

Gemeinnütziges Volksblatt.

October 1800.

I. Gesetze in Ansehung der Pfändungen und Arrestbelegung.

Außerhalb der Grenzen der Feldflur, auf welcher die Beschädigung oder Stöhrung erfolgt ist, darf der Beeinträchtigte den Beschädiger nicht verfolgen.

Um der Sache, welche gepfändet werden soll, sich zu bemächtigen, sollen weder gefährliche Waffen, noch reißende Hunde gebraucht werden.

Wer bey einer vorfallenden Pfändung den andern schimpft, schlägt, oder sonst beschädigt, soll nach aller Strenge der Kriminalgesetze bestraft werden.

Wer unrechtmäßiger Weise gepfändet hat, muß das Pfand dem andern kostenfrei zurückliefern, und demselben für den verursachten Schaden und entgangenen Gewinn vollständige Genugthuung leisten.

In der Regel können nur Vieh und andere bewegliche Sachen gepfändet werden: aber auch von diesen muß nicht mehr gepfändet werden, als nothwendig ist, um den erlittenen Schaden, nach einem ohngefährten Ueberschlage, zu decken.

Ist der Gepfändete erbötig, statt des gepfändeten Stücks, ein anderes Pfand, welches zur Deckung des Pfändenden hinreichend ist, niederzulegen: so ist dieser schuldig, selbiges anzunehmen, und nöthigen Falles dem andern bis an den Ort, wo die Niederlegung geschehen kann, zu folgen.

Von Fracht- und Reisewagen dürfen die geladenen Güter wider den Willen des Inhabers nicht gepfändet werden.

Der Pfänder muß die geschehene Pfändung den Gerichten des Orts sofort anzeigen, und die gepfändeten Stücke denselben zur Verwahrung abliefern.

Posten dürfen nicht angehalten und gepfändet werden, sondern, wenn die Postillons auf verbotenen Wegen fahren und Schaden thun, so muß bey dem nächsten Postamte darüber geklagt werden.

Personen sollen nur alsdann angehalten werden, wenn die Sachspfändung entweder gar nicht, oder nicht ohne sich zugleich der Person zu versichern, geschehen kann.

Wer in einem widerrechtlichen Privatarrreste gehalten wird, kann zur eidlichen Bestärkung des erlittenen Schadens und entgangenen Gewinns, nach vorgängiger richterlicher Ermäßigung, gelassen werden. Der Beschädigte muß also nicht nur alle Kosten, welche erforderlich sind, den Gefangenen wieder in Freyheit zu setzen, sondern auch den ganzen von dem Beleidigten berechneten Ersatz des erlittenen Schadens, auch der entgangenen Vortheile, die er erlangt haben würde, wenn die Einschränkung seiner Freyheit nicht geschehen wäre, tragen.

Wer Sachen unrechtmäßiger Weise mit Arrest belegt, haftet für den Schaden, den sie dadurch leiden. Kann außer diesem Schaden ein durch den Ar-

Arrest entzogener sicherer Gewinn nachgewiesen werden, so ist der Arrestleger auch diesen zu vertreten schuldig.

II. Gesetze wider Erpressungen.

Wer durch gewaltsame Drohungen, Ueberlistungen, oder Beeinträchtigungen einen andern zu einem nachtheiligen Vertrage nöthigt, hat Gefängnißstrafe auf sechs Wochen oder fünfzig Thaler Geldstrafe verwirkt. Ist jemand durch gewaltsame Drohungen und Beeinträchtigung seiner Freiheit genöthigt worden, Geld oder Sachen ohne Vergeltung zu geben: so ist eine dergleichen Erpressung, nach Maßgabe der dazu gebrauchten Mittel, gleich einem Diebstahle oder Raube zu bestrafen.

Ein freventlicher Bettler, welcher mit Gewalt im Wohnzimmer eindringt, oder durch Drohungen Almosen zu erpressen sucht, soll eben so bestraft werden, als hätte er einen gemeinen Diebstahl begangen.

Eigennuß, der mit Betrug verbunden ist, soll mit Gefängniß - oder Geldstrafe belegt werden. Wer sich aus Eigennuß eines Handels annimmt, worüber andere ein ausschließendes Privilegium haben, muß, außer der Vergütung des zugefügten Schadens, eine Geldstrafe von zehn bis fünfzig Thalern entrichten.

Wer höhere Zinsen nimmt, als die Gesetze verstaten, treibt Wucher. Höhere Zinsen, als die Gesetze verstaten, können rechtsgültiger Weise weder versprochen, noch gegeben werden. Was über die gesetzmäßigen Zinsen gezahlt ist, kann

innen sechs Jahren, nach völlig abgetragener Schuld noch zurückgefordert werden.

Wer, um diesen Verordnungen auszuweichen, den übermäßigen Vortheil unter irgend einem andern Namen zu verbergen sucht, ist als Bucherer zu bestrafen, und soll dem Fisko den ganzen Betrag an Kapital und Zinsen erlegen. Auch der macht sich des Buchers und der jetzt genannten Strafe schuldig, welcher dem Schuldner nicht die volle Summe des Kapitals zahlt.

Wer wider ein ausdrückliches Verbot des Staats sein Getreide verheimlicht und zurückhält, wird mit der Konfiskation des übermäßigen Vorraths bestraft. Für einen übermäßigen Vorrath ist derjenige zu halten, welcher den doppelten Betrag der eigenen Nothdurft bis zur Erndte übersteigt.

Wer durch Auf- und Verkäuferey Lebensmittel und andere gemeine Bedürfnisse vertheuert, oder die Zufuhr derselben zu den öffentlichen Märkten zu verhindern sucht, soll nach Bestimmung der Polizeygesetze eines jeden Orts nachdrücklich bestraft werden. Eben dieses findet Statt, wenn der Verkaufspreis die gesetzte Tare übersteigt.

Wer von einer Militärperson brauchbare Montirungsstücke oder andere zum Kriegesdienste gehörige Sachen kauft, oder sonst an sich bringt, muß, außer dem an das Regiment zu ersiehenden Schaden, den dreysfachen Werth eines solchen Stückes entrichten.

Wer einem Minderjährigen, oder sonst unter Vormundschaft stehenden Personen unerlaubten Kredit giebt, der soll, außer der von selbst folgenden Wichtigkeit des Vertrages, eben so viel, als die geliehene Summe oder Waare beträgt, zur

Strafe

Strafe entrichten. Gleicher Strafe ist derjenige schuldig, der wissentlich Kindern, die zwar großjährig, aber noch unter väterlicher Gewalt sind, Geld oder Sachen zur Verschwendung borgt oder leihet; desgleichen wer von dergleichen Personen Kostbarkeiten oder Kleidungsstücke zum Pfande oder an Zahlungs Statt nimmt.

Diejenigen, welche ein Gewerbe daraus machen, junge Leute zu Ausschweifungen zu verführen und ihnen dazu Gelegenheit geben, sollen mit nachdrücklicher Geld- oder Leibesstrafe belegt werden.

III. Vom Einsalzen und Räuchern des Fleisches.

Das Einsalzen oder Einpökeln des Fleisches wird am besten im Herbst und Winter vorgenommen und geschieht folgendermaßen: Wenn man eben geschlachtet hat, und das Fleisch kaum kalt geworden ist, mithin noch alle seine Säfte hat; so nimmt man ein eichenes Faß, dessen Größe sich nach der Menge des Fleisches richtet. Dieses Faß wäscht man sauber aus, befeuchtet die Seiten und den Boden mit Essig und streuet Salz hinein. Jedes Stück Fleisch reibt man mit Salz, worunter Salpeter gemenet ist, und packt es in das Faß, so dicht als möglich zusammen, damit keine Lücken bleiben; auch legt man die Stücke, worin die wichtigsten Knochen sind, zu unterst. Ist die unterste Schicht fertig, so streuet man wieder Salz darauf, legt dann wieder eine Schicht Fleisch, bestreuet sie wieder mit Salz, und fährt so fort, bis das Fleisch alle ist. Auf die oberste Schicht, welche die am meisten knöchigten Stücke enthält, legt man einen

bretternen Boden und beschweret diesen mit Steinen, daß das Fleisch recht zusammen gedrückt werde. Man kann auch zwischen jede Schicht etwas Lorbeerblätter und Rosmarin legen. In Ansehung der Menge des Salzes und Salpeters zum Einpökeln können auf hundert Pfund Fleisch fünf Pfund Salz und zwey Loth Salpeter hinreichen. Will man keinen Salpeter nehmen, so darf man nur das Salz in einer Pfanne rösten, doch ohne daß es braun wird, und es wird gleiche Nothe des Fleisches bewirken. Hat das Faß einige Tage gestanden, so wird sich das Fleisch schon ziemlich gesetzt haben, und die Lake oben drüber stehen, welches nöthig ist, weil sonst die oberste Schicht viel von ihrer Güte verlieren würde. Ist nicht Lake genug da, alles Fleisch zu bedecken, so macht man eine sogenannte Sulze und gießt sie drüber her. Man kocht nämlich ein Stück Fleisch bey einem hellen Feuer, schäumt es fleißig ab, wirft so viel Salz hinein, als man nöthig erachtet, und läßt es so lange kochen, bis die Brühe so helle wird, als ein Oel. Dann seihet man die Sulze durch, läßt sie abkühlen und gießt sie über das Pökelfleisch. Man thut auch wohl, wenn man durch einen unten im Faße angebrachten Zapfen die Lake bisweilen abläßt und oben wieder über das Fleisch gießt, damit sie auf diese Art ihre Salztheile dem Fleische gleichmäßig mittheile. Noch besser hält sich das Fleisch, wenn man es in ein Faß thut, das nachher zugespundet wird, da man denn ein solches Faß bald auf den obersten, bald auf den untersten Boden setzt, oder es umlegt und bisweilen hin und her rüttelt.

Hat man das Fleisch zum Räuchern bestimmt, so nimmt man etwas Salz weniger, läßt es etwa
drey

drey bis vier Wochen liegen, und hängt es dann in den Rauch.

Es giebt noch andere Methoden, das Fleisch zu behandeln, um es lange aufbewahren zu können. In den ökonomischen Heften für den Stadt- und Landwirth, im ersten Heft des zweyten Bandes, findet man folgende Vorschrift: Man nimmt auf vierzehn Pfund Fleisch ein Pfund Salz und zwey Loth Salpeter, stößt beydes zu Pulver, reibt denn das Fleisch tüchtig damit ein, packt es dicht über einander, reibt es alle acht Tage auf das neue ein, wendet es um, und fährt so einen Monat lang fort. Dann läßt man es abtriefen, bestreuet es mit Kleye, damit alle Feuchteigkeit weggenommen werde, und hängt es in einer Stube auf, die geheißt wird. Binnen einen Monat ist es trocken genug, da man es denn an einen Ort bringt, der der Zugluft stark ausgesetzt ist, und die Stücke so aufhängt, daß eins das andere nicht berührt. Wenn das Fleisch auch bisweilen mit Schimmel beschlagen ist, so benimmt ihm dies doch nichts von seiner Güte.

Herr Commissionsrath Riem giebt folgende noch wenig bekannte Methode an: Man läßt zu dem aufzubewahrenden Fleische Wasser sieden, wirft die gewöhnliche Menge Salz und Salpeter hinein und legt das Fleisch auch dazu. Nun kocht man es etliche Stunden lang, zuletzt ganz gelinde, bis alles Wasser verdunstet ist. Dann hängt man es vier und zwanzig Stunden lang in den Rauch; oder wenn man es ohne Rauch haben will, so trocknet man es bey gelinder Wärme eines Ofens. Da muß es denn eine harte Kruste erhalten, und es wird inwendig so schön roth, als wenn es vierzehn Tage im Pökel gelegen hätte. Schneidet

man es in Scheiben und läßt es vollends so abtrocknen, daß man es zu Pulver stoßen kann, so kann dieses Pulver auf Reisen und bey eiligen Vorfällen dazu dienen, die kräftigsten Suppen in der Geschwindigkeit zu kochen.

Herr Prätje schlägt folgendes Verfahren vor: Man läßt das Salz in einer Pfanne über dem Feuer recht heiß werden, thut den nöthigen Salpeter dazu, reibt das Fleisch ein, so heiß man kann, und zwar so lange bis es naß ist, und hängt es dann gleich in den Rauch. Je langsamer es räuchert und je lustiger es hängt, desto besser ist es. Es wird eher zu salzig, als zu wenig, ist kräftig und von gutem Geschmacke. Kurz es wird wie das Hamburger so weit berühmte geräucherte Rindfleisch.

IV. Die Hindheimische Erfindung, kupfernes Küchengeräthe statt der Verzinnung mit einem Firnisse zu glasiren.

Man hat bisher sehr viel über die Schädlichkeit der kupfernen schlecht verzinneten Küchengefäße und der Bleiglasur des irdenen Geschirrs geschrieben. Sollte man nicht von der Erfindung des Apothekers Hindheim auch bey uns, wie in Rußland, Gebrauch machen können? Dieser Mann hat gezeigt, daß man kupfernes und eisernes Küchen-, Speise- und anderes Hausgeräthe, statt der bisherigen Verzinnung gleichsam glasiren könne. Diese Firnissung soll für die Gesundheit sicherer seyn, als die sich oft so ungleiche, immer aber zweydeutige Verzinnung. Sie ist auch dauerhafter, wohlfeiler
und

schöner, und überdem auch nicht bloß für metallenes, sondern auch für irdenes Geräth, Töpfe, Schüsseln, Zeller, Trinkgeschirre, die dadurch zur Aufbewahrung saurer Speisen geschickt würden. Das Verfahren bey dieser Glasirung, besonders metallener und vorzüglich kupferner Geräthe, ist folgendes.

Die Bereitung des Firnisses. Man nimmt vier Unzen weißen und klaren Kopal, zerpülvert und schüttet ihn in einen Topf, der ein Pfund Wasser halten kann, und setzt ihn auf Kohlen. Der Kopal wird bald anfangen zu rauchen und zu schäumen, und wenn er mit braungelben Schaum bis an den Rand des Topfs gestiegen ist, so erhält man ihn so lange in dem Grade der Hitze, bis man siehet, daß er fallen will, dann rührt man die Materie mit einem heißen eisernen Spatel um, und läßt sie so lange schmelzen, bis sie als ein Oel ohne kleine Stückchen vom Spatel abfließt. Der Kopal ist sich zwar nicht immer gleich, hiezu aber taugt er immer, wenn man nur beobachtet, daß der härtere zum Schmelzen eine stärkere und längere Hitze erfordert, und sich hütet, daß er nicht verbrenne. Den wohlgeschmolzenen Kopal nimmt man von dem Feuer, läßt ihn erkalten, und gießt acht Unzen weißes reines Terpentinöl (nicht unreines gelbes Riendöl) darauf, und läßt es verdeckt bey gelindem Feuer kochen. Die Auflösung erfolgt bald, und wird nach dem Erkalten abgeklärt. Dann raucht man recht seines unverfälschtes Leinöl über gelindem Feuer so lange ab, bis es kalt Syrupsdicke hat. Von diesem Leinöl und aufgelöseten Kopal mischt man gleiche Theile, läßt es ein paar Minuten gelinde kochen und siebet es durch Leinwand. Diesen ganz fertigen Firniß kann man in Flaschen, so lange man will, aufbewahren.

Die Ueberfirnißung. Will man ein kupfernes Gefäß überfirnißen, so reibt man das sehr reingemachte Metall an der innern Fläche mit Essig, oder läßt es mit Brauntweinschlamm oder einem andern sauern Brei angefüllt einige Stunden stehen, wäscht und trocknet es ab. Dann erwärmt man das Gefäß und überstreicht die innere Seite mit dem Firniß dünn und sehr gleich. Ist der Anstrich trocken, so wird er auf gleiche Art zum zweyten und dritten, auch wohl zum viertenmal wiederholt. Ist denn auch der letzte Anstrich in gelinder Wärme recht trocken geworden, so erhitzt man das Gefäß so stark, daß der Firniß zu rauchen anfängt und dunkelbraun wird, und hält damit so lange an, bis der Firniß auf dem noch heißen Metall nicht mehr an den Fingern klebt, und fest genug ist, jedem Eindruck gar nicht nachzugeben. Es erfordert Aufmerksamkeit und Übung, den Firniß recht gleich und dünn aufzustreichen, und zu verhüten, daß er nicht in zu starker Hitze austrockne, zusammenfliehe oder Blasen werfe; besonders aber, daß bey dem letzten starken Trocknen oder Einbrennen kein Fehler im Grade der Hitze vorgehe.

Die von dem Lackirer verlangte Aufmerksamkeit und Geschicklichkeit ist jedoch nicht größer, als daß man sie leicht fassen und zum völligen Besiz der ganzen Manipulation und zu sichern Erfolgen gelangen kann. Bey Betreibung dieser Arbeit im Großen kann sehr das Trocknen und Einbrennen ein geheizter Ofen statt finden, der in verschiedenen Kammern gerade den erforderlichen Grad der Wärme und Hitze gleichförmig haben kann. Die Kosten der Ueberfirnißung sind geringer als der Verzinsung. Eine Kastrolle z. B., die drey Pfund Wasser faßt, erfordert zum dreyimaligen Ueberstrich nur anderthalb Drachmen Firniß. Aus-

Ausbesserung und Reinigung des überfirnißten Metallgeräthes. Wenn das Geräth vom Fallen Beulen bekommt, so springt der Firniß nicht leicht ab, sondern bekommt nur, und oft kaum sichtliche Risse. Man klopft die Beulen von außen aus und bedeckt den Bolzen, der die Ueberfirnißung berührt, mit etwas Weichem. Dann überstreicht man bloß die Risse mittelst eines kleinen Pinsels, mit vorräthigem Firniß.

Die Reinigung für häuslichen Gebrauch geschieht mit Wasser oder einer schwachen Aschelauge; auch bey dem Scheuern mit ganz feinem Sande nutzt der Firniß nur langsam ab, und wenn dieses geschehen, so wird eine neue Lackirung vorgenommen.

In dergleichen gut überfirnißten kupfernen Geräthen kocht Wasser und Milch ohne die geringste Veränderung zu erleiden. Essig hat im Kochen dem Firniß und dem Kupfer nichts an. Grüne Bohnen in einem solchen Gefäße bereitet, waren, als sie sechs Tage in demselben gestanden, auf keine Art kupferig, und ein Hund fraß sie ohne allen Nachtheil. Butter kann darin bey einer Hitze, die das Zinn abschmelzt, braun gebraten werden, ohne daß die Lackirung leidet. Ueberhaupt können alle saure, salzige und fette Sachen, Pökelfische und Fleisch, saure und salzige Früchte in dergleichen Gefäßen ohne allen Nachtheil der Gesundheit bereitet, und in denselben, so lange man will, aufbewahrt werden. Es ist also in Küchen, auch auf den Tischen zu Trinkgeschirren, vorzüglich in Spitalern, Kasernen und allen großen Einrichtungen von ausgezeichneter Nützlichkeit.

Die Behandlung des eisernen Geräths weicht von der des kupfernen in nichts ab, Zinn und
Bley

Bley aber ertragen diesen Ueberzug nicht. Löpferwaare läßt sich fireniffen und einbrennen, der Zinn hält auch, und ist deswegen der gewöhnlichen, für die Gesundheit schädlichen Bleigliasur, vorzuziehen; nur verschluckt irdenes Zeug mehr Zinn. Auch hölzernes Geräth läßt sich fireniffen, nur nicht stark einbrennen.

V. Wie sind die Mäuse aus den Taubenschlägen zu vertreiben?

Die Erfahrung lehret, daß die Mäuse nicht nur Tauben-, sondern auch Hühnereyer anbeißen und ausfauen. Man kann diese verhaßten Gaste mit nicht großer Mühe aus den Taubenschlägen schaffen. Man lasse sich ein Kistchen machen, daß die Form eines viereckten Vogelbauers hat, etwa zehn Zoll lang, sieben breit und fünf hoch, und an allen vier Seiten mit Drath eingeflochten ist, doch so, daß auf jeder Seite ein oder zwey runde Löcher sich befinden, durch welche die Mäuse bequem ein- und ausgehen können. Der Deckel wird so gemacht, daß er eingeschoben werden kann, oder er wird mit eisernen Bändchen angeschlagen, und auf der entgegengesetzten Seite durch ein Häkchen geschlossen. In dieses Kistchen, in welches wohl die Mäuse, aber nicht die Tauben, hineinschlüpfen können, stellt man einige Tage eine Lockspeise, die den Mäusen angenehm ist, z. B. Butter, Speck, in einem kleinen Gefäße, doch nur wenig, damit es die Mäuse in einem Tage aufzehren können. Hat man dies pünktlich vier bis sechs Tage und jedesmal zu einer gesetzten Stunde wiederholt, so mischt man alsdann unter eben die Lockspeise, der
man

der man sich bisher bedient hat, eine gehörige Portion Arsenik mit Zucker vermischt. Die Mäuse kommen gewiß und holen ihren Tod. Wollen sie sich die Lockspeise nicht recht schmecken lassen, so thue man das, was sie übrig gelassen haben, des Morgens hinweg, und setz des Abends wieder frisches hin, und zwar etwas weniger als vorhin.

Man kann auch nicht zu fettes Schweinefleisch nehmen, das man klein hackt, und am fünften oder sechsten Tage gut gestosene Krähenaugen (*Nux vomica*) darunter mischt, welches die Mäuse auch tödtet. Nur muß man bey diesem Mittel immer Wasser darneben stellen, weil die Mäuse, sobald sie davon gestessen haben, einen brennenden Durst bekommen, und ohne das Wasser nicht so gewiß umkommen. Daß man das Kistchen auch in jedem andern Zimmer auf gleiche Art und mit eben dem guten Erfolge gebrauchen kann, versteht sich von selbst.

VI. Seife aus Farrenkraut zu machen.

Man sammle eine hinlängliche Menge Farrenkraut und lasse es völlig trocken werden. Alsdann grabe man bey stillem und trockenem Wetter eine Grube in die Erde, so groß als es der gesammelte Vorrath des Farrenkrauts erfordert, und brenne denn dasselbe zu Asche. Diese Asche wird herausgenommen und so viel Wasser zugegossen, daß man einen steifen Teig daraus machen kann. Aus diesem Teige macht man so große Kugeln, als sich bequem in der Hand halten lassen, legt sie auf Bretter, daß sie trocknen, und braucht sie hernach bey den Wäschen, anstatt der Seife. Diese Kugeln hal-

halten nicht allein lange vor, sondern das Leinenzeug wird auch sehr weiß davon, und nimmt keinen so unangenehmen Geruch, wie von anderer Seife, an, wenn es wohl ausgespült wird.

VII. Vom Flachsban.

Der Getreidebau ist zwar immer das erste und wichtigste Geschäft bey dem Ackerbau, und der Landmann muß die richtige Betreibung desselben seine vornehmste Sorge seyn lassen. Der Acker ist aber auch zur Erzeugung anderer Nebenfrüchte tüchtig, und diese sind als eine beträchtliche Beyhülfe des Ackerertrages anzusehen. Hierher gehört der Flachsban, der wegen des allgemeinen Nutzens des Flachsens einer der nützlichsten und wichtigsten ist.

Bey dem Flachsban müssen zuerst die nöthigsten Grundregeln der Erzeugung und Zubereitung desselben angegeben werden, und hernach muß die bestmögliche Anwendung des Flachsens gezeigt werden.

Da der Flachs nicht an allen Orten mit gleich gutem Erfolge fortkommt, so ist eine glückliche Wahl des Bodens dabey nöthig. Der Leinsamen gedeihet nicht im bloßen Sande, er will aber auch keinen starken in seinen Theilen zusammenhängenden Boden haben. Ein Mittelboden, wo Sand und Thontheile verhältnismäßig vermischt sind, giebt die besten und sichersten Leinstellen ab. Gemeinlich glaubt man, daß die niedrigliegenden Ackergegenden zum Flachs die besten sind, weil er ohne genugsame Feuchtigkeit nicht gedeihet; allein da überflüssige Masse ebenfalls ein Feind dieses Gewächses ist, und man in den Ackerenkungen solche im-

immer befürchten muß, so beruhet diese Meinung auf einem Vorurtheil. Ein ebener weder zu hoch, noch zu niedrig liegender Platz, ist der Lage nach der beste. Daß das Brachfeld sich am besten dazu schicke, ist von selbst einleuchtend, theils weil der Getreidebau dadurch keinen Abgang leidet, theils weil in demselben nichts vorkommen kann, warum der Flachsbau übereilt werden dürfte.

Wählt man einen Neubruch zum Flachsbau, so muß der Rasen entweder abgestochen und verbrannt, oder er muß untergepflügt werden. Im ersten Falle wird das entrasete Land im Herbst sechs Zoll tief gepflügt, gut geegget und mit der Asche von dem verbrannten Rasen, oder mit anderm guten Dünger noch vor dem Winter bestreuet, welchen man gleich unterpflügt und die Furchen liegen läßt, ohne sie zu eggen. Im Frühjahr, sobald man in die Erde kommen kann, wird das Land wieder sechs Zoll tief gepflügt und recht klar geegget und beides noch einmal wiederholt, hierauf aber mit ganz schmalen Furchen zur Saat gepflügt. Liegt der Acker tief, so macht man ganz schmale hohe Beete und an den Seiten tiefe Wasserfurchen.

Ist der Rasen frisch untergepflügt worden, so sät man im Frühjahr darauf Erbsen hinein, welche den Rasen am ersten zur Fäulniß bringen, und bestimme dieses Feld erst auf das folgende Jahr zum Flachselande, welches alsdann eben so bestellt werden muß, wie bey dem vorigen Fall gezeigt worden; doch kann das Düngen unterbleiben, oder nur zur Hälfte geschehen.

Bestimmt man einen Brachacker zum Flachsbau, so muß er im May oder Junius gebracht, im September sechs bis acht Zoll tief gepflügt, vor Winters mit gutem Mist gedünget und der Dün-

ger

ger gleich untergepflüget werden. Der Flachs will allerdings mehr als gemeine Nahrung haben, aber der Ueberfluß ist ihm auch offenbar schädlich. Ein kurzer Schafmist giebt die beste und anpassendste Düngung für die Flachsländer. Den Lein auf frischen Mist zu säen, ist niemals rathsam, weil die rohen Mistklumpen den Samen ersticken, oder doch das Aufgehen hindern. In der zweyten Tracht eines im vorigen Jahre mit gutem Mist gedüngten Ackers wird jederzeit der beste Flachs erzeugt werden. Es ist eine allgemeine Regel, den Flachs vor dem Winter zu düngen, weil er vom frischen Dünger grob und mit vielem Unkraut vermischet wird. Zum Frühlein müssen die Flachsländer schon zu Ende des Novembers so bestellt seyn, daß man im Frühjahr nur säen darf. Bey dem Spätlein ist es gut, den Acker, nachdem er zur Saat gepflüget worden, noch acht Tage vor dem Säen liegen zu lassen, damit sich das Erdreich setze, weil, wenn bald nach der Leinsaat ein Regen, nachher aber warmes Wetter folgt, die Oberfläche eine harte Kruste bekommt, die das gleiche Aufgehen des Leins hindert.

Das Gerathen des Flachses beruhet hauptsächlich auf der Güte des Samens. Ein guter Leinsamen muß glänzend, rothbraun, schwer und ölicht seyn. Die Farbe entdecken die Augen; das Gewicht giebt sein geschwindes Untersinken im Wasser zu erkennen. Das Velreiche aber wird erprobt, wenn man einige Körner auf glühende Kohlen legt, und sie geschwind funkeln oder knistern. Das ganze Geheimniß schönen Flachses zu ziehen, besteht in ausgeruhetem, oder altem und reinem Samen. Man stand sonst in dem Gedanken, daß sich allein von dem Rigischen Samen ein guter landgärtiger Flachs

Flachs erzeugen ließe; allein man weiß nun mehr aus Erfahrung, daß der langartige Same, wenn gehörig damit verfahren wird, auch bey uns erzeugt und fortgepflanzt werden könne.

Um zu gutem Samen zu gelangen, schaffe man sich erst Nigischen oder andern guten Lein an. Dann bestimme man einen besondern Fleck bloß zum Samen, säe hier dünner als gewöhnlich und lasse den Samen recht reif werden. Diesen gewonnenen Samen schütte man, und zwar in den Hülsen, ganz trocken in Tonnen, welche an einem trocknen Orte stehen müssen. So kann der Same mehrere Jahre gut aufbehalten werden, und er verlieret in sieben Jahren nichts von seiner Güte. Verfährt man mit dem hiervon weiter genommenen Samen eben so, und zeichnet den Jahrgang auf die Tonnen, so kommt man zu ausgeruhtem guten Lein. Um aber auch vor der so gern im Lein wachsenden Seide gesichert zu seyn, darf man nur auf zwey Scheffel Lein ein Quentchen Kampfer mit ein wenig starkem Brauntwein abreiben und dieses vor dem Zuschlagen der Tonnen mit dem trocknen Lein vermengen.

Alle Samenarten lieben eine Abwechselung des Bodens, und auch der Leinsamen artet endlich auf einerley Feld aus. Man muß ihn daher, wenn er fünf bis sechsmal gesäet worden, mit anderem aus einer entfernten Gegend verwechseln, so daß man Samen von schwerem Boden auf leichtem, und Samen von leichtem Boden auf schweren bringt. Nachbarn, die in einer freundschaftlichen Uebereinstimmung mit einander leben und sich auf einen guten Flachsbau legen, können sich durch Umtauschen wechselseitige Dienste leisten. Dadurch werden sie den Leinsamen nicht nur wider alle Aus-

artung sichern, sondern es werden sich auch in der umliegenden Gegend genug Liebhaber, ihn zu kaufen und höher als gewöhnlich zu bezahlen, finden.

Das Wählen gewisser Tage und Zeichen aus dem Kalender hilft beym Samen des Leins nichts, im Gegentheil schadet sich der Landmann oft dadurch. Wer Frühlein bauet, säe ihn, wenn das Lindenlaub beynähe einen Zoll groß ist. Da der junge Flachs eine sehr zarte Frucht ist, die bey dem geringsten Froste Schaden leidet, seit vielen Jahren aber die Frühjahre gemeiniglich kalt sind, und oft noch starke Fröste einfallen, so ist die frühe Leinsaat immer mißlich, und es ist nicht anzurathen, daß man viel frühen Lein säe. Die Mittelsaat des Leins geschieht im Anfange des Mays; sie ist aber auch noch der Gefahr des Erfrierens unterworfen, da harte Nachtfroste in diesem Monate nichts ungewöhnliches sind. Auch kommt dieser Flachs gerade in der Roggenerndte zu seiner Reife, wo die Flachsarbeiten bey den Erndtegeschäften nicht süglich bestritten werden können. Der Spätlein wird von der Mitte des Mays bis in den Anfang des Junius gesäet. Diese späte Aussaat hat den Vorzug, sowohl weil der Flachs alsdann vor den Nachtfrosten ziemlich gesichert ist, als auch weil er in der Zwischenzeit der Winter- und Sommererndte zur Reife gelanget, folglich die dazu nöthigen Arbeiten den Landmann nicht leicht in wichtigern Geschäften stören.

Vor dem Säen suche man, wo möglich, einen Regen abzuwarten; bleibt er aber aus, so säe man nicht eher, als bis sich das Land völlig gesezt hat. Niemals aber muß die Leinsaat unter dem Regen, oder wenn die Oberfläche noch nicht gehörig ausgetrocknet ist, vorgenommen werden; denn ein ein-

geschmierter Leinsamen verkündige ein ohnfehlbares Mißrathen des Flachses voraus. Oft fällt nach der Saat ein starker Regen, der die Oberfläche des besäeten Ackers festschlägt, wodurch die Keime größtentheils ersticken müssen. Hier ist das sicherste Mittel, daß man den besäeten Leinacker sofort mit einer leichten und kurzziinkigten Egge überziehen lasse.

Zu dicker Lein legt sich bey starkem Regen leicht, und zu dünner bleibt klein und brenne leicht aus. Um zu wissen, ob recht gesäet worden, mache man mit dem naßgemachten Daumen an mehreren Stellen die Probe und drücke ihn auf das Land. Bleiben am vordersten Gliede zehn bis zwölf Körner hängen, so ist der Lein recht gesäet; bleiben weniger hängen, so mache man einen kleinen Nachwurf. Man säe den Lein gegen Abend und egge ihn frühmorgens mit dem Thau ein.

Der Flachs ist gemeiniglich mit einer übermäßigen Menge von allerhand Arten des Unkrauts vermischt. Da die jungen Flachspflanzen sehr leicht davon erstickt und in ihrem Wachsthum gehindert werden; so ist es nothwendig, das ausschlagende Unkraut durch fleißiges Jäten zu rechter Zeit wegzuschaffen. Man muß nicht zu lange damit warten, sondern wenn der junge Flachs etwa vier bis fünf Zoll lang ist, ungesäumt dazu schreiten, weil die jungen Halme noch biegsam sind, und wenn sie niedergedrückt werden, bald wieder aufstehen. Das Jäten muß geschehen, wenn der Boden weder zu naß, noch zu trocken ist. Bey nassem Wetter ist nicht nur die Arbeit beschwerlich, sondern der niedergedrückte Flachs richtet sich auch nicht so leicht wieder auf. Daher ist es auch nicht rathsam, den Flachs im Thau jäten zu lassen, sondern man muß

diese Arbeit erst vornehmen, wenn der Thau wieder abgetrocknet ist.

Auf die richtige Einernndungszeit des Flachses beruhet in Betracht seiner Nuzbarkeit sehr viel. Er mag zu frühzeitig oder zu spät aufgenommen werden, so verliert er immer sehr viel an seiner Brauchbarkeit. Mit dem letztern wird es von unsern Landleuten nicht so leicht versehen, als mit dem erstern, da sie den Flachs noch ganz grün austrafen. Was kann man aber von einem solchen unreifen Wesen brauchbares erwarten? Die rechte Zeit des Austrafens ist, wenn die Flachshalme an den Samenknoten und an den obersten Blättern der Stengel anfangen gelblicht zu werden.

So bald der Flachs ausgerauft ist, wird er eingebunden, auf die Scheuntenne gebracht und dafelbst die Knoten abgeräufelt. Diese Knoten (Flachsvollen) legt man auf einen trocknen Boden handhoch und wendet sie öfters um. Im März bringt man sie vor der Ausfaat auf die Scheuntenne und rollt eine schwere Walze darüber hin, welches dem Samen, nicht so wie das Dreschen, Schaden zufüget. Will man den größten Nußen vom Flachse ziehen, so muß man alsdann den feinen Flachs vom groben, den reifen vom unreifen, und den langen vom kurzen absondern und jede Sorte in kleine Bündel binden.

Soll der Flachs zu dem bestimmten Zweck brauchbar gemacht werden, so müssen durch einen gewissen in ihm bewirkten Grad der Gährung die sonst zu sehr mit einander verbundenen Fasern aufgelöset werden. Dies geschiehet durch das Rösten oder Röten, und zwar entweder durch das Wasser-röten oder Trockenröten. Der Vorzug des letztern ist in einem eigenen Aufsatze im August dieses Volksblatts

blatts zur Gnüge erwiesen worden. Wer demohnerachtet bey der alten Art, den Flachs im Wasser zu rösten, bleiben will, hat viele Vorsicht dabey nöthig, weil es damit leicht versehen werden kann. Hat man einen Fluß oder See in der Nähe, so mache man Gruben an den Ufern da, wo sie nicht leicht von Bäumen beschattet werden, beschütte den Grund mit Kiegsand, lege die Flachsbündel hinein, bedecke sie mit Stroh, beschwere es mit Steinen und leite das Wasser hinein. Von dem dritten Tage an, versuche man täglich, ob der Flachs eine genugsame Röste habe, welches von der Wärme und Weiche des Wassers und von der Feinheit des Flachses abhängt. Die sicherste Probe ist, wenn man einige Stengel aus der Mitte der Flachsbündel ziehet, sie um den Finger wickelt, und hiebey die Schale am dicksten Ende des Flachsstengels sich ablöset. Sobald dies geschieht, nimmt man den Flachs auf, wäscht ihn in reinem Wasser und bringt ihn auf die Spreite, wo er von der Luft und Sonne ausgetrocknet und seine Fasern vollends aufgelöset werden, welches in vierzehn Tagen, bis drey Wochen geschieht.

Hat der Flachs durch eine richtige Röste seine Hauptzubereitung erhalten, so müssen nun die zum Gespinnst tauglichen Fasern desselben davon abgesondert werden. Dies geschieht entweder durch das Brechen, Braken, oder durch das Beuteln, Klopfen. Daß das erstere den Vorzug verdiene, ist ebenfalls im vorgedachten Ruffaße erwiesen worden.

Der Flachs, wenn er auch auf dem Felde gehörig abgetrocknet worden, führt doch noch immer eine Feuchtigkeit bey sich, welche unter dem Klopfen und Brechen, die Absouderung der Scheven hin-

dert. Der Flachs muß also vorher abgedörret werden, welches in Schlesen in eigenen Flachsdarrhäusern, bey uns aber fast überall in den gewöhnlichen Backöfen geschieht. Die Heißung derselben dergestalt zu treffen, daß der zum Abdörren erforderliche Grad der Hitze getroffen werde, ist schwer. Es ist auch so wohl in Ansehung des Flachses selbst, als für ein ganzes Dorf eine gefährliche Sache, weil jener leicht in Brand gerathen und eine Feuersbrunst dadurch verursacht werden kann. Es muß daher bey der Einsetzung des Flachses große Vorsicht angewandt, und eine verständige Person dabey bestellt werden, die nicht nur den Grad der Hitze zu prüfen versteht, sondern auch den Boden des Ofens von den in den Ritzen leicht zurückbleibenden unmerklichen Feuertheilchen auf das sorgfältigste reiniget.

Beym Brechen des Flachses ist zu beobachten, daß der Schlag der Breche langsam und schwach, der Druck aber so stark als möglich geschehen muß, damit der Flachs nur zerquetscht, aber nicht zerschnitten, werde. Weil nach dem Brechen immer noch ein Theil der Scheven in dem Flachs zurückbleiben, so muß die völlige Reinigung desselben durch das bekannte Schwingen geschehen. Hierdurch werden viele Fasern des Flachses mit abgeschlagen, woraus die Schwingelheede entsteht, die zu Säcken und anderer groben Leinwand mit Nutzen verbraucht wird. Nun muß der Flachs durch die Hechel gehen, um den wirklichen Flachs von der Heede oder dem Berg abzusondern. Dabey hat man gemeiniglich dreyerley Arten von Hecheln, die eine immer feiner als die andere. Der zur groben Leinwand bestimmte Flachs geht nur einmal durch die Hechel; soll er zum feinem Gespinnste an-

angewandt werden, so wird er durch die zweyte Hechel gezogen; ist er aber zum feinen Zwirn und zur feinsten Leinwand bestimmt, so muß er auch durch die dritte Hechel gehen. Dies Verfahren giebt nun auch eine verschiedene Art der Heede, die bey einmaligen Hecheln nur von einerley Beschaffenheit ist, bey zwey- und dreymaligen Hecheln aber in die grobe und kleine Heede abgefondert wird.

Nun ist noch übrig zu zeigen, wie der gewonnene Flachs auf die bestmögliche Art zu benutzen sey. Durch den Verkauf des rohen geschwungenen Flachs kann der Landmann sich eine ansehnliche baare Einnahme verschaffen, da der Flachs zu jetzigen Zeiten in solchem Preise steht, daß die darauf verwandte Mühe und Kosten reichlich bezahlt werden. Vor dreysig Jahren galt ein Stein (22 Pfund) geschwungener Flachs nicht leicht mehr als 1 Thlr. 8 bis 16 Gr., jetzt aber wird er mit 2 Thlr. 8 Gr. bis 3 Thlr. bezahlt, wovon nicht das schlechtere Gerathen des Flachs, sondern der stärkere Verbrauch der Leinwand die Ursach ist. Unser Bauer begnügt sich mit dem Vortheil, den ihm der Verkauf des rohen Flachs gewährt.

Eine höhere Benutzungsart des Flachs ist die, wenn der Flachs versponnen und das Garn verkauft wird. Von einem Stein Flachs, der durch zwey Hecheln gegangen ist, erhält man nach Beschaffenheit der Güte 11 bis 13 Pfund reinen Flachs und etwa 7 oder 6 Pfund kleine und 4 oder 3 Pfund grobe Heede. Wir wollen das Mittel annehmen zu 12 Pfund reinem Flachs, 6 Pfund kleiner und 4 Pfund grober Heede. Aus 12 Pfund Flachs werden gesponnen 30 bis 36 Stück sogenanntes geranntes Garn, aus 6 Pfund kleiner Heede, 9 Stück und aus 4 Pfund grober Heede,

5 Stück. Hiervon werden bey dem Verkaufe gelöst:

für 32 Stück Flachsfengorn			
à 3 Gr. 3 Pf.	4	Zhlt. 8	Gr. 6 Pf.
9 Stück kleines Heedengarn			
à 2 Gr.		18	
5 Stück grobes Heedengarn			
à 1 Gr. 6 Pf.		7	6

Summa 5 Zhlt. 9 Gr. 6 Pf.

Nimmt man nun an, daß der Stein Flachs zu einem Mittelpreise für 2 Zhlt. 12 Gr. verkauft wird, so werden an Spinnerlohn 2 Zhlt. 12 Gr. 6 Pf. gewonnen. Auf diese Art sucht der gemeine Landmann in der Altmark, wo er einen ziemlich starken Flachsbau treibt, den bestmöglichen Nutzen daraus zu ziehen.

Der Pommerische Bauer geht in der Industrie noch weiter. Er treibt nicht nur den Flachsbau mit weit mehrerem Eifer und Genauigkeit, als der Bauer gewöhnlich bey uns thut, sondern er verkauft auch seinen Flachs nicht anders als zu Leinwand verarbeitet, und dadurch erhält er den höchstmöglichen Gewinn von demselben. In den Bauer- und auch gemeinen Bürgerhäusern, in den Landstädten findet man fast Winter und Sommer hindurch alle weibliche Hände mit Flachsarbeiten beschäftigt. Sie spinnen nicht nur insgesammt besonders im Winter, sondern man wird auch nicht viele gemeine Bauer- oder Bürgerweiber antreffen, die nicht weben könnten. Sind erwachsene Töchter da, so findet man eine auf dem Weberstuhl, auch sind wohl zwey Stühle damit besetzt, und die Mütter lehren ihre Töchter immer wieder zum Leinwandweben an. Der gemeine Mann kann also seinen gewonnenen

nenen Flachsvoorrath in seinem Hause nicht nur ver-
spinnen, sondern auch weben. Die Leinwand
ist wohl nicht die feinste, aber von vorzüglicher
Dauer und ist eine Waare, die sich besonders für
den Mittelstand schickt, und von den Regimentern
zu den kleinen Montirungsstücken vorzüglich ge-
sucht wird. Man nennt diese Art Leinwand Bau-
erflächsen, und sie wird in großer Menge auf den
Jahrmart nach Stargard gebracht, und von den
Handelsleuten häufig gekauft. Es ist also einleuch-
tend, daß dieses für den Pommerischen Bauer ein
sehr ansehnlicher Nahrungsweig ist. Eine kleine
Berechnung wird den wichtigen Vortheil dieses
Verfahrens darthun.

32 St. Flachsengarn geben	30		
Ellen Leinwand, à 5 Gr. 6 Pf.	6 Thlr.	21 Gr.	
9 St. kleines Heedengarn geben			
8 Ellen, à 3 Gr. 6 Pf.	1	•	4
5 St. grobes Heedengarn geben			
4 Ellen, à 2 Gr. 6 Pf.	•	•	10

Summa 8 Thlr. 11 Gr.

Der Bauer gewinnt also an Weber- und Blei-
cherlohn 3 Thlr. 1 Gr. 6 Pf. Die Hausfrau eben-
falls verdient 2 Thlr. 21 Gr. 6 Pf. an Spin-
nerlohn.

Der Bauer in der Mittelmark stehet dem in
der Altmark, und noch mehr dem Pommerischen
hierin weit nach. Daß der Flachs hier nicht eben
so gut gerathen sollte als dort, ist der Erfah-
rung zuwider. Nur die Menschen, nicht aber das
Erdreich ist Schuld daran, daß die Bewohner
dieser Gegenden von dem Flachsban nicht den ge-
hörigen Vortheil ziehen. Der Flachs geräth
gemeiniglich in einem guten Mittelboden am besten,

und daran fehlt es gewiß nur in den allerwenigsten und allerschlechtesten Feldmarken. Sollten die Bauertöchter nicht eben so gut wie in Pommern zum Weben angeführt werden können? Schade, daß es unserm gemeinen Landmanne an Betriebsamkeit fehlt, daher er dieser und anderer Vortheile, die er sich in seiner Wirthschaft machen könnte, verlustig geht.

VIII. Die Steine auf den Feldern, ein wichtiges Hinderniß des Ackerbaues.

Die Steine auf den Feldern sind unstreitig ein großes Hinderniß der Fruchtbarkeit der Erde. Entweder bedecken die Steine die Oberfläche der Erde häufig, oder sie liegen nicht tief unter der zu bearbeitenden Erde. In beyden Fällen schaden sie theils dem angebaueten Samen, theils sind sie der gehörigen Bearbeitung hinderlich. In vielen Gegenden unsers Vaterlandes sehen wir viele Sandäcker mit allerhand Arten von Steinen bedeckt, und man muß sich wundern, daß bey dem sonst zunehmenden Wirthschaftsflusse so wenig gethan wird, dieses wichtige Hinderniß des Ackerbaues wegzuschaffen. Daß unsere Vorfahren in diesem Stück größern Fleiß angewandt haben, beweisen die großen zusammengetragenen Haufen von Steinen, die man hin und wieder in vielen Feldmarken antrifft, wodurch sie ihren Nachkommen die Arbeit ungemein erleichtert haben, da man sie nur geradezu wegführen dürfte; und doch überzeugt uns der Anblick dieser Steinhaufen, daß vielleicht Jahrhunderte hindurch niemand auf ihre Wegschaffung gedacht hat.

Wir

Wie wollen den Schaden, den die Steine auf den Aekern anrichten, näher betrachten, und da zeigt er sich auf eine dreysache Art.

Erstlich ist es ganz natürlich, daß die Samenköraer, die unter den auf der Oberfläche befindlichen Steinen zu liegen kommen, entweder ganz ersticken, oder doch die sich aus ihnen entwickelnden Keime nicht gehörig austreiben können. Ebenso natürlich ist es, daß die Samenköner, die auf die in der Erde verborgenliegenden Steine fallen, gleichfalls verderben müssen, weil es ihnen an genügsamen Erdreich fehlt, daß sie gehörig wurzeln und die Pflanzen fortwachsen können. Wie viele Körner gehen also verloren, von welchen die Frucht entweder gar nicht zum Vorschein, oder doch nicht zur gehörigen Vollkommenheit kommt.

Zweytens wird die ganze Zubereitung des Ackers dadurch ungemein gehindert. Man kann sich durch die Erfahrung leicht überzeugen, ob ein solcher steinichter Acker vollkommen durchgepflügt werden kann. Alle Augenblicke fährt man mit dem Pfluge an einen Stein, wodurch nicht nur leicht sogenannte Renneballen entstehen, sondern auch das Zugvieh in Gefahr ist, außerordentlich abgemattet zu werden, und der Pflug öfters großen Schaden leidet. Eben dieses Hinderniß tritt bey dem Eineggen ein. Wolte man den Plaz berechnen, den die auf vielen Aekern liegenden Steine einnehmen, so würde sich finden, daß er einen ansehnlichen Theil beträgt. Es hat also ein Landmann, der die Steine auf seinem Acker ruhig liegen läßt, nicht allein so viel Acker weniger, als sie einnehmen, sondern er verlieret auch jährlich einen großen Theil der Ausfaat.

Drittens verursacht der steinigte Acker auch bey der Erndte, besonders des Sommergetreides, einen beträchtlichen Nachtheil. Der Mäher, dem alle Augenblicke ein Stein in den Wurf kommt, kann nicht allein seine Arbeit nicht gehörig fördern, sondern er muß auch manchen Halm wegen des im Wege liegenden Steins halb stehen lassen, und verdirbt noch dazu zum öftern seine Sense. Die Harter werden gleichfalls durch die beständig unter die Harfen kommenden Steine aufgehalten, und viele schöne Halme bleiben liegen, die sonst mitgenommen werden könnten.

Manche Oekonomen wollen zwar behaupten, daß die Steine auf den Feldern auch ihren Nutzen haben, der den vorbeschriebenen Schaden aufwiegen könnte. Diesen Nutzen sehen sie hauptsächlich darin, daß das Erdreich unter den Steinen feucht bleibe, und nicht leicht von der Hitze ausgetrocknet werden könne. Dieses möchte nun wohl bey den großen, aber nicht bey den kleinen Steinen statt finden, und nur die ganz dicht dabey stehenden Pflanzen dürften davon einigen Nutzen ziehen. Dieser Nutzen aber fällt wieder weg, wenn man erwägt, daß diese Steine durch die Sonne ungemein erhitzt werden, also die Hitze auf dem Acker verdoppeln, und bey ausbleibendem Regen dazu mit beitragen, daß das Getreide verschient.

Je mehr der vielfache Schaden, den die auf dem Acker befindlichen Steine verursachen, in die Augen fällt, um desto unbegreiflicher ist es, warum man noch an vielen Orten mit der Ausrottung dieses Uebels so schläfrig verfähret. Die vorzüglichste Hinderniß dieser Verbesserung mag bey manchen nachlässigen Landwirthen wohl diese seyn, daß die Steine schwer sind und also ihre Wegschaffung lei-

keine angenehme Sache ist. Ein fleißiger Landwirth aber wird auch dazu Rath wissen. Er wird die gar zu großen Steine in die Tiefe versenken, oder durch Zersprengen in kleinere Stücke zum Wegführen bequemer machen, er wird die kleinen Steine durch seine Kinder zusammenlesen (und auf Haufen tragen lassen, die er hernach leicht im Frühjahre, ehe die Feldarbeit angehet, wegsahren kann. Und wie nützlich können diese Steine zur Aufführung von Mauern an den Viehtriften, zum Bau bey den Wirthschaftsgebäuden, zur Ausfüllung tiefer Löcher in den Wegen, und zum Pflastern der in vielen Dörfern so äußerst nothigen und im Frühjahre und Herbst fast unwegsamen Dorfstraßen angewandt werden.

IX. Vom Nutzen des Senfs.

Der Senf ist ein Kraut, welches sowohl in der Haushaltung, als wegen seiner Arzeneykkräfte von mancherley Nutzen ist. Unter mehrern Arten des Senfs ist bey uns der weiße und schwarze bekant und im Gebrauch, doch hat der schwarze wegen seiner größern Kräfte den Vorzug. Beyde Arten werden oft über eine Elle hoch, gleichen sich in Ansehung der Blätter und haben gelbe Blumen, nur daß die des schwarzen Senfs etwas kleiner sind und angenehm riechen.

Der Senf wird jährlich aus dem Samen erzeugt, den er in großem Ueberflusse giebt. Er verlangt zwar keinen frisch gedüngten Boden, sondern kommt in jedem Erdreiche gut fort; doch muß es mürbe seyn, und noch nicht alle Nahrungsäfte gänzlich verloren haben. Der Same wird mit

Aus-

Ausgang des Aprils gesäet, und mit Ausgang des Julius oder Anfang des Augusts ist der erzeugte Same schon reif, und muß, weil er leicht ausfällt, mit Behutsamkeit gesammelt werden.

Eigentlich ist der Same der brauchbare Theil dieses Krauts, doch werden auch die Blätter mit unter den Krautkohl genommen, und geben ihm einen guten Geschmack. Sonst ist bekannt, daß von dem gemahlnen Senffamen mit frischem Weinmoste oder auch mit Weinessig der Möstrich gemacht wird.

Für die Bienen ist die Blüthe des Senfs ein sehr zuträgliches Nahrungsmittel, und fleißige Bienenwirthe müssen ihn daher in Menge anzubauen suchen, in der Nähe des Bienenstandes, damit sie desto besser einführen können.

Der Same des Senfs führet sehr vieles Oel bey sich, und die Erfahrung lehret, daß es eben so gut als das Rübsenöl ist. Wenn also die Blüthe dieses Krauts zur Nahrung der Bienen bestimmt, der Same aber zum Oel schlagen genommen wird, so ist offenbar, daß man sich dadurch in der Landwirtschaft einen doppelten Vortheil stiften könne. Der häufige Anbau dieses Krauts ist daher um so rathsamer, als er sehr leicht fällt und mit wenig Mühe verbunden ist.

Der vorzüglichste Gebrauch dieses Samens ist der medicinische, indem er ein besonderes kräftiges Heilmittel in mancherley Vorfällen des menschlichen Körpers ist. Seine vorzüglichen Kräfte bestehen darin, daß er zertheilt, verdünnt und an sich ziehet. Innerlich beweiset er sich wirksam als ein antiskorbütisches, und in der Wassersucht als ein urintreibendes Mittel. Am bekanntesten sind die Senfumschläge mit Sauerkrig und Essig, als ein

ein vortreffliches und durch Erfahrungen erprobtes Mittel. In Fällen, wo man ein besonderes Aufsteigen des Geblüts nach dem Kopfe, dadurch verursachte Schläfrigkeit, auch wohl gar den Schlagfluß befürchtet, ist nichts bewährter, als ein solcher Senfumschlag auf die Fußsohlen. Er hemmet dem wider die Natur gar zu sehr über sich gehenden Umlauf der Säfte, ziehet sie herunter und bringt dadurch den Umlauf des Geblütes wieder in Ordnung. Ein solcher Senfumschlag zwischen die Schultern oder auf die Waden gelegt, ist ein vortreffliches Mittel alle Arten von Schmerzen zu stillen, oder doch wenigstens zu lindern. Bey heftigem Zahnweh und starkem Leibweh thut es eine schleunige Wirkung. Bey zärtlichen Personen pflegt man sich des Senfumschlages statt der spanischen Fliegen zu bedienen. Er ziehet zwar stark, verursacht aber keine Blasen, sondern nur starke rothe Flecken.

Der Senf, mit den Speisen genossen, erweckt den Appetit zum Essen und befördert die Verdauung. Des Morgens einige Körner Senf nüchtern gekaut und verschluckt, reiniget das Haupt von phlegmatischen Feuchtigkeiten, stärkt das Gedächtniß und behütet vor dem Schläge. Die mit Zucker überzogenen Senfskörner können daher, wenn man sich ihrer nicht übermäßig bedienet, mit vielem Nutzen gebraucht werden.

X. Von den Krankheiten des Rindviehes.

Es sind in diesem Volksblatt hin und wieder Mittel wider diese und jene Krankheit des Rindviehes mitgetheilt worden. Jetzt wollen wir auch von den übri-

übrigen innerlichen und äußerlichen Krankheiten desselben reden, und zwar noch Anleitung dessen, was Herr Professor Gotthard in seinem Buche: Das Ganze der Rindviehzucht. Erfurth 1797, davon lehret.

Die ersten Merkmale einer innern Krankheit bey dem Rindviehe geben sich theils durch das mangelnde Wiederkäuen, theils durch die verlorne Fresslust und theils durch den Pulsschlag am gewissten zu erkennen. Sobald man diese Merkmale verspürt, muß man durch genaues Beobachten anderer Kennzeichen die eigentliche Krankheit zu entdecken suchen, um sich in den Stand zu setzen, die dienlichsten Arzeneyen anzuwenden.

Der Puls schlägt gemeiniglich bey einem erwachsenen Stück Rindvieh in einer Minute 60 bis 70 mal, bey einem alten Stück etwas langsamer, bey Kälbern aber bis in das dritte Jahr geschwin- der. Schlägt der Puls um ein Drittel geschwin- der, also bis 80 mal, so hat das Thier ein Fieber, schlägt er bis 90 mal, so ist die Krankheit heftig; schlägt er bis 100 mal und darüber, so ist die Krankheit auf das höchste gestiegen und fast immer tödlich. Der starke Puls ist meistens eine gute Vorbedeutung, der schwache oft das Gegentheil. Wenn der Puls mit einem trocknen Stoß auf die Finger wirkt, so nennet man ihn hart; ist er aber das Gegentheil, so nennet man ihn weich. Letz- ter ist gemeiniglich besser als ersterer. Ist der Puls stark und hart, so zeigt es gemeiniglich eine Entzündung an, und ist er klein, geschwind und hart, so ist die Gefahr schon sehr groß. Folgen die Schläge in gleicher Geschwindigkeit und sind sie alle gleich, so ist der Puls regelmäßig: folgen die Schläge nicht in gleicher Geschwindigkeit und Stärke

Stärke auf einander, so ist der Puls abwechselnd. Bleibt der Puls regelmäßig und das Athemholen leicht, so ist nicht an der Genesung des Thiers zu zweifeln: ist aber das Gegentheil, so ist es schon gefährlich. Der Puls ist am besten an der linken Seite der Brust, die hinter den Vorderbeinen liegt, zu fühlen. Man steckt die Hand zwischen dem linken Beine und der Brust hinein, legt die Finger auf die Pulsader und bemerkt so ganz leicht die Beschaffenheit des Pulses.

Da die Natur die Einrichtung gemacht hat, daß das Rindvieh wiederkäuet, und sich nie erbricht, so muß man diesen Thieren niemals ein Brechmittel geben, wodurch man gewiß mehr Schaden, als Gutes bewirken würde.

Sind bey der Kur Pulver vorgeschrieben, so gebe man sie nicht trocken, sondern mit Wasser vermischt, weil die Thiere die trocknen Pulver leicht wegblasen, und sie auch schwer einzubringen sind. Zum Arzeneyeingeben bediene man sich eines Ochsenhorns. Dieses füllet man mit der Arzeneu, hebt den Kopf des Thiers etwas in die Höhe, bringt ihm das Horn tief in das Maul, und stößt so die Arzeneu durch den Schlund, zugleich krabbelt man an der Gurgel und bringt es so zum Schlucken.

Ist es nöthig, bey dem kranken Thiere Schweiß zu erwecken, so reibt man vorher den ganzen Leib stark mit einem wollenen Tuche, und härset ihn richtig mit einer Bürste. Nach geendigtem Schweiß trocknet man es mit einem Tuche ab, und härset sich wohl, es der Zugluft auszusetzen, oder ihm unter dem Schwitzen kaltes Saufen zu geben. Man bewahrt es gegen den Anfall der Kälte mit einer wollenen Decke, und stillt seinen Durst durch laues Getränk.

Die Krankheiten sind äußere oder innere. Die äußern haben ihren Sitz an den äußerlichen Theilen, oder auf der Oberfläche des Körpers, und sind daher sichtbar. Dahin gehören:

1) Quetschungen und Verrenkungen. Man erkennt sie an der Geschwulst und an dem Schmerze, den das Thier zu erkennen giebt. Man nimmt zwey Theile Wasser und einen Theil guten Weinessig, läßt es siedend heiß werden, tauche vierfach zusammen gelegte leinene Tücher hinein, drückt sie aus und schlägt sie so warm, als es zu erleiden ist, auf die Quetschung.

Bei heftigen Verletzungen läßt man reichlich zur Ader, dann kocht man Weinessig ein Quart, Kalkwasser ein Quart, venetianische Seife ein Loth, Salmial ein halb Loth so lange zusammen bey gelindem Feuer, bis die Seife geschmolzen ist, und schlägt es täglich drey bis viermal um. Innerlich kann man folgendes gebrauchen. Man reibe ein halbes Quentchen Kampher mit ein paar Mandeln zu Pulver ab, vermische dieses mit acht Loth gepulverter Austerschalen und zwey Loth gereinigtem Salpeter, und gebe davon alle zwey Stunden einen Löffel voll mit Wasser ein. Fängt die Geschwulst an zu eitern, so öffnet man sie, steckt ein Stückchen Speck hinein und bestreicht die ganze Stelle mit Speck oder Schmalz.

Verrenkungen, wo kein Glied aus der Juge getreten, bestreicht man mit Baumöl, das mit Kampherspiritus vermischt ist, und hält ein glühendes Eisen nahe daran, damit der Kampherspiritus einziehe. Ist aber ein Bein aus dem Gelenke, so muß es erst wieder eingerichtet und hernach gelinde unwickelt werden. Die angelegte Binde beneßt man täglich mit starkem Branntwein.

2) **Außerliche Entzündungen** sind rothe, harte und hitzige Geschwülste. Man läßt zur Ader, und giebt alle zwey Stunden einen Löffel voll von dem angeführten Pulver, und bloß Kleyentränk zum Getränke. Zum Zertheilen gebraucht man äußerlich folgendes Mittel: Man läßt zwey Loth venetianische Seife in einem halben Quart Milch auf gelindem Feuer zerschmelzen, taucht ein flanelles Tuch hinein, drückt es aus und legt es warm auf die Geschwulst, und fährt damit so lange fort, bis sie sich zertheilt hat. Ist das Zertheilen nicht möglich, so braucht man folgendes Pflaster. Man schmelzt vier Loth Pech, vier Loth Seife, zwey Loth Honig unter einander und mischt einen Löffel voll Roggenmehl darunter. Dies Pflaster streicht man dick auf Leinwand und legt es alle Tage frisch auf. Wird nun die harte Geschwulst weich, so öffnet man sie, rührt vier Loth Terpenthin mit dem Gelben von einem Ey wohl durch einander, streicht von dieser Salbe auf Leinwand und legt es auf die Wunde. Ist die Höhle des Geschwürs tief und der Eiter stinkend, so kocht man ein Loth zerquetschte Myrrhen in einem Quart alten Wein, seihet es durch ein leinenes Tuch und rührt einen Löffel voll Honig darunter. Von dieser Mischung spricht man laulichet etwas in die Wunde, ehe man sie mit eben erwähnter Salbe bedeckt. Sollte aber eine Fäulung oder Brand entstehen, so ist es rathsam, das Thier bey Zeiten zu schlachten.

3) **Verwundungen.** Hier stillt man zuerst das Blut, indem man etwas von dem feinen Pulver des Bovist in die Wunde streuet, oder ein Stückchen Eichenschwamm hinein legt, oder Pulver von zerriebenen Pferdeäpfeln hinein streuet. Hat das Bluten aufgehört, so bringt man diese Sachen

aus der Wunde heraus, wäscht sie mit Brantwein und legt ein Heftpflaster darauf. In tiefe Wunden steckt man ein passendes Stück Speck hinein, und schlägt zur Verminderung der Hitze täglich einigemal frischen ungesalzeneu Käse über. Man kann auch folgendes vortrefliche Wundpflaster brauchen. Man kocht ein Pfund Baumöl, ein halb Pfund rothen Mennig und vier Loth Weinessig bis zur Dicke eines Pflasters ein, schmelzt ein Loth gelbes Wachs darunter, nimmt es vom Feuer, mischt ein Loth in einem Löffel Brantwein aufgelöseten Kamphers dazu, und gießt es in eine mit Papier ausgelegte Schachtel. Runde Wunden lassen sich schwer heilen, und müssen durch Einschnitte in länglichte verwandelt werden. Fremde Theile, z. B. Holzsplitter, muß man suchen aus der Wunde heraus zu bringen.

4) Beinbrüche. Nur diejenigen, die unter dem Knie und Bug und an den Ribben vorkommen, können geheilt werden. Ist ein Bein gebrochen, so darf der Bruch nicht zu nahe am Gelenke, auch mit keiner Wunde durch die Haut vergesellschaftet seyn. Man bringt das Bein durch Ausdehnen wieder in gehörige Ordnung, und braucht folgendes Pflaster: Man schmelzt ein halb Pfund Harz mit eben so viel Wachs, mischt ein halbes Pfund gepülverte Schwarzwurzel dazu, und läßt es unter beständigem Umrühren erkalten. Von diesem Pflaster verdünnet man etwas mit heißem Wasser und legt es über den Bruch, worauf man Schienen und Binden anlegt, und diesen Verband alle acht Tage wiederholet. Das Vieh muß während der Kur im Stalle ruhig gehalten werden und immer eine gemächliche gute Streu haben. Ist eine Ribbe zerbrochen, so legt man nur gleich das genannte Pfla-

Pflaster auf, und wiederholt dieses alle acht Tage, bis die Heilung erfolgt ist.

5) Beschädigung der Hörner. Ist ein Horn abgestoßen und das Mark noch stehen geblieben, so beschmiert man es mit einer Salbe aus Leinöl und Theer, setzt ein spitz zulaufendes, mit der Salbe beschmiertes Beutelchen von Leinwand darüber, und befestigt es am Kopfe. Ist das Mark aber abgestoßen, so braucht man eben die Salbe, und verbindet die Wunde mit einem leinenen Tuche, damit die Luft und die Fliegen nicht dazu kommen können.

6) Augenkrankheiten. Diese bestehen in Entzündungen, oder in Nählern und Flecken. Rührt die Entzündung von einer im Körper vorhandenen Krankheit her, so wird sie, wenn diese gehoben ist, nachlassen. Ist sie aber für sich, oder durch äußere Verletzung entstanden, so gebrauche man folgendes Mittel: Rosenwasser acht Loth, sechs Gran mit Branntwein abgeriebenen Kampher, zwölf Gran Salmiak, zwölf Gran Bleiszucker und von zwey frischen Eiern das Klare, alles wohl unter einander gemischt. Mit diesem Augenwasser befeuchtet man das leidende Auge, und säubert es von aller Unreinigkeit, legt auch leinene damit besetzte Bäuschgen auf, und verbindet es täglich dreymal. Man öffnet auch die Halsader an der Seite des leidenden Auges und läßt ein paar Pfund Blut weg. Legt sich die Entzündung nicht bald, so giebt man dem Thier eine Purganz von vier Loth Salappinpulver, ein halbes Loth gestoßene Sennesblätter, und ein halbes Loth präparirten Weinstein. Hinter das Ohr legt man ein spanisches Fliegenpflaster, läßt es 24 Stunden liegen, schneidet hernach die Blase auf und bestreicht die Stelle mit frischer ungesalzener Butter.

Zeigen sich Mähler oder Zelle, so ist es gut, wenn man gleich im Anfange, da die Augen trübe werden, frisches Wasser hineinspricht und sie mit Baumöl bestreicht. Hilft dies nicht, so nimmt man etwas Honig, vermischt ihn mit zerstoßenem Samen der bekannten Kornraden, und bestreicht mit dieser Salbe den äußern Rand des leidenden Auges.

7) Beschädigung der Klauen. Sieht man das Thier hinken, so untersucht man den Fuß, reinigt ihn und holt die etwa eingestochenen Sachen heraus; das eingerissene Horn schneidet man gerade. Dann läßt man von einem Licht Talg auf die beschädigte Stelle tröpfeln und verbindet den Fuß mit dickem Therr, oder mit einem Pflaster von zwey Loth Pech, zwey Loth Hammeltalg, ein Loth Wachs zusammen geschmolzen: man erneuert es jeden dritten Tag bis zur Heilung. Während dieser Zeit läßt man das Vieh im Stalle und giebt ihm eine gemächliche Streu. Geht der Schade in Eiterung über, so hilft man also: Man gießt ein Loth Scheidewasser und zwölf Loth Brunnenwasser zusammen, legt etwas Kupfer so lange hinein, bis das Wasser blau wird, und spricht etwas von dieser Mischung in die Verletzung.

8) Die Ueberbeine. Sind sie noch neu, so kann man leicht helfen. Man scheert die Haare sauber ab, streicht von dem in den Apotheken bekannten Mercurialpflaster auf Leder, legt es auf das Ueberbein, und läßt es liegen, bis es abfällt, da man ein frisches Pflaster auslegt, und so mit der Kur fortfährt.

9) Die Krätze besteht aus kleinen auf der Haut befindlichen Geschwüren, in denen sich kleine Insekten befinden, die Eyer legen und sich unendlich vermehren. Man purgirt das Thier zuerst mit
zwey

zwey Loth in Wasser aufgelöseter Aloe. Dann giebt man alle Morgen und Abend einen Löffel voll von einem Pulver, das aus einem halben Pfunde Schwefelblumen und vier Loth Salpeter bereitet wird. Außerlich braucht man folgendes Mittel: man kocht acht Loth gepülverten Schwefel und vier Hände voll Wermuth in vier Quart Wasser eine Viertelstunde lang, seihet es durch und wäscht das Thier öfters lauwarm damit.

10) Die Läusefucht. Die Quelle derselben ist Unreinlichkeit und Mangel an Futter. Man kocht schlechten Tabak in Wasser und wäscht das Thier täglich zweymal damit, oder man stößt den Samen des Läusekrauts zu Pulver, weicht ihn in Essig und wäscht das ganze Thier damit: oder man reibt ein Quentchen Quecksilber mit einem Loth Schweineschmalz zu einer Salbe, bestreicht ein Leder damit und bindet dieses dem mit Läusen behafteten Thiere um den Hals.

11) Die Mundschwämme sind kleine Bläschen an der Zunge, dem Zahnfleische und inwendigen Backen. Nühren sie von andern innern Krankheiten her, so helfen bloß die Mittel, die die Hauptkrankheit heben. Finden sie sich für sich allein ohne eine andere Krankheit ein, so kochte man drey Loth gebackene Pflaumen in zwey Pfund Wasser so lange, bis der vierte Theil eingekocht ist, thue ein Quentchen Alaun, vier Löffel voll Weinessig und sechs Löffel voll Honig hinzu, und wasche das Maul damit aus.

Sind an der Zunge bleyfarbene Blattern, so nennt man es die Plarre, und wenn diese Krankheit überhand nimmt, so kommt der Brand dazu. Man öffnet die Blattern, so daß die Materie herausläuft, reibt dann die Zunge mit Salz, Essig

und Knoblauch, und brühet in dem Gefässe Sauerampfer ab, und thut Salpeter hinein.

12) Die Entzündung der Luter. In dem Euter zeigt sich bisweilen eine Knotenartige Geschwulst, die durch Erkältung, Unreinigkeit oder äußere Verlesung entsteht. Man sucht die Entzündung zu zertheilen. Man kocht acht Loth venetianische Seife und ein Loth Weinstein oder Potasche in zwölf Loth Wasser, thut vier Loth Terpenchindl dazu, läßt es noch ein poarmal aufwallen, nimmt es vom Feuer und rühret es so lange, bis es die größte Hitze verloren hat. Mit dieser Salbe reibt man die geschwollene Stelle ein, und wiederholt es täglich drey mal.

Gehet die Geschwulst in Eiterung über, so schmelze man zwey Loth venetianische Seife in einem halben Quart Milch, wozu man noch eine Handvoll Kamillenblumen thut, tauche einen flanellenen Lappen hinein, drückt ihn aus und legt ihn warm auf die leidende Stelle. Wenn die Eiterung reif ist, öffnet man die Geschwulst, braucht das Mittel fort und legt das Num. 3. beschriebene Pflaster darüber.

13) Die Brüche haben ihren Ursprung vom Fallen, Stoßen, Schlagen, auch von schwerer Geburt. Ist der Bruch noch neu, so läßt er sich heilen. Man sucht die ausgetretenen Gedärme wieder in den Leib zu bringen, und legt alsdann folgendes Pflaster auf. Man reibt unter zwey Loth Roggenmehl das Weiße von einem Ey, und mengt einen Löffel voll guten Brantwein und ein halbes Loth gepulverten Mastix darunter, streicht davon ein dickes Pflaster, legt es auf den Bruch, über dieses aber etwas Berg, und bindet alles mit einer recht langen Binde von Leinwand fest, erneuert auch

auch das Pflaster, wenn es nicht mehr haften will. Das Thier muß man zu Hause lassen und ihm weder zu viel, noch blähende Nahrung geben.

14) Das Schwinden der Glieder, wenn ein Glied dünner wird, als es im gesunden Zustande seyn muß. Man reibe das schwindende Glied täglich ein paarmal mit einem groben wollenen Tuch. Man menge vier Loth Lorberöl, vier Loth Regenwürmeröl und ein Loth Terpenthinöl unter einander, macht es warm, schmiert das schwindende Glied tüchtig damit, und läßt dabey das Thier fleißige Bewegung machen.

15) Der Biß wüthender Hunde. Zuerst wäscht man die Wunde mit Essig und Seifenwasser und läßt sie rein ausbluten. Dann giebt man dem Thiere vierzig Gran von der gepulverten Belladonnawurzel, oder ein Loth von den gepulverten Blättern (ein Kalb bekommt nach Maßgabe des Alters weniger) und läßt es dann acht Stunden fasten. Man kann dies Mittel zu fünf bis sechsmal wiederholen, aber nur über den zweyten oder dritten Tag.

16) Das Aufspringen der Euterstriche. Wenn die Zihen (Striche) aufspringen, und die Kuh vor Schmerzen sich nicht melken lassen will, so kann eine nachtheilige Entzündung entstehen. Die Milch im Euter fängt an zu verderben und eine Verhärtung zu bewirken, und aus der besten Milchkuh wird oft eine sehr schlechte. Gleich im Anfange bestreiche man die Striche mit süßer Sahne (Rahm), oder mit Leinöl, das mit Liliendöl vermische ist. Das Liliendöl erhält man, wenn man Baumöl auf Blätter von der weißen Lillie gießt. Verbreitet sich die Entzündung weiter, so können Umschläge von Leinsamen und zertheilenden Kräutern gebraucht werden. Kommt es zum Aufbrechen, so muß man

sich nach einem guten Vieharzt umsehen. Geschwollene und entzündete Euter kann man auch mit einer Salbe von frischer Butter, worin Kauten- und Salbeyblätter über gelindem Feuer gekocht sind, reiben.

(Die Fortsetzung folgt.)

XI. Vom Nutzen der Haselstaude.

Unter den Holzarten, die nicht zu dem eigentlichen Stammholze gehören, ist die Haselstaude gewiß eine der nützlichsten, aber in unsern Gegenden noch nicht genug bekannt, daher auch auf ihre Anpflanzung noch wenig Aufmerksamkeit verwandt worden ist. Bloß die kleinen Nüsse sind, jedoch nicht ihrem wahren Werthe nach, bekannt, die in den Wäldungen, wo die Staude von sich selbst wächst, aufgesucht, und zum Zeitvertreib für Kinder aufgekauft werden. Es wäre indessen zu wünschen, daß auf dieses Gewächs mehr Aufmerksamkeit verwandt, und dessen Anpflanzung, da wo sie sich schickt, befördert würde.

Die Haselstaude wächst in allen sowohl nördlichen, als südlichen Ländern von Europa wild in Wäldern und Gebüsch. Sie kommt zwar in einer jeden Lage und in jedem Boden fort, wächst aber vorzüglich in einem schwarzen feuchten Grunde, auch im Lehmboden. Gemeiniglich bildet sie einen vielstämmigen mannhohen oder noch größern Strauch; selten macht sie einen Baum mit einem ziemlich hohen und dicken Stamme. Von dieser Staude sind drey wesentliche Vortheile bekannt.

Der erste Vortheil erwächst aus der Staude selbst. Sie ist vorzüglich nützlich zu lebendigen Heften

ten um Gärten und Felder, da sie wegen ihres geschwinden und starken Wachses eine baldige Befriedigung, und eben deswegen in wenigen Jahren einen guten Vorrath von Brennholz liefert. Man nimmt dazu, in Ermangelung junger aus Nüssen gezogener Pflanzen, Ausläufer von alten Stöcken, schneidet die Wurzeln an der Stelle, wo sie von dem Mutterstamme abgestoßen ist, eben, pflanzt sie in der zur Hecke ausgezeichneten Linie nach Beschaffenheit des Erdreichs und der Stämme, einen halben bis einen Fuß weit aus einander, und schneidet sie zwey bis drey Zoll über der Erde ab, da denn schon im ersten Jahre mehrere junge Lohden austreiben. Daß der Boden zur Hecke ein paar Fuß tief gut umgegraben und die Hecke vom Unkraut rein gehalten, und in der ersten Zeit gegen die Anfälle des Viehes geschützt werden müsse, versteht sich von selbst. Man kann die Haselhecken zwar auch gleich denen von Weißdornen einflechten und beschneiden; sie erhalten sich aber auf diese Art nicht so gut. Man läßt die Hecke also lieber frey fortwachsen, und verjünet sie, wenn sie unten alt und trocken zu werden anfängt, dadurch, daß man sie nahe an der Erde rein, und ohne die Stämme zu spalten, abhauet, da denn die aus den Wurzeln treibenden Lohden schon im zweiten Jahre wieder eine Befriedigung geben. Sollten einige Stämme in der Reihe ausgegangen seyn, so legt man von den zunächst daran stehenden einen Zweig in die Erde, und befestigt ihn mit einem Haken, welcher sodann leicht Wurzel schlägt und die Lücke wieder ausfüllt. Das Abhauen einer veralteten Hecke muß nothwendig unmittelbar über der Erde geschehen, weil die höher abgenommenen Stämme sonst unten immer kahl bleiben und eine

schlech-

schlechte Befriedigung geben. Auf diese Art liefert eine solche Hecke, nach Beschaffenheit des Bodens bald einen guten Vorrath von Bandstöcken, auch von Busch- und Brennholz. Das Holz giebt gute Reißkohlen für die Zeichner und Maler.

Den zweiten Vortheil gewähren die Nüsse, aus welchen ein vortreffliches Del bereitet wird, das dem süßen Mandelöl fast ganz ähnlich, und so lange es frisch ist, die Stelle des Provencere-Oels vertreten kann. Mit der Zubereitung desselben kann man auf folgende Art verfahren. Die Nüsse werden mit Nussbrechern aufgemacht, damit die Kerne ganz bleiben. Hat man eine hinlängliche Quantität beisammen, so gießt man kochendes Wasser, worin vorher etwas Salz zerlassen worden, darüber, doch so, daß es gleich wieder ablaufen kann. Alsdann wird die äußere Schale abgemacht, die weißen Kerne auf dem Ofen getrocknet, hiernächst gestampft, und endlich das Del ausgepreßt. Es läßt sich am besten in gläsernen Flaschen und steinernen Krügen aufbewahren, nur müssen sie sehr gut gepfropft, auch können sie allenfalls verpicht werden.

Man kann auch aus den Nusskernen ein Getränk bereiten, welches im Geschmack der Chokolade sehr nahe kommt. Nachdem man die Nüsse von der harten Schale befreiet hat, werden sie ebenfalls mit kochendem Wasser gebrühet, von der innern braunen Schale gereinigt, und die weißen Kerne getrocknet. Diese schneidet man alsdann in zwey Hälften, röstet sie in einem Ziegel oder in der Kaffeetrommel behutsam auf einem mäßigen Feuer, bis sie überall gleich braun werden, und wie mittelmäßig gebrannter Kaffee aussehen. Ist dies geschehen, so läßt man sie erkalten und stößt sie

ſie in einem Mörfel zu einem grüßlichen Pulver. Nun ſetzt man Milch auf das Feuer, thut das in ein Käppchen eingewickelte Pulver hinein, und läßt beydes ſtark zuſammen lochen. Hierzu thut man ferner etwas geſtoßenen Zimmt, Kardamomen, Würznelken und Zucker ſo viel als man will, und ſchlägt auch ein paar Eyer hinein. So bekommt man einen Trank, der der gewöhnlichen Chokolade an Geſchmack gleich iſt, und doch ungleich weniger koſtet. Die länglichten Nüſſe, welche ein rothes Häutlein haben, und inſgemein Lampertnüſſe heißen, ſind hierzu am beſten. Auch die Wallnüſſe ſind dazu zu gebrauchen; man muß aber die inwendige gelbliche Schale abziehen.

Den dritten Vortheil geben die Haſelkäglein, welche ein erprobtes Vorbauungsmittel wider die Fäule der Schafe ſind, welches Uebel gewöhnlich bey anhaltender regniſchen Witterung und in Gegenden, wo die Schafe auf naſſem Boden weiden, um ſich greift. Man gebe den Schafen im Frühjahre und im Herbſte etwas getrocknete Käglein unter das Heu, und fahre damit einige Wochen ein- bis zweymal wöchentlich fort. Bey einer anhaltenden Nüſſe muß man mehrere Wochen damit anhalten, auch ſelbſt in Sommertagen etwas gepölverte Käglein mit Salz vermengen und ſo den Schafen zu lecken geben. Das Salz muß aber zuvor an einem feuchten Orte gelegen haben, damit das Pulver daran kleben bleibt, und von den Schafen nicht weggeblaſen wird. Die Käglein werden an der Sonne getrocknet, und auf einem Boden, wo keine Feuchtigkeith zukommen kann, verwahrt.

Wenn man die Käpſlein der Haſelſtaude noch beyzeiten im Frühjahre, ehe ſie ſich öffnen, ſammelt und dörrret, ſo kann man durch Auspreſſen auch ein ſüßes und fettes Del von ihnen erhalten.

XII. Von den Oelpflanzen.

In Sachſen und vielen ober-deutſchen Ländern wird viel Rübsen zu Del gebauet. In der Mark giebt man ſich mit dem Anbau dieſer Pflanze nicht ab, ob es gleich nicht an gutem Boden fehlt. Man hat bey uns in den Feldern nicht damit aufkommen können, weil die Viehheerden darin umhergehen, und der Rübsen doch ſchon vier Wochen vor Michaelis, oder noch zeitiger geſäet werden muß, daß

also

also die Rübsenfaat von dem Weidewiehe gar bald verborgen wird. Dagegen haben wir viele andere Pflanzen, die in unserm Sommer- und Brachfeldern um des Oels willen häufiger angebauet zu werden verdienen. So viel ist gewiß, daß wir den größten Theil der ansehnlichen Geldsummen, die für Speise- und Brennöl aus dem Lande gehen, behalten könnten. Dergleichen Pflanzen sind:

1) Der Mohn. Dessen Anbau als Oelpflanze ist bereits in diesem Volksblatt, Jahrg. 1798 S. 187. empfohlen worden. Wo guter Flachß wächst, da findet man auch den besten Boden zum Anbau des Mohns. Wird er in reinen Pressen und Töchern ausgepreßt, so giebt er ein Oel, das dem Baumöl völlig gleich zu schätzen ist. Anfänglich schmeckt das Mohnöel zwar nach Mohn, legt aber diesen Geschmack ab, wenn es in gläsernen Flaschen im kühlen Keller eine Zeitlang stehet, da es, wenn es einen Bodensatz gemacht hat und alsdann abgeklärt wird, immer besser und reinschmeckender wird. Es dient sodann zum Salat, zu allerlei Backwerk und statt Schmalz und Butter auf Brod. Die ausgepreßten Kuchen werden getrocknet und zu Suppen angewendet.

2) Der Sederich kann sehr gut zu Oel benuht werden. (Jahrg. 1799 S. 160.)

3) Der grüne Kohl giebt eben so viel Oelsamen als der Rübsen. Man setz im Frühjahre die Kohlstränke reihenweise eng beisammen, daß sie nicht viel Platz einnehmen. Die Reihen müssen gerade seyn, daß man dazwischen dünne Querstangen auf eingeschlagene Gabelhölzer legen und die Kohlreihen sich dagegen stützen können. Werden die Samentapseln meistens gelb, so schneidet man die Stengel ab und bringt sie in Haufen zum Erhizen, welches, je nachdem das Wetter warm ist, bald früher, bald später geschieht. Nach zwey bis vier Tagen siehet man nach, ob die noch unreifen Körner gut geworden, ziehet den Haufen auseinander und klopft den Samen aus. Es ist unglaublich, wie viel Oelsamen ein kleiner mit Kohlstränken besetzter Winkel im Garten ausgiebt; nicht zu gedenken, daß der Platz in demselben Jahre noch mit andern Gewächsen besetzt werden kann. Ein Scheffel dieses Samens giebt 19 Quart oder 38 Pfund Oel.

4) Gartenkresse und weiße Rüben sind auch als Oelpflanzen anzusehen. Man säe den Samen von unsern

fern kleinen Rüben, oder auch von den großen Wasser-
rüben recht früh und etwas dick, so wird man vielen
Samen davon erhalten.

5) Vom Hanf- und Leinsamen ist hier nichts zu
sagen, da ihre Anwendung zum Oel hauptsächlich vom
Lein, sehr gemein ist. Ein Scheffel Leinsamen kann acht
Quart Oel und darüber geben, wenn er in Körnern
vollständig und nicht unrein ist.

6) Lein; oder Flachsdotter blühet im Junius als
ein Unkraut auf den Feldern, sollte aber eigends ange-
bauet werden, weil der Same an Oel so ergiebig ist, als
der Rübsen. Das Oel ist aber schwachbitter, ohne daß
daran gekünstelt werden darf. Ein Scheffel Samen
gibt 12 bis 14 Quart, oder 24 bis 28 Pfund Oel.

7) Senf. Zu wenig ist es noch bekannt, daß von
dem Samen ein sehr gutes Oel erlangt wird, wenn
man es, wie vom Mohabl gesagt worden, sich läutern
läßt, und von dem Bodensatz abgießt. Bloß um des
Oels willen sollte der Senf meh: angebauet werden.
Er nimmt mit einem mittelmäßigen Boden vorlieb, un-
terdrückt, da er sehr schnell wächst, alles Unkraut, und
der Platz, wo er steht, kann, da er früh reif wird,
noch in demselben Sommer zu andern Gewächsen ge-
nutzt werden.

8) Die Sonnenblume giebt ein sehr feines Oel.
(Jahrgang 1799 S. 187.)

9) Der Safflor steht mit dem vorigen Samen in
gleicher Klasse.

10) Kürbiskerne, von ihrer Schale befreuet, ge-
ben ein dem Mandelöl gleiches Oel.

11) Die Tabakspflanze, besonders der asiatische
Tabak. (Jahrgang 1800. S. 90.)

Es wäre unsern Haushaltungen anzurathen, daß sie
sich eigene kleine Pressen anschafften, dergleichen die Fami-
lien in Frankreich sich größtentheils halten. Kann man
auch auf solchen nicht alles Oel herauszwingen, so wer-
den dagegen doch die Kuchen zu andern Gebrauch, be-
sonders zur Viehfütterung desto mehr dienen.

Hier sind einige Vorschriften zum Auspressen der
Speise; auch Brennöl.

Süßes Mandelöl ohne Feuer.

Man giebt hiervon die Beschreibung, weil Mohl,
Hanf, Leinsamen, Nüsse, Kürbiskerne, ic. eben so
ausgepreßt werden können; denn das Oel von gewärm-

tem Samen wird eher ranzigt und abschmeckend, als von dem ungewärmten.

Man nimmt 1½ Pfund recht gute süße Mandeln, zerstoßt sie in einem reinen Mörsel und thut sie in einen doppelten hárnen Sack. (Grobe Sackleinwand thut auch die Dienste). Nachher legt man sie zwischen zwey zinnerne Platten (es können auch starke eichene Bretter seyn, die, um keinen Holzgeschmack in das Oel zu bringen, zuvor gut ausgelocht werden müssen) unter eine Presse, und drückt sie sachte und gleich stark aus, damit der Sack nicht zerreiße. Wenn sie recht gepreßt sind und alles Fette heraus ist, so hat man ein sehr süßes Oel, fast ohne alle Hefen.

Mohn, Hanfsamen, Kürbiskerne, Hasel- und Walnüsse ic. bedürfen keiner andern Vorbereitung. Sie lassen ihr Oel leicht fließen. Andere Samen, welche ihr Oel nicht gern hergeben, müssen nebst den Brettern der Presse erwärmt werden.

Nach dem Speiseöhl erlangt man noch eine geringere Sorte Oel, wenn man heißes Wasser auf den Rückstand gießt, und es stärker auspreßt. Wiederholt man dies und preßt noch stärker, so erhält man ein grobes mit vielen Hefen vermishtes Oel. Diese Oele lassen sich leicht von dem Wasser scheiden, weil sie oben auf schwimmen und die Hefen sich zu Boden setzen, die man durch öfteres Abklären davon absondert. Gewöhnlich schlägt sich die Oelhefe binnen dreißig Tagen nieder, und erst nach dieser Zeit wird das Oel zum letztenmal abgegossen und an einem kühlen, trocknen Ort verwahrt. Um das Ranzichwerden zu verhüten, oder ranzigtes Oel zu verbessern, thut man Unis oder geschmolzenes Wachs hinein. Ist es trübe, so gieße man heißes Wasser hinein. Um einen etwanigen schlechten Geruch zu verbessern, wirft man Krume von Gerstenbrod mit Salz oder Koriander, oder zerquetschte Weinbeeren ohne Kerne hinein.

Von allen Oelen ist zu merken, daß man desto mehr und besseres Oel erhält, je frischer die Samen sind. Kömigtés Oel nennt man, was in kleine Kömer zusammen gerommen ist, und dies ist das beste, so wie auch das, welches bey Oelgefäßen oben auf schwimmt.

Die Hefen von allen Oelen werden zum Seifetochen, zum Einschmieren der Schrauben, zu Wagenschmieren u. s. w. gebraucht.