet wo möglich abzuwechseln, und sein Saatkorn von einem andern Ort herzunehmen.

Er tauschet mit seinen Nachbarn; oder wo ein Gut zerstreut herum liegende Länderey hat, säet er das Korn aus einer Gegend, auf eine entfernte. Ich lasse zu Zeiten von Zinsmehern geliefertes Korn zur Saat nehmen; weil deren Korn vorzüglich gut dazu gefunden wird, und im Sande gewachsen, also rein ist.

§. 62.

Ein vorsichtiger Hauswirth wählet sich schon auf dem Halme die Frucht, wovon er das Korn zur künftigen Saat nehmen will.

Er erkennet auf den Halmen am besten, ob die Frucht auch vollständig ausgewachsen, oder ob sie geil und übertrieben sey; ob der Grund, worauf sie wächst, fetter als der unfrige ist, und ob sich der Saame für unsern Grund und Boden schicket? Rocken, der auf einem ungedüngeten, oder schlecht begeilten Lande gewachsen, dabey völlig ausgewachsen, hat vor allen andern den Vorzug.

Man nimmt daher lieber Rocken, der auf einer gesämmerten Brach gewachsen, oder welcher von einem fleißigen Hauswirth gebauet worden, der seinen Acker zwar sorgfältig beackert, aber nicht überdünget hat.

§. 63.

Man rath zur Saat das Korn zu nehmen, welches beim Einscheuren und Bansen ausfällt, als das vollständigste und reifste. Es bringet aber nicht so viel als wir nöthig haben; dieser Ausfall ist auch gemeiniglich unrein und vermischt; vieles davon wird auch durch die Wagenräder und Pferde zu nichte gefahren und getreten.

Besser möchte also seyn, zur Saat die Garben erst obenhin abdressen zu lassen, indem die reifsten und vollständigsten Körner am leichtesten ausfallen.

§. 64.

Am sichersten ist, daß man auf der Tenne bey Reinnmachung des gedroschenen Korns die reifsten und vollständigsten Körner trennen, und vorabnehmen lässet, um solche zur Saat aufzuheben; Man nennet solches den Vorsprung.

Den Dreschern ist diese Trennung leicht; man kann das zurückbleibende geringe Korn unter den grossen Haufen

Haufen mischen, und zum Verkaufe, zum Brandtweinbrennen und so weiter gebrauchen.

Dieser Vorsprung wird alsdenn erst durch die Kornmühle gereinigt, und endlich, wie unten gelehret wird, (§. 70.) durchgesichtet, so erhält man lauter vollständige Körner.

§. 65.

Die zweyte nöthige Vorsicht ist, daß man den zur Saat bestimmten Rocken sobald nach der Erndte, als man nur immer dazu kommen kann, dreschen lasse.

Es hat dieses einen doppelten Endzweck; eines theils, daß sich das Korn, zumal wenn es etwas feucht eingebracht wird, in der Banse nicht etwa brenne; da denn der zarte, noch feuchte Keimen leicht Schaden nehmen kann; theils auch, damit das ausgedroschene Korn vor der Ausstreuung recht austrocknen könne; den Nutzen von diesem Austrocknen werden wir gleich weiter zeigen.

§. 66.

Die dritte Vorsicht ist, daß wir das ausgedroschene Korn ja nicht, wie gewöhnlich, auf einen Haufen schütten, sondern auf einen luftigen Boden dünne aus einander streuen.

Ben dem auszusäenden Rocken ist ein, nur wenigen bekannter, Vortheil, daß solcher vorher recht ausgetrocknet werde.

Jeder reifer Saame hat Wassertheilchen ben sich; kommt er damit in die Erde, so wirkt das Feuer leicht darauf, setzt jene bald in Bewegung, und der Saame keimet geschwind.

Ben dem Rocken ist aber nicht gut, wenn er geschwind keimet, sondern je länger der Saame ungekeimet

keimet in der Erde lieget, je besser ist es. Denn in solcher Zeit fortificiret und stärket sich der Keimen zu-
förderst in der Hülse, alsdenn treibet erst die Wurzel
unter sich, und wenn diese festen Grund gefasset hat,
so kommt allererst der Keimen hervor; wächst auch
dazu nur langsam, und behält lange seine braune Farbe,
da unterdessen die Wurzeln sich unterwärts besser aus-
breiten, und, wie man zu sagen pflegt, Terrain oder
Erdreich gewinnen.

Man erhält dadurch:

1) Ein solches Korn übertreibt sich niemalsen, wie
sonst beym Rocken leicht geschieht.

2) Da die Wurzel sich genugsam ausbreitet und
setzet; alle Theile auch, die sie treibet, solide und
stark sind, so schadet solchen Pflanzen nicht leicht die
Witterung, sie mag auch so widrig seyn wie sie will;
geseht auch,

3) Es gehet durch Frost oder widrige Witterung
ein Theil der Pflanzen zu Grunde, so breiten sich die
übrig bleibende desto besser aus.

4) Bey der Rockensaat ist ein gewöhnliches Uebel,
daß bey baaren Froste (d. i. starken Froste ohne Schnee)
der Wind die Wurzeln löset, da denn die ganze
Pflanze zu Grunde gehet.

5) Würde der Keimen gleich oben verfrieren oder
vergehen, so wird er doch unten am Knoten keinen
Schaden nehmen, vielmehr um destomehr Neben-
halme treiben.

6) Bey solchen Pflanzen ist nicht zu befürchten,
daß sie im Frühjahr zu stark treiben und bläsigt oder
blosigt werden, (d. i. Blosen oder Hülse ohne Korn
tragen) oder daß die Halme sich legen.

7) Der Halm treibet langsam, aber desto stärker und solider, bestaudet sich besser, ist auch steif genug, um sich selber zu erhalten.

8) Weichliches Korn ist auf Kälte, Hitze, Nässe, Trockniß gleich empfindlich. Alles dieses hat man, wenn der Saame ausgetrocknet ist, nicht zu befürchten.

Die Nothwendigkeit und den Nutzen der Trocknung des Saamens wissen die Gärtner bey den Melonenkörnern am besten; steckt man frische noch nicht ausgetrocknete Körner, so treiben solche stark in Ranken und Blättern, setzen aber keine Blüthe und noch weniger Früchte an; sind dabey weichlich und verfaulen leicht: man pflegt daher die Körner erst drey bis sechs Jahr alt werden zu lassen, ehe man sie steckt. Es ist aber eben so gut, wenn man die frischen Körner bey sich trägt, daß sie in einer gleichen Wärme erhalten werden; oder wenn man sie in einem warmen Zimmer den Winter über erhält, wenn nur die darinn enthaltene Wassertheilgen versiegen.

Auf gleiche Weise verhält es sich mit dem Saatrocken.

Es ist also ein sehr gefährlicher Satz, daß man den Rocken gleich von der Tenne einsacken und auf das Feld zur Saat führen solle: je länger er vor der Ausstreuung austrocknet, desto besser ist es.

§. 67.

Die vierte Vorsicht ist: daß man den ausgebreiteten Rocken fleißig rühre.

Der Rocken ist, wenn er vom Felde kommt, noch feucht; die Feuchtigkeit schwißet aus; so bald er nur etwas auf einander lieget, wird er warm, erhitzt sich und brennet sich; ist es aber feucht Wetter, so

wird er muldrig und schimlicht; beydes ist dem Reime nachtheilig.

Derowegen muß ein solcher Saame täglich zweymal, Morgens und Abends, gerühret werden, und dabey nicht über einen Zoll hoch liegen; damit alle Körner gleich stark trocknen.

§. 68.

Die fünfte Vorsicht ist: daß das Rühren vorsichtig geschiehet, sonst wird dadurch der Reime an dem noch feuchten Korn leicht beschädiget.

Man darf derowegen dazu keine Korn- oder Wurfschaufeln, oder andere dergleichen schwere Instrumente nehmen. Es ist am sichersten, daß man auf dem Boden eine mit hölzernen Zinken versehene breite Harke habe, und damit das ausgebreitete Korn, denn in die Länge, denn in die Breite sanfte und Strich bey Strich durchziehe, so daß die Zinken jedesmal auf den Boden fassen: so formiren sie Reifen in dem Korn, die Luft kann solches durch und durch streichen, und es bleibet jedesmal kein Korn ungerühret.

§. 69.

Die sechste Vorsicht ist: daß ein Haushalter oder Verwalter diese Arbeit selber besorge, und sich die Mühe nicht verdriessen lasse; Dienstboten sind manchesmal nachlässig, und es kann nicht wieder ersetzt werden, wenn etwas versäumt worden.

Man kann die Besorgung dieses Austrocknens nicht genug empfehlen.

§. 70.

Die siebente Vorsicht ist: daß man nicht allein den Saamen von allem Unkraut säubere, sondern auch bloß die auserlesensten Körner zum Ausstreuen nehme.

Auf

Auf dem Plaze, wo ein böses Unkraut stehet, kann eine gute Pflanze wachsen: die Weilung, welche eine schlimme Pflanze wegziehet, entgehet dem Korn; wo kein Saame von Unkraut ausgestreuet wird, kann auch keines aufsaufen.

Es ist bey dem Reinmachen des gedroschenen Kornes ein grosser Vortheil, wenn man reine Frucht ohne Unkraut hat; die schlimmen Kräuter haben gemeinlich besser Art als die gute Frucht, unterdrücken also die guten Pflanzen.

Es leuchtet einem jeden in die Augen, daß nöthig sey, den Saamen vom Unkraute zu reinigen, und indem man diesen absondert, lassen sich zugleich die unvollkommenen geringern Körner trennen. Man gewinnt dabey auf eine doppelte Art; das abgesonderte wird nicht verlohren, sondern kann sonst in der Haushaltung verbraucht werden: und wenn man recht auserlesenes Korn hat, braucht man den fünften oder sechsten Theil weniger als gewöhnlich zum Aus säen; indem man versichert ist, daß von dem ausgestreueten Saamen weniger zurück bleiben, und sich vielmehr alle keimende Körner recht bestauden werden.

Die Reinigung selbst geschieht am sichersten vermittelst kleiner Handsiebe; man befestiget auf dem Kornboden 3 Fuß hoch von der Erde ein paar Latten oder Stangen, sezet Siebe darauf, füllet von dem Korn hinein; und bey jedem Siebe stehet eine Person, welche das Sieb auf den Stangen hin und her schiebet, und zugleich mit der andern Hand darin rühret, so fallen alle kleinere Körner herdurch, und man behält nur die grössern vollständigsten Körner im Siebe zurück, welche an einem Ende des Bodens ausgegossen werden. Man muß daher einen genugsamen

Vorrath von eisernen Dratsieben von unterschiedener Weite haben, die besonders dazu gemacht werden: denn, ist das Korn ein Jahr nicht recht vollständig, so muß man schon enger geflochtene Siebe nehmen; sonst würde man gar nichts darinn erhalten. Sind hingegen die Körner recht dick und vollkommen, so werden weiter geflochtene Siebe erfordert, sonst könnte man die unvollkommenen Körner nicht absondern. Bei uns ist eines der gewöhnlichsten Unkräuter der Aedel; *Agrostemma Githago* Linn. dessen Saamen bald so dicke, wie der vom Rocken ist. Der Drespen *Bromus secalinus* ist auch fast so groß als kleine Rockens Körner.

Recht vorsichtige Hauswirthe wiederholen das Sichten nach ein paar Tagen noch wol zum zwenten male durch eine andere Art von Sieben, bis das Korn so rein ist, als wenn, wie man zu sagen pfleget, eine Taube es gelesen hätte.

Man hat auch eigene Mühlen zu Reinigung des Kornes, worauf es erst gereinigt werden kann, ehe es in die Hand-Siebe kommt; alleine sind jene Mühlen nicht hinreichend, sie lassen den schweren Saamen vom Unkraute zurück.

§. 71.

Noch sicherer als das Sichten schiene das Auslesen des Kornes zu seyn; es ist aber eine langsame Arbeit, und es werden dazu sehr achtsame Leute erfordert.

Man schüttet von dem Korne, welches man absondern will, auf einen etwas abhängenden Tisch, vor demselben setzen sich einige Leute, lassen von dem Korne allgemählig etwas herab rollen, sammeln die guten Kör-

ner

ner in ein vor sich gelegtes Gefäß oder Tuch, und schieben die unbrauchbaren zur Seite.

Dieses Auslesen ist bey den weissen Erbsen oft unumgänglich nöthig, indem man die, gleiche Grösse habende, bunte Erbsen auf keine andere Art heraus bringen kann.

Hat man aber keine achtsame Leute dazu, so lassen sie die schlimmen Körner nebst den guten herunter rollen.

In den ökonomischen Nachrichten findet man einen Ueberschlag, wie viel 8 Personen in den Winter-Abenden in einer Zeit von 3 bis $3\frac{1}{2}$ Stunden auslesen könnten: nemlich nach Weimarischem Maasse ein Viertel Gerste oder Haber; zwey Viertel Erbsen, oder 3 Viertel 2 Maas, wenn sie vom Tische gerollet werden; 1 Viertel 1 Maas Linsen.

§. 72.

Eine achte Vorsicht kann noch seyn, daß jenes Durchsichten nicht eher als nahe vor dem Säen geschiehet;

Denn alsdenn ist aller Saame recht eingetrocknet, sonderlich die unvollkommenen Körner; so lange auch das Korn noch weich ist, möchten die Keime Schaden nehmen.

§. 73.

Die neunte Vorsicht ist, daß, wenn man zweifelhaft ist, ob die Körner auch insgesammt keimen möchten, man vorher im Garten eine Probe mache.

Säet man zu dick, so benehmen sich die Pflanzen eine der andern die Nahrung und Luft, sie werden weichlich und unvollkommen, und man hat eine schlechte Erndte. Säet man zu dünne, so wird der Boden nicht bedeckt, und die wenige Pflanzen kön-

nen sich nicht genugsam ausbreiten. Streuet man unnöthiger Weise zu viel Saamen aus, so ist es eine Verschwendung. Das nöthige dem Felde zu entziehen, ist gefährlich.

Wenn man also zweifelt, ob alle Körner laufen möchten, wie z. E. nach einer nassen Erndte zu befürchten ist: so zählet man eine gewisse Anzahl Körner ab, etwa hundert Körner, streuet solche im Garten an einem sichern Orte aus, und zählet die hervorkommenden Keimen; bleibt nicht über den zehnten Theil zurück, so hat man nichts zu befürchten, z. E. wenn neunzig Körner gekeimet haben: bleibt aber der sechste Theil zurück, so rechnet man auf einen Morgen eine Mäße mehr, und wo gar nur ein Viertel laufen sollte, wol 2 Mäßen; bliebe mehr zurück, so darf man gar nicht säen von solchem Saamen.

§. 74.

Vor einigen Jahren kam in Vorschlag, den Saamen vor dem Säen einzuweichen und zu imprägniren. Alle angestellte Versuche haben aber bestätigt, daß dieses ohne Nutzen und vielmehr gefährlich sey.

Die beste Imprägnirung ist, wenn die Brach mit rechtem Fleisse bearbeitet und der Saame getrocknet wird; alle Künsteleyen sind vergebens, und beim Pflücken um so bedenklicher, da solcher recht trocken in die Erde gebracht werden muß. Verschiedene haben auch mit denen angestellten Versuchen ihr Land auf mehrere Jahre verdorben.

§. 75.

Was bis anhero von Zubereitung des Saamens gesagt worden, findet vornehmlich seine Anwen-

Anwendung bey dem Rocken; mit dem Weizen hat es eine etwas veränderte Bewandniß.

Der Weizen unterscheidet sich darinn:

1) Er wird später reif als der Rocken und wird viel früher gesäet. Es bleibet also fast keine Zeit übrig, um solchen vorher zu trocknen.

2) Alter Weizen, welcher ein Jahr gelegen hat, läßt sich nicht allein recht gut säen, und keimet sehr gut, sondern man hat auch bemerkt, daß er weit besser geräth, als der frische Saamen. Derowegen ist rathsam, daß man den Weizen zur künftigen Saat ein Jahr über liegen lasse; will man aber recht sicher von der Saat seyn, so muß der zur Saat bestimmte Weizen bald nach der Erndte, und ehe er sich durchbrennet, gedroschen, und aus denen bey dem Rocken angeführten Gründen eben so getrocknet werden. Ist er sodann trocken, so kann er ohne Nachtheil verwahrt werden.

§. 76.

Bey der Weizen-Saat ist der alte Weizen auch vorzuziehen, als das sicherste Mittel gegen den nur gar zu gewöhnlichen Brand.

Der Brand ist oft so häufig, daß er den dritten oder vierten Theil der Aehren einnimmt, so daß alle Körner darinn, statt eines weissen Mehls, mit einem schwarzen Staube angefüllet sind. Eine genaue Untersuchung desselben unter dem Vergrößerungs-Glase und einige hundert damit angestellte Versuche haben mich belehret, daß dieser schwarze Staub aus lauter kleinen durchsichtigen, inwendig mit schwarzen Pünktgens versehenen Kügelchen bestehe, die nichts anders als die Eyer von einem unmerklich kleinen Insecte sind, oder vielmehr der junge Wurm. Diese Eyer,

wenn sie in der Feuchtigkeit und in einem Grad der Wärme stehen, kommen aus, oder entwickeln sich in ein ensörmiges Thier, welches am Ende crepirt und eine Menge Eyer zurück läßt.

Wenn der Weizen gedroschen wird, gehet ein grosser Theil derer mit dem Brande inficirten Körner entzwen, und es setzen sich von diesen Ethern in dem an der Spitze der Weizen-Körner befindlichen Barte an, werden also mit demselben ausgesäet, kommen in der Erde aus; die ausgekommenen Thierchen schleichen sich an dem Keimen, wachsen mit dem Halme in die Höhe, vermehren sich, finden vornehmlich in den Saamen-Körnern Nahrung, verzehren den noch feuchten Kern, und lassen am Ende die Eyer zurück.

Um nun den Brand zu verhüten, ist das beste Mittel, daß man Weizen aussäe, der von solchen Ethern nicht angegriffen ist; denn wo keine Eyerchen sind, können die Thierchen auch nicht auskommen, noch sich vermehren.

Kann man aber keinen reinen Weizen haben, so muß man wenigstens die daran befindliche Eyerchen stören, und zum Ausbrüten untüchtig machen.

Untersuchet man von dergleichen Staube, der ein Jahr alt ist, so siehet man deutlich, daß die Kügelchen inwendig trocken sind, mithin hat man so dann nicht zu befürchten, daß sie auskommen möchten, ohne ein weiteres Mittel nöthig zu haben; wenn nur der Weizen recht getrocknet und trocken verwahret ist.

Muß man aber ja frischen Weizen säen, so finde nichts diesen Thierchen contrairer, als gemeines, im Wasser aufgelöstes Küchen-Salz, wovon sie augenblicklich zerplagen. Man weichet also den Saamen
in

in eine von Kalch gemachte und mit Küchen-Salz vermischete Lauge. Auf diese Weise weiß ich seit dreßig Jahren in meinem Weizen von keinem Brande, da meinen nächsten Nachbarn zu Zeiten der dritte Theil von ihrer Erndte dadurch zu Grunde gerichtet wurde. Den mehresten Haushaltern wird nicht gefallen, daß ich zum Mittel wider den Brand nicht mehr Kunst, und nur so geringe Handgriffe erfordere: Im zweyten Stück S. 328. wird davon weiter gehandelt.

Neuntes Kapitel.

B. Die Zeit des Säens.

§. 77.

- 2) Die Zeit des Säens (§. 57.) kann man nicht genau bestimmen; bey folgenden Regeln befinde mich am besten.

Erste Regel. „Man kann nicht leicht zu früh säen.“

Vornehmlich gilt dieses bey dem recht getrockneten Saamen. Die Leute haben gemeiniglich Zeit genug, und verschieben alles auf die letzte Stunde; fällt alsdenn übel Wetter ein, oder eine andere Hinderniß, so wird es leicht zu spät, und man versäumet die beste Zeit; am sichersten ist also, wie im Ackerbau überhaupt, also auch bey der Zubereitung zur Saat, daß man allemal voraus sey, und sich stets fürchte, ob

möchte man zu spät fertig werden. Alsdenn kann man zum Säen selber den besten Tag wählen, und brauchet sich nicht zu übereilen.

Die frühe Saat wird sich allemal, wenn eine gehörige Bearbeitung vorher gegangen, heraus nehmen, und wenigstens ergiebiger im Scheffel seyn. Gleichwol hat der gemeine Mann bey uns fast durchgängig ein gewisses Vorurtheil und Neigung für das späte Säen.

Ich hatte einen Verwalter, der im Jahr 1739. im Herbst einen frühen Winter befürchtete, und wider die Gewohnheit den Rocken vor Michaelis zusäete: Kaum war er fertig, so fing es an zu frieren, da noch kein Nachbar an Säen dachte. Dadurch hatte ich nach dem harten Winter von 1740. die allervortreflichste Erndte; da alle Nachbarn gänzlichen Mißwachs hatten, *

§. 78.

Zweyte Regel: „Man suche allemal, wo „nicht früher, doch wenigstens nicht später zu „säen als seine Nachbarn.“

Man wird sonst oft zu spät kommen, und die beste Zeit versäumen, weil die mehresten zu spät säen: Es ist sicherer, in den Haushaltungen seinen Nachbarn ein Modell zu geben, und der Gesetzgeber zu seyn, nach welchem sich andere richten, als selber andere Nachbarn wie seine Orakel anzunehmen; man müßte denn sehr von ihrer Erfahrung und gründlichen Einsicht überzeuget seyn.

§. 79.

Dritte Regel: „Man forsche mit Fleiß die „Natur seines Grundes und Bodens aus, um zu
über-

* Ich sehe mit Vergnügen, daß man in verschiedenen Gegenden, auch im Sandlande, sich je mehr und mehr an die frühe Saat gewehnet.

„überlegen, welcher Acker früher und am ehesten
 „bestellet werden kann, und welchen man auf
 „die letzte versparen muß.“

Eine Flage Landes, die kalt ist, muß früher bestellet werden: Würde man einen sandigten, losen, warmen Boden eben so früh besäen, so würde sich das Korn vor Winter leicht übertreiben.

Ein Feld, das an der Sonnen-Seite in einer warmen Gegend lieget, darf nicht so früh bestellet werden, als ein anderes gegen Norden oder im Grunde gelegenes. (§. 29.)

Land, das mager ist, muß am spätesten besäet werden, weil sonst die wenigen darinn vorhandenen nahrunghaften Theile im Herbst verwachsen, und im Frühjahr, wenn der rechte Trieb folgen sollte, fehlet der Nachsaß.

Ein Feld, das den Sommer über geruhet hat, und recht durchgearbeitet worden, soll man am ehesten säen, hingegen ein anderes, worauf den Sommer über in die Brach etwas gesäet war, bis auf die letzte Zeit liegen lassen, damit es nach der Erndte von der durchstreichenden Luft genieße, und so lange wie möglich in Ruhe und in der Digestion liege. (§. 110.)

§. 80.

Vierte Regel: „Man binde sich an keinen
 „gewissen Tag zum Säen, noch weniger an gewisse
 „Himmels-Zeichen oder an den Monds-
 „Wechsel.“

Alles was davon gesagt wird, ist Thorheit und Aberglauben, womit faule oder unwissende Hauswirthe sich helfen und schützen. Trift dergleichen Regel einmal zufällig ein, so mag man dabei sagen:

Ein

Ein alt Weib fiel im Mondenschein,
Sollt wol der Mond dran Ursach seyn?

Hans sprach: das läßt sich hören

Die Verfasser der Agronomie warnen ihre Landesleute gegen dies der landwirthschaft so schädliche Vorurtheil im I. Tom. de l'agriculture p. 176.

Man säet bey mir in einer kalten nassen leimichten Gegend:

Das Winter-Saat, oder Winter-Rübsen. zwischen Laurentius und Bartholomäus in der Mitte des Augusts, höchstens um Egidius zu Anfange des Septembers.

Den Weizen, nach Bartholomäus und höchstens bis in die Mitte des Septembers.

Den Rocken, zehn Tage vor und unmittelbar nach Michaelis.

Hingegen in einer wärmeren Gegend, wo theils Marsch theils Sand ist:

Das Winter-Saat, Ende Augusts und Anfangs Septembers.

Den Weizen, gegen die Mitte des Octobers nach Michaelis, weil das Sommer-Feld nicht eher leer, und nicht gebracht wird. (§. 55.)

Den Rocken, nach Michaelis bis Ende Novembers; wiewohl der gemeine Mann bis heiligen drey Könige noch Winter-Rocken säet, und sodann erst Sommer-Rocken zu säen anfänget.

§. 81.

Sünfte Regel. „Man wähle zum Säen einen
„schönen Tag und recht gutes trockenes Wetter.“

Daran ist ungemein viel gelegen. Ist man nun um die bestimmte Zeit mit Beackerung des Feldes und Zubereitung des Saamens fertig, so kann man
einen

einen guten Tag abwarten, und braucht sich nicht zu übereilen. Man läuft weniger Gefahr, wenn man acht oder vierzehn Tage auf eine gute Zeit wartet, als wenn man, um nicht zu spät zu kommen, eine üble Zeit dazu nimmt, da sicher ein Mißwachs folgt.

Je trockner der Saame in die Erde kommt, desto später keimtet er, und desto besser ist es.

§. 82.

Sechste Regel. „Man säe nicht des Morgens früh.“

In der Saat-Zeit des Winter-Korns fällt des Morgens auf das Feld ein starker Nebel oder Thau; säet man sodann, so schlucken die Körner von dieser Feuchtigkeit gleich ein, und dieses thut ihnen merklichen Schaden. Es ist also am besten erst Nachmittages zu säen; es wäre denn das Feld sehr trocken.

Das Sommer-Korn muß hingegen früh und spät Abends gesät werden.

§. 83.

Siebente Regel. „Noch schlimmer ist, wenn es die Nacht gefroren hat, oder es ist etwas Schnee gefallen, und man säet darauf.“

Der Schnee und Frost haben ein scharfes Salz bey sich, welches der Fruchtbarkeit widersteht; es ist also gefährlich, darauf zu säen, noch mehr aber, den Schnee oder die gefrorene Erd-Theilchen unterzuarbeiten. (§. 20.)

§. 84.

Achte Regel. „Man säe nicht auf einmal zu viel.“

Man thut zwar wohl, wenn man eine ausnehmend vortheilhafte Bitterung in Acht nimmt: Es kann aber doch in der Folge ein Vorfall kommen, welcher der

zu einer Zeit gethanen Saat zuwider ist: Man gehet also, sonderlich bey mißlicher Witterung, sicherer, wenn man zu wiederholten Malen mit Absäen säet.

§. 85.

Neunte Regel. „Man säe nicht mehr zur Zeit, wie man bequem unterarbeiten kann.“

Diese Regel gilt zwar mehr bey dem Sommer-Korne; denn der Rocken kann vertragen, wenn nach dem Ausäen, und ehe man mit der Egge folget, ein Regen-Schauer kommt, und man wartet bis den dritten Tag mit dem Eggen. Denn so bald es regnet, fahre man ja nicht fort mit Eggen, sollte auch der Rocken uneingeegget auf dem Felde liegen bleiben; es thut solches weniger Schaden, als wenn die Egge nasse Erde durchkrahlet, und der Saame beschmieret eingeegget wird.

Dergleichen naß gewordenes Korn wird allemal mehr Gefahr unterworfen seyn, und eher mißrathen, als recht trocken untergearbeiteter Saamen.

✱ ✱

Zehntes Kapitel.

C. Der Säemann.

§. 86.

Wenn der Saame ausgestreuet werden soll, so lieget 3) viel daran, daß wir dazu geschickte Leute wählen, die das Säen verrichten. (§. 57.)

Wir

Wir nennen einen solchen, der sich auf das Säen versteht, einen Säemann.

Zum Säen wird ein eigener Handgriff und eine besondere Fertigkeit erfordert, die wenige anzunehmen fähig sind. Ein Haushalter muß sich derowegen alle Mühe geben, daß er sich wenigstens zwey Personen bekannt macht, die beyde gleich gut säen, und die treu sind, daß er sich auf sie verlassen, und sie beständig dazu nehmen kann, wenn er ihnen auch ein gedoppeltes Tagelohn geben müßte. Ich rechne bey mir schon für einen Haupt-Verlust, wenn einer von den gewöhnlichen Säern mit Tode abgehet, oder zu alt wird.

Ben grossen Fluren kann es ein Säemann allein nicht verrichten: Es müssen zween neben einander gehen, die zugleich ein ganzes Stück oder die Hälfte davon besäen; diese müssen beyde auf ähnliche Art säen; denn, würde der eine den Saamen dicke, der andere aber dünne austreuen, oder der eine würfe mehr in die Breite oder nach einer Seite, als der andere, so wird das Feld nicht überall gleich mit Saamen bedeckt, und die Frucht stehet an einigen Stellen dicker, als an den übrigen. Es ist also nicht genug, zwey Leute zu haben, die beyde gut säen, sondern ein Haushalter siehet auch darauf, daß sie zusammen übereinstimmen und sich schicken.

§. 87.

Wenn der Säemann eine Hand voll Saamen austreuet, so nennet man solches einen Wurf.

Er thut nun entweder einen Wurf, so oft er mit einem Beine einen Schritt weiter thut; oder aber er wirft nur allein, indem er mit dem rechten Fusse zutrit, und bey dem Tritte mit dem linken Fusse greift er eine neue Hand voll Saamen.

In

In jenem Falle saget man, er säet auf zwey Beinen, in letzterm Falle, er säet auf einem Beine.

Tritt und Wurf muß zugleich geschehen, und ein Säemann muß sich dies Tempo recht angewöhnen. Will er auf zwey Beinen säen, so muß er langsam gehen, um jedesmal erst in den Sack greifen zu können; es ist also besser, auf einem Beine zu säen, er hat alsdenn einen gewissern Wurf und kann geschwin- der gehen. Es fällt bequemer, bey dem Tritte mit dem linken Fusse die Hand zu füllen, und bey dem folgenden Tritte sie zu erheben und auszustreuen.

§. 88.

Wer säen will, füllet in einen Sack so viel Saamen, als er nöthig zu haben glaubet, um auf einem Stücke hinauf und herunter ausstreuen zu müssen; er nimmt den Sack auf den Puckel, bindet die Oefnung des Sackes an den einen Zipfel desselben, damit er nicht abschurren kann, und schüttet sodann über der Schulter etwas von dem Saamen vorne in die Oefnung, so daß er bequem hinein fassen kann, ohne etwas davon zu zerstreuen; so wie dies ausgesäet ist, läßt er aus dem Grunde des Sackes über der Schulter wieder etwas hervor laufen.

In Sachsen hat man besondere Sae-Schürzen oder Tücher, welche der Säemann vorbindet und die man Sae-Ritzen nennet; solche werden von einer Saatzeit zur andern sorgfältig hingelegt, daß ja kein Staub oder Unreinigkeit daran kommt; die Vorsicht ist gewissermaassen nicht ohne Grund, indem schon bemerkt worden, daß der Saame leicht Schaden nimmt. (§. 77.)

Es kommt aber nicht allein darauf an, daß der Saame aus einer reinen Schürze gesäet werde; sondern man muß ihn überhaupt in Acht nehmen, daß er, wenn er von der Tenne auf den Boden, oder von dem Boden ins Feld geführt wird, nicht in unreine Gefässe gefasset, noch auf dem Boden selber verunreiniget werde. Vornehmlich muß man den Weizen in Acht nehmen; denn, kommt solcher auf dem Boden an einen Ort, wo brandiger Weizen gelegen hat, oder in einen Sack, worinn dergleichen gewesen ist, so nimmt er leicht davon an, und man kann den Brand fortpflanzen. Dieses hat vielleicht Gelegenheit gegeben, daß man behauptet hat: es gebe Brand, wenn man Weizen in einen Sack füllet, worinn Mehl gewesen. Das Mehl allein wird keinen Brand geben, wohl aber wenn brandiger Weizen gemahlen worden.

§. 89.

Wer säen will, muß keinen Fehler an der Hand haben, und die Finger alle gleich gut rühren und öffnen können.

Indem man zugreift, müssen alle Finger geschlossen, und der Daumen dicht an den Zeige-Finger gelegt werden, damit sich von dem Saamen nichts zerstreue, bis der Wurf geschiehet. Es ist schon ein Fehler, wenn der Säemann, indem er die Hand aus dem Sacke zur Seite ziehet, um den Wurf zu verichten, unterwegs von dem Saamen verzottelt.

Nachdem man kleinen oder größern Saamen hat, muß man mehr oder weniger Saamen in die Hand assen. Als denn hebet man die Hand in die Höhe, fnet die Finger auf einmal, und thut einen Zug damit von der rechten zur linken Seite; in solchem Wurfe muß der Saamen zwischen allen Fingern so her-

aus fahren, daß davon nach der einen Seite nicht mehr Körner als nach der andern fliegen. Man kann den Saamen in eine Breite von vier Ellen oder acht Fuß streuen, der Länge nach muß er so viel Platz bedecken, wie der Säemann in zwey Schritten abschreitet; will er daher dicke säen, so macht er kurze Schritte.

Man saget, ein Stück in einem, zwey oder drey Gängen besäen, nachdem der Säemann auf demselben ein, zwey oder drey mal herunter gehen muß. Wird ein Stück schmaler, so machet er weitere Schritte, und streuet den Saamen nicht so breit; nimmt hingegen die Breite zu, so machet er kürzere Schritte, und streuet mehr in die Breite.

Der Saame fällt einige Schritte voraus; wenn also der Säemann am Ende des Stückes anfängt zu säen, so muß er, ehe er den Wurf anfängt, erst etwas vor den Füßen streuen, alsdenn schreitet er fort.

Er muß genau zu treffen wissen, wie weit er nach jeder Seite austreuen darf, damit ein Fleck nicht doppelt bestreuet wird, noch Saamen über die Furche wegfällt, der verlohren geht.

Dahero wenn das gesäete Korn untergepflüget wird, soll man nichts auf den Mittel-Rücken streuen, wo die Furchen zusammengepflüget werden, welches man die Wechsel-Furche nennet, denn sonst würde das Korn alda zu dicke stehen.*

§. 90.

* Wenn die Körner groß sind, und man befürchtet, daß in dem ersten Wurf das Feld nicht dick genug bestreuet worden, so säet man bey mir zum zweytenmale nach; so, daß der Säemann in der Mitte zwischen den beyden Gängen, wo er herauf und herunter gegangen ist, noch einmal hergehet, und weitläufig den einen Wurf zur Rechten, den andern aber zur Linken wechselsweise thut.

§. 90.

Je höher ein Säemann den Wurf thut, je besser ist es.

Manche säen ganz niedrig, und streuen den Saamen unmittelbar vor den Füßen. Er fällt aber weit besser und viel gleicher, wenn er hoch in die Luft, ohngefehr dem Gesichte gleich, gestreuet wird.

§. 91.

Ein geschickter Säemann säet in einer Stunde ohngefehr fünf bis sechs Hinten; von Erbsen aber noch mehr.

Da nicht den ganzen Tag über gesäet werden soll, so kann man keinen Ueberschlag auf einen ganzen Tag machen; wer geschwind gehet, kann in jeder Secunde einen Wurf thun; mit dem Einfüllen und Untreten rechne ich durch die Bank auf jede Minute 30 bis 45 Würfe, die ein Säemann leichtlich thut. Aus einem Hinten geschehen 308 bis 320 Würfe; also kann ein Hinte in 10 Minuten ausgestreuet, und in 20 bis 22 Minuten ein Morgen besäet werden. Der Säemann kann in der Folge nicht beständig im Gange bleiben; der Arm wird ihm müde, er muß sich zu Zeiten ausruhen: daher nimmt man zum Saß an, daß einer im Nachmittage in fünf Stunden Zeit vier Malter Roggen aussäen müsse; also in jeder Stunde ohngefehr fünf Hinten.

§. 92.

Wo mehrerley Saamen von unterschiedener Grösse auf ein Feld gesäet werden soll, muß ein jeder besonders ausgestreuet werden.

Es gehet an, Rocken und Weizen, Gersten und Haber, Erbsen und Bohnen zusammen zu säen, da der Saamen an Grösse und Schwere sich nicht viel

nachgiebt. Wenn man aber Gersten und Klee oder Rübsaamen auf ein Feld austreuen will, so muß der grössere allein ausgestreuet werden, alsdenn wird der Acker etwas übergelassen, und hiernächst säet man erst den kleinern Saamen, der sonst zu tief fallen würde, und sich nicht so vermischen läßt, daß man von grossen und kleinen Saamen jedesmal gleich viel fasset.

§. 93.

Wenn man ganz kleinen Saamen, als Rübsaamen, Klee und dergleichen austreuet, pflüget man Asche oder Sand darunter zu mischen; weil man sich fürchtet, den feinen Saamen sonst zu dick auszustreuen. Es ist aber sehr künstlich und mißlich, bey einer solchen Vermischung die rechte Proportion zu treffen, und zu vermeiden, daß das Feld von dem rechten Saamen an einer Stelle nicht stärker bedeckt werde als an der andern. Mischet man Sand darunter, so fällt solcher im Sacke zu Grunde; nimmt man eine leichte Materie als Kien oder Sägespäne, so bleiben solche oben.

Recht geschickte Säemänner müssen aber auch den feinsten Saamen eben so ordentlich und ohne alle Vermischung austreuen; es beruhet nur auf den rechten Handgriff: Denn statt von gröbern Saamen eine Hand voll zu nehmen, fassen sie von dem feinern nur ein wenig zwischen die vordersten Glieder von den Fingern.

§. 94.

Die Wintersaat pflegt man etwas dicker als die Sommersaat auszustreuen.

Die

Die vor dem Winter gesäete Saat ist mehrern Unfällen unterworfen. Es gehet mehr davon verloren und zu Schaden.

Man rechnet auf einen hiesigen Morgen zwey Hinten Rocken oder Weizen, und eben so viel Gersten, obgleich die Körner von letztern grösser sind.

Von Haber und Erbsen säet man hingegen drey Hinten auf einen Morgen.

Eilftes Kapitel.

D. Der zu besäende Acker.

§. 95.

Wenn die Brach nunmehr besäet werden soll, so muß zehn bis vierzehn Tage vorher zum letztenmal geflüget werden. (§. 15.)

Es ist nöthig, daß sich das Land, ehe es besäet wird, vorher recht setzet; je fester der Boden wird, desto besser ist es; sollte er auch nach dem Pflügen vom Regen ganz plat werden, wie man es zu vergleichen pfleget, so fest wie eine Dreschtenne; so schadet es nicht; die Egge lockert den Boden gnugsam auf, der Saamen kommt leicht tief genug, und die Krume bleibt nach dem öftern Umarbeiten locker genug für Winterkorn. Beim Sommerkorn hingegen ist ein grosser Unterschied, dieß muß in die frische Furche gesäet werden; der Säemann muß unmittelbar hinter dem Pflug, und diesem die Egge, der Egge aber die Walze folgen,

folgen, damit die völlige Winter-Feuchtigkeit im Lande bleibe.

Wenn Winterkorn schadet nichts, wenn das Feld auch nach dem letzten Pflügen grün bewachsen seyn sollte, die Egge ziehet alles hervor, und das Unkraut vergehet im Winter.

Der Rocken muß, wenn er gesäet wird, flingen und in die Höhe springen. Man hat eine alte Regel, daß man den Rocken in Staub, den Weizen aber in Dreck säen solle. Es wird aber am besten seyn, beides in trocknes Land zu säen.

§. 96.

Wenn gesäet worden, soll die Egge folgen.

Es ist schon (§. 85.) bemerkt worden, daß man nicht mehr säen solle, als man eggen könne. Man hüte sich aber ja, das Land nie zu eggen, wenn es im mindesten naß ist; sollte auch das Winterkorn gar nicht eingeegget werden.

§. 97.

Man kann nicht leicht zu viel eggen, und lasse die Eggen sonderlich in die Quere ziehen. (§. 52.)

Eigentlich muß das Feld nach dem Säen sechsmaal überegget werden, als zu Anfang in die Breite hin, und wieder zurück; alsdenn die Stücke nach der Länge auf und nieder, und endlich wieder in die Breite hin und wieder. Durch das Eggen in die Breite erhalten die Stücke eine bessere Ründe, das Land wird besser durchgearbeitet, und wenn ja der Pflug eine Furche nicht recht umgelegt und eine Höhlung gelassen hätte, so wird solche eher zugeegget.

Sollte ein Land von Natur staubicht seyn, und man befürchtet, daß das öftere Eggen nachtheilig seyn möchte, so egget man zu Anfang in die Breite
hin,

hin, und wieder zurück, denn einmal in die Länge und noch einmal in die Quere.

§. 98.

Es schadet nichts, wenn die Egge auch Klöße oder nach niedersächsischer Mundart, Kluten übrig läßt. Der Bauer sagt bey mir: „der „Klumpen sen des Rockens Ofen..“

Beym Sommerkorn ist oft nöthig, wenn das Land zu steif ist, die Klöße klein zu klopfen, weil sie sonst im Mehen hindern würden; im Winterfelde ist aber davon nichts zu befürchten, der Schnee, Frost und Regen machen sie allgemählig schmelzen, und die abfließende Erde sezet sich an die Wurzeln der jungen Pflanzen, diese stehen also desto fester darnach.

§. 99.

Nachdem das Eggen geschehen ist, so versäume man nicht, in nassen Gegenden die Wasserfurchen wieder aufspflügen zu lassen, oder wenn der Pflug nicht zureichet, sie mit der Hand aufzugraben.

Das von der Egge in die Furche gezogene lose Erdreich fließet sonst weg, und wenn das Wasser in den Furchen stehen bleibt, so verwittert sonderlich der Rocken des Winters über, und man erndtet statt Rocken Drespen und Gras. Erhält aber das Wasser seinen Abzug, so muß das Korn an den Furchen so hoch, stark, dick und rein stehen, als auf dem Mittelrücken.

Ein Haushalter soll es also nicht bey Aufräumung der Furchen in der Saatzeit bewenden lassen, sondern den ganzen Winter über aufmerksam seyn, daß er, wo sich nur das mindeste Wasser versammelt, sofort einen Abzug verschaffe: es ist deswegen oft nöthig, mitten

durch die Stücke Nebengrabens und Ableitungen zu ziehen; die Felder, wo sie niedrig sind, zu erhöhen; die Anhöhen, welche den Abfluß des Wassers hemmen, abzutragen, mithin dafür zu sorgen, daß die Saatsfelder durchaus einen Abhang und Abzug erlangen.

§. 100.

Rocken, der auf vorgeschriebene Art bestellt worden, muß voraus haben:

1) Er lieget lange in der Erde, ehe er keimet.
2) Er bildet erst eine starke Wurzel, ehe der Keimen in die Höhe steigt.

3) Er treibet überhaupt mehr in die Wurzel als über sich.

4) Er verwächset sich nicht, und wird vor dem Winter nicht übertrieben.

5) Der hervorkommende Keimen ist dunkelbraun, und behält lange Zeit die Farbe, wenn anderer zu gleicher Zeit gesäeter Rocken längstens grün wird.

6) Das erste Saamenblatt muß kurz, breit, dick, fleischicht, oben stumpf seyn, steif in die Höhe stehen und sich umkrüllen. Es tauget nicht, wenn die Saamenblätter lang, spiz, dünn, weichlicht, hellgrün, und an der Erde wol gar geblich sind, und sich zur Seite legen.

7) Der Keim muß unten an der Wurzel einen dicken Knoten machen.

8) Dieser Knoten muß aufbersten und zur Seite mehrere Schüsse treiben. Man nennet dieses auf niedersächsisch wrien; das Korn wriet gut.

9) Als

9) Alsdenn müssen alle Schüsse sich niederlegen und platt auf der Erde ausbreiten, dies heisset man das Bestauden.

10) Alle ersten Blätter müssen breit, kurz, dunkelgrün und umgekrüllet bleiben, die Pflanze treibet wenig Blätter, und diese gehen nicht in die Höhe, sondern breiten sich auf der Erde aus.

11) Die Pflanze leidet den Winter über nichts von der Witterung; die Blätter behalten die Farbe; es wäre denn, daß die Spitze vom Frost verdorrete, welches nichts schadet. Die Knoten an den Schüssen werden dicker und fleischichter.

12) Die Pflanzen müssen im Frühjahr spät anfangen zu schießen; wieder, wie zum Anfange, in die Wurzel, nachher aber mehr Nebenschossen zur Seite austreiben oder wrien, und sich hinlängliche Zeit nehmen, um im Grunde vollkommene Halme und grosse Aehren zu bilden.

13) Die Schüsse, welche alsdenn geschehen, müssen im Anfange langsam in die Höhe gehen; über der Wurzel recht dick und stark seyn, breite, fettige, dunkle Blätter und dicke holzige Knoten haben.

14) Das Korn muß am Ende gegen die Blüte-Zeit auf einmal in die Höhe schießen, wiewol später als anderes Korn; dabey aber höher und stärker werden, völlig lange, und durchaus mit Saamen angefüllte Aehren haben.

15) Korn von dieser Art wird sich vor der Blüte nicht leicht legen, noch weniger vom Hornig, oder Mehlschau angegriffen werden. Die Halme müssen recht steif seyn, so, daß man, nach

der gemeinen Redensart, ein Wagenrad daran lehnen könne.

16) Das Frühjahr muß außerordentlich naß seyn, wenn es diesem Korn Schaden thut, weil die Saströhren darinn recht stark und fleischicht sind, der Saft auch genugsam verdickt ist, es also das wässerichte nicht so leicht einschlucket.

17) Eine starke Hitze im Sommer schadet eben so wenig darauf, weil der dicke Saft nicht leicht verfliehet, und häufig genug darinn ist, um die Pflanze ohne weiter zukommende Feuchtigkeit eine Zeitlang zu erhalten.

18) Der Saamen muß recht groß, vollständig, und wie der gemeine Mann es nennet, gelster seyn. Er muß nehmlich wie Glas sich von einander brechen lassen; das Mehl wird leichter von den Hülsen getrennet; dergleichen Korn läßt sich daher leichter mahlen, und giebt mehr, auch besser und weißer Mehl.

Korn, das nach der gemeinen Art bestellet worden, pflegt leicht im Herbst sich zu verwachsen; es wird weichlich; verfaulet im Winter von Kälte oder Nässe, und was ja übrig bleibt, treibt im Frühjahr zu Anfang zu geschwind weichliche Halme in die Höhe, die sich beim ersten Regen legen, nur kleine unvollkommene Aehren haben, und entweder wenig und kleine, oder wol gar keine Körner ansetzen.

Man sagt alsdenn, das Korn stehe zu geil; der Mist und die im Lande steckende Feuchtigkeiten wirken zu stark auf die Pflanzen, und treiben sie geschwin-
der in die Höhe, als es geschehen sollte. Darüber wird das Stroh bläsig, und die Pflanze hat nicht Zeit genug, gute Säfte zu Bildung des Saamens zu berei-
ten.

ten. Man erndtet also Stroh und kein Korn. Bis zu der Blüte-Zeit hat man die schönste Hoffnung zur Erndte, und je weiter man hinkommt, je mehr verlieret sich die Hoffnung.

Will man untersuchen, ob eine Aehre recht gut geladen hat, so streife man sie von unten durch die Hand und zwischen den Fingern langsam durch, folgen nun die Körner paarweise ordentlich auf einander, so ist es recht; fühlet man aber Lücken, daß ein paar Körner, oder auch nur ein einzelnes mangelt, so ist es schon ein Fehler. Ist das Korn vom Honigthau angegriffen, so spüret man in der Hand eine Fettigkeit, wenn man mehr Halme durch die Hand streifen läßt.

Die Saamenkörner müssen übrigens aus den Hül- sen hervortragen und sichtbar seyn; sie müssen recht dicke seyn, nicht eingeschrumpelt, sondern eine dünne, glatte, gelbe Schelfe haben; ist solche eingeschrumpelt, oder dunkelbraun, so ist es ein Merkmal, daß das Korn keine Art habe.

Beisset man ein Korn von einander, so muß der Kern recht weiß seyn und sich leicht zerreiben lassen.

Je mehr wir es nun durch unsern Fleiß dahin bringen, daß unsere Frucht alle diese Vorzüge hat, und von Fehlern frey ist, desto vortheilhafter ist es für einen Hauswirth, und hierinn kann ein Haushalter seine Stärke zeigen.

Wir pflegen die Güte unserer Erndte nach der Einsaat zu beurtheilen, wir vergleichen nämlich, wie viel Himten wir ausgesäet haben, und wie viel wir ein- erndten. Wir sagen sodann: Man habe das vierte, fünfte, achte, zehnte oder zwölfte Korn geerndtet; nachdem

nachdem wir aus der Ausfaat vier, fünf, acht, zehn oder zwölffältige Frucht erlangen.

Die mehresten Versuche pflegen nur darinn zu bestehen, daß man von der Einfaat etwas ersparen will, und also, wenn man, da auf einen Morgen bisher zwey Himten ausgesäet worden, jetzt nur einen Himten nimmt, sagen kann, man habe statt des vorhin erhaltenen sechsten Kornes, das zwölfte Korn erhalten. Dergleichen Vorthelle bestehen allemal in der Einbildung; denn man erndtet von seinem Felde nicht mehr wie vorhin. Es ist zwar allemal ein Vorthail, wenn man etwas an der Saat ersparet, man soll sich nur in Acht nehmen, daß das Ersparen nicht etwa mit weit größern Unkosten geschiehet.

Die Hauptsache bestehet darinn:

- 1) Daß ich auf meinem Acker alle mögliche Halmen wachsen mache, so viel neben einander stehen können.
- 2) Daß jede Aehre so groß sey, und so viel vollkommene Körper enthalte, als man nach der Güte des Bodens von ihm erwarten kann.

So habe ich auf einem magern, losen, sandigten Felde, welches kaum das dritte Korn brachte, und welches daher niemand in Bestellung nehmen wollte, zuwege gebracht, daß der ausgesäete Acker das siebente bis achte Korn gegeben hat.

Die reichste Erndte, welche ich erlebt habe, war in Winter-Aubesaamen: da von einer halben Meße Einfaat oder dem sechsten Theile eines Himten von ohngefähr zwey Morgen Landes 6 Malter reiner Saamen aufgemessen ward, ohne was davon in der Erndte verstreuet, und von den Vögeln verzehret war; dies war also zwey hundert und sechzehnältige Frucht,
und

und flinget prächtig. Rechnet man aber, daß von einem Morgen nur 18 Hüntern erfolgt sind, daß solche zu ziehen außerordentlicher Fleiß und der beste Dünger angewandt werden müssen, daß der Rübesaamen das Land sehr aussauget, und daß man das Stroh nicht nutzen kann; so ist die Rechnung richtig, daß eine zwölfs- oder auch nur zehnfältige Erndte von Rocken, wenn man das Stroh mitrechnet, vortheilhafter ist, als jene zwey hundert und sechzehnfältige Erndte von Rübesaamen. Wenigstens wird die Anbauung des Rübesaamens im Grossen in wenig Gegenden so vortheilhaft seyn, wie man sie zu halten pfleget.

Ob übrigens das Mehl weisses oder schwärzliches Brod gebe, lieget viel an dem Grund und Boden. Um ein recht weisses Brod zu geben, wird ein feines, wohl verarbeitetes, und mit genugsam aufgelöseten Salz- und Schwefeltheilgen vermischtes Erdreich erfordert; ein trockner, heisser Sandboden wird schwärzeres Brod geben; doch kann man ihn durch Vermischung mit einer feinen, mit Salz und Schwefel eingekleideten Erde verbessern. Die Witterung trägt auch vieles dazu bey; deswegen giebt das Korn von dem nemlichen und einmal wie das andere verpflegten Boden, ein Jahr besser Mehl und weisser Brod wie das andere.

In nassen Jahren wird das Salz zu sehr aufgelöset, und kann nicht zur Wirksamkeit kommen; die in den Körnern sich ansehende schwefelichte Mehltheilgen werden mit zu vielen Wasser vermischt; deswegen pflegt das davon gebackene Brod nicht aufzugehen.

§. 101.

Man säet auch den Rocken zu Zeiten aus, ehe zur Saat gepflüget wird, und läset den Saamen

men unterpflügen: Es scheint dies aber beym
 Rocken ohne Nutzen zu seyn.

Ben der Habersaat ist das Unterpflügen des Saamens in sehr trockenen losen Sandlande oft nützlich und nöthig, um das Land nicht so oft durchzuarbeiten, indem solches sodann nicht weiter geegget wird. Es gehöret aber eine besondere Vorsicht dazu, daß der Saamen nicht tief untergepflüget werde, sondern nur flach in der Erde zu liegen komme.

Benm Rocken ist dies aber schwerlich von Nutzen; es sey denn in recht losen Sande, und wenn das Land eben gehürdet worden; da denn die gedüngete Erde den Saamen besser umschliesst. Das Umpflügen muß aber behutsam geschehen, daß der Saamen oben in der Krume liegen bleibe, denn er hat keine Art, wenn er zu tief lieget; und wenn die Wurzel unter der Krume auf die todte Erde kommt, kann sie kein Erdreich fassen, genießet auch nichts von der Düngung.

Ben der Wintersaat ist die Egge das vornehmste, und daß wir das Land recht durch einander bringen. Man hat nicht leicht, so wie beym Sommerkorn, zu befürchten, daß das Erdreich zu mürbe und staubigt werden möchte, indem es so viele Wintermonate über Zeit hat, sich zu setzen.

§. 102.

Das Walzen ist bey der Winterfrucht nicht gebräuchlich.

Ben Bestellung der Sommersaat ist unumgänglich nöthig, daß die Walze der Egge gleich folge, nicht allein nach dem Säen, sondern sogar auch wenn vergeblich gepflüget wird, damit die vom Winter her im
 Lande

Landes steckende Feuchtigkeit ja darinn erhalten werde. Der Ackersmann nennet dieses hier zu Lande die Winterfrucht. Weiß man diese Winterfrucht recht im Lande zu behalten, daß die Saat darein gesäet wird, so schadet auch in dem trockensten Lande nicht leicht eine Dürre, die sonst gemeiniglich nach Bestellung der Sommersaat einzufallen pfleget, und zum öftersten Miswachs an der Sommererndte veranlaßet. *

Bei der Winterbestellung würde hingegen die Walze, sonderlich in fettem Erdboden, mehr schädlich seyn, indem im Herbst öftere Regen einfallen, welche die Erde, wie man es nennet, zuschlagen, und den jungen Keimen die Luft benehmen, mithin das Durchkeimen behindern würden.

Gegen die Schnecken schläget man die Walzen als ein Mittel vor, man muß sodann aus zwey Uebeln eines und das geringste wählen.

§. 103.

Man pfleget in losem Sandlande, nachdem ein Feld zugesäet und geegget worden, solches noch wol mit Hürdelager belegen.

Das lose Erdreich wird dadurch dicht getreten, schließet sich besser an den Saamen an; die Geilung von den Schaafen löset sich des Winters über von Schnee und Regen auf, und ziehet hinunter zu den Wurzeln. Es hat also in so weit seinen Nutzen, und findet sonderlich statt, wenn es Zeit zum Säen ist, und man hat eine ganze Flage Land noch nicht durchaus pferchen

* Ich habe gesehen, daß ein Bauer, welcher sein Land mit zwey Pferden pflügete, sich ein drittes mit einer Egge angebunden hatte, welches hinter ihm folgete, und das Gepflügete augenblicklich zueggete.

chen lassen können, so wird der Rest nach der Besäung nachgehürdet. Das schlimmste dabei ist, daß der Hürdeschlag auf diese Weise nur ein Jahr dem Lande hilft, da er sonst zwey bis drey Jahr anhalten muß.

In leimigten oder andern zähen Boden gehet es auch nicht an, als welcher sich ohnehin fest genug sehet; die Beilung würde gar nicht einmal einziehen, sondern des Winters über wegfließen. Bey dem Ackerbau ist eine Hauptregel, daß wir nicht darauf sehen, was ein Jahr angehet und gut thut, sondern was uns in der Folge von mehrern guten Erndten versichert. *

Zwölftes Kapitel.

Wie oft wird gebrachtet?

§. 104.

Die Arbeit, welche wir in der Brach auf unser Land verwenden, muß dem Lande auf mehrere Jahre helfen.

Es würde übel seyn, wenn wir allemal ums andere Jahr unser Feld brachen, und jedesmal eine Erndte verlieren sollten.

§. 105.

* Ich habe das Nachhürden in leimigten Boden als ein Mittel gegen den Schneckenfraß versucht, aber ohne sonderlichen Nutzen.

§. 105.

Wie oft wir unser Feld brachen sollen, richtet sich theils nach der Güte des Landes, theils auch, nachdem wir vielen Mist machen und öfter düngen können.

Es lassen sich derowegen keine allgemeine Regeln geben.

Land, welches an sich fruchtbar und fett ist, brauchet seltener gebrachtet zu werden, und wir haben recht gutes Land, welches gar keine Brach kennt. Sehr steifes, saures, kaltgründiges Land kann allein durch die Brach gezwungen und artbar gemacht werden, und erfordert um das dritte Jahr wenigstens neuen Dünger, wenn es auch nicht ruhet. Es beruhet also darauf, ob wir Stroh genug haben, um alle drey Jahr zu einer neuen Begeilung Rath zu schaffen, oder ob wir vielleicht aus Mangel des Mistes die Begeilung doch bis in das vierte oder fünfte Jahr verschieben müssen.

§. 106.

Wenn wir wissen, wie oft wir unser Feld brachen müssen und können, so pfleget man es in so viele Theile zu theilen, daß alle Jahr davon eine gleiche Menge Brach liege. Dies nennen wir unsern Acker in so viel Felder theilen.

Wo also der Acker um das dritte Jahr gebrachtet wird, hat man drey Felder u. s. w. (*Les trois Rojes; des bleds, des mars, & de versaines.*)

Bei uns wird der Acker in einigen Gegenden in drey, in andern in vier, in andern in fünf, selten aber in sechs Felder getheilet.

Machte man eine ungleiche Eintheilung, so hätte man in einem Jahre zu viel zu bedüngen, und es wür-

de an Dünger fehlen, da man im folgenden Jahre dessen übrig behalten würde.

In Holstein und Mecklenburg, wo man einen Theil des Ackers abwechselnd in Ager zur Hude liegen läßt, nennet man die Theile Schläge, und sagt, sein Seld in so viel Schläge theilen. (§. 55.)

Felder, die gar nicht gebrachet, sondern alle Jahr bebauet werden, nennen wir Jahr- oder Wechsel- Felder, weil wir jährlich mit Winter- und Sommer- Frucht darauf abwechseln.

§. 107.

Die beste Einrichtung für mageres kaltes Land, wie in diesen Gegenden das mehreste ist, scheint zu seyn, wenn man den Acker in drey Felder theilet; indem man sodann alle Jahr ein Drittel des Ackers mit Winterfrucht bestellet.

Es beruhet aber darauf, ob man alle Jahr ein Drittel von seinem Lande bedüngen kann; in vielen Gegenden wird dazu der Mist fehlen, und wenn man nur zu Bedüngung des vierten, fünften oder sechsten Theils seines Ackers Rath schaffen kann, oder wenn dieser an sich auch fruchtbar genug ist, und eine öftere Bedüngung ihn nur zu geil machen würde, so ist man gezwungen, seinen Acker in so viel Felder zu theilen. Selten aber verträget das Land, mehr mit Winterforn zu besäen, als eben gedünget worden, man verlieret sonst sowohl am Stroh als Korn.

§. 108.

Ben drey Feldern verlieret man nicht allemal die dritte Saat, sondern es wird die Hälfte von dem in der Brach liegenden Lande besäet, und es lieget also nur der sechste Theil des ganzen Ackers unbestellet.

Wir

Wir nennen dieses in die Brach säen; die Saat in der Brach; eine gesommerte Brach.

Das zur Brach eigentlich bestimmte Feld wird im Frühjahr zweymal gepflüget, und vor dem zweyten Pflug, gleich der andern Brach, bedünget; alsdenn säet man Erbsen, Linsen, Bohnen, Sommerfaat, Rüben, Lein, oder pflanzet weissen Kohl, Toback, Kartuffeln.

Wenn solches abgeerntet worden, wird das Land noch zweymal, oder wenn es der Boden und die Zeit erlauben wollen, noch wol dreyimal bearbeitet.

Die Hauptsache beruhet darauf, daß nach der Erndte das erste Umpflügen oder Strecken nur flach geschiehet, und daß man die den Sommer über gewachsenen Quecken und Wurzeln vom Unkraut rein heraus eggen, und entweder ganz vom Felde abbringen, oder aber oben auf zu Tage liegen, und erst verdorren lästet, da es denn dem Lande zur Seilung gereichet.

Wo die Fütterung rar ist, werden die Quecken von den Erbsfeldern von den Einwohnern oft gesammelt, gedörret, gedroschen, ausgestaubet, und auf den Winter zur Fütterung für das Kuhvieh verwahret; sie füttern und helfen besser als Heu.

§. 109.

Am besten ist, wenn man bey einer zu sömmernden Brach im Frühjahr vor der Besaamung dem Felde nur die halbe Düngung giebet, im Herbst aber vor der Winterbestellung die andere Hälfte darauf fährt.

Das Land wird dadurch von neuen erfrischet, und der Dünger hilft destomehr, sonderlich wenn man diesen verändert; z. E. wenn man im Frühjahr mit Pferdemist gedünget hat, und fährt im Herbst Schweinemist nach, oder beleet im Herbst, nach einem von jenem, das Feld mit Hürdeschlag.

Die größte Aufmerksamkeit erfordert der Acker, welcher Flachs getragen hat, indem keine Pflanze stärker die Säfte aus der Erde an sich ziehet und ausset, als der Flachs. Land also, das Flachs getragen hat, muß man als einen aus einer heftigen Krankheit aufstehenden Menschen ansehen, oder als einen, der sich bey einer schweren Arbeit über seine Kräfte angegriffen hat, und um sich zu erholen, und zu weitem Arbeiten geschickt zu erhalten, besondere Verpflegung erfordert.

Beobachtet man dieses nicht wohl, so wird man noch nach fünf bis sechs Jahren an dem Korn, welches auf einem mit Lein bestellten Acker gewachsen ist, einen Abschlag bemerken, sowol in der Menge und Güte des Kornes, als auch vornehmlich am Stroh.

§. 110.

Man muß noch beobachten, daß man ein Feld, welches den Sommer über in der Brach besaamet gewesen, oder die gesommerte Brach, im Herbst am spätesten besäen soll. (§. 79.)

Weil dem Lande nöthig ist, daß es einige Zeit des Sommers über von der Luft und dem Winde durchstrichen wird. Das Land muß sich auch zwischen dem Rühren und der Besaamung recht setzen, welches nicht angeht, wenn beyde Arbeiten zu geschwind auf einander folgen.

Wir besaamen daher die gesommerte Brach oft erst in der Mitte des Novembers, oder im Sandlande um Wehnachten, wenn das übrige Brachfeld schon um Michaelis oder im October bestellet worden.

§. 111.

Land, das in der Brach besäet werden soll, wird zu Zeiten vor dem Winter umgearbeitet und gedün-

gedünget. Man nennet solches eine Winterbrach.

Das Land kann sodann den Winter über zwar ausfrieren, und die Salze vom Schnee einschlucken; es ist aber sicherer, die Brach erst im Frühjahr umzubrechen.

Der Mist muß tief untergepflüget werden, daß er den Winter über nicht verwittere: jedoch nicht tiefer, als daß er im Frühjahr wieder hervor geholet werden kann.

Man darf aber dieses Umpflügen vor Winters nicht wagen in feuchten, abhängigen, den Wassergüssen ausgesetzten Gegenden, wo man Gefahr läuft, daß das Land, so weit es umgearbeitet worden, mit sammt dem Dünger wegfließen möchte.

Wenn nach einer solchen Winterbrach im Frühjahr Erbsen gesäet werden, wird das Land nur einmal gewendet, und alsdenn besäet; die Erbsen vertragen schon steif Land, und wachsen desto besser, je mehr dasselbe die volle Winterfrucht behält.

§. 112.

Wo ein warmer stark treibender Boden, mithin eine frühe Erndte, und das Winterkorn schon vor Laurentius, oder gar schon vor Ende des Julius aus dem Felde ist, pflegt man nach demselben noch wieder Rüben zu säen.

Man nennet dieses die Sommerung, indem es in dem nämlichen Sommer die zweite Erndte ist.

Die Rüben geben wenigstens im Herbst ein treffliches Futter fürs Vieh, daher diese Sommerung in Sachsen und Franken gebräuchlich ist. * Der Acker

M 3

muß

* Wenn die Rüben gleich vor dem Winter nicht groß genug werden, machet man sie doch in großen Bürgen oder Käfern mit sammt dem Kraute mit Salz und Wasser ein, und futtert im Winter das Vieh damit; oder man pflüget sie um, so geben sie einen guten Dünger.

muß aber sehr fruchtbar und warm seyn, wenn er die Sommerung verträgt, sonst wird aus den Rüben nichts, der Acker übertreibt sich nur, und wird auf mehrere Jahre ruiniret.

Drenzehntes Kapitel.

Wie wird das Land eine Brachzeit über genuzet?

§. 113.

Die Jahre von einer Brach zur andern, nennen wir eine Brachzeit. (§ 8.)

So machen also in einem Acker, der, wie eben beschrieben worden, in drey Felder zwar getheilet ist, aber nur im sechsten Jahre ganz geruhig lieget, sechs Jahr eine Brachzeit aus.

Wo der Acker in vier oder sechs Felder getheilet ist, werden acht oder zwölf Jahr auf eine Brachzeit gerechnet.

§. 114.

Auf einem vorbeschriebener Maaßen in drey Felder getheilten Acker, (§. 107.) folgen die Bestellungen folgendergestalt auf einander:

Gesetzt, der Acker sey in drey Felder getheilet, A, B, C,

d	i	h
A	B	C
g	f	e

so wäre A das erste Feld, welches das Jahr Brach ist.

B ist das zweite Feld, welches mit Winterfrucht bestellet ist.

C aber das dritte, Sommerfrucht tragende, Feld.

Weil aber nicht die ganze Brach A müßig liegen kann, so theilet man jedes Feld wieder in zwey Theile, und hat also eigentlich sechs Felder d, i, h, g, f, e.

Wenn nun das Jahr die Hälfte des ersten Feldes d recht gebracht; die andere Hälfte g aber gesommet worden; so muß über drey Jahr, wenn die Brach herumkommt, die letztere g ruhen, und die erste d wird gesommet.

Im folgenden Jahre wird zwar das ganze zweite Feld mit Winterfrucht bestellet; die auf der ersten in Ruhe gelegenen Hälfte d aber gewachsene, wird besser und stärker ausfallen, als die von der gesommeten Brach g. Wir nennen daher im Rockenfelde, jenen Brachrocken, diesen aber Stoppelrocken.

Im dritten Jahr wird zwar das ganze dritte Feld C mit Sommerkorn bestellet; ich darf aber der nun seit fünf Jahren nicht müßig gelegenen Hälfte e nicht anmuthen seyn, daß sie so stark tragen soll, als die erstere Hälfte h, die nun erst zum zweytenmale trägt.

Im vierten Jahre aber muß man dahin sehen, daß die Hälfte der Brach g, welche vorhin gesommet worden, ja ganz ruhe.

184 Drenzehntes Kapitel. Wie wird das

Solchergestalt, wenn im Jahr 1764 die erste Hälfte d des ersten Feldes A in der Brach ganz geruhet hat, so ruhet 1765 die zweite Hälfte des dritten Feldes C.

1766 die zweite Hälfte f des zweiten Feldes B.

1767 die zweite Hälfte g des ersten Feldes A.

1768 die erste Hälfte h des dritten Feldes C.

1769 die erste Hälfte i des zweiten Feldes B.

1770 fängt eine neue Brachzeit bey d wieder an.

Auf einen jeden sechsten Theil folgt die Bestellung folgendergestalt: Gesezt, der Theil d wird 1764 gebrachet und gedünget, so daß er den ganzen Sommer über müßig lieget, alsdenn wird er im Herbst 1764 mit Rocken besaamet.

1765 trägt er also Brachrocken.

1766 trägt er Gersten.

1767 wird er gedünget, und in der Brach mit Erbsen, kein und dergleichen besäet; auch im Herbst mit Rocken bestellet.

1768 trägt er Stoppelrocken.

1769 trägt er Gerste, oder wenn er dazu nicht kräftig genug mehr seyn sollte, Hafer.

1770 lieget er wieder wie 1764 müßig.

Auf diese Weise folgen die Bestellungen auf unserm Acker also:

1764.

d i h

brach und müßig.	Brachrocken.	Gerste
A	B	C
gesommerte Brach.	Stoppel- Rocken.	Gerste oder Hafer.
g	f	e

1765.

d i h

Brachrocken.	Gerste.	gesommerte Brach.
A	B	C
Stoppel- Rocken.	Gerste oder Hafer.	brach und müßig.
g	f	e

1766.

d i h

Gerste.	gesommerte Brach.	Stoppel- Rocken.
A	B	C
Gerste oder Hafer.	brach und müßig.	Brachrocken.
g	f	e

186 Drenzehntes Kapitel. Wie wird das

1767.

d

i

h

gesommerte Brach. A	Stoppel= Rocken. B	Gerste oder Hafer. C
brach und müßig.	Brachrocken.	Gerste.
g	f	e

1768.

d

i

h

Stoppel= Rocken. A	Gerste oder Hafer. B	brach und müßig. C
Brachrocken.	Gerste.	gesommerte Brach.
g	f	e

1769.

d

i

h

Gerste oder Hafer. A	brach und müßig. B	Brachrocken. C
Gerste.	gesommerte Brach.	Stoppel= Rocken.
g	f	e

§. 115.

Ein erfahrener Hauswirth, der seine Brach recht zu handhaben weiß, lernet auch bald, wie er mit dem Sommerfelde umgehen muß.

Eine jede Art von Sommerfrucht erfordert gewisse Handgriffe, und, darnach wie die Eintheilung der Felder unterschieden ist, darnach muß man sich auch bey Bestellung der Sommerfrucht richten.

Ich würde zu weitläufig werden und wider die Absicht dieser Abhandlung handeln, wenn für jedes Korn eine genaue Anweisung geben, und auf alle besondere Fälle gehen wollte. Es wird also hinreichen, die nöthwendigsten allgemeinen Regeln zu berühren.

§. 116.

Man pfleget zum Sommerkorn dreyimal zu pflügen. Die erste Arbeit nennet man in Obersachsen Stürzen, (§. 9.) im niedersächsischen Strecken.

Die zweyte heisset, wie bey der Brach, Rühren. (§. 14.)

Und zum dritten wird zur Saat gepflüget. (§. 15.)

Das Stürzen geschiehet nur flach, vornehmlich, wenn es vor dem Winter geschiehet; denn sonst flösse die lose Erde den Winter über weg; bricht aber der Pflug die Erde nur so weit um, als die Wurzeln gehen, so halten solche die Erdtheilgen zusammen, verhindern im Winter das Abfließen, und verrotten inzwischen.

Das Rühren geschiehet im Frühjahr, wenn die Brach zum erstenmal umgebrochen ist; alsdenn wird das Land gebosset, (§. 49.) und ruhet bis zur Saatzeit.

§. 117.

Es ist nöthig, daß das Stürzen im Herbst geschieht, denn sonst folget im Frühjahr die dreifache doppelte Arbeit zu geschwinde auf einander.

Die Stoppeln und Wurzeln faulen im Winter, und der Schnee und Frost können besser auf das Land wirken.

Der Hafer verträgt eher, in ein schlecht gearbeitetes Land gesäet zu werden. * Man kan ihn also nach zweymaligem Pflügen säen. Der dreymal gepflügete geräth aber besser. Man fängt im Herbst an zu stürzen, sobald man mit Bestellung der Winterfrucht fertig ist, und fährt damit fort, so lange, bis Frost einfällt und daran hindert. Man läßt auch wol das Feld, so wie der Rocken abgeerntet ist, ganz flach fälgen, und nach bestellter Wintersaat vor dem Winter zum zweytenmal strecken. Der ganze Stoppel verfaulet sodann besser, und die im Lande vorhandene kleine Unkräuter werden im Wachsthum gehindert, welche sonst oft nach der Erndte erst recht treiben und sich einsaamen. Es kommt aber darauf an, ob man zur Arbeit rathen, oder auch den Stoppel nöthig zur Hude hat.

§. 118.

Man pflüget das Sommer-Feld zu Zeiten, sonderlich in losen Sand-Feldern, zum erstenmal nur ganz flach um, und zwar nicht einmal Furche an

* Ich habe 1764 in einem frisch im vorigen Herbst umgebrochenen und noch nicht verrotteten, also nicht weiter zu verarbeitenden Acker Hafer streuen, und nur mit der Egge überher ziehen lassen; weil der Sommer naß war, gerieth er, als wenn das Land auf das fleißigste beackert wäre.

an Furche, sondern es bleibt zwischen jeder Furche, so breit solche ist, ein Balken stehen, der eben von der umgeworfenen Furche bedeckt wird. Man nennet es felgen, fälgen, oder mit Balken pflügen.

In Mecklenburg nennet man einen solchen Balken eine Sträcke, und saget daher: die Sträckefahre, (§. 15.) oder die Streeke.

Es ist dieses vornehmlich in losen staubigten Boden nöthig, damit das Erdreich nicht zu sehr austrockne.

Es verfaulen alsdenn nicht allein in der umgeworfenen Furche die Stoppeln und Wurzeln, sondern auch in dem davon bedeckten und stehen gebliebenen Balken.

Die Egge muß darauf alles wieder eben und zuarbeiten, und das Rühren gehet sodann besser.

Man hält dafür, daß Weizen-Stoppel vor allen Dingen nicht naß umgestürzt werden dürfe; Roggen- und Gersten-Stoppeln vertragen es eher.

§. 119.

So wie man bey der Brach vornehmlich darauf zu sehen hat, daß das Land recht austrockne, so muß bey dem Sommerfelde hingegen darauf geachtet werden, daß die Erde die Feuchtigkeit vom Winter behalte.

Man soll derowegen in sandigten Gegenden, und bey starkem Sonnenschein, nur den Morgen früh und vor Tage, oder des Abends späte pflügen, auch die Erde gleich wieder zuwalzen lassen; sobald aber die Sonne das Feld recht bescheinet, das Pflügen einstellen.

Das alte Sprüchwort: „zu Winter hintern Klump, zu Sommer im Sumpf,“ leidet einige Einschränkung.

§. 120.

§. 120.

Unter allem Sommerkorn ist keines zarter als die Gerste.

Diese erfordert daher den größten Fleiß. Wird sie zu früh gesäet, so verfrieret sie, oder hat doch keine rechte Art.

Wird sie spät gesäet, so fällt leicht eine Dürre ein, und sie vergehet.

Ist das Land zu geil, so wird sie bläsig, und setzt kein Korn an.

Ist der Mist heiß und es trocknet, so verbrennen die jungen Pflanzen.

Regnet es gleich nach dem Säen, das Land schlägt zu und bekommt eine harte Borke, so kann das zarte Saamenblatt nicht durchbrechen, und ersticket.

Das Aufeggen und Aufrühren der Borke verträgt die Gerste gar nicht, indem der Keimen gleich des andern Tages in Bewegung kommt, und verdirbet, so bald das Korn in seiner Lage gestört wird.

Fällt nach dem Säen eine Trockniß ein, so laufen nur die Körner, welche Feuchtigkeit haben und tief genug liegen. Die obersten vertrocknen entweder ganz, oder keimen allererst, wenn ein Regen einfällt, alsdenn nennet man die Gerste zweyläufig. Die zuerst geloffene wird reif, wenn die lezt geloffene noch grün ist.

Man darf daher die Gerste nicht säen, wenn das Land zu trocken ist, oder wenn man eben ein Gewitter vermuthet, oder wenn das Land zu naß ist, daß die Egge es nicht durcharbeiten kann. Fängt es während des Säens an zu regnen, so muß das Walzen unterbleiben, weil das Erdreich sonst zu fest zuschlägt.

§. 121.

§. 121.

Die mehresten Haushalter sind für die späte Sommersaat, solche pflegt auch prächziger im Stroh zu stehen; die frühe Saat wird aber am besten in den Scheffel geben.

Die früh gesäete Gerste pflegt kümmerlich auf dem Felde zu stehen, sezet aber mehr und besser Korn an. Was spät gesäet worden, wächst höher in Stroh, breitet sich mehr aus, sezet aber kürzere Aehren, und giebt kleiner, auch weniger mehltreiches Korn.

Bei mir ist eine alte Regel, welche schon von meinem Großvater angemerkt finde, daß man die Gerste in der eilften säen solle; das ist, in der eilften Woche vor Jacobi, folglich im Anfang des Mayes. *

§. 122.

In magern sandigten Boden wächst die Gerste nicht, daselbst vertritt der Buchweizen ihre Stelle.

Den Buchweizen anzubauen ist fast eben so künstlich, als die Gersten-Saat. Er wil. früh gesäet seyn, kommen aber späte Nachtfroste, so verfrieret er.

Auf feuchtem geilen Erdboden treibet er blos ins Kraut; wird an die fünf bis sechs Schuh hoch; blühet beständig weg, sezt aber kein Korn an.

Wenn

* In jedem Lande hat man andere Regeln; das Beste aber ist, daß man sich an keine Regeln bindet, sondern nach der Jahrszeit richtet. In meiner Nachbarschaft hat man die Regel: Man solle die Erbsen säen, wenn die wilde Rosen; den Hafer, wenn die Büchen; und die Gerste, wenn der Eichbaum ausbricht. In einer andern Gegend saget man, die beste Zeit zum Hafer säen sey, wenn der Schimmel über die Hecken kucke; das ist, wenn die Schwarzdorn blühen: der Ritter Linne giebet die rechte Zeit zum Gerste säen an, wenn die Birken ausbrechen.

Wenn er rechte Art hat, so wird er kaum Spann hoch, sitzt aber voller Korn.

Ich habe ihn gehabt, so kurz, daß er kaum zu messen war, und ganz vertrocknet zu seyn schien. Beym Ausdreschen machte das Korn eine grössere Masse aus als das Stroh, und er gab achtfältiges Korn.

Das Stroh vom Buchweizen trocknet langsam, man muß ihn also, ehe solches trocken ist, einfahren, und sofort dreschen, alsdenn aber das Stroh noch wieder an die Luft setzen, bis es vollens trocken ist, so giebt es ein gutes Schaaf-Futter.

Buchweizen ist das einzige Korn, von welchem man zur Saat den kleinsten und unvollkommensten Saamen nehmen soll; wie er denn auch recht trocken seyn muß. Beym Gersten und Hasern hingegen ist besser, wenn er geschwind keimet und treibet.

Der gemeine Mann nennet den Buchweizen auf platdeutsch Neukorn, das ist so viel als Gräm Korn; denn, geräth er gut, so grämet man sich und bedauret, daß man davon nicht mehr gesäet hat; mißrath er, so bedauert man, daß so viel gesäet worden.

§. 123.

Der Hafer ist unter allem Sommerkorn am leichtesten zu bauen, und kommt in jedem Erdreiche fort.

Man säet ihn daher in ein frisch umgebrochenes Land, welches man erst zu Acker machen will. Er ist auf die Bitterung ungleich weniger empfindlich als die Gerste. Er kann vertragen, wenn das von einem Gewitter zugeschlagene Erdreich auch den dritten Tag nach

nach dem Säen aufgegget wird. * Man pflegt ihn zu walzen, wenn er schon Blätter hat. Ich sehe aber davon keinen Nutzen, und halte besser, ihn, gleich der Gerste, unmittelbar nach dem Säen zu walzen; vornehmlich ist dies nöthig, wo das Land staubigt und sandigt ist, weil er sonst leicht zweyläufig wird.

Der Hafer ist die Art Korn, wovon wir die mehresten Varietäten bauen. Er ist nicht so austräglich als die Gerste, und soeret doch das Land mehr aus; wenn also ein Feld vermögend ist, Gerste zu tragen, so wird man es nicht leicht mit Hafer besäen. Ist das Feld trocken, so pflüget man zum Hafer im Frühjahr nur einmal, sonst schlägt er leicht ab; indem das Land, wenn es im Frühjahr zweymal umgearbeitet wird, nicht Feuchtigkeit genug behält.

§. 124.

Die Erbsen und die dahin gehörige Geschlechter, welche bey uns unter dem Namen von Schotenzeug oder Raubzeug begriffen, an einigen Orten auch Ovet genannt werden, wollen früh gesäet seyn, so bald das Land nur so viel abgetrocknet ist, daß man darauf ackern kann.

Alles Schotenzeug hat saftige Stengel, und erfordert viel Wasser; die Pflanzen müssen also, ehe die Sommerhitze angeheget, schon so herangewachsen seyn, daß sie sich ihre eigene Wurzeln bedecken, und
an

*) Wenn Sandland gar unrein ist, so pflüget man den gesäeten Hafer bloß unter, und egget ihn erst, wenn er schon grün ist; die Egge thut ihm, da er tief lieget, keinen Schaden, reutet aber das Unkraut heraus, welches denn vertrocknet.

an einander ranken, so schadet ihnen alsdenn die Dürre nichts; sonst aber verdorren die Pflanzen leicht, oder werden von Mehlthau angegriffen. Oder aber, wenn eine Nässe einfällt, treiben sie blos ins Stroh ohne Schoten anzusehen; sie blühen immer fort, die Blumen aber fallen ab.

Wo ein Feld stark und fett genug ist, um Erbsen zu tragen, verlieret man, wenn man Wicken säen wollte; diese gehören nur auf einen mageren Acker.

Man muß ein Feld, worauf Erbsen gesäet werden sollen, wohl prüfen; ist es trocken, so pflügt man es im Herbst gar nicht, sondern düngt es im Winter, bricht es im Frühjahr tief einmal um, und säet gleich die Erbsen hinein; diese wollen die volle Frucht haben, und gerathen desto besser; würde trockenes Land im Herbst gepflüget, und es fiele eine dürre Zeit im Sommer ein, so fehlet die nöthige Feuchtigkeit. Ist hingegen das Land steif und feucht, so kann es schon im Herbst umgebrochen und von einander gepflüget werden, weil es sonst im Frühjahr, auch im folgenden Herbst zu steif seyn würde. Im Frühjahr wird denn das Land gedünget, und wieder zur Saat zusammen gepflüget.

In jenem Falle muß das Erbsfeld im Herbst zum Rocken dreyimal, im letztern aber nur zweymal gepflüget werden; indem das Land jedesmal sein völliges Recht haben will. Doch ist man oft auch im letztern Falle genöthiget, wenn das Land voller Wurzeln von Unkraut und sehr verwildert ist, den Erbsstoppel erst flach umzustrecken, damit die Wurzeln vom Unkraut im Wachsthum gestört werden, und heraus gegget werden können: alsdenn wird das Land zum zweytenmal von einander, und zum letzten zur Saat
zusam-

zusammen gepflüget, wenn auch dasselbe zwischen jeder Bearbeitung nur acht bis vierzehn Tage ruhen sollte.

Die Bestellung zur Erbsaat muß im Frühjahr die erste Arbeit seyn, damit die Pflanzen sich vor den warmen Tagen recht bestanden; der Frost schadet den Erbsen nichts.

Nach der Einerndtung der Erbsen muß man keinen Tag versäumen, um den Stoppel umbrechen zu lassen, weil das Land, wenn es umgebrochen ist, besser ausbrachet; bleibt es hingegen in heiler Furche liegen, wie man sagt, so treibt das Unkraut, wenn es Lust kriegt, zu stark (§. 110.)

Man walzet auch oft im Frühjahr die Erbsen zu, und es ist zu Zeiten nöthig, wenn das Land an sich trocken ist, und man einen durren Sommer vermuthet.

Man könnte die Erbsen wol in ein ungedüngtes Land säen, und das Feld erst im Herbst zum Rocken düngen; es pflegen aber alsdenn die Fuhren zu fehlen, daher düngt man im Winter, wenn sonst keine Arbeit ist, zu den Erbsen im voraus.

§. 125.

Unter allen ins Sommerfeld gehörenden Pflanzen treibet keine geschwinder, als der Sommer: Rübe, Saamen, Sommer: Rübsen, oder wie wir es nennen, das Sommer: Saat.

Er wird am spätesten, nemlich um Johannis, ausgesäet, und fast eher reif, als die übrigen Sommer: Früchte. Ich rathe einen jeden von dessen Anbau ab.

§. 126.

Der Anbau des Flachs erfordert eine besondere Abhandlung; da der Flachsbaum und der dar-

aus folgende Linnen- und Garnhandel einen der vornehmsten Zweige von der Handlung in diesen Gegenden ausmachet.

Wir säen auf einen Morgen vier Himten Lein; für jeden Himten werden zwey Thaler Sae-lohn bezahlt. Es scheint also sehr vortheilhaft, wenn man in einem Jahr von einem Morgen Brach-landes 8 Thaler Pacht erhalten kann.

Rechnet man aber dagegen, was man geerndtet haben würde, wenn man das Feld mit Erbsen bestellet hätte; daß man beym Flachs das Schaf-Futter verliere; was man an Düngung mehr anwenden muß, um den Schaden, den der Flachs dem Lande zufüget, zu ersetzen; und was man gleichwol in den folgenden Erndten verlieret; so kommt kein Vorthail dabey heraus, und es ist nicht anzurathen, daß man Lein für Geld säen lasse, zumal, wo der Dünger rar ist: es wäre denn, daß man auf das gemeine Beste siehet; wie es denn billig ist, zu Beförderung des Commerzes vom Lande den armen Leuten zu helfen, die kein Land haben, und keinen Lein um Geld gesäet bekommen können; man suchet sich also Handwerker und Tagelöhner dadurch zu verpflichten.

S. 127.

Sommer Weizen ist eine Art Getreide, die sehr reichlich zuträgt, und dessen Anbau anzurathen wäre, wenn man ihn absetzen könnte.

Er giebet ein gutes Mehl; soll sich gut zum Malz machen und Bierbrauen, auch Branteweinbrennen schicken; man machet Griesß daraus; das Vieh frisset ihn gern; und wo er Art hat, ist er von Winter-Weizen kaum in der Güte zu unterscheiden: weil er
aber

aber noch wenig bekannt ist, findet er nicht so leicht Käufer.

Der Türkische Weizen soll in einer besondern Abhandlung anempfohlen werden.

§. 128.

Zu Zeiten werden wir in einer oder anderer dieser Feldarbeiten durch eine widrige Witterung gestört oder aufgehalten. Als denn kann ein Haushalter seine Geschicklichkeit zeigen, wenn er gleichwol alle Arbeiten so einzutheilen weiß, daß er mit jeder zu rechter Zeit fertig wird, nichts versäumt, und jede Saat zu rechter Zeit bestellet.

Das Jahr 1763 war in diesen Gegenden für die Haushalter eine rechte Schule: der Frost hielt zu Anfang auf eine ungewöhnliche Art lange an, so daß man bis in den April nicht in die Erde kommen, und Feldarbeiten, die im Hornung und Merz geschehen sollen, zum Theil erst im May verrichten konnte; da, so wie überhaupt im Winter kein Schnee noch Regen gefallen war, eine Dürre einfiel, und das Wachsthum der Sommerfrüchte hemmete. Im Junius folgte eine nasse Witterung, und hielt bis zu Ende des Jahrs, ja bis in das 1764 Jahr an; dadurch ward zuerst die Heuerndte aufgehalten, und das Gras zum Theil überichweimmet und unbrauchbar gemacht.

Hiernächst ward die Kornerndte verweilet, vieles Korn wuchs auf dem Felde aus, und man mußte die Stunden in Acht nehmen, wenn die gemeheten Früchte halb trocken zum Einfahren waren.

Fast keine Arbeit in der Brach konnte gehörig geschehen, das Eggen und Bessen mußte ganz unterbleiben, und oft mußten die Pferde, welche pflügen sollten,

ten, vom Felde nach Hause ziehen, weil sie einsunken. Wie der Kocken gesäet werden sollte, war das Land ein Brey. Wie man mit der Saat fertig zu seyn glaubte, war der erste Kocken bereits wieder von den Schnecken abgefressen, und mußte nachgesäet werden.

Man konnte im Herbst nicht zu Stürzung des Sommerfeldes kommen; das Land floß wie ein Brey aus einander.

In trockenem Lande thaten sich Quellen hervor, die vorher nicht bemerkt waren.

Aimez, chérissez l'agriculture & les richesses
suivront de près vos travaux.

L'ami des homm.

Fig.V.

TAB. II.

Fig. 1.

Fig. 2.

Fig. 3.

Fig. 4.

Fig. 5.

Fig. 6.

Fig. 7.

Fig. 11.

Fig. 8.

Fig. 9.

Fig. 10.

Fig. 12.

Ein halber Calenbergischer Schuh

TAB. III.

Fig. 2.

Des

Hausvaters

Zwentes Stück.

Inhalt:

- III. Regeln zu Anlegung eines Gartens.
 - IV. Abhandlung von Zubereitung des Mistes.
 - V. Abhandlung von den Wiesen und deren besserer Wartung und Nutzung.
 - VI. Etwas von künstlichen Wiesen und Futterkräutern.
 - VII. Von dem Unterschiede des Winter- und Sommerroggens; nebst einem Anhange von dem Brande, Rothe und den Mutterkörnern im Roggen.
 - VIII. Unterricht für einen angehenden Landwirth.
 - IX. Vorläufige weitere Erklärung über die ausgesetzten Prämiën.
-

Hannover,

In Verlag seel. Nic. Försters und Sohns Erben
Hof-Buchhandlung.

1765.

* * *

Epreuve, à tes dépens, jusqu'ou l'agriculture
Par de nouveaux progrès, peut aider la Nature.
Sois Laboureur, Berger, Vigneron, Jardinier,
Et toujours Gentilhomme, exerçant son métier.
Il faudroit posséder les pinceaux de Virgile.
Pour peindre noblement la fortune tranquile
Du digne Campagnard qui remplit son devoir.
Son bonheur est parfait, s'il peut le concevoir.

Epitr. divers.

Vorbericht.

In dem Vorberichte zum ersten Stücke habe ich mich wegen der Absicht dieser Blätter bereits sattfam erklärt, und wie mein Unternehmen Beyfall zu finden scheint, als werde ich dadurch aufgemuntert werden, meinen Fleiß zu verdoppeln, um meine Leser mit solchen Aufsätzen zu unterhalten, die ihnen nützlich und angenehm seyn können.

Da ich vornehmlich für Landwirthschreiber, so habe ich auch in gegenwärtigem Stücke bloß in die Landwirthschaft schlagende Materien erwählet.

Den ersten Platz habe einem Unterricht eingeräumt, wie Gärten angeleget werden sollen. Die Mode hat sich in diesem Stücke seit wenig

Vorbericht.

Jahren ganz und gar geändert, und so groß die Anzahl derer Werke ist, welche vom Gartenbau und deren Anlegung handeln; so ist mir doch unter allen kein einziges bekannt, welches hierunter Anweisung gäbe. Bloß der Miller in seinem Gärtnerlexicon giebt einige, wiewohl nicht zulängliche, Anweisung; zu geschweigen aber, daß die neueste englische Auflage das von ins Deutsche noch nicht übersehet ist, mithin den mehresten deutschen Lesern unverständlich bleibt, so ist meines Bedünkens die englische Mode etwas übertrieben, und aus mehrerley Ursachen nicht bey uns Deutschen nachzumachen. Man kann fürstliche Gärten nach Art der englischen Parks anlegen: wenn wir deutschen Edelleute ihnen aber folgen, und unsere Güter zu Parks machen wollten; so müßten wir auch so viele tausend Pfund von unsern Plantagen in Westindien zu erheben haben.

Wir müssen bey unsern eingeschränkten Einnahmen mehr auf die Sparsamkeit sehen, und daß wir den Nutzen mit dem angenehmen verbinden.

In

Vorbericht.

In Engelland ist das Klima auch ganz anders. Im Sommer ist dorten fast nie eine so brennende Hitze wie bey uns, und des Winters ist die Witterung weit gelinder: große grüne freye Plätze, welche man dort sehr liebet, würden sich bey uns weder für den Sommer noch für den Winter schicken.

Die Mode der Engelländer mit ihren Parks wird noch dadurch entschuldiget, daß sie wenig Holzung haben, mithin den Mangel derselben durch Anlegung künstlicher Lustwälder ersetzen. Wir haben bey unsern mehresten Gütern Holzung, und dürfen nur darinnen Spaziergänge anlegen.

Vermuthlich wird auch die Mode mit den großen Parks in Engelland nicht lange Bestand haben: man rechnet, daß bereits der neunte Theil vom ganzen Lande in geschlossenen Parks liege; und dieses ist im Grunde fast so gut, als wenn der neunte Theil vom Landewüste liegt. Denn obgleich in den Parks hin und wieder Vieh gehütet, auch Land bestellet wird; so ist doch solches mehrentheils nur für die lange Weile, und mehr um der Ab-

Vorbericht.

wechselung, als um eines wahren Nutzens willen.

Ich hoffe, meine Regeln sollen hinreichend seyn, eines Theils, um denenjenigen, welche England nicht gesehen haben, einen Begriff von den dortigen Parks zu machen, Theils auch, um Anleitung zu geben, wie wir diese neue Modenachahmen sollen, ohne etwas übertriebenes zu machen, und daß ein, nach dieser Anweisung gemachter Garten allemal vorzüglich gefallen wird. Man wird nach dieser Anleitung die mehresten regelmäßig angelegten Gärten hin und wieder verändern, und ihnen ein neues Ansehen geben können.

Da ich mich von Jugend auf vorzüglich auf die Gärtnerey geleet, und darinnen das größte Vergnügen gefunden, auch die mehresten Gewächse selber gezogen, gewartet, verspfeget, gesammelt und untersucht habe; so werde, wenn mein Unterricht gefällt, künftig mehrere in den Gartenbau schlagende Abhandlungen mittheilen.

Die vierte Abhandlung habe ich einer schmutzigen und verachteten Materie, nämlich dem Mist gewidmet.

Denens

Denenjenigen, denen anstößig damit fallen möchte, habe zum Beschluß mit jenen Worten des Kaisers Vespasianus geantwortet: *Lucri bonus est odor ex re qualibet*: Wenn der Mist noch so unangenehm riechet, so ist doch der Vortheil, welchen er uns auf dem Acker schaffet, höchst angenehm.

Haushälter, die meinem Unterricht bey Zubereitung des Mistes folgen wollen, werden sich gewiß wohl dabey befinden, und den augenscheinlichen Vortheil davon sehen. Man kann dieses in unsern niedersächsischen Haushaltungen nicht genug empfehlen, wo der Grund und Boden an den mehresten Orten mager und kalt, der Dünger aber rar ist.

Von dem künstlichen Dünger zu handeln, habe vor überflüssig gehalten: man findet davon fast in allen Haushaltungswerken Nachricht. In den ökonomischen Nachrichten liest man ein eigenes Düngerlexicon. Man preiset anjeko ein gewisses Düngersalz sehr an, welches in Frankfurt verkauft wird: Haushälter aber, welche den rechten, gemeinen Mist verabsäumen, und sich mit künstlichen Dünger helfen

Vorbericht.

wollen, werden gemeiniglich ihre Mühe und Kosten bedauern. Wer auch einen genauen Ueberschlag machet, wird finden, daß die künstlichen Dünger fast ohne Ausnahme viel zu kostbar sind, als daß wir sie mit Nutzen in den Haushaltungen anwenden können.

Einer von den brauchbaresten künstlichen Düngern ist der ungelöschte Kalk, wo man ihn wohlfeil und in der Nähe haben kann.

Wenn man wegen der Entlegenheit auf ein Feld keinen Dünger schaffen kann, hilft man sich zur Noth damit, daß man Erbsen, oder Buchweizen aussäet, und, wenn sie anfangen zu blühen, unterpflüget.

In Engelland dienen die Turnips mit zum Dünger.

Bey mir ward ein mageres Sandfeld durch die aus einem in zwanzig und mehr Jahren nicht aufgeräumten Torsschoppen darauf gefahrne halb vermoderte Torferde, auf viele Jahre artbar gemacht und gedünget.

Ein solches Dünger-Magazin, wie der Hr. Superintendent Schwachheim in den ökonomischen Nachrichten empfiehlt, und worinnen, wie
ich

Vorbericht.

§. 39. C. 254. angerathen habe, aller Abfallich gesammlet wird, ist von dem größten Nutzen. Ich habe an einem Orte dergleichen Grube, wohin alles Waschwasser fließt, und welche mit Stroh, Holzerde, Knochen und andern Abfalle aus dem Hause und der Küche angefüllet wird, woraus ich jährlich 50 und mehrere Tuder brauchbare Gartenerde nehme.

Der Mergel gehöret nicht mit unter die Dünger; denn er befördert, daß der Dünger besser in das Land wirken kann, aber er hilft dem Lande allein und ohne Dünger nicht. Er wird derowegen künftig eine eigene Betrachtung erfordern.

Die Alten haben schon zur Regel gehabt: "Dünger von Stroh, machet froh," und dieß bleibt auch noch die beste Regel.

Die fünfte Abhandlung giebt einige Regeln zu Verbesserung der Wiesen: ich habe solche nur kurz gefasset, da andere ausführlich vom Bau der Wiesen gehandelt haben.

Der Wiesenbau scheint in diesen Gegenden noch einer großen Verbesserung fähig zu seyn. Ich wünsche daher, daß ich mehrere Lieb-

Vorbericht

haber von der Landwirthschaft aufmuntern möchte, darauf weiter nachzudenken, und ihre Anmerkungen und Vorschläge bekannt zu machen.

Die Berner Gesellschaft sowohl, als der Herr von Honthal haben Preise darauf gesetzt; es scheint aber noch nicht, daß diese Materie völlig erschöpft wäre.

Die sechste Abhandlung von Futterkräutern hat zum Endzweck, theils meine Landesleute zu warnen, daß sie sich durch dasjenige, was davon gemeiniglich gesagt wird, nicht irre machen lassen, theils auch zu versuchen, ob ich die Namen derer Pflanzen, welche gemeiniglich zu Futterkräutern empfohlen werden, genauer bestimmen, und die Pflanzen selber kenntlich machen, auch ihre vornehmsten Eigenschaften in der Kürze beschreiben könnte.

Ein jeder schreibt z. E. vom Raygrase, und preiset solches an; und sehr wenige wissen recht, von was für einer Grassorte die Rede ist. Ich bemerke diesen Fehler auch in denen sich sonst vorzüglich empfehlenden Berner Abhandlungen vom Jahre 1762 im IV. Stücke S.

Vorbericht.

de S. 53, wo man die unterschiedenen Grasarten bestimmen will.

In den *Memoires de Bretagne* werden vom Raygrase drey Arten angegeben, Tall-meadow, Foal-meadow, und great wood Riegrafs, da doch nur eine Art davon, darunter das Rie oder Roggengras eine ganz andere Pflanze ist.

In des *Raji Historia Plantarum* p. 1263 heist das rechte Raygrafs auf englisch auch *Red-Darnel-grafs*, und er erwähnet schon, daß es zum Viehfutter gebrauchet werde, mit den Worten: "Locis nonnullis, pro jumentorum pabulo feritur; est enim pingue & ponderosum adeoque jumentis faginandis aptissimum."

Ich spreche ihm einen Platz unter den Futterkräutern ab, und alle bey uns angestellte Versuche bestätigen, daß bey einer Menge vorzüglich zur Fütterung dienlicher Pflanzen, eine weit schlechtere und weniger brauchbare billig ausgeschlossen werde: ich rathe also einen jeden, der selbst Versuche damit anstellen will, solche sehr ins Kleine zu machen.

Da

Vorbericht.

Da dieses Ranzgras als eine Pflanze beschrieben wird, welche gar leicht wächst und in dem schlechtesten Boden fortkommt; so ist man auf die Gedanken verfallen, ob sie nicht geschickt seyn möchte, die Lüneburger Heide damit fruchtbar zu machen, und in eine grüne Wiese zu verwandeln.

Gieng diese an; so würde sie von dem äußersten Werthe seyn, und eine eigene Lobrede verdienen.

Sind aber meine Versuche und Anmerkungen richtig, so wächst dieß Gras in ganz dürrem Sande nicht; sondern erfordert etwas feuchten Grund, und wo man Ranzgras fortbringen kann, lassen sich eben so leicht, und weit leichter, andere nützlichere und in den Haushaltungen einen großen Vorzug verdienende Gräser anbauen.

Unser Hauptaugenmerk soll also seyn, nicht, uns auf eine gewisse Pflanze allein einzuschränken, noch auch, uns um fremde etwa zur Fütterung zu gebrauchende Pflanzen und deren Anschaffung zu bekümmern; sondern vielmehr zu untersuchen, welche unter den bey
uns

Vorbericht.

uns wachsenden Gräsern die nußbaresten sind, und vor andern verdienen ausgebreitet zu werden.

Ich empfehle also allen Landwirthen folgende Regeln:

1) Man erkundige sich bey allen Hirten, Schäfern, auch solchen, welche viel bey den Wiesen zu schaffen haben, welches die besten Gräser sind?

2) Man erforsche ihren Namen in jeder Provinz. Dieß ist um so nothwendiger, da die Namen der Grasarten bey uns Deutschen sehr unbestimmt sind und abwechseln; wenigstens weiß mir hier in Niedersachsen unter zehn Hirten nicht einer die Grassorten zu nennen, und fast ein jeder bedienet sich anderer Namen. Man findet zwar bey dem Herrn Bernhard, Schreyer, und andern, welche die Gräser beschrieben haben, auch deutsche Namen angeführt: ich lasse aber dahin gestellet seyn, ob solche allemal ihre völlige Richtigkeit haben, wenigstens treffen sie bey uns nicht zu.

3) Man hebe gleich von jedem Grase eine oder mehrere Pflanzen mit den Wurzeln, oder
wenig:

Vorbericht.

wenigstens die Halme auf; trockne sie zwischen Papier, oder in Büchern; und schreibe ihre Namen, auch die Gegend und den Grund und Boden, wo sie gefunden worden, dabey.

Durch Mittheilung der Pflanzen kann man sich fast allein bey der Ungewißheit der Namen andern verständlich machen, und man erinnert sich dadurch am besten der Pflanze und der Namen, auch der Gegend, wo sie wächst.

4) Man bemerke, ob ein Gras allgemein auf allen Wiesen, oder nur einzeln in einer gewissen Gegend angetroffen werde.

5) In letzterm Falle untersuche man sorgfältig den Grund und Boden, wo ein Gras wächst, und ob es außer demselben gar nicht angetroffen werde. Z. E. ob es bloß in Sümpfen, oder in Torfmohren wachse: denn dergleichen Gräser wird man schwerlich in einem hohen trocknen Boden fortbringen; hingegen, wenn sie brauchbar sind, in ähnlichen Gegenden schlechtere damit vertreiben können.

6) Man erforsche die guten oder bösen Eigenschaften, welche einem Grase beygelegt werden, und bemerke sich solche; beobachte auch

Vorbericht.

auch, ob sie sich in der Erfahrung gegründet finden: denn es ist oft gefährlich, sich auf die Angabe anderer zu verlassen.

7) Es ist nöthig, nicht allein die guten, sondern auch die bösen Eigenschaften der Wiesenkräuter zu erforschen. Ich kenne Wiesen, von denen man sagt, daß das Ruvieh, wenn es das Gras grün oder getrocknet fresse, Läuse davon bekomme; oder daß ihnen die Milch davon vergehe; oder daß die Milch einen scharfen Geschmack davon annehme.

8) Man lasse sodann von denen Grassorten, welche weniger gemein sind, und angepriesen werden, so viel Saamen sammeln, als man haben kann, und Sorge, daß jede Sorte rein bleibe. Wenn denn dieser Saamen an abgesonderten Plätzen ausgesäet wird; so kann man bessere Versuche damit anstellen, auch sich, wenn ein Gras in der Erfahrung nutzbar gefunden wird, in Zeit von ein paar Jahren, einen genugsamen Vorrath Saamen sammeln, um im Großen davon auszusäen und mitzutheilen. Ist man glücklich und beredt genug dazu, um eine Grassorte öffentlich anzupreisen

Vorbericht.

preisen und beliebt zu machen, daß der Saame Käufer findet; so kann man seinen Acker fast auf keine andere Art besser nutzen. Z. E. der Centner Saamen vom Raygrase ist mit 15 Rthl. bezahlet worden. Man kann davon in einem Jahre drey Aernten von reifen Saamen haben, und ein Morgen muß in den drey Erndten wenigstens 10 Centner Saamen geben; ich nuke also einen Morgen jährlich zu 150 Rthl. Oder wenn man auch die Ernte nur zu 5 Centner, und jeden zu 10 Rthl. rechnet; bleibt der Betrag doch, ohne das Gras, 50 Rthl.

Die Eigenschaften, welche ein Gras haben muß, um es nutzbar zu nennen, finde ich von dem Herrn Albrecht Stapfer in dessen gekrönter Preisschrift von künstlichen Wiesen, in den Berner Abhandlungen von 1762 im 4ten Stück S. 3 mit Recht folgendermaßen bestimmt:

1) Ein Gras muß nahrhaft, gesund und wohlschmeckend seyn.

2) Es muß sich für das Klima schicken:

3) Mehrere Jahre dauern und nicht bald vergehen;

4) Ohne

Vorbericht.

- 2) Ohne Düngung fortkommen;
- 5) Auf schlechtem mageren Boden gedeihen;
- 6) Den Boden nicht zu sehr entkräften und zum Getraidebau untauglich machen.

Es wird auch daselbst S. 56 der Wiesen-
Klee vorzüglich empfohlen.

Aus der Abhandlung des Herrn Marquis
von Türbilly in 1ten Stück der Berner Ab-
handlungen von 1764 S. 71 ersehe, daß man
auch den von mir S. 17 empfohlenen braunen
Kohl in Frankreich anfangs zu bauen, und
daß dessen Nutzen eingesehen werde: die Ver-
fasser des *Musei rustici* gedenken seiner gleich-
falls auf eine vortheilhafte Art.

In diesem *Museo rustico* 1ten Theil S.
445 wird auch von dem von mir S. 16 ange-
führten Timotheusgrase das nämliche Urtheil
von Engländern gefället, daß es weder gut,
noch süß, noch brauchbar sey: man schränkt
seinen Nutzen bloß auf sumpfigten Boden ein;
weil die Wurzeln ungemein dichte in einander
wachsen, und oben eine feste Borke machen.
Bey allen dem ist zu verwundern, daß nach
der daselbst angeführten Nachricht, der Herr

Vorbericht.

Rocque in London, welcher dieses und das Foul meadow gras zuerst angebauet und bekannt gemacht hat, von dem Saamen derselben in einem Jahre zwey Hundert Scheffel abgesehet habe. Wie mag er sich nicht über die Leichtgläubigkeit der Käufer freuen, die ihm seine Waare ohne Zweifel theuer genug bezahlet haben werden.

Der große Ritter von Linne, welcher sich, so wie um die Naturkunde überhaupt, also auch um die Landwirthschaft und Botanik insbesondere auf eine unsterbliche Art verdient gemacht hat, und dessen in der Folge mit geziemenden Ruhme zu gedenken Gelegenheit haben werde, hat uns auch in diesem Stücke einen ausnehmenden Dienst geleistet, daß er gewisse bestimmende Kennzeichen festgesehet hat, wornach man gleich das Geschlecht einer jeden Grasart und dessen wahren Namen bestimmen kann. Vielleicht wage ich einmal in der Folge einen Versuch zu machen, ob sich von dessen Eintheilung und Beschreibung der Gräser eine für Landwirthte brauchbare Uebersetzung im Deutschen geben lasse.

Sollte

Vorbericht.

Sollte ich im übrigen Gönner und Freunde finden, welche mir von den bey ihnen vorkommenden Gräsern oder andern Pflanzen, und ihren damit angestellten Versuchen Nachricht geben wollen, als warum ich um das angelegentlichste bitte; so ersuche sie, jedesmal eine Pflanze mit beizulegen.

Ich habe S. 290 S. 12 erwähnt, daß mir kein einziges Exempel bekannt sey, da der Anbau der Esparcette gut von statten gegangen wäre. Seitdem hat mich einer meiner Freunde versichert, daß ein Bekannter von ihm auf dem Eichsfelde auf einem Gute, wo es ihm an Gräsern fehle, in einer bergigten Gegend mit großem Nutzen seit vielen Jahren Esparcette baue, und dadurch den Ertrag seines Gutes merklich verbessert habe. Mir fehlt Gelegenheit, mich nach den Umständen genauer zu erkundigen: ohne Zweifel muß sich im Grunde auf eine hinlängliche Tiefe eine fruchtbare Erde finden, dergleichen ich zu dem Bau der Esparcette erfordere, und die an wenig Orten anzutreffen ist.

Vorbericht.

Mir sind schon mehrere Exempel bekant, da Haushalter den Bau der Espaliette angefangen, und die ersten Jahre großen Vortheil dabey zu finden vermeynet haben, aber nach Jahren davon zurück gekommen sind.

Billig hätte bey Erzählung der übrigen Futterkräuter auch des *Cowgrafs* oder *Ruhgrases* Erwähnung thun sollen, welches man in den Verzeichnissen der englischen Saamenshändler unter den Futterkräutern mit antrifft: Ich habe aber damit selber keine Versuche angestellet, und weiß davon nichts weiter zu sagen, als daß es eine Art Klee seyn soll. Vielleicht ist es unser gemeiner rother Wiesenklee, von dem einige noch zweifeln wollen, ob er nicht von dem rothen holländischen Klee S. 282 zu unterscheiden sey; da dieser nach drey oder vier Jahren vergeht, jener aber beständig bleibt, und sich von selbst auf den Wiesen erhält und ausbreitet.

Die *Falcata Riv.* welche der Ritter Linne im IV. Bande der schwedischen Abhandl. S. 220 unter dem Namen von schwedischen Heusamen empfiehlt, habe ich mit Vorsatz übers

Vorbericht

übergangen. Es ist eine, sich platt auf der Erde weit umher ausbreitende, nicht in die Höhe wachsende, also die neben ihr stehende Kräuter erstickende, anbey nach zwey oder drey Jahren vergehende, und durch Saamen schwer fortzupflanzende, dem gelben Klee ähnliche Pflanze.

Ich müßte sonst auch unsere gemeine Vögel, oder Saunwicken, *Vicia Sæpium* Linn. mit anführen, welche man in den Schweizerischen Abhandlungen zu einem Futterkraute machen wollen.

In der siebenden Abhandlung habe den Unterschied zwischen Winter- und Sommerroggen bestimmt, weil davon in den wenigsten Haushaltsschriften gehandelt finde: zugleich habe gewaget, meine Muthmaßung bekannt zu machen, von der Ursache des Brandes und Rostes im Korne, auch von den Mutterkörnern. Ich habe einige Jahre über mit möglichstem Fleiße und Aufmerksamkeit einige Hundert Versuche damit angestellt, und werde, wenn mein Vortrag Beyfall finden sollte, den Erfolg davon in der Folge einmal mittheilen.

Vorbericht.

len. Eine von dem Ritter Linne an mich geschehene Anfrage aber veranlaßet mich, hier das Vornehmste davon anzuführen.

Zu den Versuchen habe den Brand aus dem Weizen am besten gefunden. Es giebt aber in demselben zweyerley Brand. Wenn der Weizen anfängt Aehren zu treiben, kommen gleich einige Aehren hervor, welche ganz schwarz und als verbrandt sind; der in diesen sitzende schwarze Staub versfliehet bald, und man sieht gegen die Aerntenzeit, nichts weiter davon. Diese Art ist also nicht so schädlich, außer daß freylich die davon angegriffene Aehren kein Korn ansetzen, also allemal ein Theil der Aernte verloren geht.

Die zwote Art bemerket man erst, wenn der Weizen geblühet und Körner angeseket hat, und das Stroh nun anfängt sich gelb zu färben. Alsdenn giebt es Aehren, welche den übrigen an Größe völlig gleich kommen, ja in welchen die Körner fast völliger und dicker als in den übrigen sind: drucktet man aber die Körner zwischen den Fingern; so pläset die Schale davon leicht, und sie ist inwendig durch-

Vorbericht.

durchaus mit einem schwarzen, stinkenden Staube angefüllt.

Ein Unerfahrer hat Mühe, dergleichen Aehren von den gesunden zu unterscheiden: sie machen sich aber theils durch die Farbe kenntlich, indem die, die Körner einschließenden Hüllen weißer, trockner, und etwas schwärzlich sind; theils auch dadurch, daß sie gerade in die Höhe stehen, wenn die übrigen Aehren, welche voll geladen haben, sich zur Seite lehnen. Anbey verrathen sie sich durch einen unangenehmen Geruch.

Diese letztere ist eigentlich die schädliche Art vom Brande; denn die davon angegriffenen Körner fallen beym Dreschen leicht aus, und vermischen sich unter das übrige Korn, da denn das Brod davon schwarz und ungesund wird. Ein Theil davon zerplahet auch beym Dreschen, und so setzet sich der, eine Fettigkeit habende, Staub an die Körner, und dieß ist der Weg, wodurch der Brand eben fortgepflanzt wird.

Diese letztere Art vom Brande habe ich in keinem andern Korne als im Weizen gefunden;

Vorbericht.

die erstere aber sieht man jährlich genug im Hafer und Gersten.

Bringt man von diesem in Wasser angefeuchteten Brandstaube unter ein starkes Vergrößerungsglas; so sieht man lauter runde, halb durchsichtige Kugeln, in denen man verschiedene schwarze Pünktgen unterscheidet. Die Kugeln sind alle fast von gleicher Größe: von der letztern Art sind sie aber ungleich größer als die von der ersten Sorte; und ich kann das Verhältniß zwischen beyden so angeben, als wenn man eine Menge großer Gartenerbsen gegen eine Menge kleiner Linsen sieht.

Was die Ursache sey, daß die Kugeln von letzter Art so merklich größer sind, und daß man dergleichen bloß im Weizen antreffe? Wenn dieß Uebel anfangt, und wie viel Zeit erfordert werde, daß die Körner mit diesem Staube angefüllet werden? Warum einige Aehren schon schwarz und verdorben zum Vorschein kommen, ohne daß ein vollständiges Saamenkorn daran zu bemerken ist; an andern hingegen alle Körner zwar vollständig gebildet werden, aber durchaus mit dem schwarzen

zen

Vorbericht.

zen Staube, ohne zu zerplätzen, angefüllet sind? Davon, und von mehrern andern daz bey zu bemerkenden Erscheinungen weis ich noch keinen Grund anzugeben.

Nur dieses habe ich mehr wie hundertmal gesehen: wenn von dem Brandstaube etwas in Wasser gegeben, und in eine mäßig warme Stube hingesehet wird; so fangen nach ohngefähr vier und zwanzig Stunden einige von den Kugeln (denn die mehresten bleiben unverändert) an aufzuschwellen, und sich umzuwälzen, endlich werden sie nach einer Seite etwas länglicht oder oval, und es werden lebendige sich schnell hin und wieder bewegende Thiergen daraus, welche weiter keine Gliedmaßen, aber große Aehnlichkeit mit den so oft beschriebenen Infusionsthiergen haben. Die in den Eiern oder Kugelgen bemerkte runde Pünktgen werden zu kleinen Kugeln, das Thier zerplatzt, und lästet die Kugeln, als die Eier, wieder zurück.

Am spasshaftesten ist mir allemal gewesen, wenn einen kleinen Tropfen Wasser eines Nadelknopfs groß unter das Vergrößerungsglas

Vorbericht.

bringe, worinnen sich 30 und mehrere dieser Thiergen bewegen, und wie eine Heerde Säue durch einander laufen, und ich lasse ein wenig Salzwasser dazu laufen; so sind alle diese Thiergen in einem Augenblicke zerstöret und zerplatzt; auch haben sie erlangen können, daß ein einziges von diesen Kügelgen lebendig geworden wäre, so bald nur ein Körnchen Rochsalz in das Wasser geworfen war.

Zu diesen Versuchen ist mir unter allen meinen Vergrößerungsgläsern keines bequemer gewesen, als das bekannte Culpeppersche, und ich bediene mich folgenden Handgriffs: ich schraube das Glas vor weg, und schiebe eine Glasscheibe vor; mache auf diese mit einer spitzen geschnittenen Feder ein klein Tröpfchen Wasser; schraube das Glas geschwinde vor; fasse das Mikroskopium zwischen beyde Hände, so daß zwischen den Daumen und Zeigefingern von jeder Hand die Glasscheibe zur recht schieben, auch mit den kleinen Fingern das Glas unten zugleich in den Fokum schrauben und stellen kann; alsdenn kehre ich es gegen ein helles Fenster oder brennendes Licht; so kann mir nichts entgehen. Auf

Vorbericht.

Auf diese Weise habe die in dem Saamensstaube von den Blumen vorgehende Bewegung, Explosionem pollinis, vortreflich beobachtet, und finde die englischen zusammengesetzten Vergrößerungsgläser theils zu helle, theils lassen sie sich nicht geschwind genug stellen und regieren.

Bermuthlich werden einige meiner Leser mich anfangs auslachen, wenn ihnen glauben machen will, daß alle diese Uebel, als der Brand, Rost und das Mutterkorn, von unmerklich kleinen Insekten herrühren, und daß der schwarze oder braune Staub im Brande und Roste, nichts als die Brut und Eyer von diesen Insekten sind.

Es wird auch noch paradoxer scheinen, wenn ich die Schwämme und andere ähnliche Körper aus dem Pflanzenreiche verbanne und zu Wohnungen von Insekten mache: ja wenn ich gar das Brod mit den Schwämmen vergleiche, und als ein Gebäude kleiner Thiergen ansehe.

Wir wissen aber aus den neuern Entdeckungen, daß die Krähe bey den Menschen
bloß

Vorbericht.

bloß durch kleine Insekten veranlasset werde; und man kann damit jene Krankheit im Getraide vergleichen.

Seit dem daß meine Abhandlung gedruckt worden, habe ich nachgelesen, was Mills im 2ten Theile seiner Landwirthschaft S. 415 vom Brande saget, und was davon im 2ten Stück der Berner Abhandlungen von 1764 S. 32 gelehret wird.

Wenn der Leser beydes mit meinem Vortrage vergleicht; so wird er selbst am besten beurtheilen, wer diese Uebel am genauesten bestimmet habe.

In den letztern ersehe, daß der Spelt dem Brande eben so sehr unterworfen sey, als der Weizen: ich weiß aber nicht recht zusammen zu reimen, daß auf der angeführten 32 S. angerathen wird, zu Verhütung des Brandes den rothen Spelt dem weißen vorzuziehen; und wiederum S. 39 vorzüglich den weißen auszusäen, weil er 8 bis 10 Tage eher reif werde, mithin dem Roste nicht so leicht unterworfen sey. Man wähle also, welchen man will, so hat man allemal ein Uebel, entweder den Brand,

Vorbericht.

Brand, oder aber den Rost zu befürchten. Daß früh gesäetes Korn so leicht Anfall vom Roste bekomme, als späteres, und daß das Wintergetraide diesem Uebel eben so sehr wie das Sommerkorn unterworfen sey, habe ich einigemal in der Erfahrung bemerkt. Dünnere Saat, und magerer trockner Dünger, wollen auch zu dessen Verhütung nichts beitragen; wohl aber eine fleißige Bearbeitung des Landes und sorgfältige Trocknung des Saamens.

Wills bekräftiget auch mit Tillet, daß er nie Brand im Roggen gefunden habe; ich habe aber den S. 11 S. 328 erwähnten Roggenbrand aufgehoben, und kann ihn einem jedem zeigen.

Bei dem hiernächst folgenden Unterricht für einen angehenden Landwirth, weis nichts besonders zu erinnern. Landwirthe werden am besten beurtheilen können, ob meine Regeln von Nutzen sind und anzuwenden stehen.

Ich ward diesen Aufsatz zu entwerfen bewogen, als bemerkte, daß verschiedene meiner Freunde sich verführen ließen, die in den neuen

Haus

Vorbericht.

Haushaltswerken angepriesene Verbesserungen, und neue Maschinen oder Handgriffe zu ihrem größten Schaden und nicht ohne große Unkosten nachzumachen.

Ein Freund von mir hatte vor einigen Jahren eine eigene Reise nach Engelland gethan, bloß um den Ellis zu sehen, der damals als der größte Landwirth ausgeschrien ward, und dessen neue Verbesserungen ein jeder annehmen und einführen wollte.

Die Erzählung des Freundes: daß er diesen Ellis ganz anders gefunden habe, wie er geglaubet, und daß derselbe nicht einmal den Namen eines Landwirthes verdiene, vielmehr nur durch seine angebliche Erfindungen und Vorschläge die Leichtgläubigen verführe, ihm seine angepriesenen Maschinen theuer abzukaufen; hat mich am ersten misstrauisch gemacht gegen alle diejenigen, welche große Verbesserungen lehren wollen. Mein Misstrauen ward noch vermehret, als ich las, was der berühmte Kalin von eben diesem Ellis auf seiner Reise nach Nordamerika angemerket hat, * und
nach:

* Siehe Kalins Reise nach dem nördlichen Amerika
S. 226.

Vorbericht.

nachdem mir von verschiedenen Franzosen versichert worden, daß man auch in Frankreich von den Vorschlägen und der Bestellungsart des Dühamels ganz zurück komme.

Ich warne also nicht ohne Grund, daß ein jeder wohlbedächtlich vorhero alle Umstände prüfen möge, ehe er sich zu einer Hauptveränderung entschließt.

Der neunte Aufsatz enthält bloß eine weitere Erklärung wegen der im ersten Stücke ausgetobenen Preise. In der Folge werde bei jeder Aufgabe noch einen weitem Entwurf machen, wie ich solche aufgelöst und beantwortet zu sehen wünsche.

So sehr ich wünsche, daß Gelegenheit erlangen möge, die ausgetobene Preise auszahlen zu können; so sehr befürchte, daß dazu sobald keine Hoffnung haben werde, vornehmlich wenn andere Preisschriften lese, und erwäge, wie unzulänglich solche gemeiniglich sind.

Ich werde mich, so viel möglich, hüten, daß meinen Lesern nichts vortrage, was nicht aus richtigen Grundsätzen erwiesen und durch genugsame Erfahrung bestärket ist; werde aber auch von andern nichts annehmen, was nicht seine völlige Richtigkeit hat.

Ubris

S. 226 im IX. Theile der Sammlung neuer und merkwürdiger Reisen.

Vorbericht.

Uebrigens besitze so viel Eigenliebe und Zutrauen zu mir selbst, daß Theorie und Erfahrung genug zu haben glaube, um zu zeigen, daß ein Deutscher so gut Unterricht in der Landwirthschaft geben könne, als ein Mortimer, Tull, Hale, Mills oder Dühamel, und daß man unrecht von uns urtheile, als wenn der Ackerbau in Deutschland ganz und gar verabsäumet werde; wie ich denn noch neuerlich dergleichen Urtheil in einem bekanntesten französischen Journal gelesen habe: „Il étoit tems, que l'Allemagne suivit l'exemple de la France & de l'Angleterre, & qu'elle songeât à perfectionner l'Agriculture. Les Allemands satisfaits jusqu'à présent, de cultiver les sciences, avoient entièrement négligé la Culture de la Terre, & le Sol fertile de leur Patrie ne suffisoit point à nourrir ses Habitans.“

Hannover, auf Neujahr 1765.

III.

Regeln

zu

Anlegung eines Gartens.

* * *

Aujourd'hui blâmons-nous
L'Homme qui plante en paix ses Oignons
& ses Choux:
Qui s'occupe à ranger des Tilleuls, ou
des Hêtres
Autour de la Cabane où sont morts ses
Ancêtres.

Epitr. div.

Regeln

zu Anlegung eines Gartens.

§. 1.

Man nennet überhaupt einen Garten einen Ort Landes, worauf allerley Arten von Pflanzen mit Kunst gebauet, und zwischen durch Spaziergänge unterhalten werden.

Bei einem Garten kommen also vornehmlich zwey Stücke in Betrachtung, ohne welche kein Garten entstehen kann: 1) Pflanzen, 2) Spaziergänge.

§. 2.

Ein Gärtner ist derjenige, dem die Wartung eines Gartens anvertrauet wird.

Ein Gärtner hat also zweyerley Beschäftigungen.

- 1) Die Anziehung der Pflanzen.
- 2) Die Unterhaltung der Spaziergänge und was solchem zugehört.

§. 3.

Die Pflanzen, welche in einem Garten gezogen werden, sind mancherley, und in so viele Zweige theilen sich die Beschäftigungen eines Gärtners.

Wir können die Pflanzen, welche in einem Garten gezogen werden, in folgende Classen eintheilen:

1) In Küchenkräuter, nämlich in solche, welche zur Speise und Küche gezogen werden; es sey nun, daß wir die Wurzel oder das Kraut, oder die Frucht davon genießen. Dahin sind

2) Als eine Nebenclasse die medicinischen Pflanzen oder Arzeneykräuter zu rechnen, nämlich solche, deren wir uns zur Arzeney bedienen, und die dieserwegen mit Fleiß gebauet werden.

3) In Obstbäume, welche in hohe, lange dauernde Stämme aufwachsen, und der reifen, und uns angenehmen Frucht wegen gezogen werden.

4) In Plantagenbäume, die vornehmlich des artigen Aussehens wegen, und um durch ihre Mannigfaltigkeit die Spaziergänge angenehm zu machen und das Auge zu belustigen, angepflanzt werden.

5) In Blumengewächse, worunter ich solche begreife, die blos der Veränderung und Mannigfaltigkeit wegen sich empfehlen, und damit die Rabatten bedeckt, oder die Spaziergänge eingefasset werden, weil die Abwechselung der schönsten Farben von den Blumen und dem Laube das Auge, auch zum Theil den Geruch ergötzet.

6) In fremde Pflanzen, die der Seltenheit wegen gewartet werden, und als zärtliche Fremdlinge mit der gemeinen Wartung bey uns nicht vorlieb nehmen.

§. 4.

§. 4.

So Mancherley die Pflanzen sind, so mancherley Arten von Gärten giebt es auch, oder so mancherley Theile sind in einem großen Garten zu bemerken.

So nennen wir

1) Einen **Küchengarten**: welcher vornehmlich zu Aufziehung der Küchenkräuter bestimmt ist, und die Küche unterhalten muß.

2) Einen **medicinischen Garten**: worinnen die zur Arzenei erforderlichen Pflanzen gezogen werden.

3) Einen **Obst- oder Baumgarten**: der Fruchttragende Bäume enthält, oder ein Spalier, wenn sie an Wänden und Mauern gezogen werden.

4) Eine **Plantage, Bosket oder Lustgehölze**, einen mit wilden Stauden und Bäumen bepflanzten Ort.

5) Einen **Blumengarten**: worinnen Pflanzen gewartet werden, die sich durch ihre Schönheit und Mannigfaltigkeit empfehlen.

6) **Orangerien oder Hesperiden**: die Häuser und Plätze, welche zu künstlicher Wartung der jartlichen Fremdlinge eingerichtet sind.

§. 5.

Außer diesen kommen in einem Garten noch in Betrachtung 7) die **Mistbeete**: nämlich die Derter, wo vermittlest des Mistes unter Fenstern allerley Pflanzen zur Reife getrieben werden, die wir in freyer Luft entweder nicht so frühzeitig oder nicht so vollkommen und schmackhaft ziehen können.

Die Mistbeete machen daher in unsern kältern Gegenden einen der wichtigsten und angenehmsten Theile

vom Garten aus, woran ein Gärtner seinen Fleiß am mehesten zeigen kann. Es sind hieher die sogenannten Treibkasten mit zu rechnen, worinnen allerley Arten von Obstbäumen uns frühzeitige Früchte zu liefern gezwungen werden.

§. 6.

Nachdem ein Gärtner sich vornehmlich mit einem oder dem andern dieser Stücke abgiebt, so pflegt man ihm eine besondere Benennung zu geben.

So nennen wir

1) Einen **Küchengärtner**, welcher versteht, wie er die zur Küche (oder zur Medicin) jährlich erforderlichen Kräuter anziehen und warten soll.

2) Einen **Obstgärtner**, der sich auf die Baumnzucht, und Beforderung guter Baumfrüchte leget.

4) Einen **Plantagengärtner**, der nicht allein Plantagen und Lustgehölze anlegen und warten muß, sondern auch die dazu erforderlichen Stämme erziehet.

4) Einen **Kunst- und Lustgärtner**, der einen zierlichen Garten anlegen kann, die Wartung von allerley Blumen kennet, und die Fremdlinge recht zu verpflegen weis.

§. 7.

Hieraus kann man beurtheilen, wie mancherley Unterricht ein Gärtner nöthig habe?

1) In Ansehung des **Küchengartens** müssen ihm alle mögliche Arten von Küchenkräutern bekannt seyn; die schlechtern und unbrauchbaren, damit er sich dafür in Acht nehmen, und nicht etwa Zeit, Erdboden und Mist unnütze verschwendet; die bessern, damit er nach jedes Orts Umständen darunter diejenigen mit Ueberlegung auswähle, welche in der Küche am nutzbarsten

barsten sind. Er muß die Saamen kennen, damit er nicht betrogen werde; wissen, woher er von jedem Gewächse den Saamen verschreiben, oder welche er selber ziehen solle? ob er alle Jahre frischen Saamen nöthig habe, oder wie lange er ältern aufheben könne? Er muß weiter wissen, wenn er jeden Saamen säen, was für Erdreich er zu jeder Pflanze aufheben, und welche er durch Ableger, Ausschößlinge und so weiter vermehren solle? Er muß sodann die Natur von jeder Pflanze kennen, wie sie versetzt, gewartet und bereitet seyn wolle: endlich auch die rechte Zeit wissen, wenn jede zu nutzen sey, mithin dafür sorgen, daß es in der Küche an denen nach der Jahreszeit von ihm zu erwartenden Küchenkräutern nicht allein niemals fehle, sondern daß er solche auch in vorzüglicher Güte einliefere.

2) Der Obstgärtner suchet junge wilde Stämme anzuziehen: er veredelt solche durch Pfropfen oder auf andere Weise: er hat Aufsicht auf seine Baum- und Pflanzschulen: weis die jungen Stämme gehörig zu versetzen, und solche nach geschehener Versetzung so zu ziehen und zu warten, daß er einen schönen, lange dauernden, und stets schön bleibenden Baum, und von solchem jährlich viel und vorzüglich gute Früchte ziehe. Er macht sich alle Arten von Obst bekannt, die Vorzüge und Eigenschaften nach Zeit der Reife von jedem, und auf diese Weise stellet er nach jeden Orts Lage und Beschaffenheit seine Wahl an.

3) Der Plantagengärtner erfordert eine Kenntniß von allen in freyer Luft bey uns vorkommenden Bäumen und Stauden; was davon in jeder Gegend wild wächst, oder von andern Orten verschrieben werden muß, zu welcher Zeit der Saamen von

jeder Art reif werde: ob jeder Baum einen trockenen Boden oder die Nässe, Schatten oder die Sonne, schweres oder leichtes Erdreich, eine Anhöhe oder Tiefe liebe; welche am höchsten wachsen und durch Ueberschatten andere ersticken, und welche sich unter dem Schatten anderer gefallen; welche sich in Hecken ziehen lassen, und welche eine künstliche Beschneidung hassen.

4) Ein Kunst- und Lustgärtner soll eigentlich alles, was zu künstlicher Einrichtung und Auszierung eines Gartens erfordert wird, wissen. Er muß ferner fremde Pflanzen kennen, ihre Namen, Vaterland, Wartung, Unterschied, Natur und Nutzen. Er muß seine Gewächshäuser recht zu warten, einzurichten und zu nutzen wissen. Einer jeden Pflanze darin: nen den ihr zukommenden Platz einräumen. Wärme, Luft und Nässe bey jeder mit Ueberlegung anwenden, und auf Fortpflanzung und Wartung eines jeden Gewächses sehen.

Bei den Mistbeeten beruhet das Bornehmste auf die sorgfältige Zubereitung der Erde, wozu mehrere Jahre erfordert werden: alsdenn gehört dazu eine Wissenschaft, den Mist recht zu legen, in Hitze zu bringen und darinnen zu unterhalten: Die getriebenen Pflanzen brauchen eine genaue unermüdete Aufsicht. Man muß eine Wahl zu treffen wissen unter den Pflanzen die auf den Mistbeeten einen Platz verdienen, einsehen, wie jede gewartet seyn will, und wie sie am frühesten zu gehöriger Vollkommenheit gebracht, für alle Unfälle aber bewahret werden könne. Endlich läßt man es nicht bey einmaliger Bestellung bewenden, sondern erneuert die Beete und suchet von dem

dem einmal dazu bestimmten Niste allen möglichen Nutzen zu haben.

§. 8.

Einen Gärtner recht geschickt zu machen, wird noch eine viersache Anweisung erfordert:

- 1) Wie er einen Garten anlegen soll.
- 2) Wie er jede Pflanze kennen, unterscheiden, benennen, und nach gewissen Regeln mehrere Pflanzen in Ordnung bringen soll.
- 3) Wie er das Erdreich unterscheide, damit er ein jedes recht nutzen und eintheilen, bearbeiten, verpflanzen, düngen auch allenfalls verbessern kann, auch weis, wie er frisches Erdreich in Vorrath sammeln und zubereiten soll.
- 4) Was für Arbeit in jedem Monat vorzunehmen ist.

Die geschickte Anlegung, Vertheilung, Einrichtung und Unterhaltung macht den Grund von allem. Ohne eine Pflanze zu kennen, tappet ein Gärtner im Finstern: nach den Namen beurtheilet er ihre Wartung, und wenn er nicht unterscheiden kann, ob der Name, unter welchem ihm eine Pflanze gegeben wird, der rechte sey, so ist er ungewiß, und räumt oft einer Pflanze im Gewächshause einen Platz ein, welche in freyer Luft ungleich besser fortkommen würde; oder verlieret artige Stücke, weil er ihnen die nöthige und gewöhnliche Wartung entziehet.

Ohne den Unterschied des Erdreichs überhaupt, und die Natur seines Erdbodens insbesondere zu kennen, kann kein Haushalter noch Gärtner fertig werden noch mit Nutzen arbeiten.

Ein jedes Erdreich hat seine besonderen Eigenschaften, und es werden in dem einen andere Handgriffe erfordert, um es arbar zu machen, als in dem andern.

Eine Anweisung, was in jedem Monat vorgenommen werden soll, pfleget ein Gärtnercalender genannt zu werden. Dieser erinnert einen Gärtner, was er jetzt vorzunehmen hat, und was er künftig zunächst vornehmen soll. Wie er also seine Arbeit geschickt eintheilen, und sich hier und da helfen kann, so daß er alle Arbeit besorget und zu keiner die rechte Zeit versäumet. Da aber die Arbeiten sich an jedem Orte nach Beschaffenheit des Erdreichs ändern: da in einem Garten andere Arbeiten vorkommen, als in dem andern: da die Witterung oft veranlaßet, daß die Gartenarbeiten um vierzehn Tage bald früher bald später vorgenommen werden müssen; so muß sich ein Gärtner billig nach den Umständen jedes Orts seinen Gartencalender aus der Erfahrung selber machen, ohne sich zu sehr an die Vorschriften von andern zu binden.

§. 9.

Bei Anlegung eines Gartens sind in Erwägung zu ziehen:

- 1) Derjenige, für welchen oder auf wessen Kosten ein Garten angelegt wird.
- 2) Der zum Garten bestimmte Platz.
- 3) Der eigentliche Endzweck, wozu er angelegt wird.

In Ansehung der Person muß für einen grossen oder reichen Herrn die erste Anlage gleich prächtiger und kostbarer gemacht werden, als wenn bei einem bloßen Landgute ein Garten erfordert wird.

Bei

Bei dem zum Garten bestimmten Platze beruhet es darauf, ob derselbe bloß eingeschränkt ist, oder ob man in einer Gegend die Wahl hat, oder den Platz nach Belieben erweitern kann.

Ist der Endzweck, daß ein Garten die Küche mit Gewächsen versehen soll; so ist übel gehandelt, wenn man solchen zum Lustgehölze anlegen wollte.

§. 10.

Hat man die Wahl in einer Gegend: so muß man einen solchen Platz zum Garten aussuchen, wo

- 1) Ein bequemer Boden dazu ist.
- 2) Wo man die besten Ausichten hat.
- 3) Wo Wasser ist.
- 4) Wo man allerley Veränderungen anbringen kann.

Der Garten werde entweder zum Nutzen oder Vergnügen angelegt; so wird allemal erfordert, daß die Gewächse darinnen vorzüglich und geschwind wachsen: man verlieret sonst durch die Länge der Zeit die Geduld, und es ist unangenehm, wenn nicht jedes Gewächse seine Vollkommenheit und gehörigen Geschmack hat.

Ein Garten wird nicht allein zum Nutzen angelegt, sondern auch um das Gemüth zu ergözen. Einen bloß zu Anziehung der Küchengewächse bestimmten Platz nennet man Gartenland. Der Name Garten sehet voraus, daß der Platz auch Spaziergänge enthält, und so muß man dabey das Auge auf eine angenehme Art zu unterhalten und zu ergözen suchen.

Ein

Ein Garten ohne Wasser gefällt nicht. Das Wasser giebt zu vielen Veränderungen und Abwechselungen Gelegenheit, und ist selbst im Garten zu Begießung der Gewächse nothwendig.

Eines einförmigen Places wird man bald müde: unser Auge liebet die Abwechselungen: ein neuer Gegenstand, eine unerwartete Entdeckung und mancherley Veränderungen gefallen.

§. II.

Sind uns die Hände gebunden, und wir haben einen angewiesenen, zum Garten bestimmten Platz, den wir nicht weiter verändern noch erweitern dürfen; so überlegen wir, wie solcher einzutheilen sey, damit wir uns denselben so viel möglich nutzbar und angenehm machen, und die dabey sich findenden Fehler durch angebrachte Veränderungen verbergen.

La Pluche empfiehlt bey Beschneidung der Obstbäume, daß man auf drey Stücke sehen solle: L'utilité, la propreté et la prévoyance, und dieses kann die Grundregel bey der ganzen Gärtneren seyn.

Die Hauptabsicht bey allen Bestellungen ist der Nutzen. Neben dem Nutzen kann man mit den nemlichen Kosten und Nutzen auch die Zierlichkeit beobachten: und da ein Garten nicht für ein Jahr allein angelegt wird; so muß man nie auf das Gegenwärtige allein sehen, sondern eine Vorsicht auf das Künftige gebrauchen. Es ist nicht genug, daß das Angelegte im Anfang zierlich ins Auge fällt, sondern es muß die Zierlichkeit dabey erhalten werden, daß das gemachte von Jahr zu Jahr angenehmer wird. Es ist nicht hinreichend, daß mein Land einmal Gewächse

wächse hervorbringt: daß meine Bäume einmal Früchte tragen; sondern ich Sorge voraus, daß mir auf alle Jahre eine gleich reiche Erndte nicht fehle.

Mancher Ort hat an sich eine unangenehme Lage, in dem Bezirke sind üble Plätze; so muß man jenes durch Kunst zu verbessern, und von letztern etwa gar den Anblick zu entziehen suchen. Man pfleget alsdann zu sagen: man hätte nicht glauben sollen, daß aus dem Orte hätte gemacht werden können, was daraus gemacht ist.

§. 12

Haben wir einen schon angelegten Garten vor uns, so beruhigen wir uns nicht dabey, ihn zu lassen, wie er einmal eingerichtet oder bisher genuzet ist; sondern wir überlegen von Zeit zu Zeit, wie sich angenehme oder nußbare Veränderungen darinnen anbringen lassen.

Wir lernen oft erst in der Folge einsehen, wie sich mit geringer Mühe nöthige Veränderungen und Verbesserungen anbringen lassen, und machen uns das durch eine Gegend von neuen angenehm.

§. 13.

Bei allen Veränderungen oder neuen Einrichtungen thun wir wohl, die Mode zu Rathe zu ziehen.

Die Mode hat eine große Gewalt über uns: wir bilden uns ein, daß gewisse Veränderungen, wenn sie in einer von uns beliebten Ordnung aufeinander folgen, angenehmere Empfindungen bey uns erwecken, als wenn die Ordnung anders wäre; diese Ordnung ist aber willkührlich, wir verändern die Regeln von solchen Ordnungen von Zeit zu Zeit, und darinnen bestet

het im Grunde, was wir Mode nennen. Wir bilden uns ein, ein Rock müsse einen langen Leib, kurze Schöße, lange Ärmel und weite Aufschläge haben: alsdenn nehmen wir ein solches Kleid nach der Mode, und glauben, daß uns die Anschauung mehrerer solcher Kleider ergöze; dahingegen auf andere Weise verfertigte Kleider uns mißfallen, welche zu einer andern Zeit, da wir andere Regeln der Mode hatten, vor schön gehalten wurden.

§. 14.

In vorigen Zeiten mußten alle Gärten regelmäßig angelegt werden.

Man suchte den zu einem Garten bestimmten Platz in ein regelmäßiges Viereck zu bringen: in der Mitte hindurch wurde ein breiter Hauptgang angelegt: man machte den ganzen Platz wagrecht eben: trug mit großen Kosten Berge ab, und füllte Gründe aus. Lag der Garten ja an einem Berge; so mußte doch der Anlauf an demselben eben gemacht werden. Man legte Abfälle, Terrassen und Stufen an. In Summa man befließ sich, die ganze Einrichtung des Gartens in eine symmetrische Figur zu bringen. Der Grund davon war, daß man den Garten als einen Körper ansah: da nun die Natur die Körper der Thiere so bildet, daß die eine Seite so wie die andere gestaltet ist; so glaubte man, die Natur nachzuahmen, wenn man diese Regel auch beobachtete.

§. 15.

Seit einigen Jahren ist man auf eine neue Mode verfallen: man geht von dem Regelmäßigen ganz ab: man nennet solches die Natur zwingen: man will ihr nur zu Hülfe kommen: man
suchet

suchet das Auge zu belustigen durch Darstellung unerwarteter, wunderbarer und uns auf eine besondere Art reizender Stücke.

Die Engländer haben diese, vermuthlich von den Chinesern entlehnte, Mode zuerst angenommen und eingeführt, und sie wird bald allgemein werden. Man schüset vor, die Natur wende zwar die Symmetrie in kleinern Körpern an, aber nicht in großen Städten und Landen: eine unordentliche Einrichtung belustige uns im Felde mehr, als ein, in lauter Quadrate durchaus eingetheilter Acker; es sey angenehmer, bald an eine Anhöhe, bald in eine Tiefe, bald auf eine lichte Fläche, bald in einen dunkeln Wald zu kommen, und sich in schlangenweis laufenden Gängen hindurch zu schlingen, als viele gerade laufende und sich regelmäßig kreuzende Gänge vor sich zu sehen, welche mit künstlich beschornen Hecken und Bäumen besetzt wären; diese schränkten die Aussicht von beyden Seiten ein: das Auge gewöhne sich zu leicht und bis zum Ekelhaften an das Einförmige, man werde einen Spaziergang im freyen Felde einem solchen regelmäßigen Garten vorziehen; wildes, natürliches, durch einander gewachsenes Buschwerk sey schöner als eine geschorne Hecke, welche der Natur nicht gemäß wäre, die alles Puppenwerk hasse.

§. 16.

So sehr, wie man auch dem Namen nach die Natur in Engeland nachahmen will; so verfällt man doch von einer andern Seite ins Gefünstelte und Uebertriebene, und es fällt die Unterhaltung eines Englischen Parks gar zu kostbar, als daß in Deutschland viele wagen dürften, ihre Gärten nach gleichem Geschmacke einzurichten.

man

Man macht in Engeland sonderlich viel Wesens aus grossen ebenen grünen Plätzen oder Bowling green, deren Unterhaltung unglaublich viele Mühe und Unkosten erfordert; auf die Weise nämlich, wie sie solche unterhalten lassen, um stets ein gleiches angenehmes Grün zu haben, und das Gras kurz und rein zu erhalten, auch jedes fremde sich daran zeigende Kräutern heraus zu nehmen. Ein solcher grüner Platz wird in Engeland in einer Woche wol dreyimal gemehet: denn gesegget: denn gewalzet: denn mit besondern scharfen Besen wieder aufgefrazet: denn begossen. Sollte ein solcher geschorner Rasen mehr natürliches haben, als eine geschorne Hecke?

§. 101.

Am mehrsten wird in Engeland gekünstelt, und die größten Unkosten werden an aufzuführende Lusthäuser gewandt, welche den Namen vom Tempel führen.

So findet man Tempel der Freundschaft, Tempel der Diane, der Venus: griechische Tempel, Siegestempel, Schlaftempel, von denen mancher einige tausend Pfund Sterling kostet, und weiter zu nichts dienet, als daß man ein großes, weitläuftiges Gebäude siehet, bey dem man sich vorstellen soll, daß eher dem ein griechischer Tempel so ausgesehen habe.

§. 18.

Man verachtet in Engeland unsere in die Höhe springenden Fontainen, und alle gerade angelegte Kanäle, und ziehet dagegen weit künstlichere Schlangengraben, um darüber eine prächtige chinesische Brücke anzubringen, wo keine Brücke nöthig war.

Wey

Ben uns glaubete man sonsten, daß kein Garten ohne Fontainen bestehen könne, und legte, wo der Fall vom Wasser fehlte, kostbare Druckwerke an. Man verlegte ganze, ziemlich starke Flüsse, um dem Garten eine regelmäßige Gestalt zu geben, und die Seiten mit einem Kanal in gerader Linie einzufassen. Ein Engländer, wo er einen geraden Fluß findet, künstelt, um ihm einen schlangenförmigen Lauf zu geben.

§. 19.

Statt, daß wir unsere Bäume in gerader Linie setzen, verwirft ein Engländer alle Alleen, und pflanzt nur hie oder da ein Hauffen Bäume.

Wir finden eine lange Reihe in gerader Linie gesetzter Bäume schön; zumal wenn sie uns am Ende ein gewisses Augenmerk darstellen, und wir an beyden Seiten unter den Bäumen weg mehrere Veränderungen sehen. Wir finden einen Vorzug dabey, wenn wir darz unter bey der Sonnenhitze im Schatten; bey dem Winde gedecket, und bey dem Regen trocken gehen können. Ein Engländer glaubet, daß dergleichen Bäume ihn zu sehr einschränken und die Aussicht benehmen: er ist mehr für die Schlangenlinien und gebogenen Gänge; er pflanzt nur hie und da ein Hauffen Bäume; er findet die trockenen kahlen Stämme garstig vom Ansehen, es werden also die am höchsten wachsenden Bäume in die Mitte, oder zuruck, vorher kleinere, und am Wege niedrige Stauden oder Blumen gesetzt.

§. 20.

Ein anderer von den Engländern nicht anzunehmender Gebrauch ist, daß sie in ihren Parks gar keine Obstbäume, sondern blos wilde Stämme

dulden; den Küchengarten auch nicht allein absondern, sondern ganz in eine entfernte Gegend, die dem Auge verborgen ist, verbannen.

Es gehet dieses in Engeland an, da wenig aus dem Gemüse gemacht wird; bey uns hingegen, wo dasselbe einen grossen Theil unserer Speisen ausmacht, muß es in den Gärten ein Hauptaugenmerk bleiben. Und sollte nicht ein mit eßbaren Früchten beladener Baum, sonderlich wenn man solche selbst reif abbrechen kann, einen Vorzug verdienen vor einem wilden, keinen Nutzen und zu Zeiten weniger Schönheit habenden Baume?

§ 21.

Man muß sich auch die englischen Parks mehr vorstellen, wie grosse mit Spaziergängen angelegte und künstlich gezogene Waldungen, als wie einen Garten.

Ueberhaupt ist ein rechter englischer Park so viel, als wenn hier zu Lande jemand sein ganzes Gut in einen Garten bringet, und zwischen den Feldern hin und wieder Promenaden anleget; hier eine Anzahl Bäume hinsetzet, dort aber einen Tempel aufführet, von dem man einen grossen Distrikt übersehen kann; an der andern Seite einen kleinen Bach aufdämmet, schlauengenweis herumleitet, und mitten darüber eine weit ins Auge leuchtende künstliche Brücke anbringt; Bäume, welche in die Höhe steigen und nußbare Stämme abgeben würden, abkappet, damit das Auge keine dürre Borken, sondern schön grün Buschwerk sieht. Ein Hauptumstand bey uns in Niedersachsen, warum wir an gar wenig Orten dieses nach machen können, sind die gemeinen Huden, und daß wir die Wal-

Waldungen und Felder aus der Weide nicht entbehren können.

§. 22.

Gleichwohl ist die gemeine Mode, daß wir uns nach den angenommenen Moden richten. Ein vernünftiger Mensch suchet also von allen neuen Moden das Billige anzunehmen; und so werden wir bey Anlegung neuer Gärten oder Verbesserung der alten folgende Regeln uns zur Richtschnur dienen lassen können:

Erste Regel: Binde dich an keine Regelmäßigkeit.“

Wenn wir erst einen ins Wilde angelegten Garten zu sehen gewohnt sind; so werden wir ihm bald einen Vorzug vor einem in lauter regelmäßige Quadrate und gerade auslaufende Gänge eingetheilten Platz einräumen.

§. 23.

Zwote Regel: „Mache einen Ueberschlag, wie viel Raum zu Anziehung derer, oder in der Haushaltung nöthigen Küchengewächse bezubehalten nöthig ist.“

Unsere Haushaltungen erfordern viel Küchengewächse, und zwar in Niedersachsen mehr wie droben im Reiche, wo die Einwohner mehr Milchspeisen essen, und also zu allen Gartengewächsen kaum so viel Raum nöthig haben, als wir allein zu braunen Kohl auch Erbsen und Bohnen jährlich anwenden. Ein grosser schöner Garten, ohne Gemüse; gemahnet mich, wie ein kostbares reich bebrämtes Kleid, und ohne Geld in der Tasche zu den nöthigsten Ausgaben. Man kann aus schönen Spaziergängen und den angenehmsten

Lustwäldern nichts in die Töpfe füllen; mithin ist bey uns für den Garten das Zugemüse das vornehmste Stück, worauf wir sehen sollen.

§. 24.

Dritte Regel: „Prüfe wohl, was vor natürlichen Vorzüge dein zum Garten bestimmter Platz hat.“

Darinnen bestehet die größte Kunst: daß wir angenehme Plätze noch mehr auszieren, die häßlichen verbergen, und im übrigen einen jeden Ort so anwenden lernen, wie ihn die Natur selber bestimmt.

§. 25.

Vierte Regel: „Untersuche die ganze umliegende Gegend, wie du dir dieselbe zu Nutzen machen kannst.“

Es machet einen Garten bey weiten nicht so angenehm, wenn angenehme Spaziergänge und die besten Veränderungen darinnen angetroffen werden, als wenn man daraus schöne Gegenden und mehrere Gegenstände und Abwechslungen übersiehet. Man hüte sich derowegen, keine Gegend zu verbauen, wo das Gesicht sich ergehen, oder ein angenehmes Augenmerk (Point de vue) finden kann. Man ordnet Gebäude und Lustwälder in Gegenden, wo man dem Gesichte einen oden oder gar zu einförmigen Platz entnehmen will. Die Engländer hassen daher, die Gärten mit hohen Mauern zu umziehen; und wo ja eine Befriedigung von einer festen Mauer nöthig ist, da ziehen sie erst einen tiefen Graben, und führen in solchem die Mauer auf. Man übersieht alledenn aus dem Garten die ganze umliegende Gegend, und glaubet

bet von da unmittelbar und geraden Fußes auf das Feld gehen zu können, bis man sich auf eins vor einer hohen Mauer befindet, die daher ein *Sa Sa* genannt wird.

§. 26.

Fünfte Regel: „Suche den Garten so anzulegen, daß er Anhöhen enthält.“

Ein ganz ebener Garten ist gar zu platt und einförmig, und widersteht. Anhöhen geben neue und bessere Ausichten; durch unterschiedene Absätze und Anhöhen kann man Kaskaden, Terrassen und allerley artige Veränderungen hervorbringen. Wo die Gegend eben ist, pflaget man deswegen hier oder da einen kleinen Berg aufzuführen und den höchsten Theil noch mehr zu erheben, damit man doch von einer oder der andern Stelle das übrige übersehen könne.

§. 27.

Sechste Regel: „Erforsche den Erdboden zuvor durchaus.“

Selten ist das Erdreich auf dem ganzen Plage durchgehends einerley; man muß also mit Ueberlegung zu bestimmen wissen, wozu jeder Ort sich vornehmlich schicket. Es ist dabey nicht genug, blos auf die Oberfläche zu sehen; sondern es muß untersucht werden, wie das Erdreich im Grunde beschaffen ist. Man wird z. E. vergebens grosse Obstbäume pflanzen, wo der Boden zu vest und blos steinigt ist: hat hingegen die Oberfläche nur auf ein bis zwey Schuh hoch gute Erde; so kann man allda Küchenkräuter ziehen. So wird man in nassen niedrigen Gründen vergebens Pflanzen bauen, welche die Höhe und einen trockenen Boden lieben. Man verlieret Zeit

und Mühe, wenn man da, wo der Ruchengarten seyn soll, Pflanzungen anleget.

§. 28.

Siebente Regel: „Suche alles zu haben, de Wasser zu sammeln und recht anzuwenden.“

Wasserwerke können in einem Garten nicht leicht zu viel seyn: oft fließt in der Nähe des Gartens ein Wasser vorbei oder es könnte leicht mehreres gesammelt, und dadurch dem ganzen Garten ein Ansehen gegeben werden. Die Engländer geben ihren Flüssen ein ebenes schräg anlaufendes, mit grünen Rasen belegtes Ufer, welches hin und wieder mit Buschwerk bepflanzt wird, das über dem Wasser herüber hangen muß, wozu sich die Babylonische Weide (*Salix Babylonica* Linn.) mit herunterhängenden Zweigen am besten schicket; diese, wenn sie vom Winde hin und her getrieben werden, und sich in dem Wasser abspiegeln, geben ein feines Ansehen.

§. 29.

Achte Regel: „Die am Wasser hergehens, den Spaziergänge müssen dem Wasser folgen.“

Ob man dem Wasser nothwendig eine Schlangenförmige Richtung geben solle, und ob nicht ein nach einer geraden Linie gezogener Graben dem Auge eben so angenehm seyn könne, läßt sich wohl nicht bestimmen. Ein von Natur krummfließendes Wasser würde viel von seiner Schönheit verlieren, wenn man es gerade leitete, und in manchen Fällen kann durch noch weitere Umführung eines Wassers dem Garten eine neue Zierde gegeben werden.

Ehedem mußte ein neben einem krumm sich durchschlingenden Wasser herzuführender Gang in gerader Linie

Linie und durchgängig von gleicher Breite angelegt werden. Dadurch wurde oft der größte und schönste Theil von dem Wasser dem Auge entzogen. Es ist also, nachdem die Umstände sind, mehr anzurathen, daß ein Gang an dem Ufer des Flusses mit den nämlichen Wendungen geführt werde, ohne sich an eine bestimmte Breite zu binden, noch auch dem Flusse durchaus zu folgen. Denn, indem man den Fluß bald einmal verlieret, und denn das Auge bey einer bequemen Gelegenheit von neuen hingeführt wird; so erwecket diese Abwechselung ein größeres Wohlgefallen, als wenn ich eine viertel Stunde lang die nämlichen Gegenstände behalte.

§. 30.

Neunte Regel: „Hauet ohne große Noth
„keinen vorhandenen Baum weg.“

Die Bäume machen die Zierde des Gartens aus, und wir müssen lange Jahre warten, ehe jung gepflanzte Bäume eine ansehnliche Größe bekommen, und Schatten, oder Früchte geben. Das neu gepflanzte geht leicht aus, oder artet sich nicht allemal.

Vor diesem ließ man erst einen Platz eben machen, hauete alle vorhandene Stämme vor der Faust weg, und bepflanzete alles regelmäßig. Man würde es für einen großen Uebelstand gehalten haben, wenn mitten in einer geraden Allee ein alter Baum stehen geblieben, oder dadurch verhindert worden wäre, die neu gesetzten recht regelmäßig zu pflanzen. Die Engländer sind darunter billiger: sie halten einen vorhandenen Baum in Ehren, und, um ihn beizubehalten, führen sie einen Gang um ihn herum, ohne sich an eine gerade Linie zu binden.

Es können aber Fälle kommen, wo man alte Bäume nothwendig wegnehmen muß, wenn sie uns im Wege stehen, und die Aussicht in eine schöne Gegend hindern: oder aber die Bäume wollen ausgehen und sind veraltet: wir würden also durch ihre längere Behaltung nichts weiter gewinnen, als daß die doch am Ende neu zu setzenden Bäume desto später ankommen und brauchbar werden.

§. 31.

Zehnte Regel: „Bemühe dich, schattigte „Spaziergänge anzulegen.“

Wenn ein Garten keine Gänge hat, worinnen man gegen die Sonnenhitze gedecket, im Schatten gehen kann; so verlieret er alle Annehmlichkeit, indem man im Sommer alsdenn nur wenige Stunden im Tage davon genießen kann. Ein schattigter Gang sichert nicht allein vor den Sonnenstralen, sondern auch gegen den Regen und den Winde; deswegen ist mehr anzurathen, die Bäume in den Gärten Reihenweise, und nicht, nach der englischen Mode, Klumpweise zu pflanzen; wiewohl zu Zeiten, einige solcher Klumpen Bäume, welche in der Ferne geschickt angebracht worden, eine angenehme Zierde geben.

§. 32.

Elfte Regel: „Suche auch außerhalb des „Gartens ins Wilde Spaziergänge anzubringen.“

Diese pflegen oft, sonderlich wenn man einen Garten täglich mehrmalen gesehen hat, und des beständigen Hin- und Hergehens müde ist, vorgezogen zu werden; sonderlich wenn die Promenaden schattigt sind, und in den Feldern herumgehen, so, daß wir davon
die

die Arbeiten im Felde und das weidende Vieh übersehen können. Auf diese Weise ist es zu ersehen, wenn der Bezirk des eigentlich zum Garten bestimmten Platzes nur klein ist.

§. 33.

Zwölfte Regel: „Mache die Gänge nicht zu breit, noch zu schmal.“

In großen alten Gärten findet man die Gänge dreyßig bis vierzig, ja fünfzig Schuh breit; ein solcher gar breiter an den Seiten mit hohen Bäumen besetzter Platz giebt dem ganzen Garten ein ödes Ansehen, man verlieret vieles Erdreich, und es ist mühsam, so breite Gänge rein zu halten. Kein Gang soll billig im Lichten über 16 bis höchstens 20 Schuh halten, und letztere Maasse ist nur für die breitesten Hauptgänge. Ein Gang unter 8 Fuß wird zu schmal; es kann sodann keine Dame gemächlich durchkommen, und es ist allemal angenehm, wenn zwei Personen neben einander gehen können.

§. 34.

Dreyzehnte Regel: „Ueberhäufe und überlade deinen Platz nicht mit gar zu vielen Veränderungen.“

In diesem Geschmacke sind die holländischen Gärten, und werden daher Puppenschränke genannt. So geben einzelne Statuen eine Zierde: wenn aber deren zu viel gesetzt werden, so sieht man sich müde daran. Diese Regel gilt auch mit von den Bäumen, welche ja nicht zu dichte neben einander gesetzt werden dürfen, sie wachsen sonst nur um so langsamer. Vornehmlich ist dieses bey Obstbäumen auch an Spalieren zu beob-

achten, als welche nicht wachsen, und noch weniger tragen, wenn sie nicht völlig weit aus einander stehen.

§. 35.

Vierzehnte Regel: „In Pflanzungen
„ordne deine Bäume so, daß die am höchsten
„wachsenden in der Mitte, oder gegen Norden von
„der Sonne ab; die niedrigsten aber an den Sei-
„ten herum, und vornehmlich an der Südseite zu
„stehen kommen.“

So bleiben Aepfel niedriger, als Birnen; Kirschen breiten sich weniger aus wie Aepfel; und Pflaumen bleiben noch niedriger; Aprikosen und Pfirschen aber am niedrigsten. Diese wollen viel Sonne haben, und geben dem übrigen wenig Schatten. Einige voran- stehende dicke Birnbäume können hingegen die hinter ihnen im Schatten gepflanzten Bäume bald ersticken. Müller hat daher eine genaue Beschreibung gegeben, wie hoch jeder Baum wachse, und sie darnach in Klassen eingetheilet. Es tritt dabei die Beschwerlichkeit ein, daß eine Art Bäume in unterschiedenen Boden sehr im Wachsthum variiret.

§. 36.

Fünfzehnte Regel: „Ausländische fremde
„Stauden, welche jedoch bey uns in freyer Luft
„fortkommen, können, wo sie zu haben sind,
„der Mannigfaltigkeit und Abwechselung wegen,
„in Pflanzungen zwischen durch gesetzt werden.
„Große Pflanzungen aber davon allein anzule-
„gen, ist nicht rathsam.“

Es ist anjeho in Engeland die Mode, die Pflanzungen fast allein von den aus America kommenden Saamen

Saamen anzulegen. Es sind in Nordamerica Leute, welche allerley Saamen von dem dasigen Bäumen und Stauden sammeln, und man kann solche Kastensweise in London kaufen. Verschiedene haben in dieser Gegend dergleichen Kasten mit Saamen kommen lassen, und Versuche damit angestellt; von deren Erfolg ein andermal gehandelt werden soll: die mehresten Sorten darunter sind entweder häßlicher, oder weichlicher, oder weniger brauchbar, als ähnliche, bey uns einheimische Pflanzen, und es sind nur wenige Arten, die sich durch ihre Schönheit, oder schnelles Wachsthum oder durch ihre Nutzbarkeit geachtet machen. Warum wollen wir also nicht lieber solche Pflanzen unserer Achtung würdigen, die an unser Klima gewohnt, und einmal naturalisirt sind; sich auch durch ihre guten Eigenschaften empfehlen?

§. 37.

Sechszehnte Regel: „Zarte fremde Pflanzen gehören nur für einen Herrn, der selbst ein Kenner davon ist, und sich ihrer Wartung mit annimmt.“

Es ist rar, einen Gärtner zu finden, dem die künstliche und mühsame Wartung einer unzähligen Menge fremder, die genaueste Aufsicht erfordernder Pflanzen Vergnügen machen sollte: Sie mögen nicht das Gedächtniß mit den bunten Namen so vieler Pflanzen beschweren, und wissen noch weniger ihre unterschiedene Natur zu bemerken. Ein ungeschickter Gärtner kann also, wenn er keine Anweisung und Aufsicht hat, in wenig Tagen eine Sammlung verderbend machen, welche zusammen zu bringen, man viele Jahre, Zeit und große Kosten hat anwenden müssen.

Wer

Wer auch kein besonderer Freund davon ist, wird wenig Vergnügen daran finden, mit großen Kosten die Gewächse und Glashäuser zu unterhalten; damit eine Menge, kaum zu unterscheidender und keinen Nutzen, auch außer der Seltenheit, nicht viel Schönheit habender, Pflanzen darinnen aufbewahrt werden können.

§. 38.

Siebenzehnte Regel: „Eine große Orangerie ist dem übrigen Garten nachtheilig.“

Eine nach der Größe des Gartens eingerichtete Orangerie zieret den Garten: ein Orangenbaum ist unter allen der schönste; die Blüte parfümirt den ganzen Garten; die Früchte sind nutzbar und angenehm; der Baum erfordert keine gar zu künstliche Wartung; und es ist im Winter überaus angenehm, wenn man, da draußen alles mit Schnee bedeckt und traurig ist, in einem grünen Orangenwalde spazieren geht, der einen lieblichen Geruch giebt und voller Früchte sitzt. Es wird doch erfordert, daß Nelken, Levcojen, Lorbeerbäume, Myrthen und dergleichen weiche Pflanzungen, die in einem Garten nicht wohl abgehen dürfen, des Winters unter Dach verwahrt und gegen die ihnen schädliche Kälte gesichert werden; dazu muß ein Gebäude seyn, und man richtet solches lieber so ein, daß auch Orangenbäume darinnen Platz finden.

Man kann aber aus eigener Erfahrung warnen, daß eine gar große Orangerie den übrigen Theilen eines Gartens schädlich ist. Eine Sammlung von sechs bis acht hundert in Kasten und besondern Gefäßen verwahrten Stämmen, beschäftigt den Sommer bey heißem Wetter fünf bis sechs Gärtner einen großen Theil

Theil des Tages durch das unaufhörliche Begießen; die übrigen nöthigsten Arbeiten müssen zurückgesetzt werden; die Orangerie erfordert die beste Erde, welche dem übrigen Garten entgeht, und bey der grossen Menge wird leicht in der Wartung etwas versäumt: da denn die versäumten Baume auf verschiedene Jahre krank, auch ohne Laub und Früchte sind.

Man schaffe sich also lieber nur wenig Stämme an, und suche unter den Sorten eine gute Wahl zu treffen, daß man nämlich solche habe, die leicht, gerne, auch häufig tragen, und deren Früchte brauchbar sind.

§. 39.

Achtzehnte Regel: „Man verfalle „nicht auf den Einfall, daß man einen Vorzug in Besizung einer Menge von Abänderungen und „besondern Arten von Pflanzen suche.“

Es werden unter andern über 300 Geschlechter, Arten und Spielarten gezählet, welche man unter dem gemeinen Namen der Orangen oder Agrimien begreift. Unter solchen sind vielleicht kaum 30 recht zu unterscheidende nußbare Arten, die man anempfehlen kann; das übrige sind nur zum Theil Spielarten, die sich oft blos durch eine Eigenschaft unterscheiden, die sie eben unbrauchbar macht, z. E. Citronen mit bitterer Schelke, die, an ein Essen gegeben, das ganze Gericht verderben; Orangen mit dickem Fleische, die inwendig fast keinen Saft haben, da man doch den Saft vorzüglich zu gebrauchen pfl eget. Mit unserm Obste hat es eine gleiche Bewandnis. Es wird uns sehr gereuen, wenn wir die besten Plätze an den Mauern und Spalieren einer unter einem prächtigen Namen angepriesenen Spielart einräumen, und bessere Sorten, weil sie uns zu bekannt scheinen, gering schätzen.

Keine

Keine Nation ist mehr für Spielarten, als die Holländer, bey denen eine aus Saamen erzogene Sorte von Tulipanen, Hiacinthen und dergleichen Blumen, so lange sie noch rar ist, und den Ruhm der Neuigkeit hat, gleich in höhern Preise steht und ausserordentlich theuer bezahlet wird. Wer sich also einfallen lassen wolte, die theuersten und rarsten von dergleichen Spielarten zu haben, wird sich oft betrogen finden, und grosse Summen vergebens anwenden, die er bereuen müßte.

So machet man auch an verschiedenen Orten, vornehmlich in Holland, ja auch in Engeland viel Wesens von den Spielarten mit scheckigtem Laube, da rechte ächte Kräuterkenner solche, als von einer Krankheit herrührend, verachten, und vielmehr behaupten, daß eben das scheckigte Laub eine häßliche Wirkung habe, da es als halb verdorret aussehe.

§. 40.

Neunzehnte Regel: „Mache, ehe du et:
„was anlegest, deinen Plan erst ins Grobse; zie:
„he aber alle kleine vorkommende Umstände zu
„Rathe.

Es geschieht nicht selten, daß man etwas neues anlegt, bloß um etwas neues angelegt zu haben, und ohne zu überlegen, ob es sich zum Ganzen schicke. Nach Jahren wird eine andere Veränderung beliebt, und man findet die vorige ungeschickt und zum Ganzen ungereimt, muß also solche wieder wegnehmen und verlieret Kosten, und, was das mehreste ist, die Zeit. Dieses zu vermeiden, denke man nicht sowohl auf das gegenwärtig zu machende, sondern überlege, was jemals die Umstände, die Lage des Orts, und die Nachbarschaft noch anzulegen und hinzuzufügen rathen

rathen mögte. Man erwäge ferner, ob das gegenwärtig vorhabende Werk sich dazu schicken würde, oder ob es, um sodann ein Ganzes zu machen, anders eingerichtet werden sollte?

An der andern Seite verfolgt man oft seinen Plan zu sehr ins Groesse, ohne auf die Nebenumstände zu achten, die man als nichtswürdige Kleinigkeiten ansieht, und die billig in dem ganzen Werke eine Aenderung zu machen anrathen, z. E. wenn man nach der Symmetrie ein Gartenhaus da aufführen will, wo es der Bequemlichkeit wegen am besten zu liegen scheint, wo wir aber der Aussicht wegen den Ort frey lassen sollen.

Oder wir setzen ein Haus so, daß es von andern erhabenen Stellen in: oder ausserhalb des Gartens einen Uebelstand giebt.

Auf einem gewissen adelichen Gute ist ein prächtiges neues Gebäude dem Garten gegen über in einem feuchten Grunde gebauet worden, da man daraus so wenig den Garten, als weniger aus diesem die Gebäude übersehen kann. Wäre das Gebäude einige hundert Schritte weiter an einer Anhöhe aufgeführt worden, so hätte man davon den ganzen Garten nicht allein, sondern auch die schönste Ebene ausserhalb bis an die See übersehen, und den Garten bis an das Haus verlängern können.

§. 41.

Zwanzigste Regel: „Suche soviel möglich das Ende des Gartens zu verbergen.

Es ist dieses bey Anlegung eines sonst mittelmässigen Gartens ein Hauptvorthail, um demselben ein grosses und prächtiges Ansehen zu geben. Es ist unangenehm, wenn wir in einem geraden Gange lange vor-

vorher eine Mauer vor uns sehen, und voraus wissen, daß wir daselbst umkehren müssen.

Die Engländer haben eine besondere Gabe, durch ihre krummen Wendungen das Ende des Gartens so zu verstecken, daß man es gar nicht gewahr wird, sondern stets von ferne neue, die Aufmerksamkeit erweckende, Gegenstände entdeckt, — und also, wenn man auch ans Ende des Gartens kommt, gleich ohne es zu merken, weiter geführt, oder aber daselbst durch eine freye Aussicht angenehm unterhalten wird.

§. 42.

Ein und zwanzigste Regel: „Ziehe zwar Werksverständige zu Rathe; bemühe dich aber, die Einrichtungen eines neu anzulegenden Gartens selber anzuordnen und anzugeben.“

Die mehresten werden bey sich finden, daß eine Veränderung, die sie selber angegeben haben, ihnen ungleich besser gefällt und mehr reizet, als dasjenige was andere gemacht haben. Man ist mehr geneigt, ein eigenes Projekt auszuführen, als dasjenige, was andere angefangen haben, fortzusetzen. Es ist dies eine Folge von unserer Eigenliebe.

L'arbré qu'on a planté, rit plus à notre vuë,
Que le parc de Versailles & sa vaste étendue.

Voltaire.

IV.

Abhandlung.

von

Zubereitung des Mistes.

Wenn dich dein Vorthail ruft, was scheuest du die Müh?
Was nie dem Trägen glückt, gellinget stets dem Fleiß;
Das unfruchtbare Feld dängt seines Pflegers Schweiß:
Und soll sich güldnes Korn auf deiner Flur vermehren,
So lerne Sparsamkeit, und folge meinen Lehren.

Magaz. für den Verst.

Von Zubereitung des Mistes.

§. 1.

Ein jeder erfahrner Hauswirth kennet ohne hin den Werth des Mistes, und wie viel an dessen Zubereitung gelegen ist.

Wir bringen zwar durch den Mist allein die Fruchtbarkeit des Ackers nicht zumege: das mehreste liegt an gehöriger Bearbeitung des Landes; an den mehresten Orten aber ist doch derselbe zu Beförderung der Fruchtbarkeit unentbehrlich.

§. 2.

Wir nentien überhaupt Mist allen Urnach von unserm Vieh, welches in den Haushaltungen gehalten wird.

Wir haben also mancherley Mist, als mancherley Arten von Vieh wir halten; die eigentlich aber nur bey den Haushaltungen in Betrachtung kommenden Arten sind: 1) Kuhmist, 2) Pferdemit, 3) Schweinemit, 4) Schafmist, 5) Taubenmist, 6) Hühnermist.

§. 3.

Da von dem vierfüßigen Viehe der Urin vorzüglich mit zum Miste gehöret, und dem Lande zuträulich ist, so muß der Mist in einer fremden Materie, z. E. in Stroh, gesamlet und aufbehalten werden.

Es geht also nicht an, den Unrath des Viehes allein zu sammeln und aufzuheben; sondern indem er zwischen Stroh oder dergleichen Materien gesammelt wird, so gereicht dieses mit zum Dünger für das Land.

§. 4.

Der Mist enthält folgende Theile, wodurch er dem Lande zuträglich wird:

- 1) Ein Del,
- 2) Ein Salz,
- 3) Feuertheilgen,
- 4) Erdtheile.

Das Del machet einen zähen Boden geschmeidig, einen festen locker, und verbindet ein gar zu loses Erdreich: daher ist einem losen Sandboden der Mist um so zuträglich, je mehr öligte Theile er enthält, und es versteht sich von selbst, daß sich dafür Kuh- und Schweinemist besser schicken, als Pferde- oder Schafmist.

Ölartige Theile dunsten auch vom Feuer nicht so leicht aus, erhalten also die Feuchtigkeit besser im Lande, und stören zugleich die etwa darinnen enthaltenen scharfen Salze oder Säuren, machen auch die Erdtheilgen schlüpfericht, daß die jungen Wurzeln besser durchdringen können.

Die Salze dienen dazu, die in der Erde steckende Säure zu corrigiren, sie sind auch, indem sie mit den öligten Theilen vermischt und eingekleidet sind, den zarten Wurzeln der Pflanze zur Nahrung; vornehmlich aber impregniren sie den Erdboden, daß er mehr andere fruchtbare Theile aus der Luft, dem Regen, dem Schnee, dem Thau, und so weiter, an sich zieht.

Die

Die Feuertheilgen setzen den Keimen der Saamen in Bewegung, befördern dessen Trieb, und halten die Kälte ab, machen auch, daß überflüssige Wassertheilgen ausdünsten.

Die Erdtheilgen, nachdem sie durch das Del, die Salze und das Wasser recht maceriret und aufgelöst sind, machen den übrigen Erdboden locker, füllen, wenn er aus gröbern Sandtheilgen besteht, die Zwischenräume aus, widerstehen im zähen Thon oder Kleyboden der gar zu festen Verbindung, und gereichen den Pflanzen zum Theil zur Nahrung.

Einen Mist, der viel Del hat, nennen wir fett. Hat er viel Salze; so saget man, er sey stark. Sind viel Feuertheilgen darinnen; so saget man, er sey hitzig; mager aber wird er genannt, wenn mit den Erdtheilen wenig oder gar kein Del, oder Salz verbunden ist.

§. 5.

Da der Mist aus dem Unrath der Thiere besteht; der Unrath aber, von dem Futter, welches das Vieh genießt, übrig bleibt, so richtet sich der Unterschied des Mistes theils nach der Art des Viehes, wovon er kommt, theils nach der Nahrung, welche das Vieh genießt.

Der Kuhmist ist derowegen von dem Pferdemiste unterschieden; jener ist fetter, dieser trockener und enthält mehr Feuertheilgen. Der Mist von denjenigen Kühen aber, welche mit Stroh gefüttert werden, ist viel schlechter und magerer, als von andern, die mit Brauteweinwäsche gemästet werden. Pferde, die grün fressen, geben schlechtern, aber nicht so hitzigen Mist, als andere, die mit reinem Hafer gefüttert werden.

§. 6.

Ben uns ist der Kuh- und Pferdemist von dem größten Nutzen, und erfordern wenigstens die größte Aufsicht.

Man sollte ihnen billig den Schafmist noch zugesellen; die Schafe liegen aber den größten Theil des Jahres auf dem Felde, und wenn sie in dem Stalle gefuttern werden; so ist bey Zubereitung des Mistes weniger zu erinnern, als bey jenem, wie wir unten (§. 27.) mit mehrern sehen werden.

§. 7.

Aller Mist, wie er vom Bleh, oder aus dem Stalle kommt, tauget nicht auf das Feld.

Pflanzen, die mit frischem Urin begossen werden, gehen sofort aus; begießt man sie mit Mistlaase, so wachsen sie frisch. Alle Materien die andern zur Nahrung dienen, und in eine neue Gestalt übergehen sollen, müssen also vorher in Fermentation gesetzt werden, oder einige Zeit in Digestion stehen.

Wenn sonderlich Kuhmist frisch aus dem Stalle auf das Feld gefahren wird, so hat er noch eine dem Wachsthum nachtheilige Schärfe, die sich erst verliert, wenn er eine Zeitlang an der Luft liegt, und sich durchbrennet; Pferdemist ist zu trocken und lang, und läßt sich frisch nicht verarbeiten.

§. 8.

Wir haben daher bey den Ställen eigene Plätze nöthig, wo der Mist so lange bis er auf das Feld gefahren werden kann, vernahret und zubereitet wird: diese nennen wir **Miststädten**, oder auf wiedersächsisch **Mischen**.

Man

Man mistet die Pferdeställe alle Morgen; die Küh- und Ochsenställe aber gemeiniglich zweymal bey uns in der Woche aus, und bringet den Mist auf die Miststädte. In Franken werden die Kühe gleich den Pferden des Abends gestreuet, und des Morgens gestriegelt und ausgemistet.

§. 9.

Ben den Miststädten ist also darauf zu sehen:

1) Daß solche eine bequeme Lage haben, damit der Mist darauf gehörig maceriret werden kann.

2) Daß darauf von den fruchtbaren Theilen des Mistes nichts verloren gehe.

Denn wenn eine Miststädte nicht zu der Zubereitung des Mistes geschickt ist; so erfüllet sie nicht den Endzweck, wozu sie bestimmt worden; und sie ist gar nichts werth, wenn der Mist seine besten Theile darauf verlieret.

§. 10.

Ben Anlegung einer Miststädte hat man deswegen auf folgende Stücke zu sehen:

1) Sie muß eine bequeme Lage haben:

Theils damit man den Mist bequem aus dem Stalle dahin bringen; Theils auch, damit man ihn von da wiederum bequem aufladen und auf das Land führen kann.

Anstatt daß man also bey Anlegung neuer Hofplätze den Mist als eine garstige, schmutzige, übel riechende Sache, an Abdrter zu verbannen und dem Auge zu entziehen bedacht ist, sollte man ihn lieber, als den edelsten und nußbarsten Theil auf dem Hofe ansehen, ihm den ersten Platz einräumen, und die Einwohner

im Flecken Steyerberg nachahmen, die einen Staat und Vorzug darinnen suchen, wer den größten und am schönsten zubereiteten Haufen Mist vor seinem Fenster liegen hat, als ein deutliches Zeichen, daß er der fleißigste und vermögense Hauswirth sey.

§. 11.

2) Man mache die Miststädte geräumlich genug.

Man muß sonst den Mist zu sehr auf einander packen, kann ihn auch nicht gehörig separiren, und erhält eine beschwerliche Abfahrt.

§. 12.

3) Der Grund muß recht fest seyn.

Liegt im Grunde loser Sand; so wird die beste Mistlaake sich aus dem Stroh heraus und da hinein ziehen, und also verloren gehen.

§. 13.

4) Man nehme dazu einen etwas feuchten, doch auch nicht nassen Ort.

Der Mist, wenn er recht maceriren und sich durchbrennen soll, muß etwas feucht liegen; liegt er zu hoch und trocken, so bleibt er entweder roh und unverändert, oder es verbrennet, und die fruchtbarsten olichten Theile verfliegen.

Liegt er im Wasser, so verzehret er sich zu sehr, verlieret das Feuer, die beste Mistlaake zieht sich heraus und flieht weg, und man fährt am Ende statt des Mistes Stroh auf das Land.

§. 14.

5) Die Miststädten müssen lustig liegen; aber nicht der Sonne zu sehr ausgesetzt seyn.

Mist,

Mist, der lustig liegt, rottet besser und zieht noch mehr Salze an sich. Ist der Platz dumpfig, so bleibt derselbe roh, die unnützen wässrigen Theile, welche ausdünsten sollten, und die man gleich einem Dampfe aufsteigen sieht, bleiben darinnen, und die vorhandenen Salze werden nicht genugsam aufgelöst und vermischt.

Liegt die Miststädte zu hoch und der Sonne ausgesetzt; so verbrennet er sich, die besten öligten und alle wässrigten Theile fliegen davon, und der Mist bleibt unfruchtbar und ohne Kraft.

§. 15.

6) Hat man nicht die Wahl, so suche man sich so gut wie möglich zu helfen.

Ist, z. E. der Grund lose; so überführet man solchen mit vestem Thone oder Leimen; oder aber man fährt in den Grund Erdsoden, oder gute Erde, in welche sich die Mistlaake sammlet, und welche nachher auf das Feld gefahren werden kann.

Ist die Miststädte feuchte; so zieht man durch Graben die überflüssige Masse ab; oder machet darneben eine Grube, worinnen sich die aus dem Miste abfließende Laake sammlet: in diese streuet man Holzspäne, Stroh und allen Unrath aus dem Hause; bringet die Gruben von Zeit zu Zeit aus, und streuet das darinnen aufgehobene über und zwischen den übrigen Mist; so vermehret und verbessert man seinen Misthaufen dadurch merklich.

Liegt der Platz zu sehr erhaben; so trägt man ihn etwas ab, oder umzieht ihn mit einer Planke oder Mauer, damit die Luft nicht zu stark durchstreiche und den Mist ausdörre, auch die etwa aus

dem Regen im Miste gesammelte Feuchtigkeit sich darin: nen erhalte; oder man begießt auch zu Zeiten den Mist.

Ist die Miststädte zwischen den Gebäuden, wo die Dachtraufe darauf fällt, und alles Regenwasser von den Dächern in den Mist fließen würde; so ist sehr nöthig, den Mist nicht dichte an die Gebäude zu legen, die Dachtraufe mit Rinnen abzuleiten, oder doch umher Graben zu Abführung des Wassers zu ziehen.

§. 16.

Ist die Miststädte bereitet; so ist man bedacht, den Mist zu sammeln: mithin ist die erste Sorge, daß von dem vom Viehe gehenden Unrath so wenig wie möglich verloren gehe.

So bald der Unrath verloren geht; entgeht uns ein großer Theil von der Nutzung, die wir von unserm Viehe erwarten. Eine jede Portion Unrath von einem Vieh könnte wenigstens ein, oder ein paar Schuh groß Landes bedünge.

§. 17.

Es ist also 2) bey den Ställen eben das zu bemerken, was bey den Miststädten (§. 12.) überhaupt erinnert worden, daß der Grund fest seyn muß.

Ist der Grund lose, so zieht wenigstens der Urin größtentheils hinein, und das Vieh steht stets im Drecke, welches ihm ungesund ist. Bey Salzheimendorf habe ich bemerkt, daß die Bauern die beim Salzkochen übrig bleibenden Schlacken in die Pferdebeställe fahren; diese geben einen festen Boden, und lassen keine Feuchtigkeit eindringen: es kommt also nur darauf an, ob die in den Schlacken noch befindlichen

findlichen Salze nicht von dem Urine und der Wärme aufgelöst werden, und dem Huf des Viehes nachtheilig sind; sonst ist anzurathen, daß in denen Gegenden, wo dergleichen Schlacken zu haben sind, mehrere darinnen nachfolgen möchten. An andern Orten habe ich bemerkt, daß man die Ställe mit Mergel ausfüllet.

§. 18.

Einige haben 3) angerathen, unter den Rüstställen ausgemauerte Kanäle von Steinen führen zu lassen, in welche der Urin gesammelt und zusammen außer den Stall in eine Grube geleitet werden könnte.

Es würde aber der mehreste Theil des Urins in dem Kanale, wenn er lang ist, verloren gehen, und am Ende wenig gesammelt werden; die übrige Streuung aber, welche eben vom Urine am mehresten gleichsam impregniert werden muß, würde trocken und unnütze bleiben. Wir sehen dieses an den Pferdeställen, wo dergleichen Kanäle sind.

§. 19.

Mehr ist dagegen 4) anzurathen, daß man bey Streuung des Viehes erwäge, daß der Urin bey den Ochsen unter sich, bey den Kühen aber hinten weg gehe; mithin die Streuung darnach einrichte, daß nichts davon verloren gehe.

Der Urin muß das Stroh durchgehends anfeuchten: die darinnen enthaltene Schärfe muß das Stroh eben maceriren, daß es desto eher und besser verrottet. Ist also die Streuung bey den Kühen nicht hinter solchen, bey den Ochsen aber just unter ihnen etwas höher; so wird dieselbe nicht durchaus gleich feuchte. Ist diese Vorsicht gleich geringe, so ist sie auch mit geringer

geringer Mühe zu erhalten, und doch von einiger Erheblichkeit.

§. 20.

5) Bey Streuung des Viehes thue man eher zu viel, als zu wenig.

Gute Wartung und Streuung für das Vieh pflegt man für das halbe Futter zu halten. Insonderheit geschieht dem Vieh bey strenger Kälte ein großer Nutzen, wenn es warm steht, und gut gestreuet wird.

Zu viel Stroh in dem Mist, und mehr, als von dem Unrathe maceriret und angefüllet werden kann, ist zwar auf dem Lande von keinem merklichen Nutzen; man wird aber nicht leicht zu viel thun. Düngt das Stroh nicht; so machet es doch das Land locker.

§. 21.

Man richte 6) gleich im Sommer sein Augenmerk darauf, daß es bis zur folgenden Erndte nicht an Streu fehlen könne.

Diese Vorsicht ist sonderlich in denen Gegenden nöthig, wo das Stroh überhaupt rar und theuer ist. Man machet also, bald nach der Erndte, nach dem geernteten Stroh einen Ueberschlag, wie viel man täglich zum Verfüttern nöthig habe, und wie viel zum Einstreuen übrig bleibe.

§. 22.

Man rechne 7) nicht allein auf das Stroh zur Streuung, sondern sammle auch andere Pflanzen dazu.

In den Heidegegenden bedienet man sich dazu der Heide. Sie will etwas länger als das Stroh rotten, und versaulet nicht so leicht. Man thut also

also wohl, wenn man sie tief unten in die Miststädte streuet.

Das Farnkraut, (Filix.) ist auch wegen der vielen darinn enthaltenen Salze vorzüglich gut zum Streuen.

Die in den Teichen und stehenden Wassern wachsende Schilse und andere Wasserkräuter soll man nicht weniger sorgfältig sammeln, nicht sowohl um das Stroh damit zu verlängern, als vielmehr weil diese Wasserpflanzen viel öligte Theile nebst dem Salze enthalten, welche vorzüglich dem Lande zuträglich sind.

Junge Zweige mit dem Laube von Ellern (Alnus) klein gehacket und in den Mist gestreuet, soll den stärksten Dünger abgeben.

Trocken Büchenlaub, in den Mist gestreuet, ist sehr gut.

Eichenlaub hat eine beissende Schärfe, es muß also lange maceriren, ehe es einen vortheilhaften Dünger abgiebt.

Junge Zweige von Tannen, oder abgefallene Tannennadeln nimmt man auch dazu; sie haben aber zu viel Feuertheilgen, faulen also nicht so leicht.

Das Stroh von Rübesaamen, und der Abfall von Flachs ist am wenigsten brauchbar in dem Mist. Beydes ist zu trocken, enthält wenig öligte und viel Feuertheilgen: es schlucket also, wenn es mit andern Mist vermischet wird, daraus die öligten und besten Theile ein, und macht den ganzen Mist mager; zu dem brauchet es mehr als ein Jahr, um zu verrotten, und ehe es einen vortheilhaften Dünger abgiebt. Man wirft also beydes nicht gern zwischen den Mist, sondern entweder ganz auf den Grund der Miststädte, oder in die Grube, worinnen sich die Mistlaake sammlet, (S. 15.)

(§. 15) und wo es lange genug rothen, auch stets in genugsamer Feuchtigkeit liegen kann.

Das Stroh vom Rübsaamen wird gemeiniglich auf dem Lande verbrannt; da denn die Asche den besten Dünger abgiebt.

§. 23.

Es ist 8) nicht genug, des Winters für die Streuung zu sorgen, so lange das Vieh in dem Stalle gefüttert wird; sondern man muß auch sein Augenmerk auf den Sommer richten.

Ich bemerke in meinen eigenen Haushaltungen oft den Fehler, daß man des Winters über, wenn das Kuhvieh in dem Stalle steht, verschwenderisch mit der Streuung ist, und im Sommer fehlet es daran: da doch das Vieh im Sommer, wenn es im Grunnen am mehresten frist, auch den mehresten und besten Dünger giebt, mithin die mehreste Streuung erfordert.

Es ist zwar wahr, wir brauchen den mehresten Mist im Frühjahr zu Bestellung der Brach: wie glücklich aber wären wir, wenn wir so weit voraus wären, und den ganzen Sommer über schon auf das andere Frühjahr im voraus sammeln, und alsdann auf unsere Felder, recht fetten, genugsam durchgelegenen und verrotteten Mist, statt magerndürren Strohes, fahren könnten.

§. 24.

9) Suche auch des Sommers über sonderlich von deinem Kuhvieh den Unrath, so viel möglich, aufzuheben.

Dies ist ein Grund, warum man anrath, die milchenden Kühe in dem Stalle zu füttern. Kann man dieses nicht ganz erreichen; so nimmt man doch das
Vieh

Vieh des Nachts, oder auch wohl zu Mittage in die Ställe; oder, wo dieses wegen Entlegenheit der Weiden nicht angeht, da schlägt man auf den Weiden einen Platz ab, streuet solchen mit Stroh, und treibt sie des Nachts und in der heissesten Mittagezeit hinein: so verschleppen sie die Zeit über den Mist nicht, und das Gras wird unterdessen auch nicht zertreten.

§. 25.

Es wird daher 10) die Menge des Mistes in etwas vermehret, wenn die Miststädte so angeleget ist, daß das Vieh, so wie es aus den Ställen gelassen wird, sich auf derselben aufhält, und nicht auf dem Hofe zerstreuet herumläuft, und den Unrath in der Zeit verzottelt.

Man gewinnet zugleich dadurch, daß sie den Mist verstreuen.

§. 26.

Haben wir nunmehr allen Mist, den wir zusammen bringen können; so beruhet es ferner darauf, wie wir ihn mit Vortheil und Oeconomie verwahren und zubereiten sollen?

Es ist schon oben (§ 7.) erwähnt worden, daß der Mist roh noch nichts tauget: wir können ihn auch nicht allemal gleich, so wie er aus dem Stalle kommt, auf das Feld führen: und die Erfahrung lehret, wie viel an einer sorgfältigen Vermahrung des Mistes gelegen sey.

§. 27.

Schafmist ist der einzige, welcher bey uns bis zur Ausfuhr im Stalle liegen bleibt; Pferde- und Schweinemist hingegen muß auf der Miststädte zubereitet werden.

Der

Der Schafmist hat viel Feuer und viel flüchtiges Salz; würde also in freyer Luft zu sehr verrauchen: die Schafe hingegen stehen gern warm, und, da ihr Mist trocken ist, so ist ihnen vortheilhafter, wenn sie darauf stehen: der Urin zieht auch unter sich, mithin verrottet der Mist auf diese Weise besser.

Ben Pferden ist nur allein bey strenger Kälte, oder wenn sie sehr ermüdet worden, erlaubt, sie auf der Streu stehen zu lassen; sonst verdirbt ihnen die Hitze und Feuchtigkeit von dem Mist das Huf: sie werden daher nach der Regel alle Morgen ausgemistet.

Schweine wollen überhaupt sehr reinlich gehalten seyn, und vertragen nicht auf ihrem Mist zu liegen.

Das Ruvieh ist weniger reinlich, und kann in tiefem Mist ohne Nachtheil stehen; es ist aber doch oben schon erwähnt worden, (§. 7.) daß besser sey, sie wöchentlich, wo nicht zweymal, doch einmal auszumisten.

§. 28.

Ben der Verwahrung des Mistes ist zuerst zu bemerken, daß jede Sorte abgesondert bleiben müsse.

Manche erfahrene Hauswirthche pflegen den unterschiedenen Mist untereinander zu mischen, weil z. E. der Pferdemit zu heiß und trocken, der Ruvist hingegen nasser und kühler sey; so soll einer den andern temperiren. Allein es ist dies nicht anzurathen. Jede Art von Mist hat ihre besonderen Theile, und etwas besonders in ihrer Verbindung. Werden nun mehrere vermischet; so gerathen sie untereinander in Gährung, und ein grosser Theil der nuzbaren Salze geht verloren, oder verlieret seine Wirksamkeit.

An der andern Seite wird die Fruchtbarkeit der Erde weit mehr befördert, wenn wir mit dem Dünger abwechseln, und Land, was diesmal mit Kuhmist überfahren worden, künftig mit Pferde- oder Schafmist düngen.

Durch Absonderung einer jeden Art von Mist erhält man also einen doppelten Vortheil: 1) Jede Art von Mist bleibt kräftiger; 2) Man hilft dem Lande mehr durch die ihm zu gebende Abwechselung.

In sehr magerm trockenem Sandlande, wo der frische Pferdemist zu trocken und heiß ist, möchte es etwa zuträglich seyn, diesen in den Grund und den Kuhmist überher zu bringen, damit jener besser verrotte.

Wer nur eine geringe Haushaltung und wenige Stücke Vieh von jeder Art hat, kann die Absonderung nicht beobachten, und machet es so gut er kann.

§. 29.

Es ist 2) nicht genug, jede Art von Mist abzusondern, sondern man muß auf großen Miststädten auch von jeder Sorte den lezt ausgebrachten von dem erstern und ältesten unterscheiden.

Es wird unten gezeigt werden, daß viel daran gelegen sey, den Mist nicht zu lange liegen zu lassen: man muß also den ältern nicht mit frischen bedecken, welcher hindern kann, jenen unter weg zu nehmen.

Gemeiniglich werden unsere Miststädten im Frühjahr bey Düngung der Brach ganz abgeleeret.

Den darauf zuerst aus den Ställen gebrachten Mist muß man nicht auf der ganzen Miststädte umher zerstreuen, vielmehr an einer Ecke auf einen Haufen besonders legen lassen, und, wann dieser Haufen groß

R

genua

genug ist, einen frischen anfangen, damit man den ersten Haufen zuerst, etwa zu der, einige Wochen nachher vorzunehmenden, Düngung des Weinlandes oder Gerstenfeldes, den spätern aber zu der Herbstdüngung anwenden, und den allerspätsten bis in den Winter aufheben könne, und nie genöthigt sey, den spätern und noch rohen Mist wegzunehmen, um zu den ältern zu gelangen. Noch schlimmer ist es, wenn man darüber gar nicht einmal zu dem untersten kommen kann, und denselben über Jahr und Tag im Grunde liegen lassen muß, bis er sich gar verlegt.

§. 30.

So wie der Mist aus dem Stalle kommt, muß er 3) so fort ordentlich gepacket und eben gestreuet werden, damit er sich durchaus best und gleich setzen könne.

Gemeiniglich pfleget der Mist, so wie er mit einer Mistbaare aus dem Stalle getragen wird, Haufenweise auf und neben einander geworfen zu werden, ohne daß man sich weiter darum bekümmert: dadurch entsteht denn, daß der Mist nie recht dichte zu liegen kommt; es bleiben hin und wieder Lücken; der Mist kann sich also nicht durchgehends gleich brennen und setzen; und in den Höhlungen sammlet sich entweder Wasser, oder die Luft streicht zu sehr durch; an einen Ort kommt einmal eine Tracht recht fetter Mist, und an den andern trocken Stroh. Hält man nun einen Menschen auf der Miststädte, der so, wie die übrigen den Mist austragen, jede Tracht aus einander streuet; die Lücken ausfüllet; die Hügel abträgt; den fettern mit dem mageren Miste schichtweise vermischet, mithin den ganzen Platz ebnet: so wird man in der

Folge

Folge unglaublichen Vortheil davon haben, und bey Abfahmung des Mistes versichert seyn können, daß man durchaus gleich gut zubereiteten und gleich fetten Dünger habe, mithin sein Feld durchaus gleich befruchten kann.

Es wird zwar bey jedem Ausmisten eine Hülfe mehr erfordert, man gewinnt aber solches in der vorzüglichen Güte des Mistes zehnfach wieder.

§. 31.

Wo genugsam Stroh ist, kann man 4) so oft die Kuhställe ausgemistet werden, oder ausgemistet werden sollen, eine Schicht Stroh überherstreuen.

Man verlängert dadurch den Mist, und wenn der Misthaufe recht eben gestreuet ist; so wird dieses bloße Stroh sich nebst dem übrigen Miste vollkommen durchbrennen, und guten Dünger abgeben. Der Pferdemist zwar ist hiezu zu trocken und heiß, bey dem Schweinemiste hingegen ist diese Vorsicht unumgänglich nöthig; da dieser zu viel Fett und Feuer hat, so verzehret er sich selber, wenn nicht auf den Grund der Miststädte erst eine hinlängliche Lage Stroh geworfen, und zwischen jeder Schicht Mist eine Schicht Stroh gelegt wird.

Diejenigen, die dieß unterlassen, wissen den Werth und die Güte des Schweinemistes nicht zu erkennen.

Man tadelt sonst am Schweinemist, daß er in nassem Jahren zu stark treibe und bläsiges Korn gebe, hingegen bey trockener Zeit solches verbrenne; streuet man aber Stroh genug dazwischen, so hat man beydes nicht zu befürchten und guten Nutzen davon.

Man muß daher die Ställe nicht allein stark und oft genug streuen; sondern auch die Miststädte, ehe ausgemistet wird, dicke mit Stroh austreuen, auch den Mist mit Stroh bedecken. Der Schweinemist hat die Kraft, daß er das zwischen gestreute Stroh in kurzer Zeit mürbe machet und entzwey brennet, und das Stroh dämpfet die gar zu stark treibende Hitze des Mistes.

Ohne diese Vorsicht wird man keinen Nutzen vom Mist haben. Man überfährt den Mist auch wohl mit Erde; das schlimmste aber ist, daß das mehreste davon, ehe sie auf das Feld kommt, zerstreuet wird.

§. 32.

Nachdem der Mist solchergestalt eben gestreuet worden, ist 5) ihm allemal vortheilhaft, wenn er best getreten wird.

Wird der Mist auf einen kleinen Haufen gepacktet, so können ein paar Menschen ihn best treten. Ist die Miststädte weitläufig, und die Lage darnach; so ist gut, wenn das aus dem Stalle getriebene Ruchvieh täglich eine Stunde oder länger darauf herum geht. Ich hatte einen auf den Mist sehr aufmerksamen Verwalter, solcher ließ die Kutsch- und Ackerpferde des Abends Stundenlang auf dem Mist spazieren führen, wenn er sich nicht sehen, noch in Brand gerathen wolte.

§. 33.

Wo man es mit den Fuhren zwingen kann, wird es dem Mist 6) großen Nutzen schaffen, wenn man ihn mit einer Schicht Erde, oder Grassoden, oder Heidplaggen überfährt.

Diese

Diese beschweren den Mist, machen also, daß er sich besser setzet und brennet, und ziehen das überflüssige Fett aus dem Mist an; bedecken auch den Mist, daß die Luft keine nutzbaren Theile ausziehen, oder zerstreuen kann. Es erfordert aber jedesmal doppelte Fuhren, um die Erde erst her zu holen, und dann wieder weg zu fahren: man gewinnet also etwas in der Arbeit, wenn man, wie unten gezeiget werden soll, den Mist erst auf das Land fährt, und dort mit Erde vermischet. (§. 39)

Man muß auch bey Befahrung des Mistes keine schlimmen noch weiten Wege zu passiren haben, sonst verzottelt man die Erde.

§. 34.

Wo weitläufige Miststädten sind, ist 7) dem Mist sehr nachtheilig und ein Verlust, wenn er zu weitläufig aus einander gestreuet wird.

Es wird der Mist, da er sich mit einander nicht bedecken kann, entweder vom Regen ausgewässert, oder aber von der Sonne verbrannt, und verlieret in jedem Falle seine besten Kräfte; welches vermieden wird, wenn man ihn in vierkantige Haufen bringen läßt, wie oben angerathen worden. (§. 29.)

§. 35.

Wer es mit der Arbeit zwingen kann, wird 8) dagegen sehr vortheilhaft finden, wenn er dergleichen Haufen, ehe sie auf das Feld gefahren werden, noch einmal durch, und das oberste zu unterst arbeiten läßt.

Wer Gartenerde zu künftigem Gebrauch zubereitet, weis, wie nöthig es ist, die Erdhaufen öfter umzu-

arbeiten, und wie sehr die Erde gewinnt, wenn sie von neuen gerühret wird. Dem Miste ist dies nicht weniger zuträglich: die Gäfte darinnen werden dadurch von neuen in Bewegung gesetzt, daß sie sich besser durcharbeiten, das Stroh wird macerirt, und da die unterste Lage sonst zu sehr durchgebrannt, die oberste aber zu roh geblieben wäre; so wird der Mist durchaus gleich.

Wo Herrendienste sind, bezahlet sich die Arbeit reichlich, und wenn man auch Tagelöhner zu der Arbeit nehmen muß, wird der Vortheil die Kosten vielfach ersetzen, da zwey oder drey Leute in einem Tage einen ziemlichen Haufen umarbeiten können.

§. 36.

Wird der Mist Haufenweise gepackert, so gewinnt man noch, 9) daß das auf der Miststädte sich etwa sammelnde Wasser ihm unschädlich ist, und einen Abzug behält.

Wenn der Mist in einzelne vest liegende Haufen gepackert ist, kann das Regenwasser nicht eindringen, sondern läuft an der Seite ab; und sammlet sich gleich umher Wasser, so gestattet ihm der dichte Haufe keinen Eingang, und es können also die fetten Theile dadurch nicht weggeschwemmet werden, wie nothwendig erfolget, wenn der Mist überhaupt im Wasser liegt.

§. 37.

Kann man aber den Mist nicht in Haufen bringen, und es sammlet sich Wasser darzwischen; so ist 10) ja nicht zu versäumen, daß man durch den Mist Graben durcharbeite und durchhaue, mithin dadurch den Mist in mehrere Haufen theile,
und

und der überflüssigen Feuchtigkeit einen Abzug verschaffe.

Wer dieß versäumt und den Mist lange im Haufen liegen läßt, wird von dem wirklich vorhandenen, am Ende statt zwey Fudern, kaum eins, und statt Mist, Stroh behalten: wenn die Strotheile erst aus ihrer Verbindung aufgelöst sind, so verlieren sie gleich andern Materien, wie wir aus der Chymie wissen, ihre Wirksamkeit.

§. 38.

Die alsdenn abzuleitende Mistlaake hebe man 11) sorgfältig auf, und leite sie in eine Vertiefung, wo man das beste davon von neuen in eingestreuetes Stroh auffangen kann, oder man wende sie sonst zum besten an.

Es ist eine unverantwortliche Verschwendung, wenn Haushälter die beste Mistlaake wegfließen lassen, und sich beruhigen, wenn sie auf ihrer Miststädte nur einen Haufen Stroh behalten. Untersuchen man eine solche Mistlaake; so bemerkt man eine Menge Thiere darinnen: bringt man sie unter ein Vergrößerungsglas; so findet man gar Millionen beweglicher Insekten darinnen, welche allesammt ihre Nahrung finden, mithin allein beweisen, wie nahrhaft eine solche Laake sey. Diese verachten wir, und befördern wohl gar ihren Abfluß, damit wir nur trockenen und mageren Mist erhalten.

Wir haben aber folgende Mittel, um uns dieselbe nutzbar zu machen:

1) Wenn wir sie in Eymern auffangen und über frische lockere Misthaufen hergießen; da denn die öligsten und nahrhaftesten Theile beim filtriren durch

das Stroh darinnen haften bleiben, das Wässerigte aber wieder abzieht.

2) Wenn wir, wie eben gesagt, in die in eine Vertiefung gesammelte Laake Stroh werfen, und das durch das Beste daraus auffangen: das Stroh sodann von Zeit zu Zeit heraus nehmen, über und zwischen den andern Mist bringen, und frisches hinein werfen.

3) Wenn wir die Laake in große Fässer füllen, auf die Wiesen fahren, und darüber ausschütten lassen; da es einen unverbesserlichen Dünger für die Wiesen abgiebt.

4) Wenn wir des Winters, wenn die Laake gefroren ist, sie aufhauen und die Stücke Eis auf die Wiesen fahren und austreuen lassen; da sie denn, wenn das Wetter gelinder wird, zerschmelzen und in die Erde ziehen. Es darf dieses aber nicht auf gar niedrigen Wiesen geschehen, welche leicht überschwemmet werden; noch auch bey tiefen Schnee.

§. 39.

Endlich suche man 12) noch seinen Mist auf alle mögliche Art zu verlängern.

Ich will hier nichts von, denen zu Hülfe zu nehmenden künstlichen Düngern erwähnen, sondern anrathen: daß man sorgfältig allen Abfall aus dem Hause sammle, und unter den Mist mische. Dahin rechne ich

1) Das Aufwaschwasser und den Gossen: Stein aus der Küche;

2) Allen Abfall aus der Küche, von rein gemachten Gartengewächse, Unrath von geschlachtetem Viehe, Horn, Klauen, alte Knochen, und dergleichen;

3) Das

3) Das Seifenwasser und die Lauge aus dem Waschhause;

4) Die ausgegossenen Geschirre aus den Kammern des Hauses;

5) Sägespäne, wo eine Schneidemühle ist.

Wird alle dergleichen Abfall in Gruben gesammelt, mit Mist und Holzerde vermischt, und von Zeit zu Zeit durchgearbeitet; so erhält man den fruchtbarsten Dünger für Wiesen, oder für den Garten: ein Fuder von dergleichen Erde ist dem Garten vorthheilhafter, als vier, oder fünf Fuder Mist, welche man das durch ersparen und auf den Acker anwenden kann.

Ich gedenke nicht der Asche und des Ofenrustes, welcher besonders zum Behuf der Wiesen sorgfältig aufzubehalten ist, und mit unter die künstlichen Dünger gehöret. Noch auch des Hünere- und Taubenmistes, als welcher bloß gesammelt und ausgestreuet wird.

Man hat in Sandgegenden, wo das Stroh rar ist, ein Mittel, um den Mist zu verlängern: man fährt auf ein zu bedüngendes Feld ein halb Jahr vorher, oder länger, den Mist hinaus, bringet solchen auf einen Haufen, plagget alsdenn das etwa dreissh und in Anger gelegene Land oben ab, bringet die Plaggen mit dem Mist e Schichtweise eins um das andere in einen Haufen, und bedecket denselben oben zuletzt genugsam mit Erde, daß die Sonne den Mist nicht ausziehen könne.

Einen solchen viereckten Haufen nennen die Einwohner eine Miete. Wird solche, ehe sie aus einander gestreuet wird, nochmals vergebens umgearbeitet, daß sich Mist und Erde besser vermischen; so versauern die Wurzeln desto leichter, der darinnen befindliche Saamen vom Unkraut vergeht eher, der Mist bren-

net sich besser durch, und gewinnt viel in der Güte.

Wenn Laub in der Gegend zu haben ist, oder Heide, wird solche mit in die Mieten genommen.

In dem Amte Bruchhausen allein habe ich bemerkt, daß die Einwohner nach der Erndte das Feld mit dem Stoppel abplaggen, und diesen Stoppel mit dem Mist in Mieten bringen: sie gewinnen dadurch von jenem, der sonst den Winter über verwittern und dem Lande wenig Nahrung schaffen würde, den schönsten Mist, und schaffen sich großen Vortheil; wie denn der Acker hier überhaupt sorgfältig verarbeitet wird.

Es versteht sich übrigens von selber, daß die Erde an dem Plage, wo eine solche Miete gelegen hat, tief weggebracht werden müsse, weil sich von den fetten Theilen des Mistes etwas unter sich in die Erde zieht; und wenn die zu stark gedüngte Erde nicht wegzekommt, so wird das Korn darauf zu bläsig.

§. 40.

Im übrigen lasse sich 13) kein Haushalter den auf den Mist zu wendenden Fleiß und Mühe dauern.

Ich habe in der zweiten Abhandlung gezeigt, daß bey dem Acker nicht genug ist, daß er umgebrochen und besäet wird; er muß mit gehöriger Vorsicht öfter zu rechter Zeit, und seiner Eigenschaft gemäß beackert werden. Es ist nicht hinreichend, daß ich Korn nehme und in die Erde streue; es wird dazu eine Wahl und gehörige Zubereitung erfordert.

Allein, in Zubereitung des Mistes sind unsere mehresten Haushalter nachlässig und gleichgültig, da dabey eine ähnliche Sorgfalt vielleicht am nöthigsten ist. Man scheuet

scheuet die dadurch gehäufte Arbeit; aber wir suchen eben, und bestreben uns dahin, daß unsere Arbeit gehäuft werden möge, wie allemal geschieht, wenn wir unsern Acker fruchtbarer machen, mithin mehr Korn wie vorhin darauf erndten. Ist es also wohl billig, daß wir eine Ausgabe um 20 Rthlr., die diese Arbeit etwa mehr kosten möchte, scheuen, da wir dadurch unsern Mist um 100 Rthlr. werth verbessern, und unserm Lande dadurch noch dreymal so viel Vortheil schaffen, mithin für so viel hundert Thaler werth mehr Korn zu erbauen Hoffnung haben.

§. 41.

Ist der Mist endlich fertig; so tritt eine neue Ueberlegung ein: wie wir solchen am besten anwenden sollen.

Wir haben dabey zu sehen, an der einen Seite, auf das zu bedüngende Feld; an der andern aber, auf die Güte und Eigenschaft des Mistes.

§. 42.

Wenn wir jetzt ein Feld bedüngen wollen; so ist

1) Zu erforschen, wie es die vorigenmale bedünget worden?

Es macht einen großen Unterschied, ob der Acker vorher mit fettem, starken, mehrere Jahre anhaltens den Kuhmist bedünget worden; oder ob er vielleicht kürzlich mit Reich: oder Schlamerde übersahren ist, welche zwanzig und mehr Jahre wirket; oder ob sich das Land zuletzt blos mit Hürdeschlag begnügen lassen müssen, welcher kaum zwey Jahre wirksam bleibt.

§. 43.

§. 43.

Ferner ist 2) zu erforschen, wie das Feld die lehtern Jahre her bestellet worden, und was es getragen hat?

Eine Pflanze sauget aus dem Erdboden mehr die öligten und fetten Theile aus, wie andere: wir sagen sodann, das Land sey ausgesauget; daßelbe wird unartig, trocken, steif, und die Wurzeln von denen darin gesäeten neuen Saamen können nicht haften. Ein solches Feld erfordert schon mehr Aufmerksamkeit, als ein anderes, das noch seine völlige Frucht hat.

§. 44.

Man untersuchet sodann 3) die Natur und Eigenschaften des Bodens selber.

Einem Felde, welches sandigt ist, und im Ebenen liegt, will anders begegnet seyn, als einem bergigten, oder steinigten, oder thonigten.

§. 45.

Nach diesen Umständen überlege ich 4) ferner, wie jedes Feld die folgenden Jahre am vortheilhaftesten nutzen könne und solle?

Niemalen soll man auf die gegenwärtige Saat allein sehen, sondern voraus auf die Folge sein Augenmerk richten, und die vorhergehenden Bestellungen zu Rathe ziehen.

§. 46.

Hiernächst untersuchet man, 5) wie viel Mist, und von was für Art er vorrätzig ist? Welche Art sich nach vorerwehnten Umständen auf jedes Feld vornehmlich schicket? Wie viel Fuder auf jedes Feld erfordert werden? Ob von dem sich das für

für am besten schickenden Mist so viel vorrätzig ist, oder ob man etwa von diesem noch einen bessern Gebrauch machen könne? Alsdenn muß ein Haushalter seine Disposition so machen, und den vorhandenen Mist so vertheilen, wie er hoffen kann, davon nicht ein, sondern mehrere Jahre, in der Folge den besten Nutzen zu erlangen.

In diesem Stücke kann ein Haushalter zeigen, ob er seinen Acker und die Grundregeln des Ackerbaues kenne, und seinen Acker recht zu gebrauchen wiße.

§. 47.

Bei dieser Wahl beruhet es fast einzig auf einer klugen Ueberlegung des Haushalters selber, nach den gegenwärtigen Umständen, und nach der Beschaffenheit eines jeden Guts: Vielleicht können aber noch folgende Regeln zu einigem Unterricht dienen:

6) Den besten Mist hebe man für das beste Land auf.

Diejenigen Hauswirthe, welche denken wolten: ein gutes Feld werde sich selber wohl helfen, und könne sich mit schlechter Speise begnügen lassen, der beste Mist sey zuträlicher um ein schlechtes Feld gut zu machen, werden sich sehr in ihrer Ausrechnung betriegen. Das gute Land will vorzüglich gepflegt seyn, und so trägt es auch desto besser. Dem besten Viehe giebt man das beste Futter, und erwartet auch von ihm die mehresten Dienste und den mehresten Nutzen: will man solches ihnen entziehen; so gehen sie zu Grunde, und das schlechtere Vieh wird in der nämlichen Verhältniß nicht gebessert. Ein starker Mensch, der schwere Arbeiten

beiten verrichten soll, muß auch starke Speisen'genießen. Gleiche Bewandniß hat es mit dem Acker.

Guten Mist erkennet man, wenn er bey'm Auf- laden durchdringend riecht und stark rauchet.

§. 48.

Man kann aber 7) seinem Lande auch zu viel zu gute thun mit dem Dünger.

Wer sein Feld zu stark dünget, dem wird es eben so gehen, als wenn er, um sich selber recht vermög- sam und stark zu machen, nichts wie starkes fettes Fleisch genießen wollte: sein Blut wird bald in eine übertriebene Hitze gerathen, und kein gesundes Fleisch mehr ansetzen, vielmehr den Körper zu schwe- rer Arbeit ungeschickt machen. Dem Felde gehöret sein erforderlicher Dünger; ein Haushalter aber weis oder suchet das rechte Maasß zu treffen.

§. 49.

8) Ein Feld, das am stärksten in der Fol- ge angegriffen werden soll, erfordert vorzüglich starken Dünger.

Wer seine Pferde stark angreifen will, füttert sie etwas stärker, sonst werden sie zu sehr abgemattet, und auf einige Zeit zu andern Arbeiten ungeschickt; so geht es auch mit dem Acker.

§. 50.

9) Ein Feld, das vorher stark angegriffen und ausgesauget worden, muß vorzüglich verpfle- get werden.

Man sieht solches als einen abgematteten Körper an, dem man neue Kräfte und Säfte geben muß. Dergleichen Art Felder sind die, welche Flachs getragen, oder

oder in der vorigen Brachzeit keinen guten Dünger erhalten haben: für solche hebt man Schweinemist, oder recht fetten kurzen Dünger, oder zusammen gesetzte Mysterde vom Hofe, auf; indem es bey ihnen nicht sowohl auf Mist ankommt, der ihnen einen Trieb giebt, als vielmehr, der ihre Erdtheilgen schlüpferigt, locker und arthast machet.

§. 51.

10) Den fettern Mist bringe man auf das loseste und wärmere, den wärmern und trockenen Pferde- oder Schafmist aber auf das nässere und kältere Land.

Warmes Erdreich wird von warmen Mist noch mehr erhitzt. Durch die Vermehrung der Feuertheilgen darinn, wird das darauf gesaete Korn entweders leicht übertrieben, oder verbrannt. Kalter Mist auf kaltes Land bleibt ohne Wirkung: bringe ich hingegen auf dieses warmen Mist; so setzen die darinnen enthaltenen Feuertheilgen das Land in Bewegung. Jedoch setzet man die Abwechselung voraus. (§. 53.)

§. 52.

11) Man hüte sich davor, daß man nicht genöthiget werde, seinen Mist zu früh zu gebrauchen; noch auch, daß man ihn zu lange liegen lasse.

Wenn man nicht genugsamen Mist in Vorrath, und doch noch Land zu bedungen hat; wird man oft genöthiget, den frischen Mist hinaus zu fahren: solcher frischer Mist ist sehr mühsam unterzupflügen, erfordert mehr Arbeit, weil er den Pflug aufhält und in den Eggen hangen bleibt. Es muß also hinter dem Pflug jemand hergehen und den Mist in die Furche werfen: kommt zu viel an einer Stelle zu liegen; so giebt es eine Hohlung, wor-

ins

in sich das Wasser des Winters sammlet, und die darüber stehende Pflanze verdirbt; die Eggen ziehen einen großen Theil des Mistes auf die Oberfläche, welcher den Winter über verwittert, und auch der übrige bleibt ohne rechte Wirkung. Hätte man dagegen etwas mehr Vorforge und Mühe angewandt, so hätte man dem Fehler vorbeugen können: die Ausrechnung von dem Vortheile fällt einem jeden in die Augen.

Läßt man hingegen den Mist zu lange liegen; so verzehret er sich selber, das Feuer verlieret sich, die fruchtbaren Theile verfliegen; das Stroh verfaulet zu sehr, fällt in einander, man kann den wenigen noch übrigen Mist nicht aufladen, und verzottelt unter Weges noch das mehreste davon. Hat man also Mist übrig; so düngt man lieber in Vorrath, wo es vielleicht noch nicht nöthig wäre, und versparet z. E. die Düngung der Brach lieber bis in den Herbst, als daß man im Frühjahr rohen Mist zu früh, wiewohl zu rechter Jahreszeit ausfähre.

§. 53.

12) Man suche mit dem Mist abzuwechseln.

Wir wissen, daß ein Feld nicht gern einerley Art Korn zwey Jahr nach einander trägt; sondern sehr die Abwechselung liebt: uns selber ist nicht so zuträglich, wenn wir stets einerley Speise genießen; die Abwechselung erhält uns: so gehet es auch mit dem Dünger bey dem Lande.

Wenn wir Erbsen, oder Lein säen; so pflegen wir im Frühjahr die halbe Düngung auf das Feld zu bringen: nehmen wir dazu alsdenn Kuhmist, und belegen das Feld im Herbst, ehe Rocken darauf gesäet wird, nur dünne mit Schafhürden, oder nehmen Schweinemist; so wird dies bey dem Rocken bessere Wirkung thun, als wenn zum zweytenmale mit dem nämlichen Mist stark gedüngt wird.

Mit

Mit einer Abwechslung und Veränderung darf man schon auf trockenes, warmes Land heißen Pferdes oder Schafmist bringen, ohne Nachtheil zu befürchten. (§. 51.)

§. 54.

13) Hat man nicht genugsamen Mist, um alles Land zu bedüngen; so dünge man das beste recht, und lasse das schlechteste lieber unbedünget.

Wer denket, daß er allen etwas entziehen und lieber alles düngen will, verdirbt alles, und thut auf feinem eine rechte Erndte; hat auch lange Jahre nöthig, um die Länderey wieder in Ordnung zu bringen: bleibt aber nur eine Flage oder Ecke Landes unbedünget; so kann man solche entweder in Ager liegen lassen, oder mit Erde überfahren, oder in der Folge mit Mist leicht wieder in Ordnung bringen; wenn man nur seine mehreste und Hauptländerey in Ordnung und völliger Geile erhält.

Ein Haushalter nimmt sich ein vor allemal zur Regel, daß es nicht ankomme auf die Menge der bestellten Länderey, sondern daß dasjenige, was bestellt wird, gehörig beackert und abgewartet werde.

§. 55.

14) Muß nothwendig gedünget werden, und man hat nichts als langen Mist; so muß man den Fehler durch die Bearbeitung ersetzen.

Der lange Mist setzet sich vor der Pflugschaar, und der Knecht muß sorgfältig mit der Pflugroden solchen vorweg arbeiten; ein anderer muß dem Pfluge folgen, und den Mist in die frische Furche arbeiten und verstreuen, auch darauf sehen, daß er durchgehends gleich dicke zu liegen komme, und von der folgenden

Burche mit Erde durchaus bedeckt werde, sonst zieht die folgende Egge allen Mist aus der Erde heraus, die Eggen müssen zum öftern gereinigt und geseget werden, sonst hängt sich der Mist in den Zinken fest und schleppet, das Land wird unordentlich bestellt, und die Eggen thun nicht ihre rechte Wirkung; nicht zu gedenken, daß es den Pferden mühsamer wird, sie zu ziehen.

Der längste Mist muß auch auf das feuchteste und festeste Land genommen werden; hier rottet er eher, und es ist dem Lande weniger schädlich, wenn es locker bleibt.

Das übrige, was von der Unterackerung des Mistes zu beobachten ist, lehret die zweite Abhandlung.

§. 56.

Man rechnet, daß 1000 Stück Schafe in einem Winter 800 bis 1000 Fuder Mist geben; wenn es an Streuung nicht fehlt; und auf 30 Stück Rindvieh rechnet man 220 starke Fuder.

Der Mist vom Kuhvieh ist aber kürzer, fetter und mehr werth.

§. 57.

Wer übrigens von der eigentlichen Wirkung des Mistes, von dessen hastenden Theilen und von verschiedenen mehrern Arten von Miste unterrichtet seyn will, findet in den *Oeconomischen Physikalischen Abhandlungen* im XVI. Theil S. 828. eine lesenswürdige Abhandlung.

Es ist solche aus des *Homes principles of agriculture an vegetation*, welche zu London 1759 gedruckt worden, übersehet.

Lucri bonus est odor ex re qualibet.

V.

Abhandlung

von den

Wiesen

und deren besserer

Wartung und Nutzung.

* * *

Ne te promets pas tout des soins de la
nature,
Il faut que ton travail accompagne le sien.
Le Champ le plus fertile a besoin de cul-
ture.

Gombreville.

Von den Wiesen, deren besserer Wartung und Nutzung.

Der Wiesenbau ist dasjenige Stück, welches in unsern niedersächsischen Haushaltungen am mehresten verabsäumt wird, und die stärkste Verbesserung anzunehmen fähig ist.

In andern Gegenden hat man bereits mehr Fleiß daran gewandt, und es ist eine gar merkliche, einem jeden in die Augen fallende Verbesserung eines Guts, wenn man von dem nämlichen Plage, welcher uns bisher jährlich nur ein Fuder Heu gegeben hat, künftig: hin 4 Fuder erndten kann.

Bei einer Wiese kommen viererley Stücke in Betrachtung:

- 1) Der Grund und Boden an sich selbst;
 - 2) Dessen Masse oder Trockenheit;
 - 3) Die daselbst wachsenden Gräser, oder Kräuter;
 - 4) Die Wartung.
- 1) Was den Grund und Boden betrifft, so
- a) Schicket sich derselbe entweder völlig zu einer Wiese, oder aber
 - b) Er taugt nichts dazu, oder aber
 - c) Es findet eine Veränderung dabey statt.

Im erstern Falle ist nichts weiter dabey zu erinnern, als daß man ihn gehörig zur Wiese nütze; so, wie im andern Falle das beste Mittel ist, daß man einen zur Wiese untauglichen Ort lieber auf andere Art gebrauchte. Es kommt also eigentlich nur der dritte Fall in Betrachtung, und welcher fast durchgehends eintritt:

daß eine Verbesserung statt findet. Alsdenn beruhet es darauf,

2) Ob der Boden naß, oder trocken sey.

Ist er naß von Natur; so muß man die Säfte zu Beförderung der Fruchtbarkeit anzuwenden, oder wenn ein Fehler darinnen wäre, diesen zu verbessern wissen. Besteht der Fehler in einem Ueberfluß des Wassers; so ist solches abzuleiten, oder der Boden zu erhöhen: taugen die Säfte selber nichts; so sind solche zu corrigiren.

Ist aber der Boden trocken; so ist zu überlegen, ob dieser Fehler durch eine künstliche Ueberschwemmung oder Bewässerung, oder durch Abbringung der Erde verbessert werden soll.

3) Unter denen auf den Wiesen wachsenden Gräsern und Kräutern ist ein großer Unterschied: einige wachsen stark, taugen aber nichts zur Fütterung: andere bleiben klein, sind aber vorzüglich gut zum füttern; einige sind gar schädlich und auszurotten, weil sie das Vieh nicht frisst, und durch sie bessern Kräutern die Nahrung benommen wird; andere stehen vorzuehrt zwar kümmerlich, können aber durch gehörige Wartung zu bessern Wachsthum gebracht werden. Mithin ist

4) Die Wartung dasjenige, was die Wiesen brauchbar machen muß.

Die Wartung der Wiesen hat derowegen zum Endzwecke

a) Die natürlichen Fehler derselben zu verbessern, und sodann

b) Durch die gehörige Hülfe das Wachsthum des Grases zu vermehren.

Zur Verbesserung sind die bekanntesten Hülfsmittel:

1) Die

1) Das Ueberschwenmen, Flößen und Bewässern;
2) Das Ableiten des Wassers bey gar zu nassen
Ortern;

3) Das Ueberfahren mit Erde bey niedrigen
Ortern;

4) Man leitet die aus den bestellten Feldern kom-
mende Wassergraben auf die Wiesen, damit sich der
bey starken Regen von den Feldern abspülende Schlie-
cker in dem Grase fest setzet. Durch kleine Nebengra-
ben leitet man das Wasser, wohin man will.

5) Hohe zu trockene Stellen werden abgebracht.
Man sticht erst die Grasfoden ab; legt sie bey Seite,
gräbet die Erde sodann so weit, wie nöthig, weg, und
decket den Ager wieder überher.

6) Die Maulwurfshügel werden abgetragen und
eben gemacht.

7) Saure Wiesen werden mit Mergel, oder unge-
löschtem Kalk überfahren; wodurch die Säure cor-
rigiret und das Gras dem Vieh im Geschmack ange-
nehmer gemacht wird.

8) Wenn der Moos bessere Kräuter im Wachs-
thum hindert, wird er mit scharfen von Weißdornru-
then gemachten Besen losgekrähet, und der Ager
mit Taubenmist, oder ausgelaugter Asche überstreuet.
Man kann auch eine Horde in Gestalt einer breiten
Leiter machen lassen; solche wird mit Zweigen von
Weißdornen durchflochten, und durch Menschen,
oder Pferde über den Ager weggeschleppt.

9) Ofenruß giebt ein feines stark wachsendes Gras,
und wird daher von den Engländern auf ihre Bowling-
green gestreuet.

10) Ist der Boden zu locker; so wird er mit Vieh
betrieben, und dadurch fest getreten.

11) Die Engländer haben besondere große Maschinen, womit die Wurzeln des Grases egal eingedrückt, auch die Keime etwas gequetschet werden, daß sie mehrere Nebenprossen treiben.

12) Sind Wiesen mager, oder enthalten sie unbrauchbare Kräuter; so werden sie umgebrochen, besäet, und alsdenn mit Klee und gutem Grase besäet; nachdem man die Wurzel und den Saamen von bösen Kräutern ausgerottet hat. Das umackern geschieht recht tief im Herbst zum ersten, vor Weynachten zum zweyten *), und im Frühjahr vor der Saat zum drittenmal.

13) Wenn es die Gelegenheit des Ortes erlaubt; so tauscht man Wiesen und Weiden um, und läßt Plätze, die lange Jahre gemähet und zu Wiesen genühet worden, mit Vieh betreiben, die Weiden aber mähen.

14) Der größte Vortheil in den Holsteinischen Haushaltungen besteht darinnen, daß das Land in mehrere Schläge getheilet ist; wovon ein Theil jedesmal gewisse Jahre zu Viehweiden genühet, und denn gewisse Jahre über wieder bestellet wird. Das Land ermüdet sich gleichsam, lange Jahre einerley hervor zu bringen.

15) Wo Kohlenbrennereyen sind, dienet der Abfall und die ausgebrannte Erde aus den Gruben, aus den Glasöfen die sich auf dem geschmolzenen Glase setzen, die Glasgalle, aus Pott- und Seifensiederereyen die ausgelaugete Asche, vortreflich auf die Wiesen, um sie dünne damit zu bestreuen; auch ist die Asche von Steinkohlen dazu gut.

16)

*) So wird es von andern gelehret; bey mir ist aber ein im Herbst umgebrochener Rasen um Weynachten noch nicht soweit verrottet, daß er schon wieder umgearbeitet werden könnte.

16) Wo Torf gebrannt wird, giebt die Asche das von einem vortreflichen, den Most verzehrenden Wiesendünger. Auch der bloße Abfall vom Torfe ist den Wiesen vortheilhaft.

17) Niedrige Wiesen werden oft damit artbar gemacht, wenn sie nur ein paar Zoll mit Erde überfahren werden; zu hoch darf es auf einmal nicht geschehen, sonst würden die Grassurzeln ersticket und könnten nicht durchdringen: ist die erste Erhöhung aber noch nicht hinreichend; so kann es nach ein paar Jahren, wenn die Wiese aller Orten benarbet ist, wiederholet werden.

18) Würde sich das Ueberfahrne zu vest setzen; so muß es im Frühjahr wieder aufgeegget werden.

19) Wo man setze Schlamm; oder Teicherde hat, ist solche zu Ueberfahung der Wiesen vortreflich. Eine von meinen niedrigen Wiesen wurde damit erhöht, und im folgendem Jahre mit Weißkraut, oder Kohl bepflanzt; aus diesem lösete man mehr Geld, als das Erdefahren gekostet hatte, und in den folgenden Jahren erndtete man mehr denn viermal so viel Heu, wie vorher.

20) Eine Art der Erfrischung der Wiesen ist die Streuung der Maulwurfschaufen. Ich kann daher die Maulwürfe nicht für so gefährliche Feinde ansehen, wie die Landwirthe sie zu halten pflegen: in der Erde suchen sie die Würmer weg, welche eigentlich an den Pflanzen schädlich sind, und denen wir eher den Krieg ankündigen sollten, als ihren Verfolgern, die zu unserm Besten arbeiten. Ueber der Erde ärgern uns ihre Haufen; und dieses vornehmlich auf den Wiesen, weil wir solche streuen müssen; wir sollten ihnen aber Dank wissen, daß sie uns lockere Erde verschaffen, um durch deren Ausstreuung die

Wurzeln des Grases zu erfrischen, die wir mit Mühe herbey fahren müßten.

21) Die Maulwurfsaufen alle Jahr, auch in einem Jahre wohl mehrmal zu streuen, darf nicht versäumet werden; sonst bewachsen solche mit unnützen Kräutern, und geben den Ameisen Gelegenheit, darinnen zu wohnen.

22) Wo bewachsene, nichts nützende Haufen auf den Wiesen sind, hat man allerley Vorschläge zu deren Abtragung: Das beste Mittel scheint aber zu seyn, daß man solche mit der Hand wegbringt, auf diese Art: der erste sticht mit der Grabscheite von oben den Haufen mittelst eines Kreuzstichs in vier Theile; der zweyte sticht denselben der Oberfläche der Wiese gleich ab, und ein dritter, oder, nach Beschaffenheit der Umstände, mehrere räumen die Stücke weg; entweder, daß sie in Haufen gelegt werden, um angesteckt und verbrannt zu werden, damit man die Erde besser austreuen könne, dieß ist bey Ameisenhaufen sehr nöthig; denn diese Thiere bilden sonst gleich neue Haufen:

23) Oder man sammet die Stücke nur hie und da in Haufen, vermischet sie mit Mist oder Schlamm: de, läßt sie einige Jahre ruhen, bis sie sich durchgebrannt haben, und bringet sie denn hin, wo es nöthig ist:

24) Oder aber, man fährt sie alsofort dahin, wo sie nöthig sind, um z. E. sumpfigte Gründe zu erhöhen, vom Wasser eingebrochene Plätze auszufüllen, unebene Gegenden zu vergleichen.

52) Wo Schilfgras wächst, welches dem Vieh zu hart ist, ist dagegen die Erhöhung das beste Mittel.

26) Wo sauer Gras wächst, welches kein Vieh frißt, scheint die Bemergelung das beste Mittel zu seyn,

seyn, denn der Mergel, als eine alcalische Erde, dämpfet die Säure, und hält zwanzig und mehrere Jahre an.

27) Wo kein Mergel zu haben ist, hilft man sich mit Asche und andern vorbemeldeten Mitteln.

28. Rühret die Säure von denen im Grunde stehenden Quellen her; so werden solche durch Graben abgeleitet.

29) Sind Graben nicht hinreichend; so machet man im Grunde Abzüge von Steinen, oder Faschinenbeete.

30) Wo die Wiesen mit

Risch, *Juncus*, Linn.

Gauheckel, *Ononis*, Linn.

Wolfsmilch, *Esula*, Linn.

und andern dergleichen sich häufig ausbreitenden Kräutern, mit perennirenden Wurzeln überzogen sind, ist das beste Mittel, die Pflanzen um Johannis aus mit besonders dazu verfertigten schmalen Spaden tief in der Erde abstoßen zu lassen: die Pflanzen haben alsdenn noch keinen Saamen und stehen in vollem Saßte, welcher in der starken Hitze die Wurzel ersticken machet; wenige Pflanzen werden im folgenden Jahre wieder austreiben, und man wird im dritten Jahre, wenn das Abstechen zum erstenmal recht geschehen, schwerlich nöthig haben, die Arbeit zu wiederholen. Werden aber die Pflanzen nicht tief genug, und zum erstenmal nur über der Erde abgestochen; so schlagen sie desto stärker aus: geschieht es zu spät; so bleibt schon Saamen zurück und die Wurzeln ersticken nicht so leicht.

31) Wo Schwarzdornen, wilde Rosen und dergleichen Gesträuche eine Wiese überziehen, breiten sich
solche

solche von Jahr zu Jahr mehr aus, und man kann nicht früh genug anfangen, solche mit den Wurzeln auszurotten. Man hat dazu ein eigenes Instrument, welches ein Eradicator genannt wird; solches besteht aus einer Gabel mit dreien 20 Zoll langen, starken, und durchaus eingezackten Zinken, die gleich einer Mistgabel vorne etwas aufstehen: Man steckt in solche einen 15 bis 16 Schuh langen, oder auch wohl kürzern starken Stock von Eschen Holz, woran ein Strick befestiget wird, stößt und treibt sodann die Gabel unter die Wurzeln, legt einen Klotz darunter und kann vermittelst des Stricks die stärksten Wurzeln heraus heben.

Man hat auch eiserne eingezackte, in einen Ring hangende Hacken: der Ring wird auf eine Stange geschoben, in welche vorne ein Nagel geschlagen wird, daß der Ring nicht abgleiten kann; unter der Stange wird ein Klotz gelegt, so zieht der Hacke durchniederdrücken der Stange die vorher losgegrabenen Wurzeln in die Höhe.

32) Hohe, nahe an Wiesen stehende, Bäume hindern oft das Wachsthum der Wiesen; es sey durch die daran zurückprallende Sonnenstralen, oder durch Abhaltung des Regens, oder dadurch, daß die in die Wiesen gehende Wurzeln zu sehr ausfören, oder aber, daß die Ausdünstungen der Bäume, welche auf das Gras fallen, ihm nachtheilig sind: Solchem Uebel ist nicht anders als durch Wegnehmung der Bäume abzuhelpfen. Es ist also zu untersuchen, ob der von den Bäumen verursachte Schaden stärker, wie deren Nutzen sey.

33. Wer eine Wiese von neuen besäen will, sey sorgfältig mit Einsammlung des Heusaamens. Man wählet

wählet eine gutes Gras habende Wiese; läßt das Gras stehen, bis der Saame völlige Reife hat, doch nicht überreif ist, sonst fällt der beste aus; man läßt das eingefahrne Heu obenhin dreschen, ehe es eingebanset wird, und verwahret den Saamen, wenn er trocken ist, in einem losen Beutel an einem lustigen Ort. Sammlet man den von dem eingefahrnen Heu in den Scheuren zuletzt übrig bleibenden Saamen; so ist der wenigste davon reif, oder er hat sich auf dem Boden zwischen dem Heu gebrannt, oder er ist größtentheils von bössartigen Kräutern, als Disteln, Klapperkraute (*Pedicularis* Linn.) und dergleichen. Man forschet in Engeland mit Fleiß nach, was für Sorten vom Grase am vortheilhaftesten in der Haushaltung sind, und zieht davon in Menge Saamen an, der denn ausgesäet wird: eine Vorsicht, die wir billig nachmachen sollen.

34) Man soll einen zur Wiese bestimmten Ort nicht allein mit Grassaamen besäen, sondern auch mit dem gewöhnlichen rothen spanischen, oder weißen holländischen Klee; jedoch so, daß ein jedes besonders gesäet werde, weil der Grassaamen leicht, der vom Klee aber schwer ist.

35) Wo man Mist im Ueberfluß hat, läßt man im Anfang des Winters kurzen Mist über die Wiesen, die aber nicht den Ueberschwemmungen ausgesetzt seyn dürfen, austreuen; da denn die beste Nahrung daraus den Winter über in dem Acker zieht: im Frühjahr wird der Mist abgeharket und weggefahren.

36) Stroh von alten wohl durchgeräucherten Dächern, wenn es auf gleiche Weise vor Winters ausgestreuet und im Frühjahr weggebracht wird, ist fast von noch bessern Nutzen.

37) Man schlägt auch wohl die Schafhürden auf die Wiesen; da denn nicht allein die Düngung von den Schaf-

Schafen Vortheil schaffet, sondern auch, daß sie den Boden vertritteten. *)

38) In Franken hat man, wenn die Wiesen zwar nahe an den Flüssen, aber doch zum Ueberschwemmen zu hoch liegen, mit großem Nutzen in den Flüssen große Wasser- und Schöpfräder angeleget, welche das Wasser in die Höhe heben, und durch Rinnen auf die Wiesen leiten. Dergleichen Rad ist bey uns zu Walsrode mit Nutzen angelegt worden.

Ist eine Wiese nun in gehörigem Stande; so kommt es darauf an, wie man sie am besten nuhet?

Man nuhet sie aber auf dreyerley Art:

1) Daß man sie mit Vieh betreibt, welches das Gras abstrißt: 2) Daß man das Gras abmähet, und grün mit dem Vieh verfüttert: 3) Daß man das Gras trocknet und zu Heu machet.

Einige Wiesen können ihrer Lage, oder Entfernung wegen nicht mit Vieh betrieben, und nicht anders, als zu Heu genuhet werden; andere würden sich zum Mähen gar nicht schicken; und wieder andere können nach Belieben gehütet oder gemähet werden. Bey letztern beruhet es nun auf eine kluge Wahl, ob man sie auf die eine oder andere Weise am besten nützen könne? Im Fall man sie mit Vieh betreiben will, oder soll, ist wieder sorgfältig zu überlegen, welche Weide sich am besten für das milchende Hornvieh schicke; welche hingegen stark genug sey, um Ochsen, oder Hammel darauf fett zu machen, und welche man für geiles Vieh behalten soll; desgleichen ob eine

*) Im 164 St. der Deconom. Nachr. S. 57 wird angerathen, die Wiesen gleich nach Abmähung des Heues mit Hürden beschlagen zu lassen. Hat dieß jemand versucht; geht es an? verbrennet der Schafsdünger nicht das Gras; und ist er nicht dem Grummet schädlich?

eine, oder die andere annoch eine gewisse Anzahl Pferde ernähren könne, oder überhaupt mit mehrerem Vortheile mit Kohlen betrieben werden möchte? Schafe aber und Gänse, am wenigsten Schweine, dürfen gar nicht auf gute Weiden neben andern Vieh getrieben werden.

Die erstern fressen das frisch und kurz von andern Vieh abgefressene Gras noch kürzer ab, und ziehen die Keimen aus der Erde; hindern also das Wachsthum. Die Gänse reißen gleichfalls die kurzen Keimen aus der Erde, und ihr heißer Roth verbrennet die Wurzel, als ein Gift. Der Schweinemist ist, wenn sie auch nicht wühlen, dem andern Vieh ein Eckel. Pferde fressen hingegen das lange Gras und die geilen Bülze, die kein Kuhvieh berührt.

Eine Hauptvorsicht ist, daß ein Haushalter seine Weiden zu Anfang nicht zu früh, und nicht zu stark betreibt; sonst wird das Gras zu stark angegriffen und verlieret seinen Trieb, sonderlich, wenn die mindeste Dürre einfällt.

Ist in der Mitte des Sommers Gras übrig, so kann man allezeit Vieh nachtreiben, nicht aber, wenn mehr Vieh als Weide ist, Gras wachsen machen.

Die Wiesen, welche sodann gemähet werden, muß ein jeder Hauswirth kennen, ob sie fettes oder mageres, süßes oder saures, starkes oder schwaches Gras bringen; mithin, ob das Heu sich für die Pferde, Kühe oder Schafe schicke.

Es ist eine üble Wirthschaft, wenn man fettes Gras, womit man Vieh mästen kann, den Pferden giebt, welche sich daran krank und blind fressen. Eine nicht geringere Verschwendung ist, wenn man mageres saures Gras, das den Pferden dienlich ist, den Schafen giebt, die es unter die Füße treten, da es den Pferden ein gesundes Futter seyn würde.

Es ist weiter zu überlegen, ob eine Wiese zwey oder dreyimal gemähet werden könne, oder ob zuträglicher sey, sie nur einmal zu mähen, und lieber länger mit Vieh im Frühjahr zu betreiben. Jene nennet man zweyschürig; letztere aber einschürig. Man pfleget zu tadeln, wenn dergleichen einschürige Wiesen anfangs abgehütet werden: der Mangel der Weiden nöthiget aber oft dazu, das mit indeßen das Gras von den rechten Weiden erst besser erhärte und heran wachse; das Bestreten des Viehes, und der Dünger schaffen auch, daß dergleichen Wiesen in der einen Schur mehr Heu geben, als man sonst kaum in zweymalen geerndtet haben würde.

Hat man ausgemacht, welche Wiesen sich für jede Art von Vieh schicke; so muß man weiter wissen, wie viel Fuder Heu, oder Grummet für jede Sorte zur Ausfütterung nöthig sey, und darnach das geerndtete vertheilen: bleibt sodann noch Heu übrig; so ist ein weiterer Uberschlag zu machen, ob solches mit Vortheil zu Gelde gemacht werden kann, oder ob man mehr Vieh anschaffen, oder in die Fütterung nehmen soll? Hat man Gelegenheit, fremd Vieh in die Fütterung zu nehmen; so gewinnt man den Mist: füttert man sein Hornvieh gut mit Heu; so erhält man schwerere, besser zu verkaufende Ochsen, und die milchende Kühe, wenn sie bey Fleisch auf die Weide kommen, geben desto mehr Milch. Bey den Schafen pfleget die Wolle das daran gewandte Futter reichlich zu belohnen. Daher wird ein guter Haushalter nicht leicht zum Verkauf schreiten, bis er nicht sein Vieh hinlänglich versorget hat, und versichert ist, daß er bey dem strengsten und lange anhaltenden Winter dennoch mit seinem Vorrath auslangen könne.

Claudite jam riuos, pueri, sat prata biberunt.

Virg.

VI.

E t w a s
von künstlichen Wiesen
und
Futterfräutern.

* * *

On fait assez, combien les coutumes & les
préjugés divers, dont le peuple de
tous les pays est imbu, sont difficiles
à détruire.

Pattullo.

Erwas von künstlichen Wiesen und Futterkräutern.

§. 1.

Da ich eben von dem Bau und der Verbesserung der Wiesen gehandelt habe; so muß um so eher etwas von Anlegung künstlicher Wiesen und dem Anbau der Futterkräuter erwähnen, als in allen Haushaltungen üblich weitläufig davon gehandelt zu werden pflegt, und in den künstlichen Wiesen ein Hauptvorthail gesucht wird: ich werde jedoch nur kurz die aus eigener Erfahrung gemachte Anmerkungen und Regeln, welche denen unter mir stehenden Haushaltern vorschreibe, anführen, und gebe solche noch nicht für allgemeine Gesetze aus, sondern wünsche vielmehr, daß andere mehrere Versuche anstellen und mich eines bessern belehren mögen, wenn ich etwa zu sehr für die angenommene Gewohnheit eingenommen seyn möchte.

Die neue zellische Landwirthschafts-Gesellschaft hat diese Materie mit zu ihrem Hauptvorschlage genommen, und stellet mehrere Versuche an; man hat also von den Bemühungen vieler erfahrenen Landwirthes eher etwas vollkommeneres zu erwarten.

§. 2.

Erste Regel: „Der große rothe Wiesen-
„Klee, oder spanische Klee, *Trifolium pratense pur-*
„*pureum* C. B. Französisch *le grand Trefle* und in
„Bretagne *Trémène*, ist in diesen Gegenden das
„vorzüglichste Futterkraut, welches die mehresten
„der übrigen, wo nicht alle, entbehrlich macht.“

Man nennet ihn nach unserer Mundart schlecht-
weg Klee; ich werde daher diese Benennung bey-
behalten; und gebe diesem Klee um deswillen den
Vorzug:

- 1) Er kommt in jedem Boden fort;
- 2) Man gelanget am wohlfeilsten dazu;
- 3) Er erfordert keine mühsame Beackung und
Wartung;
- 4) Er ist beständig;
- 5) Er verdirbt das Land nicht;
- 6) Er liefert gutes, fettes und reichliches Futter.

§. 3.

Zweite Regel: „Der Klee kommt in je-
„dem Boden fort.“

Es ist sehr natürlich, daß derselbe in fettem Lande
besser und stärker wächst; allein er nimmt auch mit
ziemlich schlechtem Boden vorlieb, wenn das Feld nur
nicht zu naß, und insonderheit des Winters nicht un-
ter Wasser steht.

In schlechtem Lande wird dieser Klee allemal
bessere Art haben und stärker aufkommen, als ein an-
deres Futterkraut.

Er wächst im magern Sande, wenn solcher gut
verarbeitet und gedünget worden: ich baue ihn
mit großem Nutzen im kalten Leimboden, und
habe ihn mit Verwunderung im 1763ten Jahre,
nach

nach einem ausgestandenen harten und anhaltenden Frost, auf der Spitze des höchsten Berges in meiner Nachbarschaft, der hohe Asch genannt, neben Alverdissen mit Lust wachsen sehen; welcher Berg oft schon um Michaelis und bis nach Pfingsten mit Schnee bedeckt ist, und gar schlechten steinigten Mergelboden hat, allwo man also nimmer Klever gesucht hätte. *)

*) Eben jeko da ich dieses schrieb, am 2ten October 1764, war er noch von dem am 1ten October in dieser Gegend gefallenen außerordentlichen Schnee weiß, da der Schnee im Grunde gleich schmolz.

§. 4.

Dritte Regel: „Man gelanget am wohlfeilsten dazu.“

Auf einen Kalenbergischen Morgen werden ohngefähr 6 Pfund Saamen gehören; jedes Pfund kauft man um 4 Mariengroschen: diese Anlage ist nicht sehr groß. Miller rath man solle gelben glänzenden Saamen, der etwas in das bräunliche falle, wählen; der schwarze sey untauglich. Man darf mit der Saat nicht zu sparsam seyn; sonst erhält das Gras zu viel Lust. Man säet neben dem Klever gemeiniglich noch zwey bis drey Sätücher Gersten, oder Gersten und Hafer zugleich: da aber solcher besonders genuset wird; (§. 10.) so kann man diese Einsaat eigentlich bey der Kleversaat nicht mit in Anschlag bringen.

§. 5.

Vierte Regel: „Der Klever erfordert keine mühsame Beackerung oder Wartung.“

Wenn man Esparcette anziehen will; so muß das Land vorher sorgfältig bearbeitet und vom Unkraut ge-

reiniget, auch die ersten beyden Jahre, so bald sich fremde Kräuter zeigen, ausgejätet und aufgelockert werden. Alles dieses hat man bey dem Kleeber nicht nöthig: das Land wird im Frühjahr, als zur Gerstensaat, beackert und mäßig bedünget; man säet sodann, so bald wie möglich, die Gerste oder ein Mengkorn von Gersten und Hafer aus, läßt solches unter: und das Land eben eggen; säet darauf den feinen Kleebersaamen, (S. erstes Stück S. 161, S. 92.) zieht mit einer leichten Egge nocheinmal darüber her, und walzet das Land zu. Jenes Mengkorn beschützt anfangs die zarten Klee Pflanzen, sie bestanden sich besser darunter, das Unkraut wird dadurch zurück gehalten, und die nachher verfaulende Wurzeln dienen dem Acker zum Dünger.

Wenn die Gerste groß genug ist; so füttert man solche grün ab, oder läßt sie auch wohl erst zur Reife kommen: in jenem Falle kann man den Kleeber im Herbst schon zum zweytenmal mähen; läßt man aber das Korn bis zur Reife wachsen, so pflegt er sich erst im andern Frühjahr recht zu zeigen.

Wenn der Kleeber irgend Art hat; so ersticket und unterdruckt er alle Arten von Unkraut, breitet sich platt auf der Erde aus, überzieht das ganze Feld, und läßt nichts neben sich aufkommen.

Man hat derowegen in der Folge keine weitere Wartung dabey nöthig, als daß man zu Anfange des Winters kurzen Mist darauf fährt, solchen dünne austreuet, und des Winters über liegen, im andern Frühjahr aber das etwa übrige Stroh abharken und wegfahren läßt.

§. 6.

Fünfte Regel: „Der Klever ist beständig.“

Wenn der Klever einmal Wurzel gefasset hat; so ist nicht zu befürchten, daß er wieder ausgeht, wie bey andern Futterkräutern gar zu leicht geschieht. Die Kälte schadet ihm, zumal wenn er mit Mist bedeckt ist, (§. 5.) gar nicht; sie müßte denn außerordentlich strenge und anhaltend seyn. Sein größter Feind ist die Mäße, welche den andern Futterkräutern fast noch nachtheiliger ist.

Hat man auch das Unglück, daß die Mäuse sich auf ein Kleverfeld einnisten; so können solche eine ganze Flage zu Grunde richten, sie fressen die Pflanze bis an die Wurzel ab: solget eine Mäße darauf; so schlägt eine Fäulniß dazu, und die Wurzel treibt nicht wieder aus.

Eigentlich dauret der Klever nur 3 Jahr, und in diesem Stück hätten die Esparcette und Luzerne etwas voraus, als deren Dauer einige auf zwölf und mehr Jahre setzen wollen. *)

Wenn der Klever guten Boden und einen starken Stengel hat, auch des Winters gut in Acht genommen worden; so kann er zu Zeiten noch im vierten Jahre brauchbar bleiben: nach dem dritten Jahre aber stirbt die Wurzel ab, und es ist dem Lande mehr zuträglich, wenn man es nicht länger unbearbeitet liegen läßt; im vierten Jahr pflegen die Unkräuter Ueberhand zu nehmen, und man kann das Land nachher nicht so leicht wieder mürbe und arthast machen.

§. 7.

Sechste Regel: „Er verdirbt das Land nicht.“

§ 4

An:

*) Andere sprechen ihnen diese Dauer ab.

Andere Kräuter pflegen das Land zu verderben, und unrein, steif und unartig zu machen: der Klever erhält aber das Erdreich locker und rein; giebt ihm auch, wenn die Wurzeln verfaulen, eine Fettigkeit, oder Kleber (Gluten). Daher pflegt auf dem Lande, welches Klever getragen hat, vorzüglich gutes Korn zu wachsen.

§. 8.

Siebente Regel: „Der Klever liefert gutes, fettes und reichliches Futter.“

Wenn er rechte Art hat; so steht Stengel an Stengel, jeder Stengel sitzt voller Laub und Blüte, die Stengel selbst sind voller nahrhaften Saft, und haben Festigkeit genug, um aufrecht stehen zu bleiben, da die Esparcette sich platt an die Erde leget. Man bemerkt, ob er rechte Art hat, wenn die Blätter dunkel schwarzgrün von Farbe sind. Er muß vornehmlich die erstenmale über zwey bis drey Schuh hoch wachsen, und man mähet ihn in einem Sommer drey mal; ja in gutem Erdboden wohl gar zum viertenmal.

Zum Trocknen schicket er sich nicht so gut, weil er gar zu viel Saft und Fettigkeit hat, also schwerlich trocknet, sich leicht brennet, und endlich, wenn der Saft verzehret ist, gewaltig eintrocknet: man kann ihn jedoch, wenn man zu viel davon hat, trocknen; sonderlich von der dritten, oder zweyten Mäth, welche nicht so saftig, wie die erste, sind.

Wenn sich der Klever auf den Wiesen unter anderm Grase findet, giebt er ein vorzüglich gutes Heu, weil er neben andern Kräutern nicht so geil und saftig ist.

Dieser gemeine Wiesenklever wird ohne Ursache von jenem zahmen Klee, als eine zwote Art unterschieden.

§. 9.

§. 9.

Achte Regel: „Man kann ihn für alleley Vieh gebrauchen.“

Dem Hornvieh bekommt er am besten. Man mäset in Franken die schweresten Ochsen mit bloßem Kleeber.

Man kann auch Pferde damit füttern, wenn er nicht zu geil ist, und mit anderer Fütterung vermischt gegeben wird: es muß aber vorsichtig damit umgegangen werden, und sie müssen schwere Arbeit verrichten; sonst tritt er ins Blut, erhitet solches, und es folgen Blindheit und andere böse Zufälle.

Schweine sollen sich sehr gut damit fett machen und füttern lassen, wenn man ihn auf einer Schneidelade klein schneidet und so vorwirft.

Pattullo giebt eine Berechnung, wie hoch man den Kleeber nutzen könne, wenn man trüchtige Schweinmütter damit füttere: man füttert auch junge Ferkel damit.

§. 10.

Neunte Regel: „Der Kleeber muß behutsam gefüttert werden.“

Diese Regel ist insonderheit zu beobachten in geilem, fettem Boden, und wenn der Kleeber noch jung ist; so bald er in Blüte steht, schadet er nicht mehr so viel. Er wird auch alsdenn nur schädlich, wenn man das Vieh, nachdem es davon gefressen hat, gleich saufen läßt.

Man muß sich auch hüten, daß der Kleeber, wenn er gemähet worden und auf einem Haufen liegt, nicht in Hitze gerathe.

Hier zu Lande erinnere ich mich nicht, gehört zu haben, daß das Kleeberfüttern beym Hornvieh böse

Zufälle zuwege gebracht habe; aber in Franken habe es gesehen: der Klee tritt ins Blut, erhitet solches, und bringt es in die stärkste Wallung; die Hitze verursacht zugleich Blähungen und eine Verstopfung; der Mist beim Vieh brennet sich zu einer harten schwarzen festen Masse, und läßt den Blähungen keinen Ausgang: daher schwillt das Vieh in einer Geschwindigkeit zu einer unglaublichen Dicke auf, und zerplatzt, wenn ihm nicht die schleunigste Hülfe geleistet wird. Man nennet solches dort *auslaufen*, und es geräth das ganze Haus in Bewegung, wenn von dem dortigen großen schweren Vieh ein Stück *ausläuft*. Man umwindet dasselbe mit großen Lacken, um das weitere Aufschwellen zu hindern, und es muß ihm von hinten zu mit der Hand Hülfe gegeben, der verhärtete Mist herausgebracht, und den Blähungen Luft gemacht werden, die denn in großer Menge weggehen.

Den Kälbern dienet der Klee auch nicht, weil er zu hitzig ist, und sie sich leicht verfangen.

Daß man Pferde damit behutsam füttern soll, ist schon (§. 9.) erwähnt worden.

Ueberhaupt ist am sichersten, wenn man den Klee nicht anders, als mit Gras, oder Mengfutter vermischt, vorgiebt.

§. II.

Zehnte Regel: „Man thut wohl, wenn man neben dem Klee auch Mengfutter säet.“

Wir nennen Mengfutter eine Vermischung von Gersten, Hafer und etwas Erbsen, welche unter einander ausgesäet werden, um die Frucht, wenn sie eben in Aehren schießt, grün abzumähen und mit dem Vieh zu verfüttern.

Es

Es pflegt dergleichen Mengfutter in dieser Kältern Gegend eher brauchbar zu werden, als der Klee, und man kann, wenn das Abmähen zum erstenmal nicht zu spät geschieht, solches noch zum zweytenmal mähen.

Da der Klee nur drey Jahr dauret (§. 6.), und unter andern Korn ausgesäet werden muß (§. 4.): so richtet ein Haushalter es so ein, daß er alle Jahr eine neue Flage mit Klee bestellt; von dieser nutzt er zweymal das Mengfutter, und kann im Herbst, wenn der Sommer nicht zu trocken ist, den Klee noch wohl zum drittenmal mähen.

Im folgenden Jahr hat er sodann von zwey Flagen den Klee zu genießen; als von der einen zum ersten, und von der andern zum letztenmal: mit solchen füttert er denn zwischen durch das auf der dritten Flage frisch ausgesäete Mengfutter.

§. 12.

Filste Regel: „Wer die *Esparecette*, (*Herbarum onobrychis*, Linn. Franz. *Sainfoin*, Engl. *Coak's Head*.) mit Nutzen anbauen will, muß vorzüglich guten Grund und Boden haben.“

Es ist nicht genug, daß die Oberfläche des Landes gut und arthast ist; sondern das Erdreich muß auf eine Tiefe von zwey bis drey Schuh locker und fruchtbar seyn: denn so tief, ja noch tiefer wachsen die Wurzeln von dieser Pflanze unter sich, und wenn sie in solcher Tiefe eine Lage von schlechtem, ihrer Nahrung gemäßem Boden finden, oder es steht im Grunde Wasser; so erstehen sie.

Wenn einige behaupten: die *Esparecette* wachse auch in magern Boden; so ist solches zu verstehen: wenn
die

die Oberfläche gleich schlecht, und der Grund auf eine hinlängliche Tiefe nur fruchtbar ist; so trägt der Boden Esparcette.

Gleiche Bewandnis hat es, wenn man sagt: sie wachse in steinigten Boden; nämlich, wenn die zwischen den Steinen befindliche Erde fruchtbar ist, und uns nur wegen der vermengten Steine schlecht zu seyn scheint. Denn, daß sie nicht in jedem steinigten Erdreiche fortkomme, davon habe ich und andere Proben gemacht.

Parrullo behauptet zwar: die Esparcette wachse in schlechtern Boden besser, als der Klee; Versuche werden aber das Gegentheil lehren.

Im XVIII. Stück der *Oeconomischen Nachrichten* S. 774. liest man Nachricht von einem Haushalter, der vierzig Jahr lang mit der Esparcette Versuche angestellt hat; aber vergebens. Ich kann aus eigener fast dreißigjähriger Erfahrung ein gleiches behaupten, und weiß viele, die ihre an solche vergebens gemachte Versuche gewandte Kosten sehr beueeten; zumal, wenn sie zusammen rechneten, was ihnen das, in den ersten beyden Jahren angewandte, Jätelohn kostete. Noch zur Zeit ist mir aber kein einziges Exempel bekannt, da der Anbau der Esparcette in der Folge gut von statten gegangen wäre; wenn man sich auch gleich in den ersten Jahren die vortheilhaftesten Vorstellungen davon gemacht hat. Dieses mag genug seyn, alle diejenigen, welche weitere Versuche damit anstellen wollen, zu warnen, daß sie solche sehr im Kleinen, und ohne Anwendung vieler Kosten anfangen.

Der Herr Reichart hat in seinem Land und Gartenschäze sowohl von dieser Esparcette, als der folgenden

den Lüzerne, auch dem vorigen Klee, die besten Abzeichnungen gegeben.

§. 13.

Zwölfte Regel: „Die Lüzerne (*Medicago sativa*, Linn. *Fenum burgundicum*, Lobel. „Franz. *La Luzerne*, Engl. *Medik.*) scheint einen „Vorzug zu verdienen vor der Esparcette.“

Die Lüzerne ist nicht so weichlich, mehr beständig, treibt mehr Stengel, erfordert nicht so viel Wartung, läßt sich vom Unkraut und der Nässe nicht so leicht ersticken, und treibt die Wurzeln nicht so tief in die Erde.

Allemal aber sind die Stengel davon dünner und magerer, das Laub und die Blüte auch kleiner, als die vom Klee; und ich sehe noch zur Zeit keinen Grund, der uns bewegen könnte, statt Klee Lüzerne zu bauen: es wäre denn, daß man diese besser zu Heu trocknen kann, und daß sie länger, als drey Jahre ausdauret. Ich wiederhole also die Warnung, welche ich eben gethan habe (§. 12.), weitere Versuche nur im Kleinen anzustellen; wenn gleich Patullo und andere berechnen, daß ein mit Lüzerne besäeter Morgen besser sey, als drey bis vier Morgen des besten Wiesenwasses.

Wer mehr davon nachlesen will, findet ausführliche Nachricht in den Oeconomischen Nachrichten im XIV. St. S. 128, XVIII. S. 781, XXXVII. S. 30, CXV. S. 295, CXXXVII. S. 355.

§. 14.

Dreyzehnte Regel: Das englische Raygras (*Lolium perenne*, Linn. bey uns auch wohl Rülch, oder Graslauch genannt,) verdienet keinen Platz unter den Futterkräutern.

Es ist dieß ein niedriges, schmales, kleine Blätter habendes Gras, welches nur feine Stengel ein bis anderthalb Schuh hoch treibt, und bey uns fast aller Orten wächst; aber nur unter die schlechten, nicht zu nützenden Gräser zu rechnen ist.

Es hat sich dadurch in Engeland bekannt gemacht, weil es in dem allerschlechtesten Boden wächst; wir finden es auch auf Wegen, wo alle übrige Pflanzen zertreten werden, und nicht fortkommen.

Man hat also in Engeland unfruchtbare Heyden damit besaet, und sich darauf gefreuet, an einem Orte, wo sonst nichts wuchs, nun so viel Fuder Gras, oder Heu zu erndten: es würden aber daselbst andere, mehr nughbare Gräser eben so gut und vielleicht besser fortgekommen seyn.

Ich spreche diesem Rangrase um deswillen einen Platz unter den Futterkräutern ab, weil es kein Vieh grün frist: Sogar habe bemerkt, daß die Hirsche es in meinem Thiergarten unberührt lassen, denen die Nahrung sonst zu Zeiten sehr fehlt.

Bloß im Frühjahr, ehe es einen Halmen treibt, fressen die Schafe die zarten Blätter wohl ab; sobald die Pflanze aber Halmen hat, berührt sie, so viel ich wahrnehmen können, kein Vieh.

Dieß Gras nuhet also bloß zum Heumachen, und man muß sich in Acht nehmen, es ja zu mähen, wenn die Stengel eben anfangen Blüte zu zeigen; sonst wird das Gras zu hart, und auch nicht einmal im Heu vom Vieh gefressen; wie denn das Heu nicht wohl weiter, als mit den Pferden zu verfüttern seyn wird.

Ich folgere daraus, daß nichts den Anbau des Rangrases rechtfertigen könne, als wenn man einen ganz sterilen Acker hat, der gar kein ander Gras her-

vor:

vorbringen will, allwo also doch besser ist, etwas grünes zu haben, als einen ganz entblößten Boden zu behalten.

Die Verfasser der Agronomie nennen dieses *Chiendent*, ou *fausse Furaye*. Im deutschen nennen es einige Dinkelspelzen; Dort; St. Peterskorn; Wilddinkel; Roth Wild Hafer; Taubenkorn; Maushafer; Mausgerstien.

Einen bestimmten Namen führt es aber bey mir unter dem gemeinen Manne nicht.

Da ich unter andern aus dem 79ten Stück des Hannoverischen Magazins vom 1764 Jahre, S. 1260, sehe, daß einige so gar zweifelhaft wegen dieses Kraggrases und dessen Geschlechts seyn können: so will ich eine kurze Beschreibung beyfügen, wie sie der Herr von Haller und andere gegeben haben, und wie ich solche der Pflanze gemäß befinde.

Die Wurzel ist fein, haricht, weiß, Hand lang, und schlägt umher weiße knotigte Ranken, die an jedem Knie wieder einwurzeln und sich ausbreiten. (*Radicibus oblongis, geniculatis, nodosis, candidis, repit.*)

Der Körper der Pflanze: Aus der Wurzel treiben viele dünne Halme, oder Quillstern, welche dichte durch einander wachsen, und etwa Schuh hoch werden, (*Caules conferti nascuntur pedales.*)

Die Blätter sind schmal, höchstens zwei Linien breit, an der Kante etwas scharf, gehen spitzig zu: nimmt man sie auf die Zunge; so spüret man, wie scharf die ganze hintere Seite ist. (*Folia oblonga juncea, duas lineas lata, dura, retroversu aspera, in acumen fastigiata.*)

Die

Die Blüte besteht aus einer, an der Spitze des bis anderthalb Schuh langen Halmes entstehenden Aehre, welche einen halben bis einen Schuh lang wird.

An beyden Seiten der Aehre wächst eins um das andre eine hohle Hülse oder Bälchlein aus; (*Gluma multiflora, uniuersalis, oblonga linearis, acuminata, rigidiuscula*;))

In jeder dieser Hülssen sitzt gleichsam ein kleines Aehr, welches aus 7 bis 9 dichte neben einander, doch eins um das andere zusammen gewachsenen Saamenkörnern besteht, die keine Spitzen haben. (*Gluma flores distiche spicatos angulo cauli apprimens; spicae sessiles, muticae in eodem plano cum caule ponuntur.*)

Der Saame ist klein und länglicht, an einer Seite rund, an der andern platt und etwas ausgehöhlet; (*Semen oblongum hinc conuexum, inde fulcato-planum, compressum.*)

Wer den bekannten so gehässigen Trogal, oder *Lolium temulentum* kenne, welcher unter der Gersten zu wachsen pflegt, und unter das Malz, oder Brodkorn in Menge genommen, gefährliche Krankheiten veranlassen soll, wird dieses Rausgras auch bald kennen lernen; weil jenes davon vornehmlich nur darinnen unterschieden ist, daß die größere und mehr ründere Saamenkörner scharfe Spitzen haben: sonst ist das Wachstum von beyden gleich.

Die bemerkte Schärfe deiter an sich trockenen und wenig Saft habenden Blätter ist vielleicht die Ursache, daß das Vieh dieselben, wenn sie alt geworden, nicht gerne frisst. Wenn das Rausgras rechte Art hat, so bestehen die kleinen Aehren aus 9 kleinen Nebenährgen, (*Spiculis*) deren jede 9 bis 11 Körner enthält.

Eine

Eine Varietät habe ich gefunden, mit etwas längern und spitzigern Nebenähren, deren jedes aus 11 Körnern bestand; vielleicht ist dieß das *Gramen loliaceum longiore spica*, B. P.

Eine Abbildung vom Lülch, oder Kangrase findet man beim Vaillant p. 80. T. XVII. fig. 3. und Morison T. III. p. 182. T. 2. fig. 2. auch in Bauhini Prodromo p. 17. Nr. 56.

Le Gentilhomme cultivateur giebt gleichfalls im IX. Tom. Tab. 2. eine, wiewohl unvollkommene, Zeichnung.

Man sammlet es am besten an Wegen, oder auf Viehweiden; weil das Vieh das Gras umher wegzufressen, die Ähren dieses Kangrases aber zurück zu lassen pflegt.

Vielleicht vermindere ich den Werth dieser Pflanze, wenn ich ihr einen Platz unter den Futterkräutern abspreiche; ich habe aber zu Anfang voraus erinnert, daß diese Regeln nur auf meine Gegenden gehen. Die von Seiten der Landwirthschafts-Gesellschaft ferner damit anzustellende Versuche werden bestätigen, wieweit ich recht, oder unrecht habe, und ob diese Regel allgemein gelte *).

§. 15.

Vierzehnte Regel: „Vor dem englischen „Kangrase hat das Habergras, *Avena elatior* „Linn. einen großen Vorzug.“

Dieses Gras gehöret mit Recht unter die nützlichsten Gräser, welches mit allem Fleiße auf den Weiden

*) Weitere mit diesem Grase angestellten Versuche bestätigen, daß einen jeden Haushalter für dessen Anbau mit Grunde warnen kann.

fen stärker angebauet zu werden verdienet; weswegen es auch unter diesem Namen des Hafergrases von Kalm in dem IX Theile der schwedischen Abhandlungen S. 67 insbesondere angepriesen wird. Es wächst bey uns dreu bis vier Schuh hoch: treibt aus einer Wurzel wohl hundert Stengel neben einander; hat ein süßes Gras und einen ziemlich mehltreichen Saamen, der sich abschrotet und als Mannagrüße zur Speise nutzen läßt.

Die Wurzeln sind folbigt (*Radices bulbosæ*) und treiben viele kleine Haarmurzeln.

Die Aehren hängen Büschelweise mehr nach einer Seite.

Von den beyden kleinen neben einander sitzenden Hafern ähnlichen Saamenkörnern hat das eine, eine eben so scharfe und in der Mitte mit einem Knie gebogene, aus der Mitte des Saamenforns an der Seite heraustretende spizige Nadel, oder Granne (*aristata*) wie der wilde, oder rauhe Hafer; das andere Korn aber ist glat und ohne dergleichen Granne. Hieran läßt sich dieß Gras von den ähnlichen am besten mit unterscheiden.

In Bauhini Prodromo p. 3. findet man davon eine Abbildung, desgleichen bey Scheuchzer p. 239. und Morison T. III. p. 214. S. 8. T. VII. f. 37.

Es giebt eigentlich nach der Linneischen Beschreibung von diesem Grase zweyerley Varietäten: an der einen ist das mit einer Granne, oder *arista* versehene, und nur männliche Blüten enthaltende Korn taub; an der andern, die ich eigentlich vor mich, und hin und wieder in Wiesen gesammelt habe, sind beyde Körner fruchtbar.

Dieses Hafergras wird von einigen, als dem Abte Miroudot in dessen besondern vom Rangrase heraus gegebenen Traktate, wovon 1763 zu Carlsruhe eine Ue-
berse

bersehung heraus kam, auch Raygras genennet; dem andere, als Bernhard, Rheinhard gefolget sind. Aus dem von ihnen dieser Pflanze unter den Namen des Raygrases mit Recht beygelegten Ruhme *), ist vermuthlich die vortheilhafte Vorstellung entstanden, welche man sich vom Raygrase überhaupt machet.

Die Verfasser der Agronomie scheinen ihrer Sathe nicht recht gewiß zu seyn: sie legen diesem Hafergrase, so wie Le Gentilhomme cultivateur den Namen *Fromental* bey; nennen aber auch das unten §. 16. zu erwähnende *Gramen secalinum* so, und machen wieder von diesem zweyerlen Arten, davon sie die eine *Fromental*, ou *faux seigle*, die andere aber *Faux seigle*, ou *Pomelle* nennen; da nach dem Gentilhomme cultivateur *Fromental* und *Faux seigle* gleich geltende Namen sind.

*) S. Neue Dekon. Nachr. 1. Band. S. 65.

§. 16.

Funfzehnte Regel: „Wer Versuche mit „englischen Futterfräutern machen will, lasse sich ja „den Saamen nur in kleiner Dose kommen.“

Denn er wird gemeiniglich die daran gewandte Kosten und Mühe bereuen. Die Engländer wenden zwar sehr vielen Fleiß und Mühe an, um die besten Futterfräuter und nußbarsten Gräser auszuforschen, und die neu errichtete Society of Arts and sciences hat verschiedene Grassorten, vermittelt darauf gesetzter Preise, zu weitem Versuchen anempfohlen: als *Vernal a*); *Meadow Fox Tail b*); *Fine Bent c*); *Annual Poa d*); *Common and Great Poas e*); *Meadow Fescue f*); *Scheeps Fescue g*); *Yellow-Oat h*); *Crested Dogs Tail i*): Es

U 2

sind

- a) *Anthoxantum odoratum*, b) *Alopecurus pratensis*, c) *Agrostis capillaris*, d) *Poa annua*, e) *Poa pratensis*, f) *Festuca elatior*, g) *Festuca ovina*, h) *Avena flavescens*, i) *Cynosurus cristatus*.

sind aber dieß keine neue, sondern ganz bekannte, und bey uns aller Orten anzutreffende Arten. Wer also Lust hat, kann bey sich selber von diesen und andern guten Grasarten, wenn sie reif sind, Saamen samm'len, jede besonders aussäen, und alsdenn den Saamen zu weitem Versuchen ins Große aufheben, ohne daß es ihm weiter was kostet. Mir kommt es so vor, daß diejenigen, welche mit dergleichen Saamen handeln, unsere Leichtgläubigkeit, und das Zutrauen, welches wir in alle dasjenige, was fremd und insonderheit englisch, oder französisch heißt, setzen, oft misbrauchen: sie ziehen von den bekanntesten Kräutern Saamen, geben der Pflanze einen neuen anreizenden Namen, und verkaufen uns den Saamen theuer, den wir vor der Thür in Menge haben können.

Unter andern Saamen von Futterkräutern habe aus Engeland erhalten:

1) White Dutch Clover, oder den gemeinen weissen, oder holländischen Wiesenklee. *Trifolium repens* Linn. welcher zu bekannt ist, um etwas davon weiter zu erwähnen, als daß er einer der besten Futterkräuter ist; daher, wo man eine Wiese anlegen und Heusaamen austreuen will, nothwendig von diesem weissen Klee untermenget ausgesäet werden muß.

2) Hop Clover, oder den gelben Hopfenklee, *Trifolium procumbens* Linn. welcher häufig auf unserm Rocken: Stoppel zu wachsen pflegt, und keinen besondern Nutzen hat.

3) Burnet wood, oder die große Pimpernel, *Sanguisorba officinalis* Linn. welche wir in allen Rükchengärten ziehen, und zum Kräutersalat nehmen. Der Geschmack davon mag dem Vieh wohl nicht weniger angenehm seyn: einen ganzen Acker aber damit zu bestellen,

stellen, möchte jemand wohl bereuen; obgleich diese Pflanze jetzt auch in Frankreich eben auch in Mode kommt, und die Esparcette ablöst.

4) French-Honeysuckle, oder das *Hedysarum canadense triphyllum*, eine Pflanze, die man der Veränderung wegen wohl in Blumengärten zu ziehen pflegt; die sich aber zur Fütterung schlecht schicken dürfte.

5) Ryegras, oder Rogengras, *Gramen secalinum* & *Secale sylvestre* Mill. welches ein ziemlich gutes Gras, und nicht mit dem Riedgras, oder Schilse zu verwechseln ist. In der Agronomie heißt es *Fausse Pomelle*, auch *Faux seigle*.

6) Den Cytisus; *Medicago arborea* Linn. engl. *Moon-Tree-Foil*; wovon man im Miller unter dem Artikel von *Medicago* mehr nachlesen kann; wiewohl unter dem erhaltenen Saamen auch Körner vom *Cytisus nigricans* Linn. vermischt waren.

Jetzt hat man in London zwei Grasarten, die als zwei neue, besonders nuzbare und erst aus Amerika hergeführte Pflanzen angepriesen werden:

Das eine davon wird *Timothy-gras* genannt, der Ursprung des Namens ist mir unbekannt: es ist aber nichts anders, als das ganz gemeine *Phleum pratense* Linn. welches bey uns aller Orten gefunden wird, und sich dadurch kenntlich machet, daß es den Saamen in runden, langen, dichten cylindrischen Kolben trägt, welche eine Aehnlichkeit mit einem Rüssenschwanz, oder mit der *Typha latifolia palustri* haben; daher *Baubinus* dieß Gras auch *Gramen typhoides maximum spica longissima* genannt hat. Man soll, nach der in England bekannt gemachten Nachricht, in Amerika viel darauf halten: bey uns hat es keinen Nutzen, und ich zähle es unter die, zwar leicht anzuziehende, aber am

wenigsten brauchbare Gräser; der Saamen davon ist klein, und siset zwischen zwey oben in zwey Spizen ausgehenden Bälglein.

Dem zweyten neuen amerikanischen Grase hat man den Namen von *Fowl meadow grass* gegeben, theils weil die Wasservögel, und insonderheit die wilden Enten den Saamen davon begierig fressen und suchen sollen; (wie man denn auch glaubt, daß die Wasservögel den Saamen davon zuerst nach neu Engeland gebracht haben.) theils weil dieses Gras vornehmlich in niedrigen sumppigten Wiesen wächst. Es ist eine Art von *Poa* Linn. und scheint eine Amerika eigene Pflanze zu seyn. Ich würde es für die *Poa capillaris* Linn. halten; wenigstens kommt es mit der Beschreibung des Ritter Linne und Gronovius überein, daß es eine *Paniculam laxam, patentissimam, capillarem, spiculas ex flosculis 4, 5, siue 6 minimas, oblongas, & culmum ramosum* hat: nur finde ich unten an den Blättern nicht die von jenem bemerkten Haare. Eine Vergleichung mit der Abzeichnung, welche in Moris. Hist. T. III. p. 202. S. 8. T. VI. f. 33. befindlich ist, und die ich eben nicht bey der Hand habe, wird es klar machen *).

Dieses *Fowl meadow grass* hat schmale Blätter, von einer angenehmen grünen Farbe, und dünne feine Halme, welche sich, wie andere in Sümpfen wachsende Gräser, bald nieder und an die Erde biegen; alsdenn aus jedem Knoten erst Wurzeln, denn frische Halme treiben. Eben deswegen aber scheint dieß Gras ohne Nutzen zu seyn: denn weil es sich gern an die Erde leget, kann es nicht gut gemähet werden, und die niederliegenden

*) Da ich diese Pflanzen weiter untersuche, werde ich zweifelhaft, ob sie nicht eben wie die vorhergehende eine unserer gemeinsten Grasarten sey.

den Halme unterdrücken und ersticken das darunter stehende. Es mag also dasselbe gut seyn, um es in Sümpfen und Morasten auszusäen; nicht aber, um es als ein Futterkraut auf einem Acker anzuziehen, zumal da die Blätter und Halme sehr fein sind, und nicht viel Saft enthalten.

Es wird wohl kein Freund von der Landwirthschaft die Namen von diesen Grasarten, und daß man in England viel davon halte, hören, daß er sich nicht davon zu haben wunschet, und, wenn er Gelegenheit hat, Samen davon kommen läßt. Ich habe an denen seit zwey Jahren angestellten Versuche genug.

§. 17.

Sechszehnte Regel: „Eines der brauchbarsten Futterkräuter bey uns ist der gemeine braune Kohl; *Brassica sativa rubra aperta levis*, Moris.“

Man bauet diesen braunen Kohl, oder blauen Kohl bey uns in allen Gärten in Menge, vornehmlich zur Küche; es können aber auch nicht die Blätter allein, sondern die ganzen Stengel, oder **Strünke**, wie wir sie nennen, vortreflich zur Fütterung des Viehes gebraucht werden.

Der Ritter Linne weis von diesem braunen Kohl nicht einmal den bekannten weißen Kopfkohl, *Brassica capitata alba* B. P. zu unterscheiden; sondern sieht diesen als eine Spielart von jenem an, und begreift alle unsere Kohlarten unter dem Namen *Brassica oleracea radice caulescente tereti carnosae*.

Wir haben unterdessen eben von dem braunen Kohle verschiedene Varietäten in unsern Gärten.

1) Der gemeinste, vornehmlich sich zur Fütterung schickende, wird unter dem Namen des hohen schlichten Pommerschen Kohls gefordert, und ist der

von Morison beschriebene *Brassica sativa rubra aperta levis*. Er wächst fünf bis sechs Schuh hoch, hat eines starken Arms dicke Stengel, und treibt viele große dicke schlichte Blätter, die ich bey mir den Sommer über von Zeit zu Zeit abblaten, auf einem lustigen Boden ausbreiten, alsdenn trocknen, und zum Gebrauch auf den Winter aufheben lasse; sie werden sodann klein geschnitten, oder gestossen, gekocht, und dem milchenden Vieh vorgegeben, welches sich merklich davon in der Milch bessert. Sie haben den Vorzug, daß die Butter davon keinen Geschmack annimmt.

Zu Herbst, wenn der Frost angeht, schneidet man die Pflanze an der Erde ab, bindet sie in kleine Bündel, hängt sie an einen lustigen Ort, oder draussen an den Häusern, wo das Dach übersteht, auf, läßt sie trocknen, und verwahrt sie den ganzen Winter über: da denn die halb verwelkten jüngern Blätter unter dem Namen des trocknen Kohls dem gemeinen Manne zur Speise dienen; die übrigen aber nebst den Strünken kleingeschnitten, und, gleich vorerwähnten Blättern, dem Vieh gegeben werden.

Die zwote bey uns gemeinste Art ist der krause braune Kohl *Brassica fimbriata* B. P. seu *subellica* Linn. dessen Saamen man unter dem Namen von Braunschweigischen krausen Kohl zu verschreiben pflegt. Er unterscheidet sich von jenem in seinen krausen mehr eingeschnittenen Blättern, welche nicht so groß, noch fleischicht sind: der Strunk davon ist auch nicht so dick; wiewohl, wenn er Art hat, von nämlicher Höhe. Die Blätter sind mit einem bläulichen Staube bedeckt, daher heißt er an einigen Orten blauer Kohl. Man kann ihn nicht so stark wie jenen

jenen blaten, sonstn auf ähnliche Weise nutzen. Wenn der Winter nicht sehr kalt und anhaltend, und der Erdboden nicht naß und kaltgründig ist; so dauern beyde Arten mannichmal des Winters im freyen Felde aus, treiben im Frühjahr von neuen, und können noch alsdenn abgeblatet und zur Speise, oder Fütterung gebraucht werden: man nennet es sodann **Sprossentohl**. Am besten aber ist es, wenn man sie im Herbst in Schutz bringet; welches man das **Aufschneiden**, oder **Aufhauen** des Kohls nennet.

Der krause Kohl wird vornehmlich in fettem, leimigten, oder nassen kalten Boden; jener sclichte aber in wärmern, sandigten Gegenden gebauet: hier findet der gemeine Mann auch diesen süßer und schmackhafter; und dort zieht man den krausen Kohl vor.

Die übrigen Varietäten von diesem: als 3) der **bunte Plumagen Kohl**, unterscheidet sich bloß in der Farbe, welche zwischen dem rothen, weißen und grünen angenehm durch einander spielt: Er verdienet also mehr der Schönheit und Veränderung, als des Nutzens wegen, angezogen zu werden.

4) Der **Sederkohl** *Brassica tenuissime laciniata* J. B. hat ganz tief geschnittene Blätter, welche als von den Raupen zerfressen aussehen *folia pinnatifida, pinnis linearibus*. Er verdienet nicht weiter als um der Manigfaltigkeit willen einen Platz im Garten.

5) Der **niedrige braune Kohl** *Brassica fimbriata pumila* B. P. welcher unter dem Namen von **Barbödwick** Kohl bey uns bekannt ist, unterscheidet sich von dem krausen braunen Kohl darinn, daß er nur niedrig an der Erde bleibt, und nicht über einen bis höchstens zwey Schuh hoch wird: Er ist sonst reich von vielen krausen Blättern, oder hat, wie wir sagen,

einen großen Poll, von dessen Schwere er sich platt an die Erde zu legen pflegt; daher er, sonderlich in etwas trockenem Sandlande, den Winter über unter dem Schnee aushält: man pflegt ihn einzeln zwischen die gelben Wurzeln, oder andere Küchenkräuter zu säen, und des Winters über stehen zu lassen: Er wird zarter und angenehmer von Geschmack gehalten, als der große Kohl, bringt aber weniger zur Fütterung. *)

4) Der grüne Kohl hat eben so krause Blätter *folia rugosa crispa*, als die zwote Art; die ganze Pflanze hat aber eine hellgrüne Farbe: man hält diesen zur Speise gesünder und angenehmer; er ist sonst weichlicher, also zur Fütterung nicht zu gebrauchen.

Man kann den braunen Kohl zu aller Jahreszeit des Sommers über pflanzen, auch den Saamen davon leicht selber anziehen, oder aller Orten bekommen.

Man sät solchen so früh wie möglich, wenigstens einen Theil davon, und den andern etwas später zu verschiedenen Zeiten an einem etwas feuchten und schattigen Ort, weil sonst die Erdfloh die zarten Pflanzen leicht abfressen.

Sobald die ersten Pflanzen groß genug sind, versetzt man solche auf ein gut verarbeitetes und wohl gedüngetes Gartenfeld; so kann man bey vortheilhafter Witterung binnen gar kurzer Zeit die untern Blätter bereits abblaten, wovon man die ersten, da sie noch zu zart sind, zur Speise zu gebrauchen pflegt.

So wie bey uns die Gartenerbsen reif sind, und die Felder frey kommen, werden dieselben sofort zur zweyten

*) In der Gegend von Bardowick sät man auch spät im Sommer Saamen; verpflanzt ihn im Anfange des Novembers weitläufig und läßt ihn den Winter stehen; diesen kann man im folgenden Frühjahr zeitig blaten, und er soll Manns hoch wachsen.

ten Erndte mit braunen Kohl bepflanzt; welcher, wenn das Land im Frühjahr stark gedüngt worden, bald genug anwächst. So bald die untern Blätter etwas welk, oder gelblich werden, bricht man solche ab.

Zu Anfange, und wenn man es noch nicht wagen will, an dem schwachen Strünke abzublättern, faßt man den ganzen Poll in die Hand, und schneidet, was man von den äußern Blättern gefaßt hat, zwischen der Hand und über den mittelsten jüngern Blättern, oder dem Heupolle weg, ohne diesen zu beschädigen.

Wer ein Beet mit braunen Kohl durch Abblättern recht zu nutzen weis, kann den Sommer über, alle Tage eine ziemliche Menge Fütterung davon nehmen.

Er wächst am besten, wenn das Land mit Schweisnemist gedüngt worden.

§. 18.

Man kann auch den weißen Kopfkohl, *Brassica capitata alba* C. B. zur Fütterung nutzen.

Wenn derselbe sich zu Köpfen schließt; so kann man die untern gelb werdenden Blätter, eben wie beim braunen Kohl, abnehmen: man muß sich aber in acht nehmen, daß solches nicht zu früh geschieht, auch das man nicht zu viel Blätter wegnehme; sonst wird das Schließen gehindert, und das Wachsthum gehemmet.

In Franken sammlet man sorgfältig, wenn der weiße Kohl, oder wie man dort sagt, das weiße Kraut aufgehauen wird, alle abfallende Blätter nebst den Strünken auf; stampfet solche in große weite Wannen, oder Butten, streuet etwas Salz darzwischen, bedecket oben das Kraut mit Brettern und Steinen, daß es nicht in die Höhe treten kann. Gießet Wasser darüber her, daß das in Gährung gerathen

thende Kraut durchaus davon bedeckt werde, und läßt sodann die Butten bis in den Winter stehen; da man denn die Blätter, wie beym braunen Kohl gelehret worden, hernach gerade heraus nimmt, klein stampfet, und warm gemacht täglich dem mülchenden Vieh ein Futter davon giebt.

Ich habe solches mit Nutzen nachgemacht: man nennet diesen Abfall von Blättern die **Schlübke**.

§. 19.

Unter die hiesigen Futterkräuter sind auch die Rüben, *Brassica Napus* Linn. zu zählen.

Man hat deren verschiedene Arten: insonderheit sind die **großen rothlöpfigten Wasserrüben** zur Fütterung am besten; weil sie am größten werden, und jede Rübe, wenn sie Art haben, einige Pfund wieget. Es ist eine große runde Rübe, welche oben, so weit sie aus der Erde stehet, sich roth färbet; *Rapa sativa rotunda radice punicea* B. P.

Man nuhet nicht allein die Rübe, sondern auch das Kraut zur Fütterung, und kann die kleinen Rüben nebst dem Kraut auf gleiche Art, wie vom weißen Kohl gelehret worden, im Herbst mit Wasser einmachen und zum Gebrauch auf den Winter aufheben; besser aber ist sie an einem trockenen Orte in tiefe Gruben einzugraben, wo sie sich den ganzen Winter über halten.

Man besäet daher in Franken einen großen Theil des Rottensfeldes zur Sommerung mit Rüben. (S. 1tes Stück S. 179. §. 112.)

Ich lasse, wenn die Rüben aufgezogen worden, (die in Menge ins Feld gesäet werden) alle diejenigen, die zum Verspeisen zu klein sind, besonders aufheben und in tiefe Gruben einpacken.

Von

Von dem Rübenkraute nimmt die Milch sofort einen starken unangenehmen Geschmack an. Es ist bekannt, was in Engeland für Wesens aus den Rüben unter dem Namen von *Turneps* gemacht wird.

§. 20.

Man braucht auch die gelben Wurzeln, Möhren, oder gelbe Rüben *Daucus Carotta* Linn zur Fütterung.

Sie geben viel Milch und gelbe Butter, und man kann diejenigen, welche man nicht zur Speise gebraucht, mit Nutzen dem Vieh geben; sie aber als ein Futterkraut im Felde zu bauen, dazu sind sie nicht austräglich genug.

Ueberhaupt ist noch als eine Regel anzumerken: „daß wenn man das abgeschnittene Laub von den gelben Wurzeln und Rüben, auch die Kohlblätter zur Fütterung aufheben will, solche ja nicht dicht auf einen Haufen geleyet werden dürfen, weil sie sich sonst brennen, und sodann vom Vieh nicht mehr gefressen werden, auch schädlich sind.“

Die Kartuffeln *Solanum tuberosum esculentum*, frist das Vieh ebenfalls gern; sie verdienen aber eher einen Platz unter den, den Menschen zur Speise dienenden Küchenkräutern.

§. 21.

Zu weitem Versuchen muß ich meinen Landseuten und Lesern die große Mangoldrübe, *Beta Sylvestris radice crassa*, empfehlen.

Sie wird in verschiedenen Gegenden stark angebauet, und als ein sehr nutzbares Futterkraut angepriesen.

Im Würzburgischen Röhngebürge, in der Unterpfalz und dem Odewald führet sie den Namen **Runkel**; am Rhein wird sie **Raunschen**, im Darmstädtischen **Dickwurzel**, oder **Dickrübe**, und in Sachsen **Rangers** auch wohl **Burgunderrübe** genannt.

Der Herr von Gleichen genannt **Rußwurm** giebt in seinen neuesten mikroskopischen **Nachrichten** Tab. VII. pag. 3. eine Abbildung von der Blume, nebst einer Beschreibung.

Im 151. Stück der **Oekonomischen Nachrichten** S. 483. wird angeführet, daß ihr Anbau in Thüringen mit Nutzen nachgemacht sey.

Im 69. Stück des **Hannöverischen Magazins** vom Jahre 1764 S. 1092. wird eine lesenswürdige Nachricht vom Anbau des Mangolds in der Schweiz mitgetheilet. Es geschieht aber keine Erwähnung dabey, daß man auch die Wurzel davon gebrauchte, sondern, daß man bloß die Pflanze durch abblaten nütze: denn sobald solche nur sechs Blätter habe, könne man schon die untersten beyden wegnehmen, und so fast alle 14 Tage fortfahren, die untersten Blätter abzubrechen, wenn man nur die drey, oder vier mittelften sitzen lasse.

Es ist zu vermuthen, daß diese Mangoldrübe auch bey uns, sonderlich im Göttingischen und in andern solchen Gegenden, wo auf eine ziemliche Tiefe fruchtbare Erde steht, mit nicht wenigern Nutzen eingeführet und gemeiner gemacht werden kann.

Ich habe noch zur Zeit versäumt, selber Versuche damit anzustellen; es wird mir aber erlaubt seyn, dasjenige, was andere von ihrem Anbau lehren, anzuführen.

Man

Man säet den Saamen davon im Frühjahr in eine fette, lockere, wohl durchgearbeitete Erde, gleich andern Kohlsaamen aus.

Wenn die Pflanzen groß genug zum Verpflanzen sind; so ist eine Hauptvorsicht nothwendig: man darf die Pflanzen nicht, wie die Gärtner im Gebrauch haben, aufziehen; (und vielleicht würde aller Kohl besser gerathen, wenn man auf gleiche Art verführe) sondern man hebt mit einer drezackichten Mistgabel den Erdboden auf, daß die Pflanzen sich lösen, und man solche heraus nehmen könne, ohne die zarten Wurzeln zu beschädigen.

Man darf zur Zeit nicht mehr Pflanzen aufziehen, als sofort versetzt werden können.

Das Versetzen muß des Abends spät, oder des Morgens früh, und ja nicht bey heißem Sonnenschein geschehen: die Wurzeln dürfen nicht von der Sonne beschienen werden.

Der Erdboden muß nicht eher gerühret werden, bis die Pflanzen sofort hineingesetzt werden.

Er muß so tief, wie man nur immer kommen kann, umgearbeitet und vorher gehörig locker gemacht, auch mit Mist durchgearbeitet seyn.

Wenn das Verpflanzen jetzt vorgenommen werden soll, welches ohngefähr in der Zeit geschieht, da der weiße Kohl gesetzt wird, also so früh, wie möglich; so wird das Feld frisch umgearbeitet, und sofort wieder eben geegget, damit es nicht austrockne. Man setzt sodann in die frische Erde die Pflanzen Reihenweise 15 bis 18 Zoll auseinander, solchergestalt:

Einer geht voran, und stößt in dieser Entfernung mit einem zugespizten hölzernen Stecken tiefe Löcher.

Eine

Ein zweyter hat die Pflanzen in einem Gefäße, setzet in jedes Loch eine Pflanze. *)

Ein dritter folgt mit einem Gefäße voller frischer loserer Gartenerde, und streuet bey jeder Pflanze mit der Hand die nöthige Erde, bis das Loch angefüllet ist.

Jener giebt acht, und hält die Pflanze so lange, daß die Wurzeln in der Oefnung gerade und ungekrümmet zu stehen kommen, auch rund umher mit der feinen Erde bedeckt werden, ohne daß Lücken bleiben.

Man darf die Arbeiter dabey nicht sparen, damit das Pflanzen desto geschwinder vollendet werde, ehe die Erde austrocknet.

Fällt eine Dürre ein; so müssen die jungen Pflanzen angegossen werden.

Hiernächst häufet man sie gleich dem weißen Kohl an, aber nicht so stark.

Sie scheuen keine Sonne, eher aber den Schatten.

Die Pflanze bildet in der Erde gleich der rothen Rübe, eine dicke Wurzel, welche, wo sie Art hat, bis 18 Pfund schwer werden soll.

So bald die Pflanzen nur 6 bis 8 Blätter haben, fängt man bereits an, wie eben erwähnt worden, die untersten abzublättern, und wiederholet solches alle vierzehn Tage.

Die Stengel davon kann man gleich der großen Gartenbeete, als ein Zugemüse für Menschen kochen; auch geben die zarten Blätter von den vom vorigen Jahre übrig bleibenden und zur Saat aufgehobenen Pflanzen frühzeitig, und wenn andere grüne Kräuter noch fehlen, einen Kohl von ziemlichen Geschmack.

Die

*) Man pflegt die Wurzeln von den jungen Kohlpflanzen in eine Brühe von in Wasser gerührtem Kuhmist einzutauchen, vermuthlich wäre dieses dem Wangers auch nicht undienlich.

Die Rübe selber ist zum Kochen für Menschen nicht gut, sondern etwas scharf; kann aber mit Essig eingemacht und, gleich den rothen Rüben, zum Braten gegessen werden.

Dagegen frist sie, sonderlich wenn sie entzwen gestossen wird, alles Vieh, bis auf die Tauben, ohne Ausnahme gerne. Das milchende Vieh giebt davon viel Milch; die Butter aber erhält auch darnach einen starken Geschmack.

Man kann die Rüben den ganzen Winter hindurch gut verwahren; darf aber oben das Laub nicht ganz abschneiden, sondern nur die größten Blätter abreißen, so faulen sie nicht so leicht wie andere Rüben.

Wenn man Saamen davon ziehen will, läßt man Pflanzen im Felde stehen, oder setzt davon im Frühjahr hinaus; eine Pflanze giebt eine große Menge Saamen.

Wenn diese Rüben Reihenweise 18 Zoll auseinander gesetzt werden; so kommen auf eine Calenbergische Ruthe, in der Länge sowohl, als Breite, 10 bis 11 Reihen, mithin 100 Pflanzen, und auf einen Morgen 12000 Pflanzen: gesetzt, jede Rübe wäge 10 Pfund, und man rechnete solche zu 4 Pfennige; so brächte bloß der Werth der Rüben über 160 Rthlr. ohne die Nutzung von den Blättern in Anschlag zu bringen. Man wird aber zufrieden seyn, wenn jede Rübe nur zu 1 Pfennig, und die Nutzung der Blätter von jeder auch so hoch, also ein Morgen überhaupt zu 80 Rthlr. gerechnet werden könnte.

Soll auch dieser Nutzen heraus kommen; so wird nothwendig ein Boden erfordert, der in der völligen Tiefe, so weit die Wurzeln der Pflanzen gehen, locker und artbar ist: denn treffen diese eine Schicht von

bester, unartiger Erde an, welche sie nicht durchdringen können; so muß ihr Wachsthum in Stecken gerathen.

Dieses ist wohl der Grund, warum die vor einigen Jahren mit den englischen Turneps angestellte Versuche nicht den gehofften Fortgang gehabt haben: man hat den Saamen auf Land gesäet, welches nur auf wenige Zoll tief, so weit der Pflug gegangen, urchaste Krume gehabt hat.

Von jener Mangoldrübe findet man auch Nachricht in den fränkischen Sammlungen im VI. Bande S. 455, und im XI. Bande S. 416, dergleichen in der ersten Abhandlung der vermischten Schriften des Herrn Reicharts.

§. 22.

Der Spergel, *Spergula aruensis* Linn. scheint für Sandgegenden ein brauchbares Futterkraut zu seyn.

Auch hiemit habe selber keine Versuche angestellt, sondern urtheile nur aus dessen in der Gegend vom Rheine gesehenen Anbau, und aus dem von andern ihm begelegten Lobe von seinem Nutzen.

Die Pflanze ist sonst sehr klein und unansehnlich, wächst fast nicht über Schuh hoch, hat dünne, knospenartige, etwas fettige Stengel, feine, Faden ähnliche Blätter, *folia filiformia*, kleine, magere, unansehnliche, der Hünermiere, oder *Alsine* ähnliche, grünweiße Blumen, und einen feinen schwärzlichen Saamen.

Im VI. Theile *de la culture des terres* de Mr. Duhamel S. 149. ist dieß Kraut beschrieben und in einem Kupferstiche vorgestellt worden.

Ehr:

Erhard handelt davon umständlich im VI. Theil der Pflanzen-Historie S. 273, und fast in allen ökonomischen Werken geschieht dessen Erwähnung.

Bernhard nennet es auf deutsch **Spark**, **Steinleberkraut**, oder **Herzfreund**; in Sachsen heißt es **Knöterich**, auch der **Lange Knebel**, in Westphalen **Spar**, oder **Sperk**, in Böhmen und Schlesien **Mariengras**, **Läusegras**, in der Oberlausniß **Knesrich**, in Brabant **Spurie**, oder **Spurgel**.

Man findet diesen **Spergel** hin und wieder auf bestellten Feldern wild wachsen, und es werden ihm folgende Vorzüge beygelegt:

1) Er kommt am besten im mageren Sandlande fort, wo es schwer hält, andere Futterkräuter anzuziehen.

2) Man kann ihn auf das Roggenfeld säen, und dieses also, wenn der Roggen abgeerntet ist, da es doch müßig liegen würde, zum zweytenmal zur Sommerung nutzen.

3) Er ist im Herbst brauchbar, und man kann ihn alsdenn nutzen, wenn andere Futterkräuter bereits aufhören, indem er bis Weihnachten dauert.

4) So mager das Kraut aussieht, so trefflich soll es füttern.

5) Man hat keine Mühe mit dem Abmähen: es wird ein Pfahl eingeschlagen, und die Kuh daran festgebunden, diese frist den **Spergel** rund umher ab, so weit sie kommen kann; alsdenn schlägt man des andern Tages den Pfahl weiter.

6) Der abgefressene **Spergel** schlägt sodann wieder aus, und kann von neuen abgefressen werden.

7) Er sauget das Land nicht aus, so lange man den Saamen nicht reifen läßt;

8) Vielmehr soll er das Land düngen.

9) Er giebt bey dem milchenden Vieh nicht allein viele, sondern auch fette Milch; mithin

10) auch fette Butter, die jedoch auch darnach schmecket.

11) Man kann ihn auch zu Heu machen. 120 Quadratruthen sollen ein Fuder Heu geben.

12) Das Heu soll sehr fett und gut seyn.

Um Saamen davon zu haben, besäet man im Frühjahre ein klein Fleckgen damit; er wächst geschwind, wird bald reif, und wenige Pflanzen geben eine ziemliche Menge Saamen, welcher gegen der Roggenerndte schon reif ist, so, daß man alsdenn ein ganzes Feld damit besäen kann. Man hebt zugleich etwas Saamen bis auf das folgende Frühjahr auf.

Da der Saamen gar fein ist, muß er behutsam und nicht zu dick gesäet werden.

Ich rathe nicht, ihn in nasses, steifes, oder leimigtes Erdreich zu säen. Diejenigen aber, welche Versuche damit angestellet haben, werden ersucht, solche mitzutheilen, oder bekannt zu machen. (*)

§. 23.

In den ökonomischen Nachrichten im XLVII Stücke S. 802, und im LVII St. S. 640 wird ein Guster Kohl gerühmet, der, wenn er im Herbst gepflanzt worden, im Frühjahre für Menschen und Vieh genuset, auch so dann den ganzen Sommer und Herbst durch geblatet und so bis ins dritte Jahr genuset werden kön:

*) Die Nachricht, welche die zellische Landwirthschafts-gesellschaft in der ersten Sammlung S. 18. von diesem Kraute giebt, ist etwas verschieden: sie bekennen aber auch, daß sie keine Proben damit gemacht haben.

könne; da er erst, nachdem er die Höhe von vier bis fünf Schuh erreicht, Saamen trage.

Es ist übel, wenn die Pflanzen, wovon die Rede ist, nicht aenau bestimmt, sondern bloß durch einen ungewöhnlichen Namen angezeigt werden, indem der Leser allemal, so, wie hier, in Ungewißheit bleibt; was für eine Pflanze darunter verstanden werde. Vermuthlich wird darunter der eben auch zur Fütterung einen Nutzen habende Schnickohl *Brassica aruensis* B. P. verstanden; von welchem man eine Beschreibung im I. Theil von des Reicharts Garten- und Ackerbau S. 331 findet, und der gemeiner gemacht zu werden verdient. *

§. 24.

Vor einigen Jahren ward mir Saamen geschickt, mit der Beschreibung, daß er von einer Art Kresse sey, die für Menschen und Vieh vortreflich zu gebrauchen wäre, in dem magersten Erdboden fortkomme, also zu Artbarmachung der unfruchtbaren Heyden gebraucht werden könne, mithin eines der vorzüglichsten Futterfräuter abgebe.

Der Saame war vom *Erysimo barbarea* Linn. von welcher Pflanze Miller auch unter dem Artikel von *Sisymbrium cruce folio glabro, flore luteo* Tour. oder Winterkresse Tom. II. S. 264. erwähnt, daß sie vor diesen in England als ein Küchenkraut in den Gärten gepflanzt worden; nunmehr aber durch besser zu nutzende verdrenget worden sey.

£ 3

Die

*) Ich könnte hier auch des Kohlrabi unter der Erde *Napo-brassica* Linn. Erwähnung thun, welchen man an einigen Orten unter dem Namen der Steckrüben baut, und der sowohl für Menschen als Vieh zur Nahrung dienet.

Die Pflanze treibt an der Wurzel viele ziemlich fleischichte Blätter, welche den Winter über unter dem Schnee gut bleiben und wachsen, gleich andern Kressen einen scharfen Geschmack haben, und zu Anfang des Frühjahres, da grüne-Kräuter noch rar sind, zum Kräutersalat und Kohl mit genommen werden können.

Darauf folget ein zwey bis drey Schuh hoher, ziemlich dicker und mit vielen Blättern und Blüten besetzter Stengel.

Ich habe die Pflanze hin und wieder, sonderlich am Weser Ufer wild gefunden. Sie wächst zwar in steinigtem Boden, will aber feuchten Grund haben: das Vieh frist sie, ich sehe aber keinen vorzüglichen Nutzen davon.

§. 25.

Vor etwa zwanzig Jahren ward in der Gegend von Steyerberg ein Futterkraut unter dem Namen von Quälroggen gebauet: man fand ihn Anfangs vortheilhaft, ist aber doch nachgerade davon zurück gekommen, und er wird seit vielen Jahren nicht mehr gefunden.

Ich habe bisher nicht den mindesten Unterschied unter dem gemeinen und diesen Quälroggen bemerken können; eben so wenig, wie sich ein Unterscheidungszeichen unter dem Winter- und Sommerroggen angeben läßt.

Der Name ist ihm wohl bengelegt worden, weil er sich so stark quälen, oder nußen ließ: denn wenn er früh und in der Mitte des Septembers in ein gutes wohlgedüngtes Gartensfeld gesäet ward; so konnte er,
wenn

wenn der Winter weich und die Witterung vorthailhaft war, schon zu Ende des Martii, oder Anfange des Aprils gemähet werden. Er war also unter allen Futterkräutern das früheste, und man konnte damit schon Viehfüttern, wenn das Gras auf den Wiesen kaum anfieng Reime zu zeigen.

Man mähet ihn viermal nacheinander ab, und er gab bey guter Witterung am Ende doch noch wohl reifen Saamen, wiewohl, wie man sich vorstellen kann, in kleinen Aehren: ein Theil also, wovon man Saamen haben wollte, ward nur zwey oder drey mal gemähet, und zum viertenmal geschonet.

Es kommt auf mehrere Versuche an, ob man nicht jeden Roggen auf ähnliche Art säen und nutzen kann; wenn er nämlich im Herbst wenigstens vierzehn Tage früher, wie gewöhnlich, auf stark gedüngtes Land gesäet und im folgenden Jahre sehr früh und nicht zu tief an der Erde abgemähet wird.

Wie ich mich denn als eines, bey diesem Quälroggen bisher noch auszuweisen gewesenen Fehlers erinnere*) daß, da er nicht zugleich abgemähet und verfüttert werden können, der etwas länger stehen gebliebene bald zu weit in Aehren schoß; da er denn eines Theils zur Fütterung nicht mehr taugte, andern Theils der folgende Trieb nur schwach war.

Es scheint also dieser Quälroggen nicht von dem gemeinen Roggen unterschieden gewesen zu seyn, sondern, daß alles darauf beruhet, daß der nach zwey-

F 4

oder

*) Dieß ist überhaupt der Fehler, warum der Roggen sich nicht zum Futterkraute schicket; er schießt früh in Aehren, und muß sodann in einer Zeit von acht bis vierzehn Tagen verfüttert werden, sonst wird er zu hart und das Vieh frist ihn nicht.

oder dreyimaligen Abmähen gewachsene reife Roggen, wenn er wieder ausgesäet wird, das Abmähen schon eher und besser vertragen kann.

§. 26.

Mich schreckt im übrigen von Nachforschung nach andern neuen Futterkräutern ab, daß in Schweden, wo man sich seit vielen Jahren alle mögliche Mühe um Verbesserung der Landwirthschaft giebt, bisanhero meines Wissens noch keine weitere, vor andern sich empfehlende, Futterkräuter entdeckt worden; ohnerachtet der unermüdete Ritter von Linne in den schwedischen Provinzen selber, und ein Kalm, Hasselquist, Loesling und andere, in fremden Ländern bis in Amerika, mit allem Fleiße und Aufmerksamkeit darnach geforschet haben.

Ich werde also vor das erste bey dem Gebrauche meines Klebers bleiben, und andern weitere Versuche anzustellen überlassen: vielleicht heißt es aber auch bey mir, wie Pappulus klagt:

„Tels sont dans tous le pays les préjugés des
„Laboureurs contre toute nouvelle culture.“

VII.

Von dem

Unterschiede

des

Winter- und Sommer-
Roggens:

nebst einem Anhange

vom Brande, Roste
und Muttkörnern
im Roggen.

Varietas est planta mutata a causa accidentali: *Climate, Solo, Calore, Ventis &c.* reducitur itaque in Solo mutato.

Species varietatum sunt: *Magnitudo, Plenitudo, Crispatio, Color, Sapor, Odor.*

Excludi possent varietates e re herbaria; at
Oeconomi Magnas & Crispas,
Hortulani Plenas & Coloratas,
Medici Sapidas & Odoratas æstimant.

Linn. Phil. Bot. §. 158.

Von dem Unterschiede des Winter- und Sommer-Roggens.

§. 1.

Bey der Gelegenheit, da ich in der vorigen Abhandlung am Ende §. 25. des Winter und Sommerroggens erwähnt habe, erinnere ich mich allererst, daß in der zwoten Abhandlung im ersten Stücke vergessen worden, den Sommerroggen §. 5. besonders zu nennen, und im XIII. Kapitel eine Beschreibung davon zu geben: ich werde also solches hier nachholen, da derselbe in einigen Gegenden stark gebauet wird, und in andern manchem Haushalter kaum dem Namen nach bekannt seyn möchte.

§. 2.

Ich weis zwischen dem Winter- und Sommerroggen nicht ein einziges Unterscheidungszeichen anzugeben. Der letztere pflegt im Stroh und Korn etwas kleiner zu seyn; daher hat auch Bauhinus beyde Arten unterschieden, und den erstern *Secale hybernum*, vel *majus*, diesen aber *Secale vernum*, vel *minus* genannt. Ich kann aber auf meinem Acker alle Jahre Sommerroggen zeigen, der dem Winterroggen an Größe nichts nachgiebt, und da man ihn nach der Größe eher für Winter- und den nebenstehenden, mageren, unvoll-

fom:

kommenen Winterroggen, für Sommerroggen nehmen sollte.

§. 3.

Beide unterscheidet bloß eine zufällige Eigenschaft.

Der Winterroggen will allemal im Herbst ausgefäet seyn, so daß der Stamm, oder die gekeimten Körner einige Monat in Ruhe auf dem Felde zubringen können, ehe sie vollends in die Höhe treiben. Würde man den Saamen davon im Frühjahr nebst dem andern Sommerkorn ausfäen; so wird nichts davon, und er wird in dem nämlichen Sommer gar keine, oder erst sehr späte Halme treiben, und nicht zur Zeitigung gelangen.

Der Sommerroggen will hingegen erst im Frühjahr ausgefäet seyn, so daß der Keimen von Anfang an in beständigem Triebe bleibt. Streuet man den Saamen davon im Herbst früh aus, so verwächst und übertreibt er sich, und es wird nichts aus der Saat.

§. 4.

Daß beides nur eine Art sey, urtheile ich daraus:

1) Sind alle und jede Theile von beiden sich völlig einander ähnlich. Nicht ein einziger davon unterscheidet sich auf eine merkliche Art.

2) Wenn man Saamen von Winterroggen im folgenden Jahre spät, den davon wachsenden wieder später, und endlich den Saamen im Frühjahr ausfäet; so erhält man Sommerroggen, und auf ähnliche Art, macht man verkehrt aus dem Sommer Winterroggen.

Der

Der Natur des Roggens scheint aber überhaupt gemäßer zu seyn, daß er vor dem Winter ausgesäet werde. Denn wenn auch an beyden völliger Fleiß gewandt wird; so pflegt dennoch der Sommerroggen nicht so vollständig und mehltreich, als der vor dem Winter ausgesäete, zu seyn.

§. 5.

Hieraus folgere ich folgende Regeln:

Erste Regel: „Der Winterroggen ist eigentlich als die Hauptpflanze; der Sommerroggen aber nur als eine Spielart anzusehen.

So wie man im Gegentheil manche Pflanzen, die ihrer Natur nach Sommergewächse sind, wohl gewöhnen kann, einen Winter über zu stehen.

Die Wurzeln vom Hafer treiben nicht selten im Herbst, nachdem der Hafer abgemähet worden, gleich einem perennirenden Grase, von neuen aus.

§. 6.

Zweite Regel: „Ohne Noth und ohne daß besondere Umstände des Erdbodens dazu rathen, soll man keinen Sommerroggen säen.“

Da der Sommerroggen nicht so gut scheffelt; so verzehrt man allemal an der Erndte: und da er weniger mehltreich ist; findet er seltener Käufer.

Reichart bezeuget zwar im II Theil seiner Einleitung zum Garten- und Ackerbau S. 57, daß der Sommerroggen in der Gegend von Erfurt schöner, größer und heller an Körnern würde, auch besser Mehl und schön Brod gebe; also kauften ihn die Becker lieber. Es ist dieß aber was besonderes.

§. 7.

Dritte Regel: „In sandigten Gegenden „ist es bey gewissen Umständen vortheilhaft, Som- „merroggen zu bauen.“

Ich habe bey mir z. E. Sandland, welches keine Gerste, und nichts wie Roggen und Hafer, oder Buchweizen trägt, anbey wohl vertragen will, zweymal nach einander mit Roggen bestellt zu werden. Wollte man aber zum zweytenmal wieder Winterroggen säen; so müßte das Land zu geschwinde, nachdem es abgeerndtet worden, von neuem bestellt werden, und behielte gar keine Zwischenzeit zum Ausruhen: läßt man es aber alsdenn bis zu Anfang des Frühjahres ruhen, und säet Sommerroggen; so geräth solcher gut und ist ungleich einträglicher, als eine Haferfaat.

Man hat ferner im Sande Land, welches fast niemals gebrachtet wird, sondern alle Jahre Korn tragen muß; diesem gereicht es mit zur Brach, wenn es einmal um das andere mit Sommerroggen bestellt wird.

Oft ist ein Feld, welches eben gebrachtet werden soll, noch stark genug, Sommerroggen zu tragen; da es zum Winterroggen schon zu mager seyn wird.

Der gemeine Mann hat zu Zeiten im Herbst noch nicht Mist genug, um sein gesammtes Roggenfeld zu bedüngen; er sammet also erst im Winter den Mist zum Sommerroggenfelde.

Oder aber, man kann im Herbst, wenn die Arbeiten zu geschwinde auf einander kommen, sein Roggenfeld nicht durchaus mit gehörigem Fleiß bestellen; so beackert man solches so weit man kann, und läßt das übrige bis ins Frühjahr liegen; indem ein gut bestell-

ter

ter Sommerroggen den Vorzug vor schlecht bestelltem Winterroggen haben wird.

§. 8.

Vierte Regel: „In kaltem, nassen, leimigten Boden, oder in bergigten Gegenden, taugt der Sommerroggen nicht.“

Er will lockeres, trockenes, warmes Land haben, weil er geschwind treiben muß; da er mit dem Winterroggen zugleich reif zu seyn pflegt.

In der Zeit, da der Sommerroggen gesäet werden will, kann man einen leimigten Acker noch nicht bearbeiten, welcher alsdenn noch zu naß ist; einen sandigten Acker aber kann man den ganzen Winter über, so bald es nicht frieret, und der Regen nicht zu stark ist, bestellen.

Indessen, da uns jetzt die Schnecken plagen, und in feuchten Gegenden im Herbst die Roggenfaat kahl abfressen; so stünden vielleicht mehrere Versuche zu machen, ob man in diesem Nothfall nicht besser thue, auch in leimigten Gegenden im Frühjahr Sommerroggen auszusäen, als seine Felder ganz preis zu geben; denn wenn solche im Herbst einmal von den Schnecken abgefressen worden; so ist alles Nachsäen in dem nämlichen Herbst vergebens.

§. 9.

Fünfte Regel: „Wenn gleich der Sommerroggen nur eine Varietät, oder Spielart ist, so soll man sich doch hüten, ihn niemals zwischen Winterroggen zu vermengen.“

Es ist dieß vornehmlich wegen der Saat nothwendig, denn man wird sehr betrogen, wenn man im Herbst

Herbste Winterroggen ausſäet, der mit Sommerroggen vermiſcht iſt, oder im Frühjahre mit Winterroggen vermiſchten Sommerroggen.

Der Sommerroggen iſt gemeiniglich geringer im Werthe, weil er weniger Mehl hat; oft wird aber des Frühjahres reiner Sommerroggen zur Saatt theurer verkauft, und man kann ihn ſodann höher ausbringen, als den Winterroggen.

Der Ritter Linne hat deswegen einem jeden einen beſondern trivialiſchen Namen gegeben, und nennet den Winterroggen *Secale cereale hybernum*, den Sommerroggen aber *Secale cereale vernum*.

§. 10.

Sechſte Regel: „Man ſäe weder den Winter noch Sommerroggen zu ſpät.“

In der zwoten Abhandlung im 1. Stück §. 77. habe ich bereits die frühe Saat anempfohlen, und kann mich ſeit 1739 her auf eine ununterbrochene Erfahrung gründen: da in allen meinen, in verſchiedenen Gegenden liegenden Haushaltungen, der früh geſäete Roggen niemals miſgerathen, und die ſpäteſte Saat ohne Ausnahme ſchlechter geweſen iſt, wenn bey meinen, ſpäter ſäenden Nachbarn die ſpäte Saat vielleicht ein, oder andermal in dieſer Zeit mittelmäßig zugeſchlagen, in den mehreſten Jahren hingegen merklich ſchlechter geweſen iſt.

Ich habe ſogar die frühe Roggenſaat in einer ſandigten Gegend eingeführt, wo vorhin vor Martini nie an Roggen ſäen gedacht, ja der mehreſte erſt bis gegen Weihnachten geſäet ward, und wo mich anfangs ein jeder mit meiner Eilfertigkeit auslachte, nunmehr aber verſchiedene darinnen nachſolgen; wenn bey andern

dern die zu tief eingewurzelten Vorurtheile gegen die frühe Saat zu bestreiten, eine vergebene Arbeit bleibt. Gleich nach dem Neujahre fängt man in dieser Gegend an, Sommerroggen zu säen, und je früher man sodann dazu gelangen kann, desto besser ist es.

Selten, oder vielleicht niemalsen, wird der nach dem März gesäete Sommerroggen Art haben. Ein Exempel davon habe ich im 1763ten Jahre erlebt, da, wie im ersten Stücke S. 195. erwähnt worden, der Frost ununterbrochen bis in den April anhielt, also vorher kein Pflug in die Erde kommen konnte.

Ob ich gleich die frühe Saat überhaupt aus hinsäuglichen Gründen empfehle; so läßt sich doch keine gewisse, auf alle Gegenden passende, Zeit dazu bestimmen.

In meiner Nachbarschaft, in der Grafschaft Lippe, ist eine kalte bergigte Gegend, wo gegen die Mitte des Septembers der Roggen schon ausgesäet wird, und vor Michaelis alle Roggenfelder über und über grün sind, auch alsdenn oft schon mit Schnee bedeckt werden.

Wollte ich auf meinem, eine Meile davon, aber in einer weit gelindern Gegend liegenden Gute, so früh säen, so wurde es nicht gerathen. Allhier ist um Michaelis bis in die Mitte des Octobers die beste Zeit: und auch dieses ist in der oben erwähnten sandigten Gegend noch zu früh; wo man eine, in der Mitte des Octobers bis gegen dessen Ende geschehende Saat noch früh nennet, indem andere erst in der Mitte des Novembers bis Weihnachten säen.

Ein jeder Haushalter muß also an jedem Orte sich nach der Regel des Virgils richten :

At prius ignotum ferro quam scindimus æquor,
 Ventos & varium cæli prædiscere morem
 Cura sit, ac patrios cultusque, habitusque lo-
 corum,

Et quid quæque ferat regio, & quid quæque
 recuset.

§. 11.

Als etwas besonderes scheint mir anmerkenswürdig zu seyn, daß man im Roggen nicht den, dem Weizen so gefährlichen Brand antrifft, dessen in der zweiten Abhandlung §. 76 gedacht worden; da die übrigen Sorten von Korn, als Gersten, Hafer, Drespen, ja selbst verschiedene Gräser, davon nicht frey bleiben.

Bei aller, viele Jahre her angestellten Nachforschung, habe ich nur ein einziges mal, 1758 bey Wessel, einige vom Brande schwarze Roggenhalme gefunden: gleichwohl waren nicht einmal alle Saamenkörner, so wie bey dem Weizen, voll von dem schwarzen Staube; vielmehr war nur die inwendige Höhlung von dem dadurch aufgeplatzten Halme, und einige unvollkommene Körner davon angefüllt.

Hätte ich nicht das eine mal wahren schwarzen Brand im Roggen gefunden; so würde ich glauben, daß der Saft vom Roggen dem, den Brand veranlassenden, oder ausmachenden, Thiere zuwider wäre, und daß es daher niemalen seine Wohnung darinnen nähme. Ein einziges Exempel ist hinreichend, mich zu überzeugen

gen

gen; daß der Brand im Roggen nichts unmögliches sey: nur ist es sonderbar, daß er doch so gar selten darinnen gefunden wird; ich weiß auch davon um so weniger einen Grund anzugeben, da der dem Brande so ähnliche Rost (*Rubigo*) etwas sehr gewöhnliches im Roggen ist.

Wenn nämlich der Saft in denen in vollem Triebe stehenden Pflanzen sehr wässerigt, und die Saftgefäße weichlich und zart sind, und es erfolgt eine milderige Witterung, oder eine mit nachtheiligen Salztheilen angefüllte Luft, wodurch der Saft auf einmal verdickt wird, und in Stockung geräth: so zerplatzen die zarten Saftgefäße, und der dicke Saft läßt sich in Gestalt eines Honigs auf der Oberfläche der Pflanze spüren; wir nennen es alsdenn Honigthau. (S. 1 Stück S. 128.)

In diesem verdorbenen Saft, so, wie in einem jeden in Fäulniß und Stockung gerathenden Wasser, zeugen und vermehren sich die kleinen zu dem Geschlechte derer bekannten Infusionsthiergen gehörende Thiere, und lassen endlich die Eier in Gestalt eines braunen Staubes zurück; mit welchem nunmehr die aufgeborstenen Stellen in der Oberfläche der Pflanze statt des vorhin wahrgenommenen Honigs, gleich wie mit einem braunen Roste bedeckt werden. Man bemerkt daher dieß Uebel lieber unter dem Namen des Rostes, statt, daß es bey uns die unbestimmte Benennung des Mehltthaus zu erhalten pflegt.

Untersuchet man diesen braunen Rost durch ein Vergrößerungsglas; so findet man ihn dem Brande völlig ähnlich, und daß es nichts anders, als die Brut von einem unendlich kleinen Thiergen sey.

Der Schaden den dieser Rost veranlaßet, ist an angeführtem Orte S. 128 bereits erwähnt worden, und sehr beträchtlich. Denn es wird nicht allein das Stroh dadurch unbrauchbar gemacht, indem es zur Fütterung gar nicht zu nutzen ist, und nicht einmal guten Mist giebt: sondern, indem auch der Umlauf der Säfte und der Zufluß zu denen in vollem Wachsthum stehenden Saamenkörnern aufhöret, müssen diese erstarren und vertrocknen; sie enthalten also nicht das gehörige Mehl, und fallen bey dem Dreschen nicht aus den Aehren.

Gegen dieses Uebel, wenn es einmal eingetreten ist, ist kein Mittel übrig: man kann die zerplagten Saftgefäße nicht wieder heilen, und den einmal verdorbenen und ausgequollenen Saft nicht wieder verbessern und in Umlauf bringen.

Man kann sich aber, wie in angezogener zweoten Abhandlung gezeigt worden, durch sorgfältige und fleißige Zubereitung des Ackers und Saamens dagegen verwahren, daß das Uebel unserer Frucht so leicht keinen Schaden thut, und daß diese auf alle widrige Witterung eben so unempfindlich bleibt, als wenig einem robusten Menschen die rauheste Witterung schadet.

Und eben hieran erkennet man die Stärke eines Haushalters; wenn er nämlich seinen Acker so zuzurichten weis, daß er entweder bey der allerwidrigsten Witterung für seine Früchte gar nichts zu besürchten hat, oder, daß ihn dergleichen Uebel von Rost, Brand, oder Honigthau weniger, als seine Nachbarn betreffen.

§. 12.

Wir bemerken an unserm Roggen noch ein drittes Uebel, nämlich die Mutterkörner, *Les Er-*

Ergots, Clavi: wenn statt der Saamenkörner lange spitzige, krumme, schwarze, inwendig mit einer weißen schwammigten Masse angefüllte Körper auswachsen.

Diese Mutterkörner entstehen folgendergestalt: wenn es zu der Zeit, da der Roggen eben ausgeblühet hat, und das Saamenkorn sich bilden will, viel und anhaltend regnet, so, daß die Hüllen, oder glumi, welche das Saamenkorn einschließen, davon angefüllet werden, und die Masse unten an dem Fuße des zarten Saamenkorns stehen bleibt; so geräth dieß in Fäulniß: die Fäulniß allein würde nun das Saamenkorn wohl vergehen machen, aber kein neues Gewächse hervorbringen; also muß zugleich noch eine besondere Ursache eintreten, welche Gelegenheit giebt, daß ein besonderes, dem Wesen und der Gestalt nach, sich allemal ähnliches, Gewächse zum Vorschein kommt. Die zuerst durch den fleißigen Herrn Needham bekannt gewordene Entdeckung, daß die weiße Masse von diesen Mutterkörnern, wenn sie in Wasser eingeweicht wird, sich in lauter bewegliche aalähnliche Körper, oder Thiergen auflösen läßt, scheint keinen weitem Zweifel übrig zu lassen, daß eine Art von unendlich kleinen Insekten, oder *molecules mouventes*, deren Eyer, oder Brut in der Luft zerstreuet worden und mit dem Regen an die Pflanze kommen, sich das Mutterkorn gleichsam zur Wohnung bauen. Gleichwie alle Schwämme und Korallen auf eine ähnliche Art erbauet werden; indem, was man in den Schwämmen für Saamen hält, nichts anders, als die Brut von einem ähnlichen Thiergen ist, durch welche alle Schwämme auf die nämliche Art, wie die Korallen von den Seepolypen, gebauet werden.

Ich trage daher kein Bedenken, jene Mutterkörner mit unter die Geschlechter der Schwämme zu rechnen.

Es ist gleichsam ein Mittelgeschlecht zwischen der *Clauaria* und dem *Lycoperdo* Linn. und man könnte ihnen etwa den Namen beylegen: *Clauaria solida oblonga subulata sulcata*.

Denn ihre Substanz ist fester als der übrigen *Clauariarum*; wovon sie auch durch die länglichte Gestalt unterschieden werden: sie pflegen zugleich etwas gebogen zu seyn, und haben eine, oder mehrere Reifen der Länge nach herunter; anben außen herum eine von der Hauptmasse kaum zu unterscheidende schwarze feine Haut, welche mit einem violettfarbenen feinen Staube bedeckt ist, wovon die Finger violett gefärbet werden. Der Geruch ist übel.

Wenn man nach einem zu der erwähnten Zeit gewesenen Regen, wie im Jahre 1764 geschehe, Achtung giebt, so kann man deutlich sehen, wie die Mutterkörner sich nach und nach bilden, und das oben auf der Spitze sitzen bleibende, verfaulie und eingeschrumpfte, Geribbe vom Saamenkorn fortschieben; welches gemeiniglich bald abzufallen pflegt, zu Zeiten aber, wenn der Roggen schon reif, noch daran sitzen bleibt.

Ich habe auch, wiewohl selten, dergleichen Mutterkörner gefunden, woran oben das schon ziemlich weit angewachsene Saamenkorn noch völlig zu erkennen war, und am untern Theile gleichsam nur in die schwammigte Substanz verwandelt zu seyn schien.

Die Mutterkörner wachsen wohl zu der Länge eines Zolles, wenn die Witterung naß ist; gemeiniglich sind sie etwa zwey bis drey mal so lang, als ein Roggenkorn.

Sie

Sie werden im Roggen am längsten und dicksten; man findet sie aber auch in andern Arten von Korn, auch in Gräsern.

Wenn nach der Roggenblüte trockene Zeit einfällt; so findet man sie selten, oder gar nicht; wie im 1763 Jahre, ungeachtet der Sommer nachher bis zur Erndte sehr naß war. *) Vielleicht liegt es auch nicht sowohl an der Menge des Regens, als vielmehr daran, daß nur von der Brut durch Regen oder Nebel auf die Pflanzen fällt.

Den Brand kann man ganz verhüten; (S. II. Abhandl. S. 76.) Gegen den Rost kann man sich verwahren: (S. 11.) aber gegen das Mutterkorn weis ich kein Mittel.

Das beste dabey ist, daß es sehr lose in den Aehren sitzt, also bey dem Mähen und Einfahren auszufallen pflegt.

Man findet auch in unserer Gegend selten in einer Aehre mehr, als ein bis zwey Stück; also ist der Schade nicht so beträchtlich.

Wenn es aber im Roggen häufig gefunden wird; so hat ein Haushalter um so mehr nöthig, aufmerksam darauf zu seyn, als viele Erfahrungen bestätigen, daß dieses Mutterkorn höchst schädlich sey, und wenn es in Menge unter das Brodkorn kommt und genossen wird, gefährliche Zufälle veranlasse: als wovon man mehrere Exempel und Anmerkungen ange-

N 4

füh-

*) Eine ähnliche Anmerkung habe ich 1765 gemacht; mein früh gesäeter Roggen blühte in einer trockenen Zeit, und man fand nicht ein einziges Mutterkorn darinn; hingegen waren deren viele in nachhergewachsenen Aehren, welche erst bey der darauf folgenden nassen Witterung blüheten.

führet findet im 79 Stück des Hannoverischen Magazins vom 1764ten Jahre.

Man soll derowegen in Jahren da es häufig ist, das Ausrehrse, nämlich dasjenige Korn, welches bey Einicheurung der Frucht ausfällt und auf der Tenne gesammelt wird, nicht zu Brodkorn nehmen; weil das Mutterkorn, da es leicht ausfällt, in Menge darunter zu seyn pflegt.

Sollte man es unter dem in der Folge gedroschenen Korn finden; so muß dieses mit Fleiß davon gesäubert werden.

Ob es Schaden thue, wenn es in Menge unter dem zum Brantwein genommenen Roggen gemischt wird, stünde zu versuchen.

Daß die Mutterkörner, wenn sie ausgesäet werden, nicht keimen, erkennt man bald; gleichwohl haben Verschiedene Versuche damit gemacht.

Eine diesen Mutterkörnern ähnliche Art von Körnern entsteht in den Adern der Kohlblätter, wenn man solche im Herbst an einem trockenen Orte in die Erde gräbt, und im Frühjahr heraus nimmt.

Man muß sich übrigens wundern, wenn man die von andern angegebene, theils lächerliche, theils ungereimte, theils aller Erfahrung widersprechende Ursachen von diesen Uebeln in den Haushaltungsschritten liest.

VIII.

Unterricht

für

einen angehenden

L a n d w i r t h.

On n'est pas toujours avec des gens raisonnables, pour apprendre ce que l'on doit faire : mais il est bon, d'apprendre quelque fois avec d'autres ce que l'on doit éviter.

Evremont.

Vorbericht.

Es macht noch keinen starken Haushalter aus, wenn er auf ein oder ander Stück in seiner Wirthschaft besondere Aufmerksamkeit wendet, wenn er in einem Stücke vorzüglich glücklich und erfahren ist, wenn er eine oder die andere nützliche Verbesserung einführet, wenn er von Nachbarn neue Erfindungen annimmt, und glücklich nachmacht.

Das vornehmste beruhet darauf, daß er sein ganzes Hauswesen völlig übersieht, und alles überhaupt und im Großen in seiner Ordnung erhält.

Das ganze Hauswesen muß wie ein Uhrwerk an einander hängen; jedes Rad muß genau an einander passen und beförderlich seyn, um die übrigen im Gange zu erhalten. Kein Rad darf stille stehen, sonst leidet die ganze Maschine: erwählet man sich nur ein Rad zu seinem Augenmerk und läßt die übrigen verrosten; so stehet endlich alles stille, und der Schade ist augenscheinlich.

Dieß ist ein Fehler von vielen Verwaltern, und die Ursache, warum die mehresten Haushaltungen nicht so gut gehen, wie sie sollen.

Der eine freuet sich, wenn er seine Pferde im guten Stande hat, und verabsäumt sein ander Vieh.

Ein anderer erwählet sich die Schafe zu seinen Lieblingen und bekümmert sich wenig, wenn indessen das übrige Vieh verschmachtet. Sein Herr soll ihm großen Dank schuldig seyn, wenn er 100 Rthl. für Wolle mehr löset und abliefert; und er berech-

net

net nicht, daß er, um jene 100 Rthl. zu erlangen, für 200 Rthl. werth mehr Fütterung mit ihnen versüttern, und der übrigen Haushaltung entziehen müssen.

Ein dritter wendet allen Fleiß auf Bestellung des Ackers, versäumt aber am Ende in seinem nasen Boden die Gräben und Wasserzüge aufzuräumen, und ärgert sich im Frühjahr, daß sein Roggen, der mit so vieler Sorgfalt bearbeitet worden, doch vergangen sey; brinat die Schuld auf den Grund und Boden, und hält, solchen fruchtbar zu machen, nun für unmöglich.

Ein vierter pralet groß, daß er einige Morgen mit prächtig stehenden Rübsaamen, Kohl, oder der gleichen Pflanzen zeigen kann; sagt aber nicht dabey, daß er in diesen kleinen Plätzen so vielen ausgesuchten Mist gesteckt habe, womit er zwanzig und mehr Morgen auf viele Jahre gut machen können.

Ein fünfter höret, daß man die Güter durch Artbarmachung der Wiesen sehr verbessern könne: er führet den bey ihm raren Dünger auf die Wiesen, und brauchet sechs, zwölf und mehr Jahre, um das Saatsfeld, dem er solchen entzogen, wieder in Stand zu setzen; da der Mist den Wiesen vielleicht nur auf zwey, oder drey Jahre hilft.

Ein sechster zeigt seinem Herrn große von ihm gemachte Verbesserungen; der Herr verwundert sich aber sehr, indem er in den Registern die darauf verwendete Kosten zusammen rechnet, oder gar bemerket, daß durch jene Verbesserung der Genuß von andern Pertinenzien merklich geschwächt worden.

Ein sibender ist der fleißigste Haushalter für seine Person, er läuft und rennt Tag und Nacht,

ar-

arbeitet selber mit: giebt aber auf die Haushaltungsbedienten keine Acht; sie thun was sie wollen, und es gehet alles zu unterst und oberst.

Ein achter ist der sorgfältigste Ackeremann; er kommt aber niemals in die Ställe: die Huren verschleudern das Futter; das Vieh wird verabsäumt, matt, krank und stirbt.

Das vornehmste für einen angehenden Haushalter ist also, daß man ihm zu Anfangs einen Begriff und Grundriß von der Haushaltung überhaupt, und allen ihren Theilen, auch wie solche unter einander verbunden sind, und was einer auf den andern für einen Einfluß habe, mache. Es ist nicht genug, ihm zu zeigen, was er etwa in einzelnen Fällen thun, oder lassen solle; sondern man muß ihn angewöhnen, jedesmal voraus zu beurtheilen, wenn er in einem einzelnen Fall auf diese, oder eine andere Weise handele, was für Folgen solches in dem übrigen Hauswesen nach sich ziehen werde.

Gegenwärtige Blätter sollen den Endzweck haben, den Landleuten Vorschläge und Anleitung zu geben, wie sie ihre Haushaltungen, den Ertrag ihrer Güter, die Viehzucht, und überhaupt das gemeine Beste verbessern können.

Es wird also dieser Absicht gemäß seyn, zu Anfangs allgemeine Regeln und Anweisungen für Landwirthe voranzuschicken, worauf wir vornehmlich bei unsern niedersächsischen Haushaltungen zu sehen haben.

Vergleichen Anweisung wird ein jeder zum gemeinen Nutzen dienlicher finden, als einzelne Versuche, oder Vorschläge, welche kaum an dem zehnten Orte anzuwringen stehen; diese letztere werden
auch

auch nur alsdann erst nutzbar, wenn wir sie nach allgemeinen Grundsätzen, in wie weit sie gegründet sind und bey uns Anwendung finden, sicher und mit Zuverlässigkeit beurtheilen können.

Deutschland wird jeho mit Haushaltungsschriften überschwemmt. Man bemühet sich in England, Frankreich, Schweden, Dännemark, Holland und der Schweiz, um die Bette, die Landwirthschaft zu verbessern. Ein jeder flüeelt darauf: der eine lehret neue Arten von Pflügen; ein anderer rühmet seine Säemaschine an; ein dritter erzählet die Vorzüge des Doppelpfluges; ein vierter verbessert die Güter durch Eintheilung der Felder in Schläge; ein fünfter schlägt neue Arten von Dünger vor; ein sechster weis das Vieh besser zu füttern; ein siebenter läßt neue Böcke aus Asien, oder Engeland kommen; ein achter zeigt, wie alle Diese, welche bis anhero die Wartung des Holzes gelehret, sich geirret haben.

Bey so vielen lobenswürdigen, und durch so viele Jahre fortgesetzten Bemühungen solte man glauben, die Landwirthschaft müßte längst ihre Vollkommenheit erreicht haben; es würden keine neuen und bessere Vorschläge mehr übrig seyn, und alles, was man etwa noch nütliches thun könne, wäre: alle einzelne, von andern zerstreut gethane Vorschläge zu sammeln, und in einem Zusammenhange brauchbarer zu machen.

Stellet man aber dergleichen Versuch an; so weis man nicht, was man unter den vielen gethanen Vorschlägen brauchbar halten und annehmen soll. Man findet bey dem einen noch dieses, bey dem andern jenes zu erinnern: ein jeder klaget noch über
das

Das Unvollkommene und Mangelhafte in der Landwirthschaft; man sucht stets neue und bessere Vorschläge; man prediget und schreibt, und will andere lehren, und tappet selber im Finstern. Man hält sich mit einzelnen Verbesserungen auf, und klagt über die schlechte Einrichtung unserer niedersächsischen Haushaltungen, und wir bleiben wie wir sind.

Der eine tadelt unsere Wirthschaft, ein anderer preiset die Einrichtung der Engländer, oder Franzosen an; und keiner weis anzuzeigen, wie wir auf eine vortheilhafte Art mit Zuverlässigkeit eine Verbesserung möglich machen können.

Ein angehender Haushalter findet sich in der größten Verlegenheit: will er sich von andern belehren lassen, so weis ihm niemand gründliche Anleitung zu geben. Der eine rath ihm dieses, der andere das Gegentheil: ein jeder sagt ihm vielleicht, was er machen soll, keiner aber weis eine Ursache anzuzeigen, warum er so rathe; ein jeder verrath seine Vorurtheile, und recht erfahrene Haushalter sind wohl gar zu neidisch und eigensinnig, um die rechte Wahrheit treu zu sagen.

Will ein solcher Anfänger sich aus Büchern Rathes erholen, so weis er nicht, welche er nehmen soll; und er nehme auch, welche er wolle, so wird ihn deren Lesung eher zweifelhaft und irrig, als erfahren und gesekt machen.

Soll er aber aus eigener Erfahrung geschickt werden; so werden dazu mehrere Jahre erfordert; er muß erst aus Schaden klug werden, und öfter Lehrgeld geben.

Hat er denn endlich an einem Orte mit vieler Mühe Erfahrung erlangt; so muß er, so oft er an
einen

einen neuen Ort kommt, von vorne wieder anfangen. Warum? weil es uns an einer kurzen Anweisung von den ersten Anfangsgründen der Landwirthschaft fehlt.

Ich werde versuchen, ob mir möglich sey, meinen Vandsleuten Anleitung dazu zu geben; niemand erwarte von mir etwas vollkommenes. Wo so viele erfahrene Haushalter vor mir zerscheitert sind, würde mein Eigendünkel zu weit gehen, wenn ich mir schmeicheln wollte, alles so zu erschöpfen, daß nichts weiter hinzuzufügen noch zu verbessern möglich seyn sollte.

So viel habe ich voraus, daß alles meine eigene Gedanken sind: ich habe zwar andere Haushalter zu Rathe gezogen, mich aber sehr gehütet, Sachen hin zu schreiben, weil sie von andern gelehret worden. Mein Vortrag gründet sich auf eine vier und zwanzigjährige Erfahrung; auf eigene sorgfältige und mit gehöriger Aufmerksamkeit angestellte und auf den von geschickten und versuchten Haushaltern gehaltenen Unterricht.

Ich habe selber mit Hand angelegt; ich habe mir keine Arbeit verdrißsen lassen: alles habe ich mit Ueberlegung angefangen; den Ackerbau sowohl, als den Gartenbau habe ich wie eine Wissenschaft tractirt, und nach Gründen in ein zusammenhängendes System gebracht. Nie habe ich mich bey dem Vortrage von andern beruhiget; sondern selber die Versuche wiederholet, die Gründe abgewogen, den Erfolg mit den allgemeinen Gründen der Naturlehre verbunden, und diese aus jeder gemachten Anmerkung erläutert, überhaupt aber jederzeit einen völligen Zusammenhang

hang und Verbindung heraus zubringen mich bemühet.

Ich habe dabey einen doppelten Vorzug vor andern gehabt. Da meine eigene Güter und andere, die meiner Aufsicht anvertrauet worden, in verschiedenen Gegenden liegen: so habe ich in allerley Arten Erdreiche selbst Versuche anstellen können; insonderheit, da an dem einen Orte, welchen mehrentheils bewohne, ob er gleich in einer sandigten Gegend liegt, dennoch nebst allen möglichen Arten von Sande, zugleich leimigte, mohrigte, bruchige, auch fette Marschgegenden sich finden, so, daß vielleicht kein Ort im Lande geschickter ist, um einen versuchten Haushalter zu bilden, und allerley neue Proben und Versuche anzustellen.

Der andere Vorzug, dessen ich mich zu rühmen habe, ist: daß ich sehr geschickte und fleißige Haushalter gehabt habe, die mir in meinen Versuchen behülflich gewesen, ja selbst dazu Anleitung gegeben haben, und von welchen ich selbst habe lernen können; vornehmlich wenn ich zu gleicher Zeit an andern Orten den aus der Nachlässigkeit und Unordnung schlechter, ungeschickter und liederlicher Haushalter mir zuwachsenden Schaden empfand, und dadurch der Werth von jenen noch mehr erhoben ward.

Zugleich habe ich das Glück gehabt, daß die mehreste Zeit des Jahres von dem Vergnügen des Landlebens genießen können; daß mir nach Abwartung meiner Berufsgeschäfte noch Zeit genug zu wirthschaftlichen Untersuchungen übrig blieben, und daß ich mein größtes Vergnügen in Nachforschung, Aufsuchung und Erwägung

gung der Reichthümer und Wunderwerke der Natur fand.

Indem also kein Stück meiner Aufmerksamkeit entgieng; indem ich durchgehend die Theorie mit der Praktik verband; indem ich zugleich Kräuter, Steine, Erden, Erze, Schwämme und Insekten sammelte, aufhob, beschrieb und abzeichnete; so kann ich mir vielleicht schmeicheln, weiter gekommen zu seyn, als viele andere.

Indem ich mich demnach bemühen werde, Stückweise die vornehmsten Materien, welche ein jeder Haushalter vorzüglich wissen muß, abzuhandeln, und auf eine solche Art kurz in einem Zusammenhange vorzutragen, daß ein jeder Hauswirth sie fassen, begreifen und zu seiner Richtschnur anwenden kann; so hoffe ich folgendes zu erlangen:

1) Man bemerkt gemeiniglich nicht eher, wo man noch fehle, wo man noch irre, oder wo unsere Kenntniß noch mangelhaft sey; als wenn wir dasjenige, was wir zu wissen und zu verstehen vermeinen, in einen Zusammenhang bringen: es werden sich bald gewaltige Lücken darstellen. Ich be lehre mich also durch den Aufsatz vorzüglich selber, wo es mir noch fehle, und wo ich mich noch ferner zu belehren suchen müsse.

2) Ist leichter, wenn wir eine Anweisung vor uns haben solche zu verbessern und etwas hinzuzufügen, als eine Anweisung zu geben: indem nun jemand meinen Unterricht unvollkommen, irrig, oder unzureichend findet; so wird er, da alles in kurze Sätze gefaßt ist, leicht die unrichtigen Sätze bemerken, ausziehen und bessere Lehren geben können.

3) Es ist ohnehin für uns Deutschen ein Fehler, daß wir nicht sowohl uns bemühen, selber neue gründe

gründliche Wahrheiten vorzutragen, als die von andern etwa als neue Wahrheiten vorgetragene Sätze zu widerlegen, und Schriftsteller die sich berüht machen wollen, zu verachten, mithin in ihrem Vortrage Irrthümer zu entdecken.

Wie sehr würde ich mich, um des gemeinen Besten willen, nicht freuen, wenn mein unvollkommener Vortrag andere mehr erfahrene Haushalter bewegte, etwas gründlicher in dieser Materie zu schreiben, oder auch nur Zusätze, Nachbesserungen, Erläuterungen, und weitere Erfahrungen zu sammeln und mitzutheilen.

4) Werden hoffentlich meine Anweisungen andere überzeugen, daß wir Deutsche, wenn wir wollen, eben so geschickt sind, Regeln in der Landwirthschaft zu geben, wie andere Nationen, und daß wir nicht nöthig haben, solche z. E. von einem Engländer, Schweden, oder Franzosen zu entlehnen, sondern, daß diese vielleicht noch eher von uns was lernen können.

*) Der Verfasser des Werks: *L'homme en société ou nouvelles vues politiques & oeconomiques sur la population*, S. 9 klagt noch über den großen Verfall des Ackerbaues in Frankreich, „L'agriculture, les arts, le commerce sont négligés; voilà le mal, voilà l'inconvenient, auquel il faut remédier; & c'est à quoi les gens à systèmes ne visent pas. Aucun d'eux ne nous a tracé des reglemens sages, simples, & à la portée de tout le monde pour faciliter le rétablissement de la bonne culture des terres.“ Wir erwarten, oder suchen also bey den Franzosen vergebens eine Anweisung, die ihnen selber noch fehlet.

5) Kann meine Anweisung dem Herrn eines Guts, wenn er auch gleich nicht beständig gegenwärtig auch kein eigentlicher Landwirth ist, Anleitung geben, wie er eine Untersuchung anstellen solle, ob sein

Gut auch recht genuset werde, und ob er treue Leute habe?

6) Demjenigen, der ein Gut kaufen will, ist daran gelegen, daß er überlegen kann, ob der davon verfertigte Anschlag übertrieben sey, ob ein jedes Stück den ihm beygelegten Ertrag auch aufbringen kann, und ob er irgendwo Hofnung habe, Verbesserungen anbringen zu können?

7) Einem Pächter ist gleichfalls daran gelegen, daß er vorher seinen Ueberschlag mache, ob und wie er bey der Pacht bestehen könne; ob das Gut bisher recht administrirt worden, oder ob er Hofnung habe, solches in Zukunft durch seinen Fleiß höher zu nutzen, mithin ob er mehr Pachtgeld ausloben dürfe? Auch hierzu wird mein Unterricht hinreichende Anleitung geben.

8) Mein Vortrag ist zwar nur auf Privatgüter gerichtet; gleichwohl wird man denselben einigermaßen bey Taxirung der Cammergüter anwenden können.

9) Ein angehender Haushalter wird darinn in der Kürze zusammengetragen finden, was er in vielen Werken vergebens suchet: nimmit er meinen Unterricht als einen Catechismus vor sich; so hat er die ersten Anfangsgründe, wornach er sich in den mehresten Fällen richten kann, und Stoff, um sich weiter zu bilden und Rathes zu erholen.

10) Findet man in Schriften neue Vorschläge, oder werden uns dergleichen von andern angepriesen so zeige ich hier die Gründe, wornach man solche vorher abwägen und prüfen solle.

Erste Abtheilung.

Nutze ich mein Gut recht?

§. 1.

Einer der ein Gut besitzt, es sey so groß, oder klein, wie es wolle, untersucht billig, zuerst: Nutze ich solches auch recht?

Es fällt in die Augen, daß es nicht bloß genug sey ein Gut zu haben; sondern solches ist uns nur um so viel mehr werth, je mehr Nutzen wir davon haben.

§. 2.

Erwägen wir genau: was **Ein Gut recht nutzen** heiße; so verstehen wir darunter; wenn alle darauf mögliche Bewegungen und Veränderungen so eingerichtet werden und in Ordnung auf einander folgen, wie es des Besitzers Vortheil und Absicht gemäß ist.

A		B
	e	f
	g	h

Gesetzt also, es sey das Quadrat, A B C D, die Grundfläche eines Guts; so suche ich, um solche recht zu nutzen

1) Alle mögliche Bewegungen darauf hervorzubringen. Ich nutze also solche nicht recht, wenn z. E.

C D der Theil e ganz wüste liegt, da er
3 3 bei

bestellet werden könnte; oder, wenn der Theil f zwar gehütet wird, aber schlecht Gras bringet, und durch die Veränderung in Saatland mehrern Vortheil schaffen würde.

2) Alle vorzunehmende Bewegungen müssen in einer Ordnung auf einander folgen; bei jeder Handlung muß man einen Endzweck vor Augen haben, mithin keine überflüssige Handlung vornehmen, und keine nothwendige unterlassen: jenes verursacht unnöthige Mühe und Kosten, und nothwendigere Arbeit bleibt zurück; bleibt diese aber zurück, so unterbleibt auch der zu hoffende Nutzen, oder ich muß durch doppelt anzuwendende Kosten und Arbeit in der Folge die Ordnung erst wieder herstellen.

3) Ich muß allemal auf einen zu hoffenden Vortheil denken. Was hülfte eine kostbare Bestellung des Landes, wenn man keine Erndte hoffen sollte?

4) Eine besondere Absicht des Besitzers kann hierunter zu Zeiten eine Ausnahme, oder Einschränkung machen: wer eine große Familie und starken Tisch, mithin viel Gartengewächse nöthig hat, auch einen Theil vom Garten bloß zu seinem Vergnügen anwenden will, muß schon einen größern District zum Garten nehmen, den er sonst dem Anschein nach zu Saatland besser nutzen könnte.

§. 3.

Die Beurtheilung der Frage: wird ein Gut auch recht genutzt? ist eins der schwersten Stücke in der Haushaltung.

Es kommen dabey so viele Nebenumstände in Betrachtung, daß schon ein erfahrener Haushalter erfordert wird, um darüber gründlich zu urtheilen. Es wird
noch

noch leichter seyn, Regeln darüber zu geben, als solche in jedem Fall anzuwenden.

§. 4.

Bei einer deswegen anzustellenden Untersuchung sind folgende Umstände vorzüglich in Betrachtung zu ziehen:

1) Wie ist mein Grund und Boden beschaffen?

Dies ist das vornehmste Stück und worauf vor allen andern zu sehen ist. Man kann seinem Grunde und Boden durch gute Wartung zu Hülfe kommen, aber ihn nicht ganz ändern; mithin einen Sandboden nicht so nutzen, wie Marsch- oder Kleyerde, und umgekehrt.

§. 5.

2) Wie sind die Gäfte in der Erde beschaffen?

Dieses Stück ist nicht weniger merkwürdig, vielmehr zu verwundern, daß alle Haushalter und Haushaltungsunterrichte darauf nicht mehr sehen: man betrachtet nämlich bloß seinen Grund und Boden wie einen Kasten voll Erde, in welchem die Erdtheilgen bleiben wie sie sind, und durch hinzugesügten Dünger und frische Erde nur verbessert und artbar gemacht werden. Wir müssen die Erde mit unserm Körper vergleichen: in demselben circuliren ohne Unterlaß Gäfte, und steigen nach der Oberfläche in die Höhe, wo einige in vesie Theile verwandelt werden, und andere ausdünsten; dieß Ausdünsten erfolgt an einem Theile des Leibes stärker, und so nehmen wir zu Zeiten an einem Theile vorzüglich zu, z. E. an

den Beinen, wenn ein Ueberfluß von Säften sich dahin zieht.

Eine gleiche Bewandniß hat es mit der Erde: wir sehen deutlich an dem Nebel und Thau, die Menge der in die Höhe steigenden Dünste. Wenn wir in die Erde graben, so treffen wir Adern von Wasser, als das Blut der Erde an: wir sehen die Quellen fließen; erwägen wir, wie viel Erdtheile die Flüsse mit ins Meer nehmen, so müßte nach Verlauf so vieler 1000 Jahre der Boden des Meers schon auf eine merkliche Höhe erhöht seyn, wenn die Erdtheilgen darinnen blieben. Wir müssen aber die Meere als den Magen der Erde, das Salzwasser als die Galle, und die zufließende Erdtheilgen als seine Speise ansehen; diese werden im Meere weiter vermischt und zubereitet, mithin sodann durch die unterirdischen Adern von neuen nach der Oberfläche der Erde zugeführt: es werden also auf der Oberfläche der Erde sowohl neue Erd- und feste Theile gebildet, als an unserm Körper. So wie nun die in unserm Körper nach der Oberfläche steigenden Säfte sich bald in Fleisch, bald in Fett, bald in Haut, bald in Knochen, bald in Nägel, bald in Haare verwandeln, auch bald einen starken Zufluß nehmen, bald den Zufluß nach einem Theil gar verlieren: eben auf gleiche Weise verhält es sich mit der Erde und denen nach deren Oberfläche zu steigenden Säften. Daher kommen die unterschiedene Erdlagen, die wir in der Erde bemerken, und hierinnen allein liegt der Grund, warum eine Gegend vor der andern fruchtbar ist; warum auf Anhöhen die stärksten Bäume wachsen; warum in dem flachen Sandlande sich keine Fruchtbarkeit zuwege bringen läßt; warum man in einer Gegend einen
Trieb

Trieb bemerket, den man in andern durch keine Kunst noch Fleiß erhalten kann; warum man in Gegenden, wo saure Säfte mit Eisentheilgen aufsteigen, entweder nichts rechtes machen kann, oder doch stets nachbessern muß; warum einige Gegenden leicht einem Miswachs unterworfen, andere aber unwandelbar sind; warum einige Dörter stets feucht sind, andere aber die mindeste Dürre empfinden. Die Wichtigkeit dieser Materie und deren großer Einfluß in die Haushaltung, verdienet aber eine besondere Abhandlung.

§. 6.

3) Wie ist die Lage und das Klima beschaffen?

Eine Gegend ist wärmer wie die andere. Ein Ort ist vor dem andern frühen Frösten, Ueberschwemmungen, vielem Regen, im Winter vielem Wasser, und im Sommer starker Dürre unterworfen. Mancher Ort liegt vornehmlich rauhen und heftigen Winden ausgesetzt; an einem andern sind die Gewitter und Wassergüsse heftig und häufig; ein dritter liegt zwischen Bergen sehr dunipfig und eingeschlossen; ein vierter nimmt einen Berg ein, der den ganzen Tag über dem Brennen der Sonne ausgesetzt ist.

§. 7.

4) Wie wende ich nunmehr jeden Platz zum besten an?

Wir haben vornehmlich drey Wege um unsere Güter zu nußen, und müssen derowegen unsern Grund und Boden in drey Theile vertheilen: 1) in Ackerland, 2) in Wiesen: und Weideland, 3) in Holzung. Alle drey Stücke werden nothwendig zu einem

Gute erfordert, und keines kann entbehret werden. Es beruhet also darauf: 1) einen Platz dazu angewenden, wozu er sich am besten schicket, z. E. ein niedriger, den Ueberschwemmungen ausgefester Platz schicket sich besser zu Wiesen, als zu Saatland; ein Ort, der zu Wiesen zu trocken ist, wird beackert; ein Berg aber mit Holz bepflanzt, 2) das rechte Verhältniß unter diesen dreien Stücken zu treffen: wo z. E. mehr Ackerland ist, als mit dem zu haltendem Vieh bedünget und beackert werden kann, da läßt man lieber einen Theil, wenn er sich gleich zum Beackern schickt, zu Wiesen liegen, oder umgekehrt. Wo mehr Holzung ist, als vortheilhaft genützt werden kann, und wo es hingegen am Ackerland fehlet, rottet man lieber einen Theil des Holzes aus.

§. 8.

5) Ist auch jeder Platz zum besten angewandt?

Bei einem jeden Gute pflegt man doch noch Plätze anzutreffen, die verabsäumt werden, und von denen man nicht gleichen Nutzen ziehet, wie von den übrigen, z. E. niedrige morastige Gründe; Pfützen, wo sich den Winter über das Wasser sammlet; offene unbebauete, an Wegen liegende Winkel. Man hat ganze Seen abgeleitet und ausgetrocknet, wo nun das vortreflichste Korn gebauet wird. Man gräbt aus morastigen Wiesen den Torf, und ziehet nachher das schönste Heu.

§. 9.

6) Wie viel und was für Art Vieh kann der Ort ernähren?

Man

Man kann nicht aller Orten einerley Vieh ernähren. An dem einen ist bessere Weide für Schafvieh; an dem andern ist bessere Gelegenheit für Kuhvieh; ein dritter schicket sich besser zur Fohlenzucht. Auf einen mageren dünnen Boden bringt man vergebens Schweizer: oder Frisfisch Vieh; in einer Heidgegend, wo sich kaum Heidschnucken ernähren, halten sich keine an einen fetten Boden gewöhnte Rheinische Schafse: auf einer Weide, wo kümmerlich zwanzig Kühe ihre Nahrung finden, werden vierzig noch weniger bestehen: wovon sich ein Schaf erhält, davon kann keine Kuh leben, und wenn ich eine Kuh mit bloßem Stroh des Winters über halte, so will ein Pferd schon mehr und besser Futter haben. Die Art und die Anzahl des zu haltenden Viehes wird also nach der Menge und Güte des vorhandenen Futters bestimmt.

§. 10.

7) Wie wende ich die Produkte des Orts zum besten an?

Es ist z. E. nicht genug, daß mein Land so viel Korn hervorbringt, wie es tragen kann, sondern man ist darauf bedacht, einen Theil des heurigen Ertrags anzuwenden, um sich im voraus von dem künftigen Ertrage zu versichern, den übrigen Theil aber zu versilbern: derowegen wird von der heurigen Erndte ein Theil zur Einsaat auf das folgende Jahr genommen; ein Theil wird zur Nahrung der Menschen erfordert; man versüttet einen dritten Theil mit dem Vieh, welches theils das Land auf künftiges Jahr beackern, theils nur den Dünger dazu hergeben muß, theils zu künftigem Verkauf ausgezogen wird, theils aber auch zu Speisung derer nothwendigen Leute gehalten

halten werden muß. Das sodann übrig bleibende Korn verkauft man entweder unmittelbar, oder man veredelt es erst in Brantewein, Bier, Mehl und so weiter.

§. 11.

7) Wie viel Domestiken werden zu Bebauung des Ortes erfordert?

Ein einziger in der Anzahl derer nothwendig erforderlichen Leute, fehlender verursacht, daß die Arbeit so viel langsamer und unordentlicher geht, oder gar zurück bleibt: je mehr Leute aber gehalten werden, desto mehr Unkosten werden erfordert: also ein jeder zu ersparender Bediente vermindert die Ausgabe, und vermehret den baaren Ertrag des Ortes: kann man aber die Anzahl derer unumgänglich erforderlichen Leute überschlagen und bestimmen; so zeigt sich bald, wenn überflüssige gehalten werden, durch deren Einschränkung so viel gewonnen wird.

§. 12.

9) Was für Unkosten werden zu Verwaltung des Gutes erfordert?

Oft gehen die Geldeinnahmen eines Gutes großen Theils wieder auf baar anzuwendende Unkosten, z. E. auf Unterhaltung der Gebäude, oder des Ackerinventarium, oder auf Tagelöhner; so, daß am Ende des Jahres wenig oder nichts von den Einkünften des Gutes übrig bleibt. Will man nun wissen, ob das von etwas erspart werden könne; so ist ein Ueberschlag von denen unumgänglich erforderlichen Kosten nötig, da sich denn das Ueberflüssige, oder Entbehrliche zeigen muß. Man soll sich ferner bekannt machen, wie viel

viel nach der Beschaffenheit des Orts in einem Tage von jeder Arbeit beschickt werden könne.

§. 13.

10) Wie hoch würde der baare Ertrag eines jeden Stückes, wenn es einzeln verpachtet würde, anzuschlagen seyn?

Wenn man überschlägt, wie hoch ein jedes Stück, wenn es einzeln verpachtet würde, nach den landüblichen Preisen ausgezahlt und genuzet werden mögte, und man hält den wirklichen Ertrag des Guts, so wie es eben genuzet wird, dagegen: so hat man die sicherste Berechnung, ob man es bey der gegenwärtigen Administration auch recht nütze, oder aber betrogen werde. Es ist also sehr nöthig, einen Anschlag von dem Werth und Ertrage eines jeden Perstüczes zu machen. Im 116ten Stück der Oekonomischen Nachrichten S. 359 wird eine brauchbare Anweisung zu Verfertigung dergleichen Anschläge gegeben, und man findet S. 363 und 391 auch andere angeführt, die davon gehandelt haben.

§. 14.

Nach diesen Haupt- und allgemeinen Betrachtungen sind noch einige Nebenumstände in Erwägung zu ziehen, welche zu Zeiten eben so viel Aufmerksamkeit verdienen.

Dahin gehöret: 11) Wie ist die Landesart?

Ein jeder Ort, eine jede Gegend hat ihre besondere Gewohnheiten und Landesart; es sey in ihren Arbeiten, oder in Bestellung des Landes, oder in Fütterung des Viehes, oder in der Speisung: so wie, wenn die Vergleichung anzustellen, erlaubt ist, ein

ein jeder Hof sein besonderes Ceremoniel, ein jedes Collegium seine eigene Einrichtung, ja ganze Völker ihre beständige Gebräuche haben.

Im Kalenbergischen ist die gewöhnlichste Speise der gemeinen Domestiken ein Mus von in Wasser gerührtem Gerstenmehl, wozu im Winter kaum etwas Milch, oder Buttermilch kommt. In den Heidgegenden würde man die Leute mit dieser Speise wegzagen, welche ohne Buchweizengrütze nicht satt werden können. Im Bremischen wissen sie von beyden nichts, und bleiben bey ihren festen Mehlklumpen. Wo nun einmal eine kostbare Art die Leute zu speisen eingeführt ist, wird man vergebens dessen Abänderung unternehmen. In Westphalen muß auch ein jeder Knecht in den Winterabenden nach vollendeter Arbeit sich hinter sein Spinnrad setzen, und noch ein halbes Stück Garn spinnen: ein Kalenbergischer Knecht würde sich eher todt schlagen, als eine solche Neuerung aufbürden lassen. Wo das Schneiden des Kornes mit der Hand eingeführt ist, ist vielleicht solches mehr vortheilhaft; wenigstens gehet weniger Korn dabey verloren: bey uns würde sich niemand dazu bequemen, mithin für uns eine vergebene Uebersetzung seyn, ob die Einführung des Schneidens vortheilhafter sey.

§. 15.

12) Wer sind deine Nachbarn?

Es macht einen großen Unterschied in der Nutzung eines Guts, ob man nahe bey einem großen Orte wohnt, wo ein starker Aufwand ist, wo man zu jeder Zeit alles, und zwar theuer verkaufen kann; oder ob man an einen schifbaren Fluß gränzet, und seine Produkte leicht fortschaffen, oder das benötigte wohl

wohlfeil und bequem erhalten kann. Daher stehen in Mecklenburg und Pommern gewisse Güter in gar keinem Werth, weil sie weit von Städten entfernt sind, nichts zu Gelde machen können, ihr Korn mit der größten Beschwerlichkeit viele Meilen weit verschleppen, mithin was sie nöthig haben, außerordentlich theuer bezahlen müssen. Man nennt dergleichen Güter Freßgüter; weil sie denjenigen, der sie bewohnt, reichlich ernähren, abwesend ihm aber nichts einbringen. Ein Pommer gab daher das Gleichniß: wenn er seinen Gästen zu gefallen einen fetten Ochsen schlachtete; so wäre ihm dieß nicht mehr werth, als wenn hier Jemand seinem Freunde einen gebratenen Kaleutischen Hahn vorsetzte. Die Einwohner im alten Lande bey Hamburg machen große Summen aus Erdbeeren, und bepflanzen ganze Felder damit.

§. 16.

13) Was hat man für Preise sowohl im Einkauf als Verkauf?

Ohne die Preise zu wissen, kann man keinen Ueberschlag, so wenig von der Einnahme, als weniger von den anzuwendenden Unkosten haben. Die Preise richten sich aber mehrentheils nach der Nachbarschaft. Derowegen wird nahe bey einer volkreichen Stadt, die aber zu Wasser keine Zufuhr hat, das Korn gemeiniglich merklich theurer seyn, als einige Meilen davon. Mithin kann man von denen, an einem Ort gewöhnlichen, Preisen nicht gleich eine Folge ziehen auf einen andern, obgleich in nehmlichem Lande gelegenen Ort.

§. 17.

14) Fehlet es dem Ort nicht an Baumaterialien? Dieß

Diesß ist ein Hauptartifel, der die Nützung eines Guts sehr einschränken kann. Ohne Gebäude und Baukosten kann kein Gut bestehen. Es ist also ein großer Unterschied, ob man das benöthigte Holz auf dem Gute selber habe, oder theuer ankaufen muß; ob die Steine bey dem Gute gebrochen werden, und mit Brecher und Fuhrlohn auf wenige Thaler kommen, oder ob man für einen Faden 40 und mehr Thaler bezahlen muß?

§. 18.

15) Was hat man für Arbeiter?

Auch dieses macht einen großen Unterschied in dem Ertrage: ob man die mehrest Arbeit durch Dienste verrichten lassen könne gegen ein geringes Dienstgeld, ob man dazu eigene Leute und Pferde halten müsse; oder aber, ob man Tagelöhner habe; wiederum ob diese rar und kostbar sind, oder ob sie sich selber gegen ein billiges Lohn anbieten, und niemalsen fehlen?

§. 19.

16) Stehet das Gut auch mit Nachbarn in Communion?

Eine jede Communion schränkt den Nutzen einer Sache etwas ein; es sey nun, daß Nachbarn von unserm Lande den Zehnten ziehen, oder aber, daß sie auf unsern Pertinenzien ein Servitut z. E. von der Hude ausüben, oder aber, daß sie mit uns eine Hude gemeinschaftlich genießen.

§. 20.

17) Ist die Haushaltung leicht zu dirigiren und zu führen?

Es

Es macht einen großen Unterschied, ob die Ländereyen unmittelbar um den Hof in einer Flur und unter des Aufsehers Augen liegt; ob die Domestiken gleich vom Hofe ab an die Arbeit gehen können; ob ein Gespann Pferde zwanzig Fuder Korn, oder Mist in einem Tage ein- oder ausfahre? oder aber, ob die Pertinenzien einzeln herum zerstreuet, auch weit entfernt, mithin der Aufsicht entnommen liegen; ob die Leute erst stundenweise gehen, oder ziehen müssen, ehe sie an die Arbeit gelangen, und ob sie in einem Tage statt zwanzig, zwei Fuhren verrichten? Dieses macht den Unterhalt der Feldgeräthschaft so viel kostbarer. Wo alles bey einander liegt, kann der Haushalter mehrere Haufen von Arbeitern zugleich übersehen und in Obacht nehmen; bey einer Entfernung wird die Arbeit, wobey niemand zugegen ist, versäumt.

§. 21.

18) Hat ein Gut gewisse Unbequemlichkeiten, oder einen Mangel woran, wodurch die Nutzung der übrigen Stücke gehemmet wird?

Es ist z. E. ein Fehler, wenn ein Gut einen Mangel am Wiesenwachse, oder an niedrig liegender sich dazu schickender Ländereyen hat, mithin sein Heu von andern kaufen muß; oder wenn Bau- oder Brennholz fehlet; oder wenn es an einem leicht austretenden Flusse niedrig liegt; oder wenn kostbare Brücken dabey zu unterhalten sind; wenn die Schäferereyen wegen niedriger Weiden leicht dem Sterben unterworfen ist; oder wenn man böse, nicht zu bändigende Nachbarn hat.

§. 22.

Hat man nunmehr nach dieser Vorschrift die Umstände eines Guts, und, wie es zu nutzen seyn möchte, erwogen, und vergleicht dagegen, wie es bis anhero genuset worden; so wird man schon ziemlich wahrscheinlich beurtheilen können, ob das Gut bereits recht genuset werde, oder noch eine bessere Einrichtung anzunehmen fähig sey.

Die Hauptregel bleibt, daß wir stets in unserer Erkenntniß weiter kommen, mithin eine Sache besser einsehen lernen; folglich nie glauben dürfen, daß eine Einrichtung, sie mag seyn wie sie will, schon alle mögliche Vollkommenheit habe, und keine weitere Verbesserung anzunehmen fähig sey.

§. 23.

Wenn wir auch gleich Ursache finden, zu glauben, daß ein Gut recht genuset werde; so dürfen wir es doch nicht dabey bewenden lassen, sondern müssen noch weiter nachforschen, ob es nicht noch besser zu nutzen stehe.

Ein jeder Haushalter pflegt sich schon für vollkommen, und seine Einrichtung für die beste zu halten; auf solche Weise bleiben wir bey den angenommenen Vorurtheilen, und kommen nicht weiter: durch weiteres Nachforschen tritt man hingegen der Wahrheit stets näher.

§. 24.

Rehren wir eine neue Einrichtung vor, wodurch ein Gut besser wie vorher genuset wird, so nennen wir solches eine Verbesserung desselben.

Eine

Eine Verbesserung zielt also nothwendig dahin, daß ich künftig mehr Nutzen von einem Gute habe; dieser Nutzen kann auf eine zweifache Art erfolgen: 1) daß ich mehr einnehme; 2) daß ich weniger ausgeben. Ueberhaupt aber muß durch eine Verbesserung der baare jährliche Ueberschuß beträchtlicher werden, als er vorhin war.

Es ist derowegen keine Verbesserung, wenn ich durch eine neue Bestellung zwar mehr erndte, aber mit mehrern Unkosten.

Noch weniger ist eine Verbesserung, wenn überflüssige, kostbar zu unterhaltende Gebäude, oder Gärten angelegt werden; wohl aber, wenn man, statt einfallender alter, massive neue Gebäude aufführet, welche in vielen Jahren keine Reparationskosten erfordern, und bequemer zur Haushaltung sind.

§. 25.

Wenn man überlegen will, ob, wie, und wo Verbesserungen anzubringen möglich sind, so belehret man sich davon:

1) Aus eigenen, nach der Natur und den Umständen des Ortes selber angestellten Ueberlegungen.

2) Erwäget man das Verfahren und die Handgriffe seiner Nachbarn; oder auch

3) fremder Nationen, und stellet Vergleichen an, ob solches nach zu machen und einzuführen sey.

4) Zieht man gute Haushaltungsbücher zu Rathe, was diese davon lehren, wozu sie rathen, und wofür sie warnen.

Eigene Ueberlegung ist die sicherste; wir müssen aber gemeiniglich erst von andern auf einen Einfall

geleitet und zu weitem Nachdenken gebracht werden. Am leichtesten ist alsdenn, von Nachbarn, die mit uns einerley Grund und Boden haben, anzunehmen: da sie aber nicht selten mit uns einerley Vorurtheile hegen, und dasjenige, was aus der Ferne kommt, bey uns den Vorzug zu haben pflegt; so erkundigen wir uns billig, wie es in entfernten Gegenden gehalten wird? Dieses finden wir in den häufig herauskommenden Haushaltungsbüchern, und solche haben den Vorzug, daß wir darinnen mehrere Vorschläge, auch zugleich die misgelungenen Versuche zu unserer Warnung aufgezeichnet finden.

§. 26.

Scheint uns eine Verbesserung möglich; so ist am sichersten, erst Versuche im Kleinen anzustellen, ehe man eine Veränderung im Großen einführet.

Wie Versuche anzustellen sind, dazu ist in der dritten Abtheilung Anweisung gegeben worden: wenige aber beobachten die Regeln; daher ist es gefährlich, auf die von andern angepriesene Versuche so gleich zu fußen.

§. 27.

Aus eigenen Versuchen, und nicht aus den Lobeserhebungen anderer, beurtheile man, ob und in wie weit eine Verbesserung statt findet?

Im sechsten Bande der Oekonomischen Nachrichten S. 1. findet man eine lesenswürdige Abhandlung: wie man Güter vernünftig melioriren soll, und die folgende Abtheilung handelt davon mit mehreren.

Zweite Abtheilung.

Wie verbessere ich mein Gut?

§. 28.

Wer sein Gut melioriren will, muß es nach allen Umständen recht kennen, und sowohl alle allgemeine Betrachtungen, als auch alle besondere Nebenumstände sorgfältig erwägen.

Wer nur obenhin, und ohne sein Gut recht zu kennen, und den ganzen Zusammenhang der Haushaltung und wie ein Stück mit den andern verbunden ist, einzusehen, eine Veränderung vornimmt, läuft Gefahr, statt der gehoffeten Melioration, sein Gut zu deterioriren, wenigstens in andern Stücken mehr zu verlieren und mehr Abgang zu erleiden, als in dem einen zu erlangen hoffet, und wir werden, wie der Hund in der Fabel, nach dem Schatten greifen, und das Stück, was wir haben, verlieren, oder vielleicht eine Quelle stopfen, woher andere Theile der Haushaltung ihren Bestand nehmen sollen; so wie in der Fabel der ganze Körper verdorrete, als die übrigen Gliedmaßen dem Magen nicht weiter Speise reichten.

§. 29.

Wir suchen unser Gut entweder überhaupt besser zu nutzen, oder nur einen oder den andern Theil desselben.

Das erste erfordert eine totale Veränderung in der Einrichtung der Haushaltung, das letztere aber, daß ich nur mit einem einzelnen Stück anders zu wirthschaften beginne.

§. 30.

Wir haben eine dreyfache Art, unsere Güter zu nutzen:

- 1) Durch eine Administration desselben auf Rechnung.
- 2) Durch eine Verpachtung an einen Pächter überhaupt.
- 3) Durch eine Vereinzelung an mehrere Pächter.

Der erste Grad also, ein Gut höher, wie vorhin, zu nutzen, entsteht durch Veränderung der Haushaltung überhaupt von einer Art auf die andere; wenn wir nämlich ein bisher administrirtes Gut nunmehr verpachten, oder die überhaupt verpachtet gewesene Stücke einzeln austhun. Es ist dieß aber eigentlich keine Melioration zu nennen, sondern nur als ein Mittel anzusehen, um sich von einer stärkern Geldeinnahme gewiß zu machen.

§. 31.

Wollen wir erfahren, ob ein Gut überhaupt eine Verbesserung anzunehmen fähig sey; so ist zuvörderst zu überlegen, ob solches die gehörige Stärke und Consistenz habe, die es nach seiner Lage bekommen kann.

Man sagt alsdenn, daß ein Gut seine Consistenz habe, wenn es alles hat, was zu Fortsetzung der Haushaltung erfordert wird; Länderey, Zehnten, Wiesen, Weiden, Holzungen, Wasser, Dienste, und so wei.

weiter; wenn ihm darunter nichts abgeht, wenn alle seine Pertinenzien ununterbrochen in einem Bezirk liegen, und wenn sich auch in der Nachbarschaft kein Pertinenz weiter findet, das süglich damit verbunden werden könnte.

§. 32.

Im Fall nun ein Gut an einem Stück einen Abgang hat; so ist der erste Grad der Verbesserung, wenn man solches herbey schaffet.

So wird ein Gut, welches Mangel am Holz hat, melioriret, wenn man ein nahe dabey gelegenes Holz dazu acquiriret, oder aber Holz anzieht.

§. 33.

Es bleibt daher beständig ein Augenmerk, ob nicht in der Nachbarschaft des Gutes ein Pertinenz sey, durch dessen Herbenziehung jenes melioriret werden könne?

Ein Gut mit einem neuen Pertinenz zu vergrößern, ohne daß eine Melioration zu hoffen ist, bleibt oft gefährlich.

§. 34.

Der zweite Grad der Melioration überhaupt ist die Arrondirung.

Wir nennen ein Gut arrondiren, wenn wir 'von dessen zerstreuet herum liegenden Pertinenzien die entferntesten weggeben, und sie gegen, Fremden angehörende, zwischen unsern näher gelegnen übrigen Stücken einschließende Parcelen vertauschen, mithin uns dadurch geschlossene Gränzen und ein Ganzes verschaffen. Dieses kann von dem größten Nutzen seyn,

und es ist also keine sich dazu eräugende Gelegenheit zu verabsäumen

§. 35.

Der dritte Grad der Melioration ist die Aufhebung der Communionen, wo solche vorhanden sind.

Diese geben gemeiniglich Gelegenheit zu Zank, und man ist jederzeit mehr Meister, wenn man allein Herr von einem Stücke ist. (§. 19.)

§. 36.

Eine vierte Verbesserung ist die Verwechslung der Pertinenzien.

Wenn man z. E. eine bisher gehütete Weide mähet, und eine bisher gemähete Wiese zur Viehweide nimmt: oder Saatland davon macht, und von diesem zur Weide liegen läßt. Dieses ist der mecklenburgische Haushalt, da man das ganze Gut in gewisse Schläge abtheilet, und damit alle Jahre abwechselt. Eine Einrichtung, die eine nähere Erwägung verdient!

§. 37.

Eine fünfte Art von Verbesserung ist, die Einführung einer neuen Proportion.

Wenn ich nämlich z. E. mehr Saatland habe, als ich mit Vortheil bestellen kann, und lasse davon einen Theil zum Wiesenwachs liegen, daß künftighin der sechste Theil zu Grasanger liegt, statt daß bis dahin etwa nur der vierte Theil dazu genuzet worden: oder man hält 10 Stück Rühе weniger, und vermehret dagegen die Schäferen um 100 Stück.

§. 38.

§. 38.

Die sechste Art von Verbesserungen ist, wenn man die Pertinenzien mehr artbar machet.

Wir nennen ein Land mehr Artbar machen, wenn es einen bessern Trieb bekommt, und mehr und besser trägt wie vorhin. Dieses kann nach Beschaffenheit der Umstände auf mancherley Art geschehen, z. E. wenn man aus niedrigen Gegenden das Wasser durch Gräben ableitet, saure Felder mergelt, die dem Anfall des Viehes ausgesetzten Felder befriediget, statt todter Zäune lebendige Hecken zieht, wovon man die Bracken nutzen kann, tiefe Felder erhöht, unebene gleich macht, magere mit Leich und Schlamerde auf vierzig und mehrere Jahre trag und artbar machet.

§. 39.

Die siebende Art von Verbesserungen ist, daß man suchet, von einem Pertinenz doppelten Nutzen zu ziehen.

Z. E. wenn man auf den Weiden und in den Hecken zugleich hohe Bäume zieht, an den Wegen Obstbäume pflanzet, nach der Wintererndte das Feld noch wieder mit Rüben besäet; welches in Sachsen die Sommerung genannt wird: wenn man, wo viel Rübesaamen gebauet wird, auch Bienen hält, um den Honig davon zu sammeln. So würde der Vortheil vom Branntweinbrennen nicht sehr groß seyn, wenn man nicht bey der Wäsche zugleich Vieh mästete, und den fetten Dünger davon aufhübe.

Daben ist nöthig, daß kein Mäßgen, es sey so schlecht und geringe, wie es wolle, unserer Aufmerksamkeit entgehe, ohne daß wir überlegen, ob nicht

einiger und zwar besserer Nutzenwiebisher davon zu ziehen sey.

§. 40.

Es ist nicht genug, daß wir unser Gut und dessen Pertinenzien in der Verfassung haben, worinnen es seyn soll, und wozu es gelangen kann; sondern es ist von neuen zu überlegen, ob unter den Pertinenzien auch eins oder das andere sey, welches dem Gute überhaupt mehr zu Schaden als Vortheil gereicht?

In solchem Falle verbessern wir 8) das Gut, wenn wir solches überflüssiges Stück davon trennen.

Ein Stück kann dem übrigen Gute nachtheilig seyn, wenn es 1) zu weit entfernt ist, eine beschwerliche Bestellung erfordert, und daher die Bestellung der übrigen Hauptpertinenzien zu sehr aufhält.

2) Wenn wegen der Entlegenheit die erforderliche Aufsicht nicht darauf gewandt werden kann.

3) Wenn der Grund zu schlecht ist, und man den übrigen Stücken den nothdürftigen Dünger entzieht, ohne Nutzen davon zu haben.

4) Wenn man mehr Land hat, als mit den vorhandenen Leuten und Pferden recht bestellt werden kann.

Alsdenn ist am besten, von dem überflüssigen sich zu entledigen; Es sey nun, daß man es vertausche, oder besonders verpachte, oder gegen einen Erbenzins austhue, oder kleine Häuser darauf baue, und solche mit Häuslern und Tagelöhnern besetze, von denen nachher Dienste erfolgen.

§. 41.

§. 41.

Nachdem sodann auch das überflüssige abge-
sondert ist, so ist 9) zu überlegen, wie man nun-
mehr das Gut am vortheilhaftesten nutzen soll,
und ob solches durch eine Administration, durch
eine Verpachtung überhaupt, oder durch eine
Bereinzelung geschehen müsse.

Welches darunter einen Vorzug verdiene? erfor-
dert eine weitere Untersuchung: das mehreste kommt auf
die Lage und Beschaffenheit jedes Ortes an; schwer-
lich werden sich allgemeine Regeln bestimmen lassen.
Bei der Administration beruhet es auf einen treuen
fleißigen Verwalter, und bei Verpachtungen auf ei-
nen sichern gewissenhaften Pächter.

§. 42.

So bald ein Gut verpachtet ist, muß der
Herr allen Verbesserungen entsagen, und viel-
mehr befürchten, daß der Pächter es deterioriren
werde. Wo also Verbesserungen möglich sind,
kann man nicht zu Verpachtungen rathen.

Verbesserungen bringen erst in der Folge Nutzen,
und erfordern einen Vorschuß; diesen wird ein Päch-
ter um so weniger thun, da er befürchten muß, daß
man ihm, wenn man sieht, daß der Ertrag des
Gutes höher genuset werden kann, den Pacht nehmen,
oder wenigstens steigern wird, ohne ihm den Vor-
schuß zu erstatten. Ein Pächter also, der gescheut
ist, wird, wenn er auch mehreren Nutzen zuwege brin-
gen kann, solches doch so heimlich treiben, daß es
dem Verpächter nicht in die Augen fällt.

§. 43.

Wer sein Gut selber administriren läßt, richtet 10) sein erstes Augenmerk dahin, wie er den Aufwand aller unnöthigen Kosten einschränke.

In diesem Stücke haben die Verwalter oft die mehreste Aufsicht nöthig. Denn da sie aus einem fremden Beutel ausgeben; so sind sie selten bedacht, die erforderlichen Unkosten mit gehöriger Sparsamkeit einzurichten: so viel man aber dabey ersparet, um so viel verbessert man das Gut.

§. 44.

Es ist also 11) eine wahre Verbesserung, wenn man die Bestellung des Landes so einrichtet, daß sie weniger kostet;

Z. E. Wenn ich nach der neuen Einrichtung mit 6 Pferden auskomme, da vorhin 8 gehalten werden mußten; wenn vorhin zu Bestellung des Ackers viele Tagelöhner genommen werden müssen, und man macht die Einrichtung so, daß eigene Leute alles allein versehen; wenn man eine leichtere Art Pflüge einführet, deren drey in einem Tage mehr beschicken, wie vorhin viere. Dabey wird vorausgesetzt, daß man eine genaue Kännntniß des Landes habe, und daß man genau erforschet, was für Unkosten nothwendig zu dessen Bestellung erfordert werden, wie viel Menschen und Pferde dazu nöthig sind; wie viel ein jeder in einem Tage beschicken müsse?

§. 45.

Die Verbesserung wird 12) noch merklicher, wenn man auch weniger Domestiken zu halten gebrauchet.

Man

Man sparete gleich Kost und Lohn. Eine überflüssige Anzahl von Leuten sind sich unter einander im Wege, und hindern mehr, als daß sie Vortheil schaffen; einer verläßt sich auf dem andern. (§. 11)

§. 46.

Eine ähnliche Verbesserung ist, 13) wenn man von den benzubehaltenden Domestiken mehr Arbeit hat, als vorhin.

Man rucket dadurch besser in der Arbeit vor, beschicket mehr, kommt weiter und sparete Tagelohn. Ein geschickter Verwalter weis also seine Eintheilung so zu machen, daß ein jeder Bedienter den ganzen Tag in Arbeit ist, und daß einem jeden das Geschäfte aufgelegt wird, wozu er sich am besten schicket. Er weis wie viel Zeit ein jeder zu einer Arbeit gebrauchet, er sieht darnach, daß diese in der Zeit vollendet seyn muß, und sinnt voraus schon darauf, was denn ferner geschehen soll.

§. 47.

In gleicher Absicht verbessert man 14) ein Gut, wenn man überflüssige Gebäude einzieht, und die benzubehaltenden so einrichtet, daß sie nicht beständigem Wandel unterworfen sind.

Ein jedes Gebäude erfordert von Zeit zu Zeit Reparationskosten; so bald ein Gebäude eingeht, sparete man den Aufwand dieser Kosten: nichts ist verdrießlicher, als wenn alle Jahre etwas an dem Gebäude zu flicken ist. Es macht also in der Ausgabe einen großen Unterschied, wenn diese einmal so standfest eingerichtet sind, daß sie selten oder gar nicht nachgebessert werden dürfen.

§. 48.

§. 48.

Fehlet es in einer Gegend an Arbeitern und Diensten; so ist 15) eine wahre Verbesserung, wenn man durch Anbauung kleiner zu vermiethender Häuser sich Leute verbindet, daß sie, wenn man ihrer nöthig hat, in Tagelohn oder zu Dienst arbeiten müssen.

Die Verbesserung ist um weit merklicher, wenn man entfernt von einer Stadt liegt, und dergleichen Häuser mit den nothwendigsten Handwerkern, als z. E. einem Rademacher, Tischler, oder Böttcher besetzt.

§. 49.

In Ansehung der Ländereyen ist 16) eine Hauptverbesserung, wenn man mehrern und bessern Mist schafft.

S. die IV. Abhandlung.

§. 50.

Man kann 17) mit zur Verbesserung rechnen, wenn man durch abzuwechselnde Saat, oder durch einzuführende neue Arten von Pflanzen, die Fruchtbarkeit seines Ackers vermehret.

Es ist ein großer Vortheil, wenn man die Einsaat nicht von eigenem Gewächse, sondern von einem fremden Orte nimmt, und eine gute Wahl zu treffen weis. Seit einigen Jahren sind verschiedene neue Pflanzen eingeführet worden *).

§. 51.

Es versteht sich von selbst, daß ein Haushalter 18) stets bedacht seyn müsse, jeden Acker insbe-

*) Keine von denen neu eingeführeten Pflanzen ist bey uns allgemeiner geworden, als die Kartuffeln, solanum taberosum esculentum, deren vielfältigen Nutzen ein jeder kennet,

insbesondere zu verbessern und fruchtbarer zu machen.

Es geschehe nun solches durch eine einzuführende neue Cultur, durch bessere Pflüge, durch tieferes Umbrechen, durch öfteres Umacdern, durch eine sorgfältigere Bestellung, durch Mergeln, durch Erde auffahren, und so weiter.

§. 52.

Die Verbesserung der Wiesen erfordert 19) nicht weniger Aufmerksamkeit.

S. die V. und VI. Abhandlung.

§. 53.

Die Verbesserung der Holzung bleibt 20) bey dem mehr zunehmenden Holzmangel eines unserer vornehmsten Augenmerke.

Die Verbesserung der Holzungen ist gar von weitem Umfange, und ich gedenke davon in der Folge ausführlich zu handeln.

§. 54.

Eine Anweisung, wie man das Stroh sparsam und zum besten, theils zur Fütterung, theils zum Mist anwenden soll, kann man 21) auch mit unter die wahren Verbesserungen eines Gutes rechnen.

Es besteht ein großer Vortheil in einer rechten Oekonomie mit dem Stroh. Wenn man z. E. Roggen - Gersten - und Haferstroh zur Fütterung unter dem Kuhvieh recht zu vertheilen weis, und ein jedes zu rechter Zeit zur Fütterung nimmt; so kann man mit der nämlichen Menge von Stroh viel weiter reichen, und wo man bisher nicht auskommen können, noch wohl übrig behalten, und das Vieh wird doch bessere Nahrung und Gedeihen davon haben. Eben so kann man,

man, wenn man auf andere Art bedacht ist, den Dünger zu vermehren und zu verbessern, und dem Lande den erforderlichen Trieb zu verschaffen, die Einstreuung vielen Strohes in den Mist ersparen, mithin durch dessen Verkauf sich mehr Nutzen schaffen, oder aber sein Vieh desto besser damit füttern, oder auch mehr Vieh halten, und also von mehrern Seiten zugleich gewinnen.

§. 55.

Eine andere Art von Verbesserungen für die mehresten niedersächsischen Güter wird 22) seyn, wenn wir bedacht sind, des Sommers mehr grün Futter anzubauen, um unser Kuhvieh damit entweder ganz in dem Stalle zu unterhalten, oder doch neben her zu füttern.

Es ist ein Fehler in den niedersächsischen Haushaltungen, daß wir große Heerden von Kuhvieh auf den Gütern halten, und nicht genugsam auf ihre Verpflegung denken, sondern uns damit begnügen lassen, wenn wir sie des Winters kümmerlich mit Stroh, und des Sommers auf magern Weiden halten. Zwanzig milchende Kühe geben uns also nicht so viel Milch, wie eine recht gut gefütterte Marschkuh. Wir fürchten uns, wenige Morgen von unserm Ackerlande anzuwenden, um darauf Klee, Erbsen und andere Futterkräuter anzubauen, und stoßen uns an den Abgang, den wir dadurch an der Kornerndte leiden würden, ohne den Ueberschlag zu machen, daß wir diesen Abgang auf andere Weise zehnfach ersetzt bekommen. Siehe davon oben die VI. Abhandlung.

§. 56.

Eine neue Verbesserung, die wir 23) durch eine solche Einrichtung erlangen, ist, daß wir so dann besseres Vieh anschaffen und halten können:

Es ist ein merklicher Unterschied, ob ich eine milchende Kuh habe, die täglich kaum ein Quartier Milch giebt; oder ob ich zwanzig und mehrere Quartiere darauf rechnen kann: gesetzt, der Unterhalt von letzterer käme auch gedoppelt und zehnfach so hoch, so habe den noch gedoppelten Vortheil. Es haben daher in Sachsen und an andern Orten, sich schon verschiedene merkwürdigen Vortheil damit geschafft, daß sie schweizerisch oder friesisch Vieh mit großen Kosten kommen lassen.

§. 57.

In den mehresten Haushaltungen wird deswegen 24) eine Verbesserung bewerkstelliget werden können, nicht so wohl, daß man die Anzahl des zu haltenden Viehes vermehret, als vielmehr, daß man solche einschränket; dabey aber das zu haltende Vieh besser wartet, versorget und nuzet.

Ich bemerke bey den mehresten und stärksten niedersächsischen Haushaltern, daß sie Tyrannen gegen ihr Vieh sind: sie entziehen ihm alles, was nur möglich ist; sie gönnen ihm kaum das Leben. Sie wenden ihr Augenmerk bloß auf den Kornboden. Sie glauben, daß man nur allein aus dem zu verkaufenen Korn Geld machen könne; und achten alles in das Vieh zu fütternde Korn für verloren. Gleichwohl halten sie die Menge von Vieh, dessen Unterhalt im Grunde kostbar, und der andern Haushaltung zur Last ist, ohne daß ein Vortheil daraus erwächst. Wenig Vieh, und recht gewartet, wird also mehr Nutzen

schaffen, als eine drendoppelte Anzahl, welcher es an rechter Verpflegung fehlet. Diese Materie verdienet eine nähere haushälterische Beleuchtung; wie man nämlich nach der Größe und Güte der vorhandenen Grundstücke bestimmen sollen, wie viel Stück Vieh von jeder Sorte mit Nutzen zu halten sind?

§. 58.

Oft kann ein Haushalter sich 25) auch dadurch Vorthail schaffen, wenn er die Producte seines Gutes nicht roh absetzet, sondern erst veredelt. (§. 17)

Ich sage oft; denn manchesmal übertreffen die auf dergleichen Veredelung zu wendende Kosten den davon zu hoffenden Vorthail, mithin erfordern sie, ehe man dazu schreitet, eine genaue Ueberlegung, ob uns auch jemand die veredelten Stücke mit Vorthail abnimmt.

Hierher gehöret, wenn ich meine Wiesen, die ich mit dem Grase auf dem Halme verpachtet habe, selber mähen und verarbeiten lasse, nachhero aber das Heu desto theurer absehe.

Wenn ich Holz, das auf dem Stamme sonst verkauft worden, zu Kohlen verbrennen, oder in Faßholz verarbeiten lasse.

Wenn ich mein sonst roh verfahrenes Korn in Brantwein verbrenne, und dabey zugleich das sonst mager verkaufete Vieh fett mache.

Wenn ich den sonst roh verfahrenen Flachs in Kaufgarn verspinnen, oder dieses gar erst in Linnen verarbeiten lasse.

Hingegen würde es eine schlechte Verbesserung seyn, wenn jemand, der schöne Wiesen hat, um das dar-
auf

auf wachsende Gras besser zu veredeln, eine Holländeren anlegete, und dazu kostbare Gebäude aufführete; da er sein Gras und Heu mit mehrerm Vortheile in der nahe gelegenen Stadt absetzen konnte.

§. 59.

Ob gleich ein Haushalter sein Hauptaugenmerk auf die gewöhnlichen Arten von Korn richtet; so kann er sich doch 26) noch durch Einführung kleiner Nebenbestellungen nicht geringen Vortheil stiften.

Man pflegt auf allen Gütern bey uns einen Theil der Brack zu Anbauung von weißem Kraute, oder Kohl, Rüben, Flachs, Tobak anzuwenden; und es würden sich vielleicht noch mehrere Gewächse mit gleichem, oder noch größern Nutzen einführen lassen.

Unter andern sind oben S. 300 die Mangoldrüben zu weitem Versuchen besonders empfohlen worden.

§. 60.

Recht fleißige und geschickte Haushalter suchen ihrer Herrschaft 27) durch allerley Umschläge Nebenvortheile zu verschaffen.

Wir pflegen auf dergleichen Nebenvortheile zu achten, speculiren zu nennen, und erkennen eben daran einen starken, erfahrenen und getreuen Haushalter, wenn er in der Wahl solcher Umschläge vorsichtig ist, die rechte Zeit zu treffen weis, und seine Producte dadurch allemal besser und höher absetzet, als seine Nachbarn.

Die Gelegenheit dazu ist mannigfaltig; alles beruhet auf sorgfältiges Nachdenken, und eine kluge Wahl des Haushalters.

Dahin gehöret, wenn er es nicht dabey bewenden läßt, seinen Vorrath von Korn an dem Orte selbst zu dem daselbst gangbaren höchsten Preis abzusetzen; sondern, wenn er zugleich speculiret, ob er mit dem Verkaufe fortfahren, oder anhalten soll. Wenn er zum Abfasse sorgfältig einen vielleicht entferneten Ort wählet, wo er in Ansehung der Maasse, oder Münzsorte mehr gewinnt.

Wenn er von einer außerordentlich gesuchten Sorte Korn mehr verkauft, als er in der Haushaltung eigentlich entbehren kann, den Abgang aber mit Vortheil auf andere Weise, oder durch Ankauf einer in geringern Preise stehenden Sorte ersetzt.

Wenn der Abschlag oder Mismachs an einem Stücke, z. E. am Heu oder Stroh, hat, solches aber durch andere Umschläge ergänzt, ohne daß man es in der Haushaltung und in der Fütterung des Viehes empfindet, oder auch besondere Unkosten zu Ersehung des Abganges anzuwenden nöthig hat.

Wenn er sich benachbarte Gemeinen durch eine geringe Gefälligkeit verpflichtet, daß sie ihm bittweise zu Ueberfahung eines Feldes mit Leichterde oder zu einer andern Melioration beförderlich sind; wovon er im folgenden Jahre einen Vortheil von einigen hundert Thalern vielleicht berechnet, ohne merkliche Unkosten daran gewandt zu haben.

§. 61.

Auch dadurch kann ein Haushalter sich 28) merklichen Nutzen schaffen, wenn er mit seinen Arbeitern allemal voraus ist.

Das Principium muß also seyn: wenn eine Arbeit zwischen hier und vierzehn Tagen etwa vollführet werden

werden muß, daß er nicht denkt: er habe noch vierzehn Tage Zeit damit; sondern, daß er den ersten den besten Tag dazu nehme, damit er ja die Arbeit binnen vierzehn Tagen vollende. Ein vernünftiger Haushalter wird schon den bey dieser Vorsicht herauskommenden Vortheil erkennen.

§. 26.

Endlich muß ein Haushalter noch 29) als eine Hauptregel vor Augen haben: daß er keinen Umstand in der Haushaltung zu klein oder zu geringe halte, um seine Aufmerksamkeit zu verdienen, und eine Verbesserung anzunehmen.

Ein Haushalter, der nur auf große und Hauptverbesserungen lauret, wird eben so wenig gewinnen, als ein Kaufmann, der nicht anders handeln wollte, als wenn er hundert und mehr Thaler Profit hat. Ein Kaufmann, der auf Vortheile bey Groschen und Pfennigen achtet, und dabey auf eine gute Ordnung und öftere Umsehung seines Geldes sieht, gewinnt das mehreste; und so geht es auch mit einem Haushalter.

Dieser muß derowegen auf alle auch die geringsten Geräthschaften im Hause ein wachsames Auge haben, daß sie gehörig verwahret und geschonet, auch die geringsten daran sich äußernden Schadhastigkeiten so fort nachgebessert werden. Sind die Leute an eine strenge Aufsicht gewohnet; so halten sie sich mehr zur Ordnung, schonen die ihnen anvertrauten Stücke: und solche können noch einmal so lange halten und genutzt werden; mithin wird die Rubrik in den Registern von Ausgebegeld auf Unterhaltung der Feld- und Ackergeräthe um die Hälfte vermindert, oder vergrößert werden.

Durch Nachschlagung eines einzigen Nagels wird vielleicht eine Thür oder Klappe noch viele Jahre hingehalten, die, wenn solches unterbleibt, aus einander fällt, verschleppet wird, und neu gemacht werden muß.

Wenn in einer Haushaltung wöchentlich auch nur ein Quartier Dehl mehr verbraucher, oder ein Schmier-
enmer voll Ther mehr verschmieret wird; macht es am Ende des Jahres in der Ausgabe schon einen merklichen Unterschied.

Einen geringen Fehler kann zu Anfang gleich ein jeder Domestik nachbessern; unterbleibt es, so wird der Schaden größer, und man muß das folgende Jahr schon einen Handwerksmann dazu nehmen und solchen theuer bezahlen.

Wenn zwölf Pferde gehalten werden, und jedes erhält wöchentlich nur eine Meße mehr, als ihm zum Futter bestimmt ist; so bringt es im Jahre schon einen Unterschied von 208 Himten*, die unnützer Weise verbraucher werden, mithin weniger verkauft werden können, oder mehr zugekauft werden müssen.

Wenn ich 160 Morgen umzuackern habe, und jeder Pflug pflüget im Tage zwen Morgen; so werde ich mit 80 Pflügen fertig: gesetzt aber, es sind unter diesen achtzigen, vier und zwanzig faule Pflüge, die ein Viertel Morgen weniger bestellen; so muß ich schon 6 Pflüge zu der ganzen Arbeit mehr haben, die ich sonst zu andern Arbeiten hätte anwenden können, und jene Arbeit wird um so viel kostbarer.

Die Augen eines Haushalters müssen derowegen auf dem ganzen Gute auf alles herum gehen, nichts muß ihm entweichen; alles muß er mit einem zum Tadel geneigten Auge betrachten, ob er auch Fehler ent-

Eine Hute ist ein Drittheil von einer Meße.

entdecke, oder auch nur Fehler zu befürchten sind, denen er vorbeugen könne: ersparet oder gewinnt er dadurch gleich nur Groschen; so machen sechs und dreißig ersparete Groschen schon einen Thaler, und hundert Thaler schon ein Kapital.

§. 63.

Ein Haushalter richtet vorwiegend sein Augenmerk theils auf Verbesserungen überhaupt; dahin gehören die ersten 9, nebst der 15, 28, 29 Regel:

Theils insbesondere auf die Ländereien, nach der 11, 17, 18 und 26 Regel. Auf die Wiesen nach der 19; auf die Holzung nach der 20; auf die Viehzucht nach der 21, 22, 23, 24; auf den Dünger nach der 16; auf die Gebäude nach der 14; auf die Domestiken nach der 12 und 13; auf die innere Haushaltung nach der 10, 25 und 27 Regel.

Dritte Abtheilung.

Wie soll ein Haushalter Versuche anstellen?

§. 64.

Alle starke Haushalter, und vornehmlich diejenigen, welche, dafür angesehen zu werden, sich bestreben, kann man in zwei Classen theilen.

Die zu der ersten Classe zu rechnende, welche den größten Haufen ausmachen, sind einmal mit gewissen Vorurtheilen für das hergebrachte eingenommen; sie glauben, die von ihnen angenommene, und in ihrer Gegend gebräuchliche, Handariffe sind die allerbesten; Sie verstehen in ihren Gedanken nur allein den Acker recht zu bauen und gehörig zu nutzen. Sie sehen ihre, anders handelnde, Nachbarn mit einer Verachtung an, und würdigen einen ihnen geschehenden neuen Vorschlag nicht einmal einer Aufmerksamkeit, weil sie schon voraus wissen, daß er schlecht und nicht anzuwenden sey; alle Antwort, die man von ihnen etwa höret, ist diese: das geht hier nicht an.

Ich will diese, zum Unterschiede der übrigen, Orthodore Hauswirthe nennen.

§. 65.

Die zur zwoten Classe gerechnete sehen die Fehler und Vorurtheile von jenen ein; sie bemerken bey Nachbarn andere Handgriffe, andere Werkzeuge, andere bessere Einrichtungen: sie haben einen lobenswürdigen Eifer, ihren Acker, ihre Haushaltung zu verbessern; sie nehmen von ihren Nachbarn an, sie ahmen solchen nach: sie führen neue Werkzeuge, neue Arten von Korn, von Gräsern, von Pflanzen, von Vieh, neue Handgriffe bey sich ein; sie scheuen keine Kosten, um sich aus der Fremde neue Modelle, neue Saamen, neue Pflanzen kommen zu lassen: Sie beschäftigen sich mit neuen Versuchen, und Abschaffung alter eingewurzelter Vorurtheile; sie halten sich eine Haushaltungsbibliothek, und sparen

sparen keinen Fleiß, die Entdeckungen von andern zu erforschen, und sich daraus zu belehren.

Ich werde diese, zum Unterschiede der andern, Neuerlinge nennen.

§. 66.

Dem ersten Anblicke nach sollte man glauben, die letztern müßten vor den erstern einen großen Vorzug verdienen: durch sie müßte eben die landwirthschaft verbessert, und der Ackerbau in Aufnahme gebracht werden. Man wünschet, daß alle Haushalter auf ähnliche Art denken und handeln möchten; so würden die Vorurtheile, die uns so schädlichen Vorurtheile, allgemählig unterminiret, und je mehr und mehr abgeschaffet werden.

Man erstaunet, wenn man den, durch die in Frankreich neuerfundene Säemaschine, herauskommenden Vortheil ließt. Ogilvy, der die, von Chateaubieux angeführte, vor andern Vorzug habende Säemaschine beschreibt, berechnet den davon für Frankreich zu erreichenden Vortheil dahin: er rechnet 15 Millionen Morgen Landes in Frankreich, welche jährlich mit Weizen bestellet werden; durch die Säemaschine will er bei der Einsaat 5 Millionen Septiers weniger gebrauchen, und hingegen in der Erndte 5 Millionen gewinnen; und berechnet also, den Septier zu 15 Livres gerechnet, einen jährlichen reinen Uberschuß von 150 Million Livre Korn, oder 39 Livres zu 10 Rthl. gerechnet, für 38, 461, 538 Rthl. nach unserer Münze. S. Hannöversche Beiträge vom Jahre 1762. S. 378.

Erwäget man aber nach einigen Jahren den Erfolg von den Bemühungen solcher Neuerlinge;

so ist dieser gemeiniglich, daß sie müde und verdrießlich darüber werden, und es am Ende bey dem alten lassen. Alle ihre Kosten und Mühe sind umsonst: andere orthodoxe Haushalter lachen sie aus, freuen sich, daß ihr von Anfang gestelltes Prognosticon so bald eintrifft, und finden sich nunmehr ohne weitere Einrede überzeugt, daß auf Neuerungen anzulegen, die größte Thorheit sey.

§. 67.

Bernünftiger Weise wird man einwenden: „Wie! soll man denn gar keine Neuerungen mehr machen? Sind denn gar keine Verbesserungen weiter möglich; und ist nicht etwa eine Mittelstraße übrig, die man hierunter gehen kann?“

Freylich bleibt ein Mittelweg übrig, den billig ein jeder Haushalter gehen sollte, wenn er nur leichter zu verfolgen wäre, und wenn wir Menschen nicht geneigt wären, nur gar zu gerne uns auf Abwege verleiten zu lassen.

§. 68.

Ich will die Regeln mittheilen, denen ich gefolget bin, und bey denen ich mich wohl befinde.

1) Bedenke, daß die ganze Haushaltung ein Ganzes ausmachet, welches aus vielen Theilen besteht, die wie eine Kette aneinander hangen, und in genauester Verbindung stehen.

2) Man kann nicht wohl in einem Theile eine Aenderung machen, ohne daß es so fort auf die übrigen Theile einen Einfluß hat; z. E. führe ich eine neue Art von Bestellung ein, wodurch ich weniger zu Fütterung des Viehes brauchbares Stroh

Stroh erhalte; so kann ich weniger Vieh halten: wenn weniger Vieh gehalten wird; so nimmt der Dünger ab: wird das Land weniger gedünget; so erndte ich weniger Korn.

Oder aber, ich schaffe eine andere Art Vieh an; so erlange ich eine andere Art Dünger: ein veränderter Dünger verändert auch die Natur, oder den Trieb des Landes.

3) Fange derowegen keine Aenderung an, ohne sorgfältig geprüft zu haben, ob dadurch in andern Theilen der Haushaltung nicht doppelt mehr Schaden zuwächst, als man in dem einen Stücke zu gewinnen Hoffnung hat, oder ob dadurch eine mühsam herzustellende Zerrüttung entstehen könne. Z. E. Titius gedachte sein Gut durch Anlegung einer Stuterei zu verbessern; er schaffte Ruhe ab, und legete mehr Pferde zu: er hatte aber sandigten Boden, seinem Lande war der Pferdemist zu trocken und heiß, der Kuhmist war demselben zuträglicher; daher ward durch dessen Abgang das Land auf viele Jahre verborben.

4) Bemühe dich nicht, eine alte Einrichtung zu ändern, ehe du nicht zuverlässig weißt, daß du dir dadurch einen wahren Vortheil schaffen kannst; aus Furcht dich zu verschlimmern.

5) Mache dir daher die ganze Verfassung deiner Haushaltung und alle ihre Theile, auch deren besondere Einrichtung bekannt, ehe du auf eine Aenderung denkest.

6) Erwäge genau, was für besondere Umstände etwa diese oder jene anfangs paradox scheinende Einrichtung entschuldigen, oder gar rechtfertigen und nothwendig machen.

7) Stöße dich nicht an einzelne und geringe Fehler: es ist nichts Vollkommenes in der Welt; und indem wir zu Zeiten große Mühe anwenden, einen geringen Fehler zu verbessern, fallen wir in weit schlimmere Umstände, und ziehen uns noch größern Schaden zu.

8) Ziehe bey jeder Gelegenheit die besondere Landesart des Ortes zu Rathe: ein jeder Ort und dessen Einwohner haben ihren besondern Schlenkrian. Sie nehmen ihre gewissen Gebräuche an, von denen sie zurück zu bringen, beynahе unmöglich ist.

9) Sieh allemal mit Acht auf das bey dir zu haltende Vieh und dessen Beschaffenheit. Man kann derowegen z. E. in bergigten Gegenden, wo das Vieh magere Weide hat, und viel klettern muß, keine großen Schweizerkühe halten; und wird vergebens anfangen, mit Ochsen zu ackern, wenn das Vieh zu schwach ist, und man nicht vorher Anstalt machet, daß man solche auf dem Stalle mit grüner Saat füttern kann.

10) Glaube jederzeit, daß Verbesserungen möglich sind: wir gelangen stets zu mehrerer Erkenntniß und Erfahrung: wenn man alte Rechnungen von dem Ertrage der Güter nachsieht; so ist dieser vor hundert Jahren oft nur auf ein Drittel des gegenwärtigen gegangen; und unsere Nachkommen werden nach hundert Jahren sich vielleicht an unsere schlechte Wirthschaft stoßen. Es bleibt also ein gefährliches Vorurtheil, wenn man annehmen will, daß unsere gegenwärtige Einrichtung, unsere Art hauszuhalten, unser Feldbau, unsere Viehzucht, unsere Art die Wiesen

zu warten, und so weiter, schon so vollkommen sey, daß keine Verbesserung weiter anzubringen stehe. Grüble stets nach, wo du Gelegenheit findest, eine Verbesserung anzubringen; dadurch entdeckt man Fehler und zugleich Mittel und Wege zur Verbesserung. Man liest daher Haushaltungsbücher; man beredet sich mit Nachbarn; man erkundiget sich bey Reisenden nach den Gebräuchen anderer Nationen, und so ferner.

11) Traue nicht zu sehr dem Vortrage anderer. Mancher thut aus seinem Kabinette prächtig anscheinende Vorschläge, und berechnet auf dem Papiere einen Vortheil von Thaler auf Thaler. Man fährt aber sehr übel, wenn man dergleichen Berechnung gleich für baar Geld annimmt. Vor einigen Jahren kam der Esparcette in Mode; diejenigen, die solchen gebauet hatten, gaben die kräftigsten Versicherungen von dessen augenscheinlichen Nutzen, und wie man dadurch ein Gut verbessern könne: sie haben sich aber in der Folge betrogen gesehen, und andere mit betrogen. Oftermals kann auch jemand seine besondere Ursache haben, warum er einen Vorschlag empfiehlt, der an andern Orten nichts weniger als vortheilhaft seyn würde.

12) Laß dich auf keine Veränderung ein, ohne daß du einen Vortheil anzugeben weißt, den du zu erhalten hoffest. Es ist nicht genug, zu sagen: man mache es so in England, in Frankreich, in der Schweiz, in Schweden; sondern es beruhet darauf: schaffen wir uns einen wesentlichen Vortheil, wenn wir den Engländern, oder Franzosen in diesem Stücke nachahmen, oder
würde

würden diese, wenn sie unsere bessere Einrichtung wüßten, nicht solche lieber von uns annehmen? Müssen sie sich vielleicht nur aus Noth jener Mittel bedienen?

13) Mache erst Versuche im Kleinen, ehe du eine Veränderung im Großen einführest, und dieses mit gehöriger Vorsicht, Ueberlegung und Aufmerksamkeit auf alle Nebenumstände; denn außer dem läßt sich nicht sicher beurtheilen, ob ein Versuch vielleicht nur zufällig eingeschlagen, oder misrathen sey, oder ob und was dabey zu verbessern übrig sey. Misrathen die Versuche im Kleinen; so ist der Schade nicht groß: eine fehlschlagende Veränderung im Großen wirket gar zu starke Zerrüttung in der Haushaltung.

14) Verwirf nicht gleich einen Versuch, wenn er zum ersten, zweyten, oder drittenmal nicht geräth: prüfe vielmehr genau, was für Hindernisse an diesem Misrathen Schuld sind, und ob nicht solche auf andere Weise gehoben werden können. Es ist ein nicht geringer Fehler der mehresten Haushalter, daß sie eine Sache, die ihnen einmal misrath, gleich ganz verwerfen, und darüber nie weiter kommen.

15) Ueberlege wohl, ob dein im Kleinen gemachter Versuch auch mit gleich gutem Fortgange im Großen zu unternehmen sey. So machet mancher einen Uberschlag nach den, in seinem Garten, oder gar auf dem Mistbrete gezogenen Pflanzen; bedenket aber nicht, daß sein Ackerfeld nicht lauter Gartenland sey.

Ich kann z. E. einen kleinen Theil vom Acker mit weißem Kohl, oder Tobak bauen, und einen Morgen sehr nutzen; aber dieß nicht mit einem größern Theil Landes vornehmen, weil mir sodann das dadurch abgehende Stroh noch größern Nachtheil bringen, auch bey einer großen Fläche die höchstnöthige genaue Aufsicht und ununterbrochene Bearbeitung fehlen würde.

16) Berechne nach den Versuchen im Kleinen die Kosten, welche eine Einrichtung erfordert. Denn niemand wird wohl eine neue Einrichtung für eine Verbesserung erkennen, wenn er zum Behuf derselben drey mal mehr Unkosten anwenden muß, als die zu hoffende Verbesserung erträgt.

17) Suche keinen Versuch, von dem man sieht, daß er mißrathen will, mit Gewalt durchzusetzen, dieß ist ein Fehler von den mehresten Verwaltern: haben sie einmal ihrem Herrn einen Vorschlag gethan, und einen Vortheil versprochen; so wollen sie nicht gefehlet haben, und wenden Kosten über Kosten an, um nur Recht zu behalten, oder doch dem Herrn zu verbergen, daß sie Unrecht haben. Ich hatte z. E. einen Verwalter, welcher aus Vermehrung der Schäferen mittelst Anwendung geringer Kosten, ein Großes mehr zu berechnen versprach. Er konnte sein Wort nicht erfüllen, wendete verborgener Weise noch mehr vergebene Kosten an, steckte alles in die Schafe, entzog dem andern Vieh das Futter, und wendete drey mal mehr auf die Schafe, als sie werth waren, eben in den Kriegeszeiten, wo man das Futter sehr nöthig hatte, und außerordentlich theuer los werden konnte: es gieng also

also am Ende ein ansehnliches Kapital verloren, da man Anfangs mit geringem Verluste die Sache herstellen konnte.

18) Erwäge ja die nach mehrern Jahren zu erwartende Folgen: eine Sache kann auf einige Jahre vortrefflich gehen, in der Folge aber höchst schädlich werden. Ein Exempel wird dieses erläutern: Cajus fand auf seinem Gute vortrefflichen Thon zum Ziegelbrennen: er rechnete aus, daß er von einer daselbst anzulegenden Ziegelbrennerey eine Einnahme von 300 Rthl. haben, mithin sein Gut um so viel verbessern könnte. Er führte die dazu erforderlichen Gebäude auf; die Brenneren ging vortrefflich: man berechnete ihm über 300 Rthl. frey Geld, und er frohlockete über seine schöne Erfindung. Die Gebäude und die erste Einrichtung hatten ihm zwar in die viertehalb tausend Thaler gekostet, allein, er genoß sein Kapital doch über 8 auf das Hundert, also doppelte Zinse: nach wenig Jahren aber mußte er schon so viel Unterhaltungskosten anwenden, daß er sein Kapital kaum mit vier auf das Hundert verzinset bekam. Und was geschah nach zwölf Jahren? Es hieß der Thon sieng an zu fehlen: Er wollte dazu Rath schaffen; allein, die von bündchen Holz aufgerührete, schlecht verwahrete, und bisher vernachlässigte Gebäude fielen über den Haufen, und sein ganzes Kapital war verloren. Jetzt erkannte er erst, daß er dennoch froh seyn mußte, daß er so wohlfeil wegstam, denn man hatte ihm einen großen Theil des Holzes verwüstet, und er würde durch Fortsetzung der Brenneren im Holze noch ein größeres Kapital verloren haben.

19) Ziehe zu Rathe, ob und was für Arbeiter du bey dir habest? Mancher leget eine Veränderung an, und bedenket nicht, daß zu deren Unterhaltung täglich, oder jährlich eine große Menge Arbeiter erfordert werden, die er an seinem Orte entweder gar nicht, oder nicht anders als gegen ein schweres Tagelohn haben kann. Ein anderer hat hingegen viele überflüssige Herrnsdienste, oder er kann Kinder zu einer Arbeit gegen ein Tagelohn von wenigen Pfenningen haben, und also eben diese Veränderung mit großen Nutzen nachmachen.

20) Endlich erwäge man, was für besondere Umstände ein Ort hat, die man sich zu Nutzen machen kann. Dahin rechne ich mit, die Lage eines Ortes an einem schiffbaren Flusse, oder die Nachbarschaft einer volkreichen großen Stadt. Ein besonderes hieher gehörendes Gremmel ist die Dreschmühle zu Ergen. Gleich neben der Kornscheure liegt eine überflüssig Wasser habende Mühle, von welcher das überflüssige Wasser an der Scheure wegfießt: der Bewohner des Ortes war bedacht, sich dieses besondern Vortheils zu Nutzen zu machen, und legte die Dreschmühle an. Er hatte zum Vortheil, 1) daß der Wasserfall bereits da war; 2) daß dieser unmittelbar ben der Scheure lag; 3) daß die Mühle überflüssig Wasser hatte, mithin durch die Dreschmühle keinen Abgang litte; 4) daß die Kornscheure so viel niedriger lag, daß daran so fort ein Wasserrad angeleget werden konnte. Es war also Vortheil dabey, daß mit geringen Kosten eine Maschine angeleget wurde, die nicht kostbar zu

unterhalten ist, und mit Hülfe von zwei Personen so viel beschicket, wie acht Personen ausdreschen würden. Wer alle diese, schwerlich zugleich an einem Orte zusammenverbundene Vortheile nicht hat, wird diese Maschine nicht leicht mit Vortheile nachmachen.

§. 69.

Wenn ein Haushalter diese Regeln beobachtet; so wird er nicht leicht fehlen: und unternimmt er ja einen Versuch ins Kleine, der ihm misglückt; so richtet er solchen doch allemal so ein, daß er keinen merklichen Schaden davon hat, oder weis sich so fort durch andere Umschläge zu helfen.

§. 70.

Wenn es aber auf Einführung neuer Vorschläge ankommt; so sind zwei Personen wohl zu unterscheiden:

- 1) Der Herr des Gutes selbst;
- 2) Derjenige, dem die Verwaltung und Direction desselben aufgetragen ist.

Der Herr selbst kann sich am leichtesten zu neuen Veränderungen entschließen, denn er handelt mit seinem Eigenthum; brauchet also niemanden Rade und Antwort zu geben, wenn etwas misrath.

Der Verwalter hingegen bleibt allemal verantwortlich, wenn er etwas Neues unternimmt, das fehl schlägt, oder wenn er seinen Herrn zu Anwendung unnützer Kosten verleitet: Er muß also behutsam zu Werke gehen.

Dahingegen wird allemal ein Verwalter eine Sache eher durchsetzen, als sein Herr, wenn er
nam.

nämlich ehrgeizig ist, und vorsehlich ein Vergnügen daran findet, seinem Herrn Vortheil zu schaffen, und den Ruhm zu haben, daß er die Sache sehr geschickt eingerichtet habe.

§. 71.

Der Herr ist selten beständig auf dem Gute gegenwärtig, er kann sich nicht genau um alles bekümmern, er muß die Ausübung andern überlassen; und da trifft man orthodoxe Haushalter an, die sich innerlich schon ärgern, daß der Herr glaubt, es könnte etwas an ihrer bisherigen Einrichtung gebessert werden. Sie halten ihnen schimpflich, wenn jemand käme, und zeigete, daß sie ihr Handwerk bishero nicht recht verstanden hätten: sie wenden also, wo nicht öffentlich, doch heimlich, alle Mühe an, damit des Herrn Anschläge nicht gerathen; sie machen alles verkehrt, wo es nur möglich ist, legen sie Hindernisse in den Weg, und wissen es dem Herrn so schwer und zuwider zu machen, daß er ihnen am Ende noch gute Worte geben muß, daß sie es nur wieder auf den alten Fuß einrichten.

§. 72.

Ein Herr also, der selber Veränderungen veranstalten will, sehe ja vorher erst zu, daß derjenige, den er zur Ausübung gebraucht, sich völlig zu seiner Absicht schicke, und selbst Gefallen daran finde.

Er nehme sich in Acht, daß er seine erste Veränderung so einrichte, daß seine Leute nicht gleich das Urtheil fällen, er verstehe es nicht, und lange was an, das er nicht ausführen kann. Es ist sehr

übel, wenn sich jemand gleich zu Anfange in üblen Credit sezet: hat er sich aber einmal Zutrauen erworben, sehen die Leute, daß er die Sache recht einsieht, und daß seine Veränderungen gut einschlagen; so kann er sodann schon mehr wagen.

§. 73.

Ueberhaupt bleiben der Kornbau, der Grasbau und die Viehzucht die drey Hauptstücke, worauf ein Haushalter sein Augenmerk richten soll: alles übrige wird ein vernünftiger Hauswirth nur als Nebendinge, und so traktiren, daß jene darunter nicht leiden.

Ich kann also eine vorzunehmende Veränderung nicht wohl eine Hauptverbesserung eines Gutes nennen; ich muß denn entweder

- 1) dadurch mehr Korn erndten, oder zum freyen Absatz übrig behalten; oder aber
- 2) die auf die Anbauung des Korns zu verwendende Kosten vermindern; oder
- 3) eine neue, besser zu nutzende, und leichter abzusetzende Art von Korn einführen; oder
- 4) die Grasanger ergiebiger machen; oder
- 5) den Viehstapel vermehren und verbessern; oder endlich
- 6) den Holzanwachs befördern.

Anfrage.

Hat jemand hier zu Lande versucht, seinen Acker mit gebrannten Leimen zu düngen; welches Mittel unter andern vom Herrn von Justi im I. Theile seiner ökonomischen Schriften S. 317. beschrieben wird? Verdienet diese Art zu düngen mit unter die brauchbaren Dünger gerechnet zu werden? Wie bewerkstelliget man am leichtesten die Brennung des Leimen, ohne daß er zu einem festen Stein werde? Ist dieß etwa ein Mittel, um an hohen Bergen liegendes Land zu bedüngen, wohin den Mist zu führen unmöglich, oder sehr beschwerlich fällt? Oder kann man sich bey abgelegenen Vorwerken damit helfen, wo der Dünger fehlet, und wo man daher sein Land nicht recht nützen kann.

Gemeine Ackersleute, die ich befragte: ob es nicht bey mir in einem streifen leimigten Boden zu Artbarmachung saurer Wiesen dienlich seyn möchte, solche nach der französischen Mode abzuplaggen, den Rasen zu verbrennen und die Asche auszustreuen? behaupteten mit völligem Rechte, daß solches in einem sandigten lockern Boden angehen möchte, in schwerem leimigten Erdreiche aber nicht anzuwenden stehe, da der Leimen sich zu einem festen Stein brennen würde, und folglich nicht klein zu machen sey. Dagegen ist bekannt, daß der Leimen, welcher an einem Backofen gesessen hat, einen guten Dünger abgiebt und mit Nutzen auf das Feld, oder in den Garten gefahren wird, also wo man ihn haben kann, billig sorgfältig aufgesamlet werden muß; indem allemal Schade ist, wenn er, wie ge-

Ec 3

meinig.

meiniqlich geschieht, in die Wege gefahren oder weg-
geworfen wird, ohne Nutzen davon zu ziehen.

Wäre es etwa eine Sache, einen Backofen dick mit
Leimen außen zu überlegen, und diesen alle Jahre ein
oder mehreremal abzukrazen und frischenleimen zu neh-
men, mit jenem aber eine Ecke im Felde oder Garten
oder auch eine Wiese zu bedüngen?

Der Hausvater wünschet sehr, daß diejenigen, welche
deswegen Versuche angestellet, oder Anmerkungen ge-
macht haben, ihm davon Nachricht geben mögen. Ihm
scheint diese Art von Dünger zu kostbar zu seyn, um
seld-e als eine im Großen einzuführende Verbesserung
anzurathen.

Ein Kubischschuh recht trocknen Leim von alten Wän-
den soll höchstens 35 Pfund wiegen, auf einen Wür-
tembergischen Morgen, welcher 33750 Quadratschuh
Aheintl., also unqefähr den sechsten Theil mehr hält
als ein Kalenbergischer Morgen, werden 800 Kubik-
schuh, also 280 Centner, oder 11 vierspännige Fuder
gerechnet; also würden auf einen Kalenbergischen
Morgen 9 bis 10 Fuder gehören: und was würde
es nicht kosten, solche zu graben, anzufahren, auf einen
Hufen zu brin-gen, alsdenn Holz zu hauen, anzufahren, den
Haufen durchzubrennen, den Leimen wegzufahren und zu
zerstreuen? Sollen 4 Fuder Mist nicht mehr Vortheil schaf-
fen als 11 Fuder solchen gebrannten Leimens?

In Sachs-n bedienet man sich aller Dreck- oder Leimwän-
de mit großem Nutzen zum Dünger. Es ist nämlich bekannt,
daß sie die Wände von Häusern dort von lauter Leimen ma-
chen, welcher mit Stroh vermischt und gleich einer Mauer
aufeinander gepack wird. Dieser, wenn er viele Jahre von
der Sonne beichienen, und bald vom Regen beneget, bald
vom Winde durchfröhen und ausgetrocknet wird, erhält ei-
ne ganz andere Natur, und nimmt aus der Luft etwas Salz-
peterhaftes an, ist also besser als ein durchbrannter Leimen.

IX.

Vorläufige

weitere Erklärung

über die

ausgesetzten Prämien.

Il ne cherche des biens que pour les
partager.

Mr. Prieur.

Vorläufige weitere Erklärung über die ausgesetzten Prämien.

In der Vorrede zum ersten Stücke habe ich verschiedene Preise ausgebaut, und versprochen, die nähern Bedingungen davon weiter bekannt zu machen: ehe ich mich aber deutlich erklären kann, wohin meine Absicht geht, und was eigentlich von denenjenigen, welche Theil an diesen Preisen nehmen wollen, begehre; finde nöthig, meine Theorie von der Bewegung voranzuschicken, und werde solche in einem der nächsten Stücke mittheilen. Da indessen wegen jener Preise bereits einige Anfragen bey mir geschehen sind; so will ich vorläufig eine nähere Nachricht geben.

Wenn wir auf den Zusammenhang und die Folgen in der Reihe aller Dinge Achtung geben, so bemerken wir: „daß keine Bewegung sey, es ist denn eine andere vorangegangen, und es folget eine dritte darauf.“

Dieses ist bey mir der allgemeine Grundsatz, woraus ich alles übrige herleite, und worauf sich alles reduciret.

Eine Haushaltung muß man als eine beständige Reihe auf einander folgender Bewegungen ansehen, welche als eine Kette an einander hängen.

Der Vortheil besteht darinnen, daß ich verstehe, die gegenwärtigen Bewegungen so einzuleiten und zu regieren, daß die darauf folgende nicht allein in einer weitem Folge meiner Absicht gemäß sind, und zum meinem Besten ausschlagen, sondern auch, so weit wie möglich, vervielfältiget werden.

Man sucht alles aus dem Wege zu räumen, was denen von uns erwünschten Bewegungen hinderlich seyn könnte, und alles sorgfältig zu vermeiden, was in der Folge uns nachtheilige Bewegungen veranlassen möchte.

Die Bewegungen sind theils natürliche, theils künstliche.

Jene sind diejenigen, welche nach gewissen Gesetzen ein und allemal erfolgen, z. E. der Lauf der Flüsse.

Künstliche Bewegungen nennen wir hingegen diejenigen, wenn wir durch eine gewisse Kraft, oder durch unsere Handlungen andere Bewegungen veranlassen, als sonst nach den natürlichen Gesetzen gefolget seyn würden; z. E. wenn wir einen Fluß aufstauen und zwingen, daß er sein Bette verlassen, und eine Mühle treiben muß.

Zu einem geschickten Haushalter wird also eine Kenntniß erfordert, wie die natürlichen Bewegungen auf einander folgen, und eine Wissenschaft, die künstlichen so einzurichten, daß sie denen natürlichen Gesetzen gemäß sind, und ihn sichern, daß alle daraus folgende Bewegungen so ausfallen, wie sein Interesse und das ganze System es mitbringen. Z. E. ich dünge mein Land; dieß ist eine künstliche Bewegung, welche in der Absicht geschieht, um häufigere künstliche

liche Bewegungen zu veranlassen, als sonst das Feld hervorgebracht haben würde, nämlich eine reichere Erndte von Korn.

Ehe ich aber dieses erlange, muß schon eine lange Reihe von Bewegungen vorhergehen. Das Land muß mehrmalen beackert und bestellt werden: der Saamen wird zubereitet und ausgestreuet, er muß darauf keimen; die Pflanze wächst, treibt Blüte, setzet Frucht an, und bringet diese zur Zeitigung.

Wird nun in sothaner Folge etwas versäümet; so bleibt der gehoffte Endzweck, nämlich eine reiche Erndte, entweder ganz zurück, oder die Erndte fällt doch nur mäßig aus.

Wenn eine längere Reihe von Bewegungen auf- und aus einander folget, die allesamt unserer Absicht gemäß sind; so nennen wir solches eine **Ordnung**.

Derjenige Haushalter ist also der stärkste, welcher in der unter seiner Aufsicht stehenden Haushaltung die mehreste Ordnung zu erhalten weiß. Siehe oben S. 347. §. 2.

Meine Absicht ist, in diesen Blättern Anleitung zu geben, wie diese Ordnung erhalten und befördert werden kann.

Nach dem Plan, den ich mir vorgesezt habe, ist mir nicht genug, meinen Lesern von einer Materie nur etwas obenhin zu sagen, oder misrathene Versuche zu erzählen, oder Vorschläge zu thun, deren Unzulänglichkeit man nach den natürlichen Regeln der Bewegung voraus sehen kann; oder nachzuschreiben, was andere vielleicht schon zum zehntenmale ein-

einander nachgeschrieben haben, es mag gegründet seyn oder nicht.

Ich finde mich aber in vielen Stücken, welche mit zur Landwirthschaft gehören, selbst noch zu schwach, und unerfahren, um gründliche Anweisung zu geben, und suche solche vergebens in allen mir bekannten Schriften.

Daher bin ich bewogen worden, zu versuchen, ob ich durch auszubietende Prämien andere bewegen kann, darauf weiter nachzudenken, und in diesen Materien entweder völlig ausgearbeitete gründliche Abhandlungen zu liefern, oder mir doch Anleitung zu geben, dergleichen zu entwerfen.

Ich erkläre mich also vor allen Dingen, daß meine Absicht keinesweges sey, durch Ausbietung dieser Preise, wie bey den mehresten Preisaufgaben geschieht, eine oder mehrere leichte Ausarbeitungen zu veranlassen, wodurch das Publikum im mindesten nicht gebessert wird: Noch weniger alle Jahr große Summen auszugeben; bloß um nur den Ruhm zu haben, daß ich in den öffentlichen Blättern mit einigen Lobeserhebungen angeführt werde: der Landvrost von Münchhausen habe Prämien ausgezahlt, oder angeboten.

Es ist mir daran gelegen, eine jede der bekannt gemachten Aufgaben gründlich aufgelöst zu sehen; so werde ich den darauf gesetzten Preis mit dem größten Vergnügen bezahlen.

Ich sehe die Ausgabe sodann als eine wahre Verbesserung meiner Güter an; indem ich Gelegenheit dadurch erhalte, die Güter besser und bequemer zu nutzen, und mich von dem guten Erfolge der Feldarbeiten besser zu versichern.

Es geht derowegen 2) nicht wohl anders an, als daß ich mir die Untersuchung und Beurtheilung der Frage: ob ein Aufsatz den Preis verdiene? selber vorbehalten muß; da ein dritter meine Absicht nicht so einsehen kann, und die Beurtheilungen von manchen gelehrten Gesellschaften, denselben zu Zeiten nicht viele Ehre machen.

Mir ist 3) dabey der Einwurf gemacht worden: so würde ich, wenn ich selbst Richter seyn wollte, um meine Dukaten zu behalten, wenn auch die beste Verantwortung einkäme, noch Zweifel machen können, daß ein anderer meine Absicht noch nicht erfüllet habe. Ich kann darauf nichts weiter antworten, als daß diejenigen, die mich und meinen Charakter kennen, mir eine bessere Denkart zu trauen werden, und daß diejenigen, welche mich fähig halten, auf eine so schlechte und einem Kavalier wenig gemäße Art zu denken, am besten thun, sich nicht mit mir einzulassen, oder wenigstens sich voraus vorzusehen und ihren besondern Accord zu machen.

Ich werde eher beförderlich seyn, und mit weiterm Rathe an die Hand gehen, daß jemand das noch fehlende nachholen, und seine Arbeit zur Vollkommenheit bringen kann, als verdienten Männern Chikanen zu machen.

Dabey aber muß ich 4) selbst bekennen, daß ich ein etwas strenger und scharfer Beurtheiler seyn werde: daher rathe ja allen denjenigen, welche etwa aus zehn oder zwanzig Büchern etwas Neues zusammen schreiben, oder den gemeinen Lant lehren wollen, daß sie damit zurück bleiben mögen.

Denn

Denn wenn mir dieses genug wäre; so könnte ich das Exercipiren selbst wohl thun, ohne dafür andern eine Belohnung anzubieten.

Ich verlange, 5) daß alles meiner Lehrart gemäß, aus richtigen allgemeinen Grundsätzen hergeleitet und zusammenhängend erwiesen, auch durch genugsame Erfahrungen bestätigt seyn, nicht weniger mit meiner allgemeinen Theorie übereinkommen, oder daß eine bessere Theorie gezeigt werden muß.

Man erfordert 6) sonst bey den Preisaufgaben, daß die Verfasser der Schriften, welche Theil daran nehmen wollen, unbekannt seyn müssen: ich finde aber dieß nach meiner Absicht überflüssig, und lasse einem jeden die Freyheit, ob er sich vorher mir zu erkennen geben, oder unbekannt bleiben will.

Wie ich Denn auch 7) darinnen von der gemeinen Mode abgehe, welche die Mitglieder einer Gesellschaft von der Theilnehmung an den Preisen beständig ausschließt; daß ich vielmehr hoffe und wünsche, daß meine Associirte sich vorzüglich um Erreichung meines Endzweckes bemühen werden. Sie werden wenigstens bey mir allemal den Vorzug vor Fremden haben, und ich erwarte vornehmlich von denenjenigen, denen ich die Aufsicht meiner Güter aufgetragen habe, und die also solche am besten kennen müssen, und am ehesten einsehen können, wie eine Verbesserung dabey möglich sey, daß sie sich für beschämet halten werden, wenn ein Fremder ihnen die Erlangung des ersten Preises streitig machen würde.

In Ansehung der Zeit 8) wenn die Preise ausgetheilet werden sollen, werde mich ebenfalls nicht an eine gewisse Zeit, wie gemeiniglich geschieht, binden.
Meine

Meine Meinung ist, alle Jahre zwey Preise auf Michaelis und Ostern auszutheilen, damit Michaelis 1765, oder Ostern 1766 den Anfang zu machen, und allemal in derjenigen Materie den Preis zu bezahlen, welche ich am mehresten erschöpft finde.

Ich wünsche aber, daß in dem ersten Jahre gleich über alle zehn Anfragen Beantwortungen einlaufen mögen, die ich des Preises würdig erachte.

Denn wenn mir jemand sichere Anleitung giebt, wie meine Güter jährlich um drey hundert, oder auch nur um ein hundert Dukaten höher nutzen kann; so würde ich Unrecht thun, wenn ich nicht solche mit Freuden gleich auf ein Jahr voraus bezahlen wollte.

Wenn 9) eine oder die andere meiner Aufgaben einigen noch zu unbestimmt und weitläufig scheinen möchte; so hoffe, mich in der Folge wegen einer jeden insbesondere so deutlich zu erklären, daß aller Zweifel wegfallen soll. Ich werde Punkt vor Punkt zeigen, worauf man zu sehen habe, und was ich eigentlich erwarte.

Ob ich 10) in dem Falle, wenn einer oder mehrere eine Aufgabe meiner Absicht nicht völlig gemäß erschöpften, dagegen aber ein Stück davon hinlänglich erläuterten, die Preise theilen werde; darüber behalte ich mir vor, mich in solchem Falle näher zu bestimmen.

Es kann nämlich seyn, daß mir jemand zu der zweiten Aufgabe einen hinlänglichen Unterricht von den Pferden oder von Schafen, nicht aber von dem übrigen Vieh zu geben im Stande ist; oder aber, daß jemand vortreffliche Regeln von der Wartung und

Füt-

Fütterung des Viehes, nicht aber von dessen Krankheiten und denen dagegen zu brauchenden Mitteln ertheilet.

Es kann also auch jemand nach der sechsten Aufgabe eine oder die andere Art von Ungeziefer sicher zu vertreiben lehren, hingegen die Sympathie der Thiere überhaupt unerörtet lassen.

Ob ich übrigens, II) wenn eine oder die andere der ersten 9 Fragen aufgelöst wird, solches so fort bekannt machen, oder die Sache als ein erhandeltes Geheimniß für mich allein behalten werde, wird alsdenn von der Beschaffenheit der Umstände abhängen, und nachdem ich etwa einen Accord treffe: meiner Denkungsart aber ist gemäß, daß ich nicht gern ein Geheimniß für mich allein behalte, wenn ich meinem Nächsten damit dienen kann.

So viel mag wegen der Aufgaben überhaupt genug seyn; jezt werde ich mich wegen jeder insbesondere deutlicher zu machen suchen.

Die erste habe ich zwar auf Verbesserung der Güter in Niedersachsen, und deren Ertrages überhaupt gerichtet; mir ist aber eigentlich nur daran gelegen, zu wissen, ob meine eigenen Güter durch eine neue Einrichtung höher nuzen könne, und glaube also, es werde bestimmender seyn, wenn diese Aufgabe bloß auf solche einschränke.

Wie bey mir die Haushaltung, der Ackerbau und die Viehzucht überhaupt eingerichtet sey, davon habe schon verschiedenes angeführet, und werde davon künftig noch weitere Nachricht geben.

Ich

Ich habe mich ferner oben (S. 363.) erklärt, in wie weit ich glaube, daß Verbesserungen anzubringen stehen, und wie man solche beurtheilen müsse.

Bis hieher bin ich der Meinung gewesen, daß meine Haushaltung auf eine solche Art und mit einer solchen Ordnung eingerichtet wären, daß sich schwerlich eine Hauptverbesserung dabey anbringen lassen werde, und daß die dortige Einrichtung vielmehr andern Nachbarn zum Muster dienen könne.

Da ich aber nunmehr Gelegenheit habe, alles mehr zu prüfen und weitere Vergleichung anzustellen, so scheint mir die ganze Einrichtung meiner Haushaltungen nach Verhältniß der Güter noch zu kostbar, da ein großer Theil der Einkünfte wiederum zu deren Unterhaltung aufgeht; und ich komme auf die Vermuthung, daß sich noch vieles darunter werde verbessern lassen, zumal, wenn ich dagegen die Einrichtung der Güter im Osnabrückschen und in Franken, oder Sachsen vergleiche.

Erwäge ich an der andern Seite, was für unüberwindliche Hindernisse im Wege stehen, die dortige Einrichtung hier einzuführen und nachzumachen; und wie viel Gefahr bey einer jeden Veränderung zu befürchten sey; so wird mir ein jeder Vorschlag zu einer Veränderung verdächtig, und es wird schwerlich jemand mir gründliche Vorschläge thun können, bevor er sich nicht von der eigentlichen Beschaffenheit der Güter hinlänglich unterrichtet hat. Ich werde derowegen in einer besondern Abhandlung zeigen, was für Arten von Verbesserungen bey mir anzubringen

D d

möglich

408 Vorläufige weitere Erklärung

möglich scheinen möchten, und was für Zweifel mir bey einer jeden übrig bleiben.

In der **zweiten** Ausgabe verlange ich eine ausführliche Abhandlung von dem zu haltenden Viehe.

Wenn ich nachsehe, wie viele hundert Schriftsteller von der Landwirthschaft davon ausführlich gehandelt haben; so muß ich vermuthen, daß dieß diejenige Aufgabe sey, worüber ich die mehresten Antworten zu hoffen habe, und bey allen dem wird es vielleicht diejenige seyn, bey welcher am allerspätesten zu Auszahlung des Preises Gelegenheit erlangen werde. Ich verlange, daß mir einer davon nichts überflüssiges, aber alles nothwendige sagen soll, und werde in einer eigenen Abhandlung alsdenn zeigen, wie weit ich in meiner eigenen Erfahrung gekommen bin, und was ich noch insbesondere von andern zu erfahren wünsche.

Die **dritte** Aufgabe von dem Zuge der Luft muß erst aus meiner Abhandlung von der Bewegung erläutert werden. Es beruhet vornehmlich darauf: in unserer Atmosphäre bemerken wir keine kreisförmige anhaltende Bewegung; diese Bewegung muß eine Ursache haben: wir verwechseln die Bewegung selber und ihre Ursache, belegen beides mit dem fast unbestimmten Namen des **Windes**, und suchen vergebens, solchen aus dem Drucke der Luft zu erklären.

Wir wissen, wie sehr wir die Bewegung des Windes zu unserm Nutzen anwenden können, z. E. bey der Schiffahrt, bey Windmühlen, und so ferner.

Wir

Wir sehen ferner aus der Erfahrung, daß diese Bewegung, wenn sie durch gewisse Röhren oder Oefnungen geleitet und aufgehalten worden, vermehret und verdoppelt wird: wir nennen es sodann einen Zug, und ich finde noch nirgends die Theorie dieses Zuges ausgeföhret. Wie oft höret man nicht klagen, daß in einem Zimmer ein beständiger Zug sey: kein Baumeister aber lehret, wie er verhindert werden könne, oder welches die Regeln sind, wornach man einen Schornstein einrichten soll, daß er gut ziehe.

Ich habe auf meinem Gute einen beständig rauchenden Schornstein in der Küche, und würde allein gern 50 Dukaten anwenden, wenn ich die Küche und mithin das Haus von Rauch befreien, und dem Schornstein den rechten Zug verschaffen könnte, welches durch einen außerhalb der Küche anzubringenden Zug vielleicht möglich seyn möchte.

In einem gewissen großen Gebäude sollen mehrere Schornsteine sofort aufgehöret haben zu rauchen, als nur ein anderer entfernter und mit jenen gar keine Verbindung habender Kamin, welcher bisher zugemauret gewesen, wieder geöffnet worden: wer sollte glauben, daß der Zug eines einzigen Kamins sich durch ein ganzes Gebäude von großem Umfange erstrecke, wie doch in der That geschieht?

Die vierte Aufgabe, worinnen der Kleber oder das Gluten der Naturkündiger bestehe, ist unter allen, nach meinem Bedünken, eine der wichtigsten, und worauf am leichtesten zu antworten seyn möchte. Ich muß aber hier auch meine Leser erst auf meine Theorie

von der Bewegung verweisen. Wenn ich noch so viele Steine auf einander packe, so entsteht daraus unter ihnen noch keine Verbindung; sondern ich muß, um diese zu erlangen, erst eine dritte Materie, nämlich den Kalk, dazwischen bringen. Aller Kalk giebt noch keine feste Verbindung; er krümelt zu Zeiten wie ein Sand wieder aus den Fugen heraus: hingegen finden wir an manchen alten Gebäude den Kalk in eine so steinharte Masse verbunden, daß eher möglich ist, die Steine selbst, als diesen Kalk zu sprengen.

In einem Diamant sind die Theilgen so fest in einander verbunden, daß sie nur mit der allergrößten Mühe aus der Verbindung getrennet werden können: Habe ich aber einmal einen Diamant zu Staub gemacht; so ist nicht möglich den Staub wieder in eine Masse zu bringen. Was ist nun dasjenige, daß diese Verbindung veranlasset hat? Die Naturforscher sagen, daß es ein Kleber sey, ein Gluten. Wo steckt aber dieser Kleber und von was für Beschaffenheit ist er? Warum kann ich mehrere Stücke Wachs alsofort wieder in einen Klumpen, den Diamantenstaub aber nicht wieder an einander bringen? Warum ist Wachs in seiner Verbindung zähe und weich; Silber zähe und hart; Glas hart und spröde? Warum wird Zinn, wenn es heiß ist, flüßig; erkaltet aber wiederum hart, da Quecksilber stets flüßig bleibt, und entweder gar nicht, oder sehr schwer zum stehen zu bringen ist? Genug, alle Grundmaterien sind flüßig und in ihren kleinsten Theilen ist keine Verbindung. Die Naturforscher erkennen, daß eine besondere Materie, oder eine besondere wirkende Ursache vorhanden seyn müsse, welche veranlasset, daß aus einer flüßigen Materie ein

ein feſter Körper wird: ſie nennen dieſe einen Kleber. Im übrigen iſt mir nicht bekannt, daß jemand unternommen hätte, zu zeigen, worinnen deſſen Weſen beſtehe, und wie es ſich von andern Materien unterſcheide. Dieſen Kleber näher zu unterſcheiden, erachte ich ſo in der Haushaltung, als überhaupt in der Naturkunde von der äußerſten Wichtigkeit: wenn es anders an dem iſt, daß dergleichen vorhanden iſt; woran ich noch zur Zeit zweifle.

Nach der fünften Aufgabe verlange ich eine hinlängliche Beſchreibung von allen Obſarten, deren wir uns zur Nahrung bedienen, und dieſe zu liefern, wird die mehreſte Zeit und Mühe erfordern.

Ich ſammle darauf ſchon an die dreißig Jahre, und habe mehr Gelegenheit dazu gehabt, wie viele andere; da ich einen Garten beſiße, deſſen voriger Beſitzer ſchon ſeit Anfang dieſes Jahrhunderts beſſen gewesen iſt, alle Obſarten zu ſammeln.

Ich ſelber habe durchaus mit Fleiß nachgeforſchet, wo nur noch eine neue Sorte aufzueben, und damit meine Sammlung vermehren könnte. Nachdem ich aber nunmehr über zweihundert Sorten von Birnen, an die hundert Sorten von Äpfeln, an die achtzig Sorten von Kirſchen, und ſo nach Proportion von dem übrigen Obſte bey einander gehabt habe; ſo bin ich noch eben ſo zweifelhaft wie zu Anfange; und ob ich gleich an die zwey hundert Werke in meiner ökonomiſchen Bibliothek bemerken werde, welche von den Obſſorten handeln; ſo muß ich doch bekennen, daß ſehr wenige darunter ſind, die mir nur einigermaßen ein Genüge leiſten.

Hinlänglich nenne ich eine Beschreibung, wenn sie 1) alles merkwürdige enthält, was man nicht allein von der Frucht, ihrer Gestalt, Form, Farbe, Größe, innerlichem Wesen, Säfte, Güte, Natur und Gebrauche sagen kann; sondern auch von dem Baume, dessen Natur, Wachsthume, Holze, Laube, und so ferner.

2) Wenn sie die besonderen Kennzeichen bestimmt, wodurch man diese Sorte von allen übrigen unterscheidet, und gleich beym Anblicke einer jeden Frucht oder nur des Baumes sagen kann, das sey diese oder jene Art: dieß letztere ist das künstlichste und schwereste.

Wir können kaum ein Kennzeichen angeben, woran man eine Birne von einem Apfel unterscheidet. Von jener ist die Frucht gemeiniglich länglicht, und gegen den Stiel zu, spizig; an diesem aber bey dem Stiele eingebogen. Man hat aber einige Sorten von Bergamotten, die am Stiele mehr eingebogen sind, als verschiedene Äpfel, und von den französischen Birnäpfeln, oder Pommepoire, sind die Früchte zu Zeiten am Stiele so spiz, wie sie irgend an einer Birne seyn können.

Man hat sonst einen Birn- und Apfelbaum an dem äußern Wachsthume und an der Farbe des Laubes unterschieden; die seit einigen Jahren bekannt gewordene kleine amerikanische Birne, *Pyrus coronaria* Linn. welche ein jeder anfangs für einen Apfelbaum ansehen wird, hat auch dieses Kennzeichen zweifelhaft gemacht.

Ein nur mittelmäßige Erfahrung habender Gärtner wird, wenn er an einem Spalier hergeht, sofort sagen, ob der Baum von einer Beuréggris, Cresane, Virgoulé, Bonchretien, Gros-Oignonnet, Chaumontel, Ambrette, Roy de France, Muscat robert, Rouffelette, St. Germain, Marquise sey. Ich getraue mir, die mehresten zu kennen, wenn sie nicht einmal Laub haben; erkenne aber aus eigener Erfahrung, wie schwer es halte, die Kennzeichen anzugeben, woran ein anderer eben diese Sorten unter einander unterscheiden soll.

Man zeige einem geschickten Gärtner einen Pflaumenbaum; er wird sofort sagen, ob es eine Zwetsche oder eine andere Art von Pflaumen sey. Man frage ihn, woran er es erkenne; die Antwort wird seyn: das könne man an dem ganzen Wachstume des Baumes leicht sehen. Ein rechtes Kennzeichen hat mir noch niemand anzugeben gewußt. So unterscheidet man bald im ersten Anblick einen sauren Kirschenbaum von den übrigen; es fällt mir aber schwer zu bestimmen, woran ich dieses erkenne. Es ist aber einem Gärtner daran gelegen, diesen Unterschied zu wissen, sonst pfropfet er in seiner Pflanzschule viel leicht auf einen schwarzen sauren Kirschenstamme eine weiße süße Kirsche; Das Reis wird sodann gar nicht bekleiben oder keine Art haben.

Ich werde meinen Lesern künftig eine Probe von den von mir gesammelten Beschreibungen vorlegen, und kann zugleich eine Sammlung von einigen hundert mit Pastel nach dem Leben von mir gemachten Zeichnungen von den mehresten Obstarten zeigen; wie

denn die Beschreibungen ohne beigefügte Zeichnungen schwerlich werden klar und verständlich gemacht werden können.

Die sechste Aufgabe fordert eine gründliche Ausführung von der Sympathie und Antipathie der Thiere.

Ich muß auch hier meine Leser auf meine Theorie von der Bewegung verweisen; ich werde darinnen zeigen, daß ein jeder Körper seine besondere Atmosphäre um sich habe, in welcher eine beständige kreis- oder wirbelförmige Bewegung vorgeht. Die Empfindung, welche wir von dieser Bewegung und den dadurch aufgelöseten und in Bewegung gesetzten, subtilen Theilen haben, ist, was wir den Geruch nennen. Einige Empfindungen, die wir durch den Geruch erlangen, sind uns angenehm; andere aber sind uns widerlich; wir nennen letztere einen Gestank: wir sind empfindlich darauf, und verabscheuen einen mit Gestank angefüllten Ort, so wie wir einen mit dem lieblichen Geruche von mehrern Blumen angefüllten Garten lieben, und uns vorzüglich gern darinnen aufhalten.

Wir finden hin und wieder Beschreibungen, daß Menschen bloß von dem durch die Nase eingezogenen Kohlendampfe gestorben sind.

Die Thiere sind auf den Geruch ungleich empfindlicher, wie wir Menschen. Ich mache mir also von der Sympathie und Antipathie der Thiere diesen Begriff, daß es die angenehme oder unangenehme Empfindung sey, welche die in der Atmosphäre gewisser Materien vorgehende Bewegungen durch den Geruch
 bey

bey den Thieren erwecken, und wodurch sie entweder hergelocket, oder aus einer Gegend entfernt werden.

Ein Hund empfindet die auf der Erde zurück bleibende wirbelförmige Bewegung, wann schon verschiedene Stunden vorher ein Mensch oder Thier bloß seine Fußstapfen dahin gesetzt hat.

Ein Jagdhund, wenn er auf der Jagd auf einen Platz kommt, wo eine Schneppe gelegen hat, zeigt eine gewisse angenehme Empfindung an, er wälzet sich, frist auch den zurückgelassenen Dreck auf: bietet man ihm von einer gebratenen Schneppe an; so geht er zurück. Woher kommt diese unterschiedene Empfindung?

Wenn ich die mit *Marum verum*, *Teucrium marum*, Linn. bestrichene Finger einer Kase vorhalte; so wird sie sich sofort an der Hand reiben, und nicht allein mit der Nase und Kopfe, sondern mit dem ganzen Rücken daran herfahren: was zeigt sie mit diesem Reiben an, und der Geruch dieses Krautes erwecket nicht allein in der Nase, sondern auch über den ganzen Körper eine angenehme Empfindung? Was für eine besondere Art von Bewegung geht in der Atmosphäre dieses Krautes vor, die eine so angenehme Empfindung erwecket.

Doch da nach der gegebenen Erklärung die Lehre von der Sympathie und Antipathie der Thiere von sehr großen Umfange seyn dürfte; so werde ich genöthiget seyn, diese Aufgabe einzuschränken, und gerne demjenigen zwanzig Dukaten geben, der mir ein Mittel lehret, wie ich bloß Rassen und Mäuse

aus meinem Garten vertreiben kann, die mir jährlich für mehr als zwanzig Dukaten Pflanzen und Bäume in der Erde verderben. Es wird dieß aber nicht wohl anders, als durch die Antipathie möglich seyn, nämlich in der Erde einen solchen Geruch zu erwecken, den sie verabscheuen, und wovon sie wegziehen.

Wenn ich auch erwäge, die Plage, welche wir des Sommers über von den Fliegen in unsern Wohnzimmern haben; so scheint derjenige allein einen Preis von zwanzig Dukaten zu verdienen, welcher lehret die Zimmer zu verwahren, daß keine Fliege oder Mücke hinein komme.

Man hat mir verschiedentlich erzählt, ich habe es aber nie selber gesehen, daß jemand einen Zirkel mit Kreide an der Wand gemahlet, und eine kleine Oefnung darinnen gelassen habe; alsdenn wären alle Fliegen aus dem Zimmer an die Wand geflogen, und durch die Oefnung in den Zirkel gegangen, wo sie sich wie ein Bienenschwarm auf einander gesetzt hätten: darauf habe der Künstler den Zirkel vollends zugezogen, und keine Fliege wäre herausgeflogen, bis er den Zirkel wiederum eröffnet. Denn zu der Geschichte gehöret mit, um ihr ein größeres Ansehen zu geben, daß nicht erlaubt worden, eine einzige der armen, im Gefängniß sitzenden Fliegen zu tödten: vielmehr wird noch weiter erzählt, daß endlich der Fliegenbanner von dem Kreise mit der nämlichen Kreide einen Strich an der Wand herunter über den Fußboden weg, bis zu der Stubenthür hinausgezogen, und darauf den Kreis geöffnet habe; so wären die Fliegen
 Paar

Paar bey Paar hervorgekommen, und ordentlich in Procession zur Thür hinausmarschiret.

Ist dieß Märchen wahr, wie es mir denn von mehreren glaubwürdigen Personen erzählt worden, die es an verschiedenen Orten und zu verschiedener Zeit gesehen haben wollen; so muß nicht bloß der Strich mit Kreide, sondern eine andere damit vermischte und die Fliegen anlockende Materie dieß artige Schauspiel, welches ich wohl einmal zu sehen wünschte, veranlasset haben.

Eine ähnliche Geschichte erzählt mir ein Freund von einem Rakenfänger aus Thüringen: dieser sey im Hause umher gegangen, und so bald er irgendwo eine Höhlung bemerket, habe er sofort nicht allein gesagt, ob Rakendarinnen wären oder nicht? sondern auch genau die Anzahl derer darinnen wohnenden Thiere angezeigt, und vorgegeben, daß er solches an ihren Fußtapfen; oder nachdem das ausgehöhlte Holz, worinnen sie gewohnet, glatt getreten wäre, erkenne. Er habe hiernächst so viel kleine, vorher fertig gehabt, Kügelgen hingelegt, als er Rakem da zu seyn angegeben hätte; so wären die Rakem nach einander hervorgekommen, und er habe sie, indem sie die Kugel einschlucken wollen, mit der Hand weggefangen und zur Erde todt geworfen, auch dabey versichert, in diesen Kügelgen wäre eine Materie vorhanden, womit man diese Thiere anlocken könnte, und welche sie ungemein begierig nachfolgten; er müßte sich also in Acht nehmen, von solcher Materie nichts zurück zu lassen, weil dadurch die Thiere aus der Ferne herbey gelocket werden würden.

Diese

Diese Erzählung kommt von einem Geistlichen her, von dessen Stande nicht zu vermuthen ist, daß er dergleichen erfinden würde, und es ist wahrscheinlich, daß es eine Materie gebe, womit man die Ragen und Mäuse eben so, wie die Ragen mit dem Marum verum, locken könne.

Man will die Raupen von einem ganzen mit Kohl bepflanzten Felde behalten, wenn es mit Hanf eingefasset würde; andere geben dieses als ein Mittel gegen Erdflöhe an. Es beruhet darauf, ob dergleichen mit hinlänglichem Grunde, und aus genugsamer Erfahrung behauptet werden kann.

In der siebenden Aufgabe habe ich meine Meinung geäußert, die vermuthlich noch neu ist. Ich vermuthete nämlich, daß wir Menschen an uns den Zug der magnetischen Materie empfinden können.

Nach meiner Theorie ist diese Materie als ein Element anzusehen, das den ganzen Erdkörper durch, und zwischen den Wendezirkeln hervor strömet, hernach seinen Zug über der Oberfläche nach den beiden Polen zu nimmt, und von da durch die Erde hindurch, zwischen den Wendezirkeln aber wieder hervorströmet und die Pole jedesmal abwechselt; wie wir eine ähnliche Bewegung an jedem Magneten wahrnehmen.

Wie stark dieser Strom sey, sehen wir an einem guten Magneten; da man schon eine Gewalt gebrauchen muß, um ein in diesen Strom gekommenes und dadurch an den Magneten geklebtes Eisen davon loszuziehen. Daß dieser Zug über den ganzen Erdkörper

Körper allgemein, und daß dessen Bewegung heftig genug sey, sehen wir an der schnellen Bewegung und Richtung der Magnetnadel. Es ist daher zu verwundern, daß noch niemand darauf verfallen ist, daß wir Menschen von dieser allgemeinen Bewegung Empfindung haben können.

Die achte Aufgabe erwartet einen Unterricht, wie man gut Brodt backen, Bier brauen, und, ich dürfte hinzusetzen, Brantwein brennen soll.

Zu allen dreien gehöret eigentlich nur Mehl und Wasser; zu diesen muß aber sodann ein drittes gesetzt werden, um darinnen eine künstliche Bewegung zu veranlassen: diese wird durch das Feuer befördert, und am Ende erhalte ich in jedem der drey Prozesse eine besondere neue Materie oder Körper.

Es wird dannenhero chymisch und haushalterisch untersucht und erwiesen werden müssen:

1) Was muß ich in dem mit Wasser vermischten Mehl oder Schrot vor eine künstliche Bewegung veranlassen, um entweder Brodt, Bier, oder Brantwein zu erlangen?

2) Womit veranlasse ich diese Bewegung?

3) Wie verursachet der Zusatz diese Bewegung, welche man mit dem mir noch sehr undeutlichen Namen, einer Gährung, zu belegen pflegt.

4) Wie versichere ich mich, daß die zu Vollendung des Processes in der Folge erforderliche Bewegungen
auch

auch richtig eintreffen, und daß ich jedesmal gut Brodt, Bier und Brantwein, und dieses in gehöriger Menge erlange?

5) Wie räume ich die mir nachtheilig seyn können-
de Hindernisse weg: z. E. daß das Bier bey eintre-
tendem Gewitter nicht sauer, oder der Brantwein
in den heißen Sommermonaten nicht trübe werde?

Kann man etwa von dem Brode folgende Erklä-
rung geben? Der Sauerteig enthält unzählige kleine,
sich in großer Menge vermehrende Uhle, oder ahlför-
mige Thiergen: wenn diese in frisches zusammenge-
rührtes Mehl und Wasser, als eine ihnen angeneh-
me Wohnuna und Nahrung kommen; so vermehren
und bewegen sie sich bey einer mäßigen Wärme durch
die ganze Masse des Teiges. Ist solcher zu dichte; so
können sie sich nicht durchdringen: ist er zu wäßrigt;
so fallen die Gänge, die sie gemachet haben, sofort
wieder zu, und in beyden Fällen geht das Brodt
nicht auf. Ist der Teig hingegen von ihnen durch-
trochen und durchbohret; so treibt darauf das Feuer
diese Röhren noch weiter aus einander, und verur-
sachet das, was wir die Augen in dem Brode
nennen.

Es sey mir erlaubt, diese Hypothese als eine bloße
Muthmassung für die lange Weile so lange anzufüh-
ren, bis mir andere eine bessere Erklärung geben
werden.

In der neunten Aufgabe verlange ich einen Unter-
richt, wie Pflanzschulen anzulegen sind. Ich werde
dazu

dazu nächstens einen besondern Entwurf, auch eine Berechnung, wie hoch eine gut eingerichtete Pflanzschule zu nutzen sey, mittheilen; mithin zeigen, in welchen Stücken mir die fast in allen Haushaltungen und Gartenbüchern befindliche Unterrichte noch nicht hinreichend scheinen.

Mir ist vornehmlich auch daran gelegen, zu wissen, auf welche Art eine jede Sorte von fremden Bäumen am leichtesten vermehret werden kann. Z. E. ein Kampferbaum, *Laurus camphorifera* Linn. ein Eisenbaum, *Sideroxylum* Linn. ein Terpent. oder Pistacienbaum, *Pistacia Terebinthus et vera* Linn. als wovon, junge zu erhalten, mir nicht glücken will.

Einige Geschlechter von Bäumen kann man leicht auch nur durch in die Erde gesteckte Zweige vermehren, z. E. Taxis, Kypressen, Drangen, Mirten. Ich habe große, aus einem bloßen in die Erde gesteckten Blatte, aufgewachsene Citronenbäume. Hingegen weis ich kein Mittel, um eine Tanne anders als durch Saamen fortzupflanzen; so viele Mühe ich mir auch gegeben habe, die in meiner Sammlung vorhandene neuere Sorten von amerikanischen Tannen und Fichten zu vermehren.

Endlich zehntens habe ich demjenigen zwey Dukaten versprochen, welcher mir vollständigen wahren Saamen vom Farrenkraute, *Polypodium Filix* Linn. einliefert wird.

Ein fleißiger Naturforscher dieser Gegend hat mich seit dem in meiner Vermuthung bestärket, daß der
Saamen

Saamen an den Wurzeln der Pflanze zu finden sey : Er versichert, daß er ihn selber zwischen denen daselbst befindlichen braunen kleinen Blättgen im Frühjahr, wenn die Pflanze zu treiben angefangen, gesammelt, aufgehoben, gesäet, und junge Pflanzen daraus gezogen habe.

Ich zweifelte also nicht, es werde nach dieser Anleitung jemanden glücken, von diesem Saamen zu finden, und mir einzuliefern; da denn dem ersten, der davon bringen wird, die zwey Dukaten ausgezahlt werden sollen.

Hannover, auf Neujahr 1765.

Otto von Münchhausen.

Des
Hausvaters
Ersten Theils
Drittes Stück.

Inhalt:

- X. Von Haus- und Lager-Büchern.
 - XI. Ein Mittel wider den Biß wütender Thiere.
 - XII. Von Fütterung der milchenden Kühe auf dem Stalle.
 - XIII. Von der sparsamen Fütterung des Viehes, nebst einem Mittel gegen dessen Faulfressen.
 - XIV. Anmerkung von den gefallenen Schlossen.
 - XV. Vom Ausfaugen der milchenden Kühe.
 - XVI. Von Waschung der Schaafse mit Salzwasser.
 - XVII. Ist es besser, das Feld in schmale oder breite Beete zu theilen?
 - XVIII. Von der Wässerung des Getreides auf dem Felde.
 - XIX. Bestimmung der vornehmsten europäischen Maassen und Gewichte.
-

Hannover, 1771.

L'Agriculture est le premier des arts, comme
le plus honorable à l'homme, le plus
nécessaire, le plus utile, le plus innocent.

L'Ami des Hommes.

X.

Von

Haus- und Lagerbüchern,

deren Nutzen und Einrichtung.

M e b s t

einem Auszuge aus einem Hausbuche,

handelnd:

- 1) Von den Pflichten eines Verwalters.
- 2) Eine Endes-Formel für einen Verwalter.
- 3) Eine Instruction für eine Haushälterin.
- 4) Eine Instruction für einen Hofmeister oder Hofmeier.
- 5) Von den Pflichten der übrigen Bedienten, als des Schmiedes, der Ackerknechte, des Schweine-: Ruhs und Kinder-: Hirten, Pförtners, und der gemeinen Mägde.
- 6) Wie das Gesinde zu speisen.
- 7) Wenn Deputat gegeben wird.
- 8) Wie Tagelöhner zu speisen.
- 9) Wenn gebacken wird.
- 10) Wenn gebrauet wird.
- 11) Wenn gemülzet wird.
- 12) Wenn geschlachtet wird, und wie gute Würste zu machen und recht zu räuchern sind.
- 13) Wie Del zu Licht für Gesinde ausgegeben wird.
- 14) Wenn gedroschen wird.
- 15) Principia, wornach man sich beym Backen und Brauen, auch Speisung der Leute zu richten hat.
- 16) Garn- und Leineweber-: Berechnung.

* * *

Sine ordine nihil recte agitur; Ordo est radix
omnium actionum.

Vorbericht.

Von Haus- und Lagerbüchern überhaupt,
deren Nutzen und Einrichtung.

Vielleicht wird die nachfolgende Abhandlung einigen meiner Leser zu trocken vorkommen; verschiedene Bewegungsgründe aber haben mich zu deren Voranschickung bestimmt.

Eines Theils habe oben S. 406 versprochen, weitere Nachricht zu ertheilen, wie die Haushaltung auf einem meiner Güter eingerichtet ist, weil sothane Einrichtung gewisser maassen andern als ein Muster anempfehlen kann; und weil derjenige, der mir Vorschläge zu Verbesserung meines Guts geben will, davon nothwendig unterrichtet seyn muß.

Andern Theils ist bey einem grossen Gute mehr an ordentlicher Einrichtung der innern Haushaltung gelegen, als man Anfangs meynen sollte; also verlohnet es sich wol der Mühe, daß ein Hausvater sein Augenmerk mit darauf richtet, wenn sonst gleich die mehresten dahin zu rechnenden Beschäftigungen für die Hausfrau gehören.

Ich rechne zu der innern Haushaltung alle im Hause selber vorkommende Verrichtungen, als kochen, spinnen, waschen; die unter den Bedienten

zu beobachtende Ordnung; ihre Speisung; die Wartung des Viehes, und so weiter.

Es wird unten angeführt werden, wie das Del für die Bediente zum Lichte bey kleinen Mäßchen ausgegeben wird: gesetzt, es werde täglich nur ein klein Mäßchen von 4 Loth Del mehr verbraucher, als nöthig ist, so macht dies im Jahre schon eine stärkere Ausgabe von beynähe 46 Pfund Del, und das Gut ist schon im Kapital hundert Thaler weniger werth.

Noch mehr: Ich habe auf dem Gute täglich 48 bis 50 Personen zu speisen; macht im Tage 100 Mahlzeiten: Eine Haushälterin oder Köchin wird von geringer Erheblichkeit halten, ob eine Mahlzeit für jede Person 2 Pfennige mehr oder weniger koste. Gesezt aber, ich fange eine neue Art an, die Leute zu speisen, wodurch jede Mahlzeit durch die Bank nur um 1 Pfennig höher kommt, so macht dies schon im Jahre einen Unterschied von 120 Rthlr.; Vergleiche ich dagegen eine andere Einrichtung, nach welcher im Jahre 120 Rthlr. erspare, so ist in solchem Falle das Gut schon um 6000 Rthlr. an Kapital mehr werth, als in jenem Falle.

Eben so soll man auch bey denen zu haltenden Dienstboten überschlagen, ob die davon zu hoffende Arbeit so viel aufbringer, als ihr Lohn, Beköstigung und Unterhalt kostet. Man hält z. E. Mäade zum Spinnen; wenn ihre Kest aber täglich auf 3 mgr. anzuschlagen ist, und man kann das Garn, welches sie in einem Tage liefern, ausser Hauses um 1 mgr. gesponnen bekommen, so stehet man in diesem Falle ungleich besser.

Ueber-

Ueberdem ist es gut, ja fast nothwendig, daß man bey jedem Gute alle, dasselbe und dessen Perzinenzien und Gerechtigkeiten betreffende Nachrichten sammle, und in ein Buch zusammen trage; damit man in jedem zweifelhaften Falle solches sofort zur Hand nehmen und nachschlagen kann, und nicht nöthig habe, erst in einer weitläufigen Registratur mühsam nachzusuchen. Ein solches Buch pflegt ein **Haus- oder Lagerbuch** genannt zu werden, und wo dergleichen vorhanden ist, pflegen die Leute, wenn es auch gleich kein öffentliches Ansehen hat, sich doch dabey zu beruhigen, wenn ihnen nur gezeigt wird, wie es im Hausbuche stehet.

Es ist derowegen einem jeden Hausvater anzurathen, daß er, wo dergleichen Hausbuch vorhanden ist, solches sorgfältig fortsetze; wo es aber fehlet, je eher je lieber zu dessen Zusammentragung den Anfang mache.

Ich habe bey mir ein solches ziemlich vollständiges Hausbuch, wozu von meiner Aeltermutter, einer überaus fleißigen Hausmutter, vor mehr als hundert Jahren der Grund gelegt, welches darauf von meinem Großvater und Vater weiter ausgearbeitet und von mir fortgesetzt worden. Es ist darinn umständlich aufgezeichnet, was ein jeder Bediente im Hause zu verrichten hat; dies hat einen doppelten Nutzen: Eines Theils wird dadurch ein jeder an seine Pflicht erinnert; andern Theils sehen diejenigen, denen die Direction der Haushaltung anvertrauet wird, daraus sofort, wem sie eine jede Arbeit auftragen müssen, und was sie von einem jeden Bedienten zu fordern haben.

Bei einer solchen Anweisung ist aber zweyerley zu erinnern:

Erstlich, daß kein Dienstbote sich so genau an seine Instruction binden darf, daß er keine Arbeit übernehmen wolle, die nicht pünctlich darinn enthalten ist; so wie jener Lakay, dem sein Herr eine gar genaue Vorschrift von allen seinen Verrichtungen schriftlich ertheilt hatte, so oft ihm der Herr eine neue Arbeit hieß, erst zusehen wollte, ob solche auch in der Instruction enthalten sey.

Zweytens soll man keinen Bedienten auf eine gar zu genau eingerichtete Instruction beendigen; denn es macht keinen guten Eindruck, wenn ein neu antretender Bedienter die genaue Beobachtung einer Instruction beschweren muß, und er bemerket Puncte darinn, die er entweder gar nicht oder sehr schwer erfüllen kann; Es wird ihm auch wol gar dabey gesagt, daß man wol erkenne, daß die Beobachtung der Instruction unmöglich sey, daß es aber darauf gar nicht ankomme.

Wo es also nöthig oder nützlich ist, einen Bedienten in Eyd und Pflicht zu nehmen, richte man solchen so allgemein als möglich ein, und lasse alle Puncte, die ihm anstößig oder zweifelhaft scheinen können, weg: Es ist genug, wenn er angewiesen wird, denen ihm zu ertheilenden Befehlen und Instructionen mit möglichstem Fleisse Folge zu leisten.

Nachfolgende Bogen sind nur ein Auszug aus dem erwähnten Hausbuche.

Sie werden nicht in allen Haushaltungen ihre Anwendung finden, können aber zum Muster dienen,

dienen, nach jeden Orts Beschaffenheit und Landesart ähnliche Beschreibungen zu machen, oder zu prüfen und nachzurechnen, ob und wie weit die Principia des Orts damit überein kommen, oder worinn sie davon abweichen.

In ein solches Hausbuch gehöret ferner 1) eine genaue Beschreibung aller zum Gute gehörenden Grundstücke, nach ihrer Lage, Grösse und Beschaffenheit; nebst Anführung der Gränzen, Nachbarn, auch der besondern dabey zu beobachtenden Gerechtigkeiten.

2) Müssen alle Gerechtigkeiten beschrieben werden, welche abseiten des Gutes sowol innerhalb als ausserhalb dessen Bezirkes ausgeübet werden; oder welche denen Nachbarn in dessen Bezirke zustehen; oder welche mit Nachbarn zugleich und in Gemeinschaft ausgeübet werden. Z. E. Hude: Weide: Trift: Mast: Jagd: Fischerey: und dergleichen Gerechtigkeiten.

3) Gehöret dahin eine Erzählung aller und jeder Zinsmeyer und Dienstpflichtigen, nebst einer genauen Anführung desjenigen, was ein jeder zu zahlen, zu liefern oder zu leisten hat, auch was ihm dagegen von dem Gutsherrn geleistet werden muß. Enthält nun das Hausbuch zugleich eine genaue Beschreibung der Höfe und aller dazu gehörenden Grundstücke und Gerechtigkeiten, so nennet man es gemeiniglich und insbesondere ein **Lager: oder Grundbuch.**

4) Bey allen streitigen oder zweifelhaften Fällen soll billig angeführet werden, wo und wenn deswegen etwas ausgemacht worden, und woher man,

wenn von neuen Streit vorkommen sollte, die nöthigen Nachrichten und Beweise nehmen könnte. Derjenige, der die Aufsicht über ein Gut führt, soll also, so oft ein Vorfall eintritt, der einen Einfluß in die Gerechtigkeiten des Gutes hat, solches anzeichnen und nachtragen; es ist daher

5) gut, wenn ein Hausbuch auch eine historische Erzählung enthält, wie das Gut zu seiner gegenwärtigen Consistenz nach und nach gekommen ist? wie jedes Grundstück, jede Gerechtigkeit herbeigezogen worden? Wenn über eine oder andere derselben ein Proceß entstanden, auch wenn, wie, und wo solcher entschieden ist? Wenn auf dem Gute oder in der Einrichtung der Haushaltung neue Veränderungen oder Verbesserungen gemacht werden, oder wenn und aus was Ursachen die gemachte Einrichtung geändert werden müssen?

Vita autem hæc nostra, quam tu agrestem vocas, parsimonix, diligentix & justitiæ magistra est.

Cic.

1) Von den Pflichten eines Verwalters.

§. I.

Der Verwalter ist gleichsam die Seele von der Haushaltung, und die Feder, die das ganze Uhrwerk in Bewegung setzt und erhält. Ihm wird das Hauswesen übergeben: Er muß alles anordnen, und einen jeden zu seiner Verrichtung anweisen; der Herr verläßt sich auf ihn; er kann durch seine Vorsicht den größten Vortheil schaffen, so wie seine Nachlässigkeit der Herrschaft auf viele Jahre schlimme Folgen veranlaßt. Er muß also in allen seinen Unternehmungen Behutsamkeit gebrauchen, und vornehmlich sich selber und seinen eigenen Lebenswandel prüfen; Denn so wie er auf einen jeden in der Haushaltung Acht giebt, so siehet auch ein jeder auf ihn, und seine Handlungen sind um so mehr der Prüfung unterworfen, da so viele Leute solche unter.

untersuchen, und ihre Anmerkungen sich einander mittheilen, ein geringer Fehltritt kann ihn dahero auf lange Zeit verächtlich machen; auch ist gar zu leicht, seine Schwäche bloßzugeben und sich unter den Leuten anstößig oder gar lächerlich zu machen. Ohne Gottesfurcht und einen ehrbaren Wandel kann niemand mit Nutzen einem Hauswesen vorstehen.

§. 2.

Der Hofmeister oder Acker vogt ist des Verwalters andere Hand, dieser muß also vor allen Dingen darauf sehen, daß er dazu einen tüchtigen, beständigen, und des Ackerbaues kundigen Mann habe; denselben nicht über sich Herr werden lasse, noch zu viel Freyheit gestatte, dagegen aber auch mit ihm einen gewissen vertrauten Umgang habe, damit der Hofmeister Liebe und Zutrauen zu ihm behalte, ihm folge, und von allem, was in der Haushaltung vorgeht, Nachricht gebe. Sie müssen sich unter einander das Ansehen bey den Domestiken erhalten. Sind sie nicht eins, so wird der Hofmeister alles verkehrt machen, und die Haushaltung in Unordnung gerathen.

§. 3.

Da ein Verwalter beständig mit den Leuten umgehen und einen jeden zu seiner Arbeit anweisen und antreiben muß, und alles darauf beruhet, daß er sich bey allen Bedienten Liebe, Ansehen und Zutrauen erwerbe; so muß dies seine erste Sorge seyn. Hat er solche einmal erlangt, so wird er alles von den Leuten erhalten können.

Findet

Findet er aber keine Liebe im Hause, so wird ihm auch das Ansehen fehlen. Er muß sich gleich unterrichten, was in der Haushaltung für Arbeit zu thun ist, und was ein jeder zu verrichten hat, darnach überlegen, wie die Arbeit am geschwindesten vollführet, und wie einem jeden seine Geschäfte, so viel wie möglich, erleichtert werden können.

Ohne Noth soll niemand beschweret und nichte unnützer Weise vorgenommen werden, sonst werden die Leute widerwillig und schläfrig zur Arbeit.

Er muß mit den Leuten einen ernsthaften Umgang haben, ohne sich gemein zu machen, um nicht die schuldige Achtung zu verlieren; dabey aber einen jeden mehr mit guten freundlichen Worten, als mit harten Befehlen zu seiner Pflicht anhalten; mit harten Verweisen und Schelten so sparsam wie möglich seyn, und Anfangs mit freundlichen Vermahnungen die Nachlässigen erst zurechte weisen. Scheltworte und Reife werden um so mehr von Nachdruck seyn, je seltener die Leute solche aus seinem Munde hören. Wenige, zu rechter Zeit ausgesprochene harte Worte werden bessern Eindruck haben, als wenn er täglich hervorgesuchte Flüche ausstößet, und solche den Leuten zu eigenem Gebrauche unter einander lehret. Selbst Herrschaften, die beständig laut im Hause sind; sich nicht sehen lassen können, ohne zu donnern und zu wettern, und keinem Bedienten begegnen, ohne zu schelten; sind ohne Ausnahme am schlechtesten bedienet, und in ihren Häusern

fern gehen die mehresten Unordnungen vor. Anstatt über eines jeden Versehen aufzufahren, thut man besser, sein Augenmerk seyn zu lassen, daß man einen jeden, sonderlich neu angekommene Bediente zu rechte weise, und sich selbst prüfe, ob man durch eigene Nachlässigkeit auch Schuld sey, daß ein Versehen vorgehe. Schläge soll ein Verwalter gar nicht austheilen, er verliert dadurch sein Ansehen, und gewinnet nichts. Ein Menich, der sich durch Worte nicht ziehen lassen will, wird sich noch weniger durch Schläge zwingen lassen. Man schaffe lieber einen solchen ab. Ein Haushalter, der sich nur mit dem Stocke in der Hand Ansehen verschaffen will, tauget nicht, um einer Haushaltung vorzustehen. Ueberhaupt bedenke ein Verwalter, daß alle unter ihm stehende Bediente sowol Menschen sind, als er selber, und daß sie Eines Herrn Brod essen. Wie er sich nun von seiner Herrschaft einen freundlichen Umgang wünschen wird, also begegne er den übrigen auch freundlich, wenn sie das ihre gethan haben. Er soll ihnen bey aller Gelegenheit seine Zufriedenheit zu erkennen geben, damit sie ihn nicht für einen murrischen Menschen halten, dem alles gleich sey. Nach vollendeter Arbeit muß man auch den Leuten eine erlaubte Aufmunterung und Vergnügen nicht misgönnen, dadurch werden sie williger und aufgemuntert, um zu andrer Zeit doppelt fleißig zu seyn.

§. 4.

Die Hauptbeschäftigung eines Verwalters ist der Acker- und Feldbau überhaupt; hier wird er bis an sein Ende nicht auslernen; er kann also

also niemals genug aufmerksam seyn und Fleiß anwenden.

Zuvörderst muß er sich an seinem Orte den Erdboden, dessen Natur und Beschaffenheit, und wie er tractiret werden will, bekannt machen; darnach sich von der Landesart und den Arbeitern unterrichten, und alsdenn überlegen, ob er darinn etwas ändern und verbessern; oder wie alle Arbeit am leichtesten, geschwindesten und mit den wenigsten Kosten geschehen, auch so eingerichtet werden könne, daß der mehreste Nutzen herauskomme?

Ein jedes Land hat seine besondere Art; Eine jede Art von Korn hat ihre eigene Natur und Beschaffenheit, die geringste Veränderung in der Bestellung kann in der Folge auf lange Jahre noch eine Wirkung zeigen.

Durch die Düngung und andere Mittel giebt man dem Lande eine neue Natur und Gestalt; Man kann es also durch seinen Fleiß dahin bringen, daß ein Feld zwey, drey und mehrmahl so viel einbringe als vorhin. Wiederum läßt es sich auch auf viele Jahre verschlimmern. Eigene und oft wiederholte Erfahrungen und Versuche machen hierunter erst einen Haushalter klug. Die Natur folget in allen Veränderungen ihren gewissen Gesetzen. Ein Haushalter weiß, indem er eine Bestellung vornimt, daß andere Bewegungen darauf folgen, und daß die Folge der Bestellung gemäß seyn wird. Er hat also gemeiniglich sich allein benzumessen, ob der Erfolg gut oder böse ist. Ist er wegen der Folge zweifelhaft, so mache er erst Versuche im Kleinen; lasse sich von andern, die mehr Erfahrung haben,

haben, belehren, und lese vom Ackerbau handelnde Bücher; denn, wenn auch die Bücher selten etwas lehren, was man nachmachen kann, so siehet man doch daraus, wie andere urtheilen, und erhält zu weitem Nachdenken und Einfällen Gelegenheit.

Ein Haushalter soll nichts ohne Ueberlegung der Folgen vornehmen, und jedesmal einen hinlänglichen Grund angeben können, warum er so und nicht anders handele, sonst wird er nie seiner Sache gewiß; geräth ihm auch etwas, so bleibt er doch wegen der Folge zweifelhaft.

Bei allen Bestellungen hat die Witterung einen Einfluß, also muß ein Haushalter darauf wohl Acht geben, und darnach seine Arbeit einrichten; und da man wegen der folgenden Witterung nicht allemal sicher ist, soll ein Haushalter suchen, daß er mit den nothwendigsten Arbeiten 14 Tage bis 3 Wochen voraus sey, niemalsen aber nothwendige Arbeiten aufschiebe.

§. 5.

Alle Bestellung geschiehet in Hoffnung einer künftigen Erndte, es sey an Heu oder Korn. Diese ist grosser Gefahr unterworfen, derowegen hat ein Haushalter um so mehr Aufmerksamkeit dabey anzuwenden, daß er den von seinem Fleisse gehofften Nutzen wirklich genieße und einscheure, da gemeiniglich in der Erndtezeit die Arbeiten am mannigfaltigsten, hingegen die Arbeiter am rarsten sind. Man kann also in und bei der Erndte einen fleißigen Haushalter am besten erkennen, da er durch seine Wachsamkeit oft seinem Herrn
einen

einen grossen Theil der Ernte rettet, und ansehnlichen unvermeidlich scheinenden Schaden abwendet. Er muß Tage und Stunden wahrnehmen. Nehet er Korn oder Gras zu früh, kann es nicht genuket werden; wartet er zu lange, so setzet er sich einer grossen Gefahr aus.

Ist das Korn eingescheuret, so ist es vieler Nachstellung unterworfen, weil es von dem Gesinde gern zu Fütterung des Viehes verschleppt wird. Die Scheuren müssen also verschlossen gehalten, und die Schlüssel niemand leicht anvertrauet werden; weil der Verwalter sonst zu keiner richtigen Rechnung kommen kann. Alsdenn ist auf die Dröschher genau zu achten; sie dröschten entweder nicht rein aus, oder verschleppen Korn, oder stechen mit den übrigen Bedienten durch, daß sie ihnen Korn zutheilen, oder solches zu nachheriger Abholung unter dem Raff oder an Abörter verstecken, oder auch die ausgedroschene Hockenzahl unrichtig angeben.

Hat man im Grossen seinen Ueberschlag gemacht, wie viel täglich gedroschen werden könne, was aus einer Hocke fallen sollen, und hält dagegen, was angegeben und aufgemessen worden, so wird ein Fehler leicht in die Augen fallen.

Das reine Korn erfordert nicht weniger Aufsicht, weil es gar leicht auch in blossen Taschen verschleppt wird.

Ein Verwalter soll also beim Auf- und Abmessen selber zugegen seyn, die Schlüssel zum Kornboden ohne grosse Noth andern nicht abgeben, und sich noch weniger auf die Angaben anderer Leute verlassen. Er kann auch nie seiner

Rechnung gewiß seyn, wenn er nicht wenigstens alle Jahr einmal den Vorrath nachmisst und genauen Ueberschlag macht, ob er auch wirklich dasjenige auf dem Boden hat, was seine Rechnungen ausweisen.

Sodann ist auch vieles daran gelegen, daß der Vorrath gut verwahret werde. Das Umstechen muß also sonderlich bey frischem Korn auf das genaueste beobachtet werden, und die Kornboden sind reinlich zu halten, weil die Kornwürmer sich leicht durch Unreinlichkeit ausbreiten, und wenn diese einen Boden anstecken, ist es gemeiniglich ein Zeichen einer Unachtsamkeit.

§. 6.

Diesemnachst führet ein Verwalter die Haushaltung nicht für sich, sondern er muß seiner Herrschaft von allem, was in seine Hände kommt, getreulich Rede und Antwort geben, mithin Rechnung ablegen. Hier hat er die größte Aufmerksamkeit anzuwenden, weil es dem allerordentlichsten Rechnungsführer begegnet, daß er sich versiehet. Rechnet er dem Herrn zu Schaden, so handelt er gegen sein Gewissen; rechnet er sich zu Schaden, so muß er den Schaden aus seinem Beutel stehen, welches er nicht ausführen kann: Und wenn die Herrschaft erst durch viele Monita die Rechnung in Ordnung bringen soll, so ist solches für beyde Theile unangenehm.

Vor allen Dingen gereicht ein richtiges Diarium zur Ordnung, welches er vor Augen liegen haben soll, und morein von Tage zu Tage alle Einnahme und Ausgabe eingetragen, und was dabey

zu bemerken ist, am Ende notiret wird. In diesem Diarium irret er sich nicht; die Aufschlagung der Rubriken machet keine Mühe, sondern er braucht nur auf das vor ihm liegende Blat die eben vorkommende Einnahme und Ausgabe mit kurzen Worten zu annotiren.

Trägt er sodann aus diesem Diarium monatlich alles in sein Manual unter die gehörige Rubriken, und formiret aus diesem die monatlich zu übergebenden Extracte, so dienet eins dem andern zur Kontrolle, und er kann, wenn sie nicht übereinstimmen, bald finden, wo der Fehler steckt; auch monatlich nachsehen, ob er dasjenige in der Kasse habe, was die Rechnungen und Extracte ausweisen. Macht er hingegen erst nach Jahr und Tag einen Ueberschlag, so weiß er sich, wenn etwas fehlet, nicht zu rathen.

Mit dem Geldvorrathe soll er vorsichtig umgehen, denselben verschlossen haben, und wo er verwahret lieget, sonderlich Fremden nicht sehen lassen, weil so vielerley Leute auf seine Stube kommen.

Von herrschaftlichen Geldern soll ein Rechnungsführer nichts in seinen Nutzen verwenden, weil solches zu weit hinein führet, und die Herrschaft den Vorrath nicht zu rechter Zeit abgeliefert bekommt. Zu diesem Betrachte darf auch ein Verwalter, ohne besonders Vorwissen und Genehmigung von seiner Herrschaft, keine Nebenhandlung oder Geschäfte auf seine Rechnung übernehmen, als wodurch er zerstreuet, des Herrn Geschäfte aber versäumet werden. Eine grosse

Haushaltung kann schon jemanden, der auf alles treu Acht haben will, beschäftigen.

Nach dem Schlusse des Jahres suche ein Verwalter die Rechnung so bald als möglich zu übergeben: deren Vollendung ist eine Arbeit, die einmal geschehen muß: je eher sie geschiehet, desto frischer hat er noch alles in Andenken, desto leichter wird ihm die Arbeit, desto eher wird er damit fertig, und desto mehr Vertrauen erwirbt er sich bey seiner Herrschaft; zaudert er aber einmal damit, so findet sich in der Folge mehr Gelegenheit, die Arbeit aufzuschieben, und der Rechnungsführer hat gemeiniglich Schaden dabey.

§. 7.

Dem Herrn ist nicht allein daran gelegen, daß er alle gegenwärtige Aufkünfte von seinen Gütern jährlich genieße, sondern daß auch alle Pertinenzien und Gerechtsame auf das künftige aufrecht erhalten werden; diese erfordern derowegen eine beständige Aufmerksamkeit. Da aber gar leicht bey den Gerechtigkeiten etwas versehen und versäümet werden kann, es auch nicht wohl angehet, daß der Verwalter von allen Gerechtigkeiten und denen dabey eintretenden Umständen genau unterrichtet ist, so hat er, wenn Streit darüber entstehet, oder ihm Zweifel vorkömmt, der Herrschaft sofort Nachricht davon zu geben, und wenn es die Zeit erlaubt, ohne deren Vorwissen nichts zu unternehmen.

Im übrigen muß er eine genaue Verschwiegenheit beobachten, und von den ihm bekannt werdenden Nachrichten und Umständen niemanden etwas

etwas zeigen oder offenbaren, wie er denn auch, wenn er abtritt, alle seine sämmtliche Papiere und Rechnungen zurück lassen soll, weil es nicht gleich viel ist, den Ertrag und die Verfassung eines Gutes in jedermanns Händen zu wissen.

§. 8.

Um ein Gut recht und geruhig zu genießen, trägt vieles bey, daß man mit den Nachbarn in beständiger Freundschaft und Harmonie lebe. Ein Verwalter muß also sie bey aller Gelegenheit zu gewinnen suchen, ihnen höflich begegnen, und alles vermeiden, was bey ihnen ein Mißtrauen erwecken kann; damit er sich bey einem jeden in gutem Credite erhalte.

§. 9.

Die Holzungen erfordern um so mehr Aufmerksamkeit, da das Holz mühsam anzuziehen ist, und langsam wächst, daher immer kostbarer wird, und derowegen ein ansehnlicher Vortheil darinn steckt.

§. 10.

Nächst dem Ackerbau ist das vornehmste Stück in der Haushaltung die Viehzucht. Darinn steckt ein grosses Kapital, und man kann, wenn es recht angefangen wird, daraus oft mehr Vortheil ziehen, als aus dem Ackerbau. Wie denn eins ohne dem andern nicht bestehen kann. Denn, hält man sein Vieh gut, so hat man mehr Mist; kann man sein Land besser düngen, so erhält man mehr Stroh und Korn, und kann das Vieh besser unterhalten.

Nie halte man mehr Vieh, als man bequem füttern und unterhalten kann. Wenig Vieh und gut versorget, bringet gewisses Geld; eine grosse Menge und nicht gehörig unterhalten, kostet viel und bringet nichts auf. Ein Verwalter muß das Vieh lieben, und bey aller Gelegenheit seine Vorsorge zu erkennen geben, so muntert er die Leute auf, auch mehrern Fleiß darauf zu wenden. Wissen diese erst, daß es ihm gleichgültig sey, und daß er es nicht achte, so werden sie sich auch nicht darum bekümmern, ob sie das Vieh in gutem oder bösem Stande liefern.

Das Vieh pflegt gemeiniglich gleich zu zeigen, was man sich zu einem Haushalter zu versprechen habe. Ein guter Haushalter wird auch auf schön Vieh sehen, und wer nichts aus dem Vieh machet, wird auch kein rechter Haushalter seyn, wenn er gleich von manchem dafür gehalten wird.

Ueberhaupt zeigt es auch einen gewissen Grad der Grausamkeit und Unbarmherzigkeit an, Vieh zu halten, und es nicht hinlänglich zu versorgen.

Die Fütterung des Viehes, sonderlich des Hornviehes und der Schafe, erfordert eine grosse Ueberlegung. Wenn man eine jede Sorte vom Futter recht zu vertheilen und zu Rathe zu halten weiß, kann man mit wenigem viel austrichten. Hingegen läßt sich ein grosser Vorrath in kurzer Zeit verschwenden. Kommt hernach der Mangel, so ist solcher dem Vieh um so empfindlicher, wenn es erst überflüssig gehabt hat.

Die Dienstboten gehen gemeiniglich mit der Fütterung unvorsichtig um, weil es ihnen nichts kostet,

kostet, und sie sich nicht darum bekümmern, wie weit sie damit reichen. Sie erwegen auch nicht, ob das Vieh wesentlichen Nutzen davon habe; also soll sich ein Verwalter nicht auf solche verlassen, sondern täglich, bald früh bald spät, die Ställe und das Futter nachsehen, so wird ein jeder in der Aufmerksamkeit erhalten. Reinliches und zu gewissen Stunden ordentlich gegebenes Futter ist die halbe Fütterung. Sonderlich müssen bey den Pferden die Krippen recht rein gehalten werden. Bey solchen darf man am wenigsten ersparen. Kriegen sie nicht ihr gehöriges Futter, so kann man auch keine rechte Arbeit von ihnen verlangen; oder will man sie bey schlechtem Futter übertreiben, so sind sie auf einmal hingerichtet; durch abgekürzte Fütterung kann man ein ganzes Spann hinrichten. Ein Schade, der mit wenig Himten Korn abgewandt werden können, und nachher mit einigen 100 Rthl. ersetzt werden muß.

Schäfer betrügen gemeiniglich und wollen eine genaue Aufsicht haben, damit sie des Sommers das Vieh nicht faul hüten, und im Winter zu Anfange mit der Fütterung nicht verschwenderisch umgehen, da es denn gegen das Frühjahr, wenn die Lämmer ankommen und das Futter am nothwendigsten ist, fehlen muß.

Kommt das Vieh schlecht auf den Stall, so verliethret man an der Wolle und den Lämmern. Wird das Vieh auf dem Stalle verwahrloset, so gehen alte und junge verlohren.

Schweine sind vorthailhaft, weil sie das verzehren, was sonst kein Vieh frist. Sie sind

leicht anzuziehen, vermehren sich stark, wachsen geschwinde heran, und finden jedesmal ihren Käufer.

Ohne Federvieh kann keine Tafel besetzt werden, also ist dessen eine genugsame Menge anzuziehen. Ein Hof siehet noch einmal so ansehnlich und fröhlich aus, wenn er mit einer Menge von gut unterhaltenem hübschem Federvieh bedeckt ist, und eine Wolke von Tauben umher flieget.

S Wird das Federvieh nicht gehörig gefuttern und unterhalten, so verlaust es sich, verkommt, und man hat keinen Nutzen davon.

§. II.

Man kommt alle Tage zu weiterer Erkenntnis und neuen Entdeckungen. Es lassen sich also oft neue Verbesserungen anbringen, wodurch man ein Pertinenz besser wie vorhin nutzen, und die Einkünfte des Gutes verbessern kann, und hierinn erkennet man eben die Stärke eines Verwalters, wenn er mit hinlänglicher Ueberlegung Verbesserungen vorzuschlagen und anzubringen weiß, die einen wesentlichen Nutzen haben. Die Hauptregel, die man dabey zu beobachten hat, ist, daß man allemal glaube, es lasse sich eine Verbesserung anbringen, und daß man alle Vorschläge anhöre, überlege und prüfe, nie aber eine Hauptänderung vornehme, oder Kosten anwende, man habe denn wohl geprüft.

Eligat ergo virum insignem pietate, fideque
(Si poterit) bene qui culturas norit agrestes
Campestresque, probe solers intelligat artes;
Quem timeant omnes, & cujus facta sequantur
Imperia & jussum; qui illis moderamine præsit.

Hochberg.

2) En

2) Endes-Formel für einen Verwalter.

Nachdem mir von N. N. die Verwaltung des Gutes N. N. aufgetragen worden; so gelobe hiedurch und mittelst körperlichen Endes an: daß ich gedachter meiner Herrschaft treu und hold seyn; ihr Bestes nach möglichstem Fleiß befördern, Schaden und Nachtheil aber abkehren; denen mir gegebenen oder noch zu gebenden Instructionen gebührende Folge leisten; von Einnahme und Ausgabe an Korn und Geld richtige Rechnung führen; auf Erhaltung des Gutes und dessen Verbesserung, auch Beobachtung aller dabey gehörenden Gerechtigkeiten ein wachsameres Auge haben; von allen demjenigen, was zu meiner Wissenschaft kommen wird, niemals meiner Herrschaft zum Nachtheil etwas offenbaren, sondern solches alles mit mir in die Grube nehmen, auch alle während meines Dienstes zu samtlende Nachrichten, Schriften und Rechnungen bey dessen Abtretung getreu abliefern und davon nichts zurück behalten, noch weniger etwas davon abhanden zu bringen, andern gestatten; überhaupt aber alles dasjenige thun und handeln will, was einem getreuen und fleißigen Verwalter zustehet, eignet und gebühret: Dieses alles fest und ohnverbrüchlich zu handeln, gelobe ich mit den Worten: So wahr mir Gott helfen soll und sein heiliges Wort, unter ausdrücklicher Verpfändung aller meiner Haab und Güter, so viel dazu von Nöthen sind, alles getreulich und ohne Gefährde;

Zu dessen mehrerer Urkunde und Bekräftigung ich diesen Revers wissentlich und wohlbedächtig von mir gestellt, auch unterschrieben und besiegelt habe; So geschehen zc. zc.

— N. N.

3) Instruction,

wornach sich die zeitige Haushälterin
zu achten hat.

I. In der Küche.

1) In der Küche muß sie auf die Köchin Acht haben, daß diese das den Leuten gehörende Essen reinlich, ordentlich und wie sichs gehöret, zurecht mache, auch sowol Morgens, Mittags, als Abends zu rechter Zeit fertig habe, damit die Leute nicht darauf warten dürfen, und noch weniger Ursache haben, zu klagen.

2) Ferner muß darauf gesehen werden, daß die Köchin auch dasjenige, was ihr für die Leute gegeben wird, dazu anwende, und nicht etwas davon unterschlage; Nicht weniger

3) daß die Köchin alles Küchenzeug reinlich und ordentlich halte, ein jedes Stück, so wie es gebraucht worden, rein mache; nichts schmutzig weg setze; das Zinnenzeug wöchentlich, oder so oft es nöthig ist, scheure, (als wozu ihr die übrigen Mädgens helfen müssen); durch Verwahrlosung und Unachtsamkeit
nichts

nichts abhanden bringe oder verderben lasse, und daß auch die Küche überhaupt reinlich gehalten werde.

4) Wenn eine neue Köchin ankommt, muß sie derselben Unterricht geben, und sie in allen Stücken zurecht weisen, vornemlich

- a) Wie die Bedienten gespeiset werden.
- b) Was auf jeden Tisch gehört.
- c) Was für Gerichte jeden Tag in der Woche gegeben werden.
- d) Was beim Aufwaschen zu beobachten ist.
- e) Wie das Küchenzeug gescheuret werden muß.

5) Für das Essen auf die Nebentafel muß die Haushälterin selber sorgen, und solches zurecht machen, auch

6) In Ermangelung eines Kochs für die Herrschaft selber kochen.

II. In Ansehung des Vorraths.

7) Die Haushälterin hat Brod, Mehl, Butter, Speck, Würste, und was sonst in der Haushaltung nöthig ist, in Verwahrung und unterm Schlosse; muß also, was nöthig ist, selber heraus geben; den Vorrath wohl verschlossen halten, niemanden die Schlüssel dazu anvertrauen, auch die gehörige Aufmerksamkeit gebrauchen, daß vom Vorrath nichts verderbe oder zu Schaden gehe.

8) Sie muß sich gleich bekannt machen, was wöchentlich und täglich zur Speisung der Leute erfordert wird, und nichts überflüssig anwenden.

9) Wenn für Tagelöhner oder andere Fremde eine außerordentliche Speisung erfordert wird, muß sie nach der Anzahl derer zu speisenden Personen den nöthigen

thigen Aufwand beurtheilen, wovon sie durch den Verwalter oder Hofmeister zu benachrichtigen ist.

III. Im Molken-Keller.

10) Der Molkenkeller muß jederzeit rein gehalten und fleißig ausgewaschen werden, damit die Milch und Butter keinen Geschmack annehmen.

11) Aus eben der Ursache muß alles Molkengeräthe besonders reinlich verwahret, alle Tage recht rein ausgescheuret und fleißig ausgebrant werden; die Haushälterin muß also auf die Meyersche achten, daß sie nichts dabey versäume, und den erforderlichen Fleiß anwende.

12) Wenn die Mägden gemolken haben, muß die Haushälterin die Milch in den Keller bringen lassen und selber ausseihen, den Keller auch selber verschliessen, und die Schlüssel niemanden ohne Noth anvertrauen. Sie muß auch

13) alle Aufmerksamkeit auf die Mägde wenden, daß diese ordentlich beim Milchen verfahren; zu rechter Zeit zum Milchen gehen; ihre Löpen reinlich halten; die Kühe rein ausmilchen; keine Kuh durch Faulheit aufseien lassen; und von der Milch nichts unterschlagen oder verkungeln.

14) Wenn gebuttert werden soll, muß sie die Milch selber abrahmen oder mit zugeden seyn und helfen; den Rahm selber in das Butterfaß thun, und solches verschliessen.

15) Wenn die Butter ausgenommen und gewaschen wird, muß sie selber zugeden seyn, oder es selber verrichten, auch nicht eher weggehen, bis die Butter, auch die Buttermilch, an Ort und Stelle gebracht und verschlossen worden.

16) Die

16) Die saure Milch, wovon Käse gemacht werden, muß sie in ihrem Beyseyn in den Wärmekessel tragen lassen, und darauf mit dem Deckel verschließen; auch, nachdem die Milch gnugsam gewärmet, diese wieder ausfüllen und unter die Presse bringen lassen.

17) Wenn die Käse gemacht werden, muß sie solches mit der Meyerschen verrichten.

IV. Beym Kuhvieh.

18) Auf die Meyersche muß sie ein wachsames Auge haben, daß sie bey Wartung und Tränkung des Viehes ordentlich zu Werke gehe; Insonderheit

19) daß jene die Milch, die auf die Kälber gegeben wird, auch dazu anwende und nichts davon unterschlage, noch in oder ausser dem Hause weggebe, und anstatt dessen den Kälbern Wasser gebe, wovon sie verderben oder gar sterben müssen, derowegen sie

20) fleißig und unvermuthet ins Vorwerk gehen, und bey Tränkung der Kälber zusehen muß.

V. Beym Backen.

21) So oft für die Leute gebacken wird, muß sie in der Backstube bey Knätung des Teigs zugesehen seyn; die vom Kuhhirten zu schneidende Stücke Teiges nachwägen, so viel als von jeder Sorte Brod. auch von Knobben nöthig sind.

22) Wenn Knäten muß die Haushälterin Acht geben, daß von den Leuten nichts abseiten gebracht und untergeschlagen werde, wie zum öftern geschieht.

23) Wenn der Teig nun vertheilet und alle Brodte zurecht gemacht sind, muß die Haushälterin mit dem Hofmeister nachzählen, wie viel Stücke von jeder Art gemacht

gemacht sind: alsdenn überliefert sie diese Stückzahl dem Hofmeister, welcher dafür sorgen muß, daß sie in den Ofen kommen.

24) Des andern Morgens muß der Hofmeister dieselbige Zahl Brodte wieder liefern: Sie theilet alsdenn einem jeden das seinige zu, und nimmt die übrigen Brodte und Knobben in Verwahrung, welche sie unter ihrem Schlosse verwahret und austheilet.

25) Abwesend theilet sie für niemand Brod aus, sondern, wenn einer von den Leuten nicht zugegen ist, verwahret sie es, bis er sich wieder selber stellt.

26) Wenn klein (fein) Brod für die Herrschaft und Nebentafel gebacken wird, muß sie nebst der Köchin das Säuren und Kneten besorgen, und dafür einsehen, daß das Brod gut und gar gebacken, und nichts untergeschlagen werde.

VI. Bey der Butter und Käse.

27) Die Haushälterin muß darnach sehen, daß die Butter rein ausgewaschen, und daß überhaupt reinlich damit umgegangen werde, damit sie nicht abschmeckend werde.

28) Die täglich gemachte Butter und Käse muß sie abwägen und nachzählen, auch darauf sofort ins Buch schreiben, und davon richtige Rechnung führen. Mitthin

29) was sie davon täglich ausgiebet, wiederum ordentlich anschreiben. Den Borrath aber selber unter dem Schlosse haben, und Achtung geben, ob etwas abhanden komme.

VII. Bey Austheilung der Wochenkost.

30) Das gemeine Gesinde erhält alle 14 Tage zur gewogenen Kost, wie folget:

a) Die Ackerknechte; Hirten beym Kuh- und Schweinevieh; Psörtner; und Meyersche erhalten alle 24 Tage

An Brod im Teige	"	42 Pfund
zu 7 Brodten, jedes im Teige von		
6 Pfund.		

Butter oder Schmalz	"	1 Pfund
---------------------	---	---------

Käse	"	40 Stück
------	---	----------

Speck	"	1 Pfund
-------	---	---------

b) Die gemeinen Mägde kriegen alle vierzehn Tage

An Brod	"	31 $\frac{1}{2}$ Pfund
in 7 Brodten, jedes von 4 $\frac{1}{2}$ Pfund.		

Butter oder Schmalz	"	1 Pfund
---------------------	---	---------

Käse	"	40 Stück
------	---	----------

Speck	"	1 Pfund
-------	---	---------

31) In der Schlachtzeit des Winters bekommen die Leute statt des 1 Pfund Specks 3 Pfund Brüh- oder 1 $\frac{1}{2}$ Pfund Rothwürste, und statt der Butter 1 Pfund Schmalz.

32) Des Sommers pfleget ihnen Schafbutter mit unter durch gegeben zu werden, wenn welche vorhanden ist.

33) Wenn keine Käse vorrätzig sind, wird für jedes Stück an Gelde gezahlet, was der Preis ist.

VIII. Bey Austheilung des Lichtes.

34) Des Winters über wird den Leuten täglich ein gewisses Maaß an Del zum Licht gegeben, welches die

die Haushälterin ihnen richtig zumessen muß. Dazu ist ein eigenes Maßgen, darein gehen 4 Loth Del.

1) Die Knechte bekommen wöchentlich ihrer zwey und zwey zusammen von Nicolai bis Lichtmessen — 6 Maßgen

14 Tage vor Nicolai und 14 Tage nach Lichtmessen, jede Woche = 4 "

Vor und nach der Zeit kriegen sie zusammen = 2 "

Des Sommers über in den langen Tagen nichts; es wäre denn, daß sie in der Erntezeit oder sonst bis in die späte Nacht arbeiten und die Pferde warten müßten, so wird ihnen nach Gutdünken etwas auf den Lampen gegeben.

2) Der Kuhhirte kriegt alle Woche in den kürzesten Tagen 3 Maßgen.

Vor und nach, wird ihm, wie den Knechten, weniger gegeben.

3) Der Gutscher bekommt dem Hirten gleich alle Woche 3 Maßgen voll, davon muß er den Abend das Licht bey'm Bentisch mitbringen.

4) Die Spinnmädgen erhalten überhaupt alle Woche 6 Maßgen voll in den kürzesten Tagen, bey längern Tagen wird ihnen, wie den Knechten, weniger gegeben.

Wenn sie bey langen Tagen im Frühjahr und Herbst des Abends noch arbeiten müssen, wird ihnen so viel auf den Lampen gegeben, als sie die Zeit über nöthig haben.

5) Die Köchin kriegt alle Abend so viel auf den Lampen, als sie nöthig hat.

6) Wenn

6) Wenn gebacken oder gebrauet wird, wird so viel, als dazu erforderlich ist, auf die Lampen gegeben.

7) Die Gärtner erhalten des Winters über so viel wie nöthig ist.

Des Sommers bekommt eigentlich niemand Del.

IX. Wenn geschlachtet wird.

35) Muß die Haushälterin darnach sehen, daß alle dazu erforderliche Gefäße vorher rein, im Stande, und leer sind, auch daß es an dem nöthigen Salze, Gewürze und Wurstkräutern nicht fehle.

36) Bei Verlesung des Mettelse muß sie vornehmlich mit Acht haben.

37) Die Würste und das Speck nimmt sie in Verwahrung, und sorget

38) gehörig für den Rauchboden, und daß Speck und Würste den erforderlichen Rauch bekommen, und zeitig abgenommen werden.

X. Wenn am Flachs gearbeitet wird.

39) Wenn Flachs verarbeitet werden soll, muß sie den Flachs selber herausgeben und den Arbeitern zu zählen; sodann sehen, daß ein jeder seine Zahl mache, die Arbeit nicht von der Hand schlage, und den erhaltenen Flachs auch richtig wieder liefere, ohne Flachs oder Hede unterzuschlagen. Wer seinen Theil nicht recht verarbeitet, muß solchen über seine Zahl nacharbeiten.

40) Der rein gemachte Flachs wird gehörig sortirt, und unterm Schlosse verwahret.

41) Das Bocken geschieht auf der Bockemühle, oder in Ermangelung des Wassers des Abends von den Knechten auf dem Hofe.

42) Das Bracken geschieht durch Tagelöhner, welche dafür täglich an Geld 2 gr. und gewöhnliches Essen erhalten; dafür sie täglich zwei Bochen bracken müssen.

Das Ribben müssen die gemeinen Mägde, wie unten Nr. 45. beschrieben ist, verrichten.

Das Hecheln geschieht durch die Köchin oder Hausmagd, und die Haushälterin hilft selber auch, vornehmlich wenn der Flachs fein ist.

XI. Gegen die gemeinen Mägde.

43) Ueber die gemeinen Mägde hat sie die Aufsicht, sie muß solche zu der Arbeit anhalten und anweisen, sie annehmen und abschaffen, und dahin sehen, daß sie ein ordentliches Leben führen.

44) Sobald im Frühjahr die Gartenarbeit angeht, und den Sommer über, arbeiten die Mägde im Garten, und nachher bei der Erndte im Felde; wenn sie aber wegen üblen Wetters ausser Hause nicht arbeiten können, giebt ihnen die Haushälterin Flachs zu verarbeiten oder zu spinnen.

45) Im Anfange Septembers auf Mariegeburt, wenn die Erbkische Kermis ist, müssen die Mägde des Abends nach vollendeter Gartenarbeit bei Licht noch 30 Risten, und des Morgens vor Tage 15 Risten ribben, bis sie sich ordentlich zum Spinnen setzen.

46) Wenn sie beständig spinnen, muß eine jede spinnen:

Von Flechsen und siebinschen Garn, à 2 bis 4 Stück aus dem Pfunde, wöchentlich 9 Stück Garn, zu 10 Bind, jedes von 100 Faden, und 4 Ellen lang.

Von 6 bis 7, 6 Stück Garn.

47) Das Garn muß zu Zeiten nachgezählet oder nachgehaspelt, auch wol gewogen werden, damit die Mägde nicht etwa im Haspeln betrügen oder Flachs unterschlagen.

48) Um Ostern aus wird der Flachs durch die Mägde verarbeitet, und so muß eine jede täglich 2 Bothen Flachs, jeden von 10 Stiegen, risten, schwingen oder strepen. Was zwey braken, muß eine im Tage schwingen oder strepen.

49) Bey der übrigen Arbeit müssen die Mägde im Sommer drey mal die Kühe melken, auch die Knechts-Betten machen, und des Sonnabends Abends nach dem Essen das Zinnenzeug scheuren. Des Winters müssen die Grobspinnende das Melken verrichten.

XII. Bey den Herrndiensten.

50) Den Herrndiensten muß sie die Proben des Mittags austheilen, der Hofmeister saget, wie viel Personen auf dem Dienste sind.

a) Ein jeder Spanndienst erhält 5 Knobben von 8 Loth jeder, und 2 Stück kleine Käse.

b) Ein Handdienst 3 dergleichen Knobben und einen kleinen Käse.

c) Die Pflichtdienste in Flachs, und Wurzeln, geten bekommen:

Wg 2

Des

Des Mittags saure Milch zu essen, dazu 3 Knobben, jeder von 8 Loth, 1 Käse und 1 Schminke Butter.

Ferner des Abends 1 Knobben und 1 Käse.

d) Im Rothenmehnen erhalten die sämtlichen Meher, Binder und Harker zur Kost gekochte Erbsen.

Ein jeder Meher bekommt einen Schminken Speck von 4 Loth, oder deren 8 auf ein Pfund gehen.

Ein Ende Mettwurst eines Fingers lang, und 3 Knobben zu 8 Loth jeden.

e) Im Erbsen- und Gerstenmehnen bekommen die Meher:

Einen Schminken Speck von 4 Loth.

Einen kleinen Käse.

Drey kleine Knobben.

Zum Trunk Speisebier.

f) Beym Glachsstucken bekommen die Leute nebst den Proven ein Warmbier.

g) Wenn Zinsbringer oder extraordinaire Dienste Proven bekommen, läßt sie der Verwalter aus dem Hausbuche vorher benachrichtigen.

h) Wenn der Kahlbruch gemehet wird, bekommen die Meher gekochte Erbsen, dazu 1 Schminken Speck zu 4 Loth, einen kleinen Käse, 3 Knobben und eine Tonne Bier.

XIII. Beym Federvieh.

51) Die Haushälterin muß mit darauf Acht geben, daß das Federvieh gut gewartet und gefuttern wird.

52) Die

52) Die Eyer muß sie sich alle Tage liefern lassen, und dafür sorgen, daß auf den Winter eine genügsame Menge aufgehoben werde.

53) Von allerley Federvieh muß sie zu rechter Zeit eine hinlängliche Menge sehen.

54) Die Gänse müssen zu gehöriger Zeit gerupset werden.

XIV. In Ansehung der Haushaltung überhaupt.

55) Wie der Verwalter die grosse Haushaltung überhaupt besorgen muß, also muß die Haushälterin auf die kleine Haushaltung Acht geben; in allen Stücken der Herrschaft Bestes besorgen; bey den Leuten sich in Liebe und Ansehen erhalten; keine Unordnungen oder Liederlichkeiten dulden; Friede und Einigkeit unter den Bedienten bezubehalten trachten; einen jeden zu seiner Arbeit anweisen. Wenn die Leute über die Köchin oder das Essen klagen, sie hören, und falls sie Recht haben, es änderr. Von allem richtige Rechnung führen. Einem jeden, was ihm zukommt, geben, dabey aber sehen, daß nichts unnützer Weise verschwendet werde.

56) Es ist demnach sonderlich in Abwesenheit der Herrschaft nöthig, daß der Verwalter und die Haushälterin mit einander gemeinschaftlich, was vorfällt, überlegen, und Abrede nehmen, wie die Ordnung und das Beste der Herrschaft am besten befördert werden könne?

Im übrigen kommt vieles auf eine klügliche und sorgfältige Ueberlegung an; und wenn die Haushälterin selber ihre Treue und Eifer im Dienste zeigt, so wird

sie die übrigen Bedienten dadurch zu einer Nachfolge aufmuntern.

57) Alles, was in der kleinen Haushaltung auszugeben ist, berechnet die Haushälterin in Abwesenheit der Herrschaft, und läßt sich dazu vom Verwalter das benöthigte Geld vorschießen. Dahin gehöret, was für Flachsarbeit, Leineweberlohn, Weißbrodt, Gewürz, Medicin, oder an Arme auszuliegen ist.

❖ ❖ ❖ ❖ ❖ ❖ ❖ ❖ ❖ ❖ ❖ ❖ ❖ ❖ ❖ ❖

4) Instruction

für den Hofmeister oder Hofineier.

Seine Verrichtung ist, daß er auf alles, was zur Haushaltung und dem Ackerbau nöthig ist, Achtung geben muß; daß er jede Arbeit zu rechter Zeit befördere und verrichten lasse; auf das Gesinde muß er Achtung geben, daß es nicht müßig gehe, sondern die ihnen anbefohlene Arbeit fleißig und treulich verrichte, daß die Knechte alle Morgen den Winter hindurch wenigstens um 3 Uhr aufstehen, und im Sommer, wenn es 2 geschlagen hat; das nöthige Futter für Pferde schneiden, dieselben misten, puzen und rein machen, damit sie, wenn es Tag wird, an ihre anbefohlene Arbeit kommen können, deswegen er des Morgens gleichfalls frühe aufstehen, im Stalle nachsehen und zusehen muß, ob auch den Pferden die gebührlige Pflege geschiehet, und die Knechte das Futter klein schneiden. Auf das Ruch-

vieh

vieh muß er gleichfalls ein wachendes Auge haben, und zusehen, daß es zu rechter Zeit sein gebührlisches Futter bekomme, und nicht durch des Hirten und der Meyerschen Nachlässigkeit versäumt werde; derowegen er Abends und Morgens darnach sehen muß; wie nicht weniger auch darauf achten, daß der Hirte das Futter nicht gar zu lang schneide. Die Dienste also bestellen, daß sie des Morgens um die gebührlische Zeit zu 6 Uhr an dem Orte, wo sie arbeiten sollen, sich anfinden, (und wenn jemand über die Zeit ausbleiben würde, solches sofort von sich sagen, damit derselbe gebührlisch bestraft werde,) und bis den Mittag um 11 Uhr bey der Arbeit verharren, um 1 Uhr wieder zur Arbeit bringen, und ferner bis an den Abend um 6 Uhr dabey bleiben; dies ist ader zu verstehen bey den langen Sommertagen: den Winter aber und bey kurzen Tagen, müssen sie, sobald es Tag wird und man eben sehen kann, bey der Arbeit erscheinen, da sie denn auch den Mittag nur eine Stunde von 11 bis 12 Uhr Frist haben, und den Abend, bis sie wieder nicht mehr sehen können, arbeiten müssen, und muß er die vorgesezte Zeit nun zusehen, daß sie allezeit fleißig arbeiten, das vorfallende unnütze Geschmäke jedesmal verhüten und verbieten, auch keinen Anlaß dazu geben. Damit also alles in rechter und richtiger Ordnung hergehe, muß er die Schlaguhr Morgens und Abends richtig stellen und aufziehen, daß sowol die Dienste als eigene Gesinde sich darnach richten könne. Er muß auch zu jeder vorfallender Arbeit das gebührlische Maaß wissen, daß er keine Dienste mehr, als zu der vorhabenden Arbeit nöthig sind, bestelle und nehme, es sey mit Pferden oder Handarbeit, und dabey zusehen, daß die Spanndien-

ste, wenn sie Dünger, Korn oder Heu fahren, mit tüchtigen Flechten und Leitern versehen, und die gehörige Zahl und Maasse auslegen, muß auch allezeit eine Art bey sich haben, damit, wenn etwas zerbricht, solches sofort wieder gemacht werden kann, und keine Arbeit versäumt werde. Auf das Feld, Kämpfe und Wiesen muß er fleißige Achtung haben, daß kein Schade von andern Leuten oder deren Vieh darinn geschehe, derowegen des Tages und bey Nachte darin visitiret, und dafern Schaden geschehen, solches sofort gemeldet werden muß, ohne jemandes Freunds- oder Feindschaft dabey anzusehen. Er muß den Kornboden wohl verschliessen, und wenn fremde Pferde auf das Haus kommen, die benötigte Portionen Heu im Seile gebunden heruntergeben, und im Stalle zusehen, damit die Pferde mit Heu nicht unterstreuet seyn.

Wenn gebacken wird, ein und allemal des Morgens, ehe die Dienste kommen, das Mehl säuren lassen, und zusehen, daß allemal die gewisse Zahl Eimer Wasser gesäuert werde, und nicht davon gehen, bis das Säuren verrichtet und der Trog wieder verschlossen sey. Des Abends, wenn das Brod gemacht wird, solches richtig auszählen und anschreiben, auch Acht geben, daß von dem Gesinde kein Teig oder Brod veruntreuet werde, dieserwegen allemal die Backstube zuschliessen, daß niemand unter wärender Arbeit aus und eingehe; die kleinen Dienstknobben nach der gehörigen Grösse abkneipfen und richtig zählen, und der Haushälterin sagen, wie viel Brod und Knobben gezählet und gemacht sind, nach dem Ofen sehen, daß derselbe die gehörige Hitze habe, und den ersten Ofen zu rechter Zeit wiederum ausziehen,

hen, damit die Knobben auch gar und mit dem Tage werden ausgezogen werden können. Als denn der Haushälterin alles Brod und Knobben, die des Abends gezählet werden, wiederum zuzählen und überantworten. Vor allen Dingen aber auf Feuer und Licht Achtung geben, damit nicht durch seines Amts Verwahrlosigkeit einiger Schaden dadurch geschehe, am allermeisten aber im Vorwerck und Ställen bey eigenen und fremden Knechten zusehen, daß jedesmal die Leuchte wohl verwahret und zugemacht sey. Wegen Verschliessung des Hauses muß er zusehen, daß es zu rechter Zeit geschehe und keine Nacht versäumt werde. Die Pfandung mit dem Pfortner oder in dessen Abwesenheit allein verrichten, und von allem und jedem, so vorgeht, jedesmal sogleich Nachricht geben. Die Gebrechen an Wagen und Pflügen und Eggen zu rechter Zeit zur Verbesserung befördern, damit keine Arbeit behindert werde, oder gar nachbleibe. Dieserwegen denn, wenn ein Hofmeister angenommen wird, darauf gesehen werden muß, daß er getreu, arbeitsam, und in der Haushaltung und dem Ackerbau ein erfahrner und verständiger Mann sey, und wenn es sich schicken will, daß man einen haben kann, der ein Rademacher sey, oder doch etwas zimmern kann, daß er bey müßiger Zeit die Gebrechen an Wagen und Pflügen wieder machen könne. Er muß auch Acht geben, daß kein Knecht ohne Erlaubniß vom Hofe oder von den Pferden weggehe, oder gar des Nachts ausbleibe.

Das Gesinde darf den Sonntag ohne Erlaubniß und Ursache nicht aus der Kirche bleiben, und muß er ihnen mit gutem Exempel vorgehen. Auf Verschliessung der Scheuren und Boden muß er fleißig achten.

5) Von den Pflichten der übrigen Bedienten; als

a) Der Schmidt

muß die Schmiedearbeit versehen, die übrige Zeit arbeitet er sonst auf dem Hofe was vorfällt. Er muß den Sommer bey den Fohlens auf der Wende schlafen, und den Winter dieselben warten und Futter für sie schneiden.

b) Die Ackerknechte

müssen erwachsene Kerls seyn, und müssen zwey des Abends und zwey des Morgens das Futter für die Ackerpferde schneiden, und zwey müssen dieselben pugen und misten. Des Winters um 3 und des Sommers um 2 aufstehen, und vor 5 Uhr in der Küche seyn, daß sie frühstücken, und hernach an ihre Arbeit gehen können.

c) Der Schweinemeister

muß das Getränke, so auf dem Hofe verbraucht wird, brauen, und wenn gebacken werden soll, säuren, den Backofen heißen, und mit der Meyerschen den Teig aus den Trögen kneten. Wenn viel Obst vorhanden, muß er solches backen und braten, und das Brennholz in die Küche hauen, und von Maytag bis Michaelis die Butter fertig ziehen, wofür er zum Frühstück statt des warmen Biers einen Topf mit

mit Buttermilch erhält. Er muß den Sommer, wenn gebleicht wird, des Nachts die Bleiche verwahren, wofür er ein Hemd von Heden in Flechsen Leinwand bekommt. Wenn er kein Holz hauer, muß er auf dem Hofe, was vorkommt, arbeiten, auch in der Erndte auf der Banse und sonst helfen, wo man seiner nöthig hat; auch im Nothfall mit dem Pfortner die Pfandung verrichten helfen.

d) Der Kuhhirte

hütet des Sommers die Kühe, und muß auf den Wenden die Maulwurfschaufen streuen, die Kuhweyde rein halten, und die unnützen Büsche und dergleichen ausrotten, die Hecken aufräumen, daß sie nicht in die Weide wachsen. In der Erndte helfen binden, und kann die Zeit über ein anderer, der die schwere Arbeit nicht verrichten kann, bei die Kühe gesandt werden; oder wenn viel Gras auf dem Stoppel ist, treibet man das güste Vieh dahin, und kann sie der Rinderhirte zusammen hüten. Nach Michaelis muß er anfangen, das Futter für das Kuhvieh zu schneiden, und damit den ganzen Winter über fortfahren. Fallen mehrere Festtage in einer Woche ein, daß er der Arbeit nicht vorkommen kann, wird ihm wol ein Herrndienst zugegeben.

Wenn das Futterschneiden im Frühjahr aufhöret, muß er das Schneidmesser oder die Futterklinge dem Verwalter wiederum abliefern, und dieser sorget dafür, daß die Schneidelade bis auf den andern Winter an einen wohlverwahrten Ort abseits gesetzt werde.

Das Vieh erhält innerhalb vier und zwanzig Stunden vier geschnittene kurze, und drey lange Futter, wird also täglich siebenmal gefuttern.

e) Der

e) Der Kinderhirte

hütet des Sommers das gütste Ruchvieh im Holze, schneidet des Winters für die Kälber das Futter, muß auch des Morgens dem Hirten für das Ruchvieh schneiden helfen, und dasselbe aus und einbinden und tränken helfen; dem Verwalter des Winters einheizen und selber das Holz hauen und vor den Ofen tragen.

f) Der Pförtner

muß die Pfandung verrichten, die Straffälligen in und aus dem Gefängniß bringen, und schließen. Des Winters Holz für die Ofens hauen und einheizen; auch sonst arbeiten was vorkommt. Er muß das Thor auf- und zuschließen, und die Schlüssel an den gewöhnlichen Ort liefern.

g) Die gemeinen Mägde

müssen des Winters alle Tage jedwede ein Stück Garn spinnen, so $4\frac{1}{2}$ Elle lang von 20 Binden, und jedes Bind von 66 Faden, flossen und siebensch. Die aber flossen spinnen, müssen den Winter durch eins um andere melken oder 21 Bind Garn spinnen. Wenn sie auf dem Flachse arbeiten, und 3 Wochen oder 14 Tage vor Ostern anfangen, muß eine jedwede alle Tage 2 Bothen Flachse, jeden von 10 Stiegen risten, bracken, ribben, schwingen oder strepen, und dabei des Tages 3mal die Kühe melken; um Michaelis müssen sie 8 Tage vor der Erzensche Kermisse des Abends bei Lichte 30 Risten und des Morgens vor Tage 15 Risten ribben, wobei die Haushälterin mit der Köchin das geribbete Flachse hecheln, und Achtung geben, daß weder Flachse noch Heide von den Mägden ent-

entwendet werde, sie müssen auch alle Sonnabend Abend alles Zinnenzeug scheuren helfen.

✠ ✠ ✠ ✠ ✠ ✠ ✠ ✠ ✠ ✠ ✠ ✠ ✠ ✠ ✠ ✠

6) Wie das Gesinde zu speisen.

Die Ackerknechte, Hirten, Schweins, Pfortner und Meyersche und gemeine Mägde bekommen alle vier hohe Festtage, als Ostern, Pfingsten, Michaelis und Weihnachten einen weissen Bren, jeder ein Stück Pockelfleisch oder ein Schminken Speck von 4 Loth, und 2 Personen eine Kanne Hausbier. Dazu bekommen die Ackerknechte, Kuh- und Schweinehirten, Pfortner und Meyersche alle 14 Tage 42 Pfund Brod, (dies muß am Zeige so viel wägen, wird in 7 Brod gebacken und wieget jedes 6 Pfund,) dazu alle 14 Tage 1 Pfund Speck, 1 Pfund Butter oder Schmalz und 40 Käse. Zur Vorkost in der Küche alle Sonntage, Dienstag und Donnerstage jeden Tag 2mal Kohl, die übrigen Tage 2mal Muß, Rüben, Wurzeln, Erbsen, grün oder trocken Obst; die Ackerknechte bekommen alle Morgen des Werkeltages ein Warmbier von Kobent; darein werden 2 Knobben, ein jeder von $\frac{3}{4}$ Pfund, gethan. Es muß vor 5 Uhr fertig seyn, daß sie nicht darauf warten müssen. Die andern Mägde bekommen eine jede alle 14 Tage 31 $\frac{1}{2}$ Pfund Brod am Zeige, wird auch in 7 Brod gebacken, wovon jedes am Zeige 4 $\frac{1}{2}$ Pfund wieget. Dazu alle 14 Tage 1 Pfund Speck, 1 Pfund Butter oder Schmalz und 40 kleine Käse. Zur Vorkost bekommen sie den Tag 2mal gleich den vorigen.

Um

Um die Schlachtzeit bekommen die Knechte und Mägde anstatt des Specks 3 Pfund Brühwürste oder $1\frac{1}{2}$ Pfund Rothwürste, und anstatt der Butter 1 Pfund Schmalz.

Das andere Gesinde, als Gärtnergefallen, Hofmeister, Kutscher, Schmidt und Böttiger werden am Nebentische gespeiset, bekommen alle Sonntage, Dienstag und Donnerstage den Tag 2mal Kohl, und darinn einen Schmincken Speck oder ein Stück Pechel oder ander Fleisch oder Würste. Die andern Tage 2mal Muß, Milch oder Erbsen zur Vorkost, und dazu was das Haus vermag, Wurzeln, Rüben, trocken oder grün Obst; und jeder einen Schmincken Butter, den Tag 2mal; an Brod auf jede Mahlzeit einen Knobben, wiegt am Teige $\frac{3}{4}$ Pfund. Zum Frühstück des Werkeltages 2 kleine Käse, Speisebier zu trinken, des Sonn- und Festtages nichts.

✠ ✠ ✠ ✠ ✠ ✠ ✠ ✠ ✠ ✠ ✠ ✠ ✠ ✠ ✠ ✠

7) Vom Deputat.

Wenn ein Dienstbote Deputat statt der Kost erhält, so wird ihm gegeben:

An Rocken	=	=	2 $\frac{1}{2}$ Malter.
= Gersten	=	=	2 Himten.
= weisse Erbsen	=	=	1 Himten.
= Butter	=	=	16 Pfund.
= Käse	=	=	6 Schock.

Daben ein Schwein, und 1 Himten Lein gesäet.

8) Wie

8) Wie Tagelöhner zu speisen.

Dieselben bekommen zum Morgenbrod ein Warmbier von Rovent, darinn vor die Person andert- halb Dienstknobben eingeschnitten sind, deren jeder am Zeige 8 Loth wieget, dazu einen Knobben von $\frac{3}{4}$ Pfund am Zeige, und einen kleinen Schminken Butter. Wenn es Handwerksleute sind, des Mittags und Abends Dienstags und Donnerstags Kohl, und jeder einen Schminken Speck, oder in der Schlachtzeit Insterwürste oder ander Fleisch. Einen Schminken Butter jede Mahlzeit und einen Knobben von $\frac{3}{4}$ Pfund, dazu die andern Tage Muß, Erbsen oder Milch zweymal zur Vorkost, und dazu noch ein Essen, als Erbsen, Wurzeln, Rüben, Obst, Bohnen oder Wikkebohnen; des Sommers auch wol Salat und einen Schminken Butter, und Brod wie die andern Tage, Rovent zum Trunk; die Handwerksleute auch wol Speisebier.

9) Wenn gebacken wird.

Misset der Verwalter des Abends vorher das Mehl in den Backetrog, als 36 Himten, und verschließt denselben. Des Morgens früh muß der Schweine-
meister

meister das Säuerwasser warm machen und säuren. Der Hofmeister muß dabey seyn und zusehen, daß allemal die genannte Zahl Wasser gesäuret werde, es sey denn, daß man mehr Brod nöthig hat, als in der Erndte, so muß so viel Wasser mehr seyn, als man mehr Mehl genommen hat. Das Säuren muß des Morgens um 4 Uhr geschehen, damit es um halb 6 Uhr fertig sey, und an der andern Arbeit nicht hindere. Wenn das Säuren geschehen, muß der Hofmeister den Trog verschliessen und die Backstube verschlossen halten, der Schweinemeister muß das Holz in den Ofen hauen, und zwischen 3 und 4 Uhr Nachmittages Feuer in den Ofen machen. Des Abends um 7 oder halb 8 muß das gesammte Volk, die Ackerknechte, Schwein- und andere Hirten, Pförtner, Meyersche und Mägde im Backhause seyn: der Schweinemeister und die Meyersche kneten den Teig aus dem Trote, und die andern Mägde müssen ihn ferner so viel als nöthig ist, auf der Knetebank auskneten. Der Hirte schneidet darauf den Teig in Stücken, so groß ohngefehr ein Brod nöthig ist, die Haushälterin wiegt den Teig, erstlich die grossen Brodte, so viel als auf die Zahl nöthig seyn, jedes 9 Pfund schwer; hernach die andern Brodte, jedes am Teige zu $4\frac{1}{2}$ Pfund. Die Ackerknechte bereiten den gewogenen Teig zu Brodte, und der Hofmeister zählet es, und wenn genug Brod in den ersten Ofen fertig ist, wird der Ofen von einem Ackerknecht rein gemacht, der andere muß das Brod einstecken, welches die übrigen ihm durch die in der mittlerweile verschlossenen Thür befindliche Klappe bis vor dem Ofen einer dem andern zureichen; der letztere stecket jedes Brod erst in einen Eimer mit Wasser, legt es darauf auf die Schaufel,

und

und so wird es in den Ofen geschoben. Die Backstube muß allezeit verschlossen bleiben, daß niemand aus- und eingehe. Wenn das Brod im Ofen, muß ein jeder wieder in die Backstube, welche vom Hofmeister von neuen verschlossen wird, jeder setzt sich wieder an seinen Ort und hilft die Knobben machen. Der Hirte schneidet den Teig, die Haushälterin wiegt die Knobben, jeden zu $\frac{3}{4}$ Pfund am Teige, und der Hofmeister zählt sie. Wann dieser genug sind, kneipt und zählt der Hofmeister die kleinen Dienstknobben jeden zu 8 Loth, welches so viel Teig ist, als einer gemächlich mit der Hand weglkneipen kann. Das andere Volk muß dieselben drellen und rund machen. Der Hofmeister und die Haushälterin sehen zu, daß von dem Gesinde keiner ungezählte Knobben oder Brod unter den Haufen bringe, und wenn es gar ist, wieder entwende. Wenn das erste Brod gar ist, wird es geschwind ausgezogen und die Knobben eingeschoben, daß sie auch vor Tage gar werden können. Der Hofmeister und Schweinemeister bleiben die Nacht im Backhause, und muß der Hofmeister darnach sehen, daß das Brod nicht zu lange im Ofen stehen bleibe, damit der andere Ofen auch noch gar werde; des Morgens zählt er alles Brod und Knobben der Haushälterin zu, welche denn einem jeden giebt, was ihm gebühret, und das übrige in Verwahrung nimmt.

10) Wenn gebrauet wird.

Solches muß der Schweinemeister verrichten, dem ein Handdienst auf einen Tag zu Hülfe gegeben
 Hausvater I. Th. 3. St. Hh ben

ben wird. Gemeiniglich werden 10 Himten Malz ver-
brauet, davon müssen eine dicke Tonne gut Bier, ei-
ne Pfsanne voll Speisebier, und eine Pfsanne voll Ko-
vent gebrauet werden. Den andern Tag macht der
Schweinemeister die Fässer rein, und wenn das Geträn-
ke kalt ist, und gegohren hat, müssen die Ackerknechte
solches in den Keller tragen und fassen helfen. Wenn
die Knechte nicht Zeit haben, und die Lohndröschler mit
fassen helfen, bekommt dafür jeder 1 Knobben und 1
Käse, und insgesammt eine Satteltanne Bier.

Zum Erndtebier werden 3 Malter Malz genommen,
davon müssen 12 Tonnen Bier gebrauet werden.
Wenn aber Eßig oder ander Bier mit gebrauet wer-
den soll, nimmt man zu dem ordinairn Braue so viel
Malz mehr, als mehr gebrauet werden soll. Wenn
ein Faß ausgezapfet, muß es der Schweinemeister
sofort ausspülen, damit es nicht sauer oder faul wird.

II) Wenn gemülzet werden soll

Müssen die Dröschers die Gersten in die Budden
und wieder heraus tragen, bekomen jedes-
mal dafür eine Kanne Bier, und jedweder einen
Knobben und einen Käse. Sind keine Dröschers da,
müssen es die eigene Knechte thun, und der Hofmei-
ster muß darnach sehen, und es verwahren, daß es
recht läuft, und hernach rühren, bis es trocken wird.

12) Wenn

12) Wenn geschlachtet wird

Müssen der Hofmeister und Schweinemeister den Abend vorher alles zurechte kriegen; das Wasser in die Pfanne füllen, Feuer darunter machen, den Galgen aufrichten und die Krumstöcker herbeschaffen. Die Schlächter müssen des Abends vorher kommen, damit sie des Nachts um 12 Uhr anfangen, und wenn es Tag wird, die Schweine hacken rein sind. Alle Knechte, Hirten, Schaafmeister und dessen Knechte helfen die Schweine weiß machen, müssen auch die Köpfe, Ohren und Beine vor Tage rein haben. Der Schweinjunge bläset die Blasen auf, und hebet die Haare von den Schweinen auf, welche in den Kalch gebraucht werden. Die Hirten, Schaafmeister und dessen Knechte müssen hernach hacken, die Meyersche das Blut rühren und aufheben. Die Dienstboten, so helfen, bekommen des Morgens einen Schminken Speck oder Butter, und einen grossen Knobben ohne ihr gewöhnliches Morgenbrod.

Wenn man schlachten will, läßt man die Schweine den Tag vorher nicht viel fressen, macht warm Wasser, menget darein Rockenmehl und läßt sie das saufen, so werden die Gedärme fein weit und rein, und schwinden wohl.

Den letzten Tag und Nacht treibet man sie auch vom Mäststalle und streuet sie mit Stroh, so reiben sie den gröbsten Unflath ab. Vorher muß auch die

Hh 2

beno.

benöthigte Gerstengrüße in die Brühwürste, und Roggenmehl in die Rothwürste nebst den Wurstkräutern bey der Hand seyn. Auch kauft man vorher gute Schwein- und Kuhdärme, damit es daran nicht fehle.

Es ist daher, wenn mehrere Schweine geschlachtet werden, gut, wenn zugleich ein Ochse oder Kuh geschlachtet wird; man kann die Därme brauchen, auch das Blut mit unter das Blut von den Schweinen mengen.

Die Stannen, worinn man salzen will, müssen vorher wohl ausgesotten werden. Man klopset eichene Borsten klein; kochet solche, und giebt sie heiß in die Stanne; deckt solche mit dem Deckel zu; läßt es kalt werden; gießt es sodann aus und läßt die Stanne trocken werden.

Wenn die Schweine gestochen werden, muß das Blut gleich reinlich aufgehoben und mit einigen Händen voll Salz sorgfältig so lange gerühret werden, bis es kalt wird, sonst verdirbt es.

Wenn die Köpfe abgeschnitten werden, findet sich auch noch Blut darinnen, welches aufgehoben werden muß.

Wenn die Schweine aufgehängt werden und die Schlächter sie aufhauen, siehet die Haushälterin zu, und läßt indessen Stiche, Leber und Lungen weg und in Verwahrung bringen.

Die Gedärme schneiden die Schlächter zurecht und machen sie rein; darauf sie nebst den Magen in das Wasser gelegt werden, daß sie ausspülen.

Wenn man sofort zum Wurstmachen gelangen kann, ist gut, wenn das Wasser, worinn die Därme liegen, beständig laulich warm gehalten wird. Von dem grossen Mastdarm werden zwey Stücke, jedes von drey-

viertel

viertel Ellen lang, geschnitten. Dies giebt die besten und dicksten Mettwürste.

Wenn die Därme zurecht und weggebracht, auch die Schweine nunmehr kalt geworden sind, so schneiden die Schlächter die Schweine von einander, und suchen das Mette in drey Sorten aus einander.

Wo man es mit der Arbeit zwingen kann, ist gut, wenn die Schweine den Nachmittag von einander geschnitten sind, daß das Mette den Abend noch auseinander gesucht und gehacket, auch die Nacht über in einer eingeheizten Stube in Rollen stehen bleibe; das Mette läßt sich sodann besser stopfen; je geschwinde die Würste gemacht werden, desto saftiger bleiben sie. Die Möhrebraten und das magere Mette, so längst bey der Seite Speck herabgeschnitten wird, ist das beste, weil keine Sehnen darinn sind, und man suchet überhaupt das beste und rötheste Mette, worinn die wenigsten Sehnen sind, aus, sondert solches zu den besten Mettwürsten ab, und füllet es in die obermehnte glatte und weiteste Därme. Das Mette muß Stück vor Stück sorgfältig nachgesehen, und alles, was darinn von Haut, Sehnen und Adern sich findet, mit dem Messer herausgeschnitten, hierauf aber recht fein und klar gehacket werden. Der darein kommende Speck wird in kleine Würfeln geschnitten, und wenn das Mette bald fein genug gehacket ist, wie auch nothdürftiges Salz und ganzer Pfeffer, drunter gegeben. Es liegt alles daran, daß die Mettwürste mit aller Gewalt recht dicke gestopfet werden. Man sticht also während des Stopfens mit einer Spicknadel hin und wieder hinein, damit, falls sich ja Wind darzwischen gesetzt hätte, solcher herausgehe und nicht die mindeste Lücke bleibe, auch die

Würste nachzustopfen nicht nöthig sey, als welches nichts tauget.

Das Fett wird nicht mit gehackt, sondern nur sorgfältig durchgeknetet, daß es sich recht vermische und nicht in Klumpen bleibe.

Wie viel Salz genommen werden soll, kommt auf die Güte desselben an.

Die Schlächter pflegen zu schmecken, ob Salz genug daran sey. Es ist unschädlicher, etwas zu viel Salz als zu wenig.

Das blasse Mette kommt allein und wird mit dem Fette gehackt, davon werden Kochmettwürste gemacht.

Das übrige schlechteste Mette nebst den Nieren und Mäusen, kommt allein, daraus werden keine Sehnen geschnitten. Dies wird in die kleinen Därmen gefüllet, und giebt die schlechten Mettwürste, welche in der Erndte verbraucht werden.

Zu den Bratwürsten nach sächsischer Art, nimmt man von dem ganz fett durchgewachsenen Mette und Fett; hacket solches gröblich durch einander. Bey dem Hacken giebt man 2 bis 3 Löffel voll Wasser dazu, nebst etwas ganzen Pfeffer, Salz, und klein geschnittenen Citronenschalen, stopfet solches sehr lose in dünne geschabte Därme; bindet sie nicht zu, sondern fasset sie nur an beyde Enden, und drehet sie einige mal herum. Man bratet sie auf einer Roste zwischen Papier, oder steckt sie auch wol in ein Rauchloch vom Ofen. Sie müssen recht saftig bleiben, und der Saft darf im Braten nicht herauslaufen. Wenn sie dicht gestopft werden, plagen sie im Braten, werden auch trocken und zähe.

Die aus dem verlesenen Mette ausfallende Sehnen, wie auch die Mause und Nieren, nimmt man auch

auch wol zu Hirnwürsten. Es kommt sehr viel Fett dazu, ein gut Theil Zwiebeln und das Gehirn.

Man macht auch Hirnwürste von Semmeln; diese wird vorher in Milch eingeweicht, und nachher wieder ausgeknetet und klein gekrümelt. Es wird ein Stück von dem frischen Rückenspeck gekocht und in Stücken geschnitten, dazu rührt man das Hirn nebst dem Gelben von zwey bis drey Eiern, ein wenig Muskatblumen und kleine Korinthen, und stopfet es in dünne geschabte Därme; sie müssen aber sehr lose gestopfet werden, sonst plazen die Würste. Man bratet solche auf der Roste.

Die Schweinköpfe, die Vorderrücken und Rippen salzet man mit unter dem Speck ein; damit kann man die Lücken ausfüllen, daß das Speck dichtre zu liegen kommt.

Die Schweinköpfe werden von einander gehauen, auch Schnauze und Ohren davon geschnitten, sie dürfen nicht im Wasser liegen, sonst ziehen sie sich voll Wasser und verderben.

Von dem Rücken wird alles Fett abgeschnitten, welches in dem Rauch nichts tauget. Von diesem schneidet man das nöthige in Würfel zu den Mettwürsten, das übrige wird ausgeschmolzen.

Die Schweinklauen, Schwänze, Schnauzen und Ohren werden besonders in eine Stanne eingesalzen.

Man präpariret sie auch folgendermassen: Wenn die Ohren, Füße und Maul sauber gewaschen sind, gießet man Wasser und Weinessig drüber her, daß es weit über das Fleisch gehet. Man nimmt auch wol etwas Wein dazu; thut auch 4 Kalbsfüße mit in den Kessel; kocht es eine Zeitlang, schäumt es wohl ab; giebt sodann etwas Salz; ein oder zwey ganze Zwiebeln;

beln; ein wenig ganzen Pfeffer und etliche Nägelein, auch Lorbeerblätter und Citronenschalen dazu, und läßt das Fleisch gar kochen. Als denn nimmt man die Kalbsfüße heraus, und thut solche weg. Das Schweinesfleisch nimmt man, so bald es gar gekocht ist, gleichfalls heraus und läßt es kalt werden. Die Brühe aber muß, wenn vorher alles Fett abgeschöpft worden, ferner einkochen. Wenn unterdessen das Fleisch kalt worden ist, packt man es in einen grossen steinernen Topf ein, und legt schichtweise etwas Citronenscheiben und Lorbeerblätter darzwischen. Wenn die Brühe etwas abgekühlt ist, wird sie durch ein leinen Tuch überher geseigt. Diese Sülze hält sich, wenn der Topf in einem Keller verwahrt wird, bis in den Sommer, und man verbraucht sie nachgerade.

Der übrige Abfall, als die Eisbeine, die schmalen Rücken nächst dem Schwanz, die Brustknochen nebst den ausgeschnittenen Bäuchen, werden wieder besonders eingesalzen. Die langen schmalen Rücken müssen etlichemal eingehauen werden, so lassen sie sich dichter in der Pectel packen.

Um eine Presssülze zu machen, nimmt man vier halbe Köpfe, ohne daß Schnauzen und Ohren abgehauen werden, nebst einigen Füßen, kochet solche fein mürbe, suchet die Knochen heraus, und machet alles fein reine; breitet sodann eine Serviette aus; leget darein die Haut von zwey Köpfen, daß die Schwarte unten zu liegen kommt; schneidet die Ohren ab, packet solche nebst dem übrigen kleinen Fleische von allen Köpfen und Beinen hinein, mischet darzwischen etwas Salz, Wacholderbeeren, Zwiebeln, Pistacien, auch das hartgekochte und in gröbliche Stücke geschnittene Gelbe von Eiern; decket hierauf die Haut von den andern

bern beyden Köpfen überher, daß die Schwarte aufsen kommt; packet alles zusammen, und schläget das Tuch umher zu, leget alles nebst dem Tuche in einen Kessel mit Brühe, läßet es sieden, daß es durchaus heiß werde; nimmt es heraus, und legt es unter einen Stein oder Presse, worinn es die Nacht stehen bleibt. Des folgenden Morgens wird eine starke Peckel von Salz und Wasser gemacht; nachdem solche wohl gekocht und abgeschäumt, auch erkaltet, in eine Stanne gegeben worden, wird die Sülze hineingelegt, und bis zum Gebrauch darinn verwahret.

Alles Insterwerk, als die Stiche, die Bäuche, die Zungen, die Lungen und Herzen, wird des Morgens zu Feuer gesetzt und gar gekocht. Der Kessel muß aber mit einer hölzernen Felge bedeckt werden, sonst steigen die Lungen in die Höhe und werden nicht gar; man kann auch das Fett besser abfüllen.

Die Magen und fettten Därmer werden auch wol besonders eingesalzen: Man isset solche gekochet und sodann in Butter gebraten, oder aber ausgewässert und schwarz gekocht.

Das Fett, als das Niek und das Scheidesett von den Därmen muß erst etwas spät in den Kessel gegeben werden, weil es sonst zu sehr verkochen würde.

Unterdessen, daß das übrige gekocht und zubereitet wird, wird die Leber, welche gekocht hart werden würde, besonders mit einem Beile und dessen Hintertheil so lange geklopft und gehacket, bis alles klein ist; denn wird das gehackte durch einen Durchschlag gerieben, daß sich die Haut und das sehnichte von dem übrigen trenne und zurück bleibe. Alsdenn mischet man von dem in Würfel geschnittenen Fett von den Stichen auch etwas Knap darunter; salzet alles mäs-

fig, und füllet es in weite schlichte Därme. Man kann auch von dem besten und dicksten Scheidesett das zu nehmen. Von dem Wurstkraut kommt gar nichts oder ein ganz wenig dazu: dies giebt sodann Leberwürste, welche besonders in einem Kessel gekocht werden, weil sie nicht so lange wie die Blutwürste kochen.

Ueberhaupt ist beim Kochen zu bemerken, daß man sich wohl vorsehen, und den Kessel nicht zu voll nehmen muß, sonst plazen die Würste.

Einige Hände voll von der Leber hebet man auf unter die Knapwürste, welche davon einen bessern Geschmack bekommen.

Von dem Blute wird das Beste vorabgenommen, man giebt von dem entzwen geschnittenen durchwachsenen Fetten, auch klein geschnittene Zungen dazu, thut etwas Salz, ein wenig von dem Wurstkraute und etwa ein Paar Gewürznägelein darunter; rühret alles durch einander, und füllet es in die krause weite Därme; dies giebt die besten Blutwürste. Zu Zeiten füllet man auch das Blut in die Säcke, und steckt vorher eine ganz gelassene Zunge hinein. Mehl kommt nicht dazu, solches macht sie trocken und hart.

Zu dem übrigen Blute, wozu einige auch etwas Rinderblut nehmen, kommt geschroten Rockenmehl, auch von dem gekochten klein geschnittenen Specke, nur weniger als unter die guten Blutwürste; das Mehl wird nebst etwas Salz und dem Wurstkraute allgemählig unter das Blut gerühret. Dies geben denn die schlechtern Rothwürste für das Gesinde.

(Nach der alten Vorschrift sollte unter dies Blut von der Brühe aus dem Kessel, worinn das Inster gekocht worden, gemischet werden, und zwar so manche

Kelle

Kelle voll, als Schweine geschlachtet worden; desgleichen sollte man statt des Fettes blos von den ausgebratenen Grieben dazu nehmen. Es ist aber nicht mehr im Gebrauche.)

Ist ein Ochse oder Kuh geschlachtet worden, so nimmt man die Lunge und Leber davon, läßt solche halb gar kochen, thut 4 bis 6 Kopf weissen Kohl in den Kessel, worinn das übrige Fleisch gekocht wird, läßt solche aufwellen; dieser Kohl wird sodann nebst der Lunge und Leber, auch einem guten Theil Zwiebeln, klein gehacket und unter das Blut gemenget. Ferner kommt dazu von dem garen Schweinfette von den Bäuchen, oder wenn keine Schweine geschlachtet sind, läßt man von dem Nierentalg gar kochen, dieses alles wird in Rindsdärme gefüllet; diese Art Würste müssen frisch gegessen und vorher warm gemacht werden; ob sie gleich wie alle Knap- und Rothwürste vorher gekocht werden.

Sobald das Insterwerk gar gekocht ist, nimmt man es aus dem Kessel heraus, thut es in einen Zuber mit kaltem Wasser, legt es sodann auf einem Tisch von einander, und sondert die Lungen und das beste Fleisch von dem übrigen abdrigten und geringern ab.

Von den Stichen und ausgeschnittenen Bäuchen werden die Schwarten abgeschnitten und das Fett abgescheelet; das magere kommt zu jenem besten Fleische, und giebt die Knapwürste. Das Fett gehöret in die Leberwürste.

Zu den übrigen abdrigten und geringern thut man den Bregen, auch die Lungen; hacket alles klein; giebt Grütze von Gerste oder Hafer darunter, welche aber vorher gar gekocht wird; mischet auch gescherbte Zwiebeln
und

und Wurstkraut darzwischen; dies giebt Brühwürste für das Gesinde.

Hiernächst werden die Flaumen und das übrige Fett in Würfel geschnitten und ausgeschmolzen; das vom Rücken geschnittene Fett ist viel zäher und muß länger braten, also mit dem übrigen nicht vermischt werden.

Man muß sich hüten, daß die Grieben nicht verbrennen; wenn sie genugsam ausgebraten sind, und das Schmalz daraus gedrückt worden, werden die Grieben, wenn man sie noch in die Würste brauchen will, aus einander geschüttet, als welche sonst in einander backen würden.

Von den Grieben kochet man etwas mit Apfeln bren ein, welche auf Brodt geschmieret, gegessen werden: Ist ein Ueberfluß davon, so werden sie zum Seifensieden aufgehoben.

Zu den Saucisenwürsten wird von dem magern Mette genommen, dieses hacket man, nachdem alle Sehnen und Adern herausgesuchet worden, klein, mischet etwas Pfeffer und klein geschnittene Citronenschalen darunter, machet Wein in einem Topfe heiß, und gießet solchen über das Mette her, knetet es durch, und thut es in dünne abgeschabete Schaaf- oder Gänse Därme.

Man macht auch noch eine andere Art weißer Würste auf folgende Art:

Nimm 1 Pfund Mette; $\frac{1}{4}$ Pfund klein geschnitten Fett; von einer Citrone die Schale klein gerieben; etwas Gewürz; eine klein geriebene Semmel; benähe ein halb Quartier Milch und zwei klein gescherbte Zwiebeln. Die Milch, wird zu Feuer gesetzt; aber eben vor dem Kochen giebt man sie nebst zwey Endot-

tern

tern unter das Mette; rühret alles wohl durch einander, und macht in dünne Därme Würste daraus, welche wie die Saucisen alle Finger lang gedrehet werden. Diese Würste isset man frisch.

Das zum Einsalzen genommene Salz muß vorher bey einem Ofen oder am Feuer in einer Molle warm, aber nicht heiß gemacht werden; dies ist von grossem Nutzen.

Das Speck und das Fleisch von Schweinen muß 14 Tage in der Pectel liegen, ehe es aufgehangen wird.

Fleisch von Ochsen oder Kühen darf nicht über 3 Tage im Salze liegen. (So lautet die alte Vorschrift; aus der Erfahrung will man aber wissen, daß Rindfleisch, welches sich halten, und schön roth bleiben soll, 9 bis 14 Tage im Salze liegen müsse.)

Wenn die Würste und Speck eben aufgehangen worden, wollen sie erst etwas viel Rauch haben, man soll sich aber sehr in Acht nehmen, daß sie nicht zu stark vom Rauche gleich anfangs zugeschlagen werden; indem davon die kleinen Oefnungen in den Gedärmen zugehen, und hernach keinen weitem Rauch eindringen lassen. Daher die Würste sodann inwendig die Farbe verlieren und anschmeckend werden.

Wenn eben die Würste aufgehangen worden, und es fällt warme Zeit ein, so ist es sehr gefährlich; sie werden aussen schmierigt und beschlagen; das Fett schmelzet und sie verderben; durch Zulassung mehrern Rauchs kann man dieses nicht hindern, die Mettwürste müssen sodann manchesmal in einen Keller gebracht, und wenigstens abgewischt, auch mit Salz abgerieben werden, damit sich kein Schimmel ansetzet.

Die

Die mehreste Sorgfalt ist doch nöthig, wenn zu Anfange ein starker Frost einfällt, und die Würste durchdringet, denn so verlieren sie den Geschmack und werden bröcklicht. Will man es mit vielem Rauch zwingen, so ist dieser ihnen schädlich, und hält den Frost doch nicht ab.

Man macht sodann mit angesteckten Spänen hinlänglichen Dampf, und muß, wenn der Frost zu herbe wird, die Würste wol gar im Keller aufhängen, und einen Dampf von Spänen drunter machen.

Man darf ferner die Würste nicht so lange im Rauche hangen lassen, bis sie ganz fest und hart inwendig sind. Der Rauch muß sie durchaus durchdrungen haben, und das Fleisch sich schön roth zeigen, das Fett aber ganz weiß seyn, so daß man das Geräucherte zwar schmecken kann, aber ohne alle Bitterkeit. Das Fleisch muß auch unter den Zähnen gleichsam schmelzen. Alsdenn werden die Würste abgenommen, und auf eine lustige aber keinen starken Durchzug habende Kammer gehangen, bis sie die erforderliche Festigkeit haben, da sie denn in einem eisernen Ofen, oder sonst an einem kühlen Ort des Sommers über aufgehoben werden, indem die Wärme sonst das Fett schmelzend und fließend macht; da sie denn die Farbe und den Geschmack verlieren, wogegen alle Sorgfalt zu nehmen ist.

Das mehreste liegt beim Räuchern an Einrichtung der Rauchkammer, solche darf nicht an der Mittagsseite eines Daches seyn. Je höher sie in einem Gebäude lieget, je besser ist es; indem sich der Rauch sodann, ehe er dahin kommt, schon abgekühlet und die bittersten Theile abgelegt hat.

Man

Man setzet auch einen hölzernen Schirm auf einige Schritt vor dem Rauchloche, woran der Rauch erst abpresset, damit er nicht unmittelbar an das zu räuchernde Fleisch schläget.

Die Rauchkammer darf hiernächst nicht zu viel Luft, und nur an einer Seite, billig gegen Norden, Fenster haben. Wenn sie einen freyen durchstreichenden Zug hat, so werden die Säfte in dem Fleische ausgetrocknet, und dieses wird zähe und hart.

Man hänget die Stücke, welche am mehresten Rauch vertragen, am nächsten zum Rauchloche, und entfernt andere, die mit geringerem Rauche zufrieden sind. Man verändert auch von Zeit zu Zeit die Plätze.

Im Rauchfange selber muß ein Schieber, und vor der Oefnung eine Klappe seyn, damit man den Rauch zwingen und leiten, auch ganz verschließen könne, wie man will.

Die Haushälterin soll also zu Anfange täglich den Rauchboden zweymal besuchen, und Acht geben, daß der Rauch nie ganz zurück bleibe, noch auch zu häufig gegeben, sondern nach Beschaffenheit der Umstände und der Witterung bald mehr bald weniger zugelassen werde. Man muß sich dabey nach dem Winde richten, aus welcher Gegend er wehet, ob er stark oder schwach ist, ob er viel oder wenig Rauch auf die Rauchkammer treibet, ob dieser lange darauf verweilet, oder gleich abziehet.

Man hat sich auch zu hüten, daß unter dem Schornstein kein ander Feuer, als von büchen oder eichen Holz, gemacht werde; den Rauch von Tannenholz oder Torf schmeckt man bald.

Die zu räuchernde Würste mit Papier zu bewinden, ist nicht nöthig; wenn man versteht, den Rauch
recht

recht zu führen, so müssen die Schinken und Würste hell: gelb: braun aussen bleiben, auch völlig glatt und rein seyn. Es ist ekelhaft, wenn sie aussen herum schwarz geräuchert sind, und wenn sich der Rauch dicke ansetzt und die Finger beschmutzet.

Eine geräucherte gute Mettwurst muß noch nach zwey Jahren die hoch: rothe Farbe behalten, und milde zu essen seyn, ohne daß man etwas vom Rauch schmecke; das Fett muß noch eben so weiß und klar wie zu Anfange herdurch spielen.

13) Wie das Del zu Licht für das Gesinde ausgegeben wird.

1) Die Ackerknechte bekommen zwey und zwey alle Woche:

Von Nicolai bis Lichtmessen 3 Mäsgen voll, jedes von 4 Loth.

14 Tage vor Nicolai und 14 Tage nach Lichtmessen 2 Mäsgen, dabey müssen sie vor Tage das Futter für die Pferde schneiden, und dieselben misten, auch puzen, auch essen sie dabey des Abends.

2) Der Kuhhirte bekommt alle Woche des Winters über 3 Mäsgen voll, oder 12 Loth, und ihm wird gleich den Ackerknechten vor und nach weniger gegeben.

Dabey muß er des Morgens vor Tage Futter für das Vieh schneiden, und wenn sonst des Nachts Licht bey dem Vieh nöthig ist, als wenn die Kühe kalben, davon gebrauchen.

3) Der

3) Der Gutscher bekommt gleich den Knechten, dabey muß er des Morgens die Pferde pußen und des Abends das Licht am Nebentisch halten.

Das übrige ist oben S. 451 angeführet worden.

14) Wenn gedroschen wird.

Das Dröschten des Kornes geschiehet theils durch Herrndienste; theils auch wol durch eigene Dienstboten, des Winters über bey üblen Wetter, wenn sie im Felde nichts arbeiten können; vornemlich aber durch Tagelöhner, welche statt des Lohns einen Theil der ausgedroschenen reinen Frucht erhalten, und daher Himten: oder lohndröschter genant werden. Mit solchen wird jährlich verabrebet, der wievielfte Himte ihnen gereicht werden soll. Sie erhalten gemeiniglich den achtzehnten Himten, zu Zeiten aber auch, wenn das Korn rar und theuer ist, den zwanzigsten. Dahin gegen ihnen bey wohlfeilen Zeiten, oder wenn das Korn nicht gut gerathen ist, und schwer ausfällt, der vierzehnte oder funfzehnte Himten gereicht wird.

Da von allem Korne der nemliche Theil gegeben wird, so richtet man es so ein, daß diejenigen Sorten, wovon man am wenigsten hat, oder die am theuersten sind, durch eigene Leute gedroschen werden.

Zwen Tage, als Montag und Dienstag, Donnerstag und Freytag, wird fortgedroschen, am dritten Tage als Mittewochen oder Sonnabend des Morgens

Hausvater I. Th. 3. St.

Zi

wird

wird das in den vorigen Tagen ausgedroschene rein gemacht; des Nachmittags muß der Verwalter das Korn auf der Dröschtenne selber aufmessen, und auf den Boden tragen lassen, da denn der den Dröschern zugestandene Himte beim Aufmessen jedesmal abseite geschüttet, und wenn sie etwas zu gute behalten, bis auf das nächstemal angeschrieben wird.

Billig soll einer von den Dröschern beendiget seyn, und ein Kerbholz haben, worauf, was aufgemessen worden, angeschnitten wird, damit der Verwalter keinen Unterschleif begehe, und das, was er aufgemessen hat, auch richtig in Rechnung bringe.

15) Principia,

wornach man sich beim Backen und Brauen, auch Speisung der Leute zu richten hat:

a) Vom Backen.

Ein Sack wieget ohngefehr 3 Pfund.

Ein Himte Rocken wieget von 42 bis 48 Pfund, darnach das Korn rein und mehrreich ist.

Wenn der Rocken gemahlen ist, muß der Müller das Gewicht an Mehl und Aley wieder liefern: Nur wird ihm im Gewicht ein Abgang von 1 bis höchstens 2 Pfund an Staubmehl vergütet.

Wenn

Wenn das Korn nur grob für die Dienstboten geschrotet wird, so fallen $1\frac{1}{2}$ Pfund Kleye ab; wird es aber zu feinem Mehl gebeutelt, so kommen 6 bis 8 Pfund Kley.

Man pflegt also den Ueberschlag zu machen, daß aus 1 Hinten Rocken 40 Pfund Mehl (oder wenn der Rocken schlecht und drespigt ist, $37\frac{1}{2}$ Pfund) übrig bleiben.

Man darf nicht gleich alles zu verbäckende Mehl einrühren, sondern behält etwas davon zurück, welches bey Zubereitung des Teiges eingeknetet wird: Gemeinlich werden $\frac{2}{3}$ vom Mehl gleich gesäuret, und $\frac{1}{3}$ wird eingeknetet.

Aus einem Pfund Mehl werden nebst dem Wasser 2 Pfund Teig. Es gehören also ohngefähr zu 40 Pfund Mehl 20 Quartier Wasser; darnach das Korn gut gerathen ist und gutes Mehl giebt, verträgt dieses bald mehr bald weniger Wasser.

Ein Pfund Teig giebt $\frac{3}{4}$ Pfund gar gebacken Brod. Mithin geben 40 Pfund Mehl 80 Pfund Teig und 60 Pfund Brod.

Bei ganz groben Brodte, bey welchem bey Verarbeitung des Teiges noch viel Mehl eingeknetet wird, rechnet man, daß 3 Pfund Mehl 4 Pfund Brod geben; mithin daß aus 40 Pfund Mehl $53\frac{1}{3}$ Pfund Brod kommen.

Denn den Dienstboten ist daran gelegen, daß das Brod nicht stark ausbacke, sondern ein starkes Gewicht behalte; sie schonen also beym Säuren das Wasser, und kneten bey Verarbeitung des Teiges so viel Mehl hinein, als er nur immer annehmen will.

Die Probe, ob der Teig genug durchgeknetet sey, ist, wenn nichts mehr davon an den Fingern sitzen bleibt.

Bei feinem Brodte wird der Teig, wenn er zurecht geknetet worden, mit einem Lappen zugedeckt, und bleibt stehen, bis er anfängt aufzugehen; denn wird er in Brodte ausgemirlet. Die fertigen Brodte leget man auf enge dazu geflochtene Hürden, worauf schmale Tücher gebreitet sind, neben einander, so daß zwischen zwey Brodten allemal etwas vom Tuche in die Höhe gezogen werde, das übrige von den Tüchern wird um die Brodte zugeschlagen, und sie bleiben so eine halbe Stunde stehen, alsdenn werden sie vor den Ofen getragen, mit Wasser bestrichen und gar gebacken.

Zu jedem grossen Back werden genommen 6 Malter Rocken oder 36 Himten.

Alle vierzehn Tage wird gebacken, macht in 26 mal 156 Malter, oder 936 Himten, jeden zu $53\frac{1}{2}$ bis 60 Pfund Brod gerechnet, bringt im Jahre 50000 bis 56160 Pfund Brodt. Auf eine Person 2 Pfund giebt täglich für einige 70 Personen Brodt.

b) Vom Brauen.

Zu jedem Braue werden 9 gehäufte Himten Malz genommen; diese geben

4 $\frac{1}{2}$ Tonne gut Bier.

2 Tonnen Speisebier.

3 Tonnen Kovent.

Jede Tonne zu 69 Kannen oder 138 Quartier.

Zu der Rocken-Erndte werden aus 3 Malter Malz 12 Tonnen Bier gebrauet.

Oben S. 470 ist eine veränderte Berechnung.

c) Ueber-

c) Ueberschlag der Unterhaltungskosten von einem gemeinen Dienstboten.

Ein Knecht erhält alle 14 Tage, also 26 mal im Jahre, jedesmal 42 Pfund Teig, bringt jährlich 1092 Pfund Teig, dazu wird so viel Mehl zu Brey und sonst verbraucht, daß man die Consumtion von jedem im Jahre rechnet auf 3 Malter Roggen. Jeder Hinte zu 27 mgr., bringe 13 Rthl. 18 gr.

3 Hinten Gerste zu 16 mgr. " " 1 " 12 "

Zum Brod des Morgens ins Warm-

bier alle 14 Tage ohngefähr $1\frac{1}{2}$

Pfund auf die Person, bringt

$\frac{2}{3}$ Hinten Roggen zu " " " " 18 "

Dazu 26 Pfund Butter zu 4 mgr. " 2 " 32 "

26 Pfund Speck zu 4 mgr. " 2 " 32 "

52 Stiege Käse zu " 2 " 32 "

Für das übrige zur Speisung an

Gartengewächs, Vorkost, Obst,

Milch und dergleichen " = 4 " 18 "

Für Licht und Feurung " " 2 " 18 "

Ueberhaupt " " 31 Rthl. — gr.

Dazu kommt noch Lohn und Miethgeld.

Eine Dienstmagd erhält zwar nur alle 14 Tage $31\frac{1}{2}$ Pfund Teig, man rechnet aber auch zu ihrer jährlichen Consumtion 3 Malter Roggen, zu 13 Rthl. 18 gr.

3 Hinten Gersten " " 1 " 12 "

26 Pfund Butter " " 2 " 32 "

26 Pfund Speck " " 2 " 32 "

52 Stiege Käse " " 2 " 32 "

Für die Vorkost u. " " 4 " — "

Für Feurung und Licht " " 30 "

30 Rthl. 12 gr.

Si 3

Transf.

Transport von voriger Seite	•	30	Rthl.	12	gr.
Dazu Miethgeld	•	•	—	•	24
an Lohn	•	•	6	•	—
$\frac{1}{2}$ Himten Lein gefäet	•	•	1	•	—
Ueberhaupt	•	38	Rthl.	—	gr.

Eine Dienstmagd liefert dagegen wöchentlich in 6 Tagen 9 Stück Garn von Heben, Flechsen, bis zum 4 Stückischen; Vom 5, 6 und 7 Stückischen Garn aber nur 7 Stücke. Rechnet man nun dazu, daß im Jahr ohngefähr 21 Festtage eintreffen, und daß also $3\frac{1}{2}$ Woche abgehen, so kann eine Magd in $48\frac{1}{2}$ Wochen liefern, wenn sie beständig spinnet, 436 Stück Garn, deren ein jedes, wenn sie ihre Kost und Unterhalt verdienen soll, auf 3 mgr. ohngefähr zu stehen kommt; könnte man nun das Garn außer Hauses das Stück zu 1 mgr. 4 pf. gesponnen kriegen, so erhält man für die 38 Rthl. 912 Stücke, also mehr wie zwei Mägde spinnen.

✠ ✠ ✠ ✠ ✠ ✠ ✠ ✠ ✠ ✠ ✠ ✠ ✠ ✠ ✠ ✠

16) Garn- und Leineweber-Berechnung.

Das Linnen wird $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ breit verarbeitet, und die Berechnung des dazu erforderlichen Garns und dafür zu bezahlenden Würkelohns geschieht nach Stiegen und Gängen.

Man überschläget nemlich, wie vielmal der Leineweber bey Scheerung des Aufzugs 40 Faden nehmen müsse, dies ist ein Gang, und wie viel Ellen oder Stücke Garn zu $\frac{1}{4}$ breiten Linnen von 20 Ellen lang und so viel Gängen erfordert werden.

Je feiner das Garn ist, desto mehr Faden werden zu der nemlichen Breite des Linnens erfordert, und desto mehr Arbeitslohn begehret der Leineweber.

Die

Die folgende Tabelle zeigt, wie viel Stück Garn, jedes von 4000 Ellen Faden lang zu einer Stiege von $\frac{5}{4}$ breit, wie bey uns das grobe Linnen verarbeitet wird, nöthig sind, und wie bey zunehmender Feine das Arbeits- oder Würkelohn steigt.

Wenn zu einem Werf geschereet werden so viel Gänge	So wird dazu an Garn er- fordert				Und an Würkelohn bezahlet für 20 Ellen					
	Zum Aufzuge		Ueberhaupt		Zum ges- ringsten			Zum hö- besten		
	pnz	qnd	pnz	qnd	thl	gr.	pf.	thl	ar.	pf.
	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
15	3		6			6			0	
16	3		6	4		6			10	
17	3	4	6	8		6			10	
18	3	6	7	2		6			10	
19	3	8	7	6		6			10	
20	4		8			6			10	
21	4		8	4		6			12	
22	4	4	8	8		6			12	
23	4	6	9	2		7			15	
24	4	8	9	6		7			15	
25	5		10			8			15	
30	6		12			10			20	
35	7		14			15			30	
40	8		16			18		1		
45	9		18			20		1	6	
50	10		20			24		1	24	
55	11		22			28		1	34	
60	12		24			32		2	3	
65	13		26		1	—		2	8	
70	14		28		1	4		2	28	
75	15		30		1	6		2	28	
80	16		32		1	9		2	28	

Wenn dem Weber für das Spulen besonders bezahlet wird, so erhält er für ein Stück 1 pf.
und für Scheren und Schlichten für jede 80 Ellen, oder für 4 Stiege 9 mgr.

In dem Hannoverischen Intelligenzblatte vom Jahr 1753 im 97 Stück S. 1439 liefert man eine umständlichere Leineweberrechnung, welche mit der gegenwärtigen ziemlich überein kommt, die doch schon vor 100 Jahren gemacht worden, außer daß die jetzigen höchsten Preise beigesüget sind.

Läßet man das Linnen zu $\frac{5}{4}$ breit verarbeiten, wie hier zu Lande jezo geschiehet, so braucht man nur $\frac{1}{7}$ mehr, mithin z. E. statt 25, 30 St. Garn zu rechnen.

Andere machen den Ueberschlag, nachdem das Garn fein ist, und rechnen auf $\frac{5}{4}$ breites Linnen zu 20 Ellen.

Von Glöpschen Garn, oder solchem Garne, dessen 6 Stücke ein Pfund wiegen, 27 bis 28 Stück
 von 8löpschen Garn " " 35 "
 von 10löpschen " " 40 "
 und von 12löpschen " " 45 "

Zu Tischdrell rechnet man auf 90 Ellen

von 4löpschen Garn " " 160 Stück
 und von 6löpschen " " 180 "

Bei Kochung des Garns ist zu bemerken, daß es nicht im Winde getrocknet werden darf, sonst bricht es; man spulet es auch nicht gern im Winde. Das feine Garn wird gar nicht gelocht, sondern nur gebüchet.

Bei dem Gewicht des Garns ist ein Unterscheid zu machen:

1) Wie

1) Wie viel Stück Garn aus einem Pfunde Flachs gesponnen werden.

2) Wie viel Stück Garn roh ein Pfund wiegen, dies nennet man so viel Löpisch Garn.

3) Wie viel Stück von dem nemlichen Garn gekocht auf ein Pfund gehen, indem es allemal im Kochen feiner wird.

- - - Redit agricolis labor actus in orbem
Atque in sua per vestigia voluitur annus.

Virgil.

XI.

Ein Mittel wider den Biß
wütender Thiere.

Es ist schon verschiedene Jahre her, daß man das bekannte Kraut Gauchheil gegen den Biß wütender Thiere anempfohlen hat; und da solches Mittel seit dem in verschiedenen Provinzen von Deutschland öffentlich bekannt gemacht worden, so wird es nicht undienlich seyn, dasselbe seinen Landesleuten gleichfalls zu weiterm Gebrauche und Versuchen zu empfehlen, mit Bitte, daß diejenigen, welche Versuche damit angestellet haben, melden mögen, was sie von dem Erfolge anmerken, und ob das Kraut die angepriesene Eigenschaft hat, als welche es unschätzbar machen würde. Das Kraut selber ist aller Orten auf ungebauten Feldern, in den Gärten, zwischen dem Korne, auf der Brache, auch an den Zäunen und Hecken zu finden, und jedermann unter dem Nahmen von Gauchheil bekannt. Nach Schrebern heisset es in Mecklenburg rothen Niere oder Hahnentrit, bey Erhard, rothen Hünnerdarm; und in dem Blackwelschen Kräuterbuche nennt man es Grundheil, Heil aller Welt, Korallenblümlein; Kollmarkkraut; Vogelkraut.

Es ist eine jährliche kleine auf der Erde fortkriechende sich ziemlich weit ausbreitende Pflanze. Hat
Fleis

kleine aus dem ovalen zugespitzete lichtgrüne Blätter und eine kleine angenehm rothe sternförmige ausgebreitete Blume von fünf Einschnitten, welche in der Mittagszeit völlig offen sich zeigt, nachher aber bald abfällt, da denn eine runde sich demnächst in zwey Theile öffnende Saamenkapsel folget, welche viele kleine eckigte Saamenkörner enthält.

Ihr rechter Name ist:

Anagallis (arvensis) foliis indivisis, caule procumbente Linn. Syst. nat. p. 920, nr. 289. i.

Anagallis foliis indivisis, Linn. fl. suec. 169. Roy. Lugd. 416.

Anagallis foliis ovatis. Linn. Hort. Cliff. 52.

Anagallis phœniceo flore. B. P. 252. Blackw. T. 43. & T. 274.

Anagallis mas. Weinm. 45. T. 197.

Anagallis Flor. dan. 88. p. 7.

Der Gebrauch des Krautes ist dieser: Man samlet es um Johannis aus, alsdenn ist es im stärksten Saft und Wachsthum; und zwar um die Mittagszeit ist es am besten, denn stehet es eben in voller Blüthe, der Saft darinn ist also am vollkommensten, und man kann es wegen der weit leuchtenden Blume am leichtesten finden.

Man trocknet sodann die ganzen Pflanzen, nachdem sie von der daran hangenden Erde und Staube gesäubert worden, an einem schattigen, aber nicht feuchten noch dumpfigen Orte, und wenn sie trocken sind, hebet man sie in einem trockenen, nicht heißen Orte in einer mit Papier ausgelegten Schachtel oder in einem leinen Beutel bis zum Gebrauche auf.

Wenn

Wenn nun ein Mensch von einem wütenden Thiere gebissen seyn sollte, so stosse man von dem Kraute zu feinem Pulver, und gebe davon dem Gebissenen zu ein halbes bis ein ganzes Quentgen schwer, mit Wasser oder Brühe, am besten aber mit übergezogenen Wasser oder auch nur mit einem Thee von eben dieser Pflanze; es bringt solches drey bis sechs Messerspißen voll; und es ist sicherer, wenn es der Patient nieder kriegen kan, eher etwas mehr als zu wenig zu geben. Er darf einige Stunden nachher nichts weiter genießen. Eine Dosis soll ohnfehlbar die gehofte Wirkung leisten, und den Gebissenen sichern. Zur Beruhigung ist aber gut, ihm nach sechs, acht bis zehn Stunden eine zweyte, und etwa des andern Tages eine dritte Prise zu geben; alsdenn wäre die ganze Cur vollendet.

Wenn Vieh gebissen worden, so mischet man von eben diesem Pulver ein Quentgen bis ein Loth schwer mit etwas Salz und Alaun, und sucht es dem Vieh mit Wasser oder einem warmen Tranke oder auch auf Brod bezubringen. Es schadet auch nicht, wenn man einer ganzen Heerde davon aus Vorsicht eingiebt, wenn etwa ein wütendes Thier darunter gekommen wäre und einige gebissen hätte.

Es ist dieses Mittel zuerst im Jahr 1747 zu Mainz in dasigen Anzeigen; darauf durch ein Fürstl. Bambergisches Ausschreiben von 1749; ferner im Herzogthum Zweynbrücken durch ein Fürstl. Mandat; hiernächst im Mecklenburgischen, und letztlich noch durch ein Churfürstl. Beyersches Mandat öffentlich bekannt gemacht worden. Der Doct. Bruch hat 1758 zu Strassburg eine eigene Dissertation *de Anagallide* gehalten, und der Herr Professor Schreber

ber handelt davon in dem sechsten Theile seiner Sammlungen S. 427, welcher auch im X. Theile dieser Sammlungen S. 424 eine selbst glücklich damit verrichtete Cur erzählt; da er das Pulver mit einem von eben diesem Kraute gemachten Thee eingegeben hat.

Im Gothaischen hat man damit ebenfalls glückliche Curen verrichtet, und dies Mittel bekannt gemacht.

Man hält sonst ein Pulver von 2 Theile Fikebohnenmehl (Phaseolus) und einem Theile messingigen Feilspäne, welches einige Tage nach einander eingegeben wird, und einen starken Schweiß veranlaßt, für ein untrügliches Mittel.

Ich habe auch gesehen, daß gebissene Jagdhunde glücklich curiret worden, da man ihnen von dem Schlick eingab, welcher sich in einer Mühle, wo die eiserne Walze in dem Steine laufet, ansetzet; und welcher aus abgeschliffenen Eisenfeilspänen und Fett bestehet.

XII.

Von Fütterung der milchenden Kühe auf dem Stalle.

Es verdienet bey uns eine nähere wirthschaftliche Ueberlegung, ob es nicht vortheilhafter sey, daß wir die milchenden Kühe, statt sie auf die Wende zu treiben, blos auf dem Stalle füttern. Es ist wahr, wir können sodann nicht so viel milchende Kühe halten, hingegen rechnet man, 1) daß eine auf dem Stalle gefütterte Kuh so viel Milch geben muß, als 4 auf der Wende gehende.

2) Ist die Milch viel fetter und besser.

3) Wenn das Vieh einen grossen Weg nach der Wende thun muß, erhizet es sich, mattet sich ab und verlieret die Milch, die Plage von den Fliegen ist ihm eben so schädlich.

4) Gewinnet man den Mist, den die Kühe auf den Wenden verschleppen, und anben ist

5) Der Mist von solchem auf dem Stall gefütterten Vieh vorzüglich gut.

6) Eine Kuh auf der Wende vertritt viel Gras; und wo der Mist hinkommt, wird das Gras zu geil.

Die Hindernisse, die im Wege stehen, und warum ich bey mir diese Fütterung einzuführen vergeblich versucht habe, sind folgende;

1) Die

1) Die Leute sind hier nicht daran gewöhnet, und es kostet viel Mühe, sie zu dergleichen Sachen, die ihnen etwas mehr Mühe, wie gewöhnlich geben, zu bringen.

2) Das Vieh selber ist einmal daran gewöhnet, des Sommers hinaus zu gehen; sie haben sich bey mir auf dem Stalle nicht zugeben wollen, und in der Milch nachgelassen. Man würde aber dieses dadurch ändern können, wenn das Vieh des Morgens hinaus, zu Mittage aber früh wieder herein getrieben wird, und alsdenn auf dem Stalle ein besseres Futter wie draussen findet; Es wird sich alsdenn schwerlich des Nachmittags wieder hinaus sehnen. Allenfalls läßt man es Nachmittags wieder ein paar Stunden hinaus. läßt man es auf diese Weise alle Tage etwas später hinaus, und früher auf den Stall, so wird es nach gerade das Hinausgehen vergessen, und zufrieden seyn, wenn es des Tages nur ein paar Stunden auf dem Hofe herum gehet.

3) Es ist mühsam, das für die Kühe benötigte Futter herben zu schaffen: Die Leute im Hause haben gemeiniglich schon ohnehin ihre Arbeit. In Franken mußten auf einem mir bekanten Gute zwei Mägde so viel Klee und Gras, wie 22 Kühe fraßen, auf dem Puckel herein schleppen, und noch so viel Gras und Klee für die Mastochsen überher mehen, wie die Knechte auf zwey Wagen luden; zugleich warteten, milcheten und fütterten sie das Vieh, welches dort ordentlich gestriegelt ward, und die nemliche Wartung wie unsere Pferde erhielt. Hier würden alle Mägde weglassen, wenn man ihnen so viel Arbeit anmuthen seyn wollte.

4) Ist

4) Ist es hier in magern Gegenden, nicht allemal möglich, so viel Gras zur Fütterung zu haben, welches man dem Vieh vorgeben kann, sonderlich zu Anfange im Frühjahr: weil das Gras in diesen kältern Gegenden spät hervorkommt, und anfangs schwach wächst, da eine Kuh zwar auf den Wenden das Gras behende zusammen suchet, es geht aber nicht wohl an, so viel Gras zu finden, das man mehren kan.

5) Will man mit auszusäenden Mengfutter zu Hülfe kommen, so muß man dazu einen grossen District Landes widmen, und dies Mengkorn pflegt auch nicht so früh zu treiben.

6) Man schaffet also wol für 2, 3 bis 4 auf dem Stalle zu fütternde Kühe Rath; allein, mehrere zu ernähren, ist bey uns um so weniger möglich, da die Wenden und Wiesen insgemein weit vom Hofe zu liegen pflegen und von schlechter Beschaffenheit sind.

Die Anzahl des milchenden Viehes auf eine so geringe Anzahl einzuschränken, wird in grossen Haushaltungen nicht wohl möglich seyn.

7) Diejenigen Haushalter, welche die Fütterung auf dem Stalle anrathen, berechnen, daß man mit der auf zwey Morgen wachsenden Gräseren eine Kuh ein Jahr durch Winter und Sommer erhalten könne; dahingegen, wenn sie des Sommers draussen gehe, und im Winter auf dem Stalle mit Heu gefüttert werden solle, auf ein Stück wol vier Morgen erfordert würden. Allein, wer mit zwey Morgen eine Kuh ernähren will, muß sehr ergiebigen Boden haben, und dieser wird bey uns an den mehresten Orten fehlen, da wir entweder nassen, kalten, leimigten Grund, oder magern, trockenen Sand haben.

8) Sollen

8) Sollen die Kühe auch den Sommer über auf dem Stalle gehalten werden, so müssen sie beständig und stark gestreuet werden, und des Sommers pflegt an den mehresten Orten das Stroh rar zu seyn; diese Kühe wollen auch des Winters gefuttert seyn, und mehr Heu haben, als wir ihnen von unsern magern Wiesen liefern können.

9) Wenn die Anzahl des milchenden Viehes überhaupt so eingeschränkt würde, müßten die Kälber rar werden.

Wer nun aber diese Hindernisse bey sich überwiegen, und Rath zu der benötigten Fütterung schaffen, auch veranstalten kann, daß solche ordentlich geholet und dem Vieh vorgegeben, dieses anbey gehörig gewartet werde; wird sicher Vortheil finden, wenn er statt 30 Stück milchender Kühe, welche er bisher auf die Wende getrieben hat, 12 auf dem Stalle futtert, und von diesen so viel Milch hat, wie er sonst nicht von 48 gehabt haben würde; wenn sein Vieh zugleich besser bey Fleisch bleibet und bessere Kälber giebet; und wenn er im Herbst einen ansehnlichen Haufen Mist findet. Er muß aber alsdenn gleich junges Vieh zu der Stall-Fütterung gewöhnen.

Eine auf dem Stall gefutterte und gut gewartete Kuh giebt im Tage 30 bis 36 hiesige Quartier Milch, 6 Quartier Milch geben 1 Quartier Rohm, und 6 Quartier Rohm bis 2 Pfund Butter. Also giebt eine Kuh im Tage 2 Pfund Butter, wenn nemlich von der Milch nichts verbraucht wird. Dazu bleiben 3 Quartier Buttermilch, 18 Quartier Mollen, und die Käse. Schlage ich nun ein Pfund Butter zu 3 Ggr. an, so bringt der Ertrag der Butter wöchentlich

Hausvater I. Th. 3. St. Kf 1 Rthl.

1 Rthl. 18 Ggr. oder 27 mgr. mithin von 26 Wochen $45\frac{1}{2}$ Rthl.; die Buttermilch, Molken und Käse rechnet man auch wöchentlich auf 1 Rthl. 2 Ggr. also in 26 Wochen auf 28 Rthl. 4 Ggr. Brächte demnach die Nuzung von einer Kuh in den 26 Sommerwochen, nach unsern jetzigen Preisen 73 Rthl. 24 mgr.

Wird eine solche Kuh in den übrigen Wintermonaten gut mit Heu und Tränken von Mehl und Kräutern gefuttern, so giebt sie nicht viel, und höchstens nur ein Drittel weniger als bey dem grünen Futter; Folglich würde die Nuzung in den 26 Winterwochen auf 49 Rthl. 4 mgr. gehen.

Dagegen aber zu bemerken ist, daß die Kuh einige Wochen vorher, ehe sie kalbet, aufseiet, das ist, keine Milch giebt, und daß das Kalb einige Wochen von der Milch genießet; mithin, daß man in einem Viertels-Jahr auf gar keine Nuzung rechnen könne. Indessen so würde doch der Ertrag auf $\frac{3}{4}$ Jahr ohngefähr 100 Rthl. bringen.

Sollte eine so merkliche Erhöhung der Nuzung von dem milchenden Vieh nicht verdienen, daß Haushalter näher die Mittel überlegen, wodurch die Stallfütterung möglich zu machen ist?

Müßte man auch auf 10 Stück milchende Kühe 2 Mägde halten, welche den Sommer über nichts thäten, als das Vieh zu warten und Futter für sie zu messen und zu holen; müßte man auch auf jedes Stück des Winters über von zwey Morgen Wiesen das Heu, und im Sommer von zwey Morgen den Klee oder andere Futterkräuter rechnen; so würde man doch ohne Schaden bleiben.

In dem 47 Stück der ökonomischen Nachrichten S. 799 wird ein Exempel angeführt, daß ein Adellicher die auf seinem Gute gewesene 150 Kühe von kleiner Race, deren jede ihm jährlich 4 bis $4\frac{1}{2}$ Nthl. Pacht gethan, abgeschaffet, und dagegen 60 friesische Kühe angeschafft habe, an denen jede 16 bis $16\frac{1}{2}$ Nthl. und mehrern und bessern Dünger aufgebracht hat.

Im ersten Theil der Schlesischen ökonomischen Sammlung S. 419 wird das Futteru auf dem Stalle mit mehrern anempfohlen, und die unterschiedene Methoden geprüfet, welche einer, der Versuche anstellen will, nachlesen kann.

Wer Kühe zur Stall-Futterung aufstellet, muß sich hüten, daß er ihnen im Anfange nur mager Gras, und keinen fetten Kleebe gebe; sonst wird ihr Blut bey der schleunigen Veränderung erhitzt, und die Milch vergehet ihnen, an statt, daß man eine Besserung in der Milch zu erhalten hoffet.

XIII.

Anmerkung

Von sparsamer Fütterung des Viehes, nebst einem Mittel gegen das Faulfressen des Viehes in nassen Jahren.

In dem XX. Theil der schwedischen Abhandlungen S. 288 wird eine Beschreibung gegeben von einem Schweden, der wenig Heumachs gehabt, und dennoch viel Vieh ausgefüttert und gehalten habe.

Möchten doch viele Deutsche seyn, von denen man ein gleiches sagen könnte, und die uns ihre Handgriffe, so wie jener ehrliche Schwede, mittheilten!

Unter seinen Handgriffen wird angeführet, daß er 1) in der Nachbarschaft alles, was er in den Hölzern, Morästen, und sonst von Schilf, Gras, Rohr, und so weiter auffinden können, aufgesuchet und gesamlet habe.

Diese Vorsicht hat der Krieg wenigstens an einigen Orten unsere Einwohner auch gelehret, da sie viel Fourage liefern müssen, ihr geerntetes Heu bey Einquartierungen und Durchmärschen oft verlohren, und den

dennoch Gelegenheit fanden, in die Magazine um einen hohen Preis Heu zu verkaufen.

Man sehe dabei, wie Noth und eine strenge Aufsicht den Menschen aufmerksam mache, und auf Auswege bedacht zu seyn, lehre. Bei dem weit stärkern Aufwande fehlte es den wenigsten an Fütterung. Es steht also zu wünschen, daß die Einwohner bei den Friedenszeiten nicht nachlassen mögen, auf ihr eigen Bestes und Verbesserung ihrer Haushaltung zu gedenken.

2) Hat der Schwede ordentliche Hende mehen lassen, und das Vieh damit gefuttert. Um ihm die Hende angenehm zu machen, ließ er davon bröskchen, die abgefallenen Knospen und Blumen auf der Mühle zu Mehl mahlen, und solche mit Spreu vermengen; alsdenn ward dem Vieh ein Futter von unter einander gemengter Hende, Stroh und Heu vorgegeben, und jenes Mehl darüber geschüttet, da es denn den größten Theil der gröbsten Hende mit verzehret hat.

Sollte dies auch bei uns einzuführen seyn? wenigstens wäre es in unsern Hendgegenden ein Mittel, das Vieh damit hinzuhalten, in abschlägigen Jahren, wenn das Heu durch Ueberschwemmungen, und das Stroh durch Mißwachs verdorben ist.

Vielleicht wäre es noch besser, wenn man die abgedroschene Blumen etwa mit etwas Mehl kochte und in einem Tranke dem Viehe gäbe.

3) Wird noch als eine Vorsicht erwehnet, welche wir uns zur Nachfolge empfohlen seyn lassen sollten, daß der Schwede in den Wintermonaten sein Vieh nicht kalt trinken, sondern das Wasser erst in den

Stall tragen, und das Vieh des Abends um 9 Uhr davon saufen lassen.

Man hat im Kriege angemerkt, daß der Soldat die strengste Kälte und die stärksten Strapazen aushalten kann, wenn er nur eine warme Suppe genießt: Ist es erlaubt, Vieh mit dem Menschen zu vergleichen, so würde unser Ruchvieh weit besser Gedeihen haben, wenn es alle Tage einmal warm zu saufen bekommt, und in der strengen Kälte nicht in das mit Eis angefüllte Wasser getrieben wird.

In einer mir bekannten Haushaltung wurde das Ruchvieh des Winters zu Mittage einmal vom Stalle getrieben, daß es sich die Beine vertrat, und Morgens und Abends mußte es noch ausserdem im Stalle getränkt werden; das Vieh hatte dabei sehr gute Art. Bei strenger Kälte wird man finden, daß das Vieh fast gar nichts von dem eiskalten Wasser säufet, da ihm doch der Trank zu besserer Verdauung des Futters sehr nöthig ist.

In dem II. Theil der schwedischen Abhandl. p. 246 wird auch noch ein Mittel zu Erhaltung des Viehes vorgeschlagen, daß man von den jungen Fichten Reiser des Sommers sammeln, austrocknen, und dem Vieh des Winters geben solle: Wäre dies nicht auch bei uns in den magern Lüneburger Heidegegenden einzuführen?

Ein Mittel gegen das Faulfressen des Viehes in nassen Jahren.

In nassen Sommern frisst sich das, insonderheit auf niedrigen Weiden gehende, Vieh leicht faul,
so

so, daß man alle Mühe hat, solches darauf durch den Winter zu bringen, wenn es nicht gar krepiret.

Ben dem 1763 gewesenen ungewöhnlich nassen Herbst habe den Versuch gemacht, daß, um sein Vieh zu halten, kein besser Mittel sey, als das Vieh in einer solchen nassen Zeit alle Abend in den Stall zu nehmen, und ihm ein trocken Futter von Heu und Stroh vorzugeben.

In einer meiner Haushaltungen, wo dieses versucht worden, blieb alles Vieh gesund, ohnerachtet die basigen Wenden sehr niedrig sind, und damals ganz unter Wasser standen.

In den übrigen Haushaltungen, auch ben meinen Nachbarn, war das Vieh den ganzen Winter über elend, und es starb auch vieles davon in dem folgenden Sommer.

Ich kann also dies Mittel meinen Landesleuten zu weitem Versuchen anempfehlen.

XIV.

Anmerkung von den gefallenem
Schlossern.

Am 12ten August 1763 war ein heftiges Hagelwetter, welches von Bielefeld an, durch die Grafschaft Lippe, in den Hannoverschen Aemtern Erzen, Gronde und Lauenstein, sodann weiter durch das Bisthum Hildesheim bis ins Halberstädtische einen ansehnlichen Strich Landes verdarb. Die dabey fallende Schlossern waren an einigen Orten nicht wie gewöhnlich eckigt, sondern ganz platt und rund, in der Mitte etwas eingedruckt und durchsichtig. Man hat deren Stücke gefunden von 3 bis 4 Zoll im Durchschnitt; und kann ihre Form nicht besser vergleichen, als mit denen Versteinerungen, welche unter dem Namen der Ammonshörner in der Erde gefunden werden.

Wenn sonst ungewöhnlich grosse Schlossern fallen, so pflegen solche unförmlich und eckigt zu seyn; denn die Wassertropfen frieren erst in einzelne Kristallen, und dieser werden in der Luft und von dem Winde mehrere in einen runden unförmlichen Ballen zusammengetrieben und verbunden.

Von jenen aber mußte dem Anscheine nach gleich ein so ungewöhnlich grosser Tropfe Wasser in der Luft sich abgelöst haben und in Eis verwandelt seyn; welches

ches um so merkwürdiger zu seyn scheint, da jemand dergleichen Schlossen zu dreyviertel Pfund schwer gewogen haben will, wenigstens deren an mehreren Orten zu 8, 10 bis 12 Loth schwer aufgehoben worden; und in dessen Vergleichung sind die grössesten jemals fallende Regentropfen noch sehr klein.

Es muß zugleich eine besondere und ungewöhnliche Bewegung in der Luft gewesen seyn, die den Schlossen die runde, ganz platte und in der Mitte dazu von beyden Seiten hohl eingedruckte Gestalt gegeben hat.

Hat man mehrere ähnliche Anmerkungen gemacht? Sind die bey diesem Hagelschauer auch an andern Orten gefallene Schlossen von gleicher Gestalt gewesen? Was mag die Ursache davon seyn?

In der allgemeinen Haushaltungskunst wird eines 1697 in der Grafschaft Chester in Engeland gewesen Unwetters gedacht, woben die ausserordentlich grossen Hagelkörner auswendig hart und durchsichtig gewesen, und in der Mitte einen weissen den Schneeflocken ähnlichen Kern gehabt haben.

XV.

Vom Ausfaugen der milchenden
Kühe.

Im CXL. St. der ökonomif. Nachrichten S. 609 ist ganz recht angemerkt, daß Hasen die Kühe ausfaugen und Abgang an der Milch veranlassen. Ich habe aber diesen Sommer noch ein besonders Exempel erlebt; die Kühe gaben außerordentlich wenig Milch, sonderlich beschwerten sich die Mägde über ein paar Kühe, daß solche gar keine Milch hätten. Endlich bemerkte man, daß der Brumochse solche ausfog: diesen mit Milch zu erhalten, fiel zu kostbar, er mußte also deswegen abgeschafft werden, und für seine Leckernheit mit dem Tode büßen.

In Brüchen bey Siedenburg, wo sich unter den Ellernhorsten Schlangen aufhalten, behauptet man auch von diesen, daß sie zu Zeiten die Kühe ausfaugen, und daß, wenn eine Kuh gewohnt sey, stille zu halten, kein Mittel dagegen sey.

Kalm in seiner Reise nach dem nördlichen America S. 264 erwehnet, daß auch die Schwein, Igel die Kühe ausfaugen.

Ich erinnere mich wo gelesen zu haben, daß an einem Orte eine dicke Kröte, welche sich des Tages über in der Mauer verborgen hat, des Nachts hervorgekrochen sey, und die Kühe, wenn sie gelegen, ausgesogen habe.

Man will auch bemerkt haben, daß Ratten Sauen ausgesogen haben.

XVI.

XVI.

Von Waschung der Schaafse mit Salzwasser.

In den ökonomischen Nachrichten wird aus dem Hamburg. Magaz. angerathen, man solle die frisch geschorne Schaafse mit einem von Salzwasser benetzten Tuche über den ganzen Leib abreiben,

dieses erhärte die Haut; beuge vielen Krankheiten vor; halte Läuse und Krätze ab; und lege den Grund zu künftiger guten Wolle.

Wer hat dieses dem Anscheine nach sehr dienliche Mittel versucht?

Des Winters auf dem Stalle dürfte man dergleichen nicht wagen; denn die übrigen werden das Salz ablecken wollen, und die Wolle mit ablecken.

XVII.

XVII.

Ist es besser, das Feld in schmale
oder breite Beete zu theilen?

Einer meiner Freunde, welcher auf seinem Gute kalte und nasse Felder hat, fängt an, sein Feld in schmale Beete theilen zu lassen, statt der bisher gehabten breiten wendischen Beete: Er hoffet, durch die Vermehrung der Furchen dem Wasser mehrern Abzug zu verschaffen, mithin sein Feld trockner und fruchtbarer zu machen, da vorhin das Wasser in den Furchen stehen blieben, und sonderlich die Winterfrucht fast bis an den Mittelrücken erstickt hat.

Eine in den ökonomischen Nachrichten im XLI. St. S. 370 befindliche Vergleichung der schmalen mit den breiten Beeten scheint aber jenen allen Vorzug abzuspochen, so daß man eher rathen sollte, die schmalen Beete abzuschaffen, und breite einzuführen, nie aber das Feld in lauter schmale Beete zu theilen. Ich nenne nemlich schmale Beete, die nur eine Breite von 6 bis 8 Fuß, und alsdenn eine tiefe Furche haben.

Denn in recht nassem Erdreiche kann es oft von sehr grossem Nutzen seyn, gar breite Stücke Landes von 40 und mehr Fuß in 2 oder 3 Theile zu theilen.

Soll das Wasser, wo schmale Beete gemacht werden, abziehen, so müssen 1) die Wasserfurchen tief seyn, alsdenn verlieret man allemal mehr Land,
wo

wo drey oder vier Furchen sind, als wenn deren nur eine wäre.

2) Sind die Furchen tief, so ist das Eggen beschwerlich, und man kann fast nicht in die Queere eggen, welches doch nöthig und besonders zuträglich ist.

3) Geht mehr Korn von der Einsaat verlohren; denn von demjenigen, was in die Furchen fällt, kommt nichts auf.

4) Läßt sich das Korn beschwerlicher mehen, wenn alle 3 oder 4 Schritt eine tiefe Furche kommt; an Orten, wo die Frucht geschnitten wird, hindert es nichts.

5) Destere tiefe Furchen machen auch das Einfahren beschwerlicher.

6) Ueberhaupt wird die Bestellung des Ackers dadurch beschwerlicher und langweiliger gemacht.

Will man antworten, die Furchen brauchen nicht so tief zu seyn, daß sie hinderten, so ist die Antwort darauf: Entweder hat das Land viele Abzüge nöthig, so werden sie nicht helfen, wenn sie nicht tief sind; oder aber brauchen sie nicht tief zu seyn, so können sie auch ganz entbehrt werden, und man kann die Mühe, die man sich durch Einführung schmaler Beete auslaset, ganz entbehren.

Die beste Vorsicht also bey niedrigen Aeckern wird seyn; 1) daß man die Beete hinreichend erhaben und recht zugerundet mache; 2) daß man die Wasserfurchen recht tief aufspflüge, und wenn dieses nicht hinreicht, mit der Hand die Graben gehörig aufräumen lasse. Siehe oben S. 165.

3) Daß man ja dahin sehe, daß alle Wasserfurchen nach den Enden zu abhängig sind, und das Wasser abführen können.

4) Daß

4) Daß man, wo mitten im Felde tiefe Gründe sind, solche mit Erde auffüllen lasse, oder tiefe Quergraben mache und damit das Feld erhöhe.

5) Daß der Haushalter des Winters über genaue Aufsicht auf sein Winterfeld habe, und so bald er merkt, daß sich in einer Furche Wasser sammeln wolle, solchem sofort einen Abzug zu schaffen sich bemühe, mithin verhindere, daß nie Wasser auf der Saat stehen bleibe.

Kann er auf diese Weise dem Wasser keinen hinlänglichen Abzug geben, so wird er denselben schwerlich durch Anlegung schmaler Beete und vierfacher Furchen erhalten.

Im XLV. Stück der ökonomischen Nachrichten S. 699 werden zwar schmale Felder gelobet, aber erklärt, daß sie 12 bis 16 Furchen breit, und nicht sehr erhöht, mithin auch keine recht tiefe Zwischenfurche haben sollen. Beete von dieser Breite gehören nicht mehr unter die ganz schmale, und werden in nassen Gegenden, wenn sie nicht mehr erhöht sind, das Wasser nicht abführen.

XVIII.

Anmerkungen über die Wässerung des Getraides auf dem Felde.

Im zehnten Theil des ersten Bandes der ökonomischen Gedanken S. 32 wird unter den Merkwürdigkeiten des Kirchspiels LOMB in Norwegen erzählt, daß man daselbst die Methode erfunden habe, das Getraide auf den Aeckern zu wässern; auf die Weise, daß man vermittelst gezogener Graben, Rinnen und Furchen, Wasser auf die Aecker leitet, und das ganze Feld, so wie bey uns die Wiesen, unter Wasser setzt.

Nach der Erzählung mußte die Erfindung für sothanes Kirchspiel von grosser Wichtigkeit seyn, so gar, daß man derselben zu Ehren in der Kirche eine Fahne von weissen Atlas aufgehangen, auch ein Sprichwort davon eingeführt habe: „LOMB ist nicht zu beklagen, wenn Gott ihren Acker nicht wässert; denn sie wissen ihn selber zu wässern.“

Es müssen aber in dieser Gegend besondere Umstände eintreten, welche diese Wässerung thunlich und nützlich machen.

1) Wird man in wenig Gegenden ein so ebenes Feld finden, wo die Wässerung statt hat; oder wo ja

2) ein dergleichen ebenes Feld wäre, wird es an Wasser fehlen.

3) Hat

3) Hätte man ja Wasser, und wollte solches in Menge und mit Gewalt über die Felder leiten, wie bey den Wiesen geschiehet, so würde das lockere Land dadurch ausgeschwemmet und das Korn weggetrieben werden.

4) Soll aber, wie es das Ansehen hat, das Wasser nur durch kleine Furchen und in geringerer Menge über den Acker geleitet werden, so würde es dem Ansehen nach eine erstaunlich mühsame Arbeit seyn, solches über die ganze Fläche so auszubreiten, daß der Acker aller Orten gleich stark bewässert, nirgends aber vom Wasser Schaden angerichtet werde.

5) Bey uns, da die Aecker in lauter Beete mit erhobenen Mittelrücken getheilet sind, würde solches auszuüben unmöglich seyn.

6) Nach der Beschreibung soll die Bewässerung eben zu der Zeit geschehen, wenn das Getraide in Aehren schießen will; in der Zeit will es aber am wenigsten Nässe vertragen.

7) Die Bewässerung soll den Sommer herdurch bis zur Ernte mehrmalen wiederholet werden, und wir haben bey uns oft Jahre, da das Getraide in dieser Zeit schon zu viel Regen bekommt.

8) Bey der ersten Bewässerung soll man den Acker überall mit Füßen betreten. Wie viel Zeit aber soll es wol erfordern, um einen Acker auf solche Weise zu betreten? Sollte es wol möglich seyn, das durch das Wasser schmierig gewordene Erdreich zu treten; und würden wir nicht die darauf stehende Frucht gänzlich verderben?

9) Man will zu diesen Bewässerungen das Wasser hinter besonders dazu anzulegenden Wasserdämmen auffanlen, wie viel Wasser wird nicht zu einer so oft

zu wiederholenden Bewässerung erfordert, und was für grosse Behältnisse müßten nicht dazu angelegt werden, wie viel Erdreich würde dadurch nicht verloren gehen?

10) Die Ueberschwemmungen sollen das Erdreich locker machen, und wir finden, daß bey uns der Erdboden gebunden und steinhart wird, wenn bey grossen Wassergüssen eine niedrige Gegend unter Wasser gesetzt wird.

11) Leimigte und salpetrige Erde soll die allerstärkste Wässerung vertragen, und der Leim verträgt sonst am wenigsten viel Nässe; je trockener die Jahre sind, desto lieber sieht man es bey uns in leimigten Gegenden.

12) Ein Acker, der nicht gewässert worden, soll im Frühjahr leicht Gefahr laufen, von den Nachtfrosten beschädiget zu werden, und man sollte glauben, das Korn würde durch das Bewässern weichlicher werden, und eher einer Gefahr unterworfen seyn. Nicht zu gedenken, daß zu der Zeit, wenn das Korn anfängt zu schiessen, nicht viel Nachtfroste weiter zu besürchten seyn müssen.

Wenn wir hingegen erwegen, wie nützlich das Ueberschwemmen unserer Wiesen sey, so tritt doch ein Zweifel ein, ob nicht das Wässern auch bey dem Saatlände in einigen Gegenden, und nach besondern Umständen nützlich und von Vortheil sey? Vornehmlich in schweren, des Winters über überschwemmten Marschlande, wo der Erdboden des Frühjahrs bey einer einfallenden Trocknis zu stark bindet, und die Wurzeln der Pflanzen ersticket.

Scrutton in seiner Beschreibung von Indostan, als einem sehr heißen Lande, wo übrigens der Ackerbau

sehr geachtet wird, erwähnt, daß man horten, da der Regen rar sey, die Felder auf diese Art wässere. Die Felder sind nemlich mit Gräben umgeben, worinn man das von den Bergen kommende Wasser auffängt. Nebenher sind hin und wieder tiefe Gruben oder Reservoirs, worinn das Wasser, welches von den Bergen kommt, aufgefangen wird, und die auf Kosten des Kaisers zum gemeinen Besten unterhalten werden; daneben sind rund um solche Felder kleine Gräben gezogen, vermittlest welcher ein jeder gegen einen jährlich zu entrichtenden Zins seine Felder wässern kann.

Im Darmstädtischen liegt ein mageres Sandfeld an dem Fusse eines Berges, an welchem ein kleiner Bach herabrinnet, in diesem wird das Wasser gestauet, und vermittlest kleiner Rinnen auf das Feld geleitet; durch das Ueberschwemmen soll dies an sich magere Feld sehr fruchtbar werden und vortreflich Korn tragen; daher die Einwohner, welche das Wasser auf ihr Feld verlangen, dafür bezahlen müssen, nach der Zeit, da sie das Wasser genießen.

XIX.

Bestimmung

der vornehmsten

Europäischen Maassen

und Gewichte,

und

deren Vergleichung

mit dem

Kalenbergischen Maasß und Gewichte.

Enthaltend:

- I. Eine Einleitung von den Maassen überhaupt.
- II. Das Linien : Maasß.
- III. Das Ellen : Maasß.
- IV. Flächen : Maasß.
- V. Meilen : Berechnung.
- VI. Pfund : Gewichte.
- VII. Lasten : und Centner : Berechnung.
- VIII. Maasß von flüssigen Dingen.
- IX. Korn : Maasß.
- X. Last : und Wispel : Berechnung.
- XI. Der Münz : Fuß.
- XII. Allerley Berechnungen.

• * *

Ob ich den Zwist entscheide,
Wird noch die Frage seyn.

I. Einleitung von den Maassen überhaupt.

Die Bestimmung richtiger Maassen und Gewichte ist ein nothwendiges Stück in dem gemeinen Leben; Handel und Wandel beruhet darauf.

Fast in allen, die Handlung sowol als die Haushaltungskunst betreffenden Schriften, pfleget man derowegen Vergleichen zwischen dem Landes Maass und denen in andern Ländern gebräuchlichen Maassen anzustellen.

Ich erachte also der Absicht dieser Blätter gemäß, und hoffe meinen Lesern keinen unangenehmen Dienst zu erweisen, wenn ihnen dasjenige, was davon gesammelt habe, mittheile. Es hat mir dieses um so nöthiger geschienen, da sich meines Wissens noch niemand die Mühe gegeben hat, die in dem Churfürstenthum Braunschweig-Lüneburg üblichen Maassen zuverläßig zu untersuchen.

Man findet zwar ihr Verhältniß hin und wieder angegeben; von dem einen aber gemeiniglich anders als von den übrigen, und von den wenigsten mit Zuverlässigkeit. Man pflegt auch ein besonderes Maass für Hannover, ein anderes für Zelle, ein drittes für Lüneburg, und so weiter, anzugeben, da in allen zum Churfürstenthum gehörenden Provinzen nur ein allgemeines Maass gilt.

Es ist nemlich zuerst in dem Herzogthum Zelle von dem Herzog Georg Wilhelm mittelst einer unter dem 6ten Junius 1692. publicirten Verordnung, ein allgemeines Maafß eingeführt worden. Man findet diese Verordnung im III. Theile der Zellischen Landesverordnungen im VI. Kap. n. CXVI. S. 454.

Als darauf das Herzogthum Zelle mit Hannover vereinigt worden, ward jenes Maafß, mittelst eines vom Churfürst Georg Ludwig unter dem 22sten Dec. 1713. gegebenen Reglements allgemein gemacht, und in den gesammten zum Churfürstenthum Hannover gehörenden Fürstenthümern und Landen eingeführt, ausser in dem Herzogthum Lauenburg.

Diese Verordnung findet sich im III. Theile der Zellischen Landesverordnungen im IV. Kap. n. CXVII. sowol, als auch im III. Theile der Kalenbergischen Landesordnungen im IV. Kap. n. LXIX. S. 225.

In diesen Verordnungen ist nun zwar die Einrichtung gemacht worden, daß überhaupt nur einerley Maassen und Gewichte gebraucht werden sollen. Es ist aber nicht hinlänglich bestimmt, wie sich dieselben gegen andere bekannte Maassen verhalten.

Wir können uns demnach, indem wir von einem Braunschweigischen Himten reden, einem Fremden nicht recht deutlich machen, wie viel wir darunter begreifen; und wenn wir von englischen Büshels oder von französischen Septiers, oder von sächsischen Schesfeln reden hören, so sind wir ungewiß, wie wir solche zu unserm Maafß reduciren sollen.

Eine genauere Bestimmung der Maasse hat einen mannigfaltigen Nutzen, und ist in manchem Betracht nothwendig.

Nichts

Nichts ist natürlicher, als daß ein jeder Hausvater seine eigenen Landesmaassen recht kennen lerne, und sich ihre wahre Grösse bekannt mache, sie auch selber zu probiren verstehe, damit er, falls er unrichtiges Maas und Gewichte haben sollte, solches merke.

Es ist aber nicht hinreichend, daß ein Hausvater wisse, daß z. E. ein Pfund ein Pfund sey, und daß er solches in zwey Mark theilen solle. Er muß auch lernen, daß ein jeder Ort fast eine andere Art von Pfunden habe, und einige Gewichte leichter, andere aber schwerer sind. Er macht sich demnach billig mit Fleiß bekannt, wie das Maas seines Ortes sich gegen andere, mit denen er in Verbindung steht, verhalte, damit er sich seinen Nachbarn jedesmal verständlich machen, und auch sie verstehen könne.

Vergleichen Kenntniß ist in der Handlung unentbehrlich, sonst werden wir von unsern Nachbarn oft vervortheilet werden, und zu unserm Schaden handeln.

Ich setze den Fall: Es kommt ein fremder Kaufmann und handelt mir meine Wolle ab, so wird er sich schon erkundiget haben, wo das schwereste Gewicht ist, mithin wird er suchen den Handel zu machen, daß das Wägen da geschehet, wo die schwersten Pfunde sind; weiß er, daß die Pfunde an Ort und Stelle, wo er die Wolle in Empfang nimmt, schwerer sind, als an dem Orte, wo er die Ablieferung verlangt, so läßt er an Ort und Stelle wägen; im entgegen gesetzten Falle aber bedinget er sich aus, daß das Wägen erst bey der Ablieferung geschehe.

Wir pflegen gern da einzuhandeln, wo wir den wohlfeilesten Preis anzutreffen vermeinen, wir wer-

den aber sehr betrogen, wenn wir bey Verschreibung einer Waare von einem andern Orte vier pro Cent zu gewinnen vermeinen, und im Grunde zwey oder mehrere pro Cente verlieren; da hundert dortige Ellen oder Pfunde um 6 oder mehrere pro Cente leichter sind, wie die unsrigen.

Wir Einwohner des Churfürstenthums Hannover haben in diesem Stücke doppelt Ursache uns in Acht zu nehmen, da unsere Nachbarn fast durchgehends kleinere Maasse und Gewichte haben, und uns also nicht verführen darf, wenn benachbarte Kaufleute die Waaren etwas wohlfeiler verkaufen, als die unsrigen.

In der benachbarten Grafschaft Schaumburg ist hingegen der Hinte grösser wie der unsrige, 72 dortige Hinten geben 75 der unsrigen; wir gewinnen dabey auf 6 Hinten eine Viertelmeze: wenn ich also in der Grafschaft Schaumburg einen Hinten Korn um einen Thaler kaufe, so kann denselben hier schon um 34 gr. $4\frac{1}{2}$ pf. wieder verkaufen, und wenn hingegen jemand aus der Grafschaft Schaumburg bey uns ein Fuder Korn kauft, und den Hinten mit einem Thaler im Einkaufe bezahlt, muß er dorten den Hinten schon zu 1 Thaler 1 gr. 4 pf. wieder verkaufen, wenn er ohne Schaden bleiben will.

Die mehreste Vorsicht ist bey dem Einkaufe flüssiger Dinge nöthig, als z. E. des Weins. Weil wir den Inhalt der Fässer nicht so leicht nachmessen können, so begnügen wir uns gemeiniglich mit dem Begriffe, daß ein Faß ein Faß, und ein Ohm ein Ohm sey. Wenn uns also ein Weinhändler ein Faß Wein unter dem Namen eines Orhotes oder Ohmes schicket, so sind wir zufrieden, und bemerken nicht, daß ein Faß oft

oft um den vierten, ja wol um den dritten Theil kleiner ist, als das andere.

Ein Kaufmann kann also nicht fertig werden, ohne das Verhältniß der Maassen zu wissen, darnach muß er sich im Einkaufe und Verschreibung seiner Waaren richten; darnach machet er seine Berechnungen; und daher weiß er sich seinen Vorthail zu suchen.

Ein Hausvater liest fremde, vom Haushalt handelnde Schriften: Er findet Berechnungen, z. E. daß auf einen englischen Morgen drey Büffel ausgesäet werden; daß man davon 33 bis 34 Büffel erndte; daß ein Büffel Weizen 55 bis 60 Pfund wiege, und um 3 Schillinge verkauft werde; er will gerne eine Vergleichung gegen sein Landesmaaß anstellen; er will wissen, ob das Korn dort mehrreicher und ergiebiger, wie das unsrige sey; so muß er nothwendig das Verhältniß der unterschiedenen Maassen kennen.

Ein jeder Lehrer, sonderlich in der Mathematik, erkundiget sich nach den verschiedenen Maassen und Gewichten.

Es ist mir bey Aufführung eines Gebäudes selber einmal so gegangen; da ich dem Mauermeister einen Riß gab, nach welchem er den Grund ausmauren mußte, und einen andern dem Zimmermeister, wornach das Gebäude zugeleget wurde; als aber das Holzwerk aufgerichtet werden sollte, stand es an einem Ende über den Grund eine Ecke hervor. Beyde zankten sich, an wem die Schuld sey; ein jeder schob sie auf den andern, und maß mit seinem Maaßstabe nach, daß er dem Riße und dem vorgeschries

schriebenen Maasß genau nachgearbeitet habe. Wie aber die Maasßstäbe verglichen wurden, fand sich der vom Maurer dem Kalenberger Maasß gemäß, auf des Zimmermeisters Maasßstabe aber war jeder Fuß um 2 Linien länger, welches auf einer Länge von 60 Schuh schon einen ganzen Schuh Unterscheid macht. Er entschuldigte sich damit, daß der Maurer unrecht nach der Kaufmannselle, er aber nach dem rechten Werkschuh gearbeitet habe; da wir keinen besondern Werkschuh, und nur einerley Maasß haben.

Ich führe dies Exempel zu dem Ende an, um zu warnen, daß ein jeder, der Handwerker nach einem Maasßstabe arbeiten lässet, jedesmal ihr Maasß untersuche, und solches mit dem seinigen vergleiche. Billig sollte daher auch ein jeder, der eine Gegend aufnimmt und nach dem verjüngten Maasßstabe in einen Riß bringet, auf dem Riße das von ihm gebrauchte Fußmaasß bemerken.

Wenn wir alte vor 1713. gemachte Risse haben, ehe ein allgemeines Maasß eingeführet worden, werden solche selten nach unserm gegenwärtigen Maasß zutreffen, und wir wissen zwar, daß der Feldmesser dabei ein Fußmaasß gehabt habe; wir können aber nicht errathen, wie groß sein Fuß gewesen.

Bei Hauptvermessungen, wo in der Folge an der rechten Gränze viel gelegen seyn möchte, wäre zu rathen, daß man das gebrauchte Maasß in Metall bey den Acten zum Angedenken aufhöbe; zumalen leicht möglich ist, daß unser gegenwärtiges Maasß über kurz oder lang geändert wird.

Alle

Alle Maassen und Gewichte, welche bey uns im Handel und Wandel gebraucht werden sollen, müssen in denen zur Eiche benannten Städten bey der dazu verordneten Policencommission nach Anweisung derer Verordnungen vom 27sten April 1715, 13ten Sept. 1720 und 8ten Jun. 1724. geeicht und gestempelt werden. Es geschiehet aber zu Zeiten, daß die Probe-Gewichte und Maassen durch den östern Gebrauch und die Länge der Zeit abgenutzt werden; so hat man keinen gewissen Fuß, wenn man nicht ein drittes Maass wieder hat, wornach die Probe-Maassen verglichen werden.

An meinem Orte habe selber den Vorfall gehabt, da Tramer bey angestellter Untersuchung angeklaget worden, daß sie unrichtige Gewichte hätten; sie bewiesen aber, daß sie solche erst eben gekauft hatten, und daß die Gewichte in der nächsten Eichstadt ordentlich geeicht waren.

Ich bin aus einem doppelten Grunde zu Anfange bewogen worden, dasjenige, was ich bey andern von dem Verhältnisse verschiedener Maassen unter sich angemerkt fand, zu sammeln.

Eines Theils war mir daran gelegen, wenn ich in Haushaltsschriften neue Vorschläge und Berechnungen las, solche mit einander zu vergleichen und zu überlegen, in wie weit sie bey uns stattfinden möchten. Z. E. ein Engelländer lehret, man solle auf einen Acre so viel Gallons Rengrassaamen säen. Ich will darnach ausrechnen, wie viel also auf einen Kalenbergischen Morgen säen solle, so muß vorher wissen:

1) Wie

1) Wie viel Fuß ein Englischer Acre oder Morgen halte.

2) Wie sich der englische Fuß gegen den unsrigen verhalte.

3) Wie viel Kalenbergische Ruthen auf ein Acre gehen würden.

4) Wie sich ein Gallon zu unserm Kornmaaß verhalte, oder wie viel er wiege.

Alsdenn kann ich erst bestimmen, wie viel Saamen man nach unserm Maasß oder Gewichte gebrauche, um 120 Ruthen zu besäen.

Indem mich nun bemühetete, die Maassen von fremden Ländern und Dörtern zu finden, mußte solche mühsam hin und wieder zusammen suchen, und indem die Angaben von mehreren verglich, fand solche fast gemeinlich abweichend und nicht selten unrecht.

Ich konnte aber nicht besser solches bemerken und Ueberschlag machen, welche von mehreren Berechnungen richtig seyn möchte, als wenn solche sämmtlich vor Augen hatte. Oft fand ich auch in Reisebeschreibungen und andern Werken Maassen angegeben, wo man solche so leicht nicht vermuthen sollen, und wo sie schwer wieder zu finden waren. So wird man unter andern in des Penters Bauanschlage unter dem Kalche wol nicht vermuthen, eine ziemlich genaue Bestimmung des Kalenbergischen Hüntens zu finden.

Man sollte glauben, daß die von grossen Gelehrten gegebenen Berechnungen die zuverlässigsten seyn würden; sie sind aber mehrmalen so vielem Zweifel unterworfen, als die übrigen.

Wey

Bei Ellenmaassen und Gewichten werden die bey den Kaufleuten und in der Handlung üblichen Berechnungen den Vorzug verdienen, vornehmlich für einen Haushalter oder Kaufmann, dem es auf einen Unterschied von einigen Linien oder Aßen nicht ankommt.

Indem ich aus Mangel der Zeit und Gelegenheit die wenigsten Untersuchungen selber anstellen können, sondern nur die Angaben von andern nachschreiben und unter verschiedenen, die mir am wahrscheinlichsten erschienen, wählen müssen, selber auch kein grosser Rechenmeister bin, so kann ein jeder von meiner Arbeit wol nichts anders vermuthen, als daß solche eben so wenig von Fehlern frey sey, als andere von dieser Materie handelnde Werke.

Es wird aber doch den Haushaltern und Kaufleuten sowol als den Gelehrten von Nutzen seyn, die richtigsten oder doch die mehreste Wahrscheinlichkeit habenden Angaben, aus 50 andern Werken hier vereint, und an vielen Stellen näher, als bisher geschehen, bestimmt zu finden. Die Werke, deren ich mich vorzüglich bedienet habe, sind:

Jürgen Elert Kruse allgemeiner und besonders Hamburgischer Contoriste, welcher 1753 zu Hamburg in Quart gedruckt worden, wovon man in dem 150 Stück der ökonomischen Nachrichten S. 363. einen verbesserten Auszug liest, welcher 1761. neu aufgelegt ist, und wovon jetzt ein zweyter Theil, und eine neue Auflage herauskommt.

Clausbergs demonstrative Rechenkunst dritter Theil, Leipzig 8.

Eben desselben Licht und Recht der Kaufmannschaft.

Mahlers Rechenbuch und Geometrie.

Ruchat

Ruchat Traité des Poids et mesures.

Salomon Haas Fruchtmaaß-Reduction im Oberrheinischen Kreise, Frankfurt 1763. 8.

Desselben zuverlässiger Waagemeister, Frankf. 1770. 8.

Eines ungenannten Gewicht- und Ellen-Vergleichungen, Nürnberg 1761. 4.

Ludovici Kaufmanns Lexicon, Leipz. 1752. 1756.

Die englischen Maassen findet man in dem *Museo rustico* in R. Blome Gentlemans Recreations, in den *Transactions philosophiques* und sonst hin und wieder.

Die französischen in der *Agronomie* und dem *Gentilhomme cultivateur*, auch von Mr. Fillet.

Die Spanischen in den *Lettres concerning the spanish nation*.

Die Schweizerischen in den Berner Abhandlungen, die Züricher in einer besonderen Beschreibung.

Die Dänischen in des Mengels ökonomischen Gedanken, und in den *Lettres sur le Danemarck*.

Die Schwedischen in den Schwedischen Abhandlungen, wo man die von Celsius und Berg angestellten genauen Vergleichenungen liest.

Reichard zeichnet uns den Erfurtischen; Möller den Rheinländischen; und Penther den Rasselbergischen Fuß ab.

II. Linien-Maaf.

Der Grund von allen Maassen ist das **Linien-Maaf**; da wir nemlich bloß auf eine Länge sehen, ohne weitere Ausdehnung.

Es ist fast in allen Ländern gebräuchlich, die Linien ohngefähr nach der Länge eines menschlichen Fusses abzutheilen, und einen solchen Theil nennen wir sodann einen **Fuß oder Schuh**.

Wir haben vornehmlich dreyerley Arten von Fußberechnungen, welche allgemein bekannt sind, und woran man alle übrige vergleicht.

Die erste ist ein **Pariser Schuh**, *Pied du Roy*; welcher nach einem beständigen eisernen, an dem Chatelet zu Paris befestigten Maafße gemessen wird. Ein solcher Pariser Schuh wird in 12 Zoll oder Pouces; ein Zoll in 12 Linien; und jede Linie in 10 Theile; mithin der ganze Schuh in 1440 Theile getheilet.

Der zweite ist der **Englische oder Londner Schuh**, welcher gleich jenem in 12 Zoll oder Inch, jeder Inch in 10 Linien, und eine Linie in 10 Theile; mithin der ganze Schuh in 1200 Theile getheilet wird. Er ist kleiner als der Pariser.

Der dritte heißt der **Rheinländische**, dies ist eigentlich unser deutsches Maaf. Er wird auf eben die Art, als der vorige abgetheilet, und ist etwas kleiner als der Pariser, aber größer als der englische Schuh.

Wo eigentlich das Original und ursprüngliche Maaß von diesem Rheinländischen Fuß sey, ist mir unbekannt, indem anjeko fast ein jeder Ort in Deutschland ein anderes Fußmaaß hat.

Genug, die rechte Länge von diesen dreien unterschiedenen Maassen und ihr Verhältniß unter einander ist auf das genaueste bestimmt. Solchergestalt,

wenn der Pariser Schuh hält = 1440 Theilgen,
so hält davon der Londner = 1355

„ „ der Rheinländische 1391 $\frac{1}{3}$

Wenn der Londner hält = 1200 Theilgen,

so hält davon der Pariser = 1275

„ „ der Rheinländische 1232

Wenn der Rheinländische hält 1200 Theilgen,

so hält davon der Pariser 1242

„ „ der Londner = 1169

Der englische Schuh hält $\frac{1}{16}$ weniger als der Pariser, 15 französische geben also 16 englische Schuh, oder umgekehrt. Will ich eine gewisse Anzahl englische Schuh zu französischen reduciren, so nehme nur den 16ten Theil davon, oder will ich französische Füsse zu englischen machen, so theile sie in 15 Theile, und addire noch einen dieser Theile zu der Summe.

27 Pariser Schuh geben 28 Rheinländische. Ich reducire also solche auf eine ähnliche Weise, indem zu jenen den 27sten Theil zuseze, und von diesen den 28sten Theil nehme.

69 Londner Schuh geben ohngefähr 67 Rheinländische.

Wenn daran gelegen ist, die Maassen zu untersuchen, wird eine oder die andere von diesen Fußmaassen haben, oder an jedem Orte sie leicht erhalten können.

Das

Das schlimmste ist, daß auch auf den mathematischen Instrumenten das gemeiniglich bemerkte Fußmaas nicht allemal mit gehöriger Genauigkeit eingegraben ist.

Ben uns hat fast ein jeder einen Göttingischen Barometer, in der darauf befindlichen in Kupfer gestochenen Scala ist durch die Sorgfalt des Herrn Professor Hollmanns sowol das englische als französische Maasß ziemlich genau getroffen, so daß es mit denen Maassen, welche ich aus England und Frankreich kommen lassen, fast völlig übereintrifft.

Ich habe auf der beygefügtten Tafel die eben be- Tab. VI
schriebenen, nebst noch verschiedenen andern bekannten Fußmaassen auf das genaueste abgezeichnet. Das schlimmste aber dabey ist, daß das Papier beym Abdrucken sich durch das Nessen an die drey Linien länget, und wenn es trocken wird, so viel eintrocknet, beym Einbinden aber oft mehr, oft weniger nachgiebet, nachdem es stark oder schwach ist; daher in abgedruckten Kupferstichen nie ein zuverlässiges Maasß gegeben werden kann. Wem aber daran gelegen ist, genaue Maassen zu haben, dem bin erbötig, sie zu schicken.

Die Eintheilung nach Zollen und Linien ist bey allen Fußmaassen gebräuchlich und eingeführet, und im übrigen macht ein jeder den an seinem Orte üblichen Fuß begreiflich, wenn er angiebt, wie viel Theile er von einem französischen, englischen oder rheinländischen Fuße halte. Es ist sicherer, wenn man ihn gegen alle diese drey Fußmaassen vergleicht. Denn da man ihr Verhältniß weiß, so kann man eher nachrechnen, ob die Angaben auch richtig sind.

Der in dem Churfürstenthum Hannover übliche Fuß, wird gemeiniglich der Kalenbergische Fuß genannt, sollte aber eher den Namen eines Zellischen Hausvater I. Th. 3. St. Mm Susses

Fusses führen, weil er zuerst zu Zelle eingeführet worden, und seinen Grund in der obangezogenen Verordnung von 1692. hat, so daß dessen Länge bey sothaner Verordnung abgebildet worden.

S. die Zellischen Landesverordnungen T. III. C. IV. N. CXVI. S.

Es ist aber der Abdruck nicht mit gehöriger Genauigkeit geschehen, und zu groß.

Penther hat in seinem Bauanschlage Tab. I. den Kalenbergischen Fuß ziemlich genau dargestellt. Der auf der benn ersten Stück des Hausvaters befindlichen I. Tafel beigefügte Maafstab, sollte einen Kalenbergischen Schuh haben, ist aber im Abdruck um 3 Linien ohngefähr zu kurz. Auf dem Maafstabe von der zweyten Tafel sollten 12 Schuh im kleinen einen halben Kalenbergischen Fuß zeigen, es fehlet aber eine Linie daran. Auf der jetzigen vierten Tafel ist abermals Fig. 8. ein Kalenbergischer halber Fuß abgebildet worden.

Der nunmehr untersuchte und durch eine Verordnung vom 29 Nov. 1765 festgesetzte Kalenbergische Fuß hält

			Theile
vom Pariser	"	"	1299
vom Londner	"	"	1150 $\frac{2}{3}$
vom Rheinländischen	"	"	1120 $\frac{1}{2}$

Mithin geben

10 Kalenbergische	"	9 Pariser Schuh
26 $\frac{1}{2}$ "	"	25 $\frac{1}{3}$ Londner
15 "	"	14 Rheinländische.

Nach diesen Verhältnissen kann man alle übrige Maassen vergleichen oder reduciren; denn wenn man weiß, wie viel ein Schuh von dem Pariser Maaf Linien enthält, so rechnet man leicht aus, wie viel Theile er von einem Londner oder Rheinländischen Schuh halten müsse.

3. E. ein Hamburger Schuh hält 1270 Theilgen von dem französischen Maaß; ich will wissen, wie viel Theile von dem Rheinländischen Maaß er halte, so rechne nur: 1440 Theilgen geben 1244 Rheinländische Theilgen, wie viel geben denn 1270 von jenen? nämlich 1097.

Eine jede Fläche, worauf das Fußmaaß ordentlich abgetheilet ist, nennen wir einen **Maaßstab**. Eine **Mefstange** aber ist eine lange, in Füsse abgetheilte Stange, deren wir uns zum Messen bedienen, und eine **Mefskette** wird zu gleichem Behuf aus Gliedern von einem ganzen oder halben Fuß lang zusammen gesetzt.

Nachfolgende Tabelle zeigt das Verhältniß der bekanntesten Fußmaassen gegen einen Pariser Schuh. Es ist nur zu verwundern, da der Pariser Fuß so gar genau bestimmt ist, und ein jeder sein Landesmaaß darnach auf das genaueste vergleichen kann, daß die Angaben selbst von grossen Gelehrten oft sehr abweichen. So giebt **Mengel** den Dänischen Schuh an zu 1402 Theilgen des Pariser Schuhes, und in den neuern *Lettres sur le Danemarc* heisset es, daß er dem Rheinländischen völlig gleich sey; dieser hält nach der genauesten Bestimmung $1391\frac{1}{2}$ Theile, **Riccioli** gab ihn zu 1373, **Petit** zu 1387, und ein anderer zu 1395 an, welches einen Unterscheid von zwey Linien bringt.

Man siehet daraus, wie wenig wir uns auf die übrigen Berechnungen von dem körperlichen Inhalt verlassen können, wenn die Linien nicht so genau zu messen stehen.

Vergleichung der bekanntesten Fußmaassen.

Wenn ein Pariser Schuh in 1440 Theile getheilet wird; so halten davon

Zu Aachen	-	Fuß	1285
- Amsterdam	-	Schuh	1253 bis 1263
- Anspach	-	—	1320
- Antwerpen	-	—	1260
- Avignon	-	Pied	1100
- Augspurg	-	Schuh	1313 bis 1317
- Babylon	-	halb Cub. Sac.	1633
- Basel	-	—	1330
In Bayern	-	—	1280 - 1297 $\frac{213}{317}$
Zu Berlin	-	—	1373
- Bern	-	—	1330
- Befançon	-	Pied	1370
- Bologna	-	—	1682
- Bononien	-	—	1691
- Boulogne nach Scamozzi	-	—	1680
— nach Picard	-	—	1690
- Braunschweig	-	Schuh	1265
- Bremen	-	—	1282
- Brescia	-	Bracci	2075
- Breslau	-	Schuh	1260
- Briel	-	—	1486
- Brük	-	—	1226
- Brüssel	-	—	1290
- Cagliari	-	Palmi	898
Ein Calenbergischer	-	Schuh	1299
In Carlsruhe	-	—	1241
- Castilien	-	Palmos	940

In China	Kramer Fufs	1500
- — —	Mathem. Maaffe	1477
- — —	ein Kongpu oder Bauß	1431
Zu Cleve	Fufs	1310
- Cöln	—	1219 bis 1226
- Constantinopel	Pic	2930 bis 3140
- Copenhagen f. Dännemarck	—	—
- Cracau	Schuh	1580
In Dännemark	—	1391
Zu Dantzig	—	1270
- Diyon	Pied	1392
- Dordrecht	Schuh	1596
- Dole	—	1583
- Dresden	—	1255
In Egypten	Derah	2439
Zu Emden	Fufs	1313
In Engelland	Shoe	1350
Zu Erfurt	Schuh	1251
- Eyderstedt	—	1313
- Florentz	Bauelle	1212
- Francfurt	Fufs	1270
- Genua	Palmi	1100
- Gibraltar	Fufs	1253
- Giessen	—	1320
- Goes	—	1329
- Gotha	—	1275
- Grenoble	Pied	1512
Ein Griechifchet	Fufs	1361
Zu Groningen	—	1295
- Haag	—	1440
- Halle	—	1320 bis 1326
- Hamburg	—	1270
Hannover	—	1299
- Heidelberg, nach Petit	Fufs	1220
- — nach Krusen	—	1235
- Herforden	—	1310
- Hildesheim	—	1257
In Holstein	—	1323

Zu Inspruch	-	-	—	1408
- Königsberg	-	-	—	1364
- Leiden	-	-	—	1389 <i>bis</i> 1390
- Leipzig	-	-	—	1275
- Lion	-	-	<i>Pied</i>	1512
- Lissabon	-	-	—	1387 <i>bis</i> 1388
<i>nach Krusen</i>				—
- London	-	-	<i>Shoe</i>	1350
In Lothringen	-	-	<i>Shub</i>	1292
Zu Lübeck	-	-	—	1284 <i>bis</i> 1290
- Lüttich	-	-	—	1276
- Magdeburg	-	-	—	1257
- Mannheim	-	-	—	1287
- Mantua	-	-	<i>Bracci</i>	2062
- Mastrich	-	-	<i>Fufs</i>	1245
- Maynz	-	-	—	1235
- Mecheln	-	-	—	1239
In Mecklenburg	-	-	<i>Schub</i>	1288 <i>bis</i> 1290
Zu Middelburg	-	-	—	1330
- Milano	-	-	<i>Bracci</i>	2166
				<i>Fufs</i> 1760
- Moscau	-	-	—	1483
- Mümpelgard	-	-	—	1274
- München	-	-	—	1280 <i>bis</i> 1285
- Neuenburg <i>in der Schweitz</i>	-	-	—	1330
- Neapolis	-	-	<i>Palme</i>	1169
- Nürnberg	-	-	<i>Fufs</i>	1346
- Oldenburg	-	-	—	1313
- Osnabrügge	-	-	<i>Fufs</i>	1293
<i>nach Krusen</i>				—
- Padua	-	-	<i>Palme</i>	1570
- Palermo	-	-	—	1073
- Parma	-	-	<i>Bracci</i>	2423
- Pavia	-	-	—	2080
In Persien	-	-	<i>Arish</i>	4310
Zu Piazenza	-	-	<i>Bracci</i>	2423
In Piemont	-	-	<i>Pudliprand</i>	2304
- Pommern	-	-	<i>Fufs</i>	1295

Zu Prag	- - -	—	1337 bis 1338
- Reggio	- - -	Bracci	2348
- Reval	- - -	Fufs	1187
Ein Rheinländischer	- - -	—	1391
Zu Riga	- - -	—	1215
- Rimini	- - -	Bracci	1205
nach Krusen		—	2410
- Rom	- - -	—	1324 bis 1326
		Canne	9900
- Rostock	- - -	Fufs	1282
- Rotterdam	- - -	—	1385
- Rouen	- - -	—	1200
In Rußland	- - -	—	1550
nach Krusen		—	1350
solte mit Moscau überein kommen.			
- Savoyen	- - -	Bracci	1200
- Sardinien	- - -	Palmi	1113
- Schweden	- - -	Fufs	1376
- Schweiz	- - -	—	1330
- Sedan	- - -	—	1230
- Siam	- - -	Ken.	4260
- Spanien	- - -	Fufs	1237
nach Krusen		—	1253
Zu Strasburg	- - -	Fufs	1282 bis 1287
- Stertin	- - -	—	1253
- Toledo	- - -	—	1212
- Turin	- - -	—	1432
		Bracci	1920
- Venedig, Verona	- - -	—	1540
- Vincenza	- - -	—	1580
- Ulm	- - -	—	1294
nach Krusen		—	1281
- Urbano	- - -	Bracci	1570
- Utrecht	- - -	Fufs	1210
- Wien	- - -	—	1420
- Wittenberg	- - -	—	1255
- Würtemberg	- - -	—	1268
- Zirickzee	- - -	—	1376
- Zürich	- - -	—	1330

Anmerk. Wo ich das Fußmaaß eines Ortes von mehreren unterschieden angegeben gefunden, und selber keine Gelegenheit gehabt habe, Untersuchungen anzustellen, habe ich die niedrigste und höchste Differenz angemerkt, welche bey den mehresten Orten nur ein, zwey bis drey Theilchen macht. Ausser bey dem Constantinopolitanischen Pic, wo sich ein Unterscheid von 210 Theilchen befindet, also in einer oder andern Angabe ein Irrthum stecken muß.

Beu dem Amsterdammer Fuß ist auch eine Differenz von einer ganzen Linie.

Wenn Kruse den Wittemberger Fuß zu 1485, also grösser als den Pariser angiebt, muß es vermuthlich ein Druckfehler seyn.

Er macht auch einen Unterscheid unter einer Römischen Bau-Canne zu	9900
Fuß	1306
Palmi	990
und einem alten Römischen Fuß	1320

Die Angabe in der Tabelle scheint aber richtig zu seyn.

III. Das Ellen-Maaf.

Eine Elle ist dasjenige Maaf, wornach alle Kaufmannswaaren ausgemessen und verhandelt werden, und sollte in Deutschland an jedem Orte und in jedem Lande zwey der dasigen obbeschriebenen Schuh halten.

Wenn aber dasjenige gegründet ist, was von Kruken, Clausberg und andern, welche das Verhältniß der Ellen untersucht haben wollen, auch in dem Oekonomischen und Kaufmanns-Lexicon davon angegeben wird; so würde an den wenigsten Orten das Ellenmaaf mit dem Fußmaaf übereinstimmen.

Eine Kalenbergische Elle hält genau zwey Kalenbergische Schuh, also 2598 Theile eines Pariser Schuhs. Nach dieser Kalenbergischen Elle wird in dem ganzen Churfürstenthum Hannover gemessen. Es ist also unrecht, wenn einige die Zellische und Lüneburgische Elle als unterschieden angeben.

Die Elle wird in vier Viertel, und jedes Viertel wieder in 4 Theile getheilet, welche man Sechzehntel nennet.

Wie das Fußmaaf fast in jeder Provinz von Deutschland unterschieden ist, als herrschet auch eben dieser Unterscheid in dem Ellenmaaf.

Die bekanntesten Ellen in Deutschland sind:

Die Braunschweigische, deren 38, 37 Hannoversche Ellen geben.

20 $\frac{1}{4}$ Schaumburgische oder Bückeburgische Ellen geben 20 Hannoversche, und 19 $\frac{3}{4}$ Schaumburgische geben

Mm 5

ben

ben 20 Bremer oder Minder Ellen, müssen also diese beynahe um $\frac{1}{10}$ kleiner als die Hannoversche seyn.

Die Leipziger und Dresdensche, deren $86\frac{1}{2}$ ohngefähr $83\frac{1}{2}$ Hannoversche geben.

Die Nürnberger, deren 9 ohngefähr 8 Hannoversche Ellen halten.

Die Frankfurter, welche nach einiger Angabe der Leipziger gleich seyn mußte; von andern aber angegeben wird, daß sie 2392 Theile vom Pariser Schuh hielte; mithin würden 25 Frankfurter nur 23 Hannoversche Ellen halten: oder 100 Frankfurter Ellen geben 92 Hannoversche.

Die Hamburger sollte mit der Leipziger und Frankfurter übereinkommen; wenn die Angabe aber richtig ist, daß sie 2540 Theile vom Pariser Fuß hält, so machen 100 Hamburger Ellen ohngefähr $97\frac{1}{4}$ Hannoversche Ellen.

Man hat übrigens an verschiedenen Orten eine doppelte, nämlich eine grössere und eine kleinere Elle. Es sind sodann gemeiniglich die Waaren bestimmt, welche mit jeder Ellen ausgemessen werden müssen, und man pflegt die wollenen und groben Waaren mit dem kleinern, die seidenen Zeuge aber mit dem grössern Maasse auszumessen.

So wird für die Stadt Augspurg gar eine fünfsache Ellen-Berechnung angefekt, als

a) Die Seiden-Elle; deren 100, $94\frac{1}{2}$ Nürnberger Ellen ausmachen.

b) Die Leinwand-Elle; deren 100, $91\frac{1}{2}$ Nürnberger Ellen nach dem Maafstabe geben würden; und welche um 4 pro Cent länger ist, als die folgende Gewand-Elle.

c) Nach

c) Nach dem Ufu thun aber 100 von dieser Leinewands-Elle $92\frac{3}{4}$ Nürnberger.

d) Die Parchet- und Wollen-Elle; deren 100 nach dem Maafßstabe $88\frac{1}{4}$ Nürnberger Ellen geben würden.

e) Nach dem Ufu wird eben diese Wollen-Elle aber wie 100 zu $88\frac{2}{3}$ angerechnet.

In Engelland, Schottland und Irreland
misset man nach Yards, oder Gerden.

Eine solche Yard wird eingetheilt in 2 Cubit, oder Ellenbogen.

Ein Cubit hält $1\frac{1}{2}$ Shoe oder Schuh.

Einen Schuh rechnet man zu $1\frac{1}{3}$ Span oder Spanne, vier Handbreit oder Palm, und 12 Inch oder Zoll.

Eine Yard hält derowegen 3 volle englische Schuh oder 4050 Theile vom Pariser Zoll. $1\frac{1}{4}$ Yard oder $3\frac{3}{4}$ englische Schuh nennet man erst eine Ell oder Elle.

Man rechnet gemeiniglich, daß 1 englische Yard 3 Kalenbergische Schuh mache, oder $1\frac{1}{2}$ Elle.

5 Yards machen aber beynahe 8 Kalenbergische Ellen oder 7 Nürnberger.

3 Yards machen fast 4 Brabander Ellen.

83 Yards machen 75 Pariser Stab.

In Frankreich.

Die Pariser *Aune*, *Aunage*, ou *Etalonage* wird auf deutsch ein Stab genannt, und hält $5170\frac{5}{8}$ Pariser Linien; also 3 Schuh, 7 Zoll $10\frac{5}{8}$ Linien.

Sie wird auf eine doppelte Art getheilt: Entweder in eine halbe, viertel, achtel und sechzehntel Elle, wie

wie die Kalenbergische; oder aber die halbe Aune wird in ein drittel, sechstel und zwölftel getheilet.

Ein Stab macht etwas geringes mehr als zwey Kalenbergische Ellen: Eine hiesige Elle ist also gleich einem halben Pariser Stab.

65 Pariser Stab geben 83 Yards.

100 Stab geben 169 Brabander Ellen.

19 Stab rechnet man zu 40 oder vielmehr 39 Leipziger Ellen.

32 Stab geben 65 Hamburger Ellen.

Nach Krusen hat man aber einen andern Stab für die Seidenhändler zu 5270, einen andern für die Tuchhändler zu 5264, und den dritten für die Linnenhändler zu 5240.

Es ist auch das Ellenmaaß in Frankreich nicht durchaus einerley. In Bourdeaux, Rochelle, Rouen und den mehresten Städten wird nach der Pariser Elle gemessen.

Die Elle von Troyes in Champagne aber hält ein drittel weniger, oder 3 Ellen Troyes machen 2 Pariser Stab, und darnach wird in der Piccardie und Bourgogne gemessen.

Ein Stab in Bretagne bringt ohngefähr den 6ten Theil mehr als der Pariser Stab, also 6 dasige Stab geben 7 Pariser.

Der Inoner Stab ist etwas kürzer als der Pariser; bringet aber auf 100 Aunes nicht mehr als 1 bis $1\frac{1}{2}$ Stab.

L'aune de la Baronnie de Chacenay in Champagne hält nur 2 Fuß 7 Zoll 3 Linien, und damit wird in vielen Städten das Linnen gemessen.

Die Musquiniers, eine Art Leineweber, messen mit einer Elle, die der Flandrischen gleich kommt, und nur um 1 Zoll länger ist. Es machen also 25 von ihrer Elle 15 Pariser Stab aus.

In

In Provence misset man nach *Cannes*, welche ohngefähr dem Pariser Stab gleich kommen.

Die Art zu messen ist in Frankreich auch nicht gleich, und es wird gemeiniglich eine gewisse Uebermaasse gegeben.

Zu Rouen und in der benachbarten Gegend misset man 24 Stab statt 20.

Hinter Rouen zu Berne 27 statt 20.

Zu Tilliers 22 statt 20.

Zu St. George 30 statt 20; und

Zu Laigle $28\frac{3}{4}$ statt 20.

Zu Paris setzt man bey Abmessung der Leinwand den Daumen vor der Elle, und nennet solches *Pouce evant*, oder *Pouce et aune*. Dieses bringt auf 50 Stab eine Uebermaasse von ohngefähr $1\frac{1}{12}$ Elle.

Von Tuchmachern und Zeugwebern pflegt auf 20 Ellen $1\frac{1}{4}$ Elle zugegeben zu werden.

In Braband und Flandern.

Nach der Brabander Elle wird fast durchgehends in Braband sowol als in Holland, auch zu Zeiten in den Handelsstädten und auf den Messen in Deutsch'land gemessen.

Sie hält 3065 Theile eines Pariser Schuhes, mithin $\frac{7}{12}$ von einem Stabe.

5 Ellen Brabandisch thun	6 Ellen Hamburger.
20 - - -	21 - Nürnberger.
25 - - -	$14\frac{7}{12}$ Pariser Stab.
100 - - -	118 Ellen Hannov.
100 - - -	96 russisch. Arsinen.
100 - - -	100 Ellen Norweger.
9 - - -	11 Ellen Leipziger.

In Holland.

Die Elle, der man sich in Amsterdam zu Ausmessung der Tücher bedienet, hält $\frac{2}{3}$ von einem Pariser Stabe

Stabe, also 2994 Linien. 7 dieser Amsterdammer Ellen machen also 4 Stab. Ein Amsterdammer Schuh wird in 11 Zoll getheilt.

In Spanien.

Ist das Hauptmaaß ein *Vara* oder *Bara*, welches nach des Clarke Angabe, nach dem von König Philipp II. 1568. angenommenen Fuß genau 33 englische Zolle hält, und müßte also $3712\frac{1}{2}$ Theile von einem französischen Schuh halten. Die *Bara* von Burgos ist etwas kleiner; 100 englische Yards machen 109 *Bara*, 3 Zoll, also hielte eine *Bara* 3708 Theile. König Alfonsus der Weise hat einen eigenen Maaßstab angenommen, und ihn in Toledo niedergeleget. Eine solche *Bara* von Toledo wird zu 36 englische Zoll gerechnet, also zu 4050 Theile, und wäre einem Yard gleich.

Sonst vergleicht man 81 Arragonische Varras zu 100; und 100 Varras von Sevilien zu $113\frac{4}{7}$ Brabander Ellen.

Der Grund des alten Spanischen Maasses soll der alte Römische Fuß seyn; daher man noch das Maaß, dessen man sich zu einer Elle bey dem Messen bedienet, *un Romano* nennet.

In Arragonien misset man nach Varras, deren 81 geben 100 Brab. Ellen.

In Sevilien werden 100 derselben $113\frac{4}{7}$ Brab. Ellen gleich geschätzt.

In Valenza sind die Varras noch grösser als in Arragonien.

In Portugall

Hat man *Cavidos*, welche ohngefähr mit einer Brabander Elle überein kommen; und *Varras* oder *Barros*, deren 61, 100 Brab. Ellen machen.

In

In Italien.

In Florenz gehen 8 Palmi oder Spanne auf 1 Canne oder Klafter, und 2 Palmi auf eine Braze, (S. die XII. Abtheil.)

In Piemont misst man nach Ras oder Rasi, deren einer 14 Onces oder Zoll hält, von Piedliprand.

In Venedig, Lucca, Bologna, Mayland, nach Brasse, Brazza, oder Braccio.

In Genua, nach Palma, deren von wollenem Zeuge 10, von seidenem aber 9 auf eine Canne gehen, $2\frac{1}{2}$ Palmes aber 1 Braze machen.

In Rom, Neapolis, Minorca, Palermo gehen 8 Palmen auf 1 Canne, und $3\frac{1}{2}$ Palmen auf Braze.

Eine Canne macht 5 Schuh 2 Zoll englisch.

In Ancona giebt eine Brazza $2\frac{4}{5}$ Genueser Palma.

In Dännemark

hält die Elle oder Alen eben zwey Rheinländische Schuh, den Schuh zu 12 Tum oder Zoll. s. S. 556.

In Rußland.

hat man Arsienen oder Arschinen, deren 100 $110\frac{1}{2}$ Nürnberger Ellen geben. 1 Arschiene hält $28\frac{1}{10}$ engl. Zoll, 1 Wirschock ist der sechzehnte Theil des Arschocks.

In Constantinopel rechnet man nach Pic, der zu 2930 Linien angegeben wird, also der Holländischen Elle nahe kommt.

In Indien

hat man Gueze oder die Königliche Elle; und Gueze; Moukesser oder die verkürzte Elle.

Das

Das Verhältniß der übrigen deutschen Ellen er-
giebet folgende Berechnung, und die beygefügte erste
Tabelle.

4	Hamburger Ellen geben	3	Wiener.
60	- - -	63	Strasburger.
32	- - -	77	Genueser Palmen.
38	- - -	35	Venet. Braze.
24	- - -	7	Neapol. Cannen.
48	- - -	35	Böchner in Tyrol.
256	- - -	259	Leipziger.

oder, wie man sonst berechnet

74	-	-	-	75	Leipziger.
8	-	-	-	7	Nürnberger.
24	-	-	-	25	Baseler.
72	-	-	-	35	Stäbe Paris.
25	Baseler Ellen thun	-	-	20	Braband.
35	Böchner Ellen thun	-	-	40	Braband.
977	Dresdner Ellen geben	-	-	978	Leipziger,
eigentlich sollten beyde überein kommen.					

1 Nürnberger Elle thut - $1\frac{1}{7}$ Hamburg.

7 - - - - 8 Hamburg.

100	Bamberger Ellen thun in Nürnberg	102	$\frac{1}{2}$
-	Baseler	-	83 $\frac{1}{3}$
-	Beyersche	-	126
-	Berliner	-	100.
-	Breslauer	-	87 $\frac{1}{2}$
-	Coburger	-	88 $\frac{8}{9}$
-	Cöln, lange Elle	-	93 $\frac{1}{3}$
-	- kurze Elle	-	86 $\frac{1}{2}$
-	Danziger, lange Seiden: Elle	125	
-	- kurze Wollen: Elle	92 $\frac{1}{3}$	
-	- Leinewands: Elle	90	

100 Dün.

100	Dunkelspieler Ellen thun in Nürnberg	93 $\frac{1}{3}$
-	Erfurter, lange Elle	83 $\frac{1}{3}$
-	kurze Elle	61 $\frac{1}{4}$
-	Frankfurter	83 $\frac{1}{3}$
-	St. Gallen, Wollen-Elle	95
-	Leinwands-Elle nach dem Maafstabe	109 $\frac{1}{4}$
-	nach dem Ufu	112 $\frac{1}{4}$
-	Lübecker	85 $\frac{3}{4}$
-	Münster	123
-	Prager	88 $\frac{2}{3}$
-	Regenspurger	123
-	Ulm	86 $\frac{1}{2}$
-	Wien	117 $\frac{2}{3}$

IV. a) Flächen = Maasß.

Zu Messung der Flächen und des Feldes bedienen wir uns unsers Fuß- und Ellenmaasses.

Eine Länge von 16 Kalenbergischen Schuh oder 8 Ellen, nennen wir im Hannoverschen eine Ruthe.

Ein Feld von 16 Schuh lang und 16 Schuh breit, wird eine Quadratruthe genannt.

120 □ Ruthen machen einen Morgen aus.

Ein Kalenbergischer Morgen hält derowegen:

30720 □ Schuh Kalenbergischen Maasses;

28442 □ Schuh Ländner Maasses;

26778 □ Schuh Rheinländisch;

24998 □ Schuh Pariser Maasses. *

Ein Morgen wird bey uns in halbe und Viertel-morgen eingetheilet: So sagt man z. E. ein Feld halte $12\frac{3}{4}$ Morgen und 12 □ Ruthen, das ist so viel, als

* Einen hier in der ersten Auflage begangenen Rechnungsfehler, für dessen Bemerkung ich dem Herrn Krusen in Hamburg verbunden bin, muß anzeigen, damit nicht auch andere im Rechnen eben so wenig geübte in den nemlichen Fehler verfallen mögen.

Es ist oben (S. 532. 534.) bestimmt worden, wie sich die Fuß-Maassen gegen einander verhalten, dies gilt nur auf Linien. So bald ich das Maasß von einer Fläche, zu einem andern Maasß, z. E. einen Morgen von 30720 Schuh Kalenbergisch zu Pariser Fuß reduciren will; so muß solches nach dem Quadrat-Inhalte berechnen, 10 mal 10, nämlich 100, sind gleich an 9 mal 9, nemlich 81, wie viel geben 30720. Bey Körpern muß 10 mal 10 mal 10 mal 10, nemlich 10000, gleich 9 mal 9 mal 9, nemlich 729, gerechnet werden.

als es hält 1542 □ Ruthen. An einigen Orten nennet man einen halben Morgen Landes ein Vorling, und $\frac{3}{4}$ Morgen ein Drohn.

Auf eine Hufe Land werden bald 12, bald 18, ja gar 24 bis 36 Morgen Landes gerechnet. Man schätzet auch wol das Land nach dem Einfall des darinn zu säenden Kornes, und so machen zwey Braunschweigische Himten Einsaat einen Morgen Kalenbergisch; im Hovaischen aber 3 Scheffel.

Wegen der Gemächlichkeit im Ausrechnen, pflegen wir eine Ruthe von 16 Schuh in 10 Schuh, und jeden dieser zehn Theile wiederum in 16 Zolle zu theilen: So nennen wir es Decimal-Schuh und Zolle.

Eine Ruthe hält 100 dergleichen Decimal-Schuh, und ein Morgen 12000.

Die Morgen sind bey uns in Feldern, Wiesen und Holzungen überein. Wir haben keine unterschiedene Waldmorgen, wie in einigen Gegenden.

b) Land- und Morgen-Berechnung in andern deutschen Provinzen.

Ein Rheinländischer Morgen wird gerechnet zu 120 □ Ruthen, jede von 12 Schuh, macht " 17280 □ Schuh Rheinländisch, oder " 18514 □ Schuh Kalenbergisch. Zwey Rheinländische Tucharte machen einen Morgen.

Die Wiesen werden nach Thauen berechnet, deren eine $1\frac{1}{2}$ Tucharte ausmacht. Vier Thauen geben also drey dasige Morgen.

Ein Waldmorgen wird gerechnet zu 160 □ Ruthen, jede von 12 Schuh,

macht 23040 □ Schuh Rheinländisch,

oder 24685 □ Schuh Kalenbergisch.

3 Waldmorgen geben also 4 Feldmorgen.

In Weinbergen rechnet man 160 Ruthen auf einen Morgen, jede von 10 Schuh.

Im Württembergischen schäzet man die Wiesen nach Wannen; * 3 bis höchstens 4 Wannen werden auf 1 Morgen gerechnet.

Ein Morgen in Franken ist 16 Ruthen lang und breit. Eine Ruthe zu 12 Schuh Rheinländisch, hält also 23664 Schuh Rheinisch.

Ein Hamburger Morgen ist 120 Ruthen lang und 5 Ruthen breit, mithin von 600 □ Ruthen oder 15360 Hamburger □ Schuh, und beynähe ein halber Kalenbergischer Morgen.

Ben Magdeburg rechnet man den Acker oder einen Morgen zu 120 Ruthen Magd. 30 Acker oder Morgen machen eine Hufe.

In der Mark Brandenburg machen 300 Ruthen, jede zu 15 Schuh, einen Morgen, und 30 dieser Morgen 1 Hufe.

In Sachsen rechnet man nach Acker, jeden zu 300 □ Ruthen, und eine Ruthe zu 15 Schuh 2 Zoll Dresdner Maasß. Mithin hält ein Acker 17 Ruthen 4 Schuh 10 Zoll in der Länge, und so viel in der Breite. Es fallen in einen sächsischen Acker 2 Dresdner Scheffel.

Im Weimarschen hält ein Acker 140 □ Ruthen, jede von 16 Schuh.

Zu

* Siehe unten im XII. Abschnitte.

Zu Erfurt hält ein Morgen 168 □ Ruthen, jede zu 14 dasige □ Schuh.

Zu Nürnberg hält ein Morgen 200 □ Ruthen, jede von 16 Schuh. Bei Wiesen und Weiden sagt man statt Morgen ein Tagewerk.

In Mecklenburg rechnet man nach Scheffel Aussaat, zu jedem Scheffel gehen 70 □ Ruthen dasigen Maasses, und 300 Scheffel machen 1 Hufe.

In Holstein geben 100 □ Ruthen einen Scheffel Aussaat.

Ein dasiger Morgen in der Marsch ist etwas unbestimmtes, pfleget aber auf 450 □ Ruthen gerechnet zu werden.

In Ostfriesland machen 400 □ Ruthen zu 12 Schuh Rheinländisch ein Diemt oder Morgen.

In der Pfalz, im Durlachischen, und zu Bruchsal soll ein Morgen zu 160 □ Ruthen, jede von 16 Schuh Rheinländisch gerechnet werden, andere geben einen Durlachischen Morgen Ackerland oder ein Juchart an zu 116 □ Ruthen, jede von 16 Schuh, 62 Pfälzische Morgen werden 64 Würtemberger gleich gehalten.

Ein Würtembergischer Morgen wird gerechnet zu 150 □ Ruthen, jede zu 16 Schuh, machet 38400 □ Schuh Würtembergisch, oder 16 Schuh zu 15 Schuh Rheinländisch: 33750 □ Schuh Rheinländisch. $1\frac{1}{2}$ Morgen nennet man ein Juchart, Tagwerk, Mannsmat.

So wird das Maas im Anhang des Begriffes des gesammten Feldbaues S. 53. angegeben. Im Lehrbegriffe öconom. und cameral. Wissenschaften S. 19. rechnet man nach Hufen zu 30 Morgen von 400 □ Schuh zu 12 □ Schuh Rheinländ.

Ein Bückeburgischer Morgen zu 120 Ruthen hält an Pariser Maaß 26423 F. 85 L.

In Wien rechnet man nach Jochen oder Tagewerken, und verstehet darunter so viel Land, als ein Pflug im Tage durcharbeiten kann, zu 40 Klafter, jedes von 6 Schuh lang und breit, welche beynähe 2 Kalenbergische Morgen ausmachen.

In Böhmen nach Strich: in jeden fallen 88 grosse Leipziger Kannen, mithin wird ein Strich ohngefähr $1\frac{1}{2}$ Kalenbergischen Morgen gleich zu schätzen seyn.

Im Oßnabrückischen nach Scheffel Einsaat, jeden zu 54 bis 60 Ruthen.

c) Land- und Morgen-Berechnung in den angränzenden Provinzen von Deutschland.

In Lothringen hält ein Morgen 100 □ Ruthen, jede von 20 Schuh lang und breit, mithin von 40000 □ Schuh Lothringer, oder von 19000 □ Schuh Pariser Maaße. Man pfleget einen Lothringer Morgen zweyen Pariser Arpens gleich zu schätzen. *

Zu

* Im Museo rustico wird ein Lothringisches Journal zu 250 □ Toises, jede von 10 Lothringer Fuß, und dieselben zu 1261 Theile, angegeben.

Zu Mompelgart rechnet man auf ein Zuchart 300 □ Ruthen, jede von 16 Schuh.

Zu Collmar machen 180 □ Ruthen von 15 Schuh ein Zuch oder Manwerk, $1\frac{1}{2}$ Zuch sind ein Zuchart oder Thauen, wornach man Wiesen und Wenden ausmisset.

Ein Genfer Morgen hält 40 Toisen in der Länge, und 34 Toisen in der Breite, jede zu 36 □ Schuh, machet 48960 □ Schuh.

In Bern machen 288 □ Ruthen, jede zu 10 □ Schuh, eine Berner Zuchart.

Man berechnet sie auch zu 5000 □ Schritt, oder zu 400 Klasten, jeden von 9 Schuh.

Ben Aekern und Wiesen wird jeder □ Schritt zu $6\frac{1}{4}$ □ Schuh gerechnet; folglich beträgt eine Zuchart 31250 Berner Schuh.

Ben Waldungen wird jeder □ Schritt zu 9 □ Schuh berechnet; demnach enthält eine Waldzuchart 45000 Schuh.

In den Berner Abhandlungen wird aber zugleich angezeigt, daß das Maaß fast von Dorfe zu Dorfe verschieden sey.

In der Landschaft Waat in der Schweiz hält eine Pousse oder Morgen Land 500 Ruthen, jede von 81 □ Schuh Berner Maaß, also 40500 Schuh.

Ein dastiger Morgen Wiesenland wird Arpent genannt, und bestehet aus 31250 Berner Schuhen; hält also etwas mehr als $\frac{1}{4}$ von einem Morgen Ackerland.

In der Agronomie wird eine Schweizer Ruthe oder Perche angegeben zu 15 Schuh, 7 Zoll, 1 Linie, 3 Puncten.

La Fauxe, ein Feldmaaß hält 16 dergleichen Ruthen lang und breit, oder 62239 Schuh, 23 Zoll, 39 Linien parisi. Ein Morgen oder *la Pousse* ist die Hälfte davon.

In Dänemark wird der Fuß in 12 Zoll oder *Tum*, und jeder in 12 Linien oder *Straa* getheilet.

Zwey Fuß geben eine Elle, 3 Ellen eine *Favn*, Klafter oder Ruthe, womit gemessen wird.

Zu Messung des Feldes hat man kein gewisses Maaß, sondern schläget solches nach so viel Tonnen hart Korn Einfall an.

In Schweden hält eine Tonne Land 14000 Schwedische □ Ellen.

In England misset man nach *Step*, *Pace* oder Schritte, deren einer zu 5 Schuh oder 60 Zoll gerechnet wird.

Nach *Pole* oder Stangen, deren einer 16 Schuh 5 Zoll hält.

Nach *Chain* oder Kette, zu 66 Fuß lang.

Nach □ Ruthen *Yards*, deren eine 9 □ Schuh hält.

Nach *Fathom*, Faden oder Klafter, deren einer 6 Schuh oder 72 Zoll hält.

Nach *Rod* oder Ruthe, jede zu $16\frac{1}{2}$ Schuh oder 198 Zoll.

Ein □ Rod hält $272\frac{1}{4}$ □ Schuh.

40 Rods machen ein *Rood*, halten also 10890 □ Fuß Engl. In einigen Provinzen von England nennt man es auch ein *Fardingland*, oder *Farundale* Landes, die Länge eines Roods ist 660 Fuß.

4 Roods, oder 4840 Englische Ruthen, oder 43560 daßige □ Fuß, machen einen Englischen Morgen oder *Acre*; das ist so viel als 38285 Französische □ Schuh,

□ Schuh, oder 47044 Kalenbergische. 10 Acre nennt man ein *Acreme*.

Man beschreibet auch einen Englischen Morgen 42 Rods oder Ruthen lang und 4 Rods breit, also von 160 □ Rods, jede zu $5\frac{1}{2}$ Yards, welches auf eins heraus kommt, und wieder 43560 Schuh giebt, oder 4840 □ Yards.

In Cornwall hält ein Acre oder Morgen Landes 160 Rods, jeden zu 18 Schuh lang und breit, macht 324 □ Schuh für jeden Rod, und 51840 Schuh auf einen Acre; also 8282 Schuh mehr, als das gemeine Maaf.

Kalm giebet einen Englischen Acre an, zu 720 Schuh lang und 72 Schuh breit, welches 51840 Schuh geben würde. Die Schuhzahl kommt zwar mit dem eben beschriebenen Maaf aus Cornwall, aber nicht mit der Englischen Berechnung überein.

In Irland hat man eben die Eintheilung der Acker nach Rods oder Ruthen; der Unterschied bestehet aber darinn, daß eine Irländische Ruthe 7 Yards oder 21 Fuß hält, also um $4\frac{1}{4}$ Fuß länger ist; 196 Englische Arpens geben also nur 121 Irländische, oder 1000 Irländische geben 1620 englische Arpens.

Beim Holzmessen rechnet man nach Rods zu 18 Fuß oder 6 Yards.

In verschiedenen Provinzen von England berechnet man die Ruthen oder Rods noch auf andere Art:

So hält die gewöhnliche Ruthe

In Staffortshire 24 Fuß

In Scherwoodswalde 21 .

jeden zu 18 Zoll gerechnet

En 5

In

In Hertfordshire

beim Mauren	16 $\frac{1}{2}$ Fuß
beim Graben	21 "
die geometrische Ruthe	10 "

In Frankreich misst man nach *Perches* oder *Ruthen*.

Die Länge einer *Perche* ist aber an jedem Orte unterschieden, und oft hat man an dem nemlichen Orte nicht einmal einerley *Maaf*.

Das kürzeste *Maaf* von einer *Perche* ist zu 18; und das längste zu 28 Schuh.

Wenn also bey Angabe der Französischen *Maafsen* die Fußzahl der angenommenen *Ruthen* nicht bemerkt ist, so hat man keinen gewissen Grund.

Ein laufendes *Klafter*, *la Toise courante*, wird in 6 Schuh getheilet.

La Toise quarrée, oder das *Quadrat Klafter*, hält 36 □ Schuh.

Man pfleget *la Toise* durch *Ruthe* zu übersetzen; nach dem Begriffe, den wir uns bey einer *Ruthe* machen, sind 6 Schuh dazu zu wenig, und wir haben keine Benennung für *Perche*.

L' Arpent, *L' Acre*, *L' Anée*, *Saumée*, *Sesterce*, *Couple de boeuf* oder *le Journal*, hält jedesmal 100 *Perches*.

Le Gentilhomme cultivateur bestimmt die *Perche* in der *Isle de France* zu 18 *Pieds*; eine □ *Perche* hält also 324 Schuh, und ein *Arpent* 32400 Schuh *Pariser Maasse* machet 36864 *Englische*, 34844 *Rheinländische*, 39818 *Kalenbergische*; und so machen 5 $\frac{1}{2}$ *Französische Arpens* ohngefähr 7 *Kalenbergische Morgen*.

Man

Man nennet dies kleine Arpens, und hat in der Isle de France etwas grössere, welche auch zu 100 Ruthen, jede Ruthe aber zu 20 Schuh gerechnet werden.

Nach dem sogenannten Königlichen Maaß, wornach ben Königl. Gerechtsamen in den Waldungen und an Wassern gemessen wird, rechnet man 22 Fuß auf eine Ruthe, oder 48400 Fuß auf ein Arpent.

In einem Theile der Normandie hält ein Acre 160 □ Perches zu 22 Fuß, also 77440 □ Fuß.

In Bretagne rechnet man nach Journal, jedes zu 1280 Toises quarrées. In der Gegend von Bourdeaux hält ein Journal hingegen nur 888 Toises quarrées und wird in 3 Pougnerées getheilet; diese rechnet man zu 72 Escas, und eine Esca zu 12 Fuß 2 Zoll, mithin eine Pougnerée zu 10656 □ Fuß, oder 296 □ Toises.

Ein Journal in *Champagne* um *St. Disier* hält 80 □ Perches, jede zu 22 Fuß, zu *Clermont*, *Ferrand* rechnet man nach *Septérée*, jede zu 800 Toises.

Eine *Hommée* ist ein Flächen-Maaß, so viel als ein Mensch in einem Tage umgraben kann, man rechnet 8 *Hommées* auf einen *Pariser Arpent*.

In *Piemont* rechnet man nach *Joural* jedes 100 *Rables*, ein *Rable* zu 4 *Trabuc*, deren einer 6 dasige *Pied li prand* hält zu 12 *Onces*.

V. Meilen-Berechnung.

Nach den neuesten und genauesten Berechnungen hält eine Deutsche Meile, deren funfzehn auf einen Grad gehen:

an Pariser Schuh	22784,
an Englischen Schuhen	24303,
an Rheinländischen	23629,
an Kalenbergischen	25315 $\frac{5}{7}$.

Man schätzte sonst die kleinste Deutsche Meile auf 20000,
die mittlere auf 22000,
und die größte auf 25000 Rheinländische Schuh.

In Deutschland haben wir an den wenigsten Orten abgemessene Meilen; und in Niedersachsen und Westphalen werden sie insbesondere nur nach Gutdünken, und nachdem die Derter eben entfernt sind, angenommen, daher manche Meile mehr als zweymal so lang ist, wie die übrigen.

Im Hannöverschen werden sie wo neue Chaussees angelegt sind, gemessen, und bemerkt, so daß man 2000 Klafter auf eine Meile rechnet.

In Sachsen sind die Meilen ordentlich abgemessen; jebe hält 16000 Dresdner Ellen, oder 29333 $\frac{1}{3}$ Fuß Rheinländisch, das ist ohngefähr 31428 Schuh Kalenbergische Maaß.

An vielen Orten rechnet man nach Stunden, nemlich einen Weg, den man bequem in einer Stunde fahren kann. Zwen Stunden gehören auf eine Meile.

Nach

Nach der gemeinen Angabe halten	Deutsche Meilen,	Pacifier Schuh,	Pondner Schuh,	Rheinländische Schuh,	Kalenbergische Schuh,	Geometr. Schritte, nach Wolf,
Eine Dänische Meile —	1	—	—	24000	—	6000
Eine Englische Meile —	$\frac{3}{14}$	4885	5280	5127	5493	1250
eine See-Meile —	—	—	—	4135	—	—
Eine Französische Lieue - grosse —	$\frac{3}{4}$	17118	18188	17852	18798	—
mittlere —	$\frac{3}{4}$	14700	15619	15244	16333	2400
kleinere —	$\frac{1}{2}$	12000	12750	12444	13333	—
In Irland u. Schottland	$\frac{1}{4}$	—	5174	6000	6425	1500
In Flandern —	—	—	—	20000	—	—
In Holland —	—	—	—	18630	—	—
Eine Italianische Meile -	$\frac{1}{4}$	—	—	5907	—	1000
Eine Meile in Litthauen -	$\frac{1}{6}$	—	—	28500	—	—
Eine Polnische Meile —	$\frac{5}{6}$	—	—	19850	—	3000
In Persien eine Farsang -	$\frac{2}{4}$	—	—	18750	—	—
Eine Russische Werst —	$\frac{1}{7}$	3255	3469	3375	3616	750
Eine Sächsische Meile —	$\frac{1}{7}$	27889	29748	28921	30987	—
zu 16000 Ell. od. 32000 Dresdener Schuh.	—	—	—	—	—	—
Eine Schwedische Meile	2	45551	42513	47258	50612	5000
Eine Meile in d. Schweiz	1	—	—	26666	—	—
Eine Spanische Meile —	$\frac{5}{6}$	—	—	19691	—	3428
Eine deutsche Meile —	1	22784	24303	23629	25315	—
Eine kleine deutsche Meile	—	—	—	20000	—	4000
Eine Ungarische Meile —	$\frac{1}{4}$	—	—	30000	—	6000
Eine Burgundische Meile	$\frac{5}{6}$	—	—	18000	—	—

Zu England hält eine Meile oder Mile, 8 Furlongs, 1 Furlong hat 40 Rods, 1 Rod $5\frac{1}{2}$ Yards oder $16\frac{1}{2}$ Schuh; also 5280 Englische Schuh.

• Eine Englische Seemeile ist etwas kleiner; auf einen Grad rechnet man $69\frac{1}{2}$ Land- und 80 See-Miles.

In Frankreich hat man dreierley Meilen:

la grande Lieue wird zu 2853,

la moyenne „ = 2450 und

la petite Lieue „ „ 2000 Toises gerechnet.

In Spanien rechnet Clarke eine Meile zu 16250 dasige Fuß.

In Italien wird eine Meile zu 951 Toises angegeben; da sie aber ohngefähr eine Viertel Deutsche Meile ausmacht, muß sie etwas mehr halten.

Andere geben das Verhältniß der Meilen so an: Eine Dänische Meile ist um ein wenig grösser als eine Deutsche.

5 Englische Meilen machen 1 Deutsche.

Andere berechnen:

16 Englische	=	5	•
10 Schottische	=	3	•
19 Holländische	=	15	•
4 Italiänische	=	1	•
16 Rußische Wersten	=	3	•
2 Schwedische Meilen beynahe	=	3	•
7 Spanische	=	6	•
4 Ungarische	=	5	•
10 Französische von der mittlern Sorte	=	7	•

VI. Pfund-Gewichte.

Um den Inhalt körperlicher Dinge zu wissen, bedienen wir uns der Gewichte, und einer Waage.

Das allgemeine, überhaupt angenommene Gewicht, wornach in Deutschland alle übrigen geschätzt werden, ist ein Cölnisches Markgewicht. Man hat nemlich in Cöln ein beständiges wohl verwahrtes Gewicht, wornach alle übrige Probepfunde abgezogen und geeicht werden. Eine solche Mark theilet man ein, in 8 Unzen, eine Unze in 2 Loth, ein Loth in 4 Quentinen, ein Quentinen in 4 Pfennige, einen Pfennig in 19 As oder 17 Eschen. Zwen Mark aber machen ein Pfund. Diese Eintheilung ist in ganz Deutschland gebräuchlich, wie Tab. 2. mit mehreren zeigt.

Wenn man nun gegen ein Cölnisches ein anderes Pfund vergleicht, so sagt man, das eine sey so viel Pfennige oder As schwerer oder leichter, als das andere. Bringet der Unterscheid auf 100 Pfund ein merkliches, so heisset es, das eine Gewicht sey um so viel pro Cent schwerer oder leichter.

Die Kalenbergische Gewichte sind nebst den übrigen Maassen zwar durch eine besondere Verordnung vom 22sten Dec. 1713 bestimmt, und mit denen im Fürstenthum Zelle 1692 eingeführten Maassen verglichen worden, ohne daß aber ihr Verhältniß gegen ein Cölnisches oder anderes Gewicht untersucht und bestim-

bestimmt wäre; daher, als derjenige, dem die Abziehung und Eichung der neuen Gewichte in einer Eichstabt aufgetragen worden, befraget wurde, was er nun für einen Grund habe, und ob er wisse, daß sein Probepfund richtig sey? nichts anders zur Antwort geben konnte, als, ein Pfund sey ein Pfund, weiter wisse er keinen Grund.

Nach genauer, bey der Münze angestellter Untersuchung, hält ein Hannoversches Pfund 10127 Aß ; mithin 399 Aß mehr als ein Cölnisches Pfund oder zwey Mark, welches auf 1 Pfund, 1 Loth und $1\frac{1}{4}$ Quentlin, und auf 100 Pfund, 4 Pfund 3 Loth 1 Quentlin Unterscheid machet; also etwas mehr als 4 pro Cent. Silber, Seide und Kameelhaare werden bey uns nach dem Cölnischen Gewichte in den Kramläden ausgewogen.

Man hat bey den Gewichten noch andere Eintheilungen.

1) Eine Mark wird in 65536 Richtpfennige getheilet. Ein Loth hält also 4096, und ein Quentlin 1024, ein Pfennig aber 256 dieser Richtpfennige; mithin gehen auf 1 Aß bennähe $13\frac{1}{2}$ auf ein Eschen aber $15\frac{1}{17}$ Richtpfennige. Ein Hannoversches Pfund hat deren 136448. Die Eintheilung in 65636 Richtpfennige ist erwählet worden, weil man dadurch alle Theile bey der Mark wieder auf die Hälfte theilen kann, und allemal ganze Zahlen behält.

Eine zweyte Art heisset das Pfennig-Gewicht. Nach solchem wird die Mark in 16 Loth, ein Loth in 4 Quentlin, ein Quentlin in 4 Pfennige, und 1 Pfennig in 2 Heller getheilet; mithin hält die Mark 512 Heller.

Eine dritte Art ist das Grängewichte. Nach solchem wird das Loth nur schlechtthin in 18 Grän, mithin die Mark in 288 Grän getheilet.

Man hat noch 4) eine andere Eintheilung in Grän: das Pfund wird auch in Quentin und Pfennige, der Pfennig aber in 15 Grän; mithin das Pfund in 7680 Grän getheilet. Nach dieser Eintheilung hat Clausberg die Pfunde verglichen.

Hiezu kommt noch 5) das Troygewicht, dessen man sich in Brabant, Flandern und Holland bedient, und wornach auch wol bey uns Münzen verglichen werden. Eine solche Tronsche Mark hält 5120 Cölnische Aß; mithin $56\frac{1}{2}$ Aß mehr als ein halbes Hannoversches Pfund. 19 Tronsche Mark machen also 20 Cölnische. Dieses Gewicht kommt eigentlich aus Frankreich, und führet von der Stadt Troyes den Namen; es müßte also das gemeine Französische Handelsgewicht damit übereinstimmen. Man theilet die Mark in 8 Oncen, die Once in 20 Engel, den Engel in 32 Aßen.

Bei Vergleichung der Münzen nimmt man 6) die Cölnische Mark zum Grunde.

Es ist aber eine andere Berechnung für das Gold, und eine andere für das Silbergeld angenommen worden. Bei jenem theilet man die Mark in 24 Karat, einen Karat in 4 Gran, und einen Gran in 3 Grän; mithin die Mark in 288 Grän ein. Bei dem Silber behält man die Eintheilung der Mark in 16 Loth, theilet aber jedes Loth in 6 Gran, und einen Gran in 3 Grän; mithin ein Loth in 18, und die Mark in 288 Grän.

Es ist noch 7) das Apothekergewicht übrig. Es heißet sonst, daß solches in ganz Deutschland Hausvater I. Th. 3. St. D o gleich

gleich sey; und man rechnet auf 1 Pfund Apothekergewicht 7452 Aß, so daß 1 Pfund Apothekergewicht 24 $\frac{1}{2}$ Loth Eölnisch, 36 Eölnische Pfund aber 47 Pfund Apothekergewicht halten.

Im Hannoverschen aber ist das Apothekergewicht mit dem gemeinen Kramgewichte einerley; ausser daß ein Apothekersfund nur 24 Loth, also eigentlich nur $\frac{3}{4}$ Pfund von dem Kramgewichte hält; mithin würde es 7595 $\frac{1}{4}$ Aß halten. Diesen Unterscheid, und daß unser Apothekergewicht so viel mehr hält, ist nöthig zu bemerken, sonderlich bey heftigen Medicinen, (medicamentis heroicis) wo einige Gran mehr oder weniger schon einen merklichen Unterscheid in der Wirkung veranlassen. Wir haben Ursache, die von andern vorgeschriebene Dosen genau zu prüfen, ehe wir ein Recept ohne Zuziehung des Arztes gebrauchen.

Wenn gleich zum Apothekergewicht das gemeine Gewicht bey uns genommen wird, so hat man doch eine andere Eintheilung dabey, nach Unzen, Drachma und Scrupel, wie die 2te Tabelle zeigt.

Ein Gran soll eigentlich so viel wie ein Gerstencorn wiegen, ist aber noch etwas schwerer, und ist von einem Aß um $\frac{2}{50}$ Theile, also ohngefähr um $\frac{1}{25}$ unterschieden und größer.

Endlich haben wir 8) auch noch ein besonderes Juwelengewicht, womit Edelgesteine und Perlen gewogen werden: Man nennet solches einen Karat.

Ein Karat wird in 80 Grän, und jeder Grän wieder in Halbe, Viertel und Achteltheile getheilet.

Ein Karat wieget ohngefähr 58 Nichtpfennigstheile, mithin gehen bennähe 71 Karat auf ein Loth Eölnisch, und ohngefähr 73 $\frac{1}{2}$ auf ein Hannoversches Loth.

Die 3te Tabelle zeigt, wie diesem allem nach das Verhältniß des Kalenbergischen Pfundes gegen das Eölnische sey.

In England hat man ein doppeltes Gewicht. Mit dem gemeinen Kramergewichte, *a Pound Averdupois* genannt, werden alle Kaufmannswaaren, Metalle, Fleisch, Wolle, und dergleichen gewogen.

Des zweiten Gewichts bedienet man sich zum Gold- und Silberwägen, zu Juwelen, Brod, Getrennde, flüssigen Dingen, in der Apotheke und zu physikalischen Versuchen. Es heißet das Troygewicht, *a Pound Troy*.

Die Eintheilung von beyden zeigt die vierte Tabelle.

Kruse giebet die Eintheilung eines Pfundes vom Averdupois-Gewichte etwas verändert an, und hat noch ein besonders Königs-Gewichte zu $1\frac{1}{2}$ Pfund Averdupois.

Das Verhältniß von beyden ist folgendes: Das Kramergewicht hält 7000 Penny weight oder Grän vom Troygewicht, also verhält sich jenes zu diesem, wie $7000 = 5760$, das ist, wie 175 zu 144, oder beynähe wie 17 zu 14; 17 Pfund Troy-Gewichte sind also 14 Pfund Averdupois-Gewicht: Eine Unze vom Troy-Gewicht ist fast um den zwölften Theil schwerer; ein Pfund von diesem wird aber sonst $\frac{1}{12}$ ohngefähr leichter als das Averdupois-Gewicht angenommen; nach obiger Berechnung ist der Unterscheid noch grösser.

Die Unze vom Englischen Troy-Gewichte verhält sich zu einer Pariser-Unze wie 480 zu $472\frac{1}{2}$, und hält also $585\frac{1}{2}$ Pariser Grän. Nithin verhält sich ein

Pariser Pfund gegen das Englische Troy - Pfund, wie 7560 zu 5760; gegen das Averdupois-Gewichte aber, wie 7560 zu 7000.

Nach diesem Verhältniß gegen das Pariser: Gewicht, und nach der von Berg angestellten genauen Untersuchung, hält ein Englisches Pfund an Eölnischen Aß von dem Averdupois - Gewichte 9438.

sonst wird es angegeben, wie — 9444 zu 9728
und ein Troy - Gewicht = 7766

100 Pfund Averdupois - Gewicht geben also ohngesähre $93\frac{3}{16}$ Pfund Kalenbergisch, und 100 Pfund Troy - Gewicht geben 76 Pfund 22 Loth.

Französisches Gewicht.

In Frankreich hat man ein dreysaches Gewicht.

1) Das gemeine Kramer: oder Handelsgewicht, le Poids de marc.

2) Das Troy - Gewicht, dessen man sich zum Gold- und Silberwägen bedienet.

3) Das Medicinalgewicht.

Die weitem Einteilungen eines jeden zeigt die fünfte Tabelle.

Sie kommen alle darinn überein, daß eine Unze in 576 Grains getheilet wird.

Das Troy - Gewicht kommt im innerlichen Gehalte mit dem Poids de marc überein: Es sollte also dieses mit dem obbeschriebenen Holländischen Troy - Gewichte, wovon die Mark 5120 Aß hält, übereinstimmen. Nach des Krusen Angabe wieget aber eine Französische Marc nur 5101 Aß, also 19 Aß weniger.

Andere schätzen ein Französisches Pfund zu 10193 $\frac{1}{2}$ Aß. Der Unterscheid bringet nur auf ein Pfund 38 bis 46 $\frac{1}{2}$ Aß, also nichts merkliches.

41 Französische Marc geben 43 Cölnische; bringet einen Unterschied von $4\frac{7}{8}$ pro Cent. 83 Pfund Poids de marc wiegen in Hamburg 84, machet $1\frac{1}{2}$ pro Cent Unterschied.

3 Pfund Poids de marc geben 4 Pfund Medicinalgewicht. 49 Pfund Französisches Medicinalgewicht geben also in Deutschland 40 Apothekerspunde. Ein Französisches Medicinalpfund wird zu 7646 Cölnische Aß angegeben.

In den Leipziger Intelligenzblättern werden 8 Französische Pfunde gleich geschätzt an $8\frac{1}{4}$ Leipziger Pfunden; sie machen aber über $8\frac{1}{2}$ Pfund.

Spanisches Gewicht, davon siehe die sechste Tabelle.

Portugiesisches Gewicht.

1 Libra hat 2 Marcos, 16 Oncas, 8 Outavas.
2 Libras geben eine Aroba, 4 Aroba 1 Quintal.

Holländisches Gewicht.

In Holland hat man die nämliche Eintheilung des Gewichts wie bey uns.

Ein Pfund in Amsterdam hat 2 Mark, 16 Onzen, 32 Loot, 128 Dragmaas, ein Dragma wird noch weiter in $2\frac{1}{2}$ Engel getheilet.

Reuse bestimmet das Pfund zu 10279 Cölnische Aß. 256 Pfund des dasigen Handelsgewichtes geben also 257 Pfund Troy.

Das Ostindische Compagnie-Gewicht ist etwas schwerer, welcher Unterscheid auf 100 Pfund zu $1\frac{1}{2}$ Pfund angegeben wird.

In Antwerpen und Brabant hat man das ben beschriebene Troy-Gewicht.

Das gemeine Handelsgewicht, welches wie jenes in Unzen und Lothe getheilet wird, ist um $5\frac{1}{2}$ pro Cent leichter als das Troy-Gewicht.

In Dännemark wird das Pfund auch in Loth und Quentin, jedes Quentin aber in 4 Ort getheilet.

Der Fuß von dem dortigen Gewichte ist, daß ein Pfund den zwey und sechzigsten Theil eines kubischen Fußes Wasser hält, also etwas mehr als eine dortige Pinte.

Zum Gold- und Silberwägen bedienet man sich dort des Eölnischen Gewichts; Kruse meint aber, daß das dortige Silbergewicht noch um ein $\frac{1}{2}$ pro Cent schwerer sey als das Eölnische.

16 Pfund des dortigen Handelsgewichts geben 17 Pfund von dem Gold- und Silbergewichte.

In Italien hat man gar mancherley Arten von Gewichten.

I. E. In Mayland hält eine Marc 8 Oncie, 192 Denari, 4608 Grani. Man hat aber im Handel ein Pfund peso grosso zu 28 Oncie, und ein Pfund peso sottile zu 12 Oncie.

In Rom hat ein Pfund 12 Oncie, 96 Dramme, 288 Scrupoli, 576 Oboli, 1728 Silique, 6912 Grani.

In Turin eine Marca Goldgewicht hält 8 Oncie, 192 Denari, 4608 Grani, 110592 Granotini.

Im Handelsgewichte hat 1 Rubbo 25 Libre; 1 Libra $1\frac{1}{3}$ Marca 12 Oncie 7200 Denari 172800 Grani.

In Venedig hat 1 Pfund Peso sottile 12 Oncie 72 Saggi 1728 Carati. 158 Pfund peso sottile geben 100 Pfund peso grosso.

In Piemont hält ein Pfund 12 onces von Pariser Pold de marc.

Das

Das Gold: und Silbergewicht wird gerechnet nach Marca zu 8 Oncie, 32 Quarti, 1152 Carati, 4608 Grani.

In Neapolis hat ein Libra zu 12 Oncie, 96 Ottave.

1 Rottolo hat $2\frac{1}{2}$ Libre,

1 Cantaro grosso hat 100 Rottoli.

1 Cantaro piccolo hat 150 Libre.

In Minorca hat ein kurzes Pfund 12 Unzen: 3 derselben oder 36 Unzen geben ein langes; 104 kurze oder $34\frac{2}{3}$ lange Pfund machen 1 Cantaro oder so viel wie 91 Pfund 8 Unzen englischen averdupois Gewichtes.

Der vierte Theil eines Cantaro ist ein *Arroba*.

In der Schweiz hat man französische Pfunde zum gemeinen Gewichte, unter der Benennung der schwächern oder Markgewichte.

Ausserdem aber hat man noch die starke oder Eisengewichte, welche 17 Pariser Unzen, mithin 10830 Aß halten.

In Schweden hat man ein dreifaches Gewicht, als:

Das Victualien: Gewicht zu • 8848 Aß.

Das Mark: Eisen: Gewicht zu • 7821 •

Das Apotheker: Gewicht zu • 7416 •

Uebrigens sind in grossen Handels: Städten gemeinlich doppelte Gewichte im Gebrauch; nämlich eines, womit die Waaren im Grossen zugewogen werden; dieses nennet man Centner: Gewichte, und ein anderes, womit die Kaufleute die Waaren im Kleinen auswägen; dies heisst denn Pfund, oder Kra-

mer : Gewichte. Weil diejenigen Kaufleute, welche im Kleinen auswägen, jedesmal ein klein Uebergewichte geben müssen, so ist das Centner - Gewichte allemal etwas schwerer.

Das Verhältniß der übrigen Pfund - Gewichte zeigt die beygefügte siebente Tabelle am besten.

Ich habe darin die Berechnungen angeführet, welche Kruse, Haas und Clausberg davon gegeben haben, und welche sonderlich aus des lehrern demonsttrativischen Rechenkunst von mehrern angenommen worden. Verschiedene Angaben müssen von dem einen oder andern unrichtig seyn. Z. E. das Nachner Pfund wird dem Cölnischen gleich angegeben, so wie das Antwerper. Bey denen dort her kommenden Waaren, als bey der Gallmen findet sich ein Verlust von 8 auf das Hundert. Man nennet das dortige Gewicht das Antorfer Silbergewicht, und rechnet es 6 pro Cent leichter als das Amsterdammer.

Das Casselsche Pfund wird zu 6641 Aß angesetzt; 100 dortige Pfunde würden also nicht einmal 66 der unsrigen geben; so scheint auch das Verhältniß des Dänischen Pfundes gegen die übrigen unrichtig bestimmt zu seyn, wenn man anders denen Untersuchungen eines Bergs trauen darf.

In der Tabelle zeigt übrigens die erste Columne, wie viel Theile jedes Pfund vom Cölnischen Gewichte halte; die zwente hingegen, wie viel Gran nach dem Leipziger Gewicht darauf gehen. Die übrigen enthalten, wie viel 100 Pfund vom Hamburger, Augspurger, Amsterdammer, Frankfurter, Nürnberger, und Wiener Gewichte an jedem Orte nach dem dasigen Gewichte wiegen.

Das

Das Hannoversche Pfund ist zwischen dem Hamburger und Augspurger. Die Differenz von beenden ist ohngefähr ein auf das Hundert. Das Hannoversche Gewicht ist demnach ein halbes pro Cent schwerer als das Hamburger, und hingegen so viel leichter als das Augspurger.

Bei einer haushälterischen Berechnung kommt es auf 50 bis 100 Alß mehr oder weniger nicht an, da es denn doch nur höchstens den hundertsten Theil von einem Pfunde ausmachen würde.

Es ist einmal der Inhalt eines Cölnischen, Englischen, Französischen, Dänischen, Schweizerischen und Schwedischen Pfundes, auch ihr Verhältniß unter einander bestimmt, und man wird an jedem Orte wissen, wie sich das dasige Gewicht gegen eines der benannten verhalte, so kann man allemal das weitere ausrechnen.

Das Bückeburger Gewicht ist ohngefähr 2 pro Cent leichter als das Hannoversche und 4 pro Cent leichter als das Bremische; hingegen 2 pro Cent besser als das Mindensche.

VII. Lasten- und Centner- Berechnung.

Wenn es auf Bestimmung grösserer Lasten ankommt, hat man noch verschiedene Arten von Gewichten, welche zugleich mehrere Pfunde begreifen.

Als:

1) Ein Liespfund, pflegt 14 Pfund zu halten: Zur Fracht rechnet man aber wol 16 bis 17 Pfund darauf.

In Hamburg und Hannover machen 8 Liespfund einen Centner von 112 Pfund. In Kopenhagen hat das Liespfund 16; in Danzig 18; und in Riga gar 20 Pfund.

2) Ein Bismerspund in Dännemark hält 12 Pfund;

3 Bismerspunde machen ein Vog oder Wage.

3) Ein Schiffspfund hält 20 Liespfund,
dieses zu 14 Pfund, macht 280 Pfund,

 " zu 15 " wie in Amsterdam 300 "

 " zu 16 " wie in Kopenhagen 320 "

 " zu 18 " 340 "

In Bremen hält ein Schiffspfund $2\frac{1}{2}$ Centner,
oder 290 Pfund,

In Liefland und Riga 400 "

In Hamburg rechnet man ein
Schiffspfund zu $2\frac{1}{2}$ Centner,
das ist 280 Pfund,

oder zu 14 Stein Flachs,

oder zu 28 Stein Wolle und Federn.

4) Eine

4) Eine Last macht 12 Schiffspfund,
jedes zu 280 Pfund, ist = 3360 Pfund.

5) Eine Schiffslast wird zu 4000 Pfund französisch Gewicht oder zu 2 Tonnen gerechnet. Le Tonneau hält 2000 Pfund, also ein Schiff von so viel Tonnen hält so vielmal 2000 Pfund.

6) Eine Charge oder Cargo hat 2 Ballen oder 3 bis 400 Pfund; man rechnet darauf in Italien eigentlich so viel, als zu Beladung eines Maulthiers genommen wird, worauf man 350 Pfund rechnet.

In Frankreich rechnet man 300 Pfund oder 3 Quintals darauf.

7) Ein Pfund Schwarzwär macht 320 Pfund aus.
In Bremen aber = 300

8) Ein Stein hält in Holland 8

im Hannoverschn,

zu Hamburg,

Bremen und an andern Orten 10

Zum Flachswägen aber = 20

zu London = 14

in Sachsen = 22

zu Magdeburg = 20

Man bedient sich dessen vornehmlich um Wolle zu wägen.

9) In Braunschweig und Hannover wäget man auch die Wolle nach Klüten, zu 21 bis 22 Pfund. 22 Pfund läset sich der Käufer zuwägen, und liefert an seinen Commisſionaire nur 21 Pfund, das zween und zwanzigste ist sein Vortheil.

10) Eine Arobe oder Arrobe in Portugal begreift 32 dasige Pfund; welche 30 Hamburger und 28 bis 29 Amsterdammer Pfunde halten. Man rechnet nemlich das Portugiesische Pfund um 10 pro Cent leichter

leichter als das Pariser oder Amsterdammer. 100 Pfund von jenen geben $89 \frac{1}{12}$ Pfund in Amsterdam, und 100 Pfund Amsterdammer Gewicht geben $112 \frac{1}{2}$ Pfund in Lissabon; welche Berechnung aber von derjenigen in obiger siebenten Tabelle etwas abweicht. 4 Arroben geben ein *Quintal* zu 128 dasige Pfund.

Ein *Arobe* in Spanien hält 25 Pfund.

11) Eine *Pude* ist ein Rußländisches und Liefändisches Gewicht von 40 Pfund; ein Pfund zu 32 Loth oder 96 Solotniken.

12) In Italien wieget man nach *Rottoli*; man hat aber mehrentheils schwer und leicht Gewicht.

In Sicilien hält der *Rottolo* schwer Gewicht benahe 2 Pfund, und man hat noch besondere *Lira*, deren $2 \frac{1}{2}$ ein *Rottolo* leichten Gewichtes, und $2 \frac{3}{4}$ ein schwer *Rottolo* geben.

Nach der *Lira* werden nur Seide und feinere Waaren verkauft.

100 *Rottoli* geben einen *Cantaro*, weil aber die *Rottoli* in jeder Provinz unterschieden und mehrentheils doppelt sind, so kann man für einen italienischen *Cantaro* keinen gewissen Fuß bestimmen.

Migliari ist ein Venetianisches Gewicht zum Del, von 40 *Mirri*, ein *Mirro* zu 30 Pfund dortigen leichten Gewichtes, dessen 134 Pfund in Marseille 100 Pfund geben.

13) Der mehreste Handel im Grossen geschieht übrigens nach *Centner*; worauf im Hannoverschen nach der Verordnung 112 Pfund gerechnet werden.

Man pflegt sonst den *Centner* zu 110 Pfund zu rechnen.

Das Verhältniß mehrerer *Centner*-Gewichte gegen einander zeigt die achte Tabelle.

VIII. Maaß von flüssigen Dingen.

Nächst dem Gewichte haben wir eine zweyte Art körperliche Dinge zu messen, nämlich nach ihrem Kubischen Inhalte.

Wir bedienen uns dazu gewisser Gefässe, und haben deren besondere zu Messung flüssiger Dinge, und andere, welche wir vornehmlich zu Messung des Korns gebrauchen.

Das cylindrische Gefäß, womit wir die flüssigen Dinge messen, hat bey uns und an vielen andern Orten den Namen eines Quartiers.

Die zinnernen Maaßen, deren ich mich zu den Versuchen bedient habe, hielten in der Ausmessung an Theilen vom Pariser Zolle

Ein halb Quartier

in der Höhe	•	435	
im Durchschnitte	•		348

Ein Viertel Quartier

in der Höhe	•	365	
im Durchschnitte	•		272

Ein Achtel Quartier

in der Höhe	•	208	
im Durchschnitte	•		296

Es ist aber schwer, das Maaß genau zu bestimmen; denn selten ist das Gefäß von oben bis unten von einerley Weite; der Böde ist auch an einer Seite

oft

oft mehr vertieft, als an der andern, oder an den Ranten höher als in der Mitte, daher man fast bey jedem Versuche und bey jeder Ausmessung eine neue Berechnung herausbringer, und billig gegen alle dergleichen Berechnungen ein Mistrauen erwecket wird, wo man das Verhältniß so gar genau auf zehntausentel Theile herausbringen will, wie unten dergleichen eine von Herrn Berg angeführet wird.

Das sicherste Mittel ein cylindrisches Gefäß zu messen, ist, daß man es mit Wasser füllet, und das Wasser wäget. Man weiß, daß ein französisches Kubickzoll Brunnenwasser 412 Aß wieget, darnach kann man die Berechnung machen.

Ein Hannoversches Quartier muß nach der Verordnung vom 22 Dec. 1713 genau 2 Pfund Wasser halten. Dies ist zu verstehen vom Brunnenwasser, denn reines Regenwasser ist etwas leichter und bringet auf ein Quartier ohngefähr 1 Quent, also $\frac{1}{256}$ Theile Unterscheid.

Rechnet man nun auf ein Hannoversches Pfund 10127 Aß, und 412 dieser Aße auf einen par. Kubickzoll; so muß ein Quartier halten 49 $\frac{1}{2}$ Zoll ohngefähr, statt daß ich solches in der ersten Auflage, nach denen mit dem leichtern Regenwasser angestellten Versuche nur zu 48 Zoll angegeben hatte, und nach diesem Fuße von 49 $\frac{1}{2}$ Zoll müssen die übrigen Maassen dagegen verglichen werden.

Ein Quartier theilen wir ein in 2 Mößel oder 4 Viertelquartier oder Ort.

2 Quartier machen eine Kanne.

4 Quartier ein Stübgen.

10 Stübgen ein Anker.

16 Stübgen oder 64 Quartier einen Zimer.

4 Anker

4 Anker oder 40 Stübgen einen Ohm oder Ahm.

6 Anker oder 60 Stübgen oder $1\frac{1}{2}$ Ohm ein Orthost.

6 Ohm werden auf ein Fuder gerechnet.

1 Stück Faß Wein pflegt $1\frac{1}{2}$ Fuder zu halten.

Dieses Maasß und dessen Eintheilung gilt überhaupt bey Wein, Bier, Brandtwein und Del, und die neunte Tabelle zeigt dessen Verhältniß mit mehrern.

Wir haben aber andere Arten von Fässern zum Wein, andere zum Brandtwein, und andere zum Bier.

Der Wein wird durchgehends nach Ohm oder Orthost gerechnet.

Den 9ten April 1718 ist zu Hannover ein Brandtwein-Faß geeicht, und dessen Inhalt befunden worden:

Nach dem Hannoverschen Weinkannen-Maasß

41 Stübgen,

Nach der Wormser Eiche . . . 36 . . .

Nach der Frankfurter Eiche . . . 39 . . .

100 Hannoversche Stübgen geben also 88 Wormser, oder 100 Wormser $113\frac{8}{9}$ Hannoversche.

Man rechnet sonst, daß 50 Stübgen Wormser 52 Hannoversche, mithin einen Unterschied von 4 pro Cent machen.

100 Hannoversche geben $95\frac{1}{8}$ Frankf. Stübgen.

100 Frankfurter aber $107\frac{7}{9}$ Hannov. Stübgen.

Ein ganzes Biersaß bey uns hält 104 Stübgen oder 208 Kannen.

Ein halbes 52 . . .

Ein Viertel-Faß, oder eigentlich

sogenannte Tonne 26 . . .

Und ein Achtel oder halbe Tonne 13 . . .

Nach

Nach der schon erwähnten Verordnung von 1713 muß ein Faß folgende Proportion haben:

	Länge zwischen dem Boden.	Tiefe bey der Spunde.	Breite des Bodens.
Ein ganz Faß	43 Zoll	30 Zoll	24 Zoll
Ein halbes Faß	$35\frac{1}{4}$ "	$24\frac{1}{4}$ "	20 "
Ein viertel Faß oder Tonne	$24\frac{1}{4}$ "	20 "	17 "
Eine halbe Tonne oder achtel Faß	$19\frac{1}{4}$ "	$15\frac{1}{2}$ "	$13\frac{3}{4}$ "

Maaf von andern Orten in Deutschland.

Ein Schaumburgisches Maaf hält $64\frac{3}{4}$ Pariser oder $71\frac{13}{11}$ schaumburgische Zoll, und wieget in Waffer 2 Pfund 20 Loth.

In Frankfurt hat ein Stückfaß Wein $1\frac{1}{2}$ Fuder oder $7\frac{1}{2}$ Ohm, 150 Viertel, 600 Maaf oder 2400 Schoppen.

In Leipzig rechnet man ein Fuder Wein zu 2 Faß 12 Eymmer 756 Kannen 1512 Möffel und 6048 Quartier; wird auch ein Zulaß genant. 1 Faß hat 6 Eymmer. 1 Eymmer 63 Kannen und 504 Quartier Schenkmaaf, oder 54 Kannen Visiermaaf, welche 81 Dresdener Kannen geben, 6 Kannen Visiermaaf halten 7 Kannen Schenkmaasse oder 9 Dresdener Kannen. 1 Kanne hat 2 Möffel oder 8 Quartier.

Der leipziger Eymmer ist mit dem Oberungarschen gleich; der Niederungarsche aber hält nur $\frac{3}{4}$; der Dresdensche Eymmer ist $\frac{1}{8}$ kleiner als der leipziger; hält also $56\frac{7}{8}$ leipziger Kannen oder 72 Maaf Dresdener.

Auf eine Pipe rechnet man $1\frac{1}{2}$ Orkhöfte, oder 5 Eimer, oder 315 Leipziger Kannen.

In Gotha hält ein Fuder Wein 12 Eimer.

1 Eimer 40 Kannen.

1 Kanne 2 Maaf.

1 Maaf 2 Möfel.

Eine Last Bier aber 12 Tonnen.

1 Tonne 24 Stübgen.

20 Stübgen geben einen Eimer.

1 Stübgen hält 2 Kannen.

1 Kanne 2 Maaf.

1 Maaf 2 Möfel.

Ein dasiges Möfel voll Wasser wieget 14 Unzen
78 Gr. Apotheker Gewicht,

Eine Leipziger Kanne 5 Mark 1 Loth 15 Pf.

Eine Dresdener Kanne 3 Mark $14\frac{3}{4}$ Loth. Sie hält etwas weniger als ein Hannoversches Quartier; nämlich 48 Pariser Zoll.

In Berlin hat ein Fuder Wein 6 Ohm, 12 Eimer, 24 Anker, 768 Maaf oder Quartier, oder 1536 Möfel.

Eine Kuppe Bier hat 2 Faß, 4 Tonnen, 16 Ahngen, 384 Quartier.

In Hamburg hält ein Fuder 6 Ohm, 24 Anker, 120 Viertel, 240 Stübgen, 960 Quartier, 1920 Möfel.

In Strassburg hält ein Fuder 24 Ohm, und ein Ohm 24 Maaf.

In Osnabrügge misst man nach Maassen, deren zwey fünf dasige Pfund Wasser halten.

Dren dortige Maaf werden gleich geschätzt 4 Hannoverschen Quartieren, welche aber 8 Pfund Wasser halten, da jene nur $7\frac{1}{2}$ Quartier geben.

Ein Faß Mumme hält in Braunschweig 100 Stübgen.

Im Württembergischen hält ein Immi 10 Aich- oder 11 Schenkmaaf. Ein Maaf hält 4 Schoppen, und das Aichmaaf zu 6 Zoll hoch und $5\frac{3}{4}$ Z. im Durchschnitte, 138 Württembergische oder $112\frac{1}{2}$ Pariser Kubitzoll oder 4 Pfund gemeines Brunnenwasser, nach Apotheker oder Nürnberger Gewicht.

16 Immi geben einen Württembergischen Eymmer, und 6 Eymmer ein Fuder Wein.

In Bayern hält ein Eymmer 16 Maaf, 4 dasige Eymmer geben einen Würtemberger.

In Tyrol hält ein Fuder Wein 8 Uri, zu 12 Paketen zu acht Maaf, jedes zu 2 Trinkl.

Ein Oesterreichischer Eymmer hält 40 dasige Maaf, und 52 Bayerische. 3 Eymmer geben einen Drenhling.

In Cassel hält ein Fuder 6 Ohm, jeden zu 20 Viertel oder 80 Maaf nach Wormser Eiche.

Ein Breslauer Eymmer hält 20 Topf oder 80 Quart oder 320 Quartier.

In Strassburg hält ein Fuder 14 Ohm zu 720 Stübgen, jedes von 2 Pinten zu 2 Schoppen.

Französisches Maaf.

Die Eintheilung und das Verhältniß des Pariser oder Haupt Französischen Maafes zeigt die neunte Tabelle.

Eine jede Provinz hat aber wieder ihr besonderes Maaf. Der Grund der Berechnung ist eine Pinte: Solche berechnet man zu 48 Kub. Zoll; sie soll aber nur $47\frac{2}{3}$ nach dem Probemaaf halten; und so würde ein Muid nur 137618 Zoll halten.

Ein Muid Wein wird genommen, wie er auf der Mutter (sur la lie) lieget, und wird alsdenn auch wol

wol zu $37\frac{1}{2}$ Septiers oder 150 Pots gerechnet. Er wiegt mit dem Holze 666 Pfund Poids de Marc.

1 Pint muß zu 48 Zoll, 2 Pfund und 1 Quentlin an Wasser wiegen, oder wenn es zu $47\frac{2}{3}$ gerechnet wird, 30 Unzen $3\frac{1}{2}$ gros; kommt also einem Hanno- verschen Quartier ziemlich gleich.

Eine *Feuillette* ist eine, vornehmlich in *Bourgogne* gebräuchliche Benennung, und man nennet ein halbes Muid also. In Paris selber aber sagt man lieber *un demi Muid*, oder *une demi-queue*, wiewol *une demi queue* so viel als $\frac{3}{4}$ Muids ausmacht.

Man rechnet, daß bey uns von einer *Feuillette* ohngefähr 120 Quartiere gezapfet werden.

Zu *Lion* giebt man den Namen *Feuillette* einem kleinen Maas, welches nur die Hälfte von einer Pariser Pinte ausmachet.

Eine *Barique* ist ein Faß Wein von 105 bis 110 Pots, 4 *Bariques* machen also 3 Muids. Man schäzet eine *Barique* ohngefähr einem Orthost gleich; ist aber etwas grösser.

Den dritten Theil eines Muids nennet man *Tierçon*.

Ein *Tierçon* hält also 96 Pinten, und daher kommt die in Hamburg gebräuchliche Benennung von *Tergen*, oder *Teerjen*.

Man nennet auch wol ein *Tierçon* eine *Feuillette*, wiewol unrecht.

Ueberhaupt pflegt man den dritten Theil eines jeden ganzen Maasses *Tierçon* zu nennen. Man hat also *Tierçons de Muid*, *de Barique*, *de Poisson*.

Tiers ist ein in den Schenken gebräuchliches Maas, und die Hälfte zwischen einer *Chopine* und dem *demi Septier*.

Ein Pot oder Quarte wird auch an einigen Orten *un Broc* genannt.

Une Queuë de vin ist so viel als $1\frac{1}{2}$ Muid. Eine *Queuë de Champagne* hält, die Mutter inbegriffen, 48, und *la Queuë de Bourgogne* 5 $3\frac{3}{4}$ Septiers.

Man hat auch halbe *Queuës* zu $\frac{3}{4}$ Muid oder 27 bis 27 $\frac{1}{2}$ Septiers, einige nennen solche *Quarteau*.

Eine andere Art von Gebinden oder Fässern ist vornehmlich in Anjou und Poitou im Gebrauche unter dem Namen von *Pipe*. Eine *Pipe* hält $1\frac{1}{2}$ Muids oder 54 Septiers; man theilet sie ein in 2 *Busfards* oder *Busfes*, eine vornehmlich bey Brandtwein-Fässern gebräuchliche Benennung.

Ein Bourdosches Faß, *la Tonneau de Vin de Bourdeaux*, hält 4 Bariques; die ganze Tonne soll 6000 Pfund wiegen.

Ein Both oder *la Botte* Malvasier hält 140, und ein Both Sekt 120 bis 125 Stübgen.

Eine *Velte*, oder wie es an andern Orten genannt wird, *Verge*, *Vercle*, oder *Verte*, das ist so viel als Viertel; ein in verschiedenen Städten von Frankreich gebräuchliches Maas, hält ohngefähr 7 Pintes, und fasset beynähe 15 Pfund.

Der Brandtwein wird in Frankreich nach *Poincons* zu 27 Septiers gerechnet, oder nach Bariques zu 27, 29 bis 32 Verges.

Eine *Anée* nennet man zu Lyon eine Menge Wein von 80 Pots, so viel ein Esel tragen kann.

Millerolle ist ein Französisches Maas in der Provence, womit man Del und Wein misst; es hält 66 Par. oder 100 Amsterd. Pintes, und wieget ohngefähr 130 Pfund Mark-Gewicht. Man theilet es in 4 *Escandeaux*.

Pipot oder *Tierçon* ist eine Art Fässer in Frankreich zum Honig.

Eine Tonne Honig hält 4 Bariques oder 6 Pipots.

Englisches Maaf.

Dasselbst hat man eine andere Berechnung für den Wein; eine andere für das weisse Bier oder Aile, und eine dritte für das braune Hopfenbier, deren Verhältniß auf der zehnten Tabelle zu sehen ist.

Ein Gallon Weinmaaf wieget 8 Pfund 5 Ounces averdupois, ein Gallon Biermaaf aber 10 Pfund 3 Ounces an süßem Wasser.

Das Weinmaaf ist kleiner; denn 4 Gallons Bier machen 5 Gallons Wein.

18 Gallons Weinmaaf geben 23 Hamburger Stübgen, und 3 Gallons $13\frac{1}{2}$ Hannoversche Quartier.

Von einem Barrel Aile oder englischen Bier pfleget man 140 Hannoversche Quartier, mehr oder weniger zu zapfen.

Ein Butt oder Pipe Malaga hält 112, und eine Pipe von Canarien 116 Gallons.

Ein französisches Muid ist, wenn man ein Pint zu 48 Zoll rechnet, grösser als das englische Hogshead um 1 Par. Schuh 802 Kub. Zoll, oder wenn das Pint nur $47\frac{2}{3}$ Zoll hält, 1 Schuh 10 Zoll.

Ein Muid in Frankreich hat 288; ein Barrel in England aber 252 Pintes; also hält diese nach französischer Maasse $47\frac{68}{100}$, wenn jene zu $47\frac{2}{3}$ Zoll gerechnet wird.

Man hat auch noch ein englisches Maaf, welches *Reg* genannt wird, und 5 Gallons hält.

In der Schweiz misset man nach Maassen von $86\frac{1}{2}$ Pariser Zoll; im Durchschnitte von 4 Zoll und in der Höhe 9 Zoll.

16 Maasß machen ein Sester (Setier.)

12 Sester oder 92 Maasß geben ein Saum oder Muid.

Sonst rechnet man 100 Maasß auf einen Saum,
25 Maasß auf ein Brente oder Eymmer,

400 Maasß auf ein Fass,

600 Maasß auf ein Bandfass,

41 Maasß sollten 70 Par. Pintes machen.

In Zürich hält ein Saum $1\frac{1}{2}$ Eymmer zu 4 Viertel oder Sester, jeden zu 8 Kopf, zu 2 Maasß zu 2 Quartl zu 2 Stoken, überhaupt zu 384 Stoken. Bey lautern Weine wird ein Viertel zu $7\frac{1}{2}$ Kopf, also nur zu 60 Stoken und der Saum zu 360 Stoken gemessen, das Maasß zu 92 Pariser Zoll. Eine Taufe ist ein halber Eymmer.

Ein Quarteron hält in Geneve 2 Kannen; 24 Quarterons machen ein Septier; und 12 Septiers einen Char oder Fuder.

In Dännemark misst man nach Pott, welcher $7\frac{1}{2}$ Zoll hoch und $3\frac{1}{4}$ Zoll weit ist, mithin 4 Päle, und 49 Pariser Zoll hält; 32 Pott halten einen Kubischen Fuß Wasser.

2 Pott machen eine Kanne, 156 Pottes 78 Kannen, oder 4 Ankar einen Ohm, Amme.

Ein Ankar hält 39 Pottes.

Ein Oxboved wird zu 240 Pott gerechnet; kommt also ein Dänischer Pott, und überhaupt die dasige Eintheilung mit unserm Hannoverschen Quartiermaasß mehrentheils überein.

In Schweden hat man Kannen, die in 2 Stopp getheilet werden und 132 Par. Zoll halten.

30 Kannen machen 1 Eymmer.

2 Eymmer ein Ohm.

$1\frac{1}{2}$ Ohm

1 $\frac{1}{2}$ Ohm ein Orthost.

3 Ohm eine Pipe.

2 Pipes ein Fuder.

In Spanien hält ein *Sommes* 4 Quartil oder Quartele.

4 *Sommes* geben 1 *Roba* oder *Arroba* von 25 Pfund.

28 *Roba* eine *Pipe*.

30 *Roba* eine *Botta*.

Roba kömmt von *Aroba* her, einem spanischen Gewicht von 25 Pfund, weil die *Roba* nur 25 Pfund wiegen muß.

Was misset mit der *Roba* auch trockne Sachen, so aber, daß jedesmal eine *Roba* 25 Pfund hält.

Die Castilianer messen nach *Açumbre*, deren eines ohngefähr eine halbe Gallon engl. enthält, und in halbe oder *medio Açumbre* und in Viertel oder *Quartillo* getheilet wird.

In Portugal hat man *Quartillo*.

Ein *Quartillo* hält 1 $3\frac{1}{2}$ *Cantar*.

Das Delmaas nennen man *Alquiers* oder *Cantar*. Ein *Alquiers* hält 6 *Cavadas*; und 2 *Alquiers* machen eine *Almoude*.

Die *Cantari* sind in *Cochin* gebräuchlich, aber von verschiedenem Inhalte, gemeiniglich hat ein *Cantaro* 4 *Rubis*, und der *Rubi* 32 *Rottoli*.

In Polen hat man *Korzec*; worauf zu Cracau 16, zu Lublin 28, zu Warschau und Sandomir 24 *Kannen* gerechnet werden.

In Holland misset man nach *Stoopen*.

Ein Dortrechter *Stoop* hat 2 *Kannen* oder *Pott*, und wil so viel als *Strüben* sagen.

Ein *Stöpp* hält 2 *Mingelen*.

Ein *Mingel* 2 *Pinten*.

10 Stooopen geben 1 Schreewe.

10 Schreewen oder 100 Stooopen einen Ohm.

10 Ohm eine Roede.

Die Roede wird in 2 Faß getheilet, jedes von 500 Stoop oder 2200 Pfund.

In Ungarn rechnet man den Wein nach Anthalen, man hat aber deren zweyerley. Ein grosses Anthal hält bis an die 80, und ein kleines 54 bis 60 Hannoversche Quartiere. Man rechnet ein Anthal zu $\frac{5}{4}$ Eimer, zu 40 Wiener Maafß von 4 kleinen oder 3 grossen Seideln. 3 Bouteillen geben ein Wiener Maafß.

In Italien sind die Wein-Maassen eben so abwechselnd wie bey uns, und eine jede Provinz, wo nicht eine jede Stadt, hat ihr besonderes Maafß, welche allerseits zu sammeln, zu weitläufig seyn, und uns wenig belehren würde.

Ich finde bey andern das Venetianische Maafß am genauesten bestimmt.

Das gewöhnlichste Maafß ist ein *Secchio*, welches 4 Pfund dortigen Gewichtes hält; die Angabe in der folgenden Tabelle, daß es 710 Pariser Zolle halte, muß also nicht richtig seyn.

Ein *Secchio* wird in 16 *Engster* getheilet.

4 *Secchio* geben ein *Quart*; 4 *Quarti* oder 16 *Secchi* geben ein *Bigonzo*, *Bigontia* oder *Bigot*.

2 *Bigots* geben ein *Botta*.

2 *Botta*, 4 *Bigonzi*, 16 *Quarts* oder 64 *Secchi* machen einen Eimer oder *Amphora* zu 256 Pfund.

Auf eine *Amphora* Brandtwein werden nur 14 *Secchi* gerechnet.

Man theilet eine *Botta* auch ein in 38 *Mustachio*; und den *Quart* in 4 *Tischauferas*; die *Amphora* hat also 76 *Mustachio* und 1024 *Engster*.

Man

Man hat ein anderes Maasß zum Del, welches *Mirri* heisset, und 30 Pfund Venetianischen leichten Gewichts hält.

40 *Mirri* geben ein *Migliaro*, und dieses schätzet man gleich an 176 englische Gallons.

• 255 holländische Stoop.

• 58 $\frac{3}{4}$ Caffis, Messlinisch Maasß.

In andern Städten von Italien rechnet man 6 *Secchi* auf eine *Urna*; und 8 *Secchi* auf eine *Mastilly*.

In Sicilien wird der Wein nach *Salma* gemessen, jede von 126 *Cartouches*, eine *Cartouche* zu 21 bis 24 Unzen.

Die *Salma* von Syracusa ist um ein Achtel kleiner als die von Messina.

Das dasige Maasß zum Del heisset hingegen *Caffi* und hält 12 $\frac{1}{2}$ Rottoli schwer Gewicht; 5 $\frac{1}{2}$ Caffis machen eine Marseiller Millerole.

In Minorca hat man *Quartillo*.

5 $\frac{1}{2}$ *Quartillo* geben ein *Barillon*.

4 *Barillons* oder 21 *Quartillo* geben 1 *Cargo*.

4 *Cargo*, 16 *Barillons* oder 84 *Quartillo* geben eine *Botta*.

Eine *Botta* ist so viel als 133 Galonen englischen Weinmaasses.

Mehrere Italiänische Maassen lehret die folgende Tabelle kennen.

In Arabien hat man *Dorach*.

Ein *Dorach* ist so viel als 12 Antwerper Stoop, und hält 8 Johein.

1 Johein hat 6 Kist oder *Ascat*.

1 *Ascat* 2 *Corbin*.

1 *Corbin* 2 *Keliath*.

1 *Keliath* 2 *Cassuk* oder *Arsive*.

1 Cassuk 2 Cuathum oder Cyathos.

1 Cuathum 4 Salgerin.

Der gelehrte Herr Professor Berg in Schweden hat im IX. Bande der Schwedischen Abhandlungen folgende niemol noch einigem Zweifel unterworfenene Berechnung verschiedener Maassen, und deren Verhältniß gegen das Schwedische angegeben.

Er theilet die Schwedische Kanne ein in 100000 Russische Decimal-Linien, davon soll halten:

Ein Pariser Chopine oder Sextier	=	18185
„ die Pinte	„	36370
Ein Strasburger Schop	„	18333
„ Maaf	„	73375

Das englische Wein-Maaf:

„ ein Pint	„	18047
„ „ Gallon	„	144376

Das Bier-Maaf:

„ ein Pint	„	22032
„ „ Gallon	„	176256

oder nach der 1742 zu London herausgegebenen Tafel

„ ein Pint	„	21000
„ „ Gallon	„	168000

In Dänemark, ein Päl	„	18452
„ „ Pott	„	36904

In Rußland, ein Wedroc	„	470543
------------------------	---	--------

In Spanien $\frac{1}{2}$ Arroba		
„ groß Maaf	„	158062
„ klein Maaf	„	109375

Die übrigen Maassen sind aus der folgenden, mehrentheils aus dem Rußen genommenen Vergleichungstabelle zu erkennen.

Ber-

Vergleichungs-Tabelle der vornehm- sten Maassen zu flüssigen Materien.

In nachfolgenden Ländern und Oertern	hält ein	an Pariser Kubitzoll
Amsterdam	Steckan	960
-	Mingelen	60
Ancona	Boccali	72
Antwerpen	Stoop	159
Berlin	Maafs	57
Bern	Maafs	86 $\frac{1}{7}$
Bordeaux	Pot	108
-	Veltes	372
Bologna	Corbe	3720
-	Boccali	62
Bari	Oel Salma	8340
-	Sturi	834
Bourgogne	Queue	20736
Braunschweig	Stübgen	177
Bremen	Stübgen	160
-	Mengel	10
Breslau	Eimer	2800
-	Quart	35
Bückeburg	Schaumb. Maafs	64 $\frac{3}{4}$
Cadix	Ein Arrovas Wein	794
-	men Oel	620
-	Quartro	155
Candia	Oel Mist	563
-	Ok	66
Cassel	Viertel	413
-	Maafs	103
Champagne	Queue	18161
-	Quarteau	4540
Cöln am Rhein	Maafs	75 $\frac{1}{2}$
-	Pintger	19
Cognac	Barique	9720
Constantinopel	Alms	264
Dänemarck	Pott	49
		Danzig

In nachfolgenden Ländern und Dörfern	hält ein	an Pariser Kubitzoll
Danzig	Stoff zum Bier	116
-	- zum Wein	86 $\frac{1}{2}$
-	- zur Milch	84
Dijon	Quenë	20428
Duynkirchen	Pot	114
Dresden	Kanne	48
Engelland	Wein Gallon	216 $\frac{1}{2}$
-	Bier Gallon	204
Frankfurt	Maafs	94
-	Schoppen	23
Ferrare	Secchie	495
Florenz	Barili Oel	1004
-	Fiasci Wein	100
Gallipoli	Salma Oel und Wein	7766
Geneve	Setier	2304
-	Quarteron	96
-	Pot	48
Genua	Barili Oel	3236
-	- Wein	4351
-	Rubbi Oel	431
-	Pinte Wein	87
Hamburg	Viertel	365
-	Stübgen	182 $\frac{1}{2}$
-	Quartier	4 $\frac{1}{2}$
Heidelberg	Viertel	465
-	Maafs	116
Königsberg	Stof	72
-	Quart	58
Leipzig	Kanne	56
Lion	Pot	47 $\frac{2}{3}$
Lissabon	Almuda	860
-	Alqueire	430
-	Canada	71 $\frac{2}{3}$
-	Quartillo	18
Livorno	Barili Oel	1604
-	- Wein	2118
-	Fiasci Wein	106
-	Boccali	53
	Lübeck	

In nachfolgenden Ländern und Dertern	hält ein	an Pariser Rubikzoll
Lübeck	Viertel	365
-	Stübgen	182 $\frac{1}{2}$
-	Glanke	23
Lucca	Coppi Oel	5034
Maçon	Quenë	20428
-	Quarteau	5107
Mantua	Moggia Oel	5614
Marseille	Millerolles	3128
Massa	Barili Oel	1786
Mayntz	Maafs	94
Mayorca	Quartarol Oel	208
Messina	Cassifi Oel	436
Minorca	Quartillo	120 $\frac{2}{3}$
Mocca	Memecdas	72
Montpellier, Wein-Maafs	Pott	53
-	Septier	1703
Montpellier, Oel-Maafs	Baral	1880
-	Quartal	470
-	Pot	59
Napoli	Salme Oel	9359
-	Staja	936
-	Barrili Brantew.	2225
Narva	Stof	65
Neuenburg in der Schweiz	Maafs	93 $\frac{3}{4}$
Nizza	Rubbi Oel	426
Nürnberg	Eimer	3385
-	Visir - Maafs	53
-	- Seidel	26 $\frac{1}{2}$
-	Schenk-Maafs	50
-	- Seidel	25
Nuys	Quenë	20428
-	Quarteau	5107
Oneglia	Barili Oel	3128
Paris	Septier	384
-	Pinte	48-47 $\frac{2}{3}$
-	Chopine	24
Pernau	Stof	65
Porto	Canada	94
		Prag

In nachfolgenden Ländern und Orten	hält ein	an Pariser Kubitzoll
Prag	Eimer	3072
-	Pint	96
-	Seidel	24
Re Insel	Oxthof	10950
Regensburg	Seidel	24
Reval	Stof	60
Riga	Stof	61
Rochelle	Barique	9720
-	Veltes	360
Rouen	Le muid	9855
Rom	Rubbi	460
-	Boccali	66
-	Foglietti	16 $\frac{1}{2}$
Rotterdam	Stoop	129
Rusland	Weddra	621
-	Kruska	77
Ryffel	Lot	114
Schaumburg Grafschaft	Quartier	59
Schweden	Eymer	3960
-	Anker	1980
-	Kanne	132
-	Stop	66
Sicilien	Cassifi	570
Spanien f. Cadix	Butta	23820
-	Pipa	21392
Stettin	Nössel	37
Stralsund	Stübgen	196
-	Pott	49
Strasburg	Maafs	78
-	Pint	39
-	Schoppen	19 $\frac{1}{2}$
Toulon	Millerol	3220
-	Escandeaux	805
Triest	Orne	3310
-	Boccali	92
Tripoli	Matari Oel	1137
Tunis	Matari Oel	956
-	Wein	478
		Turi

In nachfolgenden Ländern und Dertern	hält ein	an Pariser Kubitzoll
Turin	Brente	2844
-	Rubbi	474
-	Pinte	79
Ungarn	Eimer	3696
-	Anthal	2536
Valancia	Cantari	573
Venedig	Miri Oel	796
-	Secchio Wein	710
-	Mostachi	598
Verona	Brente	3650
-	Basse	228
Wien	Eimer	3310
-	Maafs	79
-	Kopb	47
-	Seidel	49
Zelle	Stübgen	192
-	Quartier	498 ¹

IX. Korn-Maaf.

Das Maaf, womit im ganzen-Churfürstenthum Hannover das Korn gemessen wird, nennet man einen **Hinten**.

Der jeko gebräuchliche und erst zu Braunschweig, darauf 1692 zu Zelle eingeführte; 1713 aber im ganzen Lande gemein gemachte Hinten hat daher den Namen des Braunschweigischen Rathss-Hinten, oder des neuen Braunschweigischen Hinten, welchen er noch führet, erhalten; zum Unterscheide des alten Braunschweigischen Hinten, welcher um den hundert und sechzigsten Theil kleiner war. *

Die Art einen solchen Hinten zu probiren, ist diese: Er wird voll recht reinen trockenen Rübesaamen gefüllet, und sodann abgestrichen, so muß der Rübesaamen 39 Pfund $3\frac{1}{2}$ Loth nach Kalenbergischem Gewicht wiegen.

In denen Eich-Städten, Hannover, Hameln, Göttingen, Osterode und Nienburg werden nach Metall gegossene, 67 bis 90 Pfund schwere, Hinten verwahret, welche sorgfältig zusammen verglichen worden, und wornach die übrigen geeichet werden.

Ein

* Von dem ehemals in der Grafschaft Hoya unter dem Namen des alt Braunschweigischen gebrauchten Hinten haben 107 erst 100 Hinten von dem jetzigen Maaf, also 100 alte nur 93 Hinten $1\frac{89}{107}$ Meßen gegeben.

Ein solcher neuer Braunschweigischer Himte wird an den mehresten Orten in 3 Megen getheilet, an andern aber in 4 Megen: Zum Unterscheide heißen jene Drittel, diese aber viertel Megen.

6 Himten machen ein Malter.

12 Malter oder 72 Himten ein Fuder.

16 Malter oder 96 Himten eine Last.

Nach den Verordnungen von 1692 und 1713 wird das Maafß solchergestalt bestimmt:

Eine Last sollte halten	•	100 Himten.
Ein Wispel	•	40 Himten.
Ein Scheffel	•	10 Himten.
Ein Himte	•	4 Spint.

Es ist aber diese Art zu rechnen im Kalenbergischen nicht, sondern nur im Zellischen und Braunschweigischen im Gebrauche.

Im übrigen hat noch fast eine jede zum Churfürstenthum gehörende Provinz, ja manches Amt oder Stadt besondere alte Maassen, wornach die Zinsgelder annoch entrichtet und erhoben werden; welche aber sonst im Handel und Wandel nicht weiter gebraucht werden dürfen.

Es wird genug seyn, einige dieser alten Maassen anzuführen.

Das alte Hannoversche Maafß, 7 Himten davon gaben 6 alte Braunschweigische, die um $\frac{1}{60}$ kleiner waren, als der jetzige.

Das alte Pattenfer Maafß, welches mit jener ohngefähr übereinkommt, beyde werden noch von 7 zu 6 gegen den neuen Himten reduciret.

Der Hoyasche Scheffel, welcher in 4 Spint getheilet wird; 12 Scheffel oder 48 Spint geben ein Molt; wird so reduciret, daß ein Scheffel dreyvier-

tel Braunschweigische Meßen, mithin 1 Molt, 9 Himten oder $1\frac{1}{2}$ Malter giebet.

Das Thedinghauser Maafß, wovon 1 Himten zu 4 Spint gerechnet wird, und welcher an N. Br. Maafß hält $3\frac{1}{4}$ Meßen, 12 Himten aber, oder ein Molt 9 Himten $2\frac{2}{7}$ Meße.

Im Bremischen sind verschiedene Maassen.

In der Stadt Bremen misset man nach Schefeln, deren 40 an 96 Braunschweigischen Himten gleich gerechnet werden. Es muß aber ihre Grösse S. 624. zu 3541 Zoll unrecht angegeben seyn.

100 Stader Himten werden reducirt

zu 97 Himten $\frac{340}{395}$ viertel Meßen N. Br.

100 Bremer Viertel

zu 61 • $2\frac{28}{32}$ Sp.

100 Ht. Vielanders Maafß

zu 50 • —

100 • alte Segeberger

Maafß zu 35 • $1\frac{108}{112}$ •

100 • neue Segeberger

Maafß zu 37 • $3\frac{9}{16}$ •

100 • Schifdorfer, be-

sonders Seg. Maafß zu 30 • $3\frac{7}{16}$ •

100 Ht. alte Harburger

Maafß zu 90 • —

100 • Buxtehuder

Maafß zu $104\frac{2}{5}$ •

100 • Hornburger

Maafß zu $110\frac{5}{6}$ •

100 • Lüneburger

altes Maafß zu 84 •

7
Von altem Stader Maafß.
2
Von neu Braunschwei-
schen Himten.
Das

Das Vehrder Hausmaaß, welches nach Himten,
Spint und Molt berechnet wird, davon hält ein Himte
an glatten Korn $\cdot$ $2\frac{140}{192}$ M^{ße},
an Hafer $\cdot$ $2\frac{84}{86}$ "

Mithin ein Molt

an glatten Korn $\cdot$ 8 H. $\frac{7}{4}$ M.
an Hasern $\cdot$ 8 H. $2\frac{1}{2}$ M.

Auf 96 Braunschweigische Himten oder eine Bre-
mer last gehen also

112 Himten alter Hannoverscher Maaß.

120 Ihedinghauser Scheffel.

128 Honasche Scheffel.

132 Vehrder Scheffel.

Bisher hat noch niemand unternommen, den In-
halt des Braunschweigischen Himten genau zu bestim-
men. Ich gab solchen in der ersten Auflage 1536 Kubik-
zoll an: Pencher misset ihn aus, zu 20 Kal. Zoll im
Durchschnitte und 7 Zoll hoch, so käme für den Inhalt
1613 Zoll heraus. Der geschickte und sich durch seine Ge-
nauigkeit vor allen andern geachtet machende Herr Krus-
se in Hamburg ist deswegen gänzlich ungewiß, und
nimmt bald diese bald jene Grösse an. Ich bin also durch
dessen Erinnerungen veranlasset worden, noch weitere
Untersuchungen anzustellen, und da meinen eigenen Beob-
achtungen nicht genug traue, so sind auf mein Veran-
lassen zwey in Hannover vorhandene gegossene metallene
Original-Himten von einem gar accuraten und fleißigen
Naturforscher und Beobachter verglichen und geprüft
worden; da denn folgende Berechnung herauskommet.
Ben der Ausmessung eines cylindrischen Gefäßes gilt,
was ich oben schon bey dem flüssigen Maaß erwehnet ha-
be, nemlich daß schwer und ungewiß sey, einen Cylinder
auf die allergegenauesten Theile auszumessen. Er ist selten

durchaus von oben bis unten von einerley Weite; oft ist er von einer Seite etwas zusammen gedruckt ins Ovale, der Boden ist gemeiniglich an einer Seite tiefer als an der andern, oder in der Mitten mehr ausgehöhlet. Einige wenige Theile von einer Linie im Durchschnitte oder in der Höhe von einem grossen Gefässe mehr oder weniger genommen, geben bey Berechnung von dessen Umfange und Kubischen Inhalte schon einen merklichen Unterschied, von ein oder ein paar Zollen. Man überzeugt sich daher am besten, wenn man zur Probe unterschiedene Berechnungen machet.

Nach wiederholten Untersuchungen sind jene beyde Probe-Himten genau verglichen worden, und völlig sich einander gleich. Sie halten im Durchschnitte 2320 Theile eines pariser Fusses, das ist $19\frac{1}{3}$ pariser Zoll. Mit hin

20 Zoll 7 Linien englisch.

20 . 0 . 2 Str. Rheinfl.

21 . 5 . 8 Str. Kalenb.

Und in der Höhe

5 Zoll 4 Linien oder $5\frac{1}{3}$ Zoll par.

5 . 6 . 5 Str. engl.

5 . 5 . 2 Str. Rheinfl.

5 . 10 . 8 Str. Kalenb.

Alles nach genau verglichenen Maafßstäben gemessen.

Hiernach den Inhalt berechnet, so kommt dafür heraus 1564 Zoll. Es ist oben als ein sicheres Mittel, um einen Cylinder zu messen, angegeben worden, ihn mit Wasser zu füllen, und solches zu wägen. Es ist aber wiederum schwer, ein weites Gefäß so genau mit Wasser zu füllen, daß das Wasser mit den Kannten eben durchaus gleich und nirgends etwas überstehet, wie man denn versucht hat, daß, nachdem das Wasser die Kannten des Himten durchaus schon berühret hat, dennoch noch 18 Loth

Loth Wasser hinzugeschüttet werden können, ohne daß das Wasser übergelaufen wäre, wiewohl es sich merklich über die Flächen des Randes erhob.

In jenen Himten gehen, ohne daß man bemerkt, daß das Wasser überstehet, 32 Quartiere, jedes Quartier zu 2 Pfund. Rechnet man nun auf 1 Pfund 10127 $\frac{1}{2}$ Aß, und von diesen 412 auf einen Kubischen Zoll Wasser, so müßte der Himten 1573 Zoll halten. Da doch derselbe nach der vorhergehenden und folgenden Angabe nicht wol über 1564 Zoll halten kann. Es wäre also genauer zu untersuchen, ob nicht $31\frac{13}{18}$ Quartiere oder 63 Pfund 20 Loth Wasser einen Himten anfüllen, als der Inhalt von 1564 Zollen.

Man rechnet sonst auf einen Kubischen Fuß Wasser oder 1728 pariser Zoll $73\frac{1}{4}$ Pfund Cölnisch, und 828 dessen Theile = an 800 Theile des Hannoverschen Gewichtes; darnach kämen $1562\frac{6}{81}$ Kub. Zoll heraus.

Kruse rath noch einen Versuch an, nemlich, daß man ein Gefäß von 15 franz. Zoll lang, 13 Zoll breit, und 8 Zoll hoch machen lasse, woben aber alle mögliche Genauigkeit beobachtet werden muß; dieses wäre dem Inhalte nach 1560 Kub. Zoll. Solches sodann mit Korn oder Wasser gefüllet, und gegen den Himten verglichen, kann die gröfste Gewißheit geben.

Ich wünsche sehr, daß mein Vorgang andere aufmuntern möge, nicht allein unser Maaf, sondern auch andere näher zu prüfen; bis dahin werde annehmen, daß ein Braunschweigischer Himte 1564 Zoll halte, und so würden 56 Braunschweigische 57 Hamburger geben.

Nach des Krusen Berechnung gehen auf einen Kubizoll 305 Aßen schwer Rocken, brächte auf 1564 Zoll das Gewicht von 47 Pfund 3 Loth. Ich habe auch von dem allerschweresten ausgesuchten Rocken einen Himten

nie schwerer als 47 bis höchstens 48 Pf. gefunden.
 Von schlechtern wieget ein Himte ohngefähr 46 Pfund,
 mithin 1 Zoll, 292 Aß , also ohngefähr $\frac{12}{13}$ Loth.

Von dem schlechtesten Rocken wieget der Himte nur
 42 Pfund, also ein Zoll 272 Aß , oder $3\frac{2}{3}$ Quent.

Von Ausfüng des Rockens habe bemerkt, daß
 aus einem Himten 308 bis 320 Würfe, mehr oder
 weniger geschehen; der Säemann fasset bis an die 5
 Kubitzoll zur Zeit mit der Hand.

2 Himten Rocken werden auf einen Morgen gesät.

Vom Weizen wieget der Himte 48 bis 55 Pfund.

Vom Gersten „ 37 bis 42 Pfund.

Vom Hafer „ 22, 25 bis 32 Pfund.

alles nach Kalenbergischem Gewichte.

a) Kornmaaß in den übrigen Provinzen von Deutschland.

In Deutschland ist kein Maaß unbeständiger als das
 Korn Maaß.

1) Im Lauenburgischen rechnet man nach Säck-
 en, deren einer etwas mehr als $5\frac{1}{4}$ Braunschweigische
 Himten, mithin kein volles Malter hält.

2) In Braunschweig rechnet man 10 Himten
 auf einen Scheffel, und theilet jenen in 4 Löcher.

Ein Scheffel giebt im Weizen und Rocken 2 Saß ,
 im Gersten aber 3 Saß .

3) In Bremen misst man nach Viertel, wel-
 che 4 Spint halten.

4 Viertel geben einen Scheffel, 12 Scheffel aber
 ein Quart.

40 Scheffel sind gleich 96 Braunschweigischen Himten. (Vielleicht $90\frac{1}{2}$ Himten.)

4) In Vanabrügge hat man Himten, deren 13 12 Braunschweigische füllen.

5) Von dem Schaumburgischen Maaf, welches in der Grafschaft Schaumburg und Bückeburg gebräuchlich ist, sollen 72 Himten beynähe 76 Braunschweigische Himten geben, oder 72 Braunschweigische Himten geben 68 Bückeburger: Man berechnet den Unterschied im Messen auf jedes Braunschweigische Malter zu einer viertel Meße.

6) Ein Lippischer Scheffel wird zu $1\frac{1}{2}$ Braunschweigische Himten gerechnet; hält aber nur ohngefähr $\frac{11}{8}$ Meßen.

7) Ein Dresdener Scheffel hält 16 Meßen, und wieget ohngefähr 140 bis 160 Pfund Rocken.

Eine Meße hat 4 Maßchen.

Ein Maßchen hält 64 Theile.

8) Ein Leipziger Scheffel hat 4 Sip-Maaf.

Ein Sip-Maaf 4 Meßen.

Eine Meße 2 Küchen-Maaf.

Nach Krusen hat daselbst ein Wispel 2 Malter, 24 Scheffel, 96 Viertel, 384 Meßen oder 1536 Maßchen.

16 Leipziger Scheffel geben 21 Dresdener Scheffel.

9) Ein Altenburger Scheffel hat 4 Sip oder 14 kleine Meßen.

10) Ein Eisenacher Scheffel hat 4 Viertel oder 16 Maaf.

11) Ein Langensalzer Scheffel soll in 3 Meßen und 12 Maßchen getheilet werden; Haas theilet ihn in 16 Scheffel, und jeden Scheffel in 8 Maßchen.

12) In Gotha hat ein Malter 2 Scheffel oder 4 Viertel.

1 Scheffel 2 Viertel 8 Megen.

1 Meße 4 Maßlein.

Ein solches Gothaisches Malter thut nach Leipziger Maaß 1 Scheffel 3 Megen, und etwas über $1\frac{1}{2}$ Rükchen. Maaß; nach Dresdener Maaß aber 1 Scheffel 2 Viertel 2 Megen.

Das Verhältniß derer übrigen Sächsischen Kornmaasse wird in dem Leipziger Intelligenzblatte so berechnet:

Ein Dresdener Scheffel hält

zu Altenburg 2 Viertel, 3 Megen, $3\frac{17}{27}$ Maßchen.

• Erfurt 1 Scheffel, 3 Viertel, $2\frac{2}{17}$ Megen.

• Görlitz $\frac{3}{4}$ Scheffel.

• Langensalza $2\frac{7}{17}$ Scheffel.

• Luckau $\frac{3}{4}$ Scheffel.

• Magdeburg 1 Scheffel, 15 Megen, müßte also der Scheffel halten 2946 Zoll.

Merseburg 1 Himten ein Viertel, müßte also der Himte 4866 Zoll halten.

Northausen $2\frac{7}{7}$ Scheffel.

Plauen $\frac{2}{3}$ Scheffel.

Prag $\frac{54}{67}$ Strich.

Wittenberg 2 Scheffel.

Zwickau $1\frac{11}{10}$ Scheffel.

Wernigerode 2 Scheffel.

13) In Cassel hat man Megen, 100 derselben vergleicht man gegen 33 Hamb. Himten.

14) In Schleswig werden auf eine Tonne gerechnet 3 Scheffel, oder eine Tonne hält 7 Schip $\frac{1}{2}$ Kanne.

10 Hamburger Kannen auf ein Schip gerechnet.

In andern Städten von Schleswig wechselt die Grösse einer Tonne ab, von 6 Schip $6\frac{1}{2}$ Kannen bis zu 8 Schip $3\frac{1}{2}$ Kannen.

15) Das

15) Das Holsteinische Maafß wird unten in der 10ten Abtheilung beschrieben.

16) In Coburg und der angränzenden Gegend von Franken hat ein Malter 2 Simmer.

1 Simmer 4 Viertel.

1 Viertel 2 Achtel.

1 Achtel 4 Mehen.

Ein Simmer oder Simra wird gleich geschätzt 4 Braunschw. Hinten; jeder Ort hat aber fast sein besonderes Maafß, es kan also keine allgemeine Proportion bestimmt werden.

17) In Schleusingen misst man nach Malter.

1 Malter hat 8 Achtel.

1 Achtel 2 Maafß.

1 Maafß 2 Mehen.

1 Mehe 2 Maßchen.

18) In Schwaben hat man Simmer.

1 Simmer 2 Malter oder 16 Mehen, (und bey rauhen Getreide das doppelte.)

1 Mehe hat 4 Diethausen.

1 Diethausen 2 Diethäuflein.

1 Diethäuflein 2 Maafß.

Man rechnet daselbst auch nach Schaff, jeden zu 8 Mehen.

Eine Mehe zu 4 Vierling.

Ein Vierling zu 4 Viertlein.

19) Im Württembergischen hat

1 Scheffel 8 Simri.

1 Simri 4 Vierling.

1 Vierling 2 Achtel.

1 Achtel 2 Maßlein.

1 Maßlein 2 Ecklein.

1 Ecklein 4 Viertelein.

Ein Simri wird zu 1656 Württembergische Kubikzoll gerechnet, würde also 1105 Pariser Zoll betragen. 16 Württembergische Simri oder ein Scheffel, sind gleich an 23 Pfälzischen Simri.

20) In Nürnberg und Anspach gilt einerley Maaf.

Im glatten Getreyde wird 1 Simra in 16 Meßen, und 1 Meße in 16 Maaf getheilet.

Im rauhen Getreyde hält 1 Simra 16 groffe oder 32 kleine Meßen, und eine kleinere Meße 18 Maaf.

21) Im Elsaß und einigen der benachbarten Provinzen rechnet man nach *Rezal*; ein an jedem Orte abwechselndes Korn-Maaf, welches im Weißen an einigen Orten 158 bis 160, an andern Orten aber 170 bis 184 Pfund wieget.

22) In Prag, der Prager Strich hat 4 Viertel, 16 Maassel, oder 192 Seidel.

23) In Breslau hält ein Malter 12 Scheffel, 48 Viertel, 192 Meßen, 768 Maassel. 49 dieser Scheffel geben in Hamburg 65 Faß.

24) In Emden verkauft man nach Tonnen, jede Tonne hält 4 Verps zu 2 Scheffel, ein Scheffel hält 18 Krues. $16\frac{3}{4}$ dieser Tonnen machen eine Hamburger Last.

b) Englisches Korn-Maaf.

Desen Verhältniß und Eintheilung ist auf der 11ten Tabelle zu ersehen.

Das Grundmaaf ist ein Gallon, welcher zu $272\frac{1}{4}$ Kubikzoll englisch, und ein Bushel, welcher zu 2178 Zoll berechnet wird; jener hält 9 Pfund 13 Unzen 12 Drachma,

Drachma, dieser aber 76 Pfund $4\frac{1}{2}$ Unzen Wasser vom Averdupois - Gewicht.

Der englische Schuh verhält sich zum pariser wie 16 zu 15, also nach Kubischem Inhalt wie 4096 zu 3375. Folglich hält ein Bushel nach pariser Maaf 1794 $\frac{1}{2}$ oder wie er im Museo rustico auf das genaueste berechnet wird 1794 $\frac{1065656}{1728000}$ Zolle. Ein Gallon aber 224 Zoll.

In der VIII. Tab. macht Kruse einen Unterscheid unter dem Englischen und Londner Maaf, und giebt von jenem den Quarter zu 14181, ein Bushel aber zu 1773 Zoll an. Hat auch S. 367 noch einen besondern Bushel Wasser. Maaf zu 2251 Zoll.

Ein Gallon Korn Maaf ist etwas grösser als ein Gallon Wein, und etwas kleiner als ein Gallon Bier. Maaf. Man bestimmt ihr Verhältniß wie $33 = 28 = 35$; oder wie es nach obiger Angabe seyn würde, wie $22\frac{1}{3}$ oder $22\frac{2}{3} = 21 = 23\frac{1}{2}$.

Ein Bushel Weizen wieget 61 Pfund Troy oder 66 bis 68 Pfund Averdupois. Ein Gallon Weizen $7\frac{3}{8}$ Troy.

Ein Bushel Gersten • 42 bis 47 Pfund.

Ein Bushel Hafer • 35 bis 36 Pfund.

Ein Bushel Erbsen • 63 bis 67 Pfund.

Auf einen Acre werden 3 Bushel Einsaat gerechnet; zu Zeiten aber bis 4 Bushel ausgesät.

Ein Bushel ist ohngefähr um den sechzehnten Theil grösser als ein französischer Minor.

Auf einen Braunschweigischen Himten gehen 7 englische Gallons; 8 Bushel halten 9 Braunschweigische Himten, und etwas geringes mehr.

Von dem Schottländischen Maasse finde keine zuverlässige Nachricht; Kruse behauptet zwar, daß nach
der

der 1706 geschehenen Vereinigung mit England dorten auch das Londoner Maafß eingeführet wäre: In dessen giebt er einen Schottländischen Quarter zu 14181, also kleiner wie den englischen an. Eine gleiche Bewandniß hat es mit dem Irländischen Maafß; Kruuse sagt, daß es mit dem englischen übereinkomme, doch soll ein Quarter nur 14165 Zoll halten, also noch weniger wie der Schottländische.

c) Französisches Korn-Maafß, Mesure ronde genannt.

Die Eintheilung des französischen oder Pariser Korn-Maasses zeigt die 11te Tabelle gleichfalls.

Das Hauptmaafß ist ein *Boisseau*; man rechnet darauf nach dem Markgewichte 20 Pfund Korn; mithin auf ein Muid 2880 Pfund.

In der Ordonance von 1762 ist die Gröfße also angegeben.

	in der Höhe.	im Durchmesser.
Ein Boisseau hält	8 Z. 2 $\frac{1}{2}$ L.	10 Z. - L.
Der halbe Boisseau	6 " 5 "	8 " - "
Der Quart-Boisseau	4 " 9 "	6 " 9 "
Der halbe Quart-Boisseau oder 2 Litrons Maasse	4 " 3 "	5 " - "
Der Litron	3 $\frac{1}{2}$ " - "	3 " 10 "
Der halbe Litron	2 " 10 "	3 " 1 "

Dies Pariser Maafß ist durch eine Declaration vom 16ten May 1766 allgemein gemachet worden.

Nach

Nach den genauesten Berechnungen soll ein Boisseau $644\frac{66}{100}$ Kubizoll Pariser Maaf halten.

Man rechnet, daß 5 Septiers 4 Kalenbergische Maaf, oder 24 Himten geben, mithin sind 5 Boisseaux so viel wie 2 Kalenbergische Himten.

Wenn Berg in den Schwedischen Abhandlungen den Boisseau zu $488\frac{458}{1000}$ schwedische Zoll berechnet, so muß ein Fehler vorgegangen seyn, da der schwedische Fuß kleiner als der pariser ist.

Im *Genilhomme cultivateur* wird ein englischer Büshel gleich geschäzet an 4 pariser Boisseaux: Jener würde $1794\frac{1}{2}$, diese aber $2578\frac{64}{100}$ Zoll bringen; also gehen nicht einmal 3 Boisseaux auf einen Bushel.

Wenn man einen Litron zu 36 Kubizoll annimmt, so hielte ein Boisseau 576, und der Septier 6912 Kubizoll.

Ein englischer Quarter wird an 32 Par. Boisseaux und 12 englische Bushel an 4 Pariser Septiers gleich geschäzet. Nach dem angegebenen Maaf halten:

Ein Quarter	14356 Zoll.
32 Boisseaux	20628 Zoll.
12 Bushel	21534 Zoll.
4 Septiers	$30943\frac{1}{2}$ Zoll.

Vergleichen Exempel dienen zum Beweis, wie wenig man sich auf die gemeinen Berechnungen verlassen könne. Einem Haushalter, der nur Ausrechnungen und Vergleichen überhaupt anstellt, kann genug seyn, wenn er weiß, daß 5 Boisseaux etwas mehr wie zwey Braunschweigische Himten, und ein Minot ohngefähr $\frac{3}{4}$ mehr bringet, und daß 103 Septiers Weizen in Hamburg 5 Last; 11 Septiers aber 32 dasige Fässer, und 35 Boisseaux 17 dasige Himten geben.

Auf

Auf den Hafer pflegt man in Paris das doppelte, also auf einen Septier 24 Boisseaux zu rechnen.

An verschiedenen Orten in Frankreich rechnet man auch nach *Bichets*, welches ein eingebildetes Maafß ist, worunter man eine gewisse Anzahl Boisseaux, bald 8, bald 16, bald 18 begreiffet; an dem einen Orte mehr, an dem andern weniger, so wie wir bey uns nach Wißpel oder Malter rechnen.

Auf eine ähnliche Art rechnet man an einigen Orten in Frankreich, sonderlich in Provence nach *Charges*; sie hält ohngefähr 300 Pfund schwer Korn.

Zu Marseille wird eine Charge einem Pariser Septier gleich gehalten, zu 243 Pfund Markgewichte geschätzt, und in 4 Emines, jede Emine aber in 8 Sivadieres getheilet.

Zu Toulon rechnet man 3 Septiers darauf, jeden von $1\frac{1}{2}$ Mines, deren Mines 3 einen Pariser Septier machen.

Man pflegt auch wol 40 Charges auf eine Last zu rechnen.

10 Charges. jede von 4 Boisseaux machen in Bretagne eine Pipe von 600 Pfund Getreide. Man rechnet sonst die Pipe zu 54 Septiers. An andern Orten in Frankreich wird blos ein Muid eine Pipe genannt.

Picotin ist ein Maafß, dessen man sich in der Gegend von Paris zum Hafer bedienet.

In der *Piccardie*, und insbesondere zu *Amiens*, misset man nach *Piquets*, deren 4 ein dasiges Septier von 50 Pfund schwer machen. Ein Piquet hält also $12\frac{1}{2}$ Pfund, und auf ein Pariser Septier gehen $19\frac{1}{2}$ Piquets oder $4\frac{3}{4}$ Septiers von Amiens.

Imal ist in der Gegend von *Nancy* gebräuchlich: 2 *Imals* machen 1 *Carte*, 4 *Cartes* einen *Real*, der 15 *Pariser Boilleaux* hält.

In der Landschaft *Bresse* hat man ein *Maaß Raz* oder *Razien* von 200 *Pfund* Korn schwer, und in *Basbretagne* *Quartiers*; 18 dieser machen einen *Tonneau de Morlaix* aus, welcher um 10 pro Cent größer ist als *Le Tonneau de Nantes*, der ohngefähr $9\frac{1}{2}$ *Septiers* oder etwas mehr als $\frac{3}{4}$ *Muids* von *Paris* ausmacht.

In *Bretagne* hat man noch *Perrées*, deren 10 ein *Tonneau* machen.

In *Bayonne* misst man nach *Conque*, einem *Maaß* von 65 *Pfund* Markgewicht.

d) Korn-Maaß anderer Länder.

1) In der Schweiz.

Alba hat fast ein jeder Ort sein besonderes *Maaß*.

In *Basel* hat ein *Sack* 8 *Müdde* oder *Scheffel*; ein *Scheffel* soll 75 *Pfund* wiegen, und so würden deren $24\frac{1}{2}$ ohngefähr eine *Hamburger Last* geben.

In *Bern* hat ein *Mütt* 12 *Maaß*, 48 *Immi*, 96 *Achterli*, 192 *Sechzehnerli*. Ein *Berner Maaß* hält $904\frac{4}{27}$ *Berner Kubitzoll*. 2 *Berner Maaß* machen ohngefähr einen *Hamburger Himten*. Nach den *Berner Abhandlungen* soll ein *Mütt*-oder *Muid* *Weizen* wiegen 140 bis 142 *Pfund*.

In *Zürich* hält ein *Mütt* 4 *Viertel*, oder 16 *Vierling* oder 64 *Mäßli*. Ein *Immi* ist der neunte Theil eines *Viertels*. Dieses hält $1042\frac{1}{2}$ *Pariser Zolle*.

In

In der Graffschaft Neuenburg heißet eine Muid eine Mütte, auf eine Mütte rechnet man 3 Sack. Auf einen Sack 8 Maß oder *Emines*, jeden zu 23 bis 24 Pfund Weizen. Ein dasiges Maß hält $8\frac{1}{3}$ Maaß oder $1034\frac{109}{240}$ Zoll. Rub.

In Losanne und Orben nemet man ein Maß oder Scheffel Quarteron oder *Boisseau*, solches hält $\frac{1}{17}$ weniger als ein Berner Maaß.

Ein Losanner oder Jfferten Maß wieget:

Weizen • 20 bis 24 Pfund.

Dinkel • 19 bis 23 Pfund.

Rocken • 18 bis 23 Pfund.

Ist also etwas weniger als ein Braunschweigischer halber Himte.

Das Orben Maß wieget ein viertel Pfund mehr als das Berner, und ein viertel Pfund weniger als das Losanner Maß.

Auf ein Fuchart rechnet man 6 Quarterons Einsaat.

In Geneve wieget eine Coupe in Weizen 110 Pfund, an Rocken 103 Pfund von dasigem grossen Gewicht.

2) In Amsterdam und Holland

hat man Scheppel oder Scheffel.

Ein Scheffel wird in 4 *Vierdevat* getheilet.

1 *Vierdevat* hält 8 *Koppen*.

4 Scheppel machen eine *Mudde*, deren 27 eine Last geben.

Der Kop wird dem Pariser Litron, mithin ein *Vierdevat* einen halben *Boisseau*, der Scheppel 2 *Boisseaux* und die *Mudde* 8 *Boisseaux* gleich geachtet.

Ein Kop muß also 36 Zoll;

Ein *Vierdevat* 288 Zoll;

Der

Der Scheppel 1152 Zoll;
und die Mudde 4608 Zoll halten.

Kruse giebt aber einen Scheppel an zu 1341 Zoll,
und eine Mudde zu 5366 .

Zu Löwen, Gent und in andern Gegenden von
den Niederlanden hat man ein Getreide-Maaf, wel-
ches ein Halster oder Haster heisset. Acht Halsters
machen eine Mudde, und 27 Mudden eine Last,
man rechnet den Halster $29\frac{5}{8}$ Pariser Septiers.
Zu Gent rechnet man auf die Last an Korn 56, an
Hafer aber 38 Halster; 12 Halster zu einer Mudde,
und 2 Halster auf einen Sack.

Man hat auch in einigen Gegenden von Flandern
ein Maaf, das *Carteel* genannt.

Hoed oder *Hoet* ist ein Getreide-Maaf, womit
vornehmlich Steinkohlen gemessen werden, wird zu 4
Schepel oder 8 Par. Boisseaux gerechnet. 3 Hoed ge-
ben 1 Last; das Maaf ist aber veränderlich.

Auf einen Hoed rechnet man in Rotterdam 18
Razieres; jede zu 2 Schepel.

3) In Dännemark

misst man nach *Toende* oder Tonnen, deren eine
 $4\frac{1}{2}$ Kubikfuß oder 144 Potts Wasser hält. Sie soll 4
Quartier hoch, und $3\frac{1}{4}$ Quartier oben, unten aber $\frac{3}{4}$
Quartier weit seyn.

Man theilet sie in 8 *Skiappe* oder Scheffel, und
diese wieder in halbe und viertel.

Andere Tonnen rechnet man dort zu 8 *Schip*, je-
des zu 22 Potts.

4) In Schweden

hat man auch Tonnen zu 2 Spann, 4 halb
Spann, 8 Viertel, 32 Rapper, 56 Rannen,
Hausvater I. Th. 2, Sr. Nr 112

112 Stoop, 448 Quarter oder 1792 Ort. Sie hält $5\frac{1}{2}$ Schwed. Kubiffuß.

1 Spann hält also 4 Viertel.

1 Viertel 4 Rapper oder 7 Kannen.

Eine Kanne hält 100 Schwedische Kubiffoll. Man theilet sie in 2 Stoop.

1 Stoop in 4 Quarter.

1 Quarter in 4 Ort.

5) In Portugal

hat eine Moeda oder Muid Korn oder Salz 60 Alquieres.

4 Moeda oder 240 Alquieres werden an einer Amsterdammer Last, mithin 19 Pariser Septiers oder 38 Boisseaux zu Bourdeaux gleich geschätzt.

In Setubal wird die Moeda noch in 15 Fanegues getheilet.

6) In Spanien

soll das trockene Maaf sich eigentlich nach dem Probemaaf in der Stadt Avila richten, und Kruse rechnet auf 1 Fanegas 12 Almudes oder Celemines: oder 48 Quartillos. Sonst wird das Maaf so angegeben:

4 Anegras machen einen Cahis.

4 Cahis 1 Fanega, welches so viel wie 2 englische Bushel machet.

46 bis 50 Fanegas werden einer Amsterdammer und $55\frac{1}{2}$ einer Hamburger Last gleich geschätzt.

In Barcellona misst man nach Quartera, jedes von 12 Cortas: 4 Quartera geben 1 Salma und $2\frac{1}{2}$ Quartera eine Carga; 46 Quartera geben eine Hamburger Last.

In Bilbao hält ein Fanegas 12 Celemines; 2 Fanegas geben 5 Hamburger Himten.

In

In *Valencia* hat 1 Cassise $10\frac{1}{2}$ grosse Arrobas von 36 leichten Pfunden, 17 Cassises geben also ohngefähr 1 Hamburger Last.

7) In Italien

hat man mancherley Kornmaassen, deren Verhältniß, so viel uns daran gelegen ist, sich aus folgender Berechnung ergeben wird:

100 Venetianische *Stari* sollen geben:

35 *Cassi* zu Alicante.

30 *Cubi* zu Ancona.

117 *Quartos* zu Barcelona und Majorca.

145 *Fanegas* zu Cadix.

$13\frac{1}{2}$ *Muids* zu Ferrara.

158 *Tomoli* zu Foggia.

70 *Mines* zu Genua.

222 *Bushel* in Engelland.

225 *Chilo* in der Levante.

555 *Alquiers* zu Lissabon.

113 *Sacchi* zu Livorno.

51 *Charges* zu Marseille.

200 *Bassins* in Morea.

153 *Tomoli* in Neapolis.

76 *Mudden* in Holland.

300 *Polinicchi* zu Trieste.

$5\frac{3}{4}$ *Garates* zu Tripoli und in Syrien.

a) In *Minorca* hat ein Mut 6 Bersella; 36 Muts geben ein Quartera.

Ein Quartera hält $1\frac{1}{8}$ engl. Büshel.

b) In *Livorno* hat man zum Getreidemessen *Rubbi*, *Ruggi*, *Sacchi* und *Starra* oder *Staja*.

Ein Saccho wieget 150, und die Starra 54 Pfund dasiges Gewichts. Man rechnet daher auf eine Amsterdammer Last:

10 $\frac{1}{2}$ Rubbi.

11 $\frac{1}{2}$ Ruggi.

40 bis 41 $\frac{4}{11}$ Sacchi.

112 $\frac{7}{8}$ Starra.

Man rechnet auch nach Moggio, jeden zu 7 $\frac{1}{2}$ Sacca, 22 $\frac{1}{2}$ Staja oder 2880 Bustoli.

c) In *Lucca* rechnet man hingegen 119 Starra auf eine Amsterdammer Last.

d) In *Bergamo* heisset das Getreidemaaf *Soma*, und wird getheilet in 8 *Satari*.

e) In *Genua* hat eine *Mina* 8 *Quarte* oder 96 *Gombette*; 27 $\frac{1}{2}$ dieser *Mines* geben eine *Hamburger* Last.

f) In *Milano* hat eine *Mina* 14 *Rubbi*, 28 *Moggi* oder *Sacci*, 224 *Staja* oder 448 *Starelli*.

Ein *Soma* Reif hat 1 $\frac{1}{2}$ *Moggi*, und wieget ohngefähr 230 schwere dasige Pfunde.

g) In *Bologna* hat ein *Corba* 2 *Stari*, 8 *Quartaroni* oder 32 *Quarticioni*, und wieget an Weizen 160 *Bol.* Pfund. 5 *Corbe* geben 14 *Hamburger* Himten.

h) In *Venedig* hat ein *Stari* oder *Staja* 4 *Quarti*, und wieget ohngefähr 132 schwere dasige Pfund, 387 *Stari* geben 10 *Hamburger* Lasten.

i) In *Zante* hat man *Bazzillo*; deren 89 eine *Hamburger* Last geben.

k) In *Verona* hat man *Minelli*, deren 100, 45 $\frac{1}{2}$ *Venet. Staja*; 85 aber eine *Hamburger* Last geben.

l) In *Corfica* hat ein *Staja* 2 *Mezzini*, à 6 *Bacini*.

14 Ba-

14 Bacini geben 1 Mine in Genua; auf eine Last in Hamburg gehen ohngefähr 32 Staja 1 Bacino.

m) In *Ferrara* hat ein Moggio 20 Staja, deren $104\frac{1}{2}$ eine Hamburger Last geben.

n) In *Florenz* hat ein Moggio 8 Sacci oder 24 Staja, deren 133 eine Last in Hamburg geben.

o) In *Sardinien* hat 1 Restiere 3 Starelli oder 48 Imbuti. $21\frac{1}{2}$ Restiere werden auf 1 Hamburger Last gerechnet.

p) In *Turin* hat ein Sacco 3 Staja, 6 Mine, oder 48 Coppelli. $27\frac{1}{2}$ Sacci geben 1 Hamburger Last. 7 Coppelli oder Coups geben 8 Malländer Stare, und 11 einen Braunschw. Hlnten.

q) In *Rom* hat 1 Rubbio 4 Quarte, 12 Staja oder 16 Starelli, und soll 640 dasige Pfund in Weizen wiegen.

r) In *Trieste* hat 1 Staro 3 Polloniki; oder wie sie oben genannt sind, Polinicchi.

Ich habe aber diese und mehrere bergleichen veränderliche Schreibarten, welche bey andern angetroffen habe, lieber beibehalten wollen.

s) Ein Tomolo von *Neapolis* hält am Gewichte 40 Rottoli schwer Gewicht.

36 Tomoli machen ein Carro.

$1\frac{1}{2}$ Carro oder 54 Tomoli schäget man einer Amsterdammer Last gleich.

t) In *Sicilien* und *Palermo* hat man doppelte Salma. Die Salma grossa machet $1\frac{1}{6}$ von der Salma generale, und diese giebet $1\frac{3}{4}$ Marseiller Charges. Nach jener werden die Hülsenfrüchte verkauft.

Die Salma grossa hat 16 Tomoli oder 64 Quarti, macht also ohngefähr $6\frac{1}{4}$ Fuß in Hamburg, oder 14 Staja in Livorno.

Die Salma generale hat $11\frac{1}{4}$ Staja.

Ein Tomolo hat 4 Mondili.

$10\frac{2}{3}$ Salme oder $171\frac{2}{3}$ Tomoli oder $685\frac{2}{3}$ Mondili geben 1 Amsterdammer Last.

8) Metretes

ist ein griechisches Maaf, deren 50 eine Amsterdammer Last ausmachen; man theilet sie in 12 Cboas.

9) In Klein Pohlen und Rothreussen.

Ein Kloda oder Maca hat 4 Scheffel oder Quarten, und wird zu 32 römische Urnas geschätzt, deren man sich in Istrien bedienet.

Auf eine Urna gehen 6 Sechy.

Ein Sechy ist eigentlich ein flüssiges Maaf.

8 Sechy machen 1 Mastelly in Ferrara.

10) In Madagascar

wird der Reiß mit Voule gemessen, worinn ohngefähr $\frac{1}{2}$ Pfund Reiß gehet nach Pariser Gewicht.

12 Voules machen eine Troubabouache oder Monka.

100 Voules geben eine Zatou. Ein Wort, das so viel als 100 bedeutet.

11) In Rußland

hat ein Czetwer, oder Tzetwer, oder Kuhl 2 Osmini, 4 Pajak, 8 Czetwerik oder 64 Garnitzen.

Die Czetwers sind aber nicht aller Orten von einer Gröfse.

12) In Constantinopel

geben 60 Quillots eine Hamburgische Last. 4 Quillots machen ein Fortin; ein Quillot wieget 22 Okas.

13) In Siam

hat 1 Cohi 40 Sestes oder 1600 Sats, und wird zu 100 Cattis, oder 125 Pfund Poids de Marc schwer gerechnet.

14) In

14) In *Smirna*

hat ein Fottin 4 Quillots, deren 90 auf eine Hamburger Last gerechnet werden.

15) In *Tripoli*

hat Casisso 20 Tiberi, und bringet $6\frac{1}{2}$ Hamburger Last.

16) In *Tunis*

hat 1 Casisso 18 Weahs zu 12 Saws.

$8\frac{1}{2}$ Casisso geben ohngefähr eine Hamburger Last.

Andere fast gar nicht vorkommende Maassen übergehe ich.

Da die Kornmaassen, insbesondere in Deutschland so gar mannigfaltig sind, und Salomon Haas in seiner Fruchtmaasß-Reduction allein aus dem Oberrheinischen Kreise davon über 120 unterschiedene Berechnungen gesammelt hat; so habe alle daraus und mehrere sonst mir bekannt gewordene deutsche Maassen in die zwölfte Tabelle gebracht.

Es wird hoffentlich nicht unangenehm, und nicht ohne Nutzen seyn, wenn man so mancherley Arten von Maassen, ihre Benennungen, Einteilung und Verhältniß in einem Blicke übersehen kann, und den Inhalt eines ganzen Buchs gleichsam auf einem Blat vereinbaret findet.

Zweyerley habe ich nur bey den Angaben des Salomon Haas zu erinnern.

1) Er vergleicht alle Maassen gegen das Darmstädter Kornmaasß, und bestimmt gar nicht den Inhalt von diesem. Folglich bleibt man wegen des Inhalts von allen 120 Maassen und deren Verhältniß unter einander ungewiß. Wenn es aber an dem ist,

daß nach Krusen Angabe ein Frankfurter Malter 5366 Zoll hält, und daß 100 Frankfurter Malter 106 $\frac{1}{4}$ Darmstädter Malter geben; so müßte dieser $\frac{1}{16}$ weniger, mithin 5031 Zoll halten.

Wenn ferner eine Casseler Meße 438 Zoll hält, und 100 Viertel oder 1600 Meßen 142 $\frac{1}{2}$ Frankfurter Malter geben, so müßte dieses 4918 Zoll haben.

Wenn weiter ein Mannzer Malter 4591 Zoll hat, und deren 100 nur 96 Malter 3 Simmer 2 Kumpf Darmstädter Maaß geben, also dies $\frac{1}{31}$ mehr hält, so müßte ein Malter von diesen 4739 Zoll halten. Nimmt man diese drey Zahlen zusammen, und suchet daraus eine vierte, so würde ein Darmstädter Malter auf 4896 Zoll anzunehmen seyn, also etwas mehr als 3 Braunschweigische Himten betragen, und nach diesem Fuß kann man in Ermangelung eines sichern Sazes die übrigen Massen vergleichen.

Das zweyte mir bleibende Bedenken bey den Hasischen Berechnungen ist, ob solche auch jedesmal zuverlässig sind.

3. E. das Hafer - Maaß ist durchgehends grösser als das Rocken - Maaß.

100 Etlinger Malter Korn sollen aber geben 121 Malter, 1 Sim. 2 Kumpf.

100 Malter Hafer nur 109 Malter.

Desgleichen 100 Malter Rocken von Fulda sollen geben 168 Malter, 2 Simmer, 2 Gescheid.

Und 100 Master Hafer 126 M. 1 S. 2 R. 1 G.

Bei Kaiserslautern ist Rocken und Hafermaaß gleich, da ein Malter von letztern doch $\frac{1}{2}$ Biernsel, also $\frac{1}{2}$ mehr hält.

Bei Rinteln ist ein anderes Maaß, und ein anders für Schaumburg angesetzt, da in Rinteln eben
das

das Schaumburgische Maaf gilt; und kein ander Schaumburg bekannt ist. Ein Schaumburgischer oder Rinteler Himte hält 1651 Zoll; 600 derselben also oder 100 Malter 990600 Zoll. Wenn nun das Darmstädtsche Malter recht zu 4896 Zoll angenommen ist, so würden jene 100 Malter in Darmstadt geben, $202\frac{1}{2}$ Malter.

Zu Wehlar ist das Hafermaaf nach der Angabe um $\frac{1}{8}$ gröfser, folglich müfste, da 100 Malter Kocken in Darmstadt 233 M. 3 S. 2 R. geben, der Ertrag von 100 Malter Hafer seyn 263 M. 2 S. 3 R. 3. Gesch. anstatt daß nur 239 Malter angefetzt worden.

Eine andere ausführliche Nachricht von denen im Fränkischen Kreise und in der Gegend von Nürnberg insbesondere üblichen Kornmaassen ist durch die Vorsorge des fleißigen Herrn Hof-Cammerraths Hirsch dem Onolzbachischen Adreß-Kalender einverleibet worden, und ich habe daraus die drenzehnte Tabelle gezogen. Es ist nur Schade, daß der Inhalt des Anspacher oder Nürnberger Maafes nicht zugleich daselbst bestimmt ist.

Ich nehme nach Krusen an, daß ein Nürnberger Simra 16775 Par. Kubitzoll hält. Ein dasiger Mefen müfste also $1048\frac{1}{2}$ und 1 Maaf 64 Zoll halten. In jenem Kalender heisset es aber S. 104, ein Bayreuther Maaf halte $28\frac{1}{2}$ Nürnberger Schenkmaaf, wenn nun dieses Schenkmaaf 50 Zoll halten soll, so würden $28\frac{1}{2}$ deren 1425 par. Zoll geben. Ein Bayreuther Maß soll aber gleich kommen an 1 Mef. 9 Maaf Nürnberger, und diese würden nach jenem Verhältniß 1638 Zoll halten.

Weiter heisset es S. 104, eine Bamberger Mefen sey gleich an $23\frac{7}{8}$ Schenkmaaf, das wäre 1194

Zoll. Sie werden aber zu 1 Mch 4 Maaß und 3 Achtel Nürnberger reduciret, welche nach obigem Verhältniß 1334 Zoll geben würden.

Wiederum sollen nach S. 105. in einen Birkenfelder oder Neuenstädter Mch 26 Schenkmaaß gehen; 2 derselben aber ein Herrschaftliches Anspachisches oder Nürnbergisches Simra gewähren; 26 Schenkmaaß geben aber nur 1300 Zoll, also würden $12\frac{5}{8}$ jener Mch erst ein Simra geben.

Ich habe daher diese hier angegebene Maassen mit Zuverlässigkeit nicht zu pariser Zoll reduciren, noch auch mit den übrigen in eine Tabelle bringen können, sondern mich begnügen lassen müssen, anzuführen, wie das Hauptmaaß jeden Ortes in dem angeführten Kalender zu dem Anspacher Herrschaftlichen Maß, welches dem Nürnberger durchgehends gleich seyn soll, reduciret wird. Vielleicht veranlaßet eben der fleißige Herr Hirsch eine genauere Untersuchung und Bestimmung.

Im übrigen zelget die folgende, größtentheils aus dem Krusen entlehnte Vergleichungs-Tabelle, wie sich der Inhalt von allen bekannten Korn-Maassen nach Pariser Zollen gegen einander verhalte. Es wäre nur zu wünschen, daß man den Angaben des Krusen durchgehends gleichen Glauben beymessen dürfte. Denn es ist fast nicht zu vermuthen, daß er Gelegenheit gehabt habe, einige hundert Maassen, zum Theil von entfernten und unbekannten Orten, auf das genaueste nach Zollen zu untersuchen; da das Hannoversche als ein benachbartes Maß nicht einmal genau bestimmt ist; und mehrere bekannte eine Verbesserung zu erfordern scheinen. In Ermangelung eines gewissen Maasses muß das wahrscheinliche hinreichen.

Ver-

Vergleichung derer bekanntesten Korn- Maassen nach ihrem Kubik-Inhalte.

An nachfolgenden Dertern	hält ein	an Pariser Kubitzoll
Aachen	<i>Fafs</i>	1207
Abbeville	<i>Setier</i>	7517
Agen	<i>Sac</i>	4346
Aiguillon	<i>Sac</i>	3533
Acre	<i>Raziers</i>	5074
Albigeois	<i>Setier</i>	10416
Alby	-	5795
Alckmaer	<i>Sack</i>	4024
Alexandria	<i>Rebebe</i>	7920
-	<i>Quillot</i>	8606
Algier	<i>Cassise</i>	16112
-	<i>Tarric</i>	1007
Alicante	<i>Cassise</i>	10932
-	<i>Barsella</i>	911
Altenburg	<i>Scheffel</i>	7022
-	nach Goth. Angab.	9450
Amboise	<i>Boisseau</i>	548
Amersford	<i>Mudde</i>	9055
Amiens	<i>Setier</i>	1725
Amsterdam	<i>Mudde</i>	5443
-	<i>Sack</i>	4082
-	<i>Scheffel</i>	1361
Ancona	<i>Rubbi</i>	13764
Annaberg	<i>Scheffel</i>	9913
Antwerpen	<i>Viertel</i>	3887
Apenrade	<i>Tonne</i>	6909
Apulia	<i>Tomoli</i>	2683
Archangel	<i>Tzetvers</i>	9611
Arles	<i>Setier</i>	2957
Arnheim	<i>Mouvers</i>	6585
Arnstadt	<i>Maafs</i>	9052
		Asperen

An nachfolgenden Orten	hält ein	an Pariser Rubikzoll
Asperen	Sack	5712
Aubeterre	Boisseau	1610
Audierne	Ton	72437
Auray	Boisseau	2012
Auxone	Emine	21535
Avignon	Boisseau	4566
Azorische Inseln	Alq	604
Barbesieux	Boisseau	1610
Barcelona	Quartera	3464
Basel	Sack	6504
Baugency	Mine	2542
Bayonne	Sac	4024
Beaucaire	Setier	3018
Beaumont	Sac	3812
Beauvais	Ton	96582
Bellegarde	Bichet	10731
Bergamo	Staja	1044
Bergerac	Pipe	27010
Bergen op Zoom	Sister	2300
Berg St. Vinox	Razier	7020
Berlin	Scheffel	2571
Bern	Maß	816
	nach Krufen	648
Blois	Boisseau	402
Bologna	Corbe	3720
Bommel	Mudden	8048
Bommene	Sack	3863
Boulogna in Piccardie	Setier	8708
Bourbon Lanci	Boisseau	596
Bourdeaux	Boisseau	3866
Bourret	Sac	5075
Braunschweig	Scheffel	14824
	Himten	1536
Breau	Quartier	5075
Breda	Viertel	4330
Bremen	Scheffel	3541
Bresse	Quartal	9658

An nachfolgenden Orten	hält ein	an Pariser Rubitzoll
Breslau	Scheffel	3525
Brest	Ton	72437
Briare	Carfe	732
Briel	Sack	3622
Brügge	Hoed	8278
Brüssel	Sack	5793
Bückeburg	Himte	1651
Bueren	Mudden	6899
Cadillac	Sac	4346
Cadix	Frangas	2881
Cahors	Cartes	1449
Calabria	Tomoli	2683
Calais	Setier	8257
Campen	Mudden	5902
Candia	Charge	8048
Carcaffone	Setier	4139
Casal in Montferat	Pacchi	12285
Cassel	Metze	438
Castel-jaloux	Sac	4139
Castelnaudari	Setier	3495
Castelnau de Medoc	Quartier	4950
Castel-Saracin	Sac	5182
Castres	Setier	5795
Chalais	Boisseau	1610
Chalon sur Saone	Biche	9106
Charite	Boisseau	1006
Chareilles	Boisseau	1271
Chateau neuf sur Loire	Boisseau	1105
Chemnitz	Scheffel	7445
Clerac	Sac	4194
Cleve	Malter	8903
Coburg	Simmer	4200
Cöln	Malter	8172
Colberg	Scheffel	2530
Concernau	Ton	16079
Condom	Sac	3533

An nachfolgenden Orten	hält ein	an Pariser Kubitzoll
Constantinopel	Kisloz	1770
Copenhagen	Tonne	7009
Corbie	Setier	2195
Corfu	Moggi	5037
Cosne	Boisseau	847
Creon	Sac	4834
Cuylenburg	Mudden	6899
Cyprus	Medimnos	3678
Dänemarck	Tonne	7009
Danzig	Scheffel	2437
Delft	Hoed	53286
-	Sack	4996
-	Achtendeel	1665
Deventer	Mudden	4024
Dieppe	Mine	5075
Dieu Insel	Ton	79148
Dixmuyden	Razier	4757
Dordrecht	Hoed	48291
-	Sack	6036
Dresden	Scheffel	6082
-	nach Krusen	5287
Duisburg	Mouwer	6585
Duynkirchen	-	-
- Wassermaass	Razier	8048
- Landmaass	Razier	7146
Duynen	Sack	4346
Eckernförde	Tonne	6815
Edam	Mudden	5366
Eilenburg	Scheffel	3191
Eisleben	Viertel	3614
Eisenach	Viertel	4912
Emden	Tonne	9514
-	Werps	2378
Enchuyfen	Mudden	6585
-	Sack	3293
Engelland	Quarter	14408
-	Bushel	1801

Erfurt

An nachfolgenden Dertern	hält ein	an Pariser Rubitjoll
Erfurt	Scheffel	3236
-	nach Krusen	2808
Eyderstadt	Tonne	6929
Femern	Scheffel	1897
Ferrara	Stara	1524
Elifigen	Sack	3622
Florenz	Staja	1194
Franckfurt am Mayn	Malter	5366
Friedrichsstadt inSchlesw.	Tonne	6374
Fronfac	Sac	5085
Gaillac	Setier	6998
Gent	Halfter	2587
Genua	Mine	5795
Gergau	Mine	2300
Gien	Carse	839
Giffhorn	alter Himte	1769
Gimont	Sac	7244
Glückstadt	Tonne	7207
Goes	Sack	3622
Görlitz	Scheffel	8109
Gorckum	Mudden	8387
Goslar	Himte	1858
Gotha	Scheffel	5614
Goude	Sack	5174
Greifswalde	Scheffel	2017
Grenada	Sac	4829
Gretfyl	Verpe	2378
Grevelingen	Razier	6585
Grimma	Scheffel	5163
Gröningen	Mudden	4390
Groffeto	Moggia	27888
Hadersleben	Tonne	6909
Halle	Scheffel	2285
-	nach Krusen	3965
Hamburg	Scheffel oder Sack	5312
-	Fafs	2656
Hannover	Himten	1536

An nachfolgenden Orten	hält ein	an Pariser Kubitzoll
Harderwick	Mudden	4873
Harlem	Sack	3812
Harlingen	Mudden	4390
Hafelau und Hafeldorf	Himte	1660
Havre de Grace	Boisseau	1532
Heguer	Viertel	3387
Hennebont	Ton	93741
Herzogenbusch	Mouwer	7083
Heusden	Mudde	8387
Hildesheim	Himte	1235
Hochstraten	Viertel	4272
Holstein	Scheffel	
-	Fürstl. M.	1992
-	Himte	
-	Lunkern M.	1660
-	Königl. M.	1562
Hoorn	Sack	3293
Hull	Quarter	13143
Husum	Tonne	7379
Irland	Quarter	14165
Isselstein	Mudden	7244
Kiel	Scheffel	1992
Königsberg	alter Scheffel	2431
-	neuer Scheffel	2592
Laland	Tonne	6929
Langensalz	Scheffel	2807
Lanion	Ton	77350
Lavaur	Setier	6899
Leer	Verp	2378
Leerdam	Mudde	8387
Leipzig	Scheffel	7968
-	nach Krusen	6939
Leuwarden	Mudde	4390
Leyden	Sack	3293
Libau	Loof	3230
Libourne	Sac	4199
Lille	Razier	3584

Linkau

An nachfolgenden Orten	hält ein	an Pariser Rubikoll
Linkau	Scheffel	8109
Lion	Anée	9960
Lippe, Grafschaft	Scheffel	2145
Lissabon	Alquier	675
	Moyos Salz	40500
Livorno	Sacca	3581
Löwen	Mudde	5366
London	Quarter	14408
Landmaafs	Buschel	1801
Wassermaafs	Buschel	2251
Lucca	Stari	1216
Lübeck	Scheffel Rocken M.	1723
	Malz M.	2010
Lüneburg	Himte	1536
Lüttich	Setier	1509
Macon	Asnée	12548
Madera Insel	Alquier	565
Magdeburg	Scheffel	2571
	nach Krusen	2612
Malaga	Fanega	3054
Malta	Salme	13429
Manfredonia	Carre	94730
Mantua	Stare	1756
Maran	Tonne	69615
Maremma di Siena	Mogy	26857
Marseille	Charge	7968
Mastricht	Setier	1143
Maynz	Malter	4591
Mayorca	Quart	3388
Mecheln	Viertel	4194
Mecklenburg	Scheffel	2140
Meissen	Stadt-Scheffel	5287
	Amt-Scheffel	5111
Memel	Scheffel	2437
Merseburg	Scheffel	8756

An nachfolgenden Orten	hält ein	an Pariser Kubikzoll
Messina	Saline grosso	16716
-	- generale	13420
-	Tomoli grosso	1045
-	- generale	839
Middelburg	Sack	3495
Modena	Staja	3887
Moissac	Sac	4829
Montauban	Setier	10695
-	Sac	5433
Montfort	Mudde	6899
Montpellier	Setier	2678
-	Emine	1339
Montreuil	Boisseau	488
Morlaix	Ton	72437
-	Boisseau	2634
Mülhausen	Viertel	2537
München	Scheffel	18282
Munickendam	Mudde	5366
Muyden	Mudde	6585
-	Sack	3292
Nantes	Ton	71200
-	Setier	7120
Napoli	Tomoli	2683
Narbonne	Setier	3655
Narden	Mudde	6585
-	Sack	3292
Narva	Tonne	8172
Naumburg	Scheffel	4238
-	nach Krusen	3845
Negrepelisse	Setier	12073
-	Sac	6036
Nerat	Sac	4346
Nermaustier	Ton	72437
Nevers	Boisseau	1006
Newcastle	Quarzer	14181

Nieuport

In nachfolgenden Dertern	hält ein	an Pariser Rubikoll
Nieuport	Rasier	8278
Nimwegen	Mouwers	6668
Nizza	Staja	1942
Nordhausen	Scheffel	2475
	nach Krusen	2148
	nach Goth. Berechn.	2807
Nürnberg	Sümmmer	16775
Oesel Insel	Last	158516
Orleans	Muids	19674
Ofchatz	Scheffel	5607
Ostende	Razier	8853
Oudewatter	Mudde	6899
Palermo	Salme gen.	13420
	Mondili	209
Paris	Muids	82944
	Setier	6912
	Boisseau	576
Patrasso	Stara	4140
	Bachel	1509
Pegau	Scheffel	4239
Perigux	Boisseau	1610
Pernau	Tonne Korn	6532
	Tonne Leinsamen	5715
Persien	Artaba	3286
Pfaltz	Simri	769
Piemont	Sacca	5366
Plauen	Scheffel	9123
Pirna	Scheffel	5452
Polen	Last	154700
Pont l'abbé		73482
Port Louis	Ton	93905
Porto	Alquier	805
Prag	Strich	4759
	auf dem Lande	4600
Puglia	Tomoli	2683

Am nachfolgenden Orten	hält ein	an Pariser Rubitzoll
Purmerent	Mudde	5366
Querfurt	Scheffel	2644
Quimper - Corantin und Quiberon	Ton	73482
Quimperlay	-	94754
Rabastens	Setier	8645
Ravenna	Ruggi	14044
Realmont	Setier	6324
Realville	Sac	5795
Redon	Ton	74772
Rendsburg	Himte	1562
Rennes	Ton	72193
Reole	Sac	4898
Reval	Tonne	6129
Rhenen	Mudde	7348
Riberac	Boisseau	1547
Riga	Loof	3285
Rimini	Rubbi	14044
Roanne	Boisseau	967
Rochelle	Ton	69758
-	Boisseau	1661
Rom	Rubbio	13797
-	Quadrantali	2299
Romagna	Stari	4553
Rostock	Scheffel	1821
Rotterdam	Hoed	54056
-	Sack	5067
-	Achtendeel	1689
Rouen	Muid	108308
-	Setier	9025
-	Mine	4512
Royan	Quart	5068
Ruremond	Scheffel	2161
Rusland	Czetwerick	1229
Ryffel	Rasier	3584

St. Brieux

An/nachfolgenden Dertern	hält ein	an Pariser Rubikzoll
St. Brieux	Ton	77350
St. Gilles	Charge	3674
St. Jean de Laune	Emine	12892
St. Malo	Ton	75416
St. Michaelis Insel	Alquier	612
St. Omer	Rasier	6532
St. Petersburg	Czetwer	9832
St. Sebastian	Hannega	3007
St. Valery	Setier	7735
Sardinien	Starelli	2471
Saumur	Setier	7735
Schafhausen	Mütt	4606
Schiedam	Sack	5067
	Achtendeel	1689
Schleusingen	Malter	11047
Schoonhoven	Mudden	6998
Schottland	Quarter	14181
Schweden	Tonne	7386
	Kappar	231
Sevilla	Fanega	2881
Sicilien v. Messina		
Smirna	Quilloz	1770
Spanien	Vanega	2390
Steenbergen	Viertel	4199
Stettin	Scheffel	2612
Stikhusen	Verp	2378
Stockholm	Tonne	7386
Stolberg	Viertel	2312
Stralsund	Scheffel	2028
Strasburg	Land-Setier	960
	Stadt-Setier	930
Sully	Carse	805
Tallemont	Sac	4641
Tarascon	Charge	2881
Tarragona	Setier	2846
Ter-Tolen	Sack	3919
Terveer	Sack	3768

An nachfolgenden Orten	hält ein	an Pariser Rubizoll
Tiel	Mudde	6998
Tönningen	Tonne	6036
Tondern	Tonne	7849
Tongres	Mudde	9797
Torgau	Scheffel	3304
Tornhout	Viertel	4172
Tornus	Bichet	12892
Tortosa	Quarto	4477
Toscana	Moggia	26857
Toulon	Charge	24145
Toulouse	Emine	5366
-	Setier	5652
Tournon	Sac	3919
Tours	Boisseau	548
Treptau	Scheffel	2530
Tripoli	Cassisso	16472
-	Tibero	823
Tunis	Cassisso	18048
Utrecht	Mudde	5878
Valenciennes	Nytur	3622
Valentia	Cassi	9374
-	Barsella	781
Vannes	Ton	75416
Venedig	Staja	4118
Venlo	Mudde	6757
Verdun	Bichet	9669
Verona	Minoli	1874
Vianon	Mudde	7348
Villemur	Sac	5260
Vivis; Schweitz	Maas	879
Weimar	Scheffel	4490
Weissenfels	Scheffel	8757
Wernigerode	Scheffel	3041
Ville neuve d' Agenois	Boisseau	4080
Wesep	Mudde	6680
-	Sack	3340
Windau	Loof	3230
Winterthur	Mätt	4878

Wismar

In nachfolgenden Orten		hält ein	an Pariser Kubikoll
Wismar	-	Scheffel	- 1967
Wittenberg	-	Scheffel	- 3047
-	-	nach Krusen unrecht	2644
Wolgast	-	Scheffel	- 2043
Worcum	-	Sack	- 6254
Württemberg	-	Simri	- 1105
Wurzen	-	Scheffel	- 3526
Wyckte Duerstede	-	Mudde	- 7348
Yarmuth	-	Quarter	- 13143
Zante	-	Bazzilli	- 1709
Zelle	-	Scheffel	- 15360
Ziriczee	-	Sack	- 3863
Zürich	-	Mütt	- 4170
-	-	Viertel	- 1042 $\frac{1}{2}$
Zwickau	-	Scheffel, nach Säch- sischer Berechn. nach Krusen	6080 8179
Zwol	-	Sack	- 5572

X. Last = und Wispel = Berechnung.

Im Großen pflegt man das Korn nach Lasten zu berechnen, 96 Braunschweigische Himten nennen wir eine Last.

Man rechnet auf eine Last

1) in Hamburg

a) nach dem Stadt-Maaf

3 Wispel, 30 Scheffel, 60 Faß oder 120 Himten.

b) Nach andern Maafen.

102 Braunschweigische Himten

(Kruze fordert $107 \frac{1}{2}$ Himten.)

45 Bremer Scheffel; oder 9 Bremer, machen 8 Hamburger Last.

26 $\frac{1}{2}$ Dresdner Scheffel.

20 Leipziger Scheffel.

62 Berliner Scheffel.

24 Tonnen Holsteinisches Junkern Maaf.

25 $\frac{1}{2}$ Tonnen Holsteinisches Königs Maaf.

21 Tonnen 48 Kappar Schwedisch.

90 Londner Büffel oder $1 \frac{1}{4}$ dasige Last.

20 $\frac{1}{2}$ Septier, oder

247 Pariser Boisseaux.

41 $\frac{1}{2}$ Boisseaux de Bourdeaux.

55 $\frac{1}{2}$ Spanische Fanega.

29 $\frac{7}{10}$ Amsterdammer Mudden.

7 $\frac{1}{10}$ Elbinger Last.

2) In Bremen.

4 Quart oder 40 Scheffel; 1 Scheffel hält 4 Viertel, ein Viertel 4 Spint.

Neun Last in Bremen rechnet man zu 8 Hamburger, und 10 Hamburger Lasten auf 11 Lasten in Amsterdam; oder wie Mengel will, geben 12 Lasten von jenen in Amsterdam 11 Lasten.

3) In Amsterdam,

21 $\frac{1}{4}$ Tonnen; 27 Mudden; 36 Sack; 108 Schepel; 432 Bierde. Bat; oder 346 Koppen.

4) In Antwerpen,

38 Viertel, deren 32 $\frac{1}{2}$ eine Amsterdammer Last machen.

5) In Brüssel, 25 Sack.

6) In Mecheln, 28 Viertel.

7) In Gent,

im Rocken 56 Halster, im Hafer 38.

8) In Dirmuiden,

im Weizen 30 $\frac{1}{2}$ Razieres, und im Hafer 24.

9) In Brügge,

im Rocken 17 $\frac{1}{2}$ Hoed, im Hafer 14 $\frac{1}{4}$.

10) In Danzig

3 $\frac{3}{4}$ Malter; 60 Scheffel; 240 Viertel; oder 960 Mehen.

Eine grosse Last Malz aber 1 $\frac{1}{2}$ ordinaire Lasten oder 90 Scheffel.

Eine Sack Last, deren sich die Becker bedienen, 5 Malter.

11) In Lübeck

8 Dröme; 24 Tonnen; 96 Scheffel oder 384 Fässer.

12) In Narva

24 Tonnen, 96 Viertel, oder 768 Rapp.

13) In Riga

im Rocken $22\frac{1}{2}$ Tonnen, oder 45 Loosf oder Loos, 270 Rülmit.

Im Weizen und Gersten 24 Tonnen oder 16 Ejerwers Ruffisch.

Im Malz, Erbsen, Haber, 30 Tonnen oder 20 Ejerwers.

Eine Tonne ist 12 Rülmits, 54 Kannen, oder 108 Stoof.

14) In Libau

auf eine Last Rocken, Weizen, Gersten und Erbsen 48 Loosf.

Von Hafer und Malz aber 60 Loosf.

15) In Reval

24 Tonnen, die Tonne zu 3 Loosf; dieses zu 3 Rülmit oder 36 Stoof.

16) Zu Pernau in Lestland

24 Tonnen, 48 Loosf, oder 192 Rülmit.

In Leinsaamen aber 12 Tonnen zu $1\frac{1}{4}$ Loosf, also 21 Loosf.

In Salz 18 Tonnen, oder 324 Rülmit.

17) In Rostock

8 Dröme, oder 96 Scheffel.

18) In Magdeburg

6 Malter, oder 72 Scheffel.

10) In

19) In Cleve

15 Malter, 60 Scheffel; 240 Viertel oder 2880 Kannen.

20) In Emden

15 Tonnen, 60 Verps, oder 120 Scheffel.

21) Zu Aurich

14 Tonnen von 4 Verps, jeden zu 4 Krues.

22) In Cöln

20 Malter oder 480 Faß.

23) In Königsberg

24 Tonnen, $56\frac{1}{2}$ neue, oder 60 alte Scheffel, 240 Viertel oder 960 Meßen.

24) Im Holsteinischen

a) Nach dem Königsmaaß.

In Weizen, Roggen, Bohnen, Erbsen, Rapsaat,
3 Wispel, 27 Tonnen, 108 Hmt. 432 Spint.

1 Wispel hält 9 Tonnen, 36 Hmt. 144 Sp.

1 Tonne, 4 Hmt. 16 Sp.

1 Hmt. 4 Sp.

1 Sp. 4 Kann.

In Gersten

2 Wispel 27 Tonnen 108 Himten.

1 Wispel $13\frac{1}{2}$ Tonne 54 Himten.

In Hafer

24 Tonnen 96 Himten 384 Spint.

b) Nach

b) Nach dem Abelichen oder Junkernmaaß.

3 Wispel, 24 Tonnen, 96 Himten, 384 Spint.

1 Wisp. 8 Tonnen, 32 Himten, 128 Spint.

1 Tonne, 4 Himten, 16 Spint.

1 Himten, 4 Spint.

8 Tonnen Junkernmaaß machen $8\frac{1}{2}$ Tonnen Königsmaaß

25) In Stettin

3 Wispel, 6 Drömt, 72 Scheffel oder 1152 Meßen.

26) In Stralsund

8 Drömt, 31 Tonnen, 96 Scheffel, 384 Fehrt.

27) In London

2 Weys, 10 Quarters; 20 Combs; 40 Strikes; 80 Bushels; 320 Peks; 640 Gallons.

28) In Dännemark

12 Tonnen, 96 Scheffel, 384 Viertel.

29) In Spanien

machen 12 Fanegas ein Cahiez, oder so viel als eine Last, und jene hat auch die Benennung von Last.

30) In Frankreich und Schweden

ist nicht gewöhnlich nach Lasten zu rechnen.

31) Ein Wispel hält in Braunschweig 4 Scheffel, 40 Himten oder 640 Löcher.

Zu Hamburg in Weizen, Roggen und Erbsen 10 Scheffel, 20 Faß, 40 Himten, 160 Spint.

In Gersten, Hafer, Hopfen 10 Scheffel, 30 Faß, 60 Hinten, 240 Spint.

Nach Krusen ist es just umgekehrt, dabey aber nicht zu vermuthen, daß von Rocken mehr als von Hafer gerechnet werden wird.

Zu Leipzig und Magdeburg 24 Scheffel oder 2 Malter.

In Bremen 48 Hinten.

In Berlin 24 Scheffel, den Scheffel zu 80 Pfund schwer an Rocken. Man saget auch Wispel.

32) Ein Stock Gersten in Hamburg hält nach Krusen 2 Wispel.

XI. Der Münzfuß.

Von den Münzen eine umständliche Nachricht zu geben, erlaubt eines Theils der Raum nicht, an der andern Seite ist fast nicht möglich, bey der jetzigen noch anhaltenden Münzverwirrung in Deutschland den fremden Münzen gegen unsere deutschen einen gewissen Werth zu bestimmen. Es mag derowegen genug seyn, von den deutschen Münzen überhaupt, insbesondere aber von denen im Churfürstenthum Hannover geltenden Münzen und dem dasigen Münzfuß eine kurze Nachricht mitzutheilen.

Zu einer Münze gehöret vornehmlich, daß das darauf befindliche äußerliche Gepräge von einem Münzherrn uns zuverlässig ~~versichert~~, daß ein jedes unter diesem Gepräge erscheinende Stück eine gewisse bestimmte Anzahl Theile von einem edlern Metalle, als Gold oder Silber, enthalte, und darnach auf Glauben im Handel und Wandel angenommen werden könne.

Man ist in ganz Deutschland wegen des Gewichtes übereingekommen, daß nach einer Cölnischen Mark bestimmt wird, wie viel Theile eines edlern Metalles eine Münze enthalte; so wie man in Holland, Frankreich und Engelland solches nach einer Mark Troy-Gewichts beurtheilet. Man nennet sodann diesen Inhalt das Korn einer Münze, und saget: derselben gehen so viel Stück auf eine feine Mark: oder so
viel

viel Stück werden aus einer Mark geprägt; oder eine Mark wird in so viel Stück gestückelt. So wie man hingegen das Schrot, die Schwere und das Gewicht der ganzen Münze, mit einem gemeiniglich zugesetzten fremden geringern Metalle anzeigt.

Allemal beruhet der öffentliche Credit und der Werth einer Münze darauf, daß man weiß, in wie viel Stücken derselben eine Mark feinen Silbers oder Goldes enthalten sey, denn den Zusatz von einem fremden Metalle oder die Beschickung, wodurch ihre äußerliche Masse und Gewicht um ein ansehnliches oft vermehret wird, soll eigentlich nicht in Anschlag kommen; sondern man sagt sodann: eine raube Mark, das ist, einer Mark schwer von solcher Münze, enthalte so viele Theile feinen Silbers, oder, um eine Mark feinen Silbers zu haben, werden so viel Stück oder so viel Theile am Gewicht der Münze erfordert.

Wenn nun der Münzherr einen beständigen Satz annimmt, in wie viel Stück er eine Mark ausprägen läßt, und was er solchen für einen äußerlichen Titel giebet, so nennet man solches einen Münzfuß, und die nach solchem Fuß ausgeprägte Münze, **gerechte Münze**. Kommt unter dem nämlichen Titel eine nachgeprägte Münze zum Vorschein, welche weniger Theile von dem edlern Metalle enthält, als man in der unter diesem Gepräge bekannten Münze zu finden gewohnt ist, so nennet man solche falsch.

Wenn das Gepräge einer Münze nach dem bey uns gewohnten Münzfuß mehr verspricht, als sie wirklich enthält, so sagen wir, sie sey zu leicht oder geringhaltig.

Nach dem in dem Leipziger Münz-Recess vom $\frac{15}{12}$ Jan. 1690 festgesetzten, seit dem bey uns üblichen,
und

und von unserm allergnädigsten Landesherrn bisher mit einem preiswürdigen und nicht genug zu erhebenden Eifer für das gemeine und ihrer Unterthanen Beste beybehaltenen Münzfuß wird eine Mark feinen Silbers in 12 Thaler oder 18 Gulden ausgemünzet.

Wenn man einer bestimmten Anzahl von Münzen eine gewisse Benennung beyleget, ohne daß eigentlich eine Münze unter diesem Titel ausgepräget wird, so nennen wir solches eine eingebildete Münze, und von dieser Art ist eigentlich ein Thaler. Die Ausstücklung geschah zufolge des Leipziger Münzfußes nach Gulden, als der eigentlichen harten Münze. Wir rechneten sodann 3 Gulden zu 2 Thaler, und schätzten, wie viel eine fremde, z. E. eine französische oder holländische Münze gegen unsere Landesmünze nach dem Thalerfuß werth war, ohne daß wirkliche Thaler ausgepräget wären. Es wäre auch vielleicht besser gewesen, wenn man in neuern Zeiten nicht angefangen hätte, unter der Benennung von so viel Thalern insbesondere Goldmünzen auszuprägen.

Daß es nur den mindesten Nutzen oder Bequemlichkeit habe, eine Mark nicht eben in 18, sondern lieber in 17 oder 19 Stück zu stückeln; wird wol niemand behaupten. Die wenigsten Stücke scheinen allemal dem Münzherrn am vortheilhaftesten zu seyn; denn soll derselbe statt 9 Stück künftig 10 Stück prägen lassen, so wird ein zehntel Zeit mehr erfordert, mithin werden die auf die Münze zu verwendende Kosten vermehret.

Die neulicher Zeit aufgeworfene Zweifel, daß es besser seyn möchte, eine Mark feinen Silbers künftig
in

in 20 Fl. auszumünzen, scheinen so leicht zu seyn, daß zu verwundern ist, wie man sich darauf einlassen mögen. Der Endzweck der gegenwärtigen Blätter gestattet nicht, solche hier weiter zu prüfen.

Die Münze wird vornehmlich zur Handlung mit Nachbarn im Großen gebraucht. Ein fremder Nachbar nimt die Münze selten nach dem Gepräge, sondern nach ihrem innerlichen Gehalte an. Indem nun die Mark in 20 Fl. ausgestückt wird, so fordert der Nachbar jetzt 20 Fl. oder $13\frac{1}{3}$ Thaler, wo er sonst 12 Thaler nahm. Im Lande des Münzherrn selber aber beruhet es entweder auf willkührliche Handlungen, und so ist eben so gleichgültig, ob solche in Stücken geschehen, deren 18 oder deren 20 eine feine Mark halten, als gleichgültig es ist, ob ich einem andern 2 oder 4 Ggr. Stücke zuzähle. Oder aber, es geschehen Zahlungen, wo der empfangende Theil aus alten Verträgen ein Recht hat, entweder von dem Münzherrn selber, oder von jedem andern Schuldner in der Auszahlung nicht sowol eine gewisse Stückzahl Münzen, als vielmehr ein bestimmtes Gewicht von Silber oder Gold zu erwarten oder zu begehren. Alsdenn muß entweder der Empfänger, welcher z. E. unter dem Titel von 3600 Thalern 300 Mark fein Silber haben sollen, zufrieden seyn, wenn er in der neuen Münze 3600 Thaler erhält; so werden ihm im Grunde 400 Thaler schlechte Münze oder 30 Mark feinen Silbers abgezogen, und er wird gegen klares Recht verkürzt, indem er die erhaltene 3600 Thaler nicht höher als zu 3240 Thaler los werden kann.

Oder aber, man wollte erst ausrechnen, wie viel Stück er an der neuen Münze nunmehr haben müßte,
Hausvater I. Th. 3. Stück. Et um

um das nämliche am Gewichte zu erhalten, so erfordert dies jedesmal eine mühsame Berechnung.

Die Erfahrung hat ehebem in Frankreich und jetzt bey uns gelehret, wie sehr das Publicum bey einer jeden im Münzfuß vorzunehmenden Veränderung leidet. Da indessen an der andern Seite die Erfahrung zu bestätigen scheint, daß eine jede Münzverwirrung fast nicht anders als durch Einführung eines neuen Münzfußes gehoben werden können; so scheint dergleichen Veränderung jetzt um so nothwendiger zu seyn, da man sich so sehr an die Thalerbenennung stößet, und ein jeder Münzherr beynahe einer andern Menge von Silber diesen Namen beygelegt, uns also, die wir bey dem alten Münzfuß bleiben, vornehmlich schwer fällt, die geringhaltige Münze abzuhalten.

Zu wünschen wäre, daß ein oder anderer Münzherr als ein Mathematicus die Vortheile der Decimalrechnung einsehen, mithin darauf verfallen möchte, solche in den Münzen einzuführen. Wenn man erweget, wie viel Zeit dadurch erspart werden würde, die jetzt in grossen Contoren und bey den Cassen auf Reducirung der Pfennige zu Groschen, und der Groschen zu Thalern gewandt werden muß, und wie sehr allen denenjenigen, die mit Rechnungen umgehen, die Arbeit dadurch erleichtert werden könnte; so ist fast zu verwundern, warum nicht eher von einem oder dem andern dazu geschritten ist. Man scheuet sich für die Reduction, welche eine neue Münze zu Anfang in den Rechnungen erfordern würde; allein, dies ist eine geringe, nur einmal vorfallende Mühe, welche kaum so viel Zeit wegnehmen wird, als die Reduction der Groschen und Pfennige zu Thaler in
einer

einer Woche erfordert, und welche durch die darauf folgende ungemeine Gemächlichkeit reichlich ersetzt werden wird.

In keinem Lande würde zudem diese vorgeschlagene Decimal-Berechnung eher eingeführet werden können und weniger Mühe erfordern, als bey uns; wenn wir nämlich zu der Hauptmünze einen bisherigen halben Gulden, oder ehedem sogenantes Markstück nehmen, mithin die Mark Silber in 36 Markstücke stückelten, und hinfünftig statt eines Thalers 3 Mark nach Hamburger Art rechneten, dies Mark aber in 10 Groschen, und jeden Groschen in 10 Pfening theilten; mithin auf die Mark, welche bisher 96 Pfening gehalten hat, künfftig 100 Pfening rechnen. Wir könnten die alten Pfeninge alle beybehalten, an deren jedem der Verlust nur $\frac{1}{24}$ Theil seyn würde; auch könnten die alten Scheidemünzen zu 6, 4 und 3 Pfening sämtlich bleiben.

Unsere Nachbarn könnten uns sodann ihre geringhaltige Thaler nicht aufdringen, und indem man bey einer Cassé z. E. die Summe von 203567 Pfening hätte, so wüßte man sofort ohne weitere Berechnung, daß solches 2035 Mark 6 gr. 7 pf. brächte. Handel und Wandel würden dabey augenscheinlich gewinnen; und ein jeder Hausvater hat nach meiner Einsicht Ursache, eine so nützliche Veränderung zu wünschen.

Et 2

Drey.

*) Es würde sodann der einzige Scheingrund, womit man leichten Münzen das Wort reden will, wegfallen, daß man in einem Lande, wo geringhaltige Münzen gelten, mit einer Pistole mehr ausrichten, und Fabriken eher in Aufnahme bringen könne, weil die Unterthanen einmahl gewohnt sind, für gewisse Arbeiten, als unter andern Tagelohn, eine gewisse Münze z. E. 4 ggr. zu fordern, die Münze sey gut oder schlecht.

Dreierley Vorurtheile, welche die bisherigen bey den Münzen entstandenen Irrungen unterhalten haben, sind nur aus dem Wege zu räumen.

1) Ein Münzherr kann die Münze nicht als eine Kammerrevenue ansehen. Er muß sie zum gemeinen Besten selbst mit seinem Schaden und auf seine Kosten unterhalten.

2) Es gehet noch weniger an, daß er mit den ausgeprägten Münzen einen Handel treiben, und damit ohn Unterlaß roß Silber und Gold zu Fortsetzung des Ausprägens einkaufen kan, ohne das Publicum zu verkürzen. Wenn sich gleich zu Zeiten besondere Gelegenheiten finden können, roße Metalle einzutauschen.

3) Den Goldmünzen kann gegen Silbergeld nie ein beständiger Preis gesetzt werden; Gold und Silber bleiben zwey Waaren, welche gegen einander eingetauscht werden; bald wird die eine, bald die andere mehr gesucht, und so steigt ihr Werth; das Verhältniß der Gold gegen die Silbermünzen kann daher kein Münzherr bestimmen, noch weniger für beständig festsetzen; dies thut das Publicum, die Nachbarn und die Handlung: der Münzherr muß sich darnach richten, und von ihnen Gesetze annehmen. Damit wir also einen gewissen und beständigen Fuß haben, muß das Silbergeld unverändert bleiben, so kann eine Goldmünze dagegen jedesmal erniedriget oder erhöht werden. Man sagt sodann, ihr Werth oder Preis falle oder steige.

Vorerwehnter Maassen wird eine Mark Cölnischen Gewichtes bey uns zu 12 Thaler oder 18 Gulden gerechnet.

Einen Thaler theilen wir in 36 Marien oder 24 Gutzgroschen. Einen

Einen Gulden aber in 24 Marien- oder 16 Gutes-
grofschen.

Ein Mariengroschen hält 8 Pfenninge.

Der Gutesgroschen aber 12 Pfenninge.

4 Pfenningsstücke nennen wir einen Mattier; in
Bremen ein Grote.

6 Pfenningsstücke einen Schilling.

Einen Gulden nennen wir auch ein zweydrittel
Stück.

Die übrigen vornehmsten Landesmünzen sind, im
Silber:

Species: Thaler oder 2 Gulden-Stücke.

Halbe Gulden oder $\frac{1}{2}$ Stück.

$\frac{1}{6}$ Stücke, oder 6 Mariengroschen, oder 4 Gutes-
grofschen: Stücke.

$\frac{1}{8}$ Stücke oder 4 Mariengroschen-Stücke.

$\frac{1}{12}$ Stücke, oder 3 Mariengroschen, oder 2 Gu-
tesgroschen-Stücke.

$\frac{1}{18}$ Stücke, oder 2 Mariengroschen-Stücke.

Gutesgroschen, deren 24 auf einen Thaler gehen.

Mariengroschen, deren 36 einen Thaler machen.

Noch an geringern Scheidemünzen:

6 Pfennig Stücke oder Schillinge.

4 Pfennig Stücke oder Mattier.

3 Pfennig Stücke oder Dreier.

2 Pfennig Stücke.

$1\frac{1}{2}$ und 1 Pfennig Stücke in Kupfer.

An Goldmünzen haben wir:

Goldgulden, welche zu 2 Thaler ausgeprägt
worden, deren man auch halbe zu 1 Thaler, viertel
zu $\frac{1}{2}$ Thaler, doppelte zu 4 Thaler und vierfache zu
8 Thaler hat.

Ducaten, welche nach dem holländischen Ducaten, oder eigentlich nach dem Reichsfuß eingerichtet sind.

Pistolen, welche nach dem alten Pistolenfuß, gleich solchen 5 Thaler; nach dem jetzigen Münzfuß aber $4\frac{2}{3}$ Thaler gelten.

An fremden Münzen gelten hingegen im Churhannoverschen, Inhalts der letztern Verordnung vom 12. Dec. 1764 blos folgende:

1) In Silber.

Alle von andern Reichsfürsten nach dem Leipziger und Reichsmünzfuß ausgeprägte gröbere Sorten, bis auf drey Mariengroschen-Stücke exclusive.

An geringern Scheidemünzen von drey Mariengroschen an werden einige auswärtige Land- und Stadtmünzen, von was für Gepräge solche immer seyn mögen, in den Cassen nicht weiter angenommen, und im Handel und Wandel nur so weit zugelassen, als so weit die Unterthanen derselben nothwendig bedürfen, um sich mit den benachbarten auseinander setzen zu können.

2) In Golde.

Französische, spanische, alte preussische, braunschweigische, hiesige einfache (auch alte sächsische und mecklenburgische) Pistolen zu $4\frac{2}{3}$ Thaler.
 Doppelte Pistolen zu $9\frac{1}{3}$ Thaler.
 Halbe Pistolen zu $2\frac{1}{3}$ Thaler.
 Deen Pistolen machen also 14 Thaler, oder ein und eine halbe 7 Thaler.

Holländische (auch Hannoverische und andere nach deren und dem Reichsfuß ausgeprägte) Ducaten zu $2\frac{2}{3}$ Thaler.

Drey Ducaten geben also 8 Thaler.

3) Vor-

3) Vorhin war mittelst der Verordnungen vom 18ten April 1760 und 20sten August 1764 nachgelassen, folgende Silbermünzen nach dem nebengesetzten devalvirten Werthe anzunehmen.

a) Herzoglich-Braunschweigische mit dem Wapen oder Pferde ausgeprägte halbe Gulden zu 9 mgr.

b) Dergleichen $\frac{1}{2}$ Stücke zu = 4 mgr. 4 pf.

c) Dasige im Jahr 1759 mit dem Buchstab C.

unter dem Herzogs-Hute ausgemünzte halbe Gulden zu 6 mgr.

d) Dergleichen $\frac{1}{2}$ Stücke zu 3 .

e) Französische Laubthaler zu 1 Thl. 13 mgr. 2 pf.

d) Holländische Ducaten zu 1 Thl. 20 mgr. 3 pf.

e) Holländische Gulden zu 17 mgr. 6 pf.

Unter dem 2ten Jan. 1761 war noch folgenden Münzen der begesetzte Werth nach dem Landesfuß bestimmt.

f) Denen Königl. Preussischen bis 1759 ausgeprägten $\frac{1}{2}$ Stücken, wie auch denen Herzoglich-Mecklenburgischen Schwerinschen und Strelitzischen vor 1754 ausgeprägten $\frac{1}{2}$ Stücken zu = 7 mgr.

Die $\frac{1}{2}$ Stücke auf die Hälfte.

g) Denen französischen Laubthalern

= 1 Thl. 13 mgr. 2 pf.

Denen halben Laubthalern 24 mgr. 3 pf.

h) Denen französischen Schild-Louis d'or

= 5 Thl. 24 mgr.

i) Denen dänischen XII Mark-Stücken

= 2 Thl. 4 mgr. 4 pf.

Von fremden Münzberechnungen ist für uns die Hamburger am merkwürdigsten.

Man rechnet dort nach Marken.

Jedes Mark macht eigentlich so viel als einen halben Gulden; 3 Mark geben also einen Thaler. Man theilet ein Mark in 16 Schillinge, jeden zu 12 pf. Lübis, und hat auch Schillinge Flämisch, jeden zu 6 Schilling Lübis. 20 Schilling Flämisch oder 120 Schilling Lübis, geben ein Pfund Flämisch; 4 dieser Pfunde sind daher gleich 30 Mark oder 10 Thaler.

An Scheidemünzen hat ein Grot oder Pfennig Flämisch, oder Sechsling 2 Drenlinge oder 6 pf. Lübis. 1 Drenling aber 3 pf.

Das Verhältniß dieser Münzsorten zeigt folgende Tabelle:

Pfennige Lübis

3	Drenling				
6	2	Sechßling, Grot, oder Pfennig Flämisch			
12	4	2	Schilling Lübis		
72	24	12	6	Schilling Flämisch	
192	64	32	16	$2\frac{2}{3}$	Mark
384	128	64	32	$5\frac{1}{3}$	2 Wechselthaler
1440	480	240	120	20	$7\frac{1}{2}$ $2\frac{1}{2}$ Pfund Flämisch.

Auf die Wechselthaler werden die Wechsel zwischen Amsterdam und Hamburg gerichtet. Ausserdem aber rechnet man in Hamburg entweder nach Banco oder Species, oder Curant, oder leicht Geld.

Das Bancogeld ist eigentlich der Fuß, wornach die übrigen Berechnungen geschehen.

Species

Species werden die groben Constitutionsmäßig ausgeprägten Reichs- oder Bancothaler genannt; deren 8 Stück aus einer Cölnischen Mark von 14 Loth 4 Grän feinem Silber geprägt werden. Von diesen Speciesthalern, deren man dort auch halbe und viertel hat, sind nur sehr wenige geprägt, und sie haben eigentlich keinen Curs. Es geschieht aber nach deren Fuß alles Ein- und Ausschreiben in der Bank, so daß 1000 Thlr. Species beim Einschreiben um 1 pro mille, beim Herausholen aber um $1\frac{5}{8}$ pro mille besser geachtet werden als Bancozahlung. Wer also 1000 Thaler Species in die Banco liefert, dem werden 3003 Mark zu gut geschrieben; wer aber 1000 Mark in Species herausnimmt, dem werden 1001 M. 10 fl. abgeschrieben.

Zum **Curant** gehören, alle von der Stadt aus geprägte übrige Silbermünzen, von den 2 Markstücken an bis zu den 2 Schillingstücken, deren aus einer Cöln. Mark feinen Silbers 34 Mark oder $11\frac{1}{3}$ Thaler geprägt werden.

Leichtes Geld nennet man unsere Thalerberechnung, wenn z. E. ein $\frac{2}{3}$ Stück zu 2 Mark oder eine Pistole zu 15 Mark gerechnet wird. Zu dessen Unterscheide wird jenes schwer Geld genannt.

Nach diesem Fuß von schwerem Gelde wird auch in Lübeck, im Holsteinischen und dem Lauenburgischen gerechnet. Man theilet also daselbst eine Mark ein in 16 fl. und einen fl. in 12 pf. Lübisches.

Das Hamburger und Lübecker Species-Geld wäre nach dem Münzfüße um $11\frac{1}{9}$; das Curant aber um $5\frac{5}{9}$ pro Cent besser als der Leipziger Fuß; der Curs und eigentliche Werth des Hamburger Geldes

gegen fremdes steigt und fällt oft; nachdem manchesmal eine Münze mehr oder weniger gesucht wird.

In Bremen wird nach Thaler zu 72 Grote gerechnet. Ein Grote ist also so viel als ein halber Mariengroschen oder ein Mattier. Man theilet ihn in 5 Schwarzen oder 4 Pfening.

Sonst rechnet man dorten auch wol nach Bremer Mark zu 32 Grote oder 16 mgr.

Kopfstück zu 12 Grote oder 6 mgr.

Dütgen zu $4\frac{1}{2}$ Grote, oder 2 mgr. 2 pf.

Glinrich zu 4 Grote oder 2 mgr.

Schilling zu $1\frac{1}{2}$ Grote oder 6 pf.

Ein Thaler hat also $2\frac{1}{4}$ Bremer Mark, 6 Kopfstück, 16 Dütgen, 18 Glinriche, 48 Schillinge, 72 Groten, 360 Schwarzen.

Ein altes $\frac{2}{3}$ Stück oder ein harter Gulden wird in der Gegend von Bremen und im Hoya'schen auch ein doppeltes Markstück genannt.

In der Stadt Lüneburg hat man noch eine kleine Scheidemünze von 3 pf. unter dem Namen von Witte; und eine andere von $2\frac{2}{3}$ pf. unter dem Namen von Scherf.

In Osnabrügge werden 21 Osnabrügger Schillinge, jeder von 12 pf. und den Pfening zu 2 Heller, auf einen Thaler gerechnet.

Ein Schilling bringt also nach unserer Münze $13\frac{1}{2}$ pf. mithin etwas mehr als 1 Ggr.

Göschens ist eine kleine Scheidemünze von $5\frac{1}{4}$ dortigen pf.

In Münster hat ein Thaler 28 Schilling zu 12 pf. Ein Schilling hält also nach unserer Münze $10\frac{2}{3}$ pf. oder $1\frac{2}{3}$ mgr.

Ein

Ein Blamüser hat $3\frac{1}{2}$ fl. oder 42 pf. gilt also so viel wie $4\frac{1}{2}$ mgr. 8 derselben machen einen Thaler.

In Cleve hat 1 Thaler 60 Stüver, jeden zu 16 Heller oder 8 pf. Clevisch Curant.

1 Schilling hält $7\frac{1}{2}$ Stüver oder 3 Ggr.

1 Kreuzer hat $5\frac{1}{3}$ pf.

1 Fetzmannchen 4 pf.

1 Fuchs 2 pf.

In Cöln theilet man einen Thaler zu 36 gr. ein, in $1\frac{1}{4}$ Rader fl., 2 Herrn fl., $3\frac{1}{3}$ Cölnische fl., 4 Ort, 8 Schillinge, 20 Blasserts, 30 Groschen oder Rader-Albus, 48 Göschen, 80 Albus, 90 Kreuzer, 100 leichte Albus, 120 Fetzmannchen, 260 Heller Curant.

In Cassel hält ein Thaler 32 Hessen-Weißpfennige oder Albus, jeden zu 12 Heller. 1 Weißpfennig hat also 9 Hannoversche Pfennige.

Ein 4 Weißpfennig-Stück macht 3 Ggr. und 8 derselben einen Thaler.

In den übrigen Provinzen von Deutschland, wo die Groschen-Berechnung nicht eingeführet ist, theilet man einen Thaler in 90 Kreuzer. Ein Gulden hält daselbst folglich 60 Kreuzer.

Die bekantesten Münzen im Reiche sind:

1) In Silbermünze.

a) Zwey Gulden-Stücke zu $1\frac{1}{3}$ Thaler oder 120 Kreuzer.

b) Gulden zu $\frac{2}{3}$ Thaler oder 60 Kreuzer.

c) Ein Gulden fränkisch ist eine eingebilbete Münze, und man rechnet 30 mgr. 20 Ggr. oder 75 Kreuzer darauf. Zum Unterscheide nennet man jene Gulden Rheinisch.

b) Halbe Gulden-Stücke zu $\frac{1}{3}$ Thaler oder 30 Kreuzer.

e) Kopf

e) Kopfstücke zu 20. Kreuzer oder 8 mgr. deren 3 einen Gulden geben.

f) Halbe Kopfstücke zu 10 Kreuzer oder 4 mgr. deren 6 einen Fl. geben.

g) Drey Batzen oder 6 Albus-Stücke zu 12 Kr. deren 5 einen Fl. geben.

h) Siebenzehnter ist eine in Wien zu, und unter dem Titel von 15 Kreuzern ausgemünzete Münze, welche aber 17 Kr. gilt.

i) Siebender ist eine ähnliche zu 5 Kr. ausgeprägte Münze in Wien, welche aber 7 Kr. gilt.

k) Schwere Batzen; Peterbatzen oder Petermänner, sind 5 Kr. Stücke, deren 12. einen Fl. machen, das Stück wäre also so viel wie 2 mgr.

l) Leichte Batzen sind 4 Kr. Stück, deren 15 einen Fl. geben.

m) Halbe Petermänner, deren machen 3 einen Peterbatzen oder 2 mgr. hält also das Stück $1\frac{2}{3}$ Kreuzer.

n) Keysergrosche oder Schilling hält 3 Kr. oder 12 pf. 20 derselben geben 1 Fl.

o) Landmünze sind $2\frac{1}{2}$ Kr. Stücke, also so viel wie 1 mgr.

p) Albus sind 2 Kr. Stück, 30 derselben geben einen Fl.

q) Kreuzer-Stücke, deren 60 einen Fl. machen. Ein Kreuzer wird in 4 pf. oder 8 Heller getheilet.

r) Ein Gröschel hält drey solcher Pfenninge.

s) Eine Gledermaus sind halbe Kr. oder 2 pf. Stücke.

2) An Goldmünzen.

Es geschiehet jeho der mehreste Handel in alten Pistolen zu 5 Thaler, oder in Ducaten zu $2\frac{3}{4}$ Thaler, oder
auch

auch in den neuern Schild-Louisd'ors zu 6 Thaler oder 9 Fl.

Außerdem hat man im Reiche noch Carolinen, die zu 10 Fl. zwar ausgemünzet worden, aber bisher nur 9 Fl. gegolten haben.

Mar d'or zu 6 Fl.

Man hat von beyden auch halbe und doppelte.

Souverains oder Severinen zu 12 Fl. oder 8 Thaler.

Halbe Souverains zu 6 Fl.

Man hat sonst jetzt in einem grossen Theile des Reichs einen neuen Münzfuß unter dem Namen des Conventionsfußes angenommen; den zu dunkel, zweifelhaft und anstößig finde, um davon viel zu erwehnen. Ueber die Bewegursachen, welche dessen Annehmung veranlasset haben, zu urtheilen, darf ich nicht wagen. Es ist nur zu wünschen, daß der Nutzen, den man sich davon verspricht, den Schaden ersetzen möge, der durch diese Veränderung vornehmlich dem öffentlichen Credit, auch überhaupt im Handel und Wandel, sonderlich mit Nachbarn, an ganz Deutschland zugefüget wird.

Zum Vorwande wird genommen, daß man die Silbermünze so einrichten wolle, daß sie mit den Pistolen, solche zu 5 Thaler gerechnet, al pari gelten könne. Der Conventionsfuß gehet also dahin, daß eine feine Mark zu 20 Fl. oder 13 Thaler 12 mgr. ausgemünzet werden solle. Dies veranlasset eine mühsame auf Bruchpfenninge gehende Reduction derer alten im deutschen Reiche cursirenden Münzsorten, welche in einer jeden Provinz fast nach einem andern Fuß gemacht wird. In einer Provinz wird die alte Pistole nach dieser Conventionsmünze unter
5 Tha

5 Thaler; in andern noch höher geschätzt. Z. E. in Gotha ist die Pistole zu 4 Thl. 21 Ggr. gesetzt, in Frankfurt galt sie sonst 8 Fl. 45 Kr. das ist 5 Thl. 20 gr. und jetzt wird sie unter 5 Thaler herunter gesetzt. Daher entsteht in dem deutschen Reiche eine der Handlung so nachtheilige Verwirrung, daß fast nicht abzusehen ist, wie man solche am Ende wird überwinden können.

Ich schätze mich glücklich, Mitbürger eines Landes zu seyn, wo durch die weisen Veranstaltungen eines huldreichen Landesvaters, und eines erlauchten Ministerii gesichert bin, daß nicht nöthig habe, die von den convenirenden Häusern herausgegebene weisläufige Reductionstabellen mir bekannt zu machen, noch dies Werk durch deren Mittheilung zu vergrößern. Hoffentlich werden die mehresten Münzherrn endlich einmal den Schaden, den sie sich und ihren Unterthanen zuziehen, einsehen, und von ihren Vorurtheilen zurück kommen. Wenigstens wird ein jeder getreuer Patriote mit mir aufrichtig wünschen, daß Deutschland bald aus der gegenwärtigen Verwirrung gezogen werden möge.

XII. Allerley Berechnungen.

a) Linien-Maassen.

Ein Klafter hält 3 Ellen oder 6 Schuh.

In Schweden nennet man es ein *Fammar*; in Holland *Vaam* oder *Vadem*; auf französisch *Toise*. Es ist eigentlich die Länge, wie weit ein erwachsener Mensch bey ausgestreckten Armen mit den Spitzen der Finger reichen kann.

Ein Lachter ist ein Bergwerks-Maaß. Auf dem Harze hält es 6 Schuh 8 Zoll Kalenb. und wird in 8 Achtel, jedes von 10 Zoll, getheilet.

In den Sächsischen Bergwerken rechnet man $3\frac{1}{2}$ Meißnische Ellen darauf, und theilet es in 8 Spanne, jede von 10 Zoll.

Das Verhältniß der Lachter wird nach Theilen von dem Pariser Zolle folgendergestalt angegeben:

In Dännemark	•	•	8917
--------------	---	---	------

Zu Clausthal	•	•	8528
--------------	---	---	------

(vielmehr 8660)

Zu Eisleben	•	•	8915
-------------	---	---	------

Zu Frenberg	•	•	8792
-------------	---	---	------

Zu Joachimsthal	•	•	8669
-----------------	---	---	------

Ein Dump-Lachter ist in den Böhmischen Bergwerken ein Maaß von 4 pragischen Ellen.

Ein Faden, auf französisch *une brasse*, ist nichts anders als ein Klafter, man bedienet sich nur zur See dieser Benennungen.

Eine Spanne ist das Maaß bey ausgestreckten Fingern von dem äussern Ende des Daumens bis an

die Spitze des kleinen Fingers. Man nennet sie sonst *Palme*; auch auf französisch *Pam*; *Pan*; *Empan*; und auf italiänisch *Palmo*.

Es wird sonderlich darnach in Italien gemessen, und in Rom $8\frac{1}{4}$, in Genua aber $9\frac{1}{2}$ Zoll darauf gerechnet, man theilet ihn in 12 Oncie.

Palmero ist der dritte Theil von dem *Palmo*, und so viel, als was wir eine Handbreit nennen, also ohngefähr 3 Zoll, oder der vierte Theil eines Schuhs.

Braccio (*Una*, *Cubitus*) ist die Länge vom Ellenbogen an, bis auf das Ende des mittlern Fingers; bringet ohngefähr 2 *Palmi* oder 6 *Palmero*, oder $1\frac{1}{2}$ hiesige Schuh.

Einen geometrischen Schritt rechnet man

zu $5\frac{6719}{9250}$ Schuh Rheinisch.

oder $6\frac{1042}{9375}$ englische Schuh.

In Frankreich rechnet man 5 Königl. Schuh darauf; auf einen gemeinen Schritt aber $2\frac{1}{2}$ Schuh.

Es ist eigentlich so viel als ein doppelter Schritt; man rechnet nemlich den Platz wo der Fuß steht, den Platz wo der zweyte Fuß zu stehen kommt, und den Zwischenraum zwischen beyden für den ersten Schritt zu 3 Schuh, alsdenn für den zweyten, den Platz wo der erste Fuß zu stehen kommt, nebst dem Zwischenraume. Wenn man aber weiter fortschreitet, kann für jeden einzelnen Schritt nur 2, und für einen doppelten 4 Schuh gerechnet werden, weil sonst der eine Fuß doppelt gezählet werden müßte.

Auf einen Waldschritt rechnet man bey uns $2\frac{1}{2}$, und auf einen gemeinen Schritt nur 2 Kalenbergische Schuh oder eine Elle.

Eine Deichbrücke wird nur zu 8 Schuh gerechnet.

b) Ellens

b) Ellen, Maaf und Stück-Zahl.

Ein Decker oder Decher, in Engelland ein Dicker,
hält 10 Stück.

Ein Dofin oder Duzend 12 :

Eine Mandel 15 :

Eine Stiege 20 :

Ein Zimmer 40 :

Ein Schock 60 :

Eine Webe 72 :

Ein Wall 80 :

Eine Zahl nennet man in der Fisch-
handlung 110 Plateisen oder Halbfische.

Ein Grofz oder Grötgen hat 12

Duzend oder 144 :

Ein Ring hat 4 Schock oder 240 :

Man verkauft das Faßdauben: und

Stabholz nach Ringen.

Ein gemein Taufend 1000 :

Ein grofz Taufend von Schullen,

Citronen 12. 12. 1200 :

Man berechnet es auch zu 5 Ringe; 10 grofse Hundert; 20 Schock; oder 60 Stiege.

Ein Tuch ist ein linnen-Maaf, und hält 14 Ellen Kauf-linnen.

Ein Saum hält in Schlesien und Sachsen 22 Tücher, einen Tuch zu 32 Ellen gerechnet. 12 Tücher geben einen Ballen.

Ein Pack Laken hält 10 Stück.

Nach Weben zu 72 Ellen rechnet man in Hamburg die rohen Glaser Leinwand.

Die gemehete Frucht auf dem Felde rechnet man bey uns entweder nach Stiegen zu 20 Garben, oder nach Hocken, Schocken, oder Höpen, einer vor.
Hausvater I. Th. 3. St. U u nehmlich

nehmlich bey den Erbsen gebräuchlichen Benennung, worauf nach jeden Orts Gewohnheit gemeiniglich 10; bald aber auch 11, 12, bis 15 Farben gezählet werden.

Ein Ballen oder Riem Papier hat 10 Rieß oder 200 Bücher.

Ein Rieß hat 20 Bücher.

Ein Buch Druckpapier hat 25 Bogen.

Ein Buch Schreibpapier 24 Bogen.

c) Garn-Berechnung.

Ein Stück Garn im Hannöverschen ist 4 Kalenbergische Ellen weit, hält 10 Gebinde, jedes von 100 Faden, macht also 4000 Ellen Faden aus.

Zu Zeiten werden auch 14 Bind, also 5600 Ellen Faden in ein Stück gehaspelt.

Der kleine Haspel zum Kaufgarn hält $3\frac{1}{2}$ Elle in der Weite.

Ein Stück sogenanntes Kaufgarn hat 10 Bind, jedes von 90 Faden, mithin 3150 Ellen Faden, also 850 Ellen weniger als das vorige.

Man haspelt auch an einigen Orten 20 Bind und in jedes 66 Faden von 4 Ellen, also 5280 Ellen Faden.

In Sachsen ist durch eine neue Verordnung vom 19. August 1763 das Garnmaaß also bestimmt worden:

Ein Stück leinen Garn hält 6 Strehnen; der Strehn 2 Zaspeln oder 40 Gebinde, jedes von 20 Faden.

Die Weite des Haspels oder der Weife ist in einigen Gegenden zu 3, in andern zu 4 Ellen.

Vom Baumwollenen und Wollenen Garn hält ein Stück 12 Zahlen oder Zaspel, jedes von 20 Gebinden, ein Gebind zu 20 Faden.

Die Länge von einem Faden Baumwollen Garn um die ganze Weife ist 3 Ellen, also die ausgestreckte Zahl oder Zaspel $\frac{1}{3}$ Ellen.

Vom

Vom Schaafswollen Garn hält der Faden 2 Ellen, und vom Wollenen sogenannten fetten Gespinste 4 Ellen.

In Leipzig hielt sonst ein Stück Garn 4 Strähnen oder Strehnen oder 12 Zaspel.

Eine Zaspel zu 20 Gebünde.

Ein Gebünde zu 20 Faden.

Einen Faden zu 4 Ellen.

Also einen Zaspel zu 400 Faden und 1600 Ellen.

Von seinem Gespinste rechnete man 6 Strähnen auf ein Stück, den Strähn zu 2 Zaspeln oder 40 Gebünde.

Die Zaspel zu 20 Gebünde.

Das Gebünde zu 20 Faden.

Den Faden von der kleinen Weise zu 3, von der grossen zu 4 Ellen.

In Braunschweig rechnet man auf ein Bund Garn 20 Löpfe, Kauflopf zu 900, ein Werklöpf aber zu 1000 Haspelfaden.

In Breslau hält ein Stück Garn 4 Strähnen, 12 Zaspel, 240 Gebünde oder 4800 Faden.

Ein Bind Garn hat 20 Löpfe.

Ein Kauflopf hat 900; ein Werklöpf 1000 Haspelfaden.

Ein Kloben ist ein Gebund Flachs von ohngefähr 12 Reisten oder Rauten, wornach der Flachs in Sachsen und Schlesien verkauft wird.

d) Gewichte.

Eine Wage Eisen hält 44 Pfund, in Gotha 42.

Ein Laep oder Stein in Breslau hält 24 dortige oder 20 Hamburger Pfund.

$5\frac{1}{3}$ Laep machen in Leipzig 110 Pfund.

Ein Sömmis Eisen in Bayern hält 2 Bußen zu 118, 120 bis 125 Pfund Bayersch.

Ein Sähl Nagel daselbst wiegt netto 40 Pfund.

1 Clove oder Nail in London hat 7 Pfund, 2 Cloves geben 1 Stone; 2 Stones 1 Tod; $6\frac{1}{2}$ Todsein Wey: 2 Weys 1 Sak Wolle, deren 12 eine Last machen.

1 Seam Glas hält 24 Stein zu 5 Pfund.

Man, Mand, Main, Mem, Māo, ist ein Gewicht, dessen man sich überall in Ostindien bedienet, und welches so, wie bey uns der Centner, abwechselt.

Ohngefähr werden 40 bis 60 dortige Seers darauf gerechnet, die man einem Pariser Pfunde gleich schätzt.

e) Maassen von Körperlichen Dingen.

Ein Faden oder ein Klasten Holz soll eigentlich 6 Kubikfuß halten. Es wird aber zu Zeiten 6 Fuß breit und hoch, aber nur zu 5 Fuß lang gemessen.

Ein Buschklasten wird wegen des Eintrocknens um ein Viertel höher aufgeklastert; diese Zugabe nennet man einen Zusatz.

Ein Schragen Holz ist 3 Klasten lang und eine Klasten hoch.

In Sachsen misset man das Holz zum Verkohlen nach Maltern, ein Malterstock ist ein Maas von 3 Schuh 10 Zoll Sächs. oder ohngefähr 44 Nürnbg. Zoll.

Im Würtembergischen saget man statt Klasten, ein Nieß-Holz von 6 Schuh lang und breit, die Scheiter sind aber nur von 4 Schuh lang.

Eine französische Corde de bois hat 8 Schuh in der Länge und 4 in der Höhe, und die Breite nach der Länge des Holzes; die Hälfte davon nennet man in Paris une Membrure oder Voye de Bois.

Eine Ruthe Steine ist 6 Fuß lang, 6 Fuß breit und 3 Fuß hoch.

Eine Pipe Oel hat in Hamburg 820 Pfund netto.

Eine Tonne Butter schmal Band wird im Holsteinischen, zu Braunschweig und zu Hamburg zu

224 Pfund oder 16 Liespfund netto; eine von bu-
det Band aber zu 280 Pfund netto, oder 20 Lies-
pfund gerechnet; in Bremen wird diese nach Krusen
zu 300 Pfund, jene aber nur zu 220 gerechnet.

Eine Tonne Thran hält 32 Stübchen, wieget
224 Pfund netto. 2 Tonnen geben ein *Quarteel*.

In Bremen hält eine Tonne Thran 6 Stechfah-
nen zu 16 Mengelen; 2 Tonnen geben ein Orhoft.

Bei der Fracht rechnet man eine Tonne zu 40
Kubitschuh. Bei Ausmessung eines Schiffs aber 42
Kubitschuh für den Raum einer Tonne, oder wie oben
S. 571. erwehnet worden, 2000 Pfund.

Nach Kunnerbergs Berechnung hält in Schweden

Eine Tonne Getreide	•	63	Rannen
• Malz	•	66 $\frac{1}{2}$	•
• Salz und Kalch	•	59 $\frac{1}{2}$	•
• womit man Kohlen und Glps misst	•	56	
jede zu 100 Kubitzoll.			

Eine Tonne Lüneburger Salz wieget ein Schiff-
pfund an Salz, und hält 6 dasige Scheffel. Man rech-
net das Salz daselbst nach Last jede zu 3 Thorus, oder
9 Plaustrum, 12 Tonnen, 36 Rumpfe, 72 Scheffel, 108
Sode, 135 Eimer oder 360 Spint. In Hannover
rechnet man 6 Himten auf eine Tonne, ein alter dasiger
Salzhimten hält 1 $\frac{1}{4}$ Meße weniger an Rübesaamen.

Eine Tonne Honig hält bei uns 25 $\frac{1}{2}$ Stübchen und
wieget 300 Pfund.

In Frankreich rechnet man auf *Muid* Salz 12
Septiers.

Den Septier zu 4 Minots.

Den Minor zu 4 Boisseaux.

Den Boisseau zu 16 Litrons.

In *Bretagne* misset man das Salz mit *Trustees*, deren 25 ein Muid machen.

In *Lothringen* hat man zum Salz ein Maaß, welches *Vaxel* heisset, und 35 Pfund Salz fasset; 16 *Vaxel* machen ein französisches Muid.

Auf ein Muid *Holzkohlen* 20 *Mines* für die Einwohner, und 16 für die Kaufleute.

Die Mine zu 2 *Minots*,

Den *Minot* zu 8 *Boisseaux*,

Auf ein Muid oder *La Voye Steinkohlen* 15 *Minots*, den *Minot* zu 6 *Boisseaux*, das ist 90 *Boisseaux*.

Auf ein Muid *Kalch* 48 *Minots*.

Den *Minot* zu 3 *Boisseau*.

Den *Boisseau* zu 16 *Litrons*.

Auf ein Muid *Gips* 36 *Sacs*, jeden zu 2 *Boisseaux*.

Eine *Voye* heisset in Frankreich so viel, als auf eine Fuhr gehet.

Eine *Voye Holz* ist also eine halbe *Corde*.

Eine *Voye Gips* 12 *Sacs*.

Eine *Voye Bruchsteine* 5 *Carreaux*, jeden von 3 *Kubischschuh*.

Der *Kalch* wird bey uns an den mehresten Orten mit den gewöhnlichen Himten gemessen.

Bey dem auf der *Weser* herunterkommenden *Kalche* hat man folgende Berechnung:

Ein Ofen hält . . . 10 Last.

Eine Last . . . 12 Balgen.

Eine Balge machet ohngefähr . . . $\frac{3}{4}$ Himten.

In *Engelland* hält 1 *Tenn Steinkohlen*. 2 *Keels* oder 16 *Chaldrons* *neucastler Maaß*. 1 *Keels* macht ohngefähr $9\frac{1}{2}$ *Hamburger Last*.

1 *Score Steinkohlen* hält 21 *Chaldrons*, 84 *Vatts* oder 1176 *Bushels*; den *Bushel* zu 5 *Peks*; den *Chaldron* zu 63856 *Pariser Zoll*. Ein

Ein Ringel ist im Osnabrüggischen ein Korb zum Kohlenmessen von einem halben dasigen Scheffel.

Ein Ring Kohlen wird in Sachsen aus 10 $\frac{1}{2}$ Klafter Holz gebrannt.

Im Gotha'schen misst man die Holzkohlen nach Stügen, welche 6 Gotha'sche Viertel ausmachen; zu den Steinkohlen hat man einen eigenen Scheffel.

Eine Heu-Leiche oder Kabel in Sachsen ist ein Haufe von 20 Ruthen lang und 2 Ruthen breit; eine Ruthe zu 16 Leipziger Schuh.

Eine Wanne Heu im Würtembergischen ist ein cubischer Haufe von 8 Schuh lang, breit und hoch, enthält 1088 Pfund Heu, oder wie andere angeben 11 Centner.

Ein Cronoparm ist in Schweden ein Haufen Heu von 12 Schuh lang, breit und hoch, oder von 1728 dorigen Kubischschuh.

f) Wagen-Spur.

Unsere Wagen-Spur ist hier 5 Fuß 6 bis 7 Zoll Kalenb. Man hat aber in einigen Sandgegenden noch eine engere Spur von 4 Fuß 9 Zoll; von den beyden äussern Ranten der Räder gemessen.

In Engelland ist die Spur von Gutschen 4 F. 7 Z.

Von Frachtwagen „ 5 „ 3 „

Von den neuen Frachtwagen, mit 6 bis 9 Zoll breiten Felgen „ „ „
nach englischem Maaß.

g) Allerley Berechnungen.

Die Pol.-Höhe in Hannover ist 52 Grad, 20 bis 30 Minuten.

Die Abweichung des Magneten ist 14 Grad 45 Minuten *.

Die mittlere Höhe des Barometers ist ohngefähr 27 Zoll 8 bis 10 Linien par.

Den halben Durchmesser der Erde unter dem Aequator berechnet Wargentin in Schweden zu 3590868 schwedische Sammar oder Kloster zu 6 Schuh; also zu 3281654 Par. Toises.

Die halbe Ase beträgt 3570706 schwed. Sammar. Solchemnach würde die ganze Ase der Erde von einem Pol zum andern an Kalenbergischen Ruthen zu 6 Schuh betragen, beny nahe 7179895 Ruthen. Der ganze Durchmesser aber $7275723\frac{1}{2}$ Ruthen; brächte für den Umkreis der Erde unter dem Aequator 22866559 Ruthen, mithin für jeden Grad 63796 Ruthen, oder 382776 Schuh, also für eine Meile 25518 Schuh, welches mit der gemeinen oben S. 560 angeführten Angabe mehrertheils übereintrifft.

Um gegenwärtige Abhandlung von den Maassen und Gewichten recht brauchbar zu machen, würde ein Register erfordert; es erlaubt aber der, diesem dritten Stücke, und dem mit demselben zu beschliessenden ersten Bande bestimmte und schon überschrittene Raum nicht, solches beizufügen. Es soll also künftig nachgeholt werden, da die gütige Aufnahme dieses Werks mich zu dessen Fortsetzung aufmuntert.

*) So war sie 1765; seit dessen hat sich die Abweichung so merklich geändert, daß sie jetzt bis 18 Grad betragen soll. Es verdienet eine weitere Untersuchung, ob die Abweichung aller Orten so zugenommen hat? Die Inclination des Magneten ist 20 Gr. Diese zu den 18 Graden der Declination gerechnet, giebet die Höhe des Aequators daselbst, nämlich 38 Grad. Trifft dieses aller Orten zu?

Wiederholung des Inhalts vom ersten Theil. Inhalt des Ersten Stückes.

Vorrede.

I. Abhandlung: Der Pflug,	S. 1
Vorbericht,	3
1te Abth. Die Structure des Pfluges,	9
2te Abth. Die Theorie des Pfluges,	29
Wiederholung des Inhalts der 2ten Abtheilung.	83
II. Abhandlung: Anweisung, wie unsere Saatsfelder beackert und bestellt werden sollen,	85
Vorbericht,	87
Inhalt.	89
1 Kapitel: Von Beackerung des Feldes überhaupt,	93
2 Kap. Die Brach,	97
3 Kap. Wie wird die Brach bearbeitet?	98
4 Kap. Von der Düngung der Brach,	113
5 Kap. Das Eggen.	123
6 Kap. Nutzen der öftern Fearnbeitung,	127
7 Kap. Wie und womit die Brach zu bestellen ist,	137
8 Kap. Der Saame,	138
9 Kap. Die Zeit zum Säen,	153
10 Kap. Der Säemann,	158
11 Kap. Der zu besäende Acker,	165
12 Kap. Wie oft zu brachen sey,	176
13 Kap. Wie wird das Land eine Brachzeit über genuset.	182

Inhalt des Zwenten Stückes.

Vorbericht.

III. Abhandlung: Regeln zu Anlegung eines Gartens,	S. 201
IV. Abhandlung: Von Zubereitung des Mistes,	233
V. Abhandlung: Von den Wiesen und deren besserer Wartung und Nuzung,	265
VI. Abhandlung: Etwas von künstlichen Wiesen und Futterkräutern,	279
Vom Klee,	282
Vom Mangsfutter,	288
Von der Esparcette,	289
Von der Luzerne,	291
Vom Ranzgras,	291
Vom Habergras	295
Von Englischen Futterkräutern,	297
Von neuen Englischen Gräsern, Klee und Burnet,	298
Vom Ryegrass, Entisus, Timothy-grass	299
Vom Fowl : Meadow : Gras,	300
Vom braunen Kohle.	305
Von Rüben und Turnips,	307
Von gelben Wurzeln und der Mangoldrübe	307
Vom Spargel,	312
Vom güsten Kohle,	314
Von der Winterkresse,	315
Vom Quälroggen,	316

VII. Abhandlung: Von dem Unterscheide des	
Winter- und Sommer-Roggens, nebst einem	
Anhange vom Brande, Roste und Mutter-	
körnern im Roggen,	S. 319
der Brand im Roggen,	328
der Rost,	329
die Mutterkörner,	330
 VIII. Abhandlung: Unterricht für einen anges	
henden Landwirth,	335
Vorbericht.	337
1te Abth. Nütze ich mein Gut recht?	347
2te Abth. Wie verbessere ich mein Gut?	363
3te Abth. Wie soll ein Haushalter Versu-	
che anstellen?	381
Anfrage: Hat jemand versucht, seinen Acker	
mit gebrannten Leimen zu düngen?	395
 IX. Vorläufige weitere Erklärungen über die	
ausgesetzte Prämien.	399

Inhalt des Dritten Stückes.

X. Abhandlung: Von Haus- und Lagerbüchern, deren Nutzen und Einrichtung, nebst einem Auszuge aus einem Hausbuche,	S. 423
Vorbericht. Von Haus- und Lager-Büchern überhaupt.	425
1) Von den Pflichten eines Verwalters,	431
2) Eine Eides-Formel für einen Verwalter,	445
3) Eine Instruction für eine Haushälterin,	446
4) Eine Instruction für einen Hofmeister oder Hofmeyer,	458
5) Von den Pflichten der übrigen Bedienten, als des Schmiedes, der Ackerknechte, der Schweinehirten,	462
des Kuhhirten,	463
des Rinderhirten, des Pförtners und der gemeinen Mägde,	464
6) Wie das Gesinde zu speisen,	465
7) Vom Deputat,	466
8) Wie Tagelöhner zu speisen,	467
9) Wenn gebacken wird,	467
10) Wenn gebrauet wird,	469
11) Wenn gemülzet wird,	470
12) Wenn geschlachtet wird,	471
Wie zu räuchern ist,	482
13) Wie das Del zu Licht für das Gesinde ausgegeben wird,	484
14) Wenn ausgedroschen wird,	485
15) Principia, wornach man sich bey'm Backen und Brauen, auch Speisung der Leute, zu richten hat,	486
Ueberschlag der Unterhaltungskosten eines ge- meinen Domestiken,	489
16) Garn- und Leineweber- Berechnung,	490
XI. Abhandlung: Ein Mittel wider den Biß wütender Thiere,	494
XII. Abhandlung: Von Fütterung der milchens den Kühe auf dem Stalle,	498
XIII. Ab-	

XIII. Abhandlung: Von sparsamer Fütterung des Viehes, nebst einem Mittel gegen das Faulfressen des Viehes in nassen Jahren,	S. 504
XIV. Abhandlung: Anmerkung von den ge- fallenen Schlossen.	508
XV. Abhandlung: Vom Ausfaugen der milchens- den Kühe.	510
XVI. Abhandlung: Von Waschung der Schaafe mit Salzwasser,	511
XVII. Abhandlung: Ist es besser, das Feld in schmale oder breite Beete zu theilen?	512
XVIII. Abhandlung: Anmerkung über die Wäfs- serung des Getraides auf dem Felde,	515
XIX. Abhandlung: Bestimmung der vornehm- sten Europäischen Maassen und Gewichte, und deren Vergleichung mit dem Kalenbers- gischen Maasse und Gewichte,	519
1) Einleitung von den Maassen überhaupt,	521
2) Das Linien:Maaf,	531
Vergleichung der bekanntesten Fuß:Maassen,	536
3) Das Ellen:Maaf,	541
4) a) Das Flächen:Maaf im Hannoverschen,	550
b) Land: und Morgen: Berechnung in andern Deutschen Provinzen,	551
c) In den angränzenden Provinzen von Deutschland,	554
5) Meilen: Berechnung,	560
6) Pfund: Gewicht in Deutschland,	563
Eintheilungen der Pfunde,	564
Englisches Gewicht,	567
Französisches Gewicht,	568
Spanisches, Portugiesisches und Holländisches Gewicht,	569
Dänisches und Italiänisches Gewichte,	570
7) Lasten: und Centner: Berechnung,	574
8) Maaf von flüssigen Dingen im Hannovers- schen,	577
Maaf von andern Deutschen Provinzen,	580
Französisches Maaf,	582
	Engl:

Englisches und Schweizer : Maas,	585
Maas aus Dänemark, Schweden und Spanien,	586
Maas aus Portugal, Polen, Holland und Ungarn,	587
Italiänisches Maas,	588
Vergleichung mit dem Schwedischen Maas,	590
Vergleichungs-Tabelle der vornehmsten flüssigen Maassen,	591
9) Kornmaas im Hannoverschen,	596
a) Kornmaas in den übrigen Provinzen von Deutschland,	602
b) Englisches Maas,	606
c) Französisches Maas,	608
d) Korn : Maas anderer Länder,	611
Vergleichung der bekanntesten Korn : Maassen nach ihrem Kubit : Inhalte,	623
10) Last : und Wispel : Berechnung,	636
11) Der Münzfuß im Hannoverschen,	642
Vorschlag zur Decimal : Berechnung,	646
Uebrige Deutsche Münzen,	654
Der Conventionsfuß,	657
12) Allerley Berechnungen,	659
a) Kloster, Lachter, Faden,	659
b) Allerley Stückzahl,	660
Papier : Berechnung,	662
c) Garn : Berechnung,	662
d) Allerley Gewichte,	663
e) Allerley Maassen von Holz, Kohlen, Steinkohlen, Salz, Tonnen, Kalch,	664
f) Wagen : Spur,	667
g) Allerley Anmerkungen,	667
Pol : Höhe, Abweichung des Magnetens, mittlere Höhe des Barometers, Grösse der Erde.	668

Inhalt der Tabellen.

- Tabelle**
1. Vergleichung der bekanntesten Ellen,
 2. Die Eintheilung eines gemeinen Pfundes und des Apotheker : Gewichtes.
 3. Berechnung des Verhältnisses von einem Hannoverschen Pfunde gegen das Eölnische Gewicht.
 4. Eintheilung des englischen Averdupois : und Troy : Gewichtes.
 5. Eintheilung des Französischen Poids de Marc, auch Troy : und Medicinal : Gewichtes.
 6. Eintheilung des Spanischen Handels : auch Gold : Silber : und Medicinal : Gewichtes.
 7. Vergleichung der vornehmsten europäischen Pfund : Gewichte.
 8. Vergleichung der vornehmsten Centner : Gewichte.
 9. Eintheilungen des Hannöverschen und Pariser Maasses zu flüssigen Dingen.
 10. Eintheilung des Englischen Wein : und Bier : Maasses.
 11. Eintheilung des Englischen und Französischen Korn : Maasses.
 12. Vergleichung der bekanntesten Korn : Maassen, nebst ihren Eintheilungen.
 13. Vergleichung der Korn : Maassen aus dem Fränkischen Kreise.
-

Nachricht an den Buchbinder.

Die drey ersten Kupfer-Tafeln werden am Ende des ersten Stückes, die vierte Tafel aber nebst den 13 Tabellen am Ende des Bandes, und nicht nach denen oben bemerkten Seiten geheftet.

Fig. 1. Ein halber Pariser Pied du Roy.

Fig. 2. Ein $\frac{1}{2}$ Rheinlandischer Schuh.

Fig. 3. Ein $\frac{1}{2}$ Englischer Schuh.

Fig. 4. Wiener Maasse.

Fig. 5. Kurnberger Maasse.

Fig. 6. Reiner Maasse.

Fig. 7. Schwadische Maasse.

Fig. 8. Calenbergische Maasse.

Fig. 9. Mecklenburgische Maasse.

Fig. 10. Beyerische Maasse.

Fig. 11. Leipziger Maasse.

Fig. 12. Hamburger Maasse.

Fig. 13. Erfurter Maasse.

Fig. 14. Spanische Maasse.

Fig. 15. Colnische Maasse.

Fig. 16. Savoyische Maasse.

Tabelle I. zu Seite 547

Vergleichungen der bekanntesten Ellen nach
Theilen, von einem Pariser Schuh, solchen
zu 1440 Theile gerechnet.

An nachfolgenden Oertern		Halt e i n e	an Pariser Linien	Daselbst geben	
				100 Ell. Bra- bandis.	100 Ell. Nürn- bergisch
Aachen	—	Elle	2960		
Abbeville	—	Aune	5240		
Aleppo	—	Pik	2998		
Alexandria	—	—	3000		
Algier	—	Lange Pik	2760		
—	—	kurze Pik	2070		
Alicante	—	Vara	3370		
Altona	—	Elle	2540		
Amberg	—	—	3702	—	79
Amsterdam	—	—	3060	100	97½
Not. Sollte eigentlich mit der Brabander Elle übereinkommen.					
Vlämische Elle	—	—	3150		
Ancona	—	Bracci	2848	—	105
Anspach	—	Elle	2720		
Antwerpen, große oder gemeine Braband. Elle	—	—	3078	100¾	95¼
kleinere Brüsseler Elle	—	—	3034	100	
Archangel	—	Archin	3154	96	90½
Arragonien	—	Varas	3493		
Arras	—	Ellen	3094		
Augsburg, große	—	—	2702	—	113
kleine	—	—	2626	—	106
					Avig.

An nachfolgenden Oertern		Hält e i n e	an Pariser Linen	Daselbst geben	
				100 Ell. Brä- bandif.	100 Ell. Nürn- bergisch
Avignon	—	Canne	8624		
—	—	Aune	5174		
Aurich	—	Elle	2983		
Bamberg	—	—	3235	—	97 $\frac{1}{2}$
Bantam	—	Cobidos	2230		
Barcelona	—	Cane	6966		
Basel	—	Aune	5226		
—	—	kl. Elle	2412	—	120
Baravia	—	Cobidos	2230		
Bautzen	—	Elle	2525		
Bayonne	—	Aune	3918		
Bayern	—	Elle	2289	—	79 $\frac{1}{3}$
<i>nach dafiger Angabe</i>		—	2961		
Bayreuth	—	—	2662		
Bengalen	—	Cobidos	2108		
Bergamo	<i>wollene</i>	Bracci	2905	105 $\frac{1}{4}$	99 $\frac{1}{2}$
Bergen in Norwegen	—	Elle	2782	110	
Bergen op Zoom	—	—	3070		
Berlin	—	—	2956	—	100
Bern	—	—	2669	120	
Beyersdorf	—	—	2924		
Bilbao	—	Varas	3772		
Bielefeld	—	Elle	2593		
Bologna	<i>in Wolle</i>	Bracci	2815	108 $\frac{1}{4}$	75 $\frac{3}{4}$
	<i>in Seide</i>	—	2640	116	105
Bonn	—	Elle	2484		
Botzen in Tyrol	—	—	3503	87 $\frac{1}{2}$	82 $\frac{3}{4}$
—	—	Bracci	2437		
Bourdeaux	—	Aune	5275		
Brabander	—	Elle	3065	100	95 $\frac{1}{4}$
Braunau	—	—	3445		
Braunschweig	—	—	2530		

Breda

An nachfolgenden Oertern	Hält e i n e	an Pariser Linien	Daselbst geben	
			100 Ell. Bra- bandif.	100 Ell. Nürn- bergisch
Breda —	Elle	3070		
Bremen —	—	2564	120	114 $\frac{2}{3}$
Brescia —	Bracci	2075		
Breslau —	Elle	2438	125	114 $\frac{2}{3}$
Schlesische —	—	2553		
Bretagne —	Aune	5972		
Brügge —	Elle	3078		
in Leinewand	—	3214		
Brüssel, wie Antwerpen	—			
Budiffin —	—	2553		
Cadix —	Varas	3759	—	81
Caen —	Aune	5240		
Cagliari —	Rasi	2433		
Cairo —	Pik	3000		
Calais —	Aune	5240		
Cammerich —	Elle	3176		
Canarische Inseln —	Varas	3810		
Candia —	Pik	2825		
Canton —	Cobidos	1580		
Carlsbad	große Elle	3002		
	kleine —	2623		
Carthagena —	Varas	3710		
Caschau —	Elle	2675		
Cassel —	—	2488		
Castilianische —	Varas	3759		
Chambery —	Rasi	2547		
China —	Cob.	1580		
Christiana —	Elle	2782		
Coblentz —	—	2474		
Coburg —	—	2599	—	112 $\frac{1}{2}$
Cöln —	große Elle	3080	—	107

An nachfolgenden Oertern		Hält e i n e	an Pariser Linien	Dasselbst geben	
				100 Ell. Bra- bandis.	100 Ell. Nürn- bergisch
Cöln	—	<i>kleine Elle</i>	2545	120	115
Constantinopel,	<i>großse</i>	<i>Pik</i>	2966		
	<i>kleine</i>	—	2872		
Constantz,	<i>großse</i>	<i>Elle</i>	3295		
	<i>kleine</i>	—	3063		
Copenhagen	—	<i>Alen</i>	2782	89	91 $\frac{2}{3}$
Corfu	—	<i>Pik</i>	2544		
Corfica	—	<i>Palmi</i>	1109		
Cracau	—	<i>Elle</i>	2506		
Cremona	—	<i>Bracci</i>	2727		
Culmbach	—	<i>Elle</i>	2715		
Cyprus	—	<i>Pik</i>	2977		
Dannemark	—	<i>Elle</i>	2782	89	91 $\frac{2}{3}$
Damasco	—	<i>Pik</i>	2580		
Dantzic	—	<i>Elle</i>	2544	—	111
Darmstadt	—	—	2390		
Delft	—	—	3060		
Dresden	—	—	2509	120	115 $\frac{5}{8}$
Dublin	—	<i>Yard</i>	4050		
—	—	<i>Elle</i>	4387		
Düsseldorf	—	—	2392		
Duynkirchen	—	—	2998		
Edenburg	—	<i>Yard</i>	4212		
Elbingen	—	<i>Elle</i>	2505		
Emden	—	—	2972		
England	—	<i>Yard</i>	4050	75	71 $\frac{1}{2}$
	<i>in Leinen</i>	<i>Ell</i>	4387		
	<i>in Boy u. Fries</i>	<i>Gode</i>	3110		
Erfurt,	<i>großse</i>	<i>Elle</i>	2437	—	120
	<i>kleine</i>	—	1790	164	163 $\frac{1}{2}$
Erlangen	—	—	2924		

Fermo

An nachfolgenden Oertern		Hält eine	an Pariser Linien	Dafelbst geben	
				100 Ell. Bra- bandif.	100 Ell. Nürn- bergifch
Fermo	—	Bracci	2910		
Ferrara,	in Wolle	—	2966		
	in Seide	—	2788		
Florentz,	in Wolle	Canne	10474	234	
—	—	Bracci	2618	—	112
—	—	Palme	1309		
	in Seide	Canne	10320	238 $\frac{1}{4}$	
—	—	Bracci	2580	—	114 $\frac{1}{4}$
—	—	Palme	1290		
Forli	—	Bracci	2727		
Francfurt am Mayn	—	Elle	2392	126	120
Francfurt an der Oder	—	—	2941		
Freyberg in Sachfen	—	—	2512		
Gamron	—	Pik	2703		
—	—	Cobidos	4258		
Geldern	—	Elle	2940		
Geneve, Stab, oder	—	Aune	5070	60	58 $\frac{1}{3}$
Genua, à 10 $\frac{1}{2}$ Palmi	—	Canne gr.	11686	275	275
—	—	Canne piccol.	10017		
	zum Leinewand	Canne	11130		
	zu 2 $\frac{1}{3}$ Palmi	Bracci	2597		
	—	Palmi	1111		
Ghend	—	Elle	3078		
	zum Leinewand	—	3214		
Gibraltar	—	Varas	3759		
Glatz	—	Elle	2598		
Goa	—	Cobidos	3041		
Görlitz	—	Elle	2499		
Gotha	—	—	2506	120	
Gothenburg	—	—	2632		
Grätz	—	—	3808		

An nachfolgenden Oertern	Hält eine	an Pariser Linien	Dasselbst geben	
			100 Ell. Bra- bandif.	100 Ell. Nürn- bergisch
Guaftalla	—	<i>Bracci</i>	3021	
Guben	—	<i>Elle</i>	2963	
Guinea	—	<i>Jacktan</i>	16220	
Gundelfingen	—	<i>Elle</i>	2601	
Haag	—	—	3060	
Halle	— <i>lange</i>	—	2956	
—	<i>kurze</i>	—	2532	
Hamburg	—	—	2540	120 114 $\frac{1}{4}$
Hannover	—	—	2598	118 112 $\frac{1}{2}$
Harburg	—	—	2598	
Harlem	—	—	3226	— 95 $\frac{1}{4}$
Hasfurt	—	—	2999	— 97 $\frac{1}{2}$
Havre de Grace	—	<i>Anne</i>	5240	
Hildesheim	—	<i>Elle</i>	2483	
Hirschberg	—	—	2525	
Hoff im Voigtlande	—	—	2825	— 103 $\frac{1}{2}$
Holländische	—	—	3034	— 95 $\frac{1}{4}$
Jägerndorff	—	—	2520	
Japan	—	<i>Ink</i>	8425	
Java	—	<i>Cobidos</i>	2230	
Ierusalem	—	<i>Pik</i>	3041	
Ingolstadt	—	<i>Elle</i>	3530	
Inspruck	—	—	3485	
Irland, wie England	—	—		
Kaufbeuren	—	—	2615	
Kempten	—	—	3012	
Kiel	—	—	2550	
Kitzingen	—	—	2643	
Königsberg	—	—	2548	120 114 $\frac{1}{4}$
Kopenhagen	—	—	2782	
Krembs	—	—	3316	

Lace-

An nachfolgenden Oertern		Halt e i n e	an Pariser Linien	Dafelbst geben	
				100 Ell. Bra- bandif.	100 Ell. Nürn- bergifch
Lacedämon	—	Pik	2027		
Langensalza	—	Elle	2562		
Lauban	—	—	2499		
Leiden	—	—	3028		
Leipzig	—	—	2506	120	115 $\frac{5}{8}$
Leutkirch	—	—	3115		
Lintz	—	—	3555		
Lion	—	Aune	5205	58 $\frac{1}{2}$	
Lissabon	—	Varas	4860	61	57 $\frac{1}{3}$
—	Cavidos oder	Covados	3002		
—	—	Palmos crav.	1000		
—	—	Palmos min.	972		
Livorno,	in Wolle	Canne	10474		
—	—	Bracci	2618		
—	—	Palmi	1309		
—	in Seide	Canne	10320		
—	—	Bracci	2580		
—	—	Palmi	1290		
Löbau	—	Elle	2506		
Löwen	—	groffe —	3078		
—	—	kleine —	3034		
London	—	Yard	4055		
—	in Leinwand	Elle	5069		
—	in Boy und Fries	Godes	3110		
Lucca	—	in Wolle	Bracci	2683	
—	—	in Seide	—	2565	
Lüneburg	—	Elle	2598		
Lübeck	—	Ell. od. Schall	2550	120	116 $\frac{1}{2}$
Lüttich,	nach Krusen	Elle	2445		
folte eigentlich mit der Brab. Ell. übereinkom.		—	3065		95 $\frac{1}{4}$

An nachfolgenden Oertern	Halt e i n e	an Pariser Linien	Daselbst geben	
			100 Ell. Bra- bandis.	100 Ell. Nürn- bergisch
Madera	—	Varas	4860	
Madras	—	Cobidos	2027	
Madrit	—	Varas	3759	
Magdeburg	—	Elle	2956	
Mahon	—	Canne	7096	
Majorca	—	—	7603	
Malaga	—	Varas	3759	
Malta	—	Canne	9935	
Manheim	—	Elle	2473	
Mantua	—	Bracci	2062	
Marocco	—	Cobidos	2235	
Marseille	—	Canne	8900	
<i>in Leinwand</i>		Aune	5187	
Mastricht	—	Elle	3030	
Mayntz	—	—	2433	
Mecca	—	Cobidos	3041	
Mecheln	—	Elle	3034	
Memel	—	—	2544	
Memmingen	—	—	3110	
Messina, f. Sicilien	—	—		
Middelburg	—	—	3060	
Milano, <i>in Wollen</i>	Bracci	2998		
<i>in Seide</i>	—	2378		
Mindelheim	—	Elle	2800	
Miuden an der Weser	—	2566		
Minorca	—	Canne	7096	
Mocca, <i>in Wolle</i>	Cobidos	2027		
<i>in Leinwand</i>	—	3041		
Modena	—	Bracci	2838	
Montpellier	—	Canne	8916	
Morea	—	Pik	2027	

Mor-

An nachfolgenden Oertern	Hält eine	en Pariser Linien	Daselbst geben	
			100 Ell. Bra- bandisf.	100 Ell. Nürn- bergisch
Morlaix	Aune	5972		
Moskau	Arfbine	3154		
Münchberg	Elle	2715		
München	—	3701	—	79 $\frac{1}{3}$
Münden	—	2598		
Münster	—	3584		
Namur	—	2940		
Nantes	Aune	5260		
Napoli	Canne	9352		
—	Palmi	1169	261 $\frac{3}{4}$	256
Narva	Archine	3154		
—	Elle	2652		
Naumburg	—	2506	120	
Negroponte	Pik	2732		
Neuchatel	Elle	4932		
Neuenburg in d. Schweiz	—	4918		
Neuhoff	—	2924		
Neustadt an der Aisch	—	2999		
Nimwegen	—	2940		
Nizza	Rafs	2433		
—	Palmi	1170		
Nörtlingen	Elle	2707		
Norwegen	—	2782	110	
Nürnberg	—	2924	96	100
Ochsenfurt	—	2576		
Ofen in Ungarn	—	—	—	112 $\frac{1}{2}$
Oran	Varas	3759		
— in Wolle	Pik	3041		
Osnabrügge	Elle	2586	114	
— in Leinwand	—	2642		
Ostende	—	3100		

An nachfolgenden Oertern		Hält e i n e	an Pariser Linien	Dasselbst geben	
				100 Ell. Bra- bandig.	100 Ell. Nürn- bergisch
Oudenarde	—	Elle	2960		
Paderborn	—	—	2392		
Padua	—	Bracci	2973	—	106
Palermo, f. Sicilien			—		
Paris,	in Seide	Stab	5275		
	Tuchbändler	—	5264		
	Leinwand	—	5240	58	55 $\frac{5}{8}$
das letztere wäre das eigentliche Maaß.					
Parma	—	Bracci	2423		
Patrasso,	in Seide	Pik	2816		
	in Wolle	—	3041		
Peking	—	Cobidos	1580		
Pernau	—	Elle	2432		
Perfien	—	Guezes	2793		
	Königliche	—	4190		
Perugia	—	Bracci	2866		
Piacenza	—	—	2875	—	
Piccardie	—	Aune	3696		
Piemont	—	Rafi	2640	—	96 $\frac{1}{3}$
Pifa	—	Palmi	1323		
Pondicheri	—	Cobidos	2027		
Pontremoli	—	Bracci	3061		
Porto	—	Covados	2944		
Pofen	—	Elle	2525		
Prag	—	—	2619	—	112 $\frac{1}{2}$
Presburg	—	—	2474		
Provence	—	Canne	8889		
Queda	—	Cobidos	2027		
Ragusa	—	Elle	2275		
Ravenna	—	Bracci	2980		

An nachfolgenden Oertern		Hält e i n e	an Pariser Linien	Dafelbst geben	
			100 Ell. Bra- bandif.	100 Ell. Nürn- bergifch	
Ravensberg	—	Elle	3047	—	95 $\frac{1}{4}$
Recanati	—	Bracci	2949	—	
Regensburg	—	Elle	3595	—	81 $\frac{1}{4}$
Reggio	—	Bracci	2348	—	
Reval	—	Elle	2373	78	120
Rhodus	—	Pik	3351	—	
Riga	—	Elle	2430	77	120
Rimini	—	Bracci	4838	—	
Rochelle	—	Aune	5240	—	
Rom	— Kaufmanns	Canne	8824	—	
—	—	Bracci	3759	—	
—	—	Palmi	1103	374 $\frac{1}{2}$	
—	Leinwand	Canne	9264	—	33 $\frac{3}{4}$
—	—	Bracci	2814	—	
alte Römifche Elle	—	—	2640	—	146
Roftock	—	Elle	2564	—	
Rotenburg an der Tauber	—	—	2599	—	112 $\frac{1}{2}$
Rotterdam	—	—	3060	—	
Rouen, Tuch und Seide	Aune	—	5160	58	57 $\frac{1}{3}$
—	Leinwand	—	6192	—	
Roveredo, Seide	Bracci	—	3302	—	97
—	Leinwand und Wolle	—	2815	—	75 $\frac{3}{4}$
Ruremond	—	Elle	3041	—	
Rusland	—	Arfchine	3154	—	
Ryffel	—	Elle	3056	—	
Salzburg, Seide	—	—	3559	—	82 $\frac{1}{2}$
—	Leinwand	—	4458	—	65 $\frac{1}{3}$
St. Gallen, in Wolle	—	—	2731	112	105
—	in Leinwand	—	3554	86	91 $\frac{1}{2}$
St. Malo	—	Aune	5972	—	
St. Petersburg	—	Arfchine	3154	—	

Sara-

An nachfolgenden Oertern		Hä- l- t- e i- n- e	an Pariser Linien	Daselbst geben	
				100 Ell. Bra- bandisf.	100 Ell. Nürn- bergisch
Saragossa	—	Canne	9184		
Sardinien	—	Rasi	2433		
	—	Palmi	1113		
Savoien	—	Rasi	2433		
Schlesien	—	Elle	2553		
Schmiedeberg	—	—	2473		
Schottland wie England					
Schweden	—	—	2632	117	120
Schweinfurt	—	—	2586		
Schweitz	—	—	2662	—	120
Sevilla	—	Varas	3759		
Scio,	lange	Pik	3041		
	kurze	—	2927		
Siam	—	Ken	4260		
—	—	Cobidos	2027		
Sicilien	—	Canne	8584		
—	—	Palmi	1073		
Sidon	—	Pik	2680		
Siena,	in Leinew.	Bracci	2661		
	Wolle	—	1674		
Smirna	—	Pik	2966		
Solothurn	—	Elle	2437		
Spanien	—	Varas	3759		
Speyer	—	Elle	2440		
Stettin	—	—	2885	—	101
Stockholm	—	—	2632		
Stralsund	—	—	2577		
Strasburg	—	—	2262	135 $\frac{1}{2}$	123
	nach dem Ufu	—	—	—	120
Straubingen	—	—	3585		
Surate	—	Queffen	3050		

Sura-

An nachfolgenden Oertern		Hält e i n e	an Pariser Linien	Daselbst geben	
				100 Ell. Bra- bandis.	100 Ell. Nürn- bergisch
Surate	—	Cobidos	2097		
Teneriffe	—	Varas	3795		
Thoren	—	Elle	2525		
Thoulouse	—	Canne	8070		
Toledo	—	Varas	3643		
Tortose	—	Canne	7056		
Toulon	—	—	8596		
Tournay	—	Elle	2745		
Trevigo	—	Bracci	2973		
Trient,	in Wolle	—	3000	—	75 $\frac{1}{4}$
	in Seide	—	2713		
Trier	—	Elle	2474		
Trieste,	in Wolle	—	2996		
	in Seide	—	2840		
Tripoli di Soria	—	Pik	3040		
Tripoli in der Barbarey	—	—	2449		
Troppau	—	—	2520		
Troyes	—	Aune	3517		
Tunis,	in Wolle	Pik	2983		
	in Seide	—	2796		
	in Leinw.	—	2097		
Türkische,	gr.	—	2966		
	klein	—	2873		
Turin	—	Rasi	2674		
Ulm	—	Elle	2520	—	115 $\frac{3}{4}$
Valencia	—	Varas	4030	—	89 $\frac{1}{2}$
Valencienne	—	Aune	2920		
Valendis in der Schweiz	—	Elle	4918		
Venedig,	in Wolle	Bracci	2956	103	99 $\frac{1}{2}$
	in Seide	—	2782	107	103 $\frac{1}{2}$
Verona	—	—	2782	—	104

An nachfolgenden Oertern		Hält eine	an Pariser Linien	Dasselbst geben	
			100 Ell. Bra- bandis.	100 Ell. Nürn- bergisch	
Vicenza	—	Bracci	3036		
Warendorff	—	Elle	2593		
Warschau	—	—	2617	—	112
Wien	—	—	3445	90	85
Windsheim	—	—	2924	—	100
Wismar	—	—	2584		
Wittenberg	—	—	2985		
Würzburg	—	—	2573	—	113 $\frac{1}{4}$
Xativa	—	Varas	3947		
Ypern	—	Elle	3100		
Zelle	—	—	2598	118	112 $\frac{1}{2}$
Zittau	—	—	2526		
Zürich,	lange	—	2708	—	108
	kurze	—	2611	—	113 $\frac{1}{3}$

Anmerk. In der Handlung beruhet es vornemlich darauf, zu wissen, wie viel 100 Ellen von dem Maaß eines Orts, z. E. englische Yards oder 100 Brabander Ellen an jedem andern Orte nach dem dasigen Maaß geben. Ich habe also die Angaben anderer fast durchgehends beybehalten, wenn sie etwa in der Erfahrung gegründet seyn mögten; Mithin nicht wagen mögen, etwas daran zu verbessern, wenn gleich eine Unrichtigkeit klar hervor zu leuchten scheint, z. E. die Brabander Elle ist grösser wie die Nürnberger; Mithin müssen 100 Ellen von letztern an jedem Orte weniger geben wie 100 Ellen von jenen. Nach der Tabelle sollen unter andern 100 Brabander Ellen in Riga nur 77 Ellen geben, da es vermuthlich 126 heissen müßte.

So müßten in Nürnberg 100 Ellen Brabander bey-
nahe 105 Ellen ausmachen.

In

In dem Müncher Kalender wird die Bayerische Elle angegeben zu $2961\frac{1}{10}$ Linien; wiederum zu 2 Schuh 8 Zoll 5 Linien $4\frac{1}{2}$ Scrup. Bayerisch; Weiter daß 17 Bayerische Ellen 18 Wiener Ellen und 12 Pariser Etab machen.

Eine oder die andere dieser Berechnungen muß unrichtig seyn.

Man siehet daraus, wie wenig denenjenigen, welche dergleichen Berechnungen geben, zu trauen ist.

An denen übrigen Orten, wo das Verhältniß nicht beygefüget ist, habe ich solches beyzusetzen bedenklich gefunden; ein jeder kann aber solches nach der angezeigten Linienzahl leicht berechnen. Z. E. Ich will wissen, wie viel 100 Brabander Ellen nach der Hannoverschen Elle geben, so dividire nur 306500 als die Linienzahl von 100 Brabander Ellen, mit 2598 als dem Ertrage von einer Hannoverschen Elle, kommen heraus 118 Ellenweniger ohngefehr $5\frac{1}{2}$ Linien; dividire ich hingegen 259800 mit 3065, so zeigt sich, daß 100 Hannoversche Ellen beynahe $84\frac{7}{8}$ Ellen Brab. geben.

Salomon Haas hat auch eine Berechnung von den Frankfurter Ellen gegeben, sie ist mir aber zu zweifelhaft geblieben, um sie beyzufügen.

Tabelle 2. III B. 563.

a) Die Eintheilung eines Pfund-Gewichtes.

halten		<i>Cölnische Eschen' Holländ. Afs.</i>						
17	19	<i>Pfennige.</i>						
68	76	4	<i>Quentin.</i>					
272	304	16	4	<i>Loth.</i>				
544	608	32	8	2	<i>Untzen.</i>			
4352	4864	256	64	16	8	<i>Mark.</i>		
8704	9728	512	128	32	16	2	<i>Pfunde.</i>	
957440	1070080	56320	14080	3520	1760	220	110 <i>Centner.</i>	

b) Die Eintheilung des Apotheker-Gewichtes.

halten <i>Afs.</i>					
$1\frac{3}{10}$	<i>Gran.</i>				
$26\frac{1}{3}$	20	<i>Scrupel.</i>			
79	60	3	<i>Drachma od. Quentin.</i>		
633	480	24	8	<i>Untze.</i>	
$7595\frac{1}{4}$	5760	288	96	12	<i>Pfund.</i>

Tabelle 3. in C. 567.

Berechnung
des Verhältnisses von einem Hannöverschen
Pfunde gegen das Cölnische Gewicht.

	In	In	In	In	In	In
Wenn eine Cöl- nische Mark getheilet wird.	65536 <i>Richt- Pfen- nige,</i>	4864 <i>Hollan- dische Afs</i>	4352 <i>Cölni- sche Eschen,</i>	3840 <i>Leip- ziger Grän,</i>	512 <i>Pfenn. Ge- wicht,</i>	288 <i>Gran,</i>
So hält von sol- chen Theilen						
1 Pfund -	126418	10127	9077 $\frac{6}{19}$	7995	1066	599 $\frac{19}{8}$
1 Apotheker Pf.	102336	7595 $\frac{1}{4}$	6807 $\frac{7}{8}$	5996 $\frac{1}{4}$	777 $\frac{1}{2}$	328 $\frac{2}{3}$
Die Mark -	68224	5063 $\frac{1}{2}$	4538 $\frac{2}{3}$	3997 $\frac{1}{2}$	533	299 $\frac{1}{8}$
Die Untze -	8528	632 $\frac{1}{8}$	567 $\frac{101}{304}$	499 $\frac{7}{8}$	69 $\frac{1}{8}$	37 $\frac{109}{128}$
Das Loth -	4264	316 $\frac{1}{32}$	283 $\frac{405}{503}$	249 $\frac{1}{8}$	34 $\frac{9}{8}$	18 $\frac{237}{256}$
Das Quentin -	1066	79 $\frac{1}{128}$	70 $\frac{2229}{432}$	62 $\frac{31}{84}$	8 $\frac{2}{3}$	4 $\frac{749}{1024}$
Ein Scrupel -	355 $\frac{1}{3}$	26 $\frac{143}{384}$	23 $\frac{4661}{7296}$	20 $\frac{193}{254}$	2 $\frac{89}{96}$	1 $\frac{1773}{3072}$
Ein Pfennig -	288 $\frac{1}{2}$	19 $\frac{1376}{9728}$	17 $\frac{7093}{9728}$	14 $\frac{115}{168}$		
Ein Apoth.Gran	12 $\frac{23}{30}$	14 $\frac{751}{680}$	1 $\frac{26549}{145920}$	1 $\frac{193}{5180}$		

Anmerk. Nach Krusen hält ein Hannöversches Hb. 2 Al
mehr, nemlich 10129: Eine, mit einem aus Edln
verschriebenen neuen Probe-Gewichte zu wiederhoh-
lende Untersuchung wird die Gewisheit zeigen.

Nov 6 1864

Received of Mr. J. H. [unclear]

the sum of [unclear]

for [unclear]

[unclear]

[unclear]

[unclear]

[unclear]

[unclear]

[unclear]

[unclear]

[unclear]

[unclear]

[unclear]

[unclear]

[unclear]

[unclear]

[unclear]

[unclear]

[unclear]

[unclear]

[unclear]

[unclear]

[unclear]

[unclear]

[unclear]

[unclear]

[unclear]

[unclear]

[unclear]

[unclear]

[unclear]

[unclear]

[unclear]

[unclear]

[unclear]

[unclear]

[unclear]

[unclear]

[unclear]

[unclear]

Tabelle 4. zu S. 567.

Eintheilung des Englischen Gewichtes.

1) Das *Averdupois* - Gewicht.

<i>Grains.</i>					
20		<i>Scrupel.</i>			
60		3 <i>Drames</i> = <i>Drachmes</i> .			
480		24 <i>Ounces</i> = Unzen.			
7680		384		128 16 <i>Pound</i> = <i>Pfund</i> .	
86160		43008		14336 1792 112 <i>Hundert</i> = <i>Centner</i> .	
17203200		860160		286720 35840 2240 20 <i>Tun</i> .	

2) Das *Troy* - Gewicht.

<i>Droits.</i>					
24		<i>Mites.</i>			
480		20 <i>a Penny weight</i> , od. <i>Grän</i> .			
11520		480 24		<i>a Grain</i> , od. <i>Gran</i> .	
230400		960 480		20 <i>Ounces</i> = Unzen.	
2764800		11520 576		240 12 <i>a Pound</i> .	

Anmerk. 1) Ein *Droit* soll noch weiter in 24 *Periots* und diese in 24 *Blancs* getheilet werden.

2) Kruse theilet eine Unze vom *Averdupois* - Gewichte in 16 *Drames*, welches vermuthlich ein Fehler ist.

Tabelle 5. in C. 568.

Eintheilung des Französischen Gewichtes.

a) Das Handels-Gewicht, oder Poids de marc.

Primes, Carobes, oder Gran.

24	Grains, oder Gran.				
576	24	Deniers, Carvas, oder Scrupel.			
1728	72	3	Gros, oder Quentin.		
13824	576	24	8	Onces.	
110592	4608	192	64	8	Marc.
221184	9216	384	128	16	2 La Livre, oder Pfund.
22118400	921600	38400	12800	1600	200 100 Le cent ou Quintal.

b) Das Troy-oder Gold- und Silber- Gewicht.

Grains.

7½	Felins.				
14⅔	2	Mailles.			
24	3½	1½	Deniers.		
28⅔	4	2	1½	Eselins.	
73	10	5	3	2½	Gros, ou Drachmes.
576	80	40	24	20	8 Onces.
4608	640	320	192	160	64 8 Marc.

c) Das Medicinal- Gewicht.

Grains.

12	Oholes.				
24	2	Scrupules.			
72	6	3	Drachmes.		
96	8	4	1½	Sextules.	
144	12	6	2	1½	Sciliques.
192	16	8	2½	2	1½ Duclles.
576	48	24	8	6	4 3 Onces.
3456	288	144	48	36	24 18 6 Marc.
6912	576	288	96	72	48 36 12 2 La Livre.

Anmerk. Das Poids de marc und Troy-Gewicht kommt dem Gewichte nach an Gran überein, nur daß es anders eingetheilt wird.

 

Tabelle 6. III S. 569.

Eintheilung des Spanischen Gewichtes.

a) Das Castilianische Handels - Gewicht.

Granos.																	
24	Escrupulos.																
36	1½	Adarmes.															
72	3	2	Drachma.														
576	24	16	8	Once.													
4680	192	128	64	8	Marco.												
9216	384	256	128	16	2	Libra.											
230400	9600	6400	3200	400	50	25	Arroba.										
921600	38400	25600	12800	1600	200	100	4	Quintal.									
1382400	57600	38400	19200	2400	300	150	6	1½	Quintal macho.								

b) Silber - Gewicht.

Granos.									
12	Tomines.								
36	3	Adarmes.							
72	6	2	Ochave.						
576	48	16	8	Once.					
4604	384	128	64	8	Marco.				

c) Das Gold - Gewicht.

Granos.							
12	Tomines.						
96	8	Castellano.					
4800	400	50	Marco.				

d) Das Medicinal - Gewicht.

Granos.									
4	Caracteres.								
12	3	Obolos.							
36	6	2	Escrupulos.						
72	18	6	3	Drachmas.					
576	144	48	24	8	Once.				
4608	1152	384	192	64	8	Marco de Castilla.			

Anmerk.

- 1) 20 lb. Castilianischen Gewichtes halten 19 lb. Hamburger.
- 2) In verschiedenen Städten ist das Gewicht bald schwerer, bald leichter. Die Eintheilung aber ist die nemliche.
- 3) 10 Castellano vom Gold - Gewicht wiegen 958 Aß; die Mark Silber - Gewicht stimmt damit überein, nur daß eine andere Eintheilung dabei angenommen ist: 66 Castilianische Mark geben 65 Edlnische.
- 4) Die Mark Apotheker - Gewichte kommt mit jener überein; 27 Onces de Castilla geben also 26 Unzen deutschen Apotheker - Gewichtes.

Vergleichung der vornehmsten Europäischen Pfund-Gewichte.

In nachfolgenden Oertern und Ländern	hält ein Pfund		100 Pfund wiegen daselbst						
	an Afs vom Col- nischen Gewichte	an Gran vom Leipzi- ger Ge- wichte	vom Hambur- ger Gewichte	vom Aug- spurger Gewichte	vom Am- sterdani- mer Ge- wichte	vom Frank- furter Gewichte	vom Nurn- berger Gewichte	vom Wiener Gewichte	
Aachen	9728	7710	104 $\frac{1}{8}$	105 $\frac{1}{8}$	106 $\frac{1}{3}$	108 $\frac{2}{3}$	109 $\frac{1}{8}$	121 $\frac{1}{2}$	
Amberg	—	—	80	80 $\frac{1}{2}$	81 $\frac{1}{2}$	84	84	93 $\frac{1}{8}$	
Amsterdam	10240	8125	98	99	100	102 $\frac{2}{3}$	103	114 $\frac{2}{3}$	
Ancona	7277	—	141	142 $\frac{1}{4}$	143 $\frac{5}{8}$	147 $\frac{1}{2}$	148	164 $\frac{2}{3}$	
Antwerpen	9728	7710	104 $\frac{1}{8}$	105 $\frac{1}{8}$	106 $\frac{1}{4}$	108 $\frac{2}{3}$	109 $\frac{1}{3}$	121 $\frac{1}{2}$	
Archangel	8469	6705	119	120	121	124 $\frac{1}{8}$	125	137 $\frac{2}{3}$	
Augsburg, groß Gew.	10206	8088	99	100	101	103 $\frac{1}{4}$	104	115 $\frac{1}{2}$	
klein Gew.	9813	7776	102 $\frac{2}{3}$	103 $\frac{2}{3}$	104 $\frac{2}{3}$	107 $\frac{2}{3}$	107 $\frac{1}{4}$	119 $\frac{2}{3}$	
Avignon	8195	—	122 $\frac{8}{9}$	123 $\frac{8}{9}$	124 $\frac{8}{9}$	129	129 $\frac{1}{6}$	142 $\frac{1}{2}$	
Bamberg	10083	—	100	101	102	105	105	116 $\frac{1}{2}$	
Barcelona	8757	—	115 $\frac{1}{10}$	116 $\frac{1}{10}$	117 $\frac{1}{10}$	120 $\frac{3}{4}$	121	133 $\frac{1}{10}$	
Basel	9737	—	103 $\frac{1}{2}$	104 $\frac{1}{2}$	105 $\frac{1}{4}$	108 $\frac{1}{2}$	108 $\frac{2}{3}$	120	
Bautzen	8997	7130	112	113	114	116 $\frac{1}{2}$	117	129	
Bayern	—	9240	—	—	—	—	—	—	
Bergamo, schwer Gew.	—	—	53	53 $\frac{1}{2}$	54	55 $\frac{1}{8}$	55 $\frac{5}{8}$	61 $\frac{7}{8}$	
leicht Gew.	6747	—	149	150 $\frac{1}{2}$	152	156	156 $\frac{1}{2}$	173 $\frac{3}{4}$	
Bergen	10741	—	93	94	95	97 $\frac{1}{4}$	97 $\frac{1}{2}$	108 $\frac{1}{2}$	
Bern	9228	—	108	109	110	113	113 $\frac{1}{2}$	125	
das Eisen-Gewichte	10830	—	93	94	95	97 $\frac{1}{4}$	97 $\frac{1}{2}$	107 $\frac{2}{3}$	
das schwächere oder Marc- Gewichte	10193	—	—	—	—	—	—	—	
Berlin	9713	7697	104 $\frac{1}{2}$	105 $\frac{1}{4}$	106 $\frac{1}{4}$	108	110	122 $\frac{1}{2}$	
Biberach	—	—	102 $\frac{2}{3}$	103 $\frac{2}{3}$	104 $\frac{1}{4}$	107 $\frac{1}{4}$	108	118 $\frac{9}{10}$	
Bologna	7518	5958	130	131 $\frac{1}{4}$	132 $\frac{1}{4}$	140 $\frac{1}{2}$	136 $\frac{1}{2}$	151 $\frac{1}{4}$	
Botzen in Tyrol	10399	8250	95 $\frac{1}{2}$	96	97	100	100	111 $\frac{1}{10}$	
Bordeaux	10194	8085	98	99	100	103	103	114 $\frac{1}{4}$	
Braunschweig	9691	7680	104 $\frac{1}{2}$	105 $\frac{1}{4}$	106 $\frac{1}{4}$	109 $\frac{1}{2}$	110	122 $\frac{1}{2}$	

X

Bremen

hält ein Pfund

100 Pfund wiegen daselbst

In nachfolgenden Oertern
und Ländern

	an Afs vom Cöl- nischen Gewichte	an Gran vom Leipzi- ger Ge- wichte	vom Hambur- ger Gewichte	vom Aug- spurger Gewichte	vom Am- sterdam- mer Gewichte	vom Frank- furter Gewichte	vom Nurn- berger Gewichte	vom Wiener Gewichte
Bremen <i>Centner-Gew.</i>	10737	—	94	95	96	98 $\frac{3}{4}$	99	110
Kramer-Gew.	10125	8100	101	102	103	104 $\frac{1}{2}$	106	117 $\frac{7}{8}$
Breslau	8413	5556	120	121 $\frac{1}{8}$	122 $\frac{2}{3}$	125 $\frac{1}{3}$	126	140
Brüssel	9728	7710	104 $\frac{1}{8}$	105 $\frac{1}{8}$	106 $\frac{3}{4}$	108 $\frac{2}{3}$	109 $\frac{3}{8}$	121 $\frac{1}{2}$
nach Berg Verbesserung	9697	—	—	—	—	—	—	—
Budiffin	8997	7130	112	113	114	116 $\frac{8}{10}$	117	129
Cadix	9560	7560	105	106	107	110 $\frac{1}{2}$	110 $\frac{1}{2}$	122 $\frac{1}{2}$
Calais, <i>schwer Gewicht</i>	10600	—	95	96	97	99 $\frac{1}{2}$	99 $\frac{2}{3}$	110
leicht Gew.	8756	—	115	116	117	120 $\frac{1}{2}$	120 $\frac{1}{2}$	132
Calenberg	10127	—	99 $\frac{2}{3}$	100 $\frac{4}{5}$	101 $\frac{1}{10}$	104 $\frac{1}{3}$	104 $\frac{1}{2}$	116 $\frac{1}{2}$
Candia	10946	—	112 $\frac{1}{3}$	113 $\frac{1}{2}$	114 $\frac{1}{2}$	117 $\frac{1}{2}$	118	131 $\frac{1}{8}$
Caschau in Ober-Ungarn	—	—	96	97	98	100 $\frac{2}{3}$	100 $\frac{4}{5}$	112 $\frac{1}{3}$
Cassel	6641	—	—	—	—	—	—	—
Castilien	—	—	103 $\frac{2}{3}$	104 $\frac{7}{8}$	106	109	109	121 $\frac{1}{10}$
Catalonien	—	—	152 $\frac{1}{2}$	153 $\frac{7}{8}$	155 $\frac{3}{8}$	158 $\frac{1}{2}$	160	177 $\frac{1}{4}$
Chur	—	—	92 $\frac{1}{10}$	93 $\frac{1}{4}$	94 $\frac{1}{8}$	97	97	107 $\frac{4}{5}$
Coburg	10572	8377	95 $\frac{1}{4}$	96	97	100	100 $\frac{1}{10}$	111 $\frac{1}{10}$
Cöln am Rhein, <i>schwer Gewicht</i>	9728	7710	102	103	104	108 $\frac{2}{3}$	108 $\frac{1}{4}$	119
leicht Gew.	9690	7680	104 $\frac{1}{3}$	105 $\frac{3}{4}$	106 $\frac{3}{4}$	109 $\frac{1}{2}$	110	122 $\frac{1}{4}$
Constantz	—	—	102 $\frac{7}{8}$	103 $\frac{7}{8}$	104 $\frac{3}{4}$	107 $\frac{3}{8}$	108	119 $\frac{9}{10}$
Constantinopel, <i>ein Ok.</i>	26330	20865	—	—	—	—	—	—
Copenhagen	10346	7716	125	126 $\frac{1}{4}$	127 $\frac{1}{2}$	131	131 $\frac{1}{4}$	145 $\frac{9}{10}$
nach Berg Verbesserung	10392	—	97 $\frac{3}{4}$	98 $\frac{1}{2}$	98 $\frac{1}{2}$	101 $\frac{3}{4}$	101 $\frac{1}{6}$	112 $\frac{4}{5}$
Cracau	8404	6666	121 $\frac{1}{6}$	123	124 $\frac{1}{4}$	127 $\frac{1}{4}$	128	142 $\frac{1}{2}$
Cremnitz	—	—	96	97	98	100 $\frac{2}{3}$	100 $\frac{4}{5}$	112 $\frac{1}{5}$
Crems	11660	9260	85 $\frac{1}{2}$	86 $\frac{1}{2}$	87 $\frac{1}{2}$	90	90	100
Danzig	9039	7163	110	111	112 $\frac{1}{2}$	116 $\frac{9}{10}$	117	128 $\frac{1}{5}$
Douvres	9367	—	107 $\frac{1}{3}$	108 $\frac{1}{3}$	109 $\frac{1}{3}$	112 $\frac{8}{10}$	113	124 $\frac{1}{2}$
Dresden	9691	7680	104 $\frac{1}{4}$	105 $\frac{1}{4}$	106 $\frac{1}{4}$	109 $\frac{1}{2}$	110	122 $\frac{1}{4}$
Dunkirchen	9072	—	111	112	113	116	116 $\frac{1}{2}$	129
Dublin	9444	—	106 $\frac{1}{4}$	107 $\frac{1}{4}$	108 $\frac{1}{4}$	112	112	123 $\frac{1}{2}$
Edinburg	10223	—	—	—	—	—	—	—
Eger	—	—	78 $\frac{1}{2}$	79 $\frac{1}{2}$	80 $\frac{1}{2}$	82 $\frac{1}{2}$	82 $\frac{1}{2}$	91 $\frac{7}{8}$
Elbingen	8833	—	121 $\frac{1}{8}$	123	124 $\frac{1}{4}$	127 $\frac{1}{4}$	128	142 $\frac{1}{5}$
Emden	10271	—	98	99	100	103 $\frac{1}{4}$	103 $\frac{1}{2}$	115

Engel-

In nachfolgenden Oertern und Ländern	hält ein Pfund		100 Pfund wiegen daselbst					
	an Afs vom Col- nischen Gewichte	an Gran vom Leipzi- ger Ge- wichte	vom Hambur- ger Gewichte	vom Aug- spurger Gewichte	vom Am- sterdam- mer Gewichte	vom Frank- furter Gewichte	vom Nurn- berger Gewichte	vom Wiener Gewichte
Engelland, <i>Averdupois-Gew.</i> —	9438	7433	106 $\frac{3}{4}$	107 $\frac{1}{4}$	108 $\frac{4}{7}$	112	112 $\frac{1}{2}$	124 $\frac{3}{4}$
<i>Troy-Gew.</i> —	7766	—	130	131 $\frac{1}{2}$	131 $\frac{5}{7}$	136 $\frac{1}{7}$	136 $\frac{1}{2}$	150
Eperies in Ober-Ungarn —	—	—	96	97	98	100 $\frac{1}{2}$	100 $\frac{1}{2}$	112 $\frac{1}{2}$
Erfurt —	9111	—	102 $\frac{7}{8}$	103 $\frac{7}{8}$	104 $\frac{3}{4}$	107 $\frac{1}{2}$	108	119 $\frac{9}{10}$
Ferrara —	7092	—	138	139 $\frac{1}{8}$	140 $\frac{1}{4}$	144	145	161 $\frac{1}{8}$
Florentz, <i>schwer Gew.</i> —	—	—	93	93 $\frac{3}{8}$	94 $\frac{1}{4}$	97 $\frac{5}{8}$	97 $\frac{5}{8}$	108 $\frac{1}{4}$
<i>leicht Gew.</i> —	7245	5581	137	138 $\frac{1}{8}$	139 $\frac{1}{4}$	143 $\frac{1}{2}$	143 $\frac{7}{8}$	160
Frankfurt am Mayn, <i>Centn. Gew.</i> —	10572	8377	95 $\frac{1}{4}$	95	97	100	100 $\frac{1}{10}$	111 $\frac{1}{10}$
<i>Pfund-Gew.</i> —	9695	7683	102 $\frac{1}{8}$	103 $\frac{1}{8}$	103 $\frac{1}{4}$	107 $\frac{4}{5}$	108	119 $\frac{9}{10}$
Frankfurt an der Oder —	9713	7695	104 $\frac{3}{4}$	105 $\frac{1}{4}$	106 $\frac{1}{4}$	109 $\frac{3}{5}$	110	122 $\frac{1}{4}$
Frankreich f. Paris —	—	—	—	—	—	—	—	—
Freyburg —	—	—	90 $\frac{1}{2}$	91 $\frac{1}{4}$	92 $\frac{1}{4}$	95	95	105 $\frac{3}{4}$
Geneve, <i>schwer Gew.</i> —	11452	9075	87 $\frac{3}{4}$	88 $\frac{3}{8}$	89	92 $\frac{3}{11}$	91 $\frac{1}{4}$	101 $\frac{2}{10}$
<i>leicht Gew.</i> —	9613	—	—	—	—	—	—	—
Gent —	—	—	101	102	103	104 $\frac{1}{2}$	106	117 $\frac{7}{8}$
Genua, <i>Zoll-Gew.</i> —	11283	5208	89	89 $\frac{7}{8}$	90 $\frac{1}{4}$	93 $\frac{4}{5}$	93 $\frac{1}{2}$	103 $\frac{3}{4}$
zu Geld-Sorten —	10236	—	98	99	100	103	103 $\frac{1}{2}$	114 $\frac{2}{5}$
zu groben Waaren —	10070	—	100	101	102	105	105	116 $\frac{3}{4}$
zu rohen Serde —	7110	—	141 $\frac{1}{10}$	142 $\frac{1}{2}$	144	148 $\frac{1}{2}$	148 $\frac{1}{2}$	165
zu feinen Waaren —	6713	—	150	151 $\frac{1}{8}$	153	157	157 $\frac{1}{2}$	174 $\frac{9}{10}$
Glatz —	10581	8485	95 $\frac{1}{2}$	96	97	100	100 $\frac{1}{10}$	111 $\frac{1}{10}$
Görlitz —	8997	7130	112	113	114	117 $\frac{1}{4}$	117 $\frac{1}{2}$	129 $\frac{3}{4}$
Goslar —	9713	7695	104 $\frac{1}{4}$	105 $\frac{1}{4}$	106 $\frac{1}{4}$	109 $\frac{1}{2}$	110	122 $\frac{1}{10}$
Gustein in Polen —	9438	7433	106 $\frac{2}{3}$	107 $\frac{1}{3}$	108 $\frac{2}{3}$	112	112 $\frac{1}{5}$	124 $\frac{2}{5}$
Groningen —	10172	7982	99	100	101	103 $\frac{9}{10}$	104	116
Halle in Sachsen —	9713	7695	104 $\frac{3}{4}$	105 $\frac{1}{4}$	106 $\frac{3}{4}$	109 $\frac{9}{10}$	110	122 $\frac{1}{4}$
Hamburg —	10070	7980	100	101	102	105	105	116 $\frac{3}{4}$
Hannover —	10127	7995	99 $\frac{1}{2}$	100 $\frac{2}{3}$	101 $\frac{1}{6}$	104	104 $\frac{1}{2}$	115 $\frac{1}{8}$
Hasfurt —	10572	—	95 $\frac{1}{4}$	96	97	100	100 $\frac{1}{10}$	111 $\frac{1}{10}$
Heidelberg —	10490	—	100	101	102	105	105	116 $\frac{3}{4}$
Isni —	9713	7695	104 $\frac{3}{4}$	105 $\frac{1}{4}$	106 $\frac{3}{4}$	109 $\frac{1}{2}$	100	122 $\frac{1}{4}$
Kempten —	9713	7695	104 $\frac{3}{4}$	105 $\frac{1}{4}$	106 $\frac{3}{4}$	109 $\frac{1}{2}$	100	122 $\frac{1}{4}$
Kitzingen —	10581	8385	95 $\frac{1}{2}$	96	97	100	100 $\frac{1}{10}$	111 $\frac{1}{10}$
Koblin in Polen —	9438	7433	106 $\frac{2}{3}$	107 $\frac{1}{3}$	108 $\frac{2}{3}$	112	112 $\frac{1}{5}$	124 $\frac{2}{5}$
Königsberg, <i>alt Gewichte</i> —	7893	6245	127 $\frac{1}{2}$	128 $\frac{1}{2}$	129 $\frac{1}{2}$	134	134	146 $\frac{1}{2}$
<i>neu Gew.</i> —	9713	7695	104 $\frac{3}{4}$	105 $\frac{1}{4}$	106 $\frac{3}{4}$	109 $\frac{9}{10}$	110	122 $\frac{1}{4}$

In nachfolgenden Oertern und Ländern	hält ein Pfund		100 Pfund wiegen daselbst					
	an Afs vom Col- nischen Gewichte	an Gran vom Leipzi- ger Gewichte	vom Hambur- ger Gewichte	vom Aug- spurger Gewichte	vom Am- sterdami- mer Gewichte	vom Frank- furter Gewichte	vom Nurn- berger Gewichte	vom Wiener Gewichte
Leipzig, <i>Fleischer-Gewichte</i> —	10159	8051						
<i>Handels-Gew.</i> —	9691	7680	104 $\frac{1}{4}$	105 $\frac{1}{4}$	106 $\frac{1}{4}$	109 $\frac{1}{4}$	110	122 $\frac{1}{4}$
Leutkirch —	9713	7695	104 $\frac{1}{4}$	105 $\frac{1}{4}$	106 $\frac{1}{4}$	109 $\frac{1}{4}$	110	122 $\frac{1}{4}$
Leutschau in Ober-Ungarn —	—	—	96	97	98	100 $\frac{2}{3}$	110 $\frac{4}{5}$	112 $\frac{1}{10}$
Liebau —	8570	—						
Lindau —	9534	7555	105 $\frac{1}{4}$	106 $\frac{3}{4}$	107 $\frac{3}{4}$	110 $\frac{1}{4}$	111	123 $\frac{1}{4}$
Lintz —	11660	9260	85 $\frac{1}{4}$	86 $\frac{1}{2}$	87 $\frac{1}{8}$	90	90	100
Lion, <i>Seiden-Gew.</i> —	9511	6885	105 $\frac{1}{4}$	106 $\frac{1}{4}$	107 $\frac{1}{4}$	111 $\frac{1}{8}$	111 $\frac{1}{2}$	122 $\frac{3}{4}$
<i>Stadt-Gew.</i> —	8804	—	103 $\frac{1}{12}$	114 $\frac{1}{4}$	116	120	120 $\frac{1}{8}$	132 $\frac{1}{2}$
Lissabon —	9576	7560	107	108	109 $\frac{7}{8}$	110 $\frac{1}{4}$	112 $\frac{7}{8}$	124 $\frac{1}{8}$
Livorno, <i>schwer Gewicht</i> —	—	—	93	93 $\frac{7}{8}$	94 $\frac{7}{8}$	97 $\frac{5}{8}$	97 $\frac{5}{8}$	108 $\frac{3}{4}$
<i>leicht Gew.</i> —	7245	5605	137	138 $\frac{3}{8}$	139 $\frac{3}{4}$	143 $\frac{1}{4}$	143 $\frac{7}{8}$	160
London f. Engelland —	—	—						
Lübeck —	10032	7950	103	104	105	108	108 $\frac{5}{8}$	120 $\frac{1}{8}$
Lublin, in Polen —	8404	6660	121 $\frac{7}{8}$	123	124 $\frac{1}{4}$	127 $\frac{1}{4}$	128	142 $\frac{1}{2}$
Lucca, <i>leicht Gew.</i> —	6925	5388	135 $\frac{1}{4}$	136 $\frac{1}{2}$	137 $\frac{7}{8}$	142 $\frac{1}{2}$	143	157 $\frac{7}{8}$
Lüneburg —	10095	8000	104 $\frac{1}{4}$	105 $\frac{1}{4}$	106 $\frac{1}{4}$	109 $\frac{2}{3}$	110	122 $\frac{1}{2}$
Lüttig —	9728	7710	104 $\frac{1}{10}$	105 $\frac{1}{8}$	106 $\frac{1}{4}$	108 $\frac{2}{4}$	109 $\frac{1}{8}$	121 $\frac{1}{2}$
Madrid —	9560	7560	105	106	107	110 $\frac{1}{2}$	110 $\frac{1}{4}$	122 $\frac{1}{2}$
Magdeburg —	9713	7695	104 $\frac{1}{4}$	105 $\frac{1}{4}$	106 $\frac{1}{4}$	109 $\frac{1}{4}$	110	122 $\frac{1}{4}$
Malaga —	9560	7560	105	106	107	110 $\frac{1}{2}$	110 $\frac{3}{4}$	122 $\frac{1}{2}$
Marseille —	8297	6803						
Mayland, <i>schwer Gew.</i> —	—	—	148 $\frac{4}{7}$	150	151 $\frac{1}{2}$	155 $\frac{1}{2}$	156	173 $\frac{1}{2}$
<i>leicht Gew.</i> —	6094	—	165	166 $\frac{1}{8}$	168 $\frac{1}{4}$	173 $\frac{1}{2}$	173 $\frac{1}{2}$	192 $\frac{1}{2}$
Memmingen —	10628	8422	94 $\frac{2}{7}$	95 $\frac{1}{4}$	96 $\frac{7}{8}$	99 $\frac{1}{2}$	99 $\frac{1}{4}$	110
Minorca, <i>langes lb.</i> —	30285	—						
<i>kurzes lb.</i> —	10095	—						
Mündelheim —	—	—	89 $\frac{3}{4}$	90 $\frac{1}{2}$	91 $\frac{1}{2}$	94 $\frac{1}{2}$	94 $\frac{1}{2}$	104 $\frac{1}{2}$
München —	11660	9260	85 $\frac{1}{4}$	86 $\frac{1}{2}$	87 $\frac{3}{8}$	90	90	100
Naumburg —	9691	7680	104 $\frac{3}{4}$	105 $\frac{3}{4}$	106 $\frac{1}{4}$	109 $\frac{1}{2}$	110	122 $\frac{1}{2}$
Neapolis, <i>schwer Gew.</i> —	17648	—						
<i>leicht Gew.</i> —	6813	—	149	150 $\frac{1}{2}$	152	156	156 $\frac{1}{2}$	173 $\frac{4}{5}$
Narva —	9728	7710	104 $\frac{1}{10}$	105 $\frac{1}{8}$	106 $\frac{1}{4}$	108 $\frac{2}{3}$	109 $\frac{1}{8}$	121 $\frac{1}{2}$
Neusohl in Ober-Ungarn —	—	—	96	97	98	100 $\frac{2}{3}$	100 $\frac{2}{3}$	111 $\frac{1}{5}$
Nordlingen —	10206	8088	99	100	101	104	104	115 $\frac{1}{5}$
Nürnberg —	10581	8385	95 $\frac{1}{4}$	96	97	100	100 $\frac{2}{3}$	111 $\frac{1}{10}$

Ochsen-

In nachfolgenden Oertern und Ländern	hält ein Pfund		100 Pfund wiegen daselbst						
	an Afs vom Col- nischen Gewichte	an Gran vom Leipzi- ger Gewichte	vom Hambur- ger Gewichte	vom Aug- sburger Gewichte	vom Am- sterdam- mer Gewichte	vom Frank- furter Gewichte	vom Nürn- berger Gewichte	vom Wiener Gewichte	
Ochsenfurt	10581	8385	95 $\frac{1}{4}$	96	97	100	100 $\frac{2}{3}$	111 $\frac{1}{10}$	
Oldenburg	10271	—	98	99	100	103 $\frac{1}{3}$	103 $\frac{1}{2}$	115	
Olmutz	11660	9260	85 $\frac{5}{7}$	86 $\frac{1}{2}$	87 $\frac{3}{8}$	90	90	100	
Orleans	—	—	96 $\frac{3}{4}$	97 $\frac{1}{2}$	98 $\frac{3}{4}$	101 $\frac{1}{2}$	101 $\frac{2}{3}$	112 $\frac{9}{10}$	
Ostende	9683	—	—	—	—	—	—	—	
Palermo, schwer Gew.	16508	—	69 $\frac{1}{2}$	69 $\frac{7}{8}$	70 $\frac{1}{2}$	72	72 $\frac{1}{8}$	80 $\frac{7}{10}$	
Palermo, leicht Gew.	6603	—	151	152 $\frac{1}{2}$	154	158	158 $\frac{5}{8}$	176 $\frac{1}{8}$	
Paris, Pois de Marc-Gew.	10193	8065	98	99	100	102 $\frac{1}{2}$	103	114 $\frac{2}{3}$	
Paris, Medicin-Gew.	7646	—	—	—	—	—	—	—	
Parma, schwer Gew.	7867	—	127 $\frac{1}{7}$	128 $\frac{1}{8}$	129 $\frac{5}{8}$	133	133 $\frac{1}{2}$	148 $\frac{1}{8}$	
Parma, leicht Gew.	—	—	153 $\frac{1}{3}$	154 $\frac{7}{8}$	156 $\frac{1}{8}$	160 $\frac{1}{2}$	161	178 $\frac{9}{10}$	
Petersburg	8469	6717	119	120	121	124 $\frac{5}{8}$	125	137 $\frac{2}{3}$	
Portugal, f. Lissabon	—	—	—	—	—	—	—	—	
Prag	10663	8450	—	—	—	—	—	—	
Presburg	11660	9260	85 $\frac{5}{7}$	86 $\frac{1}{2}$	87 $\frac{1}{8}$	90	90	100	
Regensburg	11641	9225	86 $\frac{1}{2}$	87 $\frac{1}{8}$	88	90 $\frac{2}{3}$	90 $\frac{8}{9}$	101	
Reval	8951	—	—	—	—	—	—	—	
Riga	8679	6878	—	—	—	—	—	—	
Rochelle	10194	8064	98	99	100	102 $\frac{1}{2}$	103	114 $\frac{2}{3}$	
Rom, schwer Gew.	—	—	93	93 $\frac{7}{8}$	94 $\frac{1}{8}$	97 $\frac{1}{8}$	97 $\frac{5}{8}$	108 $\frac{1}{2}$	
Rom, leicht Gew.	7043	5581	137	138 $\frac{1}{4}$	139 $\frac{1}{2}$	143 $\frac{2}{3}$	143 $\frac{7}{8}$	160	
Rostock	10628	8422	94 $\frac{2}{3}$	95 $\frac{1}{4}$	96 $\frac{1}{8}$	99 $\frac{1}{2}$	99 $\frac{1}{2}$	110	
Rotterdam	10240	8125	98	99	100	102 $\frac{1}{2}$	103	114 $\frac{2}{3}$	
Rouen, Kupfer-Gew.	10600	—	90	90 $\frac{7}{8}$	91 $\frac{1}{4}$	94	94 $\frac{1}{2}$	105	
Rusland	8469	6717	119	120	121	124 $\frac{5}{8}$	125	127 $\frac{2}{3}$	
Salzburg, schwer Gew.	11622	9210	85 $\frac{5}{7}$	86 $\frac{1}{2}$	87 $\frac{1}{8}$	90	90	100	
Salzburg, leicht Gew.	10581	8385	95 $\frac{1}{4}$	96	97	100	100	111 $\frac{1}{10}$	
St. Gallen, groß Gew.	12133	8815	—	—	—	—	—	—	
St. Gallen, klein Gew.	6954	7650	—	—	—	—	—	—	
St. Petersburg	8469	6717	119	120	121	124 $\frac{5}{8}$	125	137 $\frac{2}{3}$	
Schafhausen	9540	7660	105 $\frac{1}{2}$	106 $\frac{1}{2}$	107 $\frac{1}{2}$	110 $\frac{1}{2}$	111	123 $\frac{1}{2}$	
Schaumburg	9537	7557	105 $\frac{1}{2}$	106 $\frac{1}{2}$	107 $\frac{1}{2}$	110 $\frac{1}{2}$	111	123 $\frac{1}{2}$	
Schemnitz in Ober-Ungarn	—	—	96	97	98	100 $\frac{2}{3}$	100 $\frac{2}{3}$	112 $\frac{1}{2}$	
Schortland	10223	—	—	—	—	—	—	—	
Schweden, Vißual-Gew.	8848	—	119	120 $\frac{1}{8}$	121 $\frac{1}{8}$	124 $\frac{1}{3}$	125	138 $\frac{7}{8}$	
Schweden, Markeisen-Gew.	7821	—	—	—	—	—	—	—	
Schweden, Apothek. Gew.	7416	—	—	—	—	—	—	—	

Schwein-

In nachfolgenden Oertern und Ländern	hält ein Pfund		100 Pfund wiegen dafelbst					
	an Afs vom Col- nischen Gewichte	an Gran vom Leipzi- ger Gewichte	vom Hambur- ger Gewichte	vom Aug- spurger Gewichte	vom Am- sterdam- ner Gewichte	vom Frank- furter Gewichte	vom Nurn- berger Gewichte	vom Wiener Gewichte
Schweinfurt	10581	8385	95 $\frac{1}{2}$	96	97	100	100	111 $\frac{1}{10}$
Sevilla	9560	7560	105	106	107	110 $\frac{1}{2}$	110 $\frac{1}{2}$	122 $\frac{1}{2}$
Sicilien, ein Rottolo	—	—	—	—	—	—	—	—
schwer Gew.	18253	—	—	—	—	—	—	—
leicht Gew.	16594	—	—	—	—	—	—	—
ein Lira	6638	—	—	—	—	—	—	—
Stade	10172	—	99 $\frac{1}{2}$	100 $\frac{1}{2}$	101 $\frac{1}{2}$	104	104 $\frac{1}{2}$	115 $\frac{1}{8}$
Stettin	9777	—	—	—	—	—	—	—
Stralsund	10684	—	—	—	—	—	—	—
Strasbourg	9786	7755	98	99	100	103	103	114 $\frac{3}{4}$
Sturgard	9723	—	102 $\frac{7}{8}$	103 $\frac{7}{8}$	104 $\frac{1}{2}$	107 $\frac{7}{8}$	108	119 $\frac{9}{10}$
Sulzbach	—	—	80	80 $\frac{1}{4}$	81 $\frac{1}{2}$	83 $\frac{7}{8}$	84	93 $\frac{1}{8}$
Thorn	8757	—	115	116	117	120 $\frac{1}{2}$	120 $\frac{7}{8}$	132
Toulouse	8644	—	116 $\frac{1}{2}$	117 $\frac{1}{2}$	118 $\frac{1}{2}$	122 $\frac{1}{4}$	122 $\frac{1}{4}$	134 $\frac{1}{2}$
Tournay	9052	—	—	—	—	—	—	—
Turin	6758	—	—	—	—	—	—	—
Turkey, ein Ocra oder Oqua	23595	—	—	—	—	—	—	—
Venedig, schwer Gew.	9900	7845	102	103	104	107	107 $\frac{1}{8}$	119
leicht Gew.	6258	4959	161 $\frac{1}{4}$	162 $\frac{7}{8}$	164 $\frac{1}{2}$	169	169 $\frac{1}{8}$	188 $\frac{1}{10}$
Verona, groß Gew.	10322	8180	138 $\frac{1}{4}$	139 $\frac{7}{8}$	141 $\frac{1}{4}$	145	145 $\frac{1}{2}$	161 $\frac{7}{10}$
klein Gew.	6875	5448	102 $\frac{1}{8}$	103 $\frac{7}{8}$	104 $\frac{1}{4}$	108	108	119 $\frac{9}{10}$
Ulm	9728	7710	—	—	—	—	—	—
Warschau, klein Gew.	7843	6215	—	—	—	—	—	—
Wien	11660	9260	85 $\frac{1}{2}$	86 $\frac{1}{2}$	87 $\frac{1}{8}$	90	90	100
Witttemberg	9691	7680	104 $\frac{1}{4}$	105 $\frac{1}{4}$	106 $\frac{1}{4}$	109 $\frac{1}{2}$	110	122 $\frac{1}{4}$
Württemberg, Fron-Gew.	10581	8385	95 $\frac{1}{2}$	96	97	100	100	111 $\frac{1}{10}$
Kron-Gew.	—	—	101 $\frac{1}{4}$	102 $\frac{1}{8}$	103 $\frac{1}{8}$	106 $\frac{1}{2}$	106 $\frac{3}{4}$	118 $\frac{1}{8}$
Zelle	10095	—	99	100 $\frac{1}{2}$	101 $\frac{1}{8}$	104	104 $\frac{1}{2}$	115 $\frac{1}{8}$
Zittau	9710	7695	104 $\frac{1}{4}$	105 $\frac{1}{4}$	106 $\frac{1}{4}$	109 $\frac{1}{2}$	110	122 $\frac{1}{4}$
Zürch	10970	8693	90	91 $\frac{1}{8}$	92 $\frac{1}{4}$	95	95	105 $\frac{1}{2}$
Zurfach	—	—	90	91 $\frac{1}{8}$	92 $\frac{1}{4}$	95	95	105 $\frac{1}{2}$
Zürphen	9777	—	—	—	—	—	—	—
Zwoll	9767	—	—	—	—	—	—	—

Anmerk. Die erste Columne zeigt, wie viel Theile von einem Edlnischen Gewichte jedes Pfund halte; die zweite hingegen, wie viel Gran von einem Leipziger Pfunde darauf gehen, s. S. 562; die übrigen enthalten, wie viel 100 Pfund von Hamburger, Augspurger, Amsterdamer, Frankfurter, Nürnberger und Wiener Gewichte an jedem Orte nach dem dasigen Gewichte wiegen.

- 2) Wo keinen hinlänglichen Grund gehabt habe, und keine Untersuchung anstellen können, habe lieber die Angaben, vornemlich des Krusen und Clausbergs, wenn sie mir gleich zweifelhaft erschienen, beybehalten, als willkührlich etwas ändern wollen; falls etwa die Angaben in der Erfahrung und Handlung gegründet seyn mögten. 3. E. das Casselsche Pfund wird zu 6641 Alf angegeben; 100 dortige Pfunde würden also nicht einmal 66 der unsrigen geben: So scheinet auch das Verhältniß des Dänischen Pfundes gegen die übrige unrichtig bestimmt zu seyn, wenn man anders denen Untersuchungen des Bergs trauen darf.
 - 3) Das Hannoversche Pfund ist zwischen dem Hamburger und Augspurger. Bey beyden ist die Differenz ohngefehr 1 auf hundert; wenn man wissen will, wie viel 100 Pfund vom Hannoverschen Gewichte an jedem Orte, z. E. in Hamburg wiegen, so braucht man nur das Mittel zwischen 100 und 101, als dem Gewichte von 100 Hamburger und Augspurger Pfunden zu nehmen, nemlich $100\frac{1}{2}$ Pfund. Ich gewinne also auf Hamburgaer Pfunde ein halb pro Cent, und so viel Verlust ist in Hamburg an dem Hannoverschen Pfunde.
 - 4) In dem Bayerschen Calender wird das Verhältniß verschiedener Gewichte ganz anders, und ein Bayersches, Wienerisches und Regenspurger Pfund unter andern als gleich angegeben. Die Angabe scheint aber nicht zuverlässig zu seyn.
-

THE
OFFICE OF THE
SECRETARY OF THE
NAVY
WASHINGTON, D. C.
JANUARY 1, 1900

TO THE
HONORABLE
MEMBERS OF THE
NAVY
DEPARTMENT
WASHINGTON, D. C.
SIR:
I have the honor to acknowledge the receipt of your letter of the 29th inst. in relation to the matter of the proposed purchase of the land for the proposed site of the new building for the Bureau of Naval Construction, and in reply to inform you that the same has been referred to the proper authorities for their consideration.

I am, Sir, very respectfully,
Yours,
Very truly,
The Secretary of the Navy

Very truly,
The Secretary of the Navy

Tabelle 8. in Seite 576.

Vergleichung der vornehmsten Centner-Gewichte.

An nachfolgenden Oertern	wird das Gewichte genannt	und hält an H. des Orts	Mithin an Cöllnischen Afs	Gegen einen Hannove- rischen Centner ver- glichen, bringet		Thut an Pfunden Hanno- verisches Gewicht					
				mehr Afs	weniger Afs	mehr			weniger		
						H.	lot.	qu.	H.	lot.	qu.
Amsterdam —	Centner	100	1024000	—	110224	—	—	—	10	28	3
Bern —	—	100	1083000	—	51224	—	—	—	5	2	—
Braunschweig —	—	114	1104774	—	29450	—	—	—	2	29	—
Bremen, <i>Kram. Gew.</i> —	—	116	1174500	40276	—	3	29	—	—	—	—
Centn. Gew. —	—	116	1244922	110698	—	10	30	—	—	—	—
Breslau und in Schlessien —	—	132	1110516	—	23708	—	—	—	2	6	—
Cöllnitch —	—	110	1070080	—	64144	—	—	—	6	8	—
Constantinopel —	Cantaro	100	2632746	1498522	—	146	31	2	—	—	—
Engelland, <i>Averdupois- Gew.</i>	Hundreds	112	1057056	—	77174	—	—	—	7	20	—
Frankreich <i>Pois de Marc.</i> —	Quintal	100	1019300	—	114924	—	—	—	11	11	—
Gorha —	Centner	100	969100	—	165124	—	—	—	16	10	—
Hamburg —	—	112	1139040	5814	—	—	18	1½	—	—	—
Hannover —	—	112	1134224	—	—	—	—	—	—	—	—
Leipzig —	—	110	1066010	—	68214	—	—	—	6	24	—
Liefland —	Loff	110	1150200	15976	—	1	18	2	—	—	—
Lübeck —	Centner	110	1103520	—	30704	—	—	—	3	1	—
Magdeburg —	—	110	1068430	—	65794	—	—	—	6	16	—
Nürnberg —	—	100	1060000	—	74224	—	—	—	7	10	2
Minorca —	Cantaro	104	1049880	—	84344	—	—	—	8	10	2
Portugal —	Quintal	128	1225728	81504	—	8	1	2	—	—	—
Sicilien —	Cantaro	16	1113433	—	20791	—	—	—	2	1	3
Spanien —	Quintal	100	956000	—	178224	—	—	—	17	16	—
Ostindien —	Mgn.	60	611580	—	522644	—	—	—	51	18	3

Anmerk. Wie sich 100 Hannoverische Pfunde gegen Amsterdamer und ander Gewicht verhalten, ist auf der 7^{ten} Tabelle unter Hannover zu sehen.

1874 Balance Sheet

Assets			
Real Estate	1000	1000	
Stocks	500	500	
Bonds	200	200	
Notes	100	100	
Accounts Receivable	100	100	
Prepaid Expenses	50	50	
Other Assets	50	50	
Total Assets	2000	2000	
Liabilities and Capital			
Accounts Payable	100	100	
Notes Payable	50	50	
Other Liabilities	50	50	
Total Liabilities	200	200	
Capital	1800	1800	
Total Liabilities and Capital	2000	2000	

Income Statement	
Revenue	1000
Expenses	500
Profit	500
Dividends	100
Retained Earnings	400
Total	1000

Tabelle 9. III C. 182.

Eintheilung des Hannöverfchen und Parifer Maaffes, zu flüssigen Dingen.

<i>Wiegen an Waffer - Afs.</i>									
a) <i>Hannöverifches Maafs.</i>									
422	<i>hält Par. Zoll</i>								
10127	24	<i>Nöfel</i>							
20254	48	2	<i>Quartier</i>						
40508	96	4	2	<i>Kanne oder Maafs</i>					
81016	192	8	4	2	<i>Stübgen</i>				
810160	1920	80	40	20	10	<i>Anker</i>			
1296256	3072	128	64	32	16	12	<i>Eymer</i>		
3240640	7680	320	160	80	40	4	2½	<i>Ohm</i>	
4860960	11570	480	240	120	60	6	3½	1½	<i>Oxhoft</i>
19443840	46080	1920	960	480	240	24	15	6	4 <i>Fuder</i>
24307200	57600	2400	1200	600	300	30	18½	7½	5 1½ <i>Stück Fafs</i>

<i>Pouces.</i>									
b) <i>Parifer Maafs.</i> C. 177.									
6	<i>Poiffons.</i>								
12	2	<i>Demi Septier = halb Nöfel.</i>							
24	4	2	<i>Chopine ou Sextier = Nöfel.</i>						
48	8	4	2	<i>La Pinte = Quartier.</i>					
96	16	8	4	2	<i>Quarte ou Pots = Kanne oder Maaf.</i>				
384	64	32	16	8	4	<i>Septier = 2 Stübgen.</i>			
3456	576	288	144	72	36	9	<i>Le Quarteau.</i>		
6912	1152	576	288	144	72	18	2	<i>Le demi Muid; ou Feuillette.</i>	
13824	2304	1152	576	288	144	36	4	2	<i>Le Muid = Oxshoff.</i>

Not. Man theilet einen *Poiffon* auch noch in 4 *Roquilles*.

Tabelle 10. 10 C. 585.

Eintheilung des Englischen Wein- und Bier-Maasses.

Halten		a) Wein - Maafs.									
Par. Pouc.	Lond. Inch.										
45	48 $\frac{1}{8}$	Pint = Quartier.									
216 $\frac{2}{5}$	231	8	Gallons.								
4132	4158	144	18	Rundeletz; Kilderkins.							
6821 $\frac{1}{4}$	7276 $\frac{1}{2}$	252	31 $\frac{1}{2}$	1 $\frac{1}{2}$	Barrels = Ohm.						
9095 $\frac{5}{8}$	9702	336	42	2 $\frac{2}{3}$	1 $\frac{1}{3}$	Tierces.					
13643 $\frac{7}{8}$	14553	504	63	3 $\frac{1}{2}$	2	1 $\frac{1}{2}$	Hogsheads = Ochshof.				
30476 $\frac{1}{2}$	32508	672	84	4 $\frac{2}{3}$	2 $\frac{2}{3}$	2	$\frac{1}{2}$	Punchions.			
45714 $\frac{1}{8}$	48762	1008	126	7	4	3	2	1 $\frac{1}{2}$	Butts; Pipe = Fuder.		
91428 $\frac{1}{8}$	97524	2016	252	14	8	6	4	3	2	Tunn = Schiffsaß.	

b) Maafs zum weissen Bier oder Ale.

halten Inch.									
35 $\frac{1}{4}$	Pintes.								
70 $\frac{1}{2}$	2	Quarts = Saune.							
141	4	2	Pottles.						
282	8	4	2	Gallons.					
2256	64	32	16	8	Firkins od. Fässgen.				
4512	128	64	32	16	2	Kilderkins.			
9024	256	128	64	32	4	2	Barrels.		
13530	384	192	96	48	6	3	1 $\frac{1}{2}$	Hogsheds.	
108288	3072	1536	768	384	48	24	12	8	Last.

c) Maafs zum Hopfen - Bier.

halten Inch.									
35 $\frac{1}{4}$	Pintes.								
70 $\frac{1}{2}$	2	Quarts.							
141	4	2	Pottles.						
282	8	4	2	Gallons.					
2538	72	36	18	9	Fierkins od. Fässgen.				
5076	144	72	36	18	2	Kilderkins.			
10152	288	144	72	36	4	2	Barrels.		
15228	432	216	108	54	6	3	1 $\frac{1}{2}$	Hogsheds.	
30456	864	432	216	108	12	6	3	2	Pipes.
60912	1728	864	432	216	24	12	6	4	2 Tunn.

zu S. 606 und 608.

a) *Englisches Korn-Maass.*

b) *Französisches Korn-Maass.*

Mesure ronde genant.

sollen halten									
Pariser Pouce									
2 $\frac{1}{2}$		Mesurettes.							
40 $\frac{1}{4}$		16		Litrons.					
160 $\frac{11}{100}$		64		4		Quarts.			
644 $\frac{66}{100}$		256		16		4		Boisseau, = Drittel-Metz.	
1933 $\frac{97}{100}$		768		48		12		3 Minots, = Himte.	
3867 $\frac{94}{100}$		1536		96		24		6 2 Mines.	
7735 $\frac{98}{100}$		3072		192		48		12 4 2 Septier, = Mat- ter.	
93830 $\frac{56}{100}$		36864		2304		576		144 48 24 12 Muid.	

Vergleichung

derer bekanntesten Korn-Maassen in Deutschland, nebst ihren Eintheilungen
und Verhältnissen gegeneinander.

An nachfolgenden Oertern	wird gerechnet nach	Erste Abthei- lung in	Zweite Abthei- lung in	Dritte Abthei- lung in	Vierte Abthei- lung in	100 von dem Maass des Orts,	geben nach Darmstädter Maass,			
							Malt	Sinn	Kinn	Gef
Aachen, Korn-maass — Hafer-maass —	Malter	6 Fafs	4 Koph							
Altendorf an der Lumla —	Malter	6 Fafs	8 Meflen	8 Mafgen	—	Malter	356	1		
Altendorf an der Wohre —	—	2 Achtel	16 Metzen	8 Mafgen	—	Viertel	155	3	1	3
Alsfeld —	Malter	1 Viertel	8 Meflen	4 Vierling	4 Sechzehnth.	Malter	267	—	3	
Altenburg —	—	2 Achtel	4 Sipmaafs	3 1/2 kl. Maafs						
Arnstadt —	—	1 Scheffel	4 Viertel	5 Metzen						
Aischaffenburg —	Malter	1 Maafs	4 Viertel	4 Viertel	—	Malter	130	2	3	3
Augsburg —	—	8 Maafs	4 Sechter	4 Viertel						
Aurich —	Tonne	1 Schaf	8 Metzen	2 Kurf.						
Badenweiler —	Malter	4 Verps	2 Scheffel	3 Becher	—	Malter	135	3	—	3
Bafel —	Sack oder Malter	8 Befler oder Simmeri	3 Imli							
Battenberg, Korn-maass — Hafer-maass —	Malter	4 gr. Sepler	4 kl. Sepler	4 Kupflein	2 Becher	Malter	378	2	—	1
Berleberg, Korn-maass — Hafer-maass —	Malter	2 Achtel	8 Meflen	16 Sechzehnth.	—	Malter	406	1	1	3
Berlin —	—	2 Achtel	8 Meflen	16 Sechzehn- theile	—	Malter	236	2	1	
Bernkastel —	Malter	10 Meflen	16 Sechzehn- theile	—	—	Malter	253	3	3	2
	—	1 Scheffel	4 Viertel	4 Metzen	—	Malter	210	2	1	
	—	8 Fafs	4 Sepler	4 Mafgen	—					

†

Bingen

An nachfolgenden Oertern			wird gerechnet nach	Erste Abtheilung in	Zwote Abtheilung in	Dritte Abtheilung in	Vierte Abtheilung in	100 von dem Maafs des Orts,	geben nach Darmstädter Maafs,			
									Malte	Sim.	Kun.	Gef.
Bingen	—	—	Malter	4 Viernfel	4 Kumpf	4 Gefcheid	—	Malter	193	3	—	—
Blankenheim	—	—	—	1 Viertel	—	—	—	Viertel	145	—	—	2
Braunschweig	—	—	Scheffel	10 Himten	4 Lüber	—	—	—	—	—	—	—
Breifach,	Korn-maafs	—	} Malter	8 Sester	4 Viertel	4 Mäslain	—	Malter	142	1	3	1
	Hafer-maafs	—							217	2	—	1
Bremen	—	—	Quart	10 Scheffel	4 Viertel	4 Spinz	—	—	—	—	—	—
Budingen	—	—	Achtel	6 Simmer	4 Sechter	4 Gefcheid	—	Achtel	131	2	—	2
Butzbach,	Korn-maafs	—	} Malter	2 Achtel	8 Meßten	4 Gefcheid	—	Malter	217	—	1	1
	Hafer-maafs	—							258	3	1	1
Caffel	—	—	Viertel	4 Himpten	4 Metzen	4 Mäßen	—	Viertel	141	2	—	—
Coblentz,	Korn-maafs	—	Malter	8 Simmer	4 Sester	4 Minckel	—	Malter	159	1	2	—
	Hafer-maafs	—	Malter	10 Simmer	4 Sester	4 Minckel	—	Malter	192	3	3	2
Coburg	—	—	Malter	4 Simmer	2 Achtel	4 Metzen	—	—	—	—	—	—
Creutzenach	—	—	Malter	8 Simmer	4 Sester	4 Viertelgen	—	Malter	145	1	1	—
Darmstadt	—	—	Malter	4 Simmer	4 Kumpf	4 Gefcheid	—	Malter	100	—	—	—
Dieburg,	Korn-maafs	—	} Malter	4 Simmer	4 Sechter	4 Gefcheid	—	Malter	116	—	3	1
	Hafer-maafs	—							139	1	3	1
Dresden	—	—	—	1 Scheffel	16 Metzen	4 Mäßen	64 Theile	—	—	—	—	—
Durlach,	Korn-maafs	—	Malter	8 } Simmer	4 Vierling	4 Mäslain	—	Malter	117	2	3	—
	Hafer-maafs	—	Malter	10 }					159	1	—	1
Endingen,	Korn-maafs	—	Malter	8 } Simmer	4 Vierling	4 Mäslain	—	Malter	140	2	1	1
	Raube Frucht	—	Malter	9 }					171	1	2	3
Eisenach	—	—	—	1 Scheffel	4 Viertel	4 Maafs	2 Metzen	—	—	—	—	—
Eisenberg	—	—	—	1 Scheffel	4 Viertel	4 Maafs	—	—	—	—	—	—
Erlingen,	Korn-maafs	—	Malter	8 } Simmer	4 Vierling	4 Mäslain	—	Malter	121	2	2	—
	Hafer-maafs	—	Malter	10 }					109	—	—	—

Erpach,

An nachfolgenden Oertern		wird gerechnet nach	Erste Abthei- lung in	Zwote Abthei- lung in	Dritte Abthei- lung in	Vierte Abthei- lung in	100 von dem Maafs des Orts,	geben nach Darmstädter Maafs,			
								Malt	Sim	Kum.	Gef.
Erpach,	Korn-maafs —	} Malter	8 Simmer	3 Molezer	—	—	} Malter	139	—	1	
	Hafer-maafs —							171	1	2	3
Erfurt	—	} Malter	4 Viertel	3 Scheffel	4 Metzen	4 Mägen	} Malter	333	3	3	3
	—							406	1	1	3
Franckenberg,	Korn-maafs —	} Malter	16 Mefsen	—	—	—	} Malter	106	1		
	Hafer-maafs —										
Frankfurt	—	} Malter oder Achtel	4 Simmer	2 Metzen	2 Sechter	4 Gefcheid	} Malter	237	2	3	2
	—							151	1	2	2
Friedberg	—	} Malter	16 Mefsen	8 Gefcheid	—	—	} Malter	168	2	—	2
	—							126	1	2	1
Fritzlar	—	} Malter	1 Viertel	16 Metzen	16 Mägen	—	} Malter	1816	3	2	
	—							127	—	2	
Fulda,	Rocken-maafs —	} Malter	8 Maafs	4 Sechter	4 Viertelgen	—	} Malter	228	—	3	2
	Hafer-maafs —							267	—	3	
Gelling	—	} Fobr	12 Scheffel	—	—	—	} Fobr	146	3	3	1
	—										
Gelnhausen	—	} Fobr	6 Maafs	4 Sechter	4 Gefcheid	—	} Fobr	311	2	3	2
	—										
Giessen,	Korn-maafs —	} Malter	2 Achtel	8 Mefsen	4 Vierling	4 Mägen	} Malter	278	1	—	2
	Hafer-maafs —							317	1	—	2
Gleichen	—	} —	1 Viertel	16 Metzen	8 Mägen	—	} Malter	166	1		
	—										
Görlitz	—	} —	1 Scheffel	2 Viertel	4 Metzen	4 Mälein	} Malter	109	2	1	
	—							126	2	1	
Gotha	—	} Malter	2 Scheffel	2 Viertel	4 Metzen	4 Mägen	} Malter				
	—										
Grebenu	—	} Malter	16 Mefsen	16 Kobgen	—	—	} Malter				
	—										
Grumbach,	Korn-maafs —	} Malter	8 Simmer	4 Sefter	4 Mägen	—	} Malter				
	Hafer-maafs —										
Grünberg,	Korn-maafs —	} Malter	2 Achtel	8 Mefsen	4 Vierling	4 Mägen	} Malter				
	Hafer-maafs —										
Gudensberg	—	} —	1 Viertel	16 Mefsen	8 Mägen	—	} Viertel				
	—										
Habitzheim,	Korn-maafs —	} Malter	4 Simmer	4 Kämpf	4 Gefcheid	—	} Malter				
	Hafer-maafs —										

An nachfolgenden Oertern	wird gerechnet nach	Erste Abthei- lung in	Zwote Abthei- lung in	Dritte Abthei- lung in	Vierte Abthei- lung in	100 von dem Maafs des Orts,	geben nach Darmstädter Maafs,			
							Malt	Sim.	Kinn.	Gef.
Halle	—	1 Scheffel	4 Viertel	4 Metzen	—	—	—	—	—	—
Hamelburg	—	8 Maafs	4 Sechster	4 Vierelgen	—	Malter	171	1	—	—
Hamburg	—	3 Fafs	2 Himten	4 Spint	4 gr. Maafs	—	—	—	—	—
Hanau	—	4 Simmer	4 Sechter	4 Gefcheid	—	Malter	117	1	1	2
Hannover	—	6 Himpten	3 Metzen	—	—	—	—	—	—	—
Hafelau und Hafeldorf	—	4 Himpten	—	—	—	—	—	—	—	—
Heilbron, Korn-maafs	—	} Malter	8 Simmer	4 Vierling	4 Mäsgen	—	} Malter	110	2	—
Hafer-maafs	—									
Heidelberg und Manheim	—	Malter	8 Simmer	3 Immer	—	—	Malter	102	3	3
Hersfeld	—	—	1 Viertelgen	16 Metzen	8 Mäsgen	—	Viertel	169	2	3
Hirschhorn, glatte Frucht	—	Malter	} Simmer	4 Vierling	4 Achtel	—	} Malter	110	1	1
raube Frucht	—	Malter								
Hochberg	—	Malter	8 Sester	4 Vierling	4 Maslein	—	Malter	133	3	2
Hohenstein, Korn-maafs	—	Malter	} Simmer	4 Kumpf	4 Gefcheid	—	} Malter	106	3	2
Hafer-maafs	—	Malter								
Holstein, Königs-maafs	—	Tonnen	4 Himpten	4 Spint	4 Kannen	—	—	—	—	—
Junkern-maafs	—	Tonne	4 Himpten	4 Spint	—	—	—	—	—	—
Homberg an der Ohm	—	Malter	2 Achtel	8 Mesten	8 Mäsgen	—	Malter	356	1	—
Homberg in Hessen	—	—	1 Viertel	16 Mesten	8 Mäsgen	—	Viertel	178	—	2
Kayferslautern, Korn-maafs	—	Malter	} Viernf.	4 Sester oder Vierling	4 Mäsgen	—	} Malter	120	2	1
Hafer-maafs	—	Malter								
Kirchberg, Korn-maafs	—	} Malter	8 Simmer	4 Sester	4 Mäsgen	—	} Malter	128	—	3
Hafer-maafs	—									
Kreutzenach	—	Malter	8 Simmer	3 Moltzer	—	—	—	—	—	—
Langensaltza	—	—	1 Scheffel	16 Metzen	8 Mäsgen	—	Scheffel	148	3	1
Laubach, Korn-maafs	—	—	1 Achtel	} Mesten	16 Mäsgen	—	} Achtel	95	2	2
Hafer-maafs	—	—	1 Achtel							
								127	2	1

An nachfolgenden Oertern		wird gerechnet nach	Erste Abthei- lung in	Zwote Abthei- lung in	Dritte Abthei- lung in	Vierte Abthei- lung in	100 von dem Maafs des Orts,	geben nach Darmstädter Maafs,			
								Malt	Sim.	Kun.	Gef.
Lauterack	Korn-maafs — Hafer-maafs —	Malter	8 Simmer	4 Sester	4 Mägen	—	Malter	132 192	1 1	3 1	3
Leipzig	—	—	1 Scheffel	4 Sipmaafs	4 Metzen	4 Küchen- maafs	—	—	—	—	—
Lich	Korn-maafs — Hafer-maafs —	—	1 Achtel 1 Achtel	8 } 10 } Meffen	16 Mägen	—	Achtel	95 119	2 2	2 1	3 1
Lichtenberg im Birckenfeld,	—	Malter	6 Fafs	4 Sester	4 Mägen	—	Malter	141	—	—	2
Limburg	—	Malter	8 Simmer	2 Meffen	8 Mägen	—	Malter	127	1	—	1
Lindenfels	Korn-maafs — Hafer-maafs —	Malter	4 Simmer	4 Vierling	4 Gefcheid	—	Malter	110 132	3 —	1 2	1
Lübeck	—	Drömt	3 Tonnen	4 Scheffel	4 Faffer	—	—	—	—	—	—
Mayntz	—	Malter	4 Simmer	4 Kumpf	4 Gefcheid	—	Malter	96	3	2	—
Mergenthal	Rocken-maafs — Hafer-maafs —	Malter Malter	9 } 12 } Simmer	4 Vierling	4 Mägen	—	Malter	192 212	2 2	—	—
Merseburg	—	—	1 Scheffel	2 Himpten	2 Viertel	4 Metzen	—	—	—	—	—
Meyßenheim	Korn-maafs — Hafer-maafs —	Malter Malter	8 } 11 } Simmer	4 Sester	4 Mägen	—	Malter	154 212	1 1	2 —	1 2
Miltenberg	Korn-maafs — Hafer-maafs —	Malter Malter	8 } 12 } Simmer	3 Moltzer	—	—	Malter	148 216	1 —	3 1	2
Mosbach am Neckar,	Korn-maafs — Hafer-maafs —	Malter Malter	8 } 10 } Simmer	4 Vierling	4 Mägen	—	Malter	123 128	2 2	— 2	1 3
Mühlhausen	—	Malter	4 Viertel	—	—	—	—	—	—	—	—
Münden	—	Malter	6 Himpten	4 Metzen	—	—	—	—	—	—	—
Naumburg	—	—	1 Achtel	6 Himpten	4 Metzen	—	—	—	—	—	—
Neustadt an der Hard,	Korn-maafs — Hafer-maafs —	Malter Malter	8 } 9 } Simmer	4 Vierling	4 Achtel od. Gefcheid	—	Malter	117 147	— 1	3 2	3 2
Nordhausen	—	—	1 Scheffel	4 Viertel	2 gr. Metzen	2 kl. oder Kin- delbrucker	—	—	—	—	—

An nachfolgenden Oertern			wird gerechnet nach	Erste Abthei- lung in	Zwote Abthei- lung in	Dritte Abthei- lung in	Vierte Abthei- lung in	100 von dem Maafs des Orts,	geben nach Darmstädter Maafs,			
									Mals	Sim	Kun	Gef.
Nürnberg	—	—	Simmer	2 Malter	8 Metzen	4 Dieshauf.	2 Diesbäuf.					
Oppenheim,	Korn-maafs	—	Malter	4 Viernfel	4 Kumpf	4 Zweyling	—	Malter	110	3	1	
	Hafer-maafs	—	Malter	4gr. Simmer	4 Viernfel	4 Kumpf	4 Zweyling	Malter	131	1	1	2
Osnabrügge	—	—	—	1 Himpte	4 Metzen	—	—	—				
Ostfriesland	—	—	Tonne	4 Verps	2 Scheffel	2 Krues	—	—				
Plauen	—	—	—	1 Scheffel	16 Metzen	—	—	—				
Plessa	—	—	—	1 Viertel	16 Metzen	—	—	—				
Prag	—	—	Strich	4 Viertel	4 Maassel	12 Sindel	—	—				
Rastadt	—	—	Malter	8 Simmer	4 Vierling	4 Mätlein	—	Malter	157	2	—	1
Regensburg	—	—	Schoff	4 Mees	4 Vierling	2 Metzen	—	—				
Reichenberg,	Korn-maafs	—	Malter	4 Simmer	4 Vierling	4 Gefcheid	—	Malter	99	3	3	1
	Hafer-maafs	—							114	1	—	2
Rensburg	—	—	Tonne	4 Himpten	—	—	—	—				
Rheinfels	—	—	Malter	4 Simmer	4 Kumpf	4 Gefcheid	—	Malter	187	—	—	2
Rhod,	Korn-maafs	—	Malter	8	4 Immeli	4gr. Mätlein	2 kl. Mäsl.	Malter	113	3	2	1
	Hafer-maafs	—	Malter	9					143	2	—	
Rinteln	—	—	Malter	6 Himpten	4 Metzen	—	—	—				
Ober-Rosbach,	Korn-maafs	—	Malter	2 Achtel	8 Meße	8 Gefcheid	—	Malter	225	1	1	
	Hafer-maafs	—							242	—	2	
St. Goar,	Korn-maafs	—	Malter	8 Simmer	3 Dreyling	4 Viertel	—	Malter	213	3	—	
	Hafer-maafs	—							210	1	3	1
Schaumburg	—	—	—	1 Viertel	16 Metzen	—	—	Viertel	142	2	3	2
Schleswig	—	—	Tonne	7 Schip	8 Kannen	—	—	—				
Schleusingen	—	—	Malter	8 Achtel	2 Maafs	2 Metzen	2 Mäßen	—				
Schmalkalden und Trefurt	—	—	—	1 Viertel	16 Metzen	—	—	—				
Schwaben	—	—	Simmer	2 Malter	8 Metzen	4 Dieshauf.	2 Diesbäuf.	—				
Stettin	—	—	Drünt	12 Scheffel	16 Metzen	—	—	—				
Trefurt an der Wohra	—	—	—	1 Viertel	16 Metzen	—	—	Viertel	104	3	1	2
Vacha	—	—	—	1 Viertel	16 Metzen	—	—	Viertel	161	3	2	3
	—	—	—	1 Viertel	16 Metzen	—	—	Imi	161	3	1	1
Ulm	—	—	Imi oder kur- zer Scheffel	6 Mätlein	6 Metzen	4 Vierteln	—	—				
	—	—	langer Scheff.	8 Mätlein	6 Metzen	4 Vierteln	—	lange Scheffel	215	3	—	2

Umfadt

An nachfolgenden Oertern	wird gerechnet nach	Erste Abthei- lung in	Zwote Abthei- lung in	Dritte Abthei- lung in	Vierte Abthei- lung in	100 von dem Maafs des Orts,	geben nach Darmstädter Maafs,			
							Maafs,			
							Malt	Sim	Kun	Gef
Umstadt, Korn-maafs — Hafer-maafs —	Malter	4 Simmer	4 Vierling	4 Gefcheid	—	Malter	109 131	1 1	2	
Weilburg, Korn-maafs — Hafer-maafs —	Achtel Achtel	6 } Simmer 7 }	12 Maafs	—	—	Achtel	110 119	2 2	3 2	3 3
Wetter und Wissenfelde	Malter	16 Meffen	8 Mäsgen	—	—	Malter	367	1	2	
Wetzlar, Korn-maafs — Hafer-maafs —	Achtel Achtel	8 } Meffen 9 }	8 Gefcheid	—	—	Malter	233 239	3 1	2 1	2
Wien	Muth	30 Metzen	4 Viertel	2 Achtel	—	Malter	96	3	2	
Wisbaden	Malter	4 Simmer	4 Kumpf	4 Gefcheid	—	Malter	155	3	1	3
Wolckersdorf	Malter	16 Meffen	8 Mäsgen	—	—	—	—	—	—	—
Worms, Korn-maafs — Hafer-maafs —	Malter	4 Viernfel	4 Vierling	4 Achtel	—	Malter	104 133	1 3	— 2	3 3
Württemberg	Scheffel	8 Simmer	4 Vierling	4 Achtel	—	Scheffel	155	—	2	3
Zeitz	Scheffel	4 Sipmaafs	4 Metzen	—	—	—	—	—	—	—
Ziegenhain	—	1 Viertel	16 Metzen	8 Mäsgen	—	Viertel	133	2	1	2
Zweybrücken	Malter	8 Fafs	4 Seßler	4 Mäsgen	—	Malter	188	—	—	3
Zwickau	—	1 Viertel	16 Metzen	8 Mäsgen	—	—	—	—	—	—

Verzeichniß

dererjenigen Oerter, welche mit andern das Korn-Maafs gemein haben,
und wo solches zu finden.

Oerter	Siehe	Oerter	Siehe	Oerter	Siehe	Oerter	Siehe
Ballenberg, Beilltein, Beidenkopp,	Mergenthal, Cassel. Allendorf an der Lumda.	Felsberg, Frauentee, Freyburg, Friedewald, Geismar, Gemünden an der Wohra, Greibenstein, Gundelsheim,	Homberg in Heff. Gudensberg. Hochberg. Gudensberg. Cassel. Allendorf an der Wohra. Cassel. Mosbach am Neckar.	Lichtenberg, Liebenau in Heff. Liederbach, Lippoldsberg, Lifsberg, Ludwigstein, Manheim, Marpurg,	Darmstadt. Cassel. Frankfurt. Cassel. Alsfeld. Gudensberg. Heidelberg. Allendorf an der Lumda.	Schotten, Schwartzach,	Grünberg. Mosbach am Neckar.
Bingenheim, Bischofheim an der Tauber. Blanckenstein,	Alsfeld. Mergenthal. Allendorf an der Lumda.	Gunderblum, Hanneck, Hasungen, Helmershausen, Hessenstein, Heida, Hochheim, Huttenberg, Jesberg, Immenhausen, Iter,	Worms. Homberg in Heff. Cassel. Cassel. Frankenberg. Homberg in Heff. Mayntz. Wetzlar. Ziegenhain. Cassel. Allendorf an der Lumda.	Merchingen, Mergelsheim, Miltzungen, Mühlhausen, Muntzenberg, Neckar - Elsas,	Mergenthal. Mergenthal. Homberg in Heff. Ziegenhain. Butzbach. Mosbach am Neckar.	Seeheim, Hohen - Solms, Sontra, Spangenberg, Speier, Staufenberg,	Darmstadt. Wetzlar. Gudensberg. Homberg in Heff. Hirschhorn. Allendorf an der Lumda.
Boberg, Boppart, Borken, Braubach, Breidenbach, Breidenau, Broggingen, Burggemund,	Mergenthal. St. Goar. Homberg in Heff. St. Goar. Gudensberg. Gudensberg. Breifach. Allendorf an der Lumda.	Gundelsheim, Hanneck, Hasungen, Helmershausen, Hessenstein, Heida, Hochheim, Huttenberg, Jesberg, Immenhausen, Iter,	Worms. Homberg in Heff. Cassel. Cassel. Frankenberg. Homberg in Heff. Mayntz. Wetzlar. Ziegenhain. Cassel. Allendorf an der Lumda.	Merchingen, Mergelsheim, Miltzungen, Mühlhausen, Muntzenberg, Neckar - Elsas,	Mergenthal. Mergenthal. Homberg in Heff. Ziegenhain. Butzbach. Mosbach am Neckar.	Stein, Sternfels, Trendelburg, Treysa, Ulrichstein, Waldkappel, Wallau, Walshausen, Wanfriede, Weissenstein, Wimpfen,	Durlach. Alsfeld. Cassel. Ziegenhain. Grünberg. Gudensberg. Darmstadt. Cassel. Cassel. Mosbach am Neckar.
Carlsruh, Carthaus, Cleeburg od. Clei- berg, Cörnberg, Dornberg, Eberbach, Eberstadt, Eltenheim, Epstein, Eschwege,	Durlach. Homberg in Heff. Wetzlar. Gudensberg. Darmstadt. Heidelberg. Mergenthal. Mergenthal. Mayntz. Cassel.	Kelsterbach, Königsberg, Krauthaim, Kurnbach, Ladenburg, Landeck, Lichtenau,	Frankfurt. Wetzlar. Mergenthal. Hirschhorn. Heidelberg. Homberg in Heff. Homberg in Heff.	Neckar - Gemün- den, Neckar - Steineg, Neuhaus, Neukirchen, Nidda, Rauichenberg, Rosenthal, Rorenberg, Ruffelheim, Sabbaburg, Schonstein,	Heidelberg. Mergenthal. Ziegenhain. Alsfeld. Allendorf an der Lumda. Wetter. Homberg in Heff. Darmstadt. Cassel. Ziegenhain.	Wissenfeld, Witgenstein, Wietzenhausen, Wolfhagen, Zierenberg, Zwingenberg, Zwingenberg am Neckar.	Wetter. Berleburg. Gudensberg. Cassel. Cassel. Darmstadt. Mosbach am Neckar.

derer im Fränkischen Kreiſſe üblichen Korn-Maſſen, gegen das Nürnbergiſche
oder Anſpachiſche Maafs.

An nachfolgenden Oertern	wird gerechnet nach	Erste Abthei- lung in	Z w o t e Abthei- lung in	D r i t t e Abthei- lung in	das Maafs des Orts,	hält an Nürnberg oder Anspacher Maafs,			
						Sim.	Metz.	Maafs	1 8
Anspach, <i>Herscb. Maafs</i> glatt Getr.	Simmer	16 Metzen	16 Maafs	8 Achtel					
rauh Getr.	Simmer	16 Metzen	2 kl. Metz.	18 Maafs					
<i>Stifts-Amts Maafs</i> glatt Getr.	Simmer	26 Metzen	16 Maafs	—	Simmer	1	1	8	4
rauh Getr.	Simmer	16 Metzen	26 Maafs	—	Simmer	—	31	12	
Amberg	—	1 Viertel	8 Metzen						
An- und Lobenhäufen <i>f. Crailsheim.</i>									
Aub glatt Getr. }	Malter	8 Metzen	16 Maafs	—	Malter	—	8	8	
rauh Getr. }			24 Maafs	—	—	—	13	16	
Aufkirchen, <i>f. Rechenberg.</i>									
Bamberg	Simmer	4 Metzen	—	—	Simmer	—	4		
Bayreuth, glatte Fr. }	Simmer	16 Mästein	—	—	Simmer	1	7	7	4
raube Fr. }						1	6		
Bechhofen <i>f. Herried.</i>									
Bamberg glatt Getr. }	Malter	8 Metzen	—	—	Malter	—	9	15	4
rauh Getr. }						—	16	12	

Beroltz-

An nachfolgenden Oertern			wird gerechnet nach	Erste Abthei- lung in	Z w o r e Abthei- lung in	Dritte Abthei- lung in	das Maafs des Orts,	hält an Nürnberger oder Anspacher Maafs,			
								Sim	Metz.	Maafs	1/8
Beroltzheim	-	glatt Getr. raub Getr.	Simmer	10 Metzen	3 Strich 4 Strich	—	—	1	15	14	2
Birckenfels	-	glatte Fr. raube Fr.	Malter	8 Metzen	—	—	Malter	—	13	15	4
Birckenfeld, Kloster		glatte Fr.	Malter	8 Metzen	—	—	Malter	—	—	9	4
		raube Fr.								16	4
Beyersdorf	-	glatte Fr.	Simmer	8 Vierling	—	—	Simmer	—	—	8	6
		raube Fr.								8	6
Cadolzburg	-	glatte Fr.	Simmer	16 Metzen	—	—	Simmer	—	14	11	
		raube Fr.	Simmer	20 Metzen	—	—	Simmer	—	16	16	
Castel	-	glatte Fr.	Malter	8 Metzen	16 Dreyling	—	Malter	—	1	—	12
		raube Fr.							1	—	2
Colmberg f. Leutershausen.									9	15	4
Crailsheim	-	glatte Fr.	Malter	16 Viertel	2 Metzen	—	Malter	—	—	30	10
		raube Fr.							1	4	13
Creglingen	-	glatte Fr.	Malter	8 Metzen	—	—	Malter	—	22	7	
		raube Fr.							8	13	
Deberndorf f. Anspach.									14	1	4
Dünkelsbühl	-	glatte Fr.	Malter	8 Viertel	3 Seidlein 3½ Seidlein	—	Malter	—	—	—	—
		raube Fr.							1	6	15
Efschenbach		Korn - Maafs	Simmer	16 Metzen	—	—	Simmer	—	28	14	
		übrige Fr.	Simmer	20 Metzen	—	—	Simmer	—	1	5	6
Flachslanden f. Birckenfels.									—	3	10
Feuchtwangen	-	glatte Fr.	Malter	8 Viertel	4 Metzen	—		}	1	7	4
		raube Fr.							1	—	6½

Flüch-

An nachfolgenden Oertern		wird gerechnet nach	Erste Abthei- lung in	Z w o r e Abthei- lung in	D r i t t e Abthei- lung in	das Maafs des Orts,	hält an Nürnberger oder Anspacher Maafs,			
							Sim.	Metz.	Maafs	1 100
Flüchlingen	- Korn M.	Muth	16 Metzen	3 Strich	—	Malter	—	14	6	4
	Dinkel M.			3½ Strich			1	26	9	
	Hafer M.			4 Strich			2	2	16	
Forchheim f. Beyersdorf.		Malter	8 Metzen	16 Maafs	—	Malter	—	10		
Fürstenforst	- glatt Getr. raub Getr.						—	16		
Geraborn f. Werdeck.		—	1 Strich	—	—	Strich	—	1		
Geyern	- glatt Getr.						—			
Giebelstedt f. Aub.		Malter	8 Metzen	16 Dreyling	—	Malter	—	9	16	4
Gleiflenberg	- glatte Fr. raube Fr.			24 Dreyling			—	15	1	17
Goldbach f. Crailsheim.		Simmer	7 Metzen	—	—	Simmer	1	—	3	7
Greding	- Korn - Maafs		15 Metzen	—	—		—	5	10	7
	Getr. Maafs		10 Metzen	2 Strich	—		—	30	11	2
	Hafer - Maafs	Simmer	2 Metzen	—	—	Simmer	—	3	18	6
Guntzenhausen	- glatt Getr. raub Getr.						—	6	6	4
Hailsbron Klost. f. Anspach.		Simmer	16 Strich	—	—	Simmer	—	2	1	4
Hall in Schwaben f. Markertshofen.			30 Strich	—	—		—	5	18	1
Heydenheim	- glatte Fr. raube Fr.	Malter	5 Mäfs	—	—	Malter	—	6	4	4
Heydenheim, Kloster, glatte Fr.							—	6	10	1
	Dinkel									
	Gerste u. Hafer									

An nachfolgenden Oertern

		wird gerechnet nach	Erste Abthei- lung in	Zwote Abthei- lung in	Dritte Abthei- lung in	das Maafs des Orts,	hält an Nürnberger oder Anspacher Maafs,			
							Sim.	Metz.	Maafs	$\frac{1}{8}$
Hippoldstein	- Korn M. } Dinkel } Hafer M. }	Simmer	10 Metzen	$\frac{3}{4}$ Strich $3\frac{3}{4}$ Strich 4 Strich	—	Simmer	2 — 1 8 1 14	6 15 12		
Herrieden	- Kern oder Korn } Gerste, Dinkel, Hafer }	Malter	16 Seidlein 30 Seidlein	—	—	Malter	— 15 — 30	3 4 15		
Hoheneck f. Windsheim.										
Hohentrudingen,	ungewiss									
Infingen	- glatte Fr. } raube Fr. }	Malter	8 Metzen	—	—	Malter	— 9 — 16	11 4 4		
Iochsberg f. Colmberg.										
Kitzingen, Stadt,	Korn M. } übr. Getr. }	Malter	8 Maafs	16 Maafs	—	Malter	— 8 — 15	18 2		
Kleinlanckheim f. Castel.										
Langenzen	- Korn M. } Hafer M. }	Simmer	16 Metzen 20 Metzen							
Leutersheufen	- glatte Fr. } raube Fr. }	Malter	8 Metzen	—	—	Malter	— 10 — 18	17 16		
Marckbreis f. Uffenheim.										
Marckertshofen	- glatt Getr. } raub Getr. }	Scheffel	4 Viertel	3 Schatz	—	Scheffel	— 5 — 7	17 2 8 2		
Maynbernheim	- Korn. } übr. Getr. }	Malter	8 Metzen	—	—	Malter	— 8 — 14	15 1 4		
Mayndorf. f. Creglingen.										
Merckendorf f. Anspach.										
München	- Rocken } Hafern }	Scheffel	6 Metzen 7 Metzen	4 Viertel 14 Viertel	4 Sechzehn- theile 56 Müffel	— —	— —	— —	— —	— —

Michel-

An nachfolgenden Oertern			wird gerechnet nach	Erste Abthei- lung in	Zweite Abthei- lung in	Dritte Abthei- lung in	das Maafs des Orts,	hält an Nürnberger oder Anspacher Maafs,			
								Sm.	Metz.	Maafs	$\frac{1}{8}$
Michelfeld f. Kitzingen.											
Neunkirchen	-	glatt K.	Malter	8 Metzen	16 Maafs	—	Malter	—	8	7	7
		Gerste		8 Metzen				—	13	11	6
		rauh K.		12 Metzen				—	20	8	5
Neustadt an der Aysch		Korn	Malter	8 Metzen	—	—	Malter	—	10	13	
		rauh Getr.		2 Metzen				—	16	6	
Nörtlingen	-	hart Korn	Malter	2 Scheffel	$4 \frac{1}{2}$ Viertel $6 \frac{1}{2}$ Viertel $9 \frac{1}{4}$ Viertel	4 Metzen	Malter	—	7	15	
		Gersten						—	13	5	
		Dinkel						—	8	16	
		Hafern						—	19	13	
Nürnberg f. Anspach.											
Obernbreit u. Ochsenfurt f. Uffenheim											
Oettingen	-	Korn	Malter	8 Viertel	$4 \frac{1}{2}$ Viertel 5 Viertel	—	Malter	—	12	1	4
		Gerste		13 Viertel				—	21	4	$5 \frac{1}{2}$
		Dinkel		4 Scheffel				—	29	7	7
		Hafer		4 Scheffel				1	—	12	6
Ohrnbau	-	Korn	—	1 Metze	—	—	Metzen	—	1	12	
		rauhe Fr.	—	1 Metze	—	—	Metzen	—	1	14	
Ostheim f. Rechenberg.											
Pappenheim f. Berolzheim.											
Popfingen	-	glatte Fr.	—	1 Strich	—	—	Strich	—	1	3	
		rauhe Fr.						—	1	5	4
								—	10		
Prichsenstadt	-	glatte Fr.	Malter	8 Metzen	—	—	Malter	—	16		
		rauhe Fr.						—			

Randers-

An nachfolgenden Oertern			wird gerechnet nach	Erste Abthei- lung in	Zweite Abthei- lung in	Dritte Abthei- lung in	das Maafs des Orts,	hält an Nürnberger oder Anspacher Maafs,			
								Sim.	Metz.	Maafs	1/8
Randersacker	-	glatte Fr.	Malter	8 Metzen	16 Maafs 16 Dreyling	—	Malter	—	8	6	1
		raube Fr.						—	15	5	
Rechenberg	-	glatte Fr.	Malter	8 Viertel	—	—	Malter	1	6	13	
		raube Fr.						—	24	10	
Reinsborn f. Aub.											
Röckingen f. Wassertrüdingen.											
Roth	-	Korn	Simmer	12 Metzen	—	—	Simmer	1	1	10	4
Rothenburg	-	glatte Fr.	Malter	8 Metzen	—	—	Malter	—	9	12	4
		raube Fr.						—	16	16	4
Röttingen	-	glatte Fr.	Malter	8 Metzen	16 Maafs	—	Malter	—	8	13	
		raube Fr.						—	13	—	2
Schernau	-	Korn	Malter	8 Metzen	—	—	Malter	—	8	6	
		Hafer						—	15	5	
Schönberg	-	glatte Fr.	Simmer	16 Metzen	—	—	Simmer	1	—	18	
		raube Fr.						1	—	1	4
Schwabach	-	Korn M.	Simmer	14 Karr	—	—	Simmer	1	—	17	
		Hafer M.						1	—	8	
Schwaningen f. Wassertrüdingen.											
Schwarzach f. Castel.											
Sollnhofen f. Berolzheim.											
Stauf f. Hippoldstein u. Gredingen.											
Stephansburg f. Castel.											
Sulz f. Feuchtwangen, Herrieden, Rothenburg.											

Vesten-

An nachfolgenden
Oertern

An nachfolgenden Oertern	wird gerechnet nach	Erste Abtheilung in	Zwote Abtheilung in	Dritte Abtheilung in	das Maafs des Orts,	hält an Nürnberger oder Anspacher Maafs,
						Sim. Metz. Maaß I- 8
Vestenbergs f. Anspach.						
Uffenheim, Kasten M. glatte Fr. } raube Fr. }	Malter	8 Metzen	—	—	Malter {	— 8 14 — 13 14
Waitzendorf f. Anspach.						
Wassertrüdingen, Stadt M. glatte Fr. } raube Fr. }	Malter	8 Viertel	—	—	Malter {	I 6 19 — 14 16
Weimersheim f. Flüglingen.						
Werdeck - - Korn } Hafer M. }	Malter	8 Viertel	—	—	Malter {	— 10 8 — 14 7
Wettelsheim, gemein M. glatte Fr. } raube Fr. }	Simmer	{ 16 Strich 30 Strich }	{ 10 Vierling 10 Vierling }	—	Simmer {	— 15 I 2 — 30 8 4 7
Wiefenbach f. Bernberg.						
Willfenbron f. Castell.						
Windsheim f. Birckenfels.						
Windspach - glatte Fr. } raube Fr. }	Simmer	{ 16 Metzen 30 Metzen }	—	—	Simmer {	I 3 17 4 I 10 9
Wiltelshofen - glatt Getr. } raub Getr. }	Malter	8 Vierling	4 Metzen	4 Viertel	Malter {	I 3 17 4 — 24 16
Wultzburg - Korn M. } Dinkel, Gerste, }	—	I Metze	{ 3 1/2 Strich 3 1/2 Strich }	—	Malter {	— 3 9 4 — 3 16
Hafer }			{ 4 Strich 4 Strich }			— 4 9
Württemberg ———	Scheffel	8 Simmer	4 Vierling	2 Achtel		
Würzburg f. Randersacker.

New York Botanical Garden Library

3 5185 00329 9888

CoLibri
COVER SYSTEM®

Made in Italy

09-10 MIN

8 032919 990075

www.colibrisystem.com