

Gemeinnütziges Volksblatt.

December 1800.

I. Von den Krankheiten des Rindviehes.

(Beschluß.)

14) Der Vorfall der Gebärmutter. Harte Geburten, mit Gewalt herausgezogene Nachgeburten sind gewöhnlich die Quelle dieses Uebels. Man benetze ein Stück feiner Leinwand mit warmgemachter Milch und schiebe die Gebärmutter damit vorsichtig zurück. - Alsdann koche man zwey Hände voll Tormentillwurzel, eine starke Hand voll Schaaßgarbe, eben so viel Eichenlaub und vier Loth gedörrete Heidelbeeren in einem Quart Wasser und einem Nösel rothen Wein eine Viertelstunde lang, seihe es durch, spritze dem kranken Thier täglich ein paarmal ein halb Pfund davon in die Gebärmutter, und lasse es einige Tage bey möglichster Ruhe im Stalle stehen. Sollte die Gebärmutter wieder vorkommen, so nehme man eine Ochsenblase, erweiche sie mit lauem Wasser, stecke einen Fingers dicken, unten rund zugeschnittenen Stab hinein, schiebe die Blase so tief in die Gebärmutter, daß nur noch ein paar Finger breit vom Halse derselben zu sehen ist, ziehe den Stab heraus, blase die Blase stark auf und binde sie fest

zu. Nach einigen Tagen lasse man die Luft aus der Blase und ziehe sie heraus, worauf man mit dem Einspritzen fortfährt. Man bedienet sich bey dem Vorfall der Gebärmutter nach einer schweren Geburt folgender einfacher Methode: Man bringe sie erst mit einer mit Del bestrichenen Hand behutsam wieder an ihren Ort, und bähret dann die Geburtsglieder mit Wasser, worin Tormentillwurzel abgekocht ist.

15) Die Verstopfung. Man giebt einem Milchkalbe einen Löffel voll Fischtrahn, erwachsenen Thieren aber drey bis vier Löffel voll. Man kann auch den Thieren Stechpillen, die von Seife oder einem Talglicht nach der Größe des Thiers verfertigt werden, in den Hintern schieben; auch kann man das Tabaksklystier anwenden. Auch ist folgendes Mittel dienlich: man nehme ein halb Pfund Seife, eben so viel Syrop und eben so viel Butter, lasse alles in einem Quart Lauge am Feuer schmelzen, die Hälfte gebe man eine Stunde vor dem Frühstück, lasse das Vieh nicht aus dem Stalle und gebe nicht zu kalt zu saufen. Wenn die Verstopfung nicht weicht, giebt man die andere Hälfte des Mittags.

16) Das Rückenblut hat seine Ursache in der Vollblütigkeit. Man mache den Anfang der Kur mit dem sogenannten Rückenblutbrechen. Ein paar Personen ziehen die Haut über dem ganzen Rückgrade aus allen Kräften vom Fleische ab und in die Höhe, so daß bey jedem Zuge der Hand ein lautes Knacken gehört wird. Dann kocht man einige Wallnußblätter mit etwas Seife in Lauge und schüttet ein kleines Trinkglas voll ein. Hält das Uebel an, so ist bereits ausgetretenes Gebüt im Mastdarne, welches man herausholen muß. (S. Julius 1798). 17)

17) Das wilde Feuer. (S. Januar 1799). Das erste, was man thut, ist, daß man einen Hering in Theer eintaucht und ihn dem kranken Thier in den Rachen schiebt, daß es ihn hinunter schlucken muß, worauf dann Schweiß und gewiß auch Linderung erfolgt.

18) Die Sirkentzündung ist mehrentheils eine heftige Wirkung der Sonnenhitze, entsteht aber auch wohl von starker Erhitzung des Körpers, besonders bey'm Mangel an Sausen. Man erkennt sie an der Trockenheit der Haut, Hitze der Hörner nahe am Kopfe, rothen feurigen Augen, trockner Zunge, großer Unruhe, Ekel, unersättlichem Durst, Stoßen des Kopfes wider die Wände und fürchterlichem Brüllen. Man läßt zuerst Ader am Halse, welches man mehrmals wiederholen kann, bis die Hitze und der Durst sich mindert. Innerlich gebe man alle zwey Stunden einen Löffel voll von folgendem Pulver: Muschelschalen 8 Loth, gereinigten Salpeter 2 Loth, Kampher $\frac{1}{2}$ Quentchen, alles zu Pulver gerieben und mit Wasser, worunter man die Hälfte Molken thut, eingegeben. Morgens und Abends gebe man ein Klystier von zwey Pfund Molken und zwey Loth Salpeter laulich. Stirn, Genick und Schläfe belege man mit leinenen Tüchern, die mit folgendem Mittel angefeuchtet sind: frisches Wasser vier Pfund, Weinessig ein Pfund, Kampher ein halb Loth, Salmiak zwey Loth, den Kampher mit einem Löffel voll Brantwein abgerieben und alles unter einander gemischt. Es ist auch gut, dem kranken Thier den warmen Dampf von diesem Mittel in die Nase gehen zu lassen, auch etwas laulich in die Nase zu spritzen. Die Füße unwickelt man von den Klauen bis zum mittlern Gelenke mit Pflaster von Sauer-

teig mit Salz vermische und mit Essig verdünnt, und wiederholt dieses alle Abend.

19) Die Bräune besteht in einer Entzündung des Gaumens und der zum Luftröhrenknopfe gehörigen Muskeln. Diese Theile sind roth und geschwollen, welches man innerlich sehen und äußerlich fühlen kann. Dies macht dem Viehe das Athemholen und Fressen beschwerlich. Man läßt am Halse und unter der Zunge zur Ader, welches wohl einigemal wiederholt werden muß. Dann giebt man täglich ein paar Klystiers, wozu man vier Hände voll Gerste und ein Loth Salpeter in Wasser kocht, es durchsiebet und in zwey Pfund desselben ein Loth Rauchtabak kocht, es durchsiebet und laulicht als Klystier giebt. Innerlich giebt man des Tages dreymal ein Loth gereinigten Salpeter. Zum Einspritzen in den Hals kocht man einen Löffel voll Wein in einem halben Rössel Wasser, siebet es durch und vermische es mit eben so viel Milch. Man kann auch Käsepappelkraut und Kamillen in Wasser kochen, etwas weißes Lilienöl darunter gießen und dies warm um den Hals und die Kehle schlagen und es alle vier Stunden wiederholen. Oder man rühre drey Loth Baumöl und ein halbes Loth Salmiakgeist zu einer Salbe, und schmiere damit statt des Umschlages den Hals täglich dreymal ein. Löset sich endlich die brandige Rinde ab, so bestreiche man die Theile öfters mit einer Salbe von gleich viel frischer Butter und Honig.

20) Die fallende Sucht. Ein mit dieser Krankheit behaftetes Thier stürzt jählings zur Erde, wirft sich mit den Füßen herum, zuckt und verdreht die Augen, schäumt mit dem Mante, springt nach einigen Minuten wieder auf, und schweigt dann über

über den ganzen Leib triefend. Die Ursachen dieser Krankheit liegen im Gehirn oder im Magen. Im erstern Falle gebe man dem Thiere täglich drey- mal ein halbes Loth gepulverte Baldrianwurzel, oder Pomeranzenblätter. Nimmt das Uebel in vier bis fünf Wochen nicht ab, so schlachte man das Thier. Hat die Krankheit ihren Grund im Magen und zwar von Würmern, so wende man die oben empfohlenen Mittel zur Tödtung der Würmer an.

2) Bisweilen wird ein Thier vom Schwindel ergriffen, da es sich im Kreise herum drehet, taumelt und auch wohl hinfällt. Die nächste Ursache sind wohl in den Höhlungen der Hirnschale, zwischen dem Gehirn und dessen Häuten befindliche Wasserbläschen, entferntere Ursachen aber äußerliche Verletzungen der Hirnschale und das Abstoßen der Hörner. Ein gutes Mittel ist hier das Brenn- kraut (*Flammula Jovis*), wovon man dem Thiere täglich drey mal zwanzig Blätter giebt.

21) Die Holzkrankheit scheint im Gemusse der Baumzweige und Knospen zu liegen, und ist da vorzüglich einheimisch, wo das Vieh in den Wäldern geweidet wird. Die Kennzeichen sind: Hitze im Maule, Durst, Verstopfung, Schmerzen beim Harnen, verminderter Urin, Hißblat- tern, verhärtete Drüsen, starker und geschwinder Puls, rothe Flecke an der Schleim- und Augennetzhaut, Verminderung der Milch und ein durchdrin- gender Geruch derselben, Traurigkeit, Emporstehen der Haare, Trockenheit und Härte der Haut, wechselweise Kälte und Hitze der Ohren. Im An- fange der Krankheit entziehe man dem Thiere alles nahrhafte Futter, und gebe ihnen alle drey Stun- den ein Getränk von einem Quart Wein, das in

Wasser abgekocht und mit ein Quentchen in Eyerdotter aufgelösten Kampher vermische ist. Das nämliche gebe man ihm alle vier Stunden als Klystier, und tränke es übeigens mit dem hellsten Wasser. Nach 24 Stunden öffne man die Halsader und lasse ein paar Pfund Blut, wiederhole dieses, wenn die Entzündung groß ist, auch wohl den zweyten und dritten Tag, fahre dabey mit dem Getränke und Klystiere so lange fort, bis das Vieh mit Begierde zu fressen anfängt, da man denn die Arzeneyen wegläßt und ihm wieder ordentlich zu fressen giebt.

22) Allgemeines Mittel. Wenn man merke, daß eine Kuh krank wird, und man noch nicht eigentlich weiß, was ihr fehlt; so ist im Anfange einer jeden Krankheit folgendes Mittel gut. Man stößt drey bis vier Stüch Knoblauch, vermische diesen Brei mit drey Löffel voll Wagentheer und einen Löffel voll Baumöl, welches beydes man am Feuer hat zusammenschmelzen lassen, thut alles in ein Quart Milch, und gießt es dem Viehe eine Stunde vor dem Frühfutter ein. Oder: man schält zwey Hände voll Zwiebeln (Bollen) und kocht sie mit zwey Quart Wasser zu einem Brei, mischt eine Kaffeetasse voll Baumöl darunter und gießt es dem kranken Thiere lauwarm ein, führet es eine Weile herum, und giebt ihm unter einer Stunde gar nichts, und dann nicht kalt zu saufen.

Wenn ansteckende Seuchen grassiren, kann man sich, ehe das Vieh davon angegriffen wird, folgendes Vorbeugungsmittels bedienen. Man nehme eine Handvoll Angelikentraut, sieben Loth Seife, einen Eßlöffel voll Salz und ein Pfund Wagentheer, vermische es zusammen über einem gelinden Feuer, und schmiere einen Eßlöffel voll
von

von dieser Latwerge einem jeden alten Stück Rindvieh auf die Zunge. Das junge Vieh bekommt halb so viel, allen aber streiche man etwas Wagentheer auf die Nase.

II. Ueber die Bereitung des Runkelrübenbranntweins.

Man nimmt einen Scheffel Runkelrüben, sondert die Blätter davon ab, und stößt sie entweder mit einem gewöhnlichen Stampseisen klein, oder zermalmet sie mit einer zu diesem Endzweck gemachten Drehmaschine. Dann thut man sie in eine Blase, übergießt sie mit so viel Flußwasser oder anderem weichen Wasser, daß dasselbe mit den Runkelrüben gleich steht, und kocht sie eine Viertelstunde lang, unter mehrmaligem Umrühren, wodurch sie ganz weich und in einen dicken Brei verwandelt werden. Dieser wird nun in ein hölzernes Gährungsfaß gethan, und so viel kaltes Wasser hinzugeschüttet, daß, wenn man eine Hand hineinsteckt, sie nicht mehr von der Hitze beschädiget wird, und die dicke Flüssigkeit also nur eine gelinde Milchwärme in sich hält. Dann thut man ein halb Quart guter Hefen hinzu, bedeckt das Gefäß leicht mit einem Deckel, und stellt es an einen lustigen und temperirten Ort hin. Nach Verlauf einer Stunde bemerkt man, daß die Gährung schon vor sich gehet. Diese wird in einer Zeit von 26 bis 30 Stunden beendet; doch hängt die frühere oder spätere Beendigung der Gährung sehr von der Bitterung ab, und läßt sich daher die Zeit nicht genau angeben, wenn die Gährung beendet ist. Das sicherste Kennzeichen davon ist, wenn keine aufsteigende Blasen mehr

in der gährenden Flüssigkeit bemerkt werden. Man schreitet man zur Destillation, indem man die gegohrene Masse in eine Blase trägt, worin sich bereits schon etwas zum Kochen gebrachtes Wasser befinden muß, und nach gehöriger Verlutierung des Blasenkopfs und angebrachter Vorlage, ganz gelinde so viel Flüssigkeit abziehet, bis an der zuletzt übergehenden keine Spur von Geist mehr entdeckt wird. Das Uebergegangene ziehet man in einer wohlgesäuberten Blase noch einmal ganz gelinde so lange ab, bis auch hier das zuletzt übergehende keinen geistigen Geschmack mehr äußert.

Diese zum zweytenmal abgezogene wasserhelle, klare Flüssigkeit, welche vier Quart beträgt, ist alsdann der fertige Branntwein, der sich durch einen dem Franzbranntwein ähnlichen Geruch und Geschmack von dem aus Getreide gewonnenen Branntwein sehr unterscheidet.

Das in der Blase bey dem ersten Abziehen zurückgebliebene, ist ein vortreffliches Futter für Rindvieh, Schweine, und wird von beyden gern gestressen.

Will man den Branntwein dem Konjak so viel als möglich gleich machen, so mischt man die vier Quart Kunkelrübenbranntwein mit ein Pfund ganz fein pulverisirter, gut ausgeglüheter Linden- oder Büchsenkohle und ein Viertelsfund weißer Thonerde zusammen, und läßt es unter öfterm Umschütteln einige Tage an einem mäßig warmen Ort digeriren. Dann filtrirt man diese Masse durch Löschpapier, gießt zu der durchgelaufenen Flüssigkeit zwey Loth starke Salpetersäure, und zieht sie in einer Destillirblase über ein Viertelsfund schwach geröstetes Brod und ein halbes Pfund Braunstein, beydes vorher fein pulverisirt, noch einmal gelinde ab.

Das

Das auf diese Weise erhaltene Destillat, besigt, nachdem man es mit einem Loth Eichenrinde digerirt hat, die Eigenschaften des Konjaks und kann daher dessen Stelle vertreten, so daß wir nicht nöthig hätten, uns ihn aus der Fremde mit großen Kosten zu holen.

Da die Runkelrübe bey ihrem Anbau so sehr ergiebig ist, so ist ihre Anwendung zum Branntweinsbrennen so ungemein vortheilhaft. Auf einem Morgen Land können wenigstens 300 Scheffel dieser Rüben gewonnen werden, welche 1200 Quart Branntwein liefern. Da ferner diese Rüben in der Brache gebauet werden können, und dieses Land noch immer mit Winterkorn bestellt werden kann, so wird der Nutzen noch einleuchtender. (Aus der Schrift des Herrn Hofapothekers Frank: über die Bereitung des Runkelrübenbranntweins).

Der Herr Direktor Uchard in Berlin, dessen Vorschrift aus den Runkelrüben Syrop und Rohzucker zu bereiten, wir bereits mitgetheilt haben, lehret die Bereitung des Branntweins aus den Abgängen bey der Fabrication des Zuckers auf folgende Art: das Wasser, das zum Kochen der Rüben gedient hat, wird zum Kochen gebracht, und mit demselben das ausgepreßte Mark der Wurzeln übergossen. Ist es nicht hinreichend, so wird noch so viel kochendes Wasser als nöthig ist zur völligen Durchweichung des Marks hinzugegossen und das Gefäß bedeckt. Den folgenden Tag wird das angebrühete Mark scharf ausgepreßt, welches nun als Viehfutter verbraucht werden kann. Zu der erhaltenen Brühe werden die Abgänge vom Syrop, als: das Spülwasser aus den Kesseln, das Waschwasser der Seihetücher, und wenn der Syrop zu Rohzucker bereitet worden, vorzüglich der davon aus-

gepresste Schleimzuckersaft hinzugesetzt und alles bis zur Hälfte eingekocht. Man füllt hierauf die Brühe in einen Bottich, der in einer mäßig warmen luftigen Kammer stehen muß. Ist sie so weit abgekühlt, daß sie die zum Stellen nöthige Milchwärme hat, so wird eine gehörige Menge guter Bierhefen hinzugesetzt, und die Mischung, unter Beobachtung der den Sachverständigen bekannten Regeln der Weingährung, überlassen. Nach beendigter Gährung, wozu nach Umständen zwey bis vier Tage erfordert werden, wird auf gewöhnliche Art zur Destillation geschritten, und dann der abgezogene Lutter kunstmäßig zu Brantwein rektificirt. Zur Hinwegnehmung des anliehenden rübenartigen Geruchs und Geschmacks kann man bey der Rektifikation des Lutters eine Portion wohl ausgebrannter gestoßener Holzkohlen in die Blase werfen, und den Brantwein darüber abziehen. Dieser Brantwein hat sehr viel rumartiges an sich, so daß besonders der, welchen man von dem vom Rohzucker abgepressten Syrop erhält, einen wirklichen starken Rum giebt. Endlich ist zu merken, daß nach den angestellten Versuchen aus 15 Zentner Rüben 57½ Pfund Rohzucker und 37½ Quart Brantwein gewonnen sind.

III. Von der Gänsezucht.

Unter allen Arten des Federviehes sind die Gänse die nützlichsten, da nicht nur ihr Fleisch eine wohl-schmeckende und nahrhafte Speise abgiebt, und ihr Fett in der Wirthschaft vortheilhaft zu gebrauchen ist, sondern auch ihre Federn vor allen andern besonders nützlich und unentbehrlich sind. Es ist
aber

aber auch gewiß, daß die Gänse unter allen Feder-
vieharten in der Landwirthschaft die schädlichsten
sind, da sie die Wiesen und Hütungsplätze verder-
ben, indem allenthalben, wo sie ihren Mist fallen
lassen, das Gras gleichsam versengt wird, auch kei-
ne andere Viehgart gerne da weidet, wo die Gänse
geweidet haben. Sie lieben aber solche Grasgegen-
den vorzüglich, und es hält schwer, sie davon abzu-
halten, und den von ihnen zu befürchtenden Scha-
den zu verhüten. Indessen rührt diese besondere
Schädlichkeit der Gänse mehr von der Nachlässigkeit
der Wirths, als von diesen Thieren selbst her,
indem sie leicht in Ordnung gehalten werden kön-
nen; daher sie in der Landwirthschaft nicht nur füz-
lich beyzubehalten, sondern auch bey vernünftig ge-
nommenen Maßregeln darin ungemein nüzlich
sind.

Es ist ein unwiderrüfliches Gesetz der Natur,
daß jedes Thier seines Gleichen zeuge. Hieraus
folgt, daß wenn man gutartige und taugliche Jun-
gen erziehen will, man dazu auch tüchtige Zucht-
thiere wählen müsse. Zu einer nüzlichen Gänse-
zucht werden also gute Zuchtgänse nebst einer ver-
hältnißmäßigen Anzahl von Gänserichen erfordert.
Eine zwey bis dreyjährige Zuchtgans ist zum Aus-
brüten die tüchtigste. Ein platter und breiter Leib
und die Reichhaltigkeit von Federn sind zwey Haupt-
eigenschaften, worauf man bey der Wahl der Zucht-
gänse sehen muß; denn eine breitleibige Gans kann
mehr Eyer bebrüten, und eine federreiche kann den
ihre untergelegten Ethern mehr Wärme geben.
Man bemerkt auch bey den Gänsen, so wie bey an-
dern Thieren, verschiedene innere Fehler, wodurch
sie zur Zucht weniger geschickt gemacht werden. Ei-
nige Gänse legen nur wenige Eyer, und man kann
dur.h

durch dergleichen Zuchtgänse die ganze Gänsezucht in Unordnung bringen. Andere legen zwar viel Eyer, sie machen aber damit sehr spät den Anfang; dadurch wird aber die frühe Brut, die bey der Gänsezucht so nöthig und zuträglich ist, verhindert. Auch giebt es Zuchtgänse, die schwer zum Brüten zu bringen sind, oder die Brutzeit nicht geduldig aushalten, und das Nest sehr oft verlassen. Es ist also eine nothwendige Vorsicht, daß man keine Jungen, die aus Ethern solcher Gänse, die einen von vorbemerkten Fehlern an sich haben, ausgebrütet worden sind, zur künftigen Zucht gehen lassen müsse, weil die Alten gemeiniglich ihre Fehler auf die Jungen vererben.

Zu den zur Zucht aufbehaltenen Gänsen müssen die benötigten Gänseriche vorhanden seyn: da man bey diesen Thieren nicht die Hitze und Begierde zum Treten wahrnimmt, die man bey andern Federviehe, sonderlich den Hähnen, bemerkt. Zu einer Gänsezucht, wo man vier bis fünf Zuchtgänse hält, wird ein Gänserich erfordert.

Die Gänse sind unter allen zahmen Vieharten diejenigen, die am frühesten legen, und sich zum Brüten anschicken. Die Natur treibt sie dazu an, weil es sonst unmöglich wäre, daß die Jungen noch in demselben Jahre schon vor Eintritt des Winters zur Vollkommenheit gelangen könnten. Diese Triebe der Natur können durch Schuld der Menschen gehindert, und das Legen und Brüten zurückgehalten werden. Die erste Ursache davon ist die schlechte und allzusparsame Fütterung der Zuchtgänse. Keine Zuchtgans muß fett seyn, weil die von ihr gelegten Eyer unter der Brut größtentheils faul werden; aber die Zuchtgans muß auch nicht hungern, sondern den ganzen Winter hindurch und besonders

sonders gegen die Legezeit mit genugsamen Futter versorgt werden, damit es ihr nicht an den gehörigen Kräften fehlen möge. Eine zweite Ursach, wodurch die frühere Brutzeit der Gänse zurückgehalten wird, ist die, daß man es ihnen an einem bequemen warmen Ort, wo sie legen und brüten können, ermangeln läßt. Schon in der Mitte des Januars pflegen gute Gänse anzufangen zu legen. Gemeinlich ist zu dieser Jahreszeit die heftigste Kälte, wodurch das frühe Legen und Brüten gehindert wird. Die gemeinen Landleute nehmen daher ihre Gänse gegen die Legezeit zu sich in die Stube, und lassen sie auch hier ihre Eyer ausbrüten. Wer das nicht kann und will, muß für einen recht dichten und warmen Gänsestall sorgen.

Unter den deutschen Landgänsen bemerkt man in Ansehung ihrer Größe einen sehr großen Unterschied. Die pommerschen Gänse, besonders die an der Ostseeküste, thun sich unter allen andern hervor. In diesen Gegenden verspürt man wegen des Seesalzes, das bey dem Austreten der See zurückbleibt, bey allem Viehe eine besonders nachthafte Kraft der dortigen Weide. Auch in den Marken trifft man hin und wieder ziemlich großartige Gänse an. In Schlesien und Sachsen sind sie weit kleiner, welches dem östern Kupfen, das des Jahrs drey bis viermal wiederholt wird, zuzuschreiben ist. Die verschiedene Größe der Gänse kommt also theils von der verschiedenen Weide, theils von ihrer verschiedenen Behandlung her.

Die Gänsezucht fällt nicht an allen Orten gleich leicht, und ist also auch nicht allenthalben gleich nützlich. Die Gans ist ihrer Natur nach ein Wasservogel; das Wasser trägt also zu ihrem Gedeihen sehr viel bey, und macht auch ihre Unterhaltung

wen-

weniger kostbar. Bey der Gänsezucht an Orten, wo kein Wasser ist, geht oft die Hälfte verloren, und die Gänse brauchen auch noch einmal so viel Futter zu ihrer Unterhaltung. Die auf dem Wasser schwimmenden Gänse erhaschen kleine Fische, sättigen sich mit den auf dem Wasser häufig befindlichen Gewürmen, und suchen sich am Rande der Gewässer die hervorschlagenden Kräuter und Gräser. Hier macht also ihre Erziehung wenig Kosten, und man darf im Sommer, wenn sie nur erst auf den Beinen sind, wenig für den Unterhalt sorgen.

Nicht alle Arten der Gewässer sind zu einer bequemen Gänsezucht gleich nützlich. Die natürliche Neigung zum Wasser ist bey diesen Thieren so stark, daß sie es, so lange sie nur ihre nothdürftige Nahrung darauf finden, nicht leicht freywillig verlassen und mit vieler Mühe des Abends in den Stall zurückgebracht werden können. Auf großen Strömen und Seen muß man es schon geschehen lassen, daß sie Tag und Nacht auf dem Wasser bleiben, und man nur gleichsam von fern auf sie Acht geben kann. An solchen Orten aber ist die Gänsezucht ein bloßes Glücksspiel, worauf keine sichere Rechnung zu machen ist, weil oft die Hälfte und mehr verloren geht. Auch nehmen die Gänse einen widrigen Fischgeschmack an, und werden daher nicht gern gekauft.

An allen Orten, wo nur etwas Wasser ist, findet die Unterhaltung der Gänse im Sommer wenige Schwierigkeit. Die ersten sechs Wochen, nachdem sie ausgebrütet worden, werden sie mit kleingeschnittenen jungen Nesseln und andern Kräutern, auf welche etwas Kleie aufgemengt wird, unterhalten; nachher werden sie auf die Weide getrieben und bey ihrer Zuhausekunft mit dem ausgegäteten Hederich und andern Grünen unterhalten.

Geslan-

langen sie erst bis zur Stoppel, so sind sie völlig geborgen, und haben zu Hause weiter kein Futter nöthig. Vorzüglich kommen ihnen die Sommerstoppeln in der Gerste, dem Hafer und dem Buchweizen zu statten, und ist dies als eine Vorbereitung zu ihrer künftigen Mast anzusehen, da man sie denn sobald als möglich in den Maststall setzt, oder sie in diesem fleischigen Zustande zu verkaufen sucht.

Will man von den Gänsen sowohl in Ansehung ihres Fleisches, als auch des Schmalzes den gehörigen Nutzen haben, so müssen sie nothwendig gemästet werden. Diese Anmästung geschieht theils mit Gerste, theils mit Hafer, theils auch mit Buchweizen. Von dem letztern werden sie zwar am allerfettesten, das Schmalz aber, das sie davon ansehen, ist allzuließend; daher dergleichen Gänse zum Räuchern nicht gut sind, weil das Fett bey dem Räuchern durch die Wärme ausläuft, und dadurch das Fleisch selbst unschmackhaft und schmierig wird. Die beste Mastung besteht in gemälzter Gerste, wonach sie das beste Fleisch und Schmalz ansehen. Auf eine anzumäsende Gans rechnet man einen halben Scheffel Hafer oder Buchweizen, oder sechs Meßen gemälzter Gerste. Doch müssen sie vorher acht Tage mit Mohrrüben oder gekochten Kartoffeln reichlich gefuttert werden. Bey der Mastung mit Körnern muß man es ihnen an Wasser nicht fehlen lassen, auch öfters etwas groben Sand in den Trog thun. Eine langsame Mast taugt bey den Gänsen nicht, sondern sie muß in Zeit von drey Wochen völlig beendigt seyn.

Die Federn sind der Theil der Gänse, der sie allenthalben unentbehrlich macht, und die Federn sind zu jetzigen Zeiten eine Waare, die nicht nur
viele

viele Abnehmer findet, sondern auch verhältnißmäßig gegen andere landwirthschaftliche Produkte in einem hohen Preise stehen. Unstreitig ist es, daß durch das Rupfen von den Gänsen mehrere Federn und auch bessere, weil sie weicher und zarter sind, gewonnen werden, als wenn man sie ihnen nur bloß bey'm Abschachten nimmt. Es kann aber auch nicht geleugnet werden, daß das öftere Rupfen die Gänse in ihrem Wachsthum sehr hindere. Denn es muß zum Wachsthum der Federn allerdings ein Theil der Nahrungsäfte angewendet werden. Hält man die Gänse vorzüglich des Fleisches und Schmalzes wegen, so thut man an dem öftern Rupfen unrecht. Es kann aber das Rupfen der Gänse füglich so eingerichtet werden, daß es ihnen keinen sonderlichen Schaden thut. Denn es ist bekannt, daß alles Federvieh des Jahres zweymal mausert oder rauhet, das ist, seine alten Federn abwirft, dagegen ihm neue wachsen. Nimmt man bloß diese Zeit bey'm Rupfen der Gänse wahr, so kann dieses ihrem Wachsthum nicht hinderlich seyn, indem es gleichgültig ist, ob sie die Federn so vertieren, oder ob sie ihnen von der Hand der Menschen genommen und zu einem nützlichen Gebrauche aufbehalten werden.

Es ist im Anfange dieses Aufsazes gesagt worden, daß die Gänse unter allen Vieharten in der Landwirthschaft die schädlichsten sind, weil sie die Viehweiden verderben, schwer in Ordnung zu halten sind, und sich von Orten, wo sie einen anständigen Fraß finden, schwer abhalten lassen. Indessen kann ihre Schädlichkeit, wo nicht ganz verhütet, doch sehr vermindert werden. Einmal muß ihnen auf solchen Plätzen, die für andere Vieharten bestimmt sind, ohne die äußerste Noth keine Wei-

Weide gestattet werden. Die Stoppelfelder können ihnen nicht füglich verwehrt werden, da dies eine Vorbereitung zu ihrer Mast ist; doch ist es unrecht, wenn man sie länger darin gehen läßt, als bis sie die ausgefallenen Getreidekörner verzehrt haben. Sie müssen die Stoppeln gleichsam nur überlaufen, und nicht eher wieder dahin zurückkehren, als bis kein Gras für das übrige Vieh mehr darin anzutreffen ist. Da sie den größten Schaden auf den Acker- und Rasenhütungen thun, so müssen sie hier nicht überbreit gehen, sondern es müssen ihnen verhältnismäßige Plätze davon angewiesen werden.

Das einzelne Hüten der Gänse, welches an vielen Orten üblich ist, taugt schlechterdings nicht, indem alsdann der Schade niemals verhütet werden kann. Die Gänse müssen vielmehr in eine Herde zusammengebracht und von eigens dazu bestellten aufmerksamen Leuten gehütet und in beständiger genauer Aufsicht gehalten werden.

IV. Wie vermindert man den häuslichen Aufwand?

Diese Frage ist zu unsern Zeiten wohl einer nähern Untersuchung und Beantwortung werth. Seit dreßsig Jahren sind alle Lebensbedürfnisse gemein hoch im Preise, und manche noch ein-, ja zweymal so hoch gestiegen, und wahrscheinlicher Weise werden sie von Zeit zu Zeit immer höher steigen. Dagegen bleibt die Einnahme sehr vieler Haushaltungen dieselbe, die sie vor hundert Jahren war, oder hat sich doch nicht verhältnismäßig vermehrt. Will man also ein ehrlicher Mann bleiben,

ben, nicht Schulden machen, die man nicht wieder bezahlen kann, und andere Leute um das Ihrige betrügen; so muß man nothwendig suchen, den häuslichen Aufwand einzuschränken und zu vermindern.

Der häusliche Aufwand läßt sich öfters durch kluge Einrichtungen und Anordnungen, der Bequemlichkeit und Annehmlichkeit des Lebens unbeschadet, mit so gutem Erfolge vermindern, daß von zwey Hauswirthen, die beyde gleich großes Einkommen und gleiche Bedürfnisse haben, derjenige, welcher mit den ökonomischen Vortheilen bekannt ist und sie anwendet, vielleicht noch etwas übrig behält, indeß der andere, dem es an solchen Kenntnissen fehlt, kaum mit seinem Erwerbe ausreicht, die nöthigen Bedürfnisse zu bestreiten.

Ökonomische Vortheile und Sparsamkeit lassen sich bey allen wirthschaftlichen Zweigen auf mancherley Art anbringen. Ein guter Wirth streckt sich nach der Decke, und nimmt es als die erste Regel an, welche ihm Vernunft und Rechtschaffenheit vorschreiben: Du mußt schlechterdings mit deiner Einnahme auskommen. Er sorgt zuerst für die unentbehrlichsten Lebensbedürfnisse, wozin Nahrung, Kleidung, Wohnung, Aufwand zur zweckmäßigen Erziehung der Kinder, Entrichtung der Abgaben an den Staat gehören. Von dem, was von seinem Erwerbe übrig bleibt, wendet er zunächst etwas auf Bequemlichkeiten, und dann erst auf Vergnügen und Ergötzlichkeiten; dabey aber sorgt er auch für die Zukunft, um einen Nothpennig auf unvorhergesehene Fälle zu haben und sich und die Seinigen vor künftigem Mangel zu sichern. Er wird also nichts ohne Noth und gegründete Ursache ausgeben, und Mäßigkeit in Befriedigung der Bedürf-

dürfnisse beweisen. Auch erfordert es die Menschenliebe, sich gegen Arme und Nothleidende nach Verhältnis seines Vermögens wohlthätig zu erweisen.

Die zweyte Regel ist: Man suche seine Bedürfnisse so wohlfeil, aber auch so gut und dauerhaft als möglich zu erhalten. Ein wohlfeiler Einkauf ist nicht immer der vortheilhafteste, weil sehr oft das, was wohlfeil ist, von schlechter Beschaffenheit und wenig dauerhaft ist. Man verliert also nichts dabey, wenn man etwas mehr für eine gute Sache als für eine schlechte giebt, weil sie ungleich länger dauert und genutzt werden kann. So hält z. B. ein grober loser Kattun, davon man die Elle um zehn Groschen kauft, oft nicht halb so lange als ein Kattun, den man mit vierzehn Groschen bezahlt.

Um wohlfeil einzukaufen, muß man die Waaren, wo es nur immer seyn kann, aus der ersten Hand kaufen. Durch je mehr Hände eine Waare geht, je theurer wird sie; denn ein jeder, durch dessen Hand sie geht, will daran Gewinn haben. Die Beobachtung der Zeit, wenn die Waaren im niedrigsten Preise sind, ist in der Haushaltung von großer Wichtigkeit; denn dadurch kann man sie bisweilen um die Hälfte des nachmaligen Preises erhalten. So kauft man gewöhnlich um Martini aus das Getreide am wohlfeilsten, und nicht selten hat man den Scheffel Roggen, den man vor Weihnachten mit einem Thaler bezahlte, nach Ostern und gegen die folgende Erndte mit zwey Thaler bezahlen müssen. Auch kaufe man seine notwendigen Bedürfnisse nicht bey Kleinigkeiten, sondern in Quantität ein, weil man sie gewöhnlich zu bessern Preisen erhält und pfundweise wohlfeiler als lochweise kauft.

Dabey aber muß man freylich die nöthigen Kenntnisse besitzen, die Vorräthe zu erhalten und aufzubewahren, damit sie nicht schadhast werden und ungenutzt verderben.

Drittens bezahle man alles baar, und vermeide es auf das sorgfältigste auf Kredit und Rechnung zu kaufen. Es ist sehr gut, wenn man Kredit hat, aber es ist noch besser, wenn man sich desselben niemals bedient. Man kauft auf Kredit immer theurer, als für baar Geld; denn es ist natürlich, daß der Verkäufer, wenn er weiß, daß ihm seine Waare erst nach einem halben oder ganzen Jahre bezahlt wird, die Zinsen, die ihm das Geld, wenn er es baar erhielte, in der Zeit bringen könnte, mit auf die Waare schlägt. Nimmt man auf Rechnung, so erwägt man nicht immer so genau, ob die Sache nöthig ist und ob man sie fügllich kaufen könne; man macht wohl eine überflüssige Ausgabe, und ehe man sich es versieht, ist die Rechnung hoch angelaufen, die Bezahlung einer beträchtlichen Rechnung aber wird immer saurer, als die Bezahlung einzelner kleiner Posten. Man kommt dahin, daß man, wie man zu sagen pflegt, immer vorgegessen Brod hat, daß man, so wie man eine Einnahme hat, alles wieder fortgeben muß, und niemals zu einigem Geldvorrathe kommt, welches die erste Veranlassung ist, in Schulden zu gerathen.

Viertens halte man ordentlich Buch über Einnahme und Ausgabe, und schreibe beydes ordentlich auf. Man hat davon den Vortheil, daß, wenn man am Ende des Jahres beydes gegen einander hält, man siehet, ob man vorwärts oder rückwärts gekommen ist. Besonders aber hat der Hauswirth, der ein jährliches gewisses, aber knappes Einkommen hat,

hat, welches er nicht vermehren kann, es nöthig, seine Ausgaben aufzuschreiben. Siehet er am Schlusse des Jahres, daß es nicht hat zureicher wollen, oder steigen die unentbehrlichen Lebensbedürfnisse im Preise; so kann das Verzeichniß seiner Ausgaben ihn belehren, wo er eine überflüssige, oder doch nicht notwendige Ausgabe ersparen, und wie er sich einrichten kann, um mit seiner Einnahme auszureichen. Mir wenigstens hat dies in den theuern Jahren des siebenjährigen Krieges vortreffliche Dienste gethan, daß ich bey einem geringen Einkommen als ein ehrlicher Mann und ohne Schulden durchgekommen bin.

Zünftens erfordern die Gesetze der Sparsamkeit, daß man sich bey wichtigen Ausgaben, z. B. Häuserbau, großen Reparaturen ic. zuvor von Sachverständigen genaue Anschläge machen läßt, weil man sonst aus Mangel an Kenntnissen sich in Unternehmungen einlassen könnte, welche unsere Kräfte weit übersteigen. Wie mancher hat sich durch einen unüberlegten Bau zu Grunde gerichtet. Er fing den Bau an, ohne einen Ueberschlag zu machen, ob er ihn aus eigenem Vermögen bestreiten könnte. Kaum war er halb vollendet, so mußte er zur Fortsetzung desselben fremdes Geld aufnehmen, und kaum war das Haus fertig, so mußte er es den Gläubigern überlassen, und dabey wohl das verlieren, was er von seinem eigenen Vermögen angewandt hatte. Daher ist das Sprüchwort entstanden: Narren bauen Häuser, damit Kluge sie bewohnen können.

Sechstens müssen alle Ausgaben, die man mache, von den jährlichen gewissen Einkünften oder von dem jährlichen Einkommen des Gewerbes bestritten werden. Denn wer sich einen Aufwand

über seine Einkünfte erlaubt, der muß entweder sein eigenes Vermögen zusetzen, und sich und die Seinigen der Gefahr eines künftigen Mangels aussetzen, oder er geräth in Schulden, die er wieder zu bezahlen oft nicht im Stande ist.

Dies sind die Grundsätze überhaupt, die in Ansehung der Verminderung des Aufwandes zu beobachten sind. Es giebt aber auch besondere Sparkünste, die theils auf klugen mechanischen Einrichtungen beruhen, wodurch gewisse Konsumtionen vermindert, oder die häuslichen Geschäfte wohlfeiler und in kürzerer Zeit verrichtet werden können, theils aber darin bestehen, daß man mit wohlfeilern Produkten theure zweckmäßig zu ersetzen verstehe.

Zu den mechanischen Einrichtungen gehören vorzüglich die holzersparenden Stubensfen und Küchenherde. Ohnerachtet das Holz immer seltener und theurer wird, so wird es doch wegen schlechter Einrichtung der Oefen und Herde, besonders auf dem Lande, noch immer unverantwortlich verschwendet. Ein guter Wirth kann durch gehörige Einrichtung seiner Feuerungen viel ersparen, und es ist gewiß keine Kleinigkeit, wenn er dadurch seine Ausgabe für Brennmaterialien um die Hälfte oder den dritten Theil vermindern kann.

Ein jeder Ofen muß so eingerichtet seyn, daß man in dem Zimmer von dem darin brennenden Holze die größtmöglichste Hitze bekomme. Er muß einen guten Zug haben, damit die Flamme lebhaft brennt, welches durch Züge und einen im Feuerkasten befindlichen Kest erhalten werden kann. Der Feuerkasten muß enge seyn, damit die Flamme seine Weite ganz ausfülle. Jeder Ofen muß nach Verhältniß der Größe und Höhe des Zimmers mehr oder weniger groß seyn, so frey als möglich,
nicht

nicht zu nahe an den Wänden, Fenstern und Thüren stehen, auch nicht hoch über den Fußboden gesetzt werden. Oefen, die von außen eingeheizt werden, geben mehr Wärme als Windöfen, wodurch ein beständiger, unangenehmer Luftzug im Zimmer veranlaßt wird. Das Holz muß trocken, und die Scheite müssen kurz und von ziemlich gleicher Dicke und Länge seyn. Sie müssen hohl gelegt werden, damit der Luftzug durchgehe und sie schnell und gleich verbrennen, wodurch der Ofen an Hitze gewinnt. Sobald das Holz in voller Flamme ist, muß die Ofenthür angelehnt, und sobald es ausgebrannt ist, völlig nebst dem Rauchloche verschlossen werden, damit die Hitze im Ofen beisammen bleibe. Unter allen Oefen sind diejenigen die besten, mit denen durch einerley Feuer verschiedene Zwecke erreicht werden können, z. B. daß mit der Hitze, welche die Zimmer erwärmt, zugleich auch gekocht und gebraten werden kann.

Unsere gewöhnlichen Feuerherde sind eine außerordentlich holzverschwendende Einrichtung. Sie bestehen aus einem dichten oder höhlengewölbten Mauerwerk, das oben eine ebene Platte hat. Auf dieser Platte wird das Feuer angemacht und die Töpfe neben dasselbe gesetzt; die Flamme wird also zu sehr zerstreuet, und wirkt nicht mit der Spitze, sondern nur von der Seite auf die zu kochenden Speisen. Schon dadurch kann viel Holz erspart werden, wenn das Feuer mit Schirmen von Eisenblech umstellt, oder auf dem Herde eine kleine ein paar Fuß hohe Mauer aufgeführt wird, an welcher das Feuer angemacht wird, weil alsdann die Hitze mehr beisammen bleiben und an die Töpfe schlagen muß. Man hat aber noch zweckmäßigere und zur möglichsten Holzersparung dienliche Einrich-

tungen; die Herde werden so angelegt, daß die Töpfe oder Kasserollen innerhalb derselben vom Feuer überall berührt werden, und die Hitze so zusammen gehalten wird, daß sie den höchsten Grad ihrer Wirkung leisten könne. Auf diese Art ist der Heerd nichts anders als ein Feuerkasten, darin die Hitze nicht nur zusammen bleibt, sondern auch so geleitet wird, daß sie ihre meiste Kraft gerade auf die Töpfe und Kasserollen äußern muß, welche deswegen auch so angebracht sind, daß ihre größte Fläche nach der Flamme gelehrt ist, und nur ihre Oeffnung allein in der freyen Luft stehet. Solche Herde lassen sich zugleich zum Kochen, Braten, Dörren und Destilliren einrichten; und wenn eine Seite derselben in der Wand von einem Zimmer stehet, so können sie noch zugleich zur Erwärmung desselben dienen.

Mit vielen Vorteilen kann man in der Haushaltung oft theure Produkte durch wohlfeilere ersetzen, und dadurch wichtige Ersparungen machen. So kann man die wilden Kastanien und die Kartoffeln statt der immer theurer werdenden Seife gebrauchen, wie in diesem Volksblatt bereits gelehrt worden. In Schweden bedient man sich statt der Stärke von Weizen der weit wohlfeilern Milch zum Stärken des Weißzeugs. Man verfähret dabey folgendermaßen: Man setz die Milch ungefähr zweymal vier und zwanzig Stunden an einen kühlen Ort und giebt Acht, daß sie nicht sauer werde. In dieser Zeit setz sich der Rahm völlig oben auf, den man alsdann behutsam und genau abnimmt, daß nicht das geringste davon auf der Milch zurück bleibt. In diese taucht man das Weißzeug, windet es wohl aus, trocknet und pläctet es hernach auf die gewöhnliche Weise. Diese Art

Art zu stärken hat noch den Vorzug, daß sie das Weißzeug nicht zerfrisst, wie dies bey der gewöhnlichen Stärke der Fall ist, und die Abgänge der Milch können für die Schweine genutzt werden.

Die mancherley Ersatzmittel des Kaffees sind bekannt, wodurch der wichtige Aufwand, den der Einkauf in einer Haushaltung, wo mehrere Personen täglich ein- auch wohl zweymal Kaffee trinken, verursacht, größtentheils erspart werden kann. Unter denselben wird der Cichorienwurzel und dem Reiß der Vorzug eingeräumt. Eine Menge einheimischer Theegewächse, deren wir auch schon mehrere empfohlen haben, könnten uns den chinesischen Thee überflüssig machen, wenn nicht die Liebe zum Fremden uns gegen unsere eigenen Produkte gleichgültig machte. Wir haben eine Menge einheimischer Gewürzpflanzen, die in den meisten Fällen die Stelle der ausländischen Gewürze ersetzen könnten, wenn sie nicht den Nationalfehler hätten, daß sie zu wohlfeil wären. Ein Beweis der menschlichen Thorheit, besonders da die indianischen Gewürze, wegen ihrer hitzigen Beschaffenheit einen so nachtheiligen Einfluß auf unsere Gesundheit haben. Unser deutsches Rohnsamendöl würde, bey einer vorsichtigen Bereitungsart dem Provencetöl fast den Vorzug streitig machen, und eine Menge anderer Oelsamen könnten uns hinlänglich mit Brennöl versorgen. Dergleichen vortheilhafte Ersatzmittel für theure ausländische Produkte giebt es noch unendlich viele.

Zu einer zweckmäßigen Verminderung des häuslichen Aufwandes gehört auch die Benutzung der mancherley Abgänge in der Haushaltung.

Bey genauer Beobachtung wird man finden, daß in unsern Haushaltungen vieles als unnütz weg-

geworfen wird, was noch seinen wesentlichen Nutzen haben könnte, wenn man die Anwendung davon gehörig verstünde. Man wirft das saule Obst entweder ganz weg, oder giebt es den Schweinen, da man es doch auf eine vortheilhaftere Weise zu einem sehr guten Essig benutzen könnte. In wie vielen Haushaltungen werden die Knochen von dem Fleische, das verspeiset wird, weggeworfen, da doch noch eine nicht unbeträchtliche Menge Fett aus denselben ausgekocht werden kann, um Seife daraus zu bereiten. Wer denkt an die Benutzung der Eierschalen? und doch können sie nützlich gebraucht werden, die feine Leinwand bey dem Waschen mehr weiß zu erhalten und von allen Flecken zu reinigen, wenn man sie pülvert, und unter die Asche mischt, die man zur Waschlauge gebraucht. Wie sehr könnte der Landmann seinen Dünger vermehren und verbessern, wenn er jeden Abgang aus dem Pflanzen- und Thierreiche, der gern in die Fäulniß geht und sonst zu nichts angewandt werden kann, demselben beymische, oder wenn er mit dem Seifenwasser, womit die Wäsche gereinigt wurde, seinen hitzigen Pferdemist begösse. Kurz wir finden unter den häuslichen Abgängen fast keinen, der nicht noch auch sollte genutzt werden können.

V. Noch ein Mittel gegen erfrorne Glieder.

Herr Doktor Weigel in Meissen hat in Num. 80 des Reichsanzeigers von diesem Jahre folgendes Mittel bekannt gemacht:

Man vermische zwey Quentchen milden Salmiakgeist mit frischem Leinöl und gelbem Bergöl,
von

von jedem ein Loth, schüttelt es unter einander und verwahrt es zum Gebrauch an einem kühlen Orte in einem gut verstopften Glase. Mit einer hinlänglichen Menge desselben bestreicht man vor dem Schlafengehen z. B. die erfrorenen Finger, zieht dann lederne Handschuhe darüber und behält diese im Bette an. Sind die Schmerzen in den Frostbeulen sehr empfindlich, so setzt man zu der angegebenen Mischung ein Quentchen Thebaische Tinktur, und wo offene jauchende Risse sind, noch zwey Quentchen Kampher, den man mit dem Leinöl vorher verreibt, hinzu. Hauptsächlich dient zur Beschleunigung der Heilung, daß man die erfrorenen Hände nicht eher als vor dem Schlafengehen, ehe man das Mittel einreibt, mit Flußwasser und feiner Seife wasche. Der gute Erfolg zeigt sich oft schon in vier und zwanzig Stunden.

VI. Gewissenhaftigkeit armer Leute.

Ein Bauer, Namens Müller, und seine Frau verdienen wegen ihrer Gewissenhaftigkeit und rechtschaffenen Gesinnung zum Beyspiel aufgestellt zu werden.

Ehedem hatten sie in gutem Wohlstande gelebt, es hatte ihnen an nichts gefehlt, und sie konnten auch den Armen manche Gabe mittheilen. Allein ein verheerender Krieg nöthigte sie, sich in Schulden zu stecken, und nachdem der Friede wieder hergestellt war, verzehrte eine Feuersbrunst ihr Haus mit aller ihrer Habe. Sie waren nicht vermögend ein neues Haus aufzubauen, und wußten keinen andern Rath, als daß sie die Brandstätte einem reichen Bauer verkauften, welcher zugleich ihre Schulden

den übernahm. Darauf wanderten sie aus nach einem andern Dorfe, und bezogen ein kleines Häuschen, welches einsam vor demselben lag.

Hier lebten sie in großer Dürftigkeit. Sie arbeiteten zwar, so viel sie konnten, sie waren aber beide schon alt und kraftlos und konnten nicht viel erwerben. Auch schämten sie sich, andere Leute anzusprechen, und litten lieber den äußersten Mangel, der oft so groß war, daß sie hätten verhungern müssen, wenn nicht einige wohlhabende Einwohner des Dorfs ihnen bisweilen Lebensmittel mitgetheilt hätten.

Einst stand der arme Greis mit nassen Augen an dem Fenster seines kleinen Hüttchens und sah hinaus. Sein Herz war von Nahrungsorgen beklemmt, denn noch nie war die Noth so groß gewesen, als jetzt. Es war an einem Sonntage und man läutete zur Kirche. Er sah wohl gekleidete Männer und Weiber aus den benachbarten Dörfern an seiner Hütte vorbei nach der Kirche gehen. Bey ihrem Anblick gedachte er an die vorigen Zeiten, wo er auch dieses Glücks genossen hatte. Denn jetzt konnte er und seine Frau nicht mehr in die Kirche gehen, weil sie keine schicklichen Kleider hatten.

Die Frau saß in einem Winkel, hielt die Schürze vor die Augen, und weinte über ihre Noth, und besonders auch darüber, daß sie nicht an der Sonntagsandacht in der Kirche Antheil nehmen konnte. Der Mann blickte eine Weile starr vor sich hin in das weite Feld; bald erhob er seine Augen schmachsend gen Himmel, bald senkte sich sein Haupt wieder vorwärts, und die Thränen rollten ihm die Wangen herunter. Jetzt ergriff er ein altes Gesangbuch, blätterte darin und suchte ein Lied über
die

die Vorsehung, dessen er sich erinnerte, und in welchem steht, daß Gott die Vögel unter dem Himmel speise. Wie er so in dem Buch blätterte, sah er einen jungen wohl gekleideten Menschen die Straße heraufkommen, welcher sich vor seiner Hütte auf dem Rasen niederließ, um ein wenig auszuruhen. Er öffnete seine Reisetasche, zog etliche Papiere hervor, überfah sie, legte sie wieder zusammen und steckte sie in die Tasche. Bald hernach stand er auf und wanderte auf der Landstraße weiter fort.

Gleich darauf ging der Alte hinaus, um ein wenig frische Luft zu schöpfen und in der Betrachtung der schönen Natur seines Kummers zu vergessen. Von ohngefähr kam er an den Ort, wo der Fremde gegessen hatte. Hier schimmerte ihm etwas weißes entgegen. Er geht hinzu; es ist ein zusammengewickelttes Papierchen. Er hebt es auf, wickelt es aus einander, und wie erstaunt er, da ihm zwey große Goldstücke in die Augen blitzen! Mutter! Mutter! rief er, komm heraus! Und da sie kam, fuhr er fort: Sieh, was der Wanderer hier verloren hat! Kennst du so etwas noch?

Guter Himmel! sagte die Frau; Siehst du, Vater? Gott verläßt uns nicht. Wenn die Noth am größten ist, dann hilft er. Mich hungert recht sehr, Vater, ich wollte nur nichts sagen, und dich gewiß auch. Und sieh nur deinen Noth! das ist mehr als genug zu einem neuen, und für mich zu einem Nieder; dann können wir wieder in die Kirche gehen. Gott hilft! — Ja; sagte der Mann, Gott hilft! aber nicht durch dieses Geld. Ich sage dir ja, es gehört dem Wanderer; er kann noch nicht weit seyn. — O! der braucht es vielleicht nicht; er achtet es gewiß nicht, sonst wäre er vor-

vorsichtiger damit umgegangen. Freylich! antwortete der Mann; dann bedachte er sich ein wenig und fuhr endlich fort: aber Mutter, es gehört ihm doch. Und wenn ers auch nicht achtet, wenn er auch nicht weiß, wo er es verloren hat — Gott weiß es doch. Fasse dich, und laß dich durch das Gold nicht blenden. Die Frau stellte ihm nochmals die große Noth vor, worin sie sich befanden. Der Mann fing auch an, in seinem guten Entschlusß zu wanken und war zweifelhaft, was er thun sollte. Die Versuchung war groß; tausend andere würden nicht widerstanden haben. Doch dieser Recheschaffene besann sich bald wieder und sagte: Nein, Nein! siehe nur, wie schön das Getreide stehet, voraus des Richters Weizen, da des Schulzen Gerste und dort des Pfarrers Roggen; sie können es wahrlich nicht allein verzehren, sie werden uns davon bedenken. Der Herbst ist nahe, und dieser Herbst könnte uns wohl mitnehmen von der Welt. Bald geht der Wind über unser Grab, und so dicht am Grabe sollten wir etwas veruntreuen? Mir wird bange, Mutter, mir wird sehr bange. Weg, weg mit dem Golde! Ist es mir doch, als wäre ich schon todt, und als stünde ich vor dem Weltrichter und er sagte zu mir: du trugst deine weißen Haare mit Ehren, und um ein Paar Goldstücke hast du dein graues Haupt geschändet; schäme dich.

Diese Rede ging der Frau so zu Herzen, daß sie ganz erschrocken schrie: Herr Jesus! wir wollen lieber verhungern. Du hast Recht, Vater; das ist das Gewissen! Du machst mir Angst und bange; ich friere und bebe, als hätte ich schon gestohlen. Lauf, lauf, was deine alte Füße können; ich will dir deinen Stock bringen — Herr Gott! wenn du den Wanderer nur wieder einholst! — Zit-

ternd

ternd eilte die alte Frau in das Haus, und zitternd schritt der Alte hin und her und sah ängstlich nach dem Wege hin. Wohl denen, welche zittern und streben, um Unrecht zu verhüten!

Jetzt kam die Alte, reichte ihm den Stock und sagte: Da Vater! und nun so schnell, als du kannst! die Landstraße krümmt sich hier sehr, wenn du den Fußsteig durch das Gebüsch gehst, so kannst du ihn da unten noch einholen. Eile, eile! Gott im Himmel, wenn du ihn nur noch antriffst.

Diese Worte rief sie ihm noch nach, denn er war schon auf dem Fußsteige. Vorwärts gebeugt schritt er hastig dahin, und strengte alle seine Kräfte an, den Wanderer bald einzuholen. Die Frau sah ihm nach, und da es ihr schien, als ob er zu langsam ginge, eilte sie ihm endlich nach, faßte seinen Arm und sagte: ich bin doch noch wohl rüstiger, als du, ich kann dich stützen, halte dich nur an mich.

So leuchteten die beiden Alten fort, geschwinder als zuvor. Wer sie so gesehen, ihre Umstände gewußt hätte, und die Absicht, in welcher sie diesen eifertigen Gang thaten; der hätte Gott danken müssen, der dem Menschen die Kraft giebt, im Guten so fest zu stehen, daß der Hunger sie nicht erschüttern und der Glanz des Goldes sie nicht verblenden kann.

Die beiden Gatten eilten durch das Gebüsch und erreichten bald das Ende desselben. Jetzt waren sie an der Straße und sahen mit innigem Vergnügen, daß sie dem Wanderer zuvorgekommen waren, und daß er sich ihnen jetzt erst näherte, nachdem sie schon ein wenig Athem geschöpft hatten. Mein Herr! sagte der ehrliche Greis, hier sind zwey Goldstücke, die Sie dort auf dem Rasen vor
der

der letzten Hütte des Dorfes aus Ihrer Reisetasche verloren haben.

Der Jüngling sahe die beyden Alten mit Bewunderung und Hochachtung an; darauf betrachtete er ihre zerrissene Kleider, welche sein Mitleiden erregten, und endlich sagte er: Ihr scheint arm zu seyn? Sehr arm, mein Herr, antwortete der Mann. Aber wir möchten gern ehrlich bleiben, sagte die Frau; da haben Sie Ihr Geld.

Der Jüngling war zweifelhaft, ob er es annehmen sollte; er bedachte sich eine Weile, nahm es endlich und sagte: ich nehme es wieder, weil ich es da, wo ich hin will, vielleicht brauchen könnte; doch will ich euch etwas geben, was ich heute entbehren kann, und wenn ich wieder zurück komme, dann sollt ihr sehen, daß es Menschen giebt, welche die ehrliche Armuth hoch schätzen. Ich will euch auch sagen, wo ich diese Goldstücke jetzt nöthig haben könnte. Ich gehe, meine Eltern zu besuchen, welche ich vor zwölf Jahren als ein junger Handwerksbursche verließ. Seit eif Jahren habe ich nichts mehr von ihnen gehört, und weiß also gar nicht, in was für Umständen sie sich jetzt befinden.

Der Alte sahe seine Frau bedenklich an und sagte: hörst du, Mutter, habe ich nicht gesagt, der Fremde könnte das Geld nöthig brauchen? — Aber, mein Herr, wie kam es, daß Sie so lange nichts von Ihren Eltern gehört haben?

Der Jüngling antwortete: Nachdem ich von meinen Eltern weg war, arbeitete ich ein Jahr in Hamburg. Ich ließ mich bereden, etliche Reisen zur See mit zu machen. Ich schrieb zwar ein paarmal nach Hause, bekam aber keine Antwort. Vielleicht hatten meine Eltern die Briefe nicht empfan-

pfangen; vielleicht lebten sie auch nicht mehr. Zuletzt war ich einige Jahre in Ostindien, und der himmlische Vater hat mich reichlich mit Gütern gesegnet. Vor sechs Wochen bin ich in Hamburg wieder angekommen. Die Tochter des Ministers, bey dem ich ehemals gearbeitet hatte, war indessen herangewachsen. Sie gewann mich lieb; der Vater kannte mich und trug kein Bedenken, sie mir zu geben. Ich habe mich mit ihr versprochen, und in zwey Monaten wird sie mein Weib. Jetzt fehlt mir weiter nichts zu meinem Glück, als daß ich weiß, wie es meinem Vater und meiner Mutter gehet. Deswegen habe ich mich auf den Weg gemacht, meine liebe Heimath zum letztenmal zu grüßen. Gott gebe, daß ich meine Eltern noch antreffe, und daß sie sich entschließen, mit mir zu ziehen und mit mir zu genießen, was mir Gott bescheret hat.

Die beyden Alten hatten einen einzigen Sohn, der ebenfalls schon zwölf Jahre abwesend war. Während der Fremde so erzählte, fiel ihnen ihr Sohn ein, von welchem sie nicht wußten, ob er noch lebte. Sie kamen auf die Gedanken, daß dieser Fremde vielleicht ihr Sohn seyn könnte. Sie sahen ihn genau an, und es kam ihnen sehr wahrscheinlich vor, daß er es wäre. Er war es wirklich; daß sie ihn aber nicht sogleich erkannten, kam daher, weil er sich in den zwölf Jahren sehr verändert hatte. Er kannte seine Eltern auch nicht; denn durch die Noth und Armuth, worin sie so lange gelebt hatten, waren sie ebenfalls sehr verändert und unkenntlich geworden.

Nachdem der Alte den Jüngling lange betrachtet hatte, sah er endlich seine Frau bedenklich an, winkte mit den Augen und sagte leise: Mutter, kommt es dir auch so vor? darauf wandte er sich zu

dem Fremden und sagte: wie weit ist es denn noch zu Ihrer Heimath, wenn man fragen darf? — Vier Meilen soll es noch seyn von hier bis Brockstädt. — Wie er das Wort Brockstädt aussprach, waren die beyden Alten hoch erfreuet; denn dies war der Name des Dorfs, wo sie vorher gewohnt hatten. Mit ausgebreiteten Armen schrien sie: Ach Brockstädt! Brockstädt! der Jüngling kannte sie noch nicht und fragte ganz erschrocken: Gott, was ist euch? seyd ihr zu Brockstädt bekannt? Mein Vater heißt Müller.

Jetzt fielen die beyden Alten ihm um den Hals und riefen entzückt aus: Ach Wilhelm! Ach mein Sohn! mein wiedergefundener Wilhelm! Mehr konnten sie nicht sagen. Der Sohn erkannte nun, daß er in den Armen seiner Eltern war; seine Freude war so groß, daß er nichts reden konnte. Er stammelte nur die Worte: Mein Vater! Meine Mutter! Dann fiel er auf seine Kniee, richtete seine Augen gen Himmel, hob die Hände empor und betete mit zitternden Lippen: O Gott! wie gut machst du es mit mir! Gott sey gelobet! Endlich fing der Alte an: O Mutter! Nun hat alle unsere Noth ein Ende! Falle auf die Kniee! Wir sind ja wohl im Paradiese und sehen da unsern Sohn wieder. Auf Erden hoffte ich solche Seligkeit nicht mehr. Mutter! Wilhelm! danket, preiset! mir ist, als wären wir im Paradiese. Wir sind es wirklich, antwortete der Sohn; — wer fromm und redlich ist, wie ihr, der ist schon hier im Paradiese.

VII. Ueber den Nutzen der Krähen.

Wenn auch die Natur hier und da einzelne unnütze scheinende Geschlechter von Thieren, besonders von Insekten und Gewürmen zum Nachtheil der andern häufig hervorbringt; so hat sie doch weislich dafür gesorgt, daß dieses Uebermaß im Ganzen eben so wenig unnütze als schädlich ist. Drohet es dem Menschengeschlechte Nachtheil, so beruhet es größtentheils nur auf uns, ob wir ihn ertragen, oder von uns abwenden, oder wohl gar Nutzen aus demselben ziehen wollen. Zum Beyspiel dienen die Krähen, welche von vielen Landleuten nicht nur für unnütze, sondern gar für schädlich gehalten werden, weil sie manches hervorkeimende Samenfort auf den Feldern verzehren, da es doch gewiß ist, daß sie mehr dem Getreide schädliche Insekten und Gewürme auffressen.

Im Herbste des Jahres 1789 wurden in einigen Gegenden Sachsens die Felder, vornehmlich die tiefliegenden, häufig von den Feld- oder Thauschnecken heimgesucht, und den Früchten durch diese Thiere großer Schade zugefügt. Auf denjenigen Feldern nun, wo sich dieses Ungeziefer befand, stellte sich die gemeine Krähe in großen Schaaeren, sonderlich des Morgens und Abends ein. Man beschwerte sich über diese ungebetenen Gäste und bejaunerte den großen Schaden, den sie auf den Feldern anrichten würden. Ein denkender Landwirth aber zweifelte, daß diese Krähen der Saat schädlich wären, und vermuthete vielmehr, daß sie sich deswegen so häufig einsänden, um sich mit den Schnecken zu sättigen, und daß sie also im Gegentheil durch Vertilgung dieser offenbaren Feinde der Saat

den Feldern Vortheil brächten. Er tödtete also einige Krähen, um ihre Verdauungswerkzeuge untersuchen zu können. Nach geschehener Zerstückelung fand sich denn auch, daß Kropf und Magen der Krähen voll von diesen Schnecken waren. Zu bewundern war es ferner, daß er auch kein einziges Körnchen Getreide, sondern außer den Schnecken noch hin und wieder eine Käferlarve, oder einen Tausendfuß antraf.

Eine andere Beobachtung bot der gelinde Winter eben dieses Jahres dar. Geschöpfe, die während dieser Jahreszeit ihr Leben in der Erde gegen den Frost sichern, gehen bey hartem Winter häufig zu Grunde, bey gelindem erhalten sie sich nicht nur, sondern vermehren sich auch außerordentlich. Dieses war im angeführten Jahre der Fall bey den gemeinen Feldmäusen. Die Winterfaat litt in dem vorhergehenden Herbst ungemein, und wären die Krähen nicht auf eine unkluge Art verfolgt worden; so würde man den Schaden der Feldmäuse gewiß weit weniger empfunden haben, da man in den Magen der Krähen die Ueberreste der verzehrten Mäuse nicht verkennen konnte.

Auch hat man wahrgenommen, daß die Krähen die Maykäferwürmer, Engerlinge genannt, und andere schädliche Insekten mehr mit dem größten Appetit verzehren.

VIII. Den Stollschwamm der Pferde gründlich und wohlfeil zu heilen.

Sobald man sieht, daß der Stollschwamm nicht mehr größer wird, macht man mit einem scharfen feinen Messer unten in dem Stollschwamm dicke
am

am Fuße, einen Kreuzschnitt so groß, daß man mit einem Finger herein kommen kann, und steckt ein Stückchen Christwurzeln hinein. Nach kurzer Zeit wird der Stollschwamm anfangen auszulaufen und in wenigen Tagen weg seyn, und die Haut sich wieder glatt ziehen. Dann nimmt man die Wurzel heraus und läßt die Wunde wieder zugehen, welches von selbst geschehen wird. Sollte bey dem Auslaufen die Wurzel mit weggehen, so wird ein anderes Stückchen eingesteckt. Trifft es in die Zeit, da es viel Fliegen giebt, so wird die Oeffnung mit Franzosenöl bestrichen, wodurch sie abgehalten werden.

IX. Noch ein Mittel wider die Druse der Pferde.

Man nimmt 3 Pfund Roggenmehl, 7 Pfund Honig, Anis und Fenchel jedes für 2 Groschen, und ein paar Hände voll Salbey, mischt alles gut unter einander, und thut so viel guten Branntwein oder Vorsprung dazu, als nöthig ist, um einen Teig daraus kneten zu können. Dieser Teig wird hierauf auf einem mit Mehl bestreueten Papier zu einem dünnen Kuchen aufgemandelt und in einem Backofen hart gedöret, aber nicht verbrannt. Dann stößt man den Kuchen in einem Mörser zu Pulver, vermischt dieses noch einmal mit Vorsprung, knetet, mandelt und bäckt es wie zuvor, stößt es endlich zu Pulver, und hebt dieses in gläsernen wohl zugestopften Flaschen auf.

Von diesem Pulver giebt man den Pferden unter jedes Pulver einen Suppenlöffel voll. Sie fressen es sehr gern, und man hat auf diese Art nicht

nöthig, die armen Thiere mit übel schmeckenden und stinkenden Arzeneien zu quälen. Wer Pferde hat, kann sich dieses Pulver in Vorrath machen; es hält sich Jahre lang, wenn es an einem trocknen Orte gut verwahrt wird, so daß keine Luft dazu kommen kann.

X. Auch eine Verfertigungsart des Kunkelrüben - Syrups.

(Aus Num. 148 des Reichsanzeigers.)

Von 150 mittelmäßig großen, theils verpflanzten, theils nicht verpflanzten, insgesamt aber mehrmals abgeblättern Kunkelrüben habe ich die Köpfe, so weit die Blätter gestanden hatten, abschneiden, die Rüben selbst schälen, einen kleinen Theil davon auf Reibeisen zerreiben, den ungleich größern Theil aber mit einem Stößel klein stoßen, und endlich den ganzen Vorrath in eine Kelter bringen und auspressen lassen, wovon ich acht Pfund Saft erhalten habe. Auf das Zurückgebliebene wurden sodann vierzig Pfund Wasser gegossen, und nachdem es zwey Stunden lang drüber gestanden hatte, wurde alles zusammen in einen blanken kupfernen Kessel gethan und Feuer darunter gemacht; so wie es anfang zu kochen, wieder ausgeschöpft und zum zweytenmal in die Kelter gebracht, wo ich 76 Pfund Saft bekam. Sowohl der zuerst ausgepreßte reine, als der mit Wasser vermischte Saft wurde wieder in einen blanken Kessel geschüttet, und acht Loth aus frischer Gluth genommene, in einem zugedeckten Topfe gelöschte und grob gestoßene bückene Kohlen dazu gethan, eine halbe Stunde

Stunde damit gekocht, sodann durch ein Sieb geschlagen, um die Kohlen davon abzufondern, und endlich in einem hell geschuerten kupfernen Kessel, bey gelindem Feuer, unter fleißigem Abschäumen, indem er beständig einen weißen Schleim absetzt, bis zur Honigdicke eingekocht. So bekam ich acht Pfund Syrup, der einen reinen zuckersüßen Geschmack hatte, und nachdem er in einem steinernen Gefäße aufbewahrt worden, jezt nach sieben Monaten noch nicht das geringste von seiner anfänglichen Güte verloren hat.

XI. Auszug aus der königl. Verordnung wegen des Tollwerdens der Hunde.

1) Das ehemals gewöhnlich gewesene Tollwurm schneiden hat sich durch den Erfolg nicht bestätigt und wird daher die deswegen ergangene Verordnung aufgehoben.

2) Man erkennet die Annäherung der Wuth daran, daß der Hund seine gewöhnliche Munterkeit verliert, Essen und Trinken versäumt, seine gewöhnlichen Geschäfte zwar verrichtet, aber mit Unlust und Trägheit, sich verkriecht und dunkle Oerter sucht, anstatt zu bellen nur grunzt, daß seine Augen trübe werden und fließen, und daß er die Ohren und den Schwanz hängen läßt. Dies ist der erste Grad der Wuth, der zuweilen nur sehr kurze Zeit von etwa 12 bis 24 Stunden währet.

In dem zweyten Grade der Wuth nehmen alle diese Zufälle geschwind zu. Er hört nicht mehr, er wird trauriger und fliehet vor jedermann. Der Durst quält ihn, aber er scheuet jedes Getränk.

Wenn er bellt, so geschieht es mit heiserer Stimme, und jedem, der sich ihm nähert, versetzt er seinen giftigen und tödtlichen Biß. Die Krankheit wird jede Stunde wüthender.

In dem dritten Grade werden die Augen feuerroth, und die Zunge hängt bleyfarbig zum Maule heraus. Der Hund wird immer matter und stirbt endlich unter Zuckungen.

3) Ein jeder Eigenthümer eines solchen Hundes, oder wer ihn unter der Aufsicht hat, soll ihn sofort schon bey dem ersten Grade der Wuth tödten, bey zwanzig Thaler Geldstrafe oder vierwöchentlichem Zuchthaus, oder Festungsarrest, wobey gar keine Entschuldigung Statt finden soll.

4) Entstehet durch das Herumlafen des Hundes Schaden, so muß dieser ersetzt, oder eine Genugthuung geleistet werden.

5) Sobald ein Mensch von einem tollen oder auch nur verdächtig scheinenden Hunde gebissen worden, so muß es sogleich dem nächsten Arzte oder Chirurgus gemeldet werden.

XII. Bereitung der Firniß- Bleyweißfarbe durch das Kochen.

Das Reiben des Bleyweißes zur Firnißfarbe ist eine mühsame und kostspielige Arbeit; auch ist bekannt, daß der Firniß beym Kochen viel Abgang hat, weil die Zumischung der Silberglätte, des weißen Vitriols und des Fischbeins viel Oel in sich schlucken und einen Bodensatz machen. Diesem Uebel kann durch das Kochen der Bleyweißfarben ab-

abgeholfen werden, und da das Bleyweiß die Basis zu allen Farben ist, so kann man das gekochte Bleyweiß zu allen Farben anwenden, nur muß das andere Farbematerial besonders gerieben und wohl damit vermischt werden. Es wird dadurch fast der dritte Theil der Kosten erspart, und weil auch durchs Kochen die Farbe viel feiner wird, und man mit einer feinen Farbe viel mehr anstreichen kann, als mit einer groben; so wird auch dadurch noch viel erspart. Noch hat die gekochte Farbe einen viel schönern Glanz, welcher bey den geriebenen bald nach dem Trocknen verschwindet.

Die Zubereitung der Farbe geschieht auf folgende Art. Zu zehn Pfund Farbe nimmt man 2 $\frac{1}{2}$ Quart Leinöl; kocht es in einem Kessel bey gelindem Feuer so lange; bis alles Wasserichte verrauchet, und das Oel selbst zu verrauchten anfängt, welches man theils am Ränche, theils daran erkennt, daß etliche Tropfen auf glühenden Kohlen nicht mehr zischen. Dann nimmt man den Kessel vom Feuer, und thut nach und nach fünf Pfund gestoßenes Bleyweiß, unter beständigem Umrühren mit einem hölzernen Spatel hinzu. Im Anfange muß nur ganz wenig Bleyweiß hineingethan werden, weil es sonst leicht überläuft. Wenn der Kessel etwas verköhlet ist, kann er wieder aufs Feuer gesetzt werden, damit die Mischung die gehörige Hitze wieder annehme. Ist nun alles Bleyweiß im Oele, so kocht man es bey gelindem Feuer so lange, bis alles Bleyweiß vom Oele aufgelöset ist. Dieses siehet man, wenn man etwas von der Farbe herausnimmt und kalt werden läßt, oder am Verschwinden der Blasen in dem Kessel.

Sollte man kein recht gutes Bleyweiß bekommen, oder nicht recht genau nach der Vorschrift gearbeitet

arbeitet haben, so wird sich etwas wenigens Grobes auf dem Boden des Kessels ansehen, welches man aber leicht mit dem andern dazu kommenden Farbematerial klein reiben kann.

Bei dem Anstreichen mit dieser gekochten Farbe hat man nichts weiter zu beobachten, als bei jeder andern geriebenen Farbe, daß sie nämlich so dünn als möglich aufgetragen werde. Es ist schon hinlänglich, wenn man eine Sache zweymal anstreicht; trägt man aber die Farbe zum drittenmal auf, so wird sie jedem Lackfirnisse gleich kommen. Jedoch muß man jeden Anstrich erst recht trocken werden lassen, ehe man wieder darauf streicht.

Wer den Versuch machen will, wird von dem großen Nutzen dieser Bereitungsart der Farben überzeugt werden; man glaubt daher den Professionisten, die mit Verfertigung der Farben und mit Anstreichen zu thun haben, durch Bekanntmachung derselben einen angenehmen Dienst zu leisten.

I n h a l t.

I. Gesetze, die Vormundschaft betreffend.	Seite 6
II. Von dem Schaden, den die Schweine und Gänse auf den Hütungen anrichten.	8
III. Die beste Behandlung der Pferde bey den Drusen.	11
IV. Ein ehrlicher Mann macht keine Schulden, die er nicht wieder bezahlen kann.	15
V. Das Pelzwerk vor Motten zu bewahren.	20
VI. Mit wenigen Kosten auf eine leichte Art Spargel anzulegen.	21
VII. Mittel wider das Schwitzen der Füße.	23
VIII. Ueber das männliche und weibliche Geschlecht der Pflanzen.	24
IX. Von der richtigen Pflege und Wartung der Pferde.	34
X. Warnung vor den kleinen Würstchen unter den Linsen.	41
XI. Eine vorgegebene Hererey bringt ein gutes Mädchen ins Grab.	43
XII. Ein Mittel, daß die Säue nicht rauschen.	45
XIII. Ein Mittel, jemandem das übermäßige Trinken abzugewöhnen.	47
XIV. Vom Nutzen der Jerusalemsartichocke.	48
XV. Vorbeugungsmittel wider die Viehseuche.	49
XVI. Mittel, die Heimchen zu vertreiben.	50
XVII. Wider den Brand und andere schädliche Wunden der Bäume.	52

F e b r u a r.

I. Gesetze für Herrschaften und Gesinde.	57
II. Von der richtigen Brauchung der Agerweide.	61
III. Gute schwarze Diure zu machen.	64
IV. Mittel bey Verrenkung und Quetschung der Pferde.	66

V. Vom

V. Vom Winde.	Seite 66
VI. Lied eines Bauernmädchens.	74
VII. Etwas über das Tollwerden der Hunde und dessen wahrscheinliche Ursache.	75
VIII. Ueber die Entstehung und Verhütung der schlimmen Kräfte jugendlicher Mütter.	78
IX. Der brave Kohlenbrenner.	87
X. Vom Tabaksbau.	90

März.

I. Gesetze für den Bauernstand.	105
II. Von der Schädlichkeit der Saathütung mit den Schafen.	107
III. Von der Rugbarkeit des Eisels und des Mauls eisels.	116
IV. Gespräch über die Obstbaumzucht.	123
V. Warnung vor der unvernünftigen Gewöh- heit des Aprilschickens.	136
VI. Ahae eines Fehlers in der Erziehung der Kinder.	139
VII. Gott gedachte es gut zu machen.	146

April.

I. Gesetze für den Bürgerstand.	154
II. Von den Eigenschaften und Pflichten eines guten Hirten.	155
III. Ein sicheres Mittel gegen das Schwitzen unter den Armen.	161
IV. Die Spielsucht, eine Quelle des Verber- bens für viele Familien.	162
V. Von der Obstbaumzucht. (Fortsetzung.)	172
VI. Die Spinnen als sichere Wetterpropheten.	179
VII. Quackalbernung.	181
VIII. Mittel wider die Krankheit der Schafe.	184
IX. Mittel, das Heu bey jeder Witterung zu gewinnen.	192
X. Vereitung des Runkelrübensorups.	197
XI. Ein Mittel wider die Schwindsucht.	200

May.

I. Strafen auf die Uebertretungen des Sten- pedikts.	201
II. Stra-	

II. Strafen der Kontrebanden und Defraudationen.	Seite. 202
III. Ueber die Bauart mit getrockneten Lehmziegeln.	204
IV. Gespräch von der Obstbaumzucht. (Beschluß.)	215
V. Die Macht des bösen Gewissens.	225
VI. Von den Krankheiten der Schafe. (Beschluß.)	231
VII. Ueber die rechte Bedeutung einiger Wörter. (Fortsetzung.)	239
VIII. Vom Nutzen des Wachholderbaums.	246
IX. Ein Mittel, das Gerinnen der Milch zu verhüten.	248

Junius.

I. Befehle in Aufsehung der Kantonisten und Desferieurs.	249
II. Beschrift zur Verhütung der Rindviechpest.	253
III. Ueber die rechte Bedeutung einiger Wörter. (Fortsetzung.)	260
IV. Die Rumsfordische Kost.	267
V. Nützliches Allerley für den Bürger und Bauernmann.	271
VI. Anfrage wegen früher Erscheinung der Schwalben.	275
VII. Wie erhält man, daß madiges Obst am Bäume bleibt?	276
VIII. Ein guter Zunder.	276
IX. Der zufriedene Bauer.	277
X. Wie zieht und erhält man gutes Vieh?	278
XI. Ueber den vortheilhaften Anbau des Thymotheigrases.	287
XII. Gries von Kartoffeln zu machen.	295
XIII. Preisertheilung.	296

Julius.

I. Von Injurien, Todtschlag und Mord, Nothwehr und Hausrecht.	297
II. Eine Masse zur Verbesserung des Schleders.	303
III. Ein neues erprobtes und wohlfeiles künstliches Düngungsmittel.	305
IV. Ueber die rechte Bedeutung einiger Wörter. (Fortsetzung.)	307
V. Ueber	

V. Ueber die vortheilhafte Torffeuerung.	Seite	313
VI. Von den gewöhnlichen Krankheiten der Pferde.		316
VII. Kinder muß man nicht ohne Aufsicht lassen.		325
VIII. Vom Dreschen.		328
IX. Die Rumsfordische Kost. (Beschluß.)		332
X. Oele so zu reinigen, daß sie lange Zeit gut bleiben.		339
XI. Verhandlungen der Nark. Oel. Gesellschaft.		341
XII. Beantwortung eines Gesuchs an die Oel. Gesellschaft.		343

August.

I. Gesetze in Ansehung des Diebstahls und Raubes.		345
II. Vom Salzen der Butter.		350
III. Von den Krankheiten der Pferde. (Fortsetzung.)		354
IV. Vom Verhalten der Schwängern.		364
V. Auch das Gute, was man thun kann, unterlassen, ist Sünde.		372
VI. Wann muß der Landmann sein Getreide verkaufen?		375
VII. Ueber das Tränken der Schafe.		381
VIII. Wie können die Sandländer in der Mark benutzt und verbessert werden?		384
IX. Von einigen Zufällen bey den Schweinen und Mittel dagegen.		390
X. Ein Ersatzmittel der Chokolade.		392

September.

I. Medizinalgesetze.		393
II. Was ist bey'm Kalben der Kühe zu beobachten.		397
III. Vom Nutzen des Tabaksklysters bey'm Rindviehe.		401
IV. Von den Krankheiten der Pferde. (Beschluß.)		402
V. Finnländische Weise, Kohl- und Rübenblätter für das Vieh einzumachen.		410
VI. Von der Maulbeerbaumzucht durch Schnittlinge.		411
VII. Wie man gehörig melken muß.		418
VIII. Die braven Soldaten.		421
IX. Kenn-		

IX. Kennzeichen der Reife des Getreides.	Seite 426
X. Von Vertilgung der Waldbranze.	430
XI. Ueber die Brenndle und die Lampen.	437
XII. Preisaufgabe.	440

Oktober.

I. Gesetze in Ansehung der Pfändungen und Arrestbelegung.	441
II. Gesetze wider Erpressungen.	443
III. Vom Einsalzen und Räuchern des Fleisches.	445
IV. Die Windheilmische Erfindung, kupfernes Küchengeräthe mit einem Firniß zu glaziren	448
V. Wie sind die Mäuse aus den Taubenschlägen zu vertreiben?	452
VI. Seife aus Farnkraut zu machen.	453
VII. Vom Flachsbau.	454
VIII. Die Steine auf den Feldern, ein wichtiges Hinderniß des Ackerbaues.	466
IX. Vom Nutzen des Senfs.	469
X. Von den Krankheiten des Rindviehes.	471
XI. Vom Nutzen der Haselstaude.	482
XII. Von den Delzplanzen.	485

November.

I. Von den Krankheiten des Rindviehes. (Fortsetzung.)	491
II. Mittel gegen die Warzen.	498
III. Von Befestigung der Landstraßen und Wege mit Bäumen.	499
IV. Vom Nutzen des Kofkastanienbaums.	503
V. Ersatzmittel der Eichenlohe zum Gerben.	507
VI. Mittel, rote Weinflecke aus dem Tische zu bringen.	509
VII. Vom Nutzen der Brennessel.	509
VIII. Von der Bereitung des Ziders oder Obstweins.	514
IX. Von der Baumwollenweide.	517
X. Auszug aus der königl. Verordnung, wegen der unmittelbaren Beschwerdeführungen.	524
XI. Vom Anpflanzen der Obstbäume.	528
XII. Ueber Andersens Versuche mit den Karstoffeln.	533
XIII. Nach	

- XIII. Auch ein kleiner Beitrag über das frühe
Erscheinen der Vögel. = Seite. 536

December.

- I. Von den Krankheiten des Rindviehes.
(Beschlus.) = = 537
- II. Ueber die Bereitung des Runkelrübenbrannt-
weins. = = 543
- III. Von der Gänsezucht. = = 546
- IV. Wie vermindert man den häuslichen Auf-
wand? = = 553
- V. Noch ein Mittel gegen erfrorene Glieder. 562
- VI. Gewissenhaftigkeit armer Leute. = 563
- VII. Ueber den Nutzen der Krähen. = 571
- VIII. Den Stollschwamm der Pferde gründlich
und wohlfeil zu heilen. = 572
- IX. Noch ein Mittel wider die Druse der Pferde. 573
- X. Auch eine Verfertigungsart des Runkelrü-
bensyrops. = = 575
- XI. Auszug aus der Königl. Verordnung wegen
des Tollwerdens der Hunde. = 574
- XII. Bereitung der Firniß - Bleiweißfarbe durch
das Kochen. = = 576

