Geoponika

eine

ökonomische Monatsschrift

für

Kur- und Liehlands Bewohner.

Herausgegeben

von

C. George.

Zweiten Jahrgangs Erstes Stük.

Julius 1799.

Mit Bewilligung Einer Kaiserl. Censur zu Riga.

Mitau,

gedrukt bei Johann Friedrich Steffenhagen.

Omnium rerum, ex quibus aliquid acquiritur, nihil eſt agricultura melius, nihil uberius, nihil dulcius, nihil libero homine dignius. — Nihil (Xenophonti) tam regale videtur quam ſtudium agri colendi.

Cicero de offic. 1, *c.* 42 *Senect. c.* 17.

Est.

Bibliotheca Universitatis Tartuensis (Dorpatensis)

684

I. Einige Worte zur Beherzigung.

Daß Holz, eines der wichtigsten und kostbarsten Naturprodukte, und Holzersparniß eine höchstnothwendige Tugend in unsern Zeiten ist, dies kann wohl niemand bezweifeln, der gesunde Augen und Sinne hat, und nicht vom Vorurtheil oder Eigennuz beherrscht wird. Ob wir aber bei dem Holzverbrauch und der Holzkultur, nach dieser Ueberzeugung handeln? das ist eine Frage, die leider, zur Zeit, noch mit, Nein, beantwortet werden muß.

Die Menge der Mittel, das Holz zu konsumiren, heißt, Legion; allein eben so zahlreich sind die Mittel, es zu erhalten, sobald wir diese, jenen entgegensezzen, d. h. sobald wir die Misbräuche in der Holzkonsumzion abschaffen, und den Anwuchs und die Kultur des Holzes allgemeiner und forstmäßig betreiben.

Ich will hier nicht die unzähligen Arten der Holzverwüstung durchgehen, dies erfordert ein eignes Buch, sondern nur eine der vorzüglichsten und am wenigsten dafür gehaltene Holzverschleuderung, ich meine die todten Zäune, erwähnen, und über die Mittel zur Abschaffung dieser so kostbaren, und Anlegung lebendiger Zäune, einige Worte sagen.

Wenn man die ungeheure Menge Holz, welche jährlich durch die Zäune um Felder, Wiesen, Gärten und Häuser verbraucht und der Schaden der dadurch den Geheegen und Forsten zugefügt wird, berechnet sehen sollte, so würde man sich entsezzen, und es würde unglaublich scheinen. Und nicht nur in den wenigen Gegenden, wo noch kein Holzmangel gefühlt wird, sondern selbst da, wo Mangel an allen Arten von Holz herrscht, wo Meilenweit Brennholz und Tagereisenweit Bauholz zugeführt werden muß, sind jene holzverwüstenden Zäune allgemein eingeführt, um desto verwüstender, je gewöhnlicher, vorzüglich der Bauer, fast jährlich neue Zäune macht, und, wo Stangenzäune üblich sind, die schönsten Stangenhölzer von Rothtannen und Föhren dazu braucht, welche alle Anlage zu Bauholz haben.

Schon unsere guten Alten haben den Nuzzen der

lebendigen und den Schaden der todten Zäune eingesehen, wovon viele landesherrliche Wald- und Forstverordnungen vom sechszehnten, siebenzehnten und Anfange dieses Jahrhunderts zeugen. In einer Hennebergschen Holzverordnung vom Jahre 1615 heißt es z. B. „Anno 1595 ist von unserer Hennebergischen „Regierung angeordnet worden, daß die Frauenwäl„der Flur-Markung umb und umb mit einem Zaun „verwahret, und dagegen die vielen hölzernen Zäune, „welche ein jeder Einwohner des Orts hat, abgeschaft „werden sollen, weil aber dasselbe bishero noch nicht „ins Werk gerichtet, und gleichwohl die vielfältigen „todten Zäune und eigne Gärten jährlich viel Holz er„fordern und wegnehmen, angesehen daß das Fichten „und Thannen Holz, ohne das nicht lange aushält, „sondern bald in der Erden verfaulet, so soll unser „Ampt-Mann, Jägermeister und Forstmeister zu „Schleußingen, daran seyn, daß umb dieselbe Frauen„wälder Flur-Markung durch die Unterthanen des „Orts nach Anzahl, ein jeder allda begütert, ein selbst „gewachsenen Zaun von Fichten, Thannen und an„dern Gehölze, von Jahren zu Jahren gesezt, mit „deme den nechsten angefangen und dagegen die todten „hölzernen Zäune abgeschaft werden. Will aber ein

„jeder seine Gärten und Fluren vor sich verwahret ha-
„ben, muß er solche mit dergleichen selbstwachsenen
„Zäunen beschicken. Wenn aber oben angedeuter
„selbst wachsener Zaun um die Flur-Markung vff-
„kämpt, alsdann sollen ihnen den Frauenwäldern,
„kein Zaun-Stecken mehr angewiesen noch gefolget
„werden. Ingleichen sollen auch im ganzen Henne-
„bergschen District, solcher selbst gewachsenen Zäune
„sich beflissen werden, und die Forstmeister die Unter-
„thanen dahin anweisen und halten, daß sie, bey
„Strafe, deme Gehorsam leisten, und die Ampts-
„Gehölze mit Abgebung der Zaun-Stecken künftig
„verschonen ꝛc.“

Auch wir haben ähnliche und strengere Verord-
nungen höchst nöthig, auf deren Befolgung noch stren-
ger gesehen werden müßte. Ueberhaupt können Forst-
gesezze und Forstaufsicht nicht strenge und genau genug
seyn, darüber wird gewiß jeder, der die Beschaffen-
heit unsrer Forsten und die Sinnesart und den Cha-
rakter des Bauern kennt, mit mir einverstanden seyn,
wenn nicht Mangel an Einsicht, oder Unpatriotismus
und eigennüzzige Rükſichten, ihn daran hindern.

Uebrigens ist der Bauer, im Ganzen, theils viel
zu faul und nachläßig, um lebendige Zäune für sich

selbst anzulegen, um so mehr, da es ihnen jezt noch überall erlaubt wird, Zaunholz, welches aus jungen Ellern, Birken, Eschen, Fichten, Fohren u. d. gl. besteht, zur Reparirung und Verfertigung ihrer Zäune, aus den Forsten und Geheegen zu hauen; theils fehlt es ihm auch gewöhnlich an der nöthigen Kenntniß zur Anpflanzung lebendiger Zäune, so leicht und kunstlos auch das Verfahren ist. Die erstern müssen bei scharfer Strafe dazu angehalten, und allen, die es nöthig haben, muß eine anschauliche Anweisung, zur Anpflanzung lebendiger Zäune, gegeben werden. Uebrigens sind die Bauern mit einer Heerde Schaafe zu vergleichen, die über einen Steg gehen sollen; wenn nur erst eines oder einige darüber sind, sie werden nun darüber gelokt oder bei dem Felle darüber gezogen, so laufen die übrigen gewiß nach. Prediger und Amtleute, vorzüglich die erstern, könnten freilich auch hier, wie bei mancher andern ökonomischen und moralischen Verbesserung, viel wirken, aber leider, geschieht es nicht immer. Warum? die leztern sind größtentheils Menschen aus den niedrigsten Volksklassen, und im Ganzen von der Beschaffenheit, daß ihnen sowohl guter Wille als Kenntniß fehlt, der Lehrer und Freund der ihnen untergebenen Bauern zu

seyn, über welche sie sich viel zu erhaben dünken, als mit Freundlichkeit und Theilnehmen sich ihnen zu nähern. Und die Erstern haben vielleicht nothwendigere Geschäfte. Doch ich gehe zu meiner Hauptabsicht zurük, für diejenigen, welche mit der Anpflanzung lebendiger Zäune unbekannt sind, eine möglichst deutliche Anweisung zu geben, wie auf eine sehr leichte und sichere Art dergleichen Pflanzungen zu machen sind. Von denjenigen Umzäunungen, welche für Gärten vermögender Personen sich schikken, und kostbarer und mühsamer sind, durch gezogene tiefe und breite Grabens, deren eine Seite eine Hekke erhält, werde ich hier nichts sagen.

Zu lebendigen Zäunen schikken sich eine große Menge von Sträuchern und Hölzern. Die vorzüglichsten der erstern zu dieser Absicht sind: der Schlehdorn (prunus spinosa), der Haselnußstrauch, der Hartriegel (cornus sanguinea), der Kreuzdorn (rhamnus catharticus), die Rosenweide, Hekkenweide (salix helix), die Stechpalme (Ilex aquifolium) als der vorzüglichste von allen, und der Hagedorn (cratægus oxyacantha); von den Hölzern sind die empfehlungswürdigsten: der Wachholder ist zwar in den meisten Forsten nur als Strauch bekannt, wächst

aber, bei gehöriger Kultur, zu einem ansehnlichen Baum, die Fichte, Rothtanne, die Espe, die schwarze und weiße Pappel, die Weide, die Lehne (acer platanoides), die Rüstern (Ulmus sativa und campestris), und die Vogelkirsche (prunus padus).

Man mag nun zur Anlegung lebendiger Zäune, Sträucher oder Hölzer und welche Gattung man will, wählen, so müssen im Herbst kleine Graben, wenn das Land an sich gut und fett ist, ein Schuh breit und tief, ist der Boden aber schlecht, zwei Schuh breit und tief, nach der Schnur gezogen werden. Den obern Rasen legt man bei Seite und wirft ihn alsdann, statt der Düngung, bei Zufüllung des Grabens in die Tiefe und die frische und feine Erde oben darauf, dann kann man mit der Pflanzung selbst auf verschiedene Weise verfahren.

Erstens vermittelst der Saat; indem man den Saamen mehrerer Sträucher, vermischt untereinander säet, in diesem Falle muß man aber solche Hölzer wählen, die von ziemlich gleichem Wachsthum sind und gleichen Boden lieben, z. B. der Hartriegel, der Schlehdorn und Kreuzdorn; oder der Hagedorn und die Stechpalme, als die beiden ersten Hekkensträucher; der Nußstrauch und Hartriegel.

Die Verfahrungsart ist folgende: Man ziehet auf die Mitte des zugefüllten Grabens eine kleine Furche von ein bis anderthalb Zoll tief, in diese Furchen streut man die gemischten Saaten, nachdem sie, wenn Beeren ihre Hülse sind, wie der Hartriegel, Stechpalme, Hagedorn, Kreuzdorn, von ihrem Fleische gereinigt *) und abgetroknet, aber nicht ganz vertroknet sind, und füllt sodann die kleine Furche mit Erde aus. Im Frühjahre, wenn der Saame aufgeht (mehrere Saamen, wie z. B. die Stechpalme und der Hagedorn, kommen erst im zweiten Jahre hervor) muß man ihn fleißig vom Unkraut reinigen, mit welcher Reinigung man bis ins dritte Jahr fortfährt. Im zweiten Jah-

*) Die Reinigung aller saftigen Früchte, um ihre Saamen zu erhalten, geschiehet folgendermaßen: Man läßt sie auf einem Haufen erwärmen und faulen, zerquetscht sie sodann in einem Troge oder anderm hölzernen Gefäße zu einem Brey, thut davon einen Klumpen nach dem andern in einen Durchschlag oder Sieb, durch welches keine Saaten fallen können. Man hält das Sieb in ein Gefäß mit Wasser, so daß der Rand desselben mit dem Wasser in eine Gleiche kommt, reibt den Brei mit der Hand auf dem Boden des Siebes so lange herum, bis das faule Fleisch, das sich in die Höhe hebt, mit der Hand nach und nach fortgespült wird. Hierauf werden die Saa-

re werden die jungen Pflanzen mit einer Gartenscheere oben und an den Seiten schwach beschnitten, und dies geschieht alle Jahre nach Johannis. Ein solcher Zaun ist im sechsten Jahre in vollkommen gutem Stande, und wird dann jährlich vester und dauerhafter. Will oder braucht man einen weniger starken Zaun, so kann er schon im vierten Jahre im vollkommnen Stande seyn, wenn man Hagebutten, Berberizzen und Hollunderſaamen untereinander säet.

Zweitens, vermittelst junger jähriger Zweige *) und Wurzellohden. Man nimmt im Frühjahre, sobald die Erde offen ist, den jungen jährigen Wuchs, zerschneidet solchen in Stükke von anderthalb bis zwei Schuh Länge, so daß der Schnitt am untern Ende, nahe an einem Auge geschieht. Diese zugeschnittenen

men an einem luftigen Orte, wohin die Sonne nicht kommen kann, dünn auf Bretter geschüttet, und fleißig umgewendet, damit sie gehörig und bald abtroknen.

*) Die Fortpflanzung durch Zweige findet nur bei Laubholz statt, und zwar schikken sich hierzu vorzüglich, die Weiden, die Pappeln, die Lehne, die Schwarzeller, die Linde, der Nußstrauch, der Hollunder, der Hartriegel, der Hagebuttenstrauch, die Hekkenweide, der Faulbaum und der Wasserahorn (viburnum opulus.)

Zweige werden, mittelst eines langen Pflanzholzes, in die obenerwähnten Graben nach der Schnur gestekt, und zwar so, daß sie nicht länger als höchstens einen halben Schuh über der Erde stehen, und wenigstens ein Auge außerhalb der Erde bleibt; hierauf wird die Erde vest angetreten, damit sie nicht hohl liegen. Auch auf diese Weise wird man bald einen guten lebendigen Zaun haben. Man kann bey dieser Art der Pflanzung eben sowohl als wie bei der erstern, verschiedene Holzgattungen wählen. Um dem Zaune mehrere Stärke zu geben, pflanzt man die jungen Zweige in zwei Reihen nebeneinander und zwar über zwerg:

o o o o o o o o o
o o o o o o o o o

Nur muß dann der Graben einen halben Schuh breiter seyn. Nimmt man statt der jungen einjährigen Zweige, jährige Wurzellohden, so kann man mit ihnen entweder eben so verfahren, oder sie auch in doppelten Reihen pflanzen, und dann sucht man die kleinsten Lohden aus, denen man etwas Wurzel vom Mutterstamm läßt, ohne den Lohden im ersten Jahre ihre Spizzen zu nehmen.

Drittens, durch Pflanzung von geraden Stekken eines Daumens stark von der kleinen Saal- oder großen Korbweide. Man schneidet die Stekken in Stükke von drittehalb bis drei Schuh Länge, sezt solche nach der Schnur, kreuzweise einen Schuh weit von einander, in den Graben, der dann aber wenigstens zwei Schuh Tiefe haben muß, so daß sie über die Hälfte ihrer Länge in die Erde kommen, und tritt diese vest an. Diese Pflanzung kann im Herbst und Frühjahr geschehen. Haben sie ein Jahr gestanden, so heftet man von den getriebenen jungen Zweigen, immer zwei und zwei kreuzweis übereinander, wie ein Hasennez, aber ja nicht mehrere, weil drei und vier schon einander erstikken und verdorren würden. Mit dem Uebereinanderheften fährt man drei Jahre fort, da dann die Hekke schon hinlänglich hoch ist. Das Beschneiden mit der Gartenscheere wird aber vom ersten Jahre an, alle Jahre nach Johannis fortgesezt. Wenn der Zaun eine gewisse Stärke erhalten hat, so kann man ihn alle zwei Jahre auch mit der Axt kappen. Sind in der Nähe keine Saal- Korb- und Hekkenweiden zu haben, so kann man auch der schwarzen und weißen und der Zitterpappel, der Schwarzeller, der gelben und rothen Bandweide, zu dieser Absicht sich bedienen.

Viertens, durch horizontales Pflanzen ein- und zweijähriger Schößlinge. Man nimmt von der Saal- Korb- Band- oder Hekkenweide, ein- oder zweijährige Schößlinge, so lang oder so kurz als man es für gut findet, nur nicht unter zwei Schuh Länge, legt sie nach der Schnur in doppelten Reihen, die ein bis anderthalb Schuh weit von einander stehen müssen, horizontal einige Zoll tief in den drei Schuh breiten und einen Schuh tiefen Graben, und bedekt sie mit Erde, die man etwas antritt. Die Pflanzung kann im Herbst und Frühjahr vorgenommen werden. Folgt nach der Frühjahrspflanzung anhaltend troknes Wetter, so müssen die eingelegten Schößlinge, eine Vorsicht, die man auch bei den beiden vorherbeschriebenen Pflanzungsarten beobachten muß, stark begossen, aber nicht so, daß sie dadurch von Erde entblößt werden.

Hofrath Müller.

II. Von der Benuzzung der Rosen. *)

Kaum werden sich meine Leser vorstellen, daß diese Blumen sich so vielfältig benuzzen lassen, als sie bald sehen werden. Wir wollen

Das Rosenwasser

die erste Benuzzung dieser Blume seyn lassen. Es sind sehr vielerlei Gattungen von Rosen, die weißen aber sind zum Rosenwasser die besten, weil das Wasser davon weit kühlender als von rothen wird. Es versteht sich, daß zu diesem Wasser nichts als die Blätter genommen werden. Sie werden auf ein Tuch gestreut, und man schüttet über sie so viel Kochsalz, als zu deren Erhaltung, wie bekannt, nöthig ist, rührt sie mit den Händen wohl unter einander, drükt sie vest in einen Glaskolben oder Topf von Steingut, dekt sie alsdenn zu, und behält sie an einem kühlen Ort oder Keller so lange auf, bis man sie distilliren will; denn durch das Einsalzen erhalten sich die Rosenblätter so

*) Gartenökonomie für Frauenzimmer. 1r Band.

lange, als man gesonnen ist sie aufzubewahren; doch ist es weit besser, wenn sie gar nicht eingesalzen, sondern ganz frisch distillirt werden, zumal da das Rosenwasser von eingesalzenen Rosenblättern nicht für die Augen gebraucht werden darf.

Die Distillirung geschieht folgendermaßen: Man legt, zum Beispiel, vier Stof Rosenblätter in das Distillirgefäß, gießt darüber sechs Stof Brunnenwasser, und distillirt Anfangs nur so viel, als der vierte Theil der Rosenblätter ausmacht, das ist in dem hier gesezten Fall ein Stof, sodann gießt man dieses Wasser neuerdings auf vier Stof Rosenblätter und distillirt es das zweitemal; auf diese Art erhält man das beste und stärkste Rosenwasser, was man nur wünschen kann. Dies Rosenwasser ist zu Speisen und Gebackenem zu gebrauchen, um dadurch den Geschmak zu erhöhen oder sich durch den Geruch zu stärken. Auch ist es gut zu den sogenannten Hausmitteln.

Soll das Rosenwasser seine Stärke lange behalten, so muß man es in Bouteillen ziehen, wohl zupfropfen, und im Sommer an einem kühlen Orte bewahren, im Winter aber vor dem Gefrieren in Acht nehmen.

Wenn es einige Tage gestanden hat, so wird man oben Oel gewahr werden, das ist nun

Das rechte Rosenöl.

Um es aus der Flasche zu gewinnen, nimmt man ein wenig lokre Baumwolle, damit fährt man dergestalt in die Flasche, daß man nur die Oberfläche, wo das Oel schwimmt, berühret. Hierauf drükt man die Baumwolle, woran das Oel hängt, in ein kleines Tropfengläschen. Man erhält zwar nur einige Tropfen, allein man muß wissen, daß selbst das Zimmetöl nicht so kostbar ist, als dieses, denn eine einzige Unze kostet gegen funfzig Rthlr.

Zwar kann man auch Rosenöl machen, wenn man die Rosenblätter in Baumöl legt und darinnen eine Zeitlang läßt, aber dieses Oel ist weit schlechter, ob es gleich die Aerzte zu Zertheilung der Entzündung und andern dergleichen Beschwerden brauchen.

Die Rosenpomade oder Rosensalbe

wird aus reinem frischen Schweinsfett und Rosenwasser durch das Reiben verfertigt; will man sie recht gut haben, so kann man nach Belieben einige Tropfen Cedro oder Jasminöl dazu thun.

Der Rosenhonig

ist sehr heilsam. Man nimmt vier Pfund Rosenblätter, suchet sie aus und wäschet sie sauber, hakket sie klein und mischet sie unter drittehalb Pfund geläuterten

Honig, beides läßt man einigemal mit einander aufkochen, dann verwahrt man es in einem gläsernen oder porzellänen Gefäße, nur muß man nicht vergessen, dieses mit einem Stük Blase zu verbinden, denn einem so lieblichen Honig trachten Fliegen und Ameisen sehr nach. Vermischt man den Rosenhonig mit etwas geriebener Muskatennuß, so hat man ein herrliches Mittel wider die Schmerzen im Halse oder zur Erweichung eines Zahngeschwürs. Auch auf eine andere Art läßt sich der Rosenhonig machen, der aber bei weitem nicht so gut ist.

Auf ein Pfund Rosenblätter gießt man drei Stof abgesotten Wasser, läßt dies drei Nächte stehen, und preßt es alsdenn aus; hierzu thut man wieder ein Pfund Rosenblätter, verfährt damit, wie eben gesagt worden, und wiederholt es zum drittenmal. Nun legt man den Honig dazu und läßt beides kochen; es versteht sich, daß es lange kochen muß, damit es eine gehörige Dikke bekomme, sonst würde dieser Honig nicht lange dauern.

Roseneßig.

Nach dem Rathe des **Verfassers der Hausmutter**, nimmt man zwei Pfund rothe oder weiße Rosen, wovon man die abgezupften Blätter vier und zwanzig

Stunden in acht Pfund des stärksten Weinessigs einweichet. Hierauf distilliret man dieselben durch einen gläsernen Kolben im Sande, und läßt die Distillazion so lange gehen, bis die Rosen fast trokken auf dem Boden liegen bleiben. Zu diesem distillirten Essig legt man frische rothe Rosen, wenn deren Blühtzeit ist, außer dieser Zeit aber ein Viertel Pfund trokkene, und läßt sie in dem Essig einige Tage beizen, bis die höchste Röthe herausgekommen ist, darauf läßt man den Essig durch ein Löschpapier laufen, und verwahrt ihn zum nöthigen Gebrauch.

Wem diese Art Roseneſſig zu machen zu langweilig scheint, oder keine Gelegenheit zum Distilliren hat, der kann sich folgender Methode bedienen: Man nimmt eine gläserne Flasche und füllet dieselbe bis auf den vierten Theil mit Rosenblätter an, stopft selbige vest zu und sezt sie drei bis vier Tage an eine Mauer in die Mittagssonne, bis die Blätter verwelkt sind, die Flasche wird von Zeit zu Zeit umgerüttelt, damit die Blätter an einem Orte wie am andern verwelken. Wenn sie verwelkt sind, füllt man guten weißen Weineſſig darein, und legt etwas Zimmet und Nelken dazu, verwahrt die Flasche vest und läßt sie ein oder zwei Monat in der Sonne stehen. Alsdenn gießt man den Essig durch

Leinwand oder Löschpapier, damit er hell werde, dann füllt man ihn wieder in Flaschen, worin er, wenn diese gut zugepfropft sind, zwei bis drei Jahre gut bleibt.

Rosen-Ratafia.

Unter dem Namen Ratafia versteht man alle Liqueurs, die von Baum- oder Gartenfrüchten verfertiget werden. Diesen Ratafia kann man von weißen und auch von rothen Rosen machen. Von weißen — Man wirft ein halbes Pfund weiße Rosenblätter in ein Stof lauligtes und helles Wasser, läßt sie zweimal vier und zwanzig Stunden an der Sonne weichen und dann gießt man dieses Wasser durch ein sehr enges Sieb, wozu so viel Brantwein, als das Rosenwasser ausmacht, gethan wird. Zu zwei Stof von diesem Getränke wird ein Pfund geläuterter Zukker nebst einem Quentchen Zimmet und eben so viel Koriander genommen. Der Krug muß wohl zugestopft fünf bis sechs Tage an die Sonne gesezt werden. Hernach seihet man diesen Ratafia durch, bis er recht klar und hell ist. — Von rothen Rosen. Dieser wird eben so, wie der vorhergehende verfertigt, nur daß man statt der weißen rothe Rosen mit etwas Kochenille nimmt, damit die Farbe recht schön werde.

Rosensirup.

Wenn von den Rosenblättern das Weiße, Gelbe oder Grüne abgeschnitten worden, so thut man sie in ein steinernes Gefäß, gießt siedend heißes Wasser darüber, läßt es so sechs bis acht Stunden stehen, bis das Wasser die Farbe aus den Blättern genugsam ausgezogen hat, nimmt dann die Blätter heraus, drükt sie aus und macht das vorige Wasser wieder heiß, in welches man andre frische Rosenblätter thut. Solches Verfahren wiederholt man so oft, bis man genug zu haben meint, und das Wasser eine schöne Purpurfarbe angenommen hat. Zu einem Pfunde dieses Rosenwassers nimmt man ein Pfund Zukker und läßt beides mit einander zu einem Sirup gelinde einsieden. Wenn er in der Dikke des ordinären Honigs ist, so wird er abgekühlt in ein Glas gegossen, darin aufbewahrt und lange Zeit gut erhalten. Wer sehr viel Rosen hat, kann auch eine Art von

Rosensaft

machen, den man als eine nasse Konfitüre brauchen kann. Man nimmt von den schönsten rothen Rosen, wenn die Knospen zwar ziemlich nahe am Aufbruche sind, aber bei denen noch kein Blatt von einander steht, etwa tausend Stük, zupfet die Blätter fein sau-

ber ab, zerreibt auch einen Knopf nach dem andern unter den Händen, damit er sich weiter öfne, und also das aufzugießende Wasser besser durchdringen könne. Hierauf werden die Blätter in einen großen steinernen Krug gethan, worauf man siedendes Brunnenwasser gießet, da denn Blätter und Wasser mit einem Holz wohl unter einander gerührt werden.

Wenn die Rosen in dem Kruge zugedekt worden, läßt man sie vier und zwanzig Stunden im Wasser, schüttet alsdenn alles in einen messingenen Kessel, läßt es zwei oder drei Sude thun, seihet die Brühe durch, und drükt die Blätter fein aus, so daß kein Saft darin zurükbleibt. Die Brühe wird sodann völlig wie Rosenwasser riechen. Das theils abgeseihte, theils ausgedrükte Wasser gießt man abermals in den Krug, thut noch fünfhundert abgezupfte Rosen hinzu, macht es über einem gelinden Feuer warm, bis es fast zu sieden anfängt; dafern aber die Brühe nicht hinlänglich wäre, müßte man ein wenig anderes siedendes Wasser hinzu gießen, und dieses wie zuvor vier und zwanzig Stunden zugedekt stehen lassen, hierauf wird das Wasser abgeseihet, die Blätter aber aufs stärkste ausgedrükt oder gepreßt. In sechs und dreißig Loth dieses Wassers legt man ein Pfund Zukker, welcher nicht geläu-

tert seyn darf. Man läßt die Brühe ganz langsam sieden, bis sie noch nicht ganz zu der Dikke eines ordinären Sirups gekommen ist. Dieser kalt gewordene Saft aber wird in gläsernen oder steinernen Gefäßen aufbewahret.

Für Kranke kann man bei großer Hitze noch einen labenden

Julep

von Rosen in der Geschwindigkeit bereiten, Man nimmt nämlich ein Pfund gutes Rosenwasser, und vom besten Zukker eben so viel, so wie zwei oder drei frische Eier, wovon das Weiße stark geklopft und unter das Rosenwasser gethan wird! dann mischt man den Zukker darin, und sezt diese Mischung übers Feuer, schäumet sie sorgfältig, und läßt sie wie einen andern Sirup kochen.

Rosenzukker.

Das beste Mittel, die kleinen weißen Bläschen bei Kindern auf der Zunge zu vertreiben.

Man nimmt ein Pfund rechte rothe Rosen und zwei Pfund von dem feinsten Zukker. Von den Rosenblättern schneidet man das Weiße ab, läßt die Blätter in einem Stof zuvor gekochtem Regenwasser, das man in eine messingene Pfanne gießen muß, sieden·

bis sie ganz weiß werden, alsdenn schüttet man sie aus der Pfanne in eine zinnerne Schüssel, preßt den Saft durch ein sauberes Tuch, die Rosenblätter aber legt man nach dem Auspressen in verschiedene Gefäße, damit sie leichter erkalten; den Saft läßt man mit dem Zukker in der Pfanne sieden, bis er stehet, wenn man einige Tropfen auf einen zinnernen Teller fallen läßt. Wenn er nun dik zu werden scheint, legt man die Rosenblätter darein, und läßt ihn wieder kochen, bis er recht ist, darnach schüttet man diesen vest gewordenen Saft wieder in die zinnerne Schüssel. Von da legt man ihn mit einem saubern Löffel in ein Zukkerglas, in welches man ihn vest eindrükket, stellt ihn vierzehn Tage unzugebunden in die Sonne, bis er ganz von der Sonne kandirt ist. Diesen Zukker bindet man alsdann zu und stellt ihn an einen Ort, wo er weder zu kalt noch zu warm stehet. Es darf aber kein eiserner, sondern nur ein messingener Löffel dazu gebraucht werden.

Will man manchmal bei dieser oder jener Speise oder auch Getränke einen Rosengeschmak anbringen, ohne es durch Zuthat von Rosenblättern zu verrathen, so ist hierzu

Die Rosenessenz

am bequemsten. Man legt in ein großes Glas mit ei-

nem weiten Halse, wo man die Hand einstekken kann, eine Lage Rosenblätter, über die man eine Lage Zukker streuet und fährt damit abwechselnd fort, bis so viel darinnen ist, als man verlangt. Die oberste Lage muß Zukker seyn.

Zu ein Pfund Rosen braucht man anderthalb Pfund Zukker. Wenn man fertig ist, so stopft man das Glas mit einem Korkstöpsel zu, oder verbindet es mit einem Stük feucht gemachter Blase, und sezt es drei Tage in die Sonne. Wenn der Zukker geschmolzen ist, so läßt man diese Roseneſſenz durch ein feines Sieb laufen, ohne die Rosen auszudrükken und hebt sie in einer wohlverwahrten Flasche auf, um sich derselben bedienen zu können; ein Paar Tropfen davon geben den herrlichsten Geschmak. Nun folgt

Die Rosenkonserve.

Hiezu nimmt man nur die rothen Rosen, denn ob man sie wohl auch von den weißen Rosen machen kann, so ist sie doch von diesen weder an Geruch noch Geschmak dauerhaft. Es werden aber von den Rosen sowohl weiche als trokne Konserven gemacht.

Zu der weichen Konserve nimmt man die Rosen, wenn sie zu blühen anfangen, sondert von jedem Blatt mit einer Scheere das Grüne und Gelbe ab, zermal-

met hernach diese Blätter in einem steinernen Mörsel, oder in einer Reibschale, und wirft halb so schwer, als die Blätter sind, während der Zermalmung, nach und nach gestoßenen Zukker dazu.

Wenn nun dieses Beides wohl durch einander gearbeitet worden, so stellet man die Konserve etwa vierzehn Tage in weißen steinernen Konfitürtöpfen oder Gläsern an die Sonne, welche aber nicht allzu voll gefüllt seyn müssen, weil die Komposizion ziemlich aufgähret, hernach werden die Gefäße vier bis fünf Tage in den Schatten gesezt, und aus einem Gefäße die übrigen angefüllet. Endlich bindet man zum Aufbewahren der Konserve eine angenezte Rindsblase über die Gefäße.

Trokkene Konserve wird sowohl aus rothen als weißen Rosen gemacht. Zu der rothen Konserve nimmt man rothe Rosen, und legt, um die Farbe zu erhöhen, etwas Kochenille unter den Zukker; zu der weissen braucht man weiter nichts, als weiße Rosen, und drükt von einer Zitrone, um sie desto weißer zu machen, etliche Tropfen Saft hinein. Man mag machen, welche man will, so läßt man ein Pfund Zukker nach großer Federart kochen. Wenn er abgenommen wird, so rührt man ihn etlichemal mit dem Rührlöffel

um, und legt eine halbe Unze sehr fein gehakte Rosenblätter hinein, mischet sie sehr stark unter den Zukker, und gießt die Konserve in eine papierne Form. Wenn sie völlig kalt ist, wird sie in Tafeln zerschnitten.

Wenn man aber zu einer Zeit, da keine frische Rosen zu haben sind, Konserve machen will, so muß man zu den getrokneten Rosenblättern seine Zuflucht nehmen. Diese müssen an einem warmen Orte recht dürre getroknet, darauf in einem bedekten Mörsel gestoßen und recht klein zermalmet werden. Aus diesem Pulver nun läßt sich jedesmal eine Konserve bereiten, wenn man z. E. acht Loth Rosenpulver nimmt, solches in eine irdene Schüssel legt, nachdem man zuvor von etlichen Zitronen den Saft in ein Glas gedrükt, und solchen etwas hat stehen lassen, daß er klar wird, so gießt man selbigen auf das Rosenpulver und rührt alles mit einem hölzernen Löffel um, als wovon die vorige schöne Rosenfarbe wieder zum Vorschein gebracht wird.

Indessen schmelzet man zwei Pfund Zukker, bis er die Konsistenz einer Konserve erlangt, nimmt ihn sodann vom Feuer, und läßt ihn stehen, bis er nicht mehr aufprudelt, legt darnach an einen Ort der Pfanne dieses eingefeuchtete Pulver und vermenget es all-

mählig mit dem Zukker, wodurch die Konserve fertig wird, einige thun zu dem Rosenpulver ein wenig Rosenwasser, welches mit Spiritus salis etwas säuerlich gemacht worden; man thue aber was man will, so muß man sich in acht nehmen, daß man das Rosenpulver nicht zu sehr anfeuchte, weil man sodann den Zukker zu sehr sieden lassen müßte, um die Feuchtigkeit davon zu treiben. Wenn das Rosenwasser in einem silbernen oder zinnernen Gefäße angefeuchtet wird, so nimmt es gern eine violbraune Farbe an, daher es besser ist, sich nur einer weißen irdenen Schüssel zu bedienen.

Die Konserve behält ihre schöne Farbe nicht lange, daher muß nur jedesmal so viel gemacht werden, als man nöthig hat. Will man aus dieser Konserve zur Veränderung etwa einmal

Makarons oder Walzen

machen, so schneidet man solche, wenn die Konserve ihre Wärme ziemlich verloren hat, auf dem Rükken eines hölzernen Löffels und legt sie auf trokkenes Papier. Sollte aber die Konserve allzu kalt werden, daß sie sich nicht mehr bearbeiten läßt, so sezzet man sie in ihrer Pfanne ein wenig auf gelindes Feuer, daß sie wieder geschmeidig wird.

Rosengeleen.

Zwei Pfund Rosenblätter werden in einer zinnernen Schüssel mit kochendem Wasser eingesprengt, und so bleiben sie eine Nacht zugemacht stehen, des Morgens wird ein halb Stof Rheinwein darauf gegossen, man dekt den Topf recht vest zu und läßt sie darin eine Stunde auf Kohlen kochen, nachher werden die Blätter sehr ausgedrükt, wozu einige Tropfen Rosenöl genommen werden; so lange diese Roseneſſenz warm ist, muß sie zugedekt bleiben, sonst verfliegt das Feine davon; ist sie kalt, so wird sie durch einen Filztrichter in eine Bouteille gefüllt und bis man sie braucht zugepfropft. Alsdenn wird ein halb Pfund Hirschhorn mit drei Stof Wasser vier und eine halbe Stunde langsam gekocht, durchgeseihet, und wieder bis zu einem Stof eingekocht. Hierzu wird nun die obige Essenz gethan, so wie auch drei Quartier weißer Wein, ein Viertel Pfund Zukker und der Saft von drei Zitronen; dieß wird mit Eiweiß von etlichen Eiern geklärt, dann läßt man es durch einen Geleebeutel einigemal laufen, und gießt es zulezt in eine Form oder Schüssel.

Um einen Geleebeutel zu machen, nimmt man ein Stük Flanel, dieser wird erst mit kochendem Wasser gebrühet, dann überek zusammen genäht, daß er un-

ten spizzig zugeht; die Näthe werden mit weißem Bande besezt und oben auch so eingefaßt. Man kann auch, wenn man will, ein Paar Schleifen dazu machen, um ihn irgendwo anhängen zu können. Ein solcher Beutel ist zu diesem Gebrauch besser, als eine Serviette, weil diese leicht nach Seife schmekken kann; der Beutel hingegen wird nur in kaltem Wasser gewaschen, und um ihn rein zu haben, wäscht man ihn nachher mit Eiweiß durch und läßt ihn troknen. Auf eben diese Art müssen auch die Haarsiebe gereiniget werden.

Kreme.

Man nimmt so viel rothe Rosen, daß von den Blättern, wenn sie im Mörsel gestoßen worden sind, eine Theetasse Saft ausgepreßt werden kann. Dieser wird unter ein Stof lauwarmen Schmand nebst vier Loth Zukker und sechs Magenhäuten gerührt. Die Masse wird drei bis viermal durch ein Haarsieb gestrichen, dann auf etwas warme Asche gesezt, mit einem Dekkel zugedekt, den man mit einigen, aber nicht vielen Kohlen belegt, und endlich läßt man sie drei Viertel Stunden stehen, damit sie wie Gelee gerinne, worauf die Assiette in den Keller gesezt wird.

Mancher meiner Leser wird fragen: was wird unter den Magenhäuten verstanden? Man nimmt von

alten Hühnern die inwendige Haut vom Magen, wäschet selbige sauber ab und troknet sie. Sechs Stük solcher getrokneten und fein gestoßenen Magenhäute werden unter den Schmand gemischt, doch muß dieser nicht wärmer seyn, als die Milch, wenn sie von der Kuh kommt, denn sonst läuft er zusammen. Wer Gelegenheit hat, Eis zu bekommen, kann sich im Sommer bei der fast unerträglichen Hizze zur Kühlung

Gefrornes

zubereiten, wenn man nachstehende Vorschrift befolgt: Von blühenden Rosen wird so viel, als man zweimal mit den Fingern fassen kann, sehr klein gestoßen und in einen Stof Wasser gemischt. Hiezu schüttet man ein halb Pfund Zukker und läßt es eine halbe Stunde stehen, daß es sich durchziehe. Ist aber nicht mehr die Rosenzeit, so mischt man von der oben beschriebenen Rosenessenz etwas unter Wasser und Zukker, gießt die Mischung durch ein Sieb, thut sie sodann in einen Eistopf und läßt sie gefrieren. Da aber mancher Leser mit der Verfahrungsart, wie man aus allerlei Arten von Früchten und flüssigen Sachen Gefrornes machen könne, noch nicht hinlänglich bekannt seyn möchte, so wird hier das Nöthige so kurz und deutlich als möglich beschrieben.

Man nimmt so viel Eis, als nach der Menge dessen, was man damit machen will, nöthig ist; dieses Eis wird zu Schnee gestoßen, und mit Salz und Salpeter vermengt. Gut durch einander gemischt, thut man die Masse in ein Gefäß, das nach der Form des Eistopfes eingerichtet ist, in welchem sich das Getränke befindet, woraus Gefrornes werden soll. Dieses wird sieben oder acht Minuten lang mit der Hand unaufhörlich umgerüttelt. Hernach arbeitet man von Zeit zu Zeit darinnen mit einem Rührstokke, und macht es gänzlich los. So bald das Getränke in der bekannten Art gefroren ist, wird es in Becher geschüttet und aufgetragen. Kann dies nicht augenbliklich geschehen, so läßt man es auf dem Eise stehen und arbeitet es noch einmal um, wenn es aufgetragen werden soll. Arbeiten heißt aber mit dem Rührstok so lange rühren, bis kein Klumpen Eis mehr darinnen ist. Alle Getränke, aus welchen Gefrornes werden soll, müssen an Früchten und Zukker mehr haben, als andre, die man gleich so, wie sie sind, trinkt, weil das Eis der Frucht und dem Zukker viel Kraft benimmt.

Rosenknospen

einzumachen, ist doch wohl auch eine angenehme Beschäftigung. Man nimmt recht schöne Rosenknospen,

sticht dieselben mit einer Gabel einigemal durch, läßt sie im Wasser zehn bis zwölfmal aufsieden, legt sie alsdenn in kaltes Wasser, und wenn sie darin ganz abgekühlt sind, werden sie abgeseihet, und in Zukker, wie andere Konfitüren, gesotten.

Kandirte Rosen.

Um diese zu verfertigen, nimmt man ein halbes Pfund feinen Zukker und läßt ihn sieden, bis er zwischen zwei Fingern starke Faden macht, alsdenn hebt man ihn vom Feuer, daß er etwas abkühlt, und rührt ihn noch so lange, bis er anfängt dik und weiß zu werden; nun muß man die schönsten Zentifolienrosen bei der Hand haben, doch dürfen selbige nicht zu sehr aufgeblühet seyn, weil sonst die Blätter ausfallen würden, diese tauchet man behende in den Zukker, und wenn die Blätter ihn durchgehends angenommen haben, so zieht man diese Blumen durch die Finger, damit nicht zu viel Zukker hängen bleibe, breitet die Blätter behutsam von einander, legt sie auf einen weißen Bogen Papier und diesen an den warmen Ofen, damit sie langsam troknen und hart werden.

Gebakne Rosen

zu machen. Man nimmt Mehl, etwas klein gestoßene Mandeln, süßen Schmand, Eiweiß, ein wenig Ro-

senwasser und Zimmet. Hieraus macht man einen dünnen Taig, und wenn dies geschehen, wendet man das ausgeschnittene Gelbe aus schönen weißen Rosen, deren Stiele sauber abgepuzt werden, in dem Taige herum, worauf sie in Schmalz gebakken werden.

Gefüllte Rosen

werden auf folgende Art gemacht: Man nimmt schöne rothe Rosen, machet eine Fülle von Mandeln, Zitronen, Zukker, Zimmet und dem Gelben von einem Ei, thut solches zwischen die Blätter und machet dann einen Taig von feinem Kraftmehl (Stärkel) mit siedendem Wasser, legt Zukker und das Weiße von einem Ei dazu, tunkt die Rosen darin und bakket sie in Schmalz. Man muß sie aber mit einem Faden binden, damit die Fülle nicht herausfalle. Es versteht sich, daß, ehe sie auf den Tisch kommen, die Faden wieder abgenommen werden.

Rosenschnitte

werden also gemacht: Man schneidet Semmelschnitte, besprengt sie mit Rosenwasser, daß sie feucht werden, und bestreut sie dann mit Zukker, Zimmet und kleinen Rosinen. Dann hakt man Rosenblätter gröblich, legt ein wenig Mehl, Zimmet, Zukker, Rosenwasser, und ein Ei dazu, rührt und streicht es eines Messerrükken

dik auf die Schnitte, bakt sie in Schmalz und bestekt sie zulezt mit geschnittenen Mandeln.

Rosenzwiebak

ist auch für den Tisch sehr gut. Man macht einen Taig wie zu ordinärem Zwiebak, und läßt ihn an der Wärme aufgehen, unterdessen nimmt man schöne Rosen, pflükt die Blätter davon ab, wäscht sie sauber und troknet sie mit einem Tuch, hakt sie dann klein und wenn der Taig recht in die Höhe geht, so rührt man die gehakten Blätter unter und sezt den Taig wieder hin, daß er noch einmal in die Höhe steige, alsdann wirkt man ihn aus in der Form eines langen Brodtes und bakt dieses; wenn es aus dem Ofen kommt, so läßt man es etwas auskühlen, schneidet nachher schmale Streifen davon, und sezt sie bis zum nächsten Bakken hin, da sie denn noch einmal in den Ofen gebracht werden; doch ist hier Behutsamkeit nöthig, damit sie nicht verbrennen. Eine Suppe von diesem Zwiebak schmekt sehr wohl. So viel als man braucht, wird in dem Mörsel fein gestoßen, hernach in Milch gekocht, mit einem oder etlichen Eiern abgezogen, worin Zukker und Zimmet gelegt wird. Auch läßt sich dieser Zwiebak zu Mehlspeisen, wo der Rosengeschmak hervorstechen soll, gebrauchen.

Rosenthee

zu machen ist was ganz leichtes. Man nimmt von Rosen die Blätter, wenn sie eben erst hervorbrechen, und gießt kochendes Wasser darauf.

Rosenpulver

verfertiget man auf diese Art. Wenn die Rosen zu verblühen anfangen, so troknet man die Blätter davon auf ofnen Papieren ab, doch aber müssen sie nicht alzudik aufgestreut werden, auch ist es nöthig, sie zuweilen umzukehren, und zwar müssen sie so lange troknen, bis sich die Blätter zwischen den Fingern zu Pulver reiben lassen, worauf man sie an eine frische feuchte Luft bringt, daß sie wieder anziehen und sich zusammen drükken lassen.

Dann stopfet man sie vest in papierne Beutel, und hebt sie in einer trokkenen Kammer auf. Will man endlich Gebrauch davon machen, so nimmt man jedesmal nach Nothdurft heraus, läßt die Blätter an einem warmen Orte auf einem Papier eine Zeitlang liegen, worauf sie sich recht fein zerstoßen lassen. Das Zerstossene kann man durch ein feines Haarsieb sichten, und dieses Pulver sehr wohl zur Konserve gebrauchen.

III. Von den Melonen (Cucumis Melo. L.)

In einem Buche von Bengt Bergius über die Lekkereien, aus dem Schwedischen mit Anmerkungen von D. Joh. Reinh. Forster und D. Kurt Sprengel, zwei Theile, 8. Halle 1782, kommen mancherlei Dinge aus dem Gewächsreiche vor, die der Weltumsegler Herr Forster und verschiedene Reisende und Reisebeschreiber hin und wieder wahrgenommen, die in mancherlei Rükksichten mitunter manchen Lesern angenehm seyn mögen. Folgendes ist ein Auszug.

Mit Recht verdienen die Melonen zu den angenehmsten und lekkerhaftesten Früchten gerechnet zu werden, wenn sie nämlich in ihrem vollkommenen Zustande sind; ihre rechte Vollkommenheit erhalten sie aber schwerlich anderwärts als in warmen Ländern. Aber auch in wärmern Klimaten ist ihre Güte sehr verschieden. Der Unterschied hängt von der Witterung, dem Boden und den Veredlungen ab, die sie durch die Kunst erfahren. Der Norden scheint den Melonen gar nicht günstig zu seyn, man mag auch noch so viele Mühe anwenden, sie anzubauen. Auch in den

übrigen Weltgegenden kommen sie nicht fort, wenn sie nicht feuchten Boden finden. Die in nördlichen Ländern gewöhnlichen Melonen, die man Marechès nennt, können unmöglich zu den Lekkerbissen gerechnet werden, da der Geschmak derselben gemeiniglich zu fade und wässerigt ist, wenn nicht auf zufällige Art ungewöhnlich günstige Witterung eintritt, oder die Gärtner besondere Kunstgriffe anwenden.

Bisweilen giebt es bei uns (in Schweden) so warme Sommer, daß die Melonen an Güte denen gleichkommen, die in wärmern Klimaten sich finden, die jedoch allemal weit süßer und wohlschmekkender sind. Nach Bouhin sind die Melonen in Italien, Spanien, in dem mittäglichen Frankreich, in Oestreich und Ungern, sehr schön *), aber im nördlichen Frank-

*) Auch in dem südlichen Rußland bei Astrakan und am Terakstrohme wachsen sehr schöne und wohlschmekkende Melonen und Arbusen in Menge; ja sogar bei Denitrews und Zarazin zieht man ziemlich gute Melonen im freien Felde, und was das vorzüglichste dabei ist, sie werden reif im Julius und im August und sind alsdann eine große Erquikkung bei der großen Hizze, welche dort herrscht. Eine sehr schöne sogenannte bucharische Melone, die ich zu Saratow aß, war vierzehn Zoll englisch lang, eilf breit und hatte drei bis vier Zoll dikkes

reich, in England, Holland ꝛc. erreichen sie nicht ihre völlige Reife und behalten also einen faden und wässerigten Geschmak. Sie erfordern eine gemäßigte Wärme; in heißen Klimaten arten sie dagegen aus, in Indien sind sie unschmakhaft. Von Linschoten zieht die spanischen Melonen den ostindischen vor, leztere können nicht ohne Zukker gegessen werden. Nur einige Große in Indostan können gute Melonen haben, sie lassen sich Kerne von einer treflichen Art aus Persien kommen und besorgen die Pflege derselben mit außerordentlicher Sorgfalt. Doch hilft diese sorgsame Wartung blos im ersten Jahre; denn das widrige Klima macht, daß sie bald ausarten. Auf dem Vorgebürge der guten Hofnung behalten die Melonen ihre Güte nicht länger, als ein oder zwei Jahre nachher, wenn sie aus Europa herübergebracht werden, im dritten arten sie aus. Ich kann nicht beurtheilen, was die Ursach dieser Ausartung ist. Auf Amboina sind die Melonen elend und wässerigt. In Rio de Janeiro schmekken sie mehligt und fade.

köstliches wohlschmekkendes Fleisch. Der Saamen dieser Melone gab in Englands kaltem wäßrigen Klima eine sehr schlechte fade Frucht.

Forster.

Ich weiß freilich, daß in einem sehr heißen Klima, in Surinam, unsere Melonen außerordentlich groß, wohlschmekkend und vortreflich sind. Aber der Boden ist auch sehr feuchte, und man pflegt bei trokkener Witterung die Melonen allemal zu wässern. Auf den amerikanischen Inseln, wo die Seeluft so ungemein feuchte ist, kann man, nach Labats Bericht, unter funfzig Melonen so sehr nach einer schlechten suchen, als in Europa nach einer guten. Er fand sie von sehr feinem Geschmak, von lieblichem Geruch, und dem Magen bekamen sie ungemein wohl. Oldendorp ꝛc. bezeugt, daß auf den dänischen Antillen die Melonen sehr süß und wohlschwekkend sind. In Louisiana übertreffen die Melonen alle europäischen Arten. Die von Valencia werden allen spanischen vorgezogen. Höst meinte, die Zukkermelonen in Cadini überträfen die marokkoischen, die er doch auch sehr rühmt. Schaw fand die Melonen in Algier weit lieblicher von Geschmak als die engländischen, und das konnte auch wohl nicht anders seyn. Patin bemerkte einen Unterschied zwischen den englischen und östreichschen Melonen, doch hielt er dafür, daß beide Arten sich sehr nahe kommen. Die Melonen, die Tournefort in einem armenischen Kloster fand, übertrafen, nach sei-

nem Urtheil, nicht allein alle levantischen, sondern auch die besten Pariser. Auch mußten ganz natürlich die Melonen, die Wheeler auf der Insel Zante im griechischen Archipel fand, besonders die weißen, die nach Ambra rochen, ihm bei weitem wohlschmekkender vorkommen, als alle europäischen. In der Türkei läßt man die Melonen überreif werden, und ißt sie alsdenn mit Löffeln. Die türkischen Melonen soll man in Italien sehr schäzzen, ungeachtet Pilati sagt, daß sie mit den vortreflichen Arten, die in der Lombardei fortkommen, nicht dürfen verglichen werden. Otter rühmt die Melonen in Diarbekir ganz ungemein, ungeachtet man sich dort mit ihrer Kultur weiter keine Mühe giebt, als daß die Kerne an das Ufer des Flusses gelegt und mit Taubendünger vermischt werden, nachdem das Wasser etwas abgelaufen.

Auf den Inseln des ägäischen Meeres sollen die schönsten Melonenarten wachsen. Die besten fand Tournefort auf der Insel Milo. Troilo rühmt die Cyperschen. Zu Athen sind sie unvergleichlich. Auf der Insel Maltha glaubte du Mont die schönsten Melonen von der Welt zu finden, da sie zukkersüß waren und im Munde schmelzten. Ungeachtet de la Lande vortref-

liche Melonen in Languedoc aß: so fand er doch die von Bologna noch beſſer. Man ißt ſie dort mit einer Art Wurſt, die man Mortadelli von Bologna nennt. Im Rom legt man mehr Werth auf die Melonen, die in Perugia gebaut werden, als auf alle übrigen Melonen in Italien. Pilati behauptet zwar: daß er in ganz Neapel keine gute Melone geſehen habe, indeſſen vergleicht d'Arvieux die herrlichen Melonen auf dem Berge Cormel mit denen, die in Neapel und Amerika wachſen. Carreri ſagt, daß viele die Parabiten (Melonen in Neapel) zu den beſten Arten zählen, ungeachtet er, nach ſeinem Geſchmak, die perſiſchen, beſonders die grünſchaligten, unter dem Namen Puoſt-ſtabs, bei weitem vorzieht. Er iſt aber auch nicht der einzige, der die perſiſchen Melonen ſo wohlſchmekkend findet. Tavernier bezeugt, daß die Melonen im obern Perſien, beſonders in Chorasan und den Provinzen, die nahe an die Bukharei grenzen, alle andern weit übertreffen. Chappe d'Auterache zieht die Melonen in Kaſan vor. Wer weiß, ob dieſe nicht alle von einem Mutterſtamme herkommen, der in der Bukharei gefunden wird. Es iſt bekannt, daß dieſes Land die ſchönſten Melonen hat, und das glükliche Klima deſſelben trägt eher dazu bei, die-

selben zu veredeln, als daß es die Ausartung beförderen sollte.

Wenn die Melonen in einem günstigen Klima gezogen-werden, wo sie gut gerathen, und wenn es vorzügliche Arten sind, so gehören sie unstreitig zu den ersten unter allen Lekkerbissen. Daher hielt auch Cavazzi die vortreflichen Melonen in Italien für das Lekkerhafteste, was er je gegessen, ehe er Nizeffo in Angola geschmekt hatte. Brawne sagt, daß die Melonen in Jamaika so vortreflich sind, daß sie zu den größten Delizen aus dem Gewächsreiche in jenen Gegenden gerechnet werden könnten. Man hat sogar gefunden, daß die Melonen nahrhaft sind, und Höst berichtet unter andern, daß diese Frucht den größten Theil der Nahrungsmittel des gemeinen Mannes in Marokes ausmache. In den heißen Klimaten können überhaupt Melonen ohne Schaden in größerer Menge genossen werden als in den nördlichen *).

*) Im südlichen Rußlande sind die Melonen in großer Menge und äußerst wohlfeil, denn man kauft sieben bis acht Stük für fünf Kopeken. Es kommen täglich im Julius und August ganz ansehnliche Böte voll den Wolgastrohm von Astrakan und Zarazin und den dazwischen liegenden Stanizen der Kosaken herab. Jedermann ißt sie in großer

Ich will hier nicht ausmachen, ob die schönsten Melonen die großen oder die kleinen sind, indessen kann ich Plinius Nachricht doch nicht mit Stillschweigen übergehen, der uns erzählt, daß in dem alten Rom, wo man sich doch sehr gut auf Lekkereien verstand, die kleinen Melonen hauptsächlich gesucht worden sind; die großen habe man den Provinzen überlassen.

Auch in Paris legt man mehr Werth auf die sogenannte Sucrins und verschiedene auserlesene kleine Arten, als auf die großen Marechés. Besonders liebt man fast allgemein die kleine Varietät, die man in Florenz Cantalupi nennt. Diese wird in Schweden auch am meisten gesucht; da sie am wenigsten fade und wässerigt wird. Pilati fand diese Cantalupi in Holland so vortreflich, daß er dagegen alle große neapolitanische Melonen verachtete.

In der Ecole du jardin potag. werden vier Arten von Melon de Florence oder Cantalupi angegeben, nämlich eine grüne mit rothem Fleische, eine

Menge. Doch hält man die Arbusen oder Wassermelonen für gesünder, als die gewöhnlichen Melonen, welche völlig wie Gurken aussehen.

F.

braungelbe, eine weiße, eine schwarze oder dunkelgrüne, die, wegen ihres süßen und weinartigen Geschmaks, für die beste unter allen gilt, und in Italien il Melone dei santi genannt wird. Skippon fand die erste von diesen vier Gattungen, die er in Florenz unter dem Namen il melone di mele aß, am angenehmsten. Ueberhaupt hält Bauhin unter allen die sucrins für die schönsten Melonen, und beschreibt sie, daß sie ein so vestes Fleisch hätten und so süß wären, als ob sie mit Zukker eingemacht seyen. Die kleinen Melonen werden auch mehrentheils früher reif, und ertragen mehr den kalten Sommer und die Herbstwitterung bei uns, ohne ihren Geschmak zu verlieren. Bauhins Muskatellmelonen sind die kleinen sucrins, die so groß wie eine Pommeranze und sehr lieblich von Geschmak und Geruch sind. Eben diese rühmen Pena und Lobel wegen ihres vortreflichen Geschmaks und weil sie den Geruch von Bisam haben.

In China findet man eine sehr kleine Art Melonen, die man mit der Schaale wie einen Apfel essen kann. Eine andere Gattung von der Größe eines Enteneies ist in Persien, nicht sowohl wegen ihres Geschmaks, der gar nicht besonders seyn soll, als vielmehr wegen des außerordentlichen Geruchs, sehr be-

liebt. Die Perser kennen fast keinen angenehmern Geruch. Linnee macht eine eigene Art Cucumes Dudaim daraus; in Persien heißt sie Schamame. Man trägt sie beständig in Händen, um immer daran zu riechen. Zu eben dem Zwek hat man diese Frucht in Deutschland, England und Italien verschiedentlich gezogen, und Sherard fand sie in Rom vor den Fenstern verschiedener Kardinäle.

Ich glaube aber doch, daß einige von den größern Gattungen eben so wohlschmekkend seyn können, da ich sehe, daß verschiedene Reisende dergleichen große Melonen sehr angenehm gefunden haben.

In Paris hält man es für allgemein nachtheilig, daß die Gärtner, die sich mit dem Melonenbau abgeben, mehr darauf bedacht sind, um ihres Gewinnstes willen, recht große Melonen zu ziehen und sie zu dem Ende übermäßig wässern, als den feinen Geschmak derselben zu befördern. Wer diese Melonen oft genießt, wird bald diese Frucht nicht mehr für etwas Lekkerhaftes halten. Indeß giebt es gewisse Arten von Melonen, die sehr groß werden und doch wohlschmekkend sind, es muß ihnen aber der Boden und das Klima günstig seyn. Unter den köstlichen Melonen auf den amerikanischen Inseln sahe Labat so große,

als er in der Folge nirgends dergleichen wieder antraf, ausgenommen in Terni in Italien. Bossu fand sie in Louisiana ungewöhnlich groß und doch wohlschmekkend. Jürgen Anderßen sahe große und süße Melonen in Mosul, und auf der Insel Zante sahe sie Chandler ebenfalls sehr groß und wohlschmekkend. In Aleppo waren sie, nach Thevenots Bericht, ungemein lang und zukkersüß. Radzivill erinnert sich nirgends größere Melonen gesehen zu haben, als auf der Insel Cypern, wo sie fast dreiviertel Ellen lang waren und vortreflich schmekten. Bauhin sahe eine Melone aus Montbeliard, die eine Elle lang und krumm wie ein Horn war, dabei aber süß und lieblich schmekte. Indessen ist dies doch nichts gegen die Größe der Melonen, die Busbeq in Mingrelien fand und die, wenn man seinen Berichten Glauben beimessen darf, eine Länge von drei Schuh hatten, und sehr wohlschmekkend waren. Olearius bekam in Moskau eine Melone zum Geschenk, die vierzig deutsche Pfund wog und sehr süß und gut war*). In Ispahan erlangen die Me-

*) Wahrscheinlich war diese große Melone die Wassermelone, welche die Russen Arbusen nennen. Im Morgenlande heißt die Art Karbus.

lonen oft eine Größe von zwanzig deutschen Pfunden; auch halten sie sich ein ganzes Jahr hindurch, wenn sie in wohlverschlossene Fässer gepakt und mit Schnee bedekt werden.

Ich weiß nicht, wie groß die Melonen in der Bukharei sind und ob es mehrere Arten davon giebt; aber sie müssen zu den köstlichsten in der Welt gerechnet werden, da allenthalben ihrentwegen Nachfrage geschieht. Hasselquist sagt von den gewöhnlichen ägyptischen Melonen, daß sie welker von Fleisch seyn und bei weitem nicht den lieblichen Geschmak haben, als die, die in Schweden aus sibirischen Kernen gezogen werden. Diese Bemerkung scheint dem sibirischen Klima eine außerordentliche Wärme beizulegen, da die Melonen dort zu einer so vorzüglichen Güte kommen sollen. Indessen will Hasselquist damit unstreitig nur sagen, daß wir die Melonenkerne über Sibirien erhalten. Nach Sibirien kommen sie unstreitig aus der Bukharei; denn Perry sagt von einigen vortreflichen Melonensorten, die er in Moskau gegessen hatte, und deren Geschmak er so herrlich fand, daß er glaubte, nichts Lekkerhafteres essen zu können; die Russen ließen sie sich aus der Bukharei über Sibirien kommen. Dies stimmt auch mit der Nachricht überein, die wir

oben von dem Eifer gaben, womit in Chorasan, einer an der Bukharei grenzenden Provinz Persiens, der Melonenbau betrieben wird. Die Einwohner der Bukharei treiben mit ihren Melonen auch starken Handel nach Indostan. Bermier sahe auf dem Obstmarkte zu Delhy eine große Menge der herrlichsten Melonen, die sich den Winter über hielten. Die Omrahs und Großen in Indostan kauften sie sehr begierig und zu ungemein hohen Preisen, weil es dort schwer hält gute Melonen zu ziehen. An einem andern Orte erzählt er, daß die Gesandten der Usbekischen Tartaren und der Bukharischen Nazion dem großen Mogul unter andern Geschenken auch verschiedene Kameelladungen von den ausgesuchtesten Früchten, besonders vortreflicher Melonen, mitgebracht hätten, und daß dem Mogul der leztere Artikel besonders willkommen gewesen sey. Du Halde spricht von einer Art Melonen, die aus Hami in der großen Tartarei kommen, einen unvergleichlichen Geschmak haben, sich den Winter über halten, und auf den Tisch des chinesischen Kaisers kämen. An einer andern Stelle bestätigt er dies und fügt hinzu, der Kaiser von China pflege, als außerordentliche Gnadenzeichen, diese Melonen zu verschenken. Unstreitig war es eine von die-

sen Melonen, die der Russischkaiserliche Resident Lange nebst andern Früchten in Pekin vom Kaiser erhielt und die er ganz außerordentlich wohlschmekkend fand.

Wir sollten uns hier zu Lande ebenfalls bemühen, keine von diesen Melonen aus ihrem wahren Vaterlande zu erhalten, weil sie im kalten sowohl, als in heißen Ländern sehr leicht ausarten; und man also von den Kernen der hier bei uns gebaueten Melonen schwerlich wieder gute Arten erwarten kann. Wir kennen überdem die Spielarten der Melonen bei weitem nicht gehörig, wenn es vollends wahr ist, was Cäsalpin behauptet, daß die Abarten derselben unzählig seyen. Auch hat kein Botaniker seit Cäsalpins Zeiten unternommen, ein Verzeichniß dieser Abarten zu geben. Leber behauptet, daß es in Ispahan fünf und zwanzig und mehr bestimmte namhafte Sorten gebe, wovon die meisten vortreflich seyen. Gmelin beschreibt in seiner Reise durch Rußland kürzlich funfzehn Arten, von denen er auch Zeichnungen giebt.

Ich zeichne unter diesen blos zwei aus, nämlich **Adschiselami** und **Kalagork**. Die erste ist länglig, hat eine hellgrüne Farbe, mit einem weißlichen Nezze, rothem Fleische, einem balsamischen Geruch und vortreflichen Geschmak. Die andere ist rund, hat tiefe

Furchen, rothes Fleisch und ebenfalls einen vortreflichen Geschmak.

Es sind bei andern Schriftstellern noch verschiedene merkwürdige Spielarten genannt. Die sogenannte Kischmisch in Persien, welche keine Kerne hat und sowohl frisch als gedörrt sehr schön schmekt. Tavernier erwähnt einer angenehmen Melone, die so vestes Fleisch hatte, als eine Rainette, und die er in Yezd in Persien fand. De Mallet sagt von einer kugelrunden Art, mit grünem Fleisch, die er in Aegypten fand und die schön schmekte. In Frankreich hält man die sogenannte Melon d'Avignon oder St. Nicolas, die ein rothes, saftiges, sehr süßes und weinartiges Fleisch hat, für die feinste Gattung. Richeler fand eine sogenannte brodirte Melone so außerordentlich schön, daß er sie un bon, un excellent, un devin Melon nannte.

Cäsalpins Grundsaz, daß die Melonenarten sich noch immerfort vervielfältigen, erhält auch dadurch Bestätigung, daß wir wissen, wie sehr sie ausarten, wenn sie in ein unschikliches Klima verpflanzt werden.

In Frankreich wurde eine neue Erfahrung gemacht, die diesen Grundsaz ebenfalls mit beweisen hilft. Mallet erzählt, daß, da die Blühte einer Kantaleupe mit dem blauen Staube einer nahe dabei

stehenden Wassermelone befruchtet worden, eine neue Art daraus entstanden sey, die gelbes Fleisch und karminrothe Kerne hatte, und an vortreflichem Geschmak alle Melonen übertraf, die Mallet in Amerika gegessen hatte. Das merkwürdigste dabei ist, daß die Kerne dieser neuen Melone wieder Früchte von derselben Art hervorbrachten. Man hat noch bemerkt, daß keine Frucht sich so ungleich ist und in ihrem Aeußeren so wenig übereinkommt. Auf eine und derselben Pflanze wachsen öfters Früchte, die ganz ungleich aussehen, und wenn sie auch ein völlig ähnliches Ansehn haben, dennoch sehr verschieden an Geschmak sind.

Nachschrift von Forster und Sprengel.

Nach J. Abercrombi, Treibhausgärtner, werden für die vorzüglichsten gehalten:

die frühe Romana
die Kantaleupemelone
die Steinkantaleupe
die schwarze Steinkantaleupe
die Silberkantaleupe
die Pomeranzenkantaleupe

die länglige geripte Melone
die gestrikte geripte Melone
die gestrikte ebene Melone
die grüne platte Melone
die grünfleischige Melone
die große weiße Melone
die kleine portugiesische Melone, welche einige auch die Dormer Melone nennen.

Die Romana trägt am frühesten und am meisten, zwar eine kleine aber sehr gute Frucht. Die Kantaleupe wird wegen ihres köstlichen Geschmaks allen übrigen vorgezogen, obschon die Pflanzen gemeiniglich nur wenige Früchte bringen. Man leget in kleine Hizbeete die Kerne, welche nun zwei, drei, bis vier Zoll hoch wachsen, von da werden sie in größere verpflanzt, wo sie bis zur Reife bleiben.

Sowohl während ihrem Wachsthum als bei ihrer Reife ist stärkere Feuchtigkeit der Erde, der Regen oder vieles Begießen nachtheilig, denn zu viel Nässe bringt die Wurzeln und sogar den Hauptstengel in Fäulniß, hemmt die junge Frucht sich wohl anzusezzen und verursacht Verderben. Der schon reifenden Frucht benimmt übermäßige Feuchtigkeit den Geschmak.

In einer vollständigen Kultur werden die Melonen gewöhnlich in folgender Ordnung für drei Haupterndten gezogen:

1. Die frühe und allgemeine Erndte säet man im Januar, Februar oder März in Treibkastenbeete, und pflanzet, wenn die rauhhaarigen Blätter kommen, im Februar, März u. s. w. in die große Beete in Treibkästen, wo die Pflanzen bleiben bis sie Früchte tragen, die früh gesäeten bringen gewöhnlich im Mai und Junius reife Früchte, bisweilen schon im April. Um sich aber einer guten Erndte zu versichern, thut man am besten, im Februar oder März zu säen, und im März oder April umzupflanzen: so erzielt man eine Frucht die im Julius, August oder September zur völligen Reife gelangt.
2. Für die Hand-Glas-Erzeugung säet man im März oder April, sezt im April oder Mai um, und erhält im August, September oder Oktober Melonen.
3. Oel-Papier-Fenster-Saat geschiehet im März oder April, so auch das Umpflanzen unter Oel-Papier-Fenster, und so erndtet man ebenfalls

im Julius, Auguſt, September bis im Oktober gute Melonen.

Die Heizbeeten zu Melonen werden gewöhnlich von Pferdedünger, bisweilen auch von Gerberlohe gemacht, welche leztere lange eine regelmäßige Hizze unterhält.

Zur Erde nimmt man die Hälfte oder zwei Drittel eines guten friſchen leichten leemigen Waidengrundes, das übrige reiche Gartenerde, und mitunter wohlverfaulten Dünger von alten Treibbeeten oder faulen Kuhdünger. Dies alles wird gut untereinander gemengt und in einen runden oder länglichen Haufen unter freiem Himmel aufgeworfen, um den wohlthätigen Einfluß der Sonne, Luft und des Regens u. ſ. w. zu genießen. Es muß dies Gemiſche einigemal umgekehrt und wohl vermengt werden und um früh zu Werke zu gehen, legt man einiges auf zwei bis drei Wochen in einen bedekten Schoppen, um es in gehöriger Temperatur zu troknen und zum Heizbeete bereit zu haben.

Im Jahre 1794 zeugte in Erfurt der Kunſtgärtner und Saamenhändler Nikolaus Hagen in einem kalten Treibbeete von einigen von einem Freunde erhaltenen Melonenpflanzen einige für daſige Gegenden gewiß auch außerordentlich große und wohlſchmekkende

Melonen, die wahrscheinlich von der Kantaleupesorte waren.

Eine davon war vom Stiel bis zur Blühte eine Elle lang und in der Rundung gab sie fünf Viertel Ellen Länge und wog eilf Pfund.

Die Erde, die er zu diesem Treibbeete genommen, war eine Bachschlammerde, die in der Gegend seines Gartens wohl über funfzig Jahre oder länger gelegen, und aus einem Bache ausgeworfen worden war, in dem auch mitunter bei großen Gewässern von den herumstehenden Lehm- und Drekwänden abgespület worden, die also auch mitunter sehr salpeterreich war.

In einer ohngefähr spannlangen Entfernung hatte er rund um die Pflanze herum eine kleine Vertiefung gemacht und darin vermoderten Hühnerdünger gelegt und die Erde wieder darauf gebracht, welches alles mit zu dieser besondern Größe gewirkt haben mag.

Um indessen frühzeitig reife Früchte zu erlangen, bleibt kein besseres Mittel, als die künstliche Befruchtung. Dies kann schon geschehen, wenn die Pflanzen noch im verschlossenen Treibbeet stehen, zu welcher Zeit Wind und Insekten keine Befruchtung so leicht bewirken können. Wird die Befruchtung gehörig be-

folget, so sezzen schon die ersten weiblichen Blumen Früchte an, die außerdem nie fruchtbar werden.

IV. Die Wassermelonen. (curcubita Citrullus. L.)

Diese gerathen in dem nördlichen Klima zwar nicht so, daß sie den angenehmen Wohlgeschmak bekämen, der sie zu einer der vortreflichsten Erfrischungen für das arme Volk in heißen Klimaten macht, das sonst in einigen Ländern vor Hizze erstikken und vor Durst verschmachten würde.

Es giebt Wassermelonen mit weißem und rothem Fleisch, und dieses hat in heißen Ländern oft eine wahre Scharlachröthe. Gewöhnlich sind sie kugelrund, indessen giebt es auch eine längliche Gattung, die Valentin auf dem Kap zwei bis drittehalb Fuß lang sahe. Rumphius fand sie in Ostindien oft so groß, daß an zwei derselben ein Mensch genug zu tragen hatte; er sahe einige mit rothem andere mit weißem Fleische und schmalen hellblauen Kernen. Gumilla sahe am Oronoko Wassermelonen von vortreflichem honigsüßem Geschmak, die eine härtere

Schaale als die gewöhnlichen und runde Kerne von der Größe und Schärfe des Pfeffers hatten. Wenn diese nicht eine besondere Art ausmachen, so sind sie doch eine besondere Spielart.

Als Schaw aus England in die Barbarei gekommen war, und dort die vortreflichen Wassermelonen gesehen hatte, meinte er, sie könnten in Nordländern keine sonderliche Güte erlangen. In Frankreich, wenigstens im nördlichen Theile, sind sie auch eben nicht vorzüglich. De la Caille fand diese Frucht auf dem Kap bloß erträglich. Wenn Jemand nur die schlechtern Arten von Wassermelonen geschmekt hat, aus denen man sich nicht viel machen kann, so wird er leicht ein solches Vorurtheil gegen diese Frucht fassen, daß er auch die besten Arten verwirft; daher konnte Labat sich nur mit Mühe an die Wassermelonen auf Martinique gewöhnen. Skippon fand die Wassermelonen in Florenz wässerich und widerstehend, wenn man nicht daran gewöhnt sey; sie mußten indessen nicht so übel seyn, da selbst Frauenzimmer sie mit Begierde aßen und griechischen Wein dazu tranken. Es war ein verkehrter Geschmak, vermöge dessen der Soldat Lankhans die Wassermelonen in Batavia widrig fand, ungeachtet sie den Durst löschten.

Man findet eine besondere Einhelligkeit bei Reisenden in Rükſicht des Ruhms, den diese Frucht in warmen Ländern erlangt hat. Wir wollen sehen, wie sich einige darüber äußern. In Indien, sagt Rumphius, werden die Wassermelonen für besser gehalten, die ein hochrothes Fleisch haben, als die mit einem weißen Fleische; jene haben ein süßes wässerigtes Fleisch und einen sehr angenehmen Geschmak. In Amadabat fand Oriegton sehr große und wohlschmekkende Wassermelonen. Auf Zeilon haben sie einen Muskatengeschmak und man ißt sie wie Aepfel. Tavernier bekam vom Könige in Bantam sehr süße und inwendig scharlachrothe Melonen. Auf der Insel Formosa (oder Tayoran) sind sie süß und schön, doch mit denen nicht zu vergleichen, die man in Fernambuco in Brasilien findet. In Rio di Janeiro sind sie vortreflich und etwas angenehm säuerlich. In Gereges in Afrika fand sie Brue inwendig hochroth, süß wie Zukker, erfrischend und unschädlich. Am Gambia haben sie funfzig bis sechszig deutsche Pfunde an Gewicht, haben ein glänzendrothes Fleisch und einen zukkersüßen Geschmak. Die Wassermelonen in Marokko schienen Höst noch die amerikanischen an Süßigkeit und vortreflichem Geschmak zu übertreffen. In

Minorka sind sie so kühlend und wohlschmekkend, daß man sie nicht genug empfehlen kann. Dabei beschweren sie den Magen gar nicht, wenn man gleich viel davon ißt; die Spanier geben sie selbst Kindern, die das Fieber haben. Auf Maltha und in Kahira sind sie vortreflich. In Smyrna sind sie höchst lekker und so unschädlich, daß sie in hizzigen Krankheiten empfohlen werden. In Konstantinopel sind sie ebenfalls äußerst angenehm und unschädlich. Auf dem Felde Saron wachsen sie bis zu zehn Pfund am Gewicht und sind die schönsten in ganz Palästina. In Aleppo haben sie ein hochrothes und zartes Fleisch, das sich in ein sehr süßes Wasser von einer ungemein kühlenden Eigenschaft auflöst. Sie erlangen dort eine vorzügliche Güte. In Armenien sind sie so saftig, daß die Hälfte verloren geht, wenn man wie in einen Apfel hineinbeißt. In Kauvrestan haben sie ein hochrothes sehr süßes Fleisch und sind die schönsten in ganz Persien. Die allerlekkersten Arbusen oder Wassermelonen sollen in der großen Bukharei oder Khuaresm gefunden werden; sie haben ein vesteres Fleisch und einen angenehmern Geschmak als die Melonen. Nach Bells Urtheil aber sollen in Astrakan die schönsten zu Hause seyn. Hanway verglich sie mit den portugiesischen.

Aber Perry hielt dafür, daß sie die europäischen an Güte übertrafen. Le Brun fand sie außerordentlich schön und besser als alle persischen Melonen. An einem andern Orte heißen sie bon par excellence. Strahlenberg behauptet, daß die Wassermelonen in Astrakan, Azow und Kiow ungemein saftreich sind, und im Munde schmelzen, ohne daß man sie kauet, daß sie eine sehr liebliche Süße haben und gesund sind. Chappe fand sie in Kasan eben so vortreflich.

Wie sehr diese Frucht den Durst löschet, sieht man unter andern daraus, daß d'Arvieux unter den Beduinen fast einen ganzen Monat zubrachte, ohne einen Tropfen Wasser zu genießen, da dort ein Ueberfluß an vortreflichen Wassermelonen war. Man kann diese Frucht als Getränk ansehen, wenn man ein Loch hineinschneidet und den Saft auslaufen läßt. So bedient man sich in Aegypten derselben nicht allein zur Löschung des Durstes, sondern sie machen auch den größten Theil der Nahrung aus. Auch die Kerne werden gegessen. Die afrikanischen Neger rösten und essen sie.

Die Vorsehung scheint diese Frucht allein für heiße Länder bestimmt zu haben, und es ist wahr-

scheinlich, daß sie aus denselben herstammt und sich nachher nur weiter verbreitet hat. Auch nennen sie die Perser Hinduanen.

In Syrien werden die Wassermelonen unter allen Früchten am meisten geschäzt, besonders die mit rothem Fleische, die sich auch den Winter durch halten sollen. Bosmann versichert, daß sie in Guinea köstlicher sind als Ananas.

V. Die Aprikosen. (Brunus Armeniaca.)

Diese sind wegen ihres Wohlgeschmaks ungemein berühmt. Ray hielt diese Frucht für weit besser als die Pfirsichen, die Nektarinen ausgenommen. Sperling zieht ebenfalls die Aprikosen den Pfirsichen vor.

Wenn es seine Richtigkeit hat, was Ray behauptet, daß die Sorten derselben sich nicht bestimmen lassen, weil von Zeit zu Zeit immer neue hinzukommen, so wird man sehr leicht der Mühe überhoben seyn können, dieselben hier aufzuzählen. Munting hält die weißlichen für weit schöner als die rothgelben.

Die Aprikosen, die im freien wachsen, tragen immer schmakhaftere Früchte, als die an Spalieren gezogen werden. Außerdem thun das Klima und der Boden sehr viel zur mehrern oder mindern Güte und Größe der Frucht. In Smyrna sind die Aprikosen klein und fade; die, welche Le Brun in Astrakan bekam, waren auch nicht sonderlich. Dagegen fand Otter um Aintab bei Haleb Aprikosen, die ganz vortreflich schmekten. Die Aprikosen der Barbarei haben vor den europäischen etwas voraus. Die in Toledo gebauet werden sind so schön, daß sie mit Recht am spanischen Hofe sehr geschäzt werden. Ray fand sie in Italien und Frankreich viel schlechter als in England. Madame Kindersley fand sie auf dem Kap viel weniger wohlschmekkend als in England; dagegen sagt Kolbe, daß sie auf dem Kap vortreflich gerathen und von sehr erquikkendem und lieblichen Geschmak sind. Ueber den Geschmak läßt sich freilich nicht disputiren *).

*) Die Aprikose kam aus Armenien zu den Zeiten der Siege Alexanders nach Griechenland und Epirus, von welchem lezteren Lande die Römer die Früchte bekamen. Daher sie mala armeniaca und epirotica genannt wurden: woraus man apricoten gemacht hat und endlich Aprikosen. Wenn Aprikosen nur

Was die französischen Aprikosen betrift, so erwähnt du Hamel unter den zehn Sorten, die er anführt, einige sehr wohlschmekkende, vorzüglich Abricot de Nancy oder Abricot Pèche, Abricot d'Alberge, Abr. de Portugal, Abr. de Provence, Abr. de Hollande u. s. f. Er ist aber mit seinem Lobe bei dieser Frucht nicht so verschwenderisch als bei den Pfirsichen, und hält sie für weniger verdaulich als die leztern. De la Quintinye sagt ausdrüklich, daß die Aprikosen nicht gut roh zu genießen sind, wenn man etwas mehr als gewöhnlich davon ißt.

einige Stunden über ihre völlige Reife gehalten werden, verlieren sie ihren guten Geschmak. Man muß, um sie gut zu essen, sie frisch vom Baume brechen. Zu früh abgebrochen und auf Stroh nachgereift, werden sie leicht mehligt und trokken; und das ist auch die Ursache, warum sie manchem Reisenden nicht gut vorkommen: sie sind entweder zu reif, mehligt oder nicht reif genug. In der völligen Reife, in einem guten gedeihlichen Jahre sind Aprikosen eine schöne Frucht; und das um so mehr, da sie bei uns in der wärmsten Jahreszeit, gleich nach den Kirschen reifen. Die sehr schöne Pfirsiche kommt für unser Klima beynahe zu spät. Alle diese und ähnliche Betrachtungen pflegen auf das Urtheil der Reisenden einen Einfluß zu haben.

F.

Nach Liger werden die Aprikosen in Frankreich auch mehr zu Compotten und Marmeladen gebraucht als roh gegessen. Auch die am wenigsten schmakhaften sollen zu diesem Endzwekke sehr brauchbar seyn. Rosier findet den Geschmak sehr süß, angenehm und gewürzhaft. Munting und Lemery loben ebenfalls die Lekkerheit dieser Frucht. Einige Europäer, die im Orient reiseten, fanden dort noch weit bessere Arten. So erwähnt Tavernier einer kleinen Sorte Aprikosen, die er in Ispahan fand, und die weit lieblicher schmekten als die französischen, die Kerne waren auch äußerst angenehm; man kaufte sie daher fast blos der Kerne wegen. Della Valle traf in Persien ebenfalls eine vortrefliche Sorte Aprikosen, die einen angenehmern Geschmak hatten als die italienischen. Sie heißen Tokmesch-schemus. Ihres lieblichen Geruchs und zukkersüßen Geschmaks wegen verdienen sie, seiner Meinung nach, unter den kostbarsten und angenehmsten eine Stelle. Tavernier beschreibt eine andere Art, die in Indien wächst: sie schmekt sehr lieblich, selbst wenn sie gedörrt ist; kocht man sie mit etwas Wasser, so wird sie zu Sirup. Unter andern vortreflichen Sorten, die Gmelin in Persien zu essen bekam, bemerkte er blos die kleinste und süßeste, die Kesi heißt, und sehr süße

Kerne hat. Sie troknet sowohl auf dem Baume selbst als auch wenn sie abgepflükt und in die Sonne gelegt wird, und schmelzt im Munde wie Zukker. Russel fand in Haleb eine außerordentlich delikate Art mit süßen Kernen. Pococke lobt die Mosch-Aprikosen in Aegypten als ungemein wohlschmekkend. Otter fand eine Aprikosenart bei Ladib in Karamanien, die dort Kamereddinkaisi heißt und herrlich schmekt.

Bossu erwähnt einer großen Sorte Aprikosen auf St. Domingo, die von besserm Geschmak und Geruch ist, als die europäischen. Es soll dies, einem andern Zeugniß zufolge, die beste Frucht seyn, die man nächst der Ananas finden kann: sie beträgt fast vier Pfund an Gewicht. Indessen ist dies keine wahre Aprikose, sondern die Mammea americana. L.

VI. Ueber die Nothwendigkeit, die Federbetten in einigen Fällen gänzlich abzuschaffen.

Daß die Federbetten schon längst von philosophischen Aerzten als schädlich angesehen worden sind, ist eine bekannte Sache. Sie erwärmen die Glieder des menschlichen Körpers zu sehr, und zwar ist der Grad

der Wärme, den sie hervorbringen, um desto größer, je dikker und vollgestopfter die Betten sind. Durch diese übermäßige Wärme wird aber das Blut zu sehr erhizt, und der Umlauf desselben widernatürlich verstärkt, welches auf keinen Fall von nüzlichen Folgen seyn kann. Durch eine übermäßige Ausdünstung, die ebenfalls dadurch entsteht, wird nach und nach der Körper geschwächt, und wir sehen daher, daß solche Personen, die sich gleichsam in die Betten vergraben, beim Aufstehn matt und verdrüßlich sind, da doch nach einem erquickenden Schlafe gerade das Gegentheil statt finden sollte. Nicht weniger wird der Körper durch eine zu große Wärme der Betten überaus empfindlich und zärtlich gegen die Kälte gemacht. Solche Personen sind dahero auch am meisten den übeln Zufällen, die aus schneller Abwechselung von Hizze und Kälte entstehen, ausgesezt; als Husten, Schnupfen, Flüsse u. dgl. Ja, ein gewisser Arzt hat behauptet, daß die Gicht blos eine Folge der zu warmen Federbetten wäre.

Auch wird wohl Niemand seyn, der nicht schon an sich selbst die Erfahrung gemacht hätte, daß man bei der Kälte die Speisen geschwinder und leichter zu ver-

dauen im Stande ist, als bei der Wärme, und daß es folglich nichts weniger als zuträglich seyn kann, wenn man nach einer stark genossenen Mahlzeit sich in zu warme Betten verhüllt.

Jede nicht ganz arme Familie, die sich bald vermehrt zu sehn die Hofnung hat, rechnet sichs bei uns zur Schande, wenn der kleine Erdenbürger, bei seinem Eintritt in unsere Gesellschaft, nicht in ein vollständiges, für seine Größe eingerichtetes, Federbette gelegt werden kann. Man glaubt, für das Wohlbefinden eines neugebornen Kindes um desto besser gesorgt zu haben, je voller und dikker die Betten sind. In diese vergräbt man sie gleichsam, und je schwächer das Kind ist, desto weniger widersteht es dieser widernatürlichen und grausamen Behandlung. Aber auch der Widerstand eines gesunden und kraftvollen Kindes, des weit vernünftigern Theils in diesem Falle, hilft nichts dagegen. Die Natur lehrt es durch ihre geheimen Winke, sich dieser unnatürlichen und schädlichen Gewohnheit zu widersezzen, allein die Unvernunft und Kaprize der Aufseherinnen bietet dem Befehl der Natur auf eine unverantwortliche Weise Troz.

Aber noch weit nachtheiliger muß der Gebrauch der Betten für kleine Kinder seyn, wenn man sie nicht in solchem Vorrathe besizt, daß man des Tages wohl einigemal damit umwechseln, und die verunreinigten an der Luft wieder abtroknen kann. Allein im Durchschnitt kann man auf eine nicht unwahrscheinliche Weise annehmen, daß unter hundert Familien kaum eine dies zu thun im Stande ist. Der Erfolg davon ist klar. Neun und neunzig Kinder gegen eins müssen sich immer wider in die unreinen und nicht abgetroknеten Betten legen. Man will nicht mit phisikalischen Argumenten auftreten, um zu bestimmen, von welcher Beschaffenheit die Atmosphäre sey, die durch die natürliche Wärme des Kindes aus diesen exkrementalischen Feuchtigkeiten entwikkelt, und um selbiges verbreitet werde. Aber hoffen läßt es sich, daß sie ein jeder ohne Ausnahme für schädlich und dem Wohlbefinden des Kindes für nachtheilig halten wird. Denn wir leben nicht mehr in den Zeiten der Madriter Aerzte, die sich der Einführung der Abtritte so heftig widersezten, und behaupteten, es sey nothwendig, dergleichen Unrath in den Gassen aufzuhäufen, weil die Ausdünstungen davon das eigentliche Element wären, worin der Mensch am besten gedeihen könne. Wer eine reine Luft, die

größte Stützze unserer Gesundheit, einzuathmen gewohnt ist, empfindet das Daseyn solcher schädlichen Dünste am meisten, wenn er sich dem Bette eines Kindes nähern muß, und es trägt sich wohl gar zu, daß Mütter und Wärterinnen, die deshalb gewagten Aeußerungen eines Unpartheiischen für ersonnen und falsch, und die Warnungen dagegen für unnöthig und wohl für boshaft halten, weil sie sich für die kompetentesten Richter in dieser Sache ansehen. Allein bei dem beständigen Aufenthalt auf der Stelle sind ihre Geruchsnerven abgestumpft, und gerade für diese Art von Ausdünstungen unempfindlich gemacht, so wie uns jeder widrige Geruch, wenn wir uns eine Zeitlang dabei aufhalten, am Ende nicht mehr lästig ist.

Wenn aber auch Mütter und Aufseherinnen sich von der Wahrheit dieser Sache überzeugt haben; wenn sie es einsehen, daß ihre Kleinen durch das Wiedereinlegen in feuchte Betten nicht gedeihen können, ja wohl gar auf ihre ganze Lebenszeit dadurch siech, elend und kraftlos gemacht werden; wenn sie sich vornehmen, die ihnen deshalb obliegenden Pflichten gewissenhaft zu erfüllen; wenn sie auf alle nur mögliche Weise für das Wohlbefinden der Kinder durch zweckmäßige Reinlichkeit

Sorge zu tragen nicht anstehen; so ist es dennoch gewiß, daß alle Mühe und Standhaftigkeit vergebens seyn wird, so lange man nicht den schädlichen Gebrauch, die Kinder in Federbetten zu legen, abgeschaft hat.

Wer die zu einem vollständigen Kinderbette gehörigen Stükke nicht doppelt und dreifach haben kann, richtet nichts aus. Wie ist es möglich, daß die Betten in der Zwischenzeit, da das Kind wacht, an der Luft gehörig können abgetroknet werden? Muß man nicht oft nach einer sehr kurzen Frist das Kind wieder zu Bette bringen? Giebt es immer solche Tage, in denen eine trokkene Luft wehet? Hat jede Familie bei Regentagen Gelegenheit dazu? Wie sieht es im Winter darum aus? Ist es nicht hinlänglich bekannt, daß Federbetten wohl sechsmal mehr Zeit, als Tuch und ähnliche Sachen, erfordern, um durchaus von aller Feuchtigkeit befreiet zu werden, und befinden sich nicht die meisten Familien von mittelmäßigen Glüksumständen in einer Lage, daß sie, auch bei dem besten Willen, sich einer Aufmerksamkeit gar nicht unterziehen können, indem die Sorge für ihren und der Ihrigen Unterhalt ein weit wichtigerer Gegenstand ihrer Bemühungen seyn muß?

Scheuen wir uns endlich nicht, in die Wohnungen der ärmern Volksklassen zu dringen, so empört sich unser Mitleidsgefühl bei dem traurigen Anblik der Lage, in welcher sich die junge vernachläßigte Menschheit befindet. Man enthält sich, die Folgen der aus tausend schmuzzigen Flekken, mit alten, schlechten und schweren Federn angefüllten und stündlich verunreinigten Betten darzustellen. Die neugebornen Wilden, die wahren Kinder der Natur, sind in dieser Rükksicht zu beneiden. Wo findet man wohl Jemanden, der für die Thiere, die wir entweder des Nuzzens oder des Vergnügens wegen an uns gewöhnt haben, geringere Sorge trägt. Der Mensch ist nun einmal so geartet, daß er die erste Zeit allzu hülflos ist, um sich solchen Ungerechtigkeiten entgegen sezzen zu können, und gewöhnt sich endlich daran, das alles zu dulden; da hingegen die Thiere eines frühern Gebrauchs ihrer Kräfte genießen, und deshalb solche Zumuthungen gar nicht leiden. Man wird es vergebens versuchen, einen Hund daran zu gewöhnen, daß er sich auf ein solches Lager zu legen bequeme, worin so viele Millionen Sprößlinge gesitteter Völker verzehrendes Gift einhauchen müssen.

Dies und noch weit mehr sollte uns bewegen, den Gebrauch der Federbetten, wo nicht allgemein, doch wenigstens bei kleinen Kindern, schlechterdings abzuschaffen. Dieser Rath würde gar nicht ertheilet werden, wenn man nicht im Voraus überzeugt wäre, daß diese Abschaffung und die Einführung von etwas bessern und zwekmäßigern so leicht bewerkstelliget werden könne. Es ist ja nicht unumgänglich nothwendig, daß wir in unserer Jugend in Federbetten eingehüllt werden müssen. Eine doppelte oder dreifache Unterlage, und eine einfache, oder im Nothfalle auch doppelte Dekke von Frieß, Flanell oder Moltom ist weit zwekmäßiger. Jeder richtet sich in der Wahl des Stoffs nach seinen Umständen. Diese Dinge sind so beschaffen, daß sie dem Menschen die erforderliche Wärme verschaffen können. Zudem findet man auch, daß alle Waaren, die von Wolle bereitet sind, keine so große fühlbare Kälte empfinden lassen, als Leinewand, womit die Betten überzogen sind. Denn daß man die Dekken von Frieß oder etwas ähnlichem besonders mit Leinewand überziehe, ist nicht einmal nöthig und kann unterlassen werden. Bei Federbetten hat es eher Nuzen, weil dadurch das Stieben der Federn verhindert wird. Auch in ökonomischer Rükficht sind die Feder-

betten schwer zu empfehlen, denn man berechne nur, wie hoch ein vollständiges Kinderbette mit doppelten Ueberzügen und Betttüchern in jezzigen Zeiten, da die Federn so theuer sind, zu stehen komme. Unter funfzehn Thalern ist man nicht im Stande, ein gutes Kinderbette anzuschaffen. Nun bedenke man einmal, wie viel Ellen Frieß für so viel Geld gekauft werden können. Macht man die Unterlagen, die die Stelle der Unterbetten vertreten sollen, doppelt, jede zu anderthalb Ellen lang, und von so viel Breite, als der Frieß liegt, so kann man sechszehn solche Unterlagen und vier Dekken von nicht ganz schlechtem Flanell für obiges Geld anschaffen. So viel ist aber nicht einmal nöthig, wenn man auch oft abwechseln will, weil diese Art von Betten beinahe so geschwind wie Leinewand trokken werden.

Wer nicht viel anzuschaffen vermag, kann mit zwei Unterlagen und einer Dekke sich schon behelfen, und kommt damit gewiß weit besser weg, als wenn er das schlechteste Bette kauft.

Betrachtet man die Sache von Seiten des guten Einflusses auf die Gesundheit der Kinder, so ist es ausser Zweifel, daß ein einfaches Bette von Frieß oder Flanell viel besser sey, als ein einfaches Federbett. Je-

nes kann in kürzerer Zeit getroknet, ja ausgewaschen werden, dieses aber braucht wenigstens noch viermal so viel Zeit, und das so oft erforderliche Auswaschen, um nebst andern Unreinigkeiten auch den Schweiß heraus zu bringen, macht bei den Federbetten so viel Umstände, ja gar Verlust an Federn, daß es ganz unterbleibt.

Bei kranken Kindern leuchtet der Vorzug der vorgeschlagenen Betten vor den gewöhnlichen noch mehr in die Augen.

Mancher wird den Frieß deshalb nicht gerne haben, weil er durch seine rauhen Fasern auf der Haut einen Reiz hervorbringt. Allein das findet nur bei weichlichen Personen statt, und man gewöhnt sich sehr bald daran. Ueberdies kann ein leinenes Tuch darüber gebreitet werden, so daß die Kinder nicht unmittelbar darauf zu liegen kommen. Oder man kann auch den Frieß in Leinewand einnähen.

Anstatt daß man gewöhnlicher Weise Stroh- oder Heusäkke zur untersten Lage braucht, wird von einigen auch das Moos sehr empfohlen. Man sammlet es im

August und September in den Wäldern, säubert es von der Erde, und vorzüglich von den holzigen Wurzeln, troknet es im Schatten, und stopft es hierauf in Säcke, die man, wie Matrazzen von Pferdehaaren, hin und wieder durchsticht, damit sich das Moos nicht zusammenballe. Wenn solche Moossäkke nach einigem Gebrauch lang und hart werden, so kann man sie mit einem Stekken wieder klopfen, da sie denn wieder dik und weich werden, als wenn sie neu wären. Ein solcher Moossak soll sich zwanzig Jahre vollkommen gut erhalten. Man könnte sie also mit großem Nuzzen durchgängig einführen, zumal wenn die Behauptung einiger Schriftsteller gegründet wäre, daß sich das Ungeziefer nicht gern darinnen aufhalte, welches ich aber für nicht ausgemacht ansehe.

Schließlich wünscht man noch, daß, wenn dieser Aufsaz beherziget zu werden verdiente, auch ein jeder, dem es nicht an Gelegenheit fehlt, so viel als möglich zur Abschaffung der Federbetten für kleine Kinder, vorzüglich bei armen Familien, mitwirken möchte.

VII. An Einige der Edlen Kurlands.

Mit dem innigsten Gefühle habe ich den Dank entgegen genommen, den mir Einige der Edlen Kurlands, in Hinsicht der Erfüllung meines Versprechens zollten, auch Ihren mir übergebenen Leuten „den Piseébau und „die Lehmstrohdachdekkung zu lehren, damit auch sie, „zum Mitgenuß der großen Vortheile, den diese Bau„art in jeder Rükficht gewähret, kommen könnten.“

Ich habe freilich nichts mehr gethan, als dem Lande, in dem ich vier Jahre, wiewohl unter vielen Nahrungssorgen, mein Brod aß, die gute Gelegenheit gegeben, mit mehrerer Muße, Leichtigkeit, ohne Bauernanstrengung und Geldverschwendung, die nöthigen Gebäude, dauerhaft und gut bauen zu können; indessen wird mich doch das Andenken an die gute Aufnahme meines Anerbietens, stets zu mehrerer Anstrengung anspornen, und immer wird mirs Pflicht seyn, mich in dieser Kunst zu vervollkommnen, da ich denn

von Zeit zu Zeit, ohne Rükhalten, meine Fortschritte, durch die öffentlichen Anzeigen bekannt zu machen, nicht unterlassen werde. Zuvörderst sage ich den Herren Güterbesizzern, die mir Leute, zur Erlernung dieser Bauart anhero überschikten, für Ihr Zutrauen den verbundensten Dank.

Ich will nicht fürchten, daß es auch nur Einem der Herren leid thun sollte, und ich ersuche Sie, Sich von den Fortschritten Ihrer Leute, selbst zu überzeugen, so wie bereits Einige der Herren es gethan haben.

Das, auch sicher in Kurland gewesene tägliche Regenwetter, und zusammengetroffene Umstände, nöthigten mich, meinen dem Publikum bekannten Plan dahin abzuändern, daß ich die erste Woche der Lehrzeit, vom 15. Mai an gerechnet, zur Verfertigung der Maschinen, so wie die zweite und dritte Woche, zur Verfertigung des Lehmstrohdachs, und die übrigen Wochen zum Pisiren selbst, bestimmet habe.

Die Verfertigung der Maschinen und der Lehmstrohdachdekkung, haben sämmtliche Lehrlinge bereits erlernet, und im Piseébau selbst, sind sie so weit, daß

ein Gebäude von vier und dreißig Faden Länge, sieben Faden Breite und acht Fuß Höhe, als ihre Arbeit, am 29. Junius ganz fertig wird, dessen Dauerhaftigkeit in die Jahrhunderte gehen muß.

Ich enthalte mich, auch nur etwas von dem Werth des Piseébaues zu reden, dessen Güte denn freilich, kein vernünftigdenkender Mensch weiter bestreiten wird. Auch will ich nicht sagen, wie groß der Vortheil davon im Allgemeinen ist, der, wenn man sich ins Detail (des Landes) einlassen will, auf viele Tausende im Ganzen sich erstrekken muß. Ich begnüge mich, bloß mein Anerbieten noch dahin zu erweitern, daß ich, wenn einige der Herren Güterbesizzer Kurlands, die keine Lehrlinge bei mir gehabt haben, und die kommende Jahre, den Nuzzen des Piseébaues genießen wollen, sich finden sollten, und mit mir Rükfprache zu nehmen wünschten, ich mich willig finden lassen will, Ihnen, mit gewiß sehr uninteressirten Rathschlägen an die Hand zu gehen, wenn sie sich an mich, in postfreien Briefen, bis Ende des Auguftmonats dieses Jahres, wenden wollen.

Anmerkung. Um die Leichtigkeit, Schnelligkeit und Wohlfeilheit zu bemerken, dient Folgen-

des: Zu einem Kuhpachtstall von vier und dreißig Faden Länge, sieben Faden Breite und acht Fuß Höhe über dem Fundament, sind zum Aufbauen mit fünf und zwanzig Bauerjungen, die man zum Pisiren selbst bestimmt hat, wenn man nur zwei Drittel des eigentlichen Tagewerks, welches ein Arbeiter liefern kann, rechnet, und die Erde ihnen herbeigeschaft wird, ungefähr zehn Tage nöthig. Was kann ein Gut mit hundert bis hundert und funfzig Bauern da würken? wie bald ist da nicht ein Gesinde — mit allen seinen Nebengebäuden — aus dem Chaos für eine halbe Ewigkeit geschaffen? Der Vortheile an Zeit, Geld u. s. w. sind unsäglich viele, und alle verkündigen die Güte des Piseebaues mit lauter Stimme.

Wangasch,
am 27. Junius 1799.

F. W. Koester,
Arrendator.

Geoponika

eine

ökonomische Monatsschrift

für

Kur- und Lievlands Bewohner.

Zweiten Jahrgangs Zweites Stük.

August 1799.

I. Von der Schweinezucht.

Vom Schwein, in Hinsicht auf seine Eigenschaften und seinen Nuzzen.

Wenn wir als Oekonomen das Schwein betrachten, so kennen wir drei Hauptabänderungen desselben, nämlich:

a. Das wilde Schwein.

Dieses, welches in Kurland ganz ausgerottet ist, wenn es nicht etwa noch in den dondangschen Waldungen sich findet, ist mehrentheils von einerlei, und zwar schwarzen Farbe, hält sich bekanntlich nur in den Wäldern auf, gehet von Hunger getrieben zu Felde, und sucht auf den Aekkern und Wiesen seine Aesung, und fügt so durch sein Wühlen nach Erdmast den landwirthschaftlichen Grundstükken vielen Schaden zu. Dieses Thier ist kein Gegenstand der Landwirthschaft, sondern einzig und allein der Jagd.

b. Das siamische, chinesische oder indianische Schwein.

Es hat eigentlich China zu seinem Vaterlande, unterscheidet sich durch seine niedern Läufe oder Beine, seinen großen Körper und stark herabhängenden Bauch, seine geringere Wildheit und geschwindere Fähigkeit zur Zeugung. Man hatte es vor mehrern Jahren auch in England einheimisch gemacht. Allein man fand, daß es in Hinsicht seines Nuzzens nicht so lohnend war, als die folgende Hauptart, mithin auch nicht jenen Grad von Kultur verdient, als

c. Das gewöhnliche zahme Schwein.

Dieses unterscheidet sich von jenen durch seine Größe, längern Läufe oder Beine und durch einen starken Knochenbau, so wie es dann auch mehrere Abwechslungen, so wohl in Rükficht seiner Farbe, seiner Länge, Höhe und mehrerer anderer äußerer Eigenschaften hat. Man hat welche von ganz weißer, ganz schwarzer, schwarzgrauer, schwarz und weiß geflekter, ganz rother und roth und weiß geflekter Farbe.

Das wilde Schwein gehöret mit dem zahmen, sowohl europäischen als asiatischen zu einem Geschlechte, und ist nur in so fern von diesen unterschieden, als es sich in der Wildniß aufhält und seine natürliche Freiheit

genießt, so wie das gemeine oder europäische und das asiatische, siamische, chinesische oder niedere Schwein einerlei zahm gemachte Thiere sind, welches daraus erhellet, daß sie sich mit einander vermischen und wieder solche Thiere zeugen, die sich unter einander zu vermehren fähig sind, welches dann das Einförmige eines Geschlechtes zur Genüge vestsezzet. So viel ist bekannt, daß sich die Geburten, entsprungen aus der Paarung eines Esels mit einer Pferdestute, nie mit einander paaren und unter einander vermehren werden.

Die Beschaffenheit und Mäßigung des Himmelstrichs hat nun übrigens einen starken Einfluß auf die Größe, Farbe und andere Eigenschaften der Schweine. In den nördlichen Ländern sind sie weiß, und so wie sie sich dem heißern Süden nähern, werden sie schwärzer. Uebrigens aber hat man bei der Wahl der Schweine nicht viel auf die Farbe derselben zu sehen. Es ist merkwürdig, daß man die Schweine, welche man in den drei zuerst bekannten Welttheilen, nämlich in Europa, Asien und Afrika antraf, in dem neuentdekten Amerika nicht vorfand, so, daß erst die Spanier eine Menge derselben dorthin bringen mußten, die sie dann in die Wälder sezten und so wild werden ließen.

Das Schwein hat Eigenschaften, die es besonders auszeichnen. Sein Fett bildet nämlich, wie bei den Wallfischen, eine eigene besondere Masse, welche das Fleisch von der Schwarte unterscheidet und absondert, da hingegen bei den andern vierfüßigen Thieren das Fett mit dem Fleische vermischt und darunter vertheilt ist. Und die ersten Zähne verliert das Schwein nie, sondern es behält sie beständig fort, wo sie dann auch, so lange es lebt, fortwachsen.

Der Nuzzen, den uns dieses Thier liefert, besteht in dem Fleische, in der Schwarte, in den Borsten und in dem Dünger.

Das Schweinefleisch ist wohlschmekkend, und man kann dasselbe, durch den Beistand der Kochkunst, sehr mannigfaltig in der Zubereitung verändern. Man muß sich wirklich über die von Petron beschriebenen Gastereien wundern, wobei man Schweine von einem oder zwei Jahren im Ganzen aufgetragen hat, die mit einer Menge anderer trokkener oder flüssiger, gleichfalls aus Schweinefleisch zubereiteter Speisen gefüllt waren, so wie man die Erzählung des Plutarchs nicht ohne Schauer lesen kann, da man die Grausamkeit beging, einer Zuchtsau, die ihre Jungen werfen oder ferkeln wollte, auf den Bauch zu treten, oder glühen-

de Eisen in den Leib derselben zu stoßen, und sie unter den gräßlichsten Schmerzen ums Leben brachte, um das Fleisch derselben und ihrer Jungen dadurch schmakhafter zu machen. Heut zu Tage, da man nicht mehr so unmenschlich ist, begnügen sich Schwelger, die Spanferkel, ehe man sie absticht, zu hezzen, heftig mit Ruthen zu peitschen, sie auf diese Art zu martern, und das nennt man in der gelehrten Küchensprache Markassiniren.

So angenehm nun auch das Schweinefleisch ist, so ist es doch vorzüglich für warme Himmelsgegenden nicht das gesundeste. Deswegen bei den Israeliten der Verbot des Genusses.

Die Schwarte braucht man gegerbt auf mannigfaltige Weise. Die Borsten dienen zu Besen, Kleider- Schuh- und Schnallenbürsten, zu groben Pinseln für Maler und Weisbinder oder Tüncher, so wie zu den Spizzen der sogenannten Dräthe der Schuhmacher, und der Dünger mit dem Auswurfe oder den Exkrementen anderer Thiere vermischt, vorzüglich zum Düngen der Hopfenberge und Hanfäkker.

Vom Stall, der Wahl und der Behandlung der Schweine.

Eine Hauptsache bei der Anlage von Schweineställ-

len ist, daß man sie so einrichtet, daß sie der Gesundheit der Thiere nicht nachtheilig sind. Man baue sie daher nicht zu niedrig und lüftig, damit sie nicht zu kalt, aber auch nicht zu eng und dumpfig, nicht zu warm und durch die Ausdünstung der Thiere wie Schweißbäder werden. Die innere Weite der Ställe richte man nach der Anzahl Schweine, die man hinein zu bringen gedenkt, obwohl es oft besser wäre, wenn man mehrere kleinere Ställe hätte, um jedes Alter von Schweinen absondern zu können. Die innere Höhe kann bis sechs Fuß betragen. Von der Erde dürfen die Ställe aber nicht zu sehr erhöhet werden, damit die Zuchtsäue im Herausspringen nicht verwerfen. Damit man nun die Schweine ohne Eröfnung der Stallthüren bequem füttern könne, so richtet man die Futtertröge am besten so ein, daß sie halb in und halb ausser dem Stalle aufruhen, und mit einer Fallthür oder Klappe bedekt werden können, so, daß man bei Aufhebung dieser Fallthüre das Futter in die Tröge schütten, und die Tröge auch jedesmal vor dem Füttern reinigen könne. Die Wände der Ställe müssen aus etwas starken tannenen Brettern oder Bohlen gemacht werden; denn andere Wände sind vor dem Rüssel der Schweine nicht sicher, sondern in Gefahr leicht durch-

löchert zu werden, so wie es denn auch nöthig ist, daß man die Ställe unten, ungefähr einen schwachen Fuß von der Erde entfernt, ebenfalls mit starken Brettern auslege, diese Bretter selbst aber recht nah zusammenschiebe, damit die Schweine nicht etwa mit ihren Beinen oder Füßen dazwischen kommen und sie verrenken oder zerbrechen. Man bohre sodann kleine Löcher in diese Bretter, damit hierdurch der Harn der Schweine, den sie in Menge lassen, desto leichter ablaufen könne. Gepflasterte Fußböden, wenn sie auch wirklich abhängig sind, sind nicht zu empfehlen. Man findet nie die Reinlichkeit, als in Ställen mit ausgebohlten oder ausgeschalten Fußböden.

Oekonomen pflegen auch wohl darauf zu sehen, daß die Schweine, welche sie kaufen wollen, auf beiden Seiten unter dem Halse sogenannte Glökchen haben. Was diese aber auf die Vollkommenheit der Schweine wirken sollen, weiß man wahrlich nicht. Vorurtheil und eine sich hierauf gründende Liebhaberei dürfte wohl hier am stärksten wirken.

Zu Stammschweinen oder Ebern sucht man die geschiktesten und munterſten unter den jungen unverschnittenen Schweinen aus. Diese pflegen nun sehr hizzig, auch zuweilen, wenn sie auch nur erst ein Paar

Jahre alt werden, so boshaft zu seyn, daß sie mit schäumendem Rüssel die Menschen angreifen. In diesem Falle ist es nöthig, denselben, um Unglük zu verhüten, ihre langen scharfen Zähne, die man auch Waffen, Gewehre oder Messer nennt, abzubrechen. Wenn man von diesen Thieren nüzliche Dienste verlangt, muß man sie auch gut, und zwar noch etwas besser, als die übrigen Zuchtschweine füttern, wo dann aber auch ein einziger Eber schon eine kleine Heerde Säue ohne Beschwerlichkeit bedienen kann. Billig sollte man ihn aber erst gegen die Mitte oder das Ende des zweiten Jahrs zu den Säuen oder Mutterschweinen lassen, bis dahin aber in einem besondern Stalle verwahren, oder wo man die Zuchtsäue von den Verschnittenen zum Schlachten bestimmten getrennt hat, unter diesen lezteren hüten lassen. Mehrentheils aber wählt man einjährige Eber. Ein guter Eber kann übrigens seine Pflichten nur drei bis vier Jahr vollkommen erfüllen. Nach Verlauf dieser Zeit läßt man ihn schneiden, verkauft ihn sodann oder mästet ihn, wie ein anderes Schwein. Ihn älter werden zu lassen ist nicht rathsam; weil er denn zu stark, zu böse, sein Fleisch sehr zähe, spröde und beinahe ungenießbar wird. Ueberhaupt ist es rathsam, sowohl die Eber als Mutterschweine aus

dem Frühlingswurfe zu wählen; denn diese verstärken sich den Sommer hindurch so, daß ihnen die Kälte in dem darauf folgenden Winter nicht schaden kann.

Eine Sau kann mit Vortheil jährlich zweimal belegt werden; denn sie gehet sechszehn höchstens siebenzehn Wochen trächtig; und fünf höchstens sechs Wochen müssen die Ferkel saugen. Dieses macht ein und zwanzig bis drei und zwanzig, zusammen aber zwei und vierzig bis sechs und vierzig Wochen, folglich bleiben sechs bis zehn Wochen zur Befruchtung übrig, welche um so gewisser hinreichen, wenn die Sau gut gewartet, doch nicht fett wird, und die Gesellschaft des Ebers nur dann genießt, wenn man ihre Befruchtung seinen Absichten gemäß findet. So kann eine Zuchtsau in zwei Jahren fünfmal werfen.

Sollen also die Säue des Jahrs zweimal werfen, so muß man den Eber im Oktober ungefähr nach Galli zum ersten- und im März zum zweitenmal unter die Heerde bringen, oder die zu befruchtende Sau bedienen lassen. Unter dieser Vorsicht bekömmt man grade zu den bequemsten Jahreszeiten Ferkel, die mit Nuzzen aufgezogen werden können.

Man lasse es nie zu, daß ein schöner tüchtiger Eber in der ersten Blühte seiner Jahre und im Besizze der

stärksten und fruchtbarsten Zeugungskraft verschnitten werde.

Eine zur Zucht bestimmte Sau sollte ebenfalls billig anderthalb auch wohl zwei Jahre ihres Lebens zurükgelegt haben, ehe man sie befruchten läßt.

Sobald man weis, daß eine Sau trächtig ist, so muß man auch schon seine Aufmerksamkeit auf ein solches Thier verdoppeln, die dann immer mehr zunimmt, jemehr sich dasselbe zum Werfen oder Ferkeln nähert. Niemand darf eine solche Sau heftig jagen, schlagen oder auf die Nase schmeißen; denn man ist sonst in Gefahr, daß sie verwirft. Kömmt nun die Zeit des Werfens, so darf man blos ein dünnes Gesöffe mit etwas Schrot vermischt, vorgeben, wobei man, wenn das Gebähren nahe ist, den Stall mit reinem Stroh, und überhaupt mit einer guten Streu versehen muß. Wenn die Sau nun geworfen, müssen ihr lauwarme nahrhafte Getränke aus Kleien, Schrot oder grobem Mehle und laulichem Spülwasser bestehend, täglich dreimal gereicht, und damit fortgefahren werden, um den Ferkeln hinlängliche Nahrung zu verschaffen. Körner giebt man den Säuen um diese Zeit deswegen nicht gern zu fressen, weil leicht Verstopfungen und andere Zufälle eintreten

können. Zur Abwechselung kann man ihr übrigens auch Gartengewächse, wenn welche vorhanden sind, Abgang von Sallat und Kohlblätter und dergleichen, die man vorher mit heißem Wasser abbrühet, vorsezzen. Eine gewisse veste Ordnung im Füttern ist hier, so wie bei jeder Art von Viehzucht, von der besten Wirkung.

Es geschieht oft, daß alte Mutterschweine zwölf bis funfzehn Junge werfen, die sie dann nicht wohl ernähren können, obgleich es ihnen nicht an Spänen oder Zizzen gebricht. In diesem Falle ist es nun am besten, daß man die Ferkel mit einander die ersten acht Tage, da sie noch nicht viel Nahrung brauchen, saugen läßt, alsdann aber einige der schwächsten davon nimmt und sie verspeist, so, daß nur sechs bis acht, höchstens neun derselben bei der Mutter bleiben. Wenn die Ferkel vierzehn Tage alt sind, so müssen sie auch schon etwas zum Fressen gewöhnt werden. Man giebt ihnen anfänglich saure Milch, worunter man gekochte und feingequetschte Kartoffeln oder Kleien schütten kann. Buttermilch muß man ihnen aber ja nicht geben, weil sie jedesmal das Laxiren davon bekommen und dann oft einige dabei verloren gehen. Sind sie schon vier Wochen alt, so ist es nothwen-

dig, daß man ihnen etwas scharf getroknetes Korn vorstreuet, damit sie beim Genuß desselben ihre spizzigen sogenannten Hundszähne, welche man um jene Zeit Schieferzähne nennt, und die sie im Fressen hindern, abstumpfen. Oft bemerkt man auch bei den gekauften Span- oder Sogferkelchen, daß sie nicht recht fressen wollen. Wird die Sache nun untersucht, so findet man, daß ihnen die Zähne zu spiz sind und sie ins Zahnfleisch stechen oder doch sonst eine unangenehme Wirkung hervorbringen. In diesem Falle streuet man nun den Thierchen, wie eben bemerkt worden, hart geröstetes Korn vor, oder raspelt die Spizzen der Zähne mit einer Feile etwas ab. Haben die Ferkel nun sieben bis acht Wochen zurükgelegt, so behandelt man sie wie die alten und macht in ihrer Fütterung keinen andern Unterschied, als daß man ihnen ihr Futter besonders und den Alten das ihrige auch besonders reicht. Sobald sich überhaupt die Ferkel recht ans Futter gewöhnt haben, kann man sie abseżzen oder entwöhnen, mit dem guten Futter noch einige Zeit fortfahren, die Mutter aber, die größtentheils in Begleitung ihrer Ferkelchen geht, wieder auf die Weide, und, nach Beschaffenheit der Jahreszeit, zum Eber lassen.

Von der Behandlung, Wartung und Pflege, so wie dem Mästen und der Benuzzung der Schweine.

Die von der Zuchtsau geworfenen Ferkel werden nun zum Theil verkauft, zum Theil auch wieder zur Nachzucht und zum Schlachten bestimmt. Die zum Schlachten bestimmten läßt man gewöhnlich, wenn es Eber sind, in den ersten vier oder fünf Wochen ihres Lebens schneiden, da man hingegen die Mutterschweinchen, welche nicht zur Zucht bestimmt sind und daher an manchen Orten Nonnen genannt werden, achtzehn Wochen erreichen und dann schneiden läßt.

Das Schwein ist zwar ein gefräßiges Thier und nimmt mit allem, was andere Thiere verabscheuen, vorlieb, aber begehrt doch eine ordentliche Wartung und Pflege, bei deren Mangel gewiß nichts aus ihm werden wird. In Rükſicht der Pflege und Wartung macht der Sommer und Winter einen merklichen Unterschied. Im Sommer, wo die Schweine aufs Feld auf die Weide gehen, bedürfen sie nur zweimal gefüttert zu werden, und zwar des Morgens und Abends. Man giebt ihnen da jedesmal Spülich oder Spülwasser mit gehakten oder zerstoßenen Disteln, oder Abgängen aus den Gärten, so wie mit unreifem abgefallenen

Obste vermischt, saure Milch, wenn man mit dieser im Ueberfluß versehen ist, oder Molken, Branntweinspülich, und auch, wenn es nur immer thunlich ist, etwas Klee; denn dieser ist eine wahre Delikatesse für diese Thiere. Ehe man aber den Schweinen Fressen in ihre Tröge schüttet, muß man diese, mag es Sommer oder Winter seyn, erst gehörig reinigen; denn Reinlichkeit ist, wie man zu sagen pflegt, halbe Nahrung. Kleinkorn von Buchweizen (Grikken) muß man den Schweinen auf keinen Fall weder allein noch unter anderes Futter gemischt geben, denn die Erfahrung hat gelehrt, daß ihnen dieses Futter gar nicht gedeihe, obschon es nach Krünitzens Bemerkung, den schwarzen und dunkelgrauen, wegen ihrer gröbern Gewebe der Fibern und Gefäße, weniger nachtheilig seyn soll.

Weite Abtriften sind für Schweine nicht rathsam, kurzes und süßes Gras, so vor den Gesindern auf den Rasen wächst, die Getraidestoppeln, wo sie Gras und Körner, Brachäkker, wo sie Gras und Engerlinge finden, die Ränder der Ströhme und Flüsse, wo sie Wurzeln und Schnekken, und die Büsche, wo sie Maden antreffen, sind für sie die vorzüglichste Hü-

tung. Bei warmen Tagen muß früh, wenn der Thau oder auch Reif weg ist, ausgetrieben und der Hüter angewiesen werden, täglich einigemal zum Wasser, und in der größten Hizze an kühle schattige oder morastige Oerter zu treiben, damit sich dieses von Natur hizzige Thier abkühlen könne, so wie es denn auch sehr gut ist, wenn der Hüter sein Vieh manchesmal durch ein etwas tiefes Wasser treiben, und sich so auf diese Art baden lassen kann. Bei gefallenen Reifen oder auch anhaltendem Regenwetter nuzzen die Schweine gar nichts im Felde. Im Winter müssen die Schweine dreimal, nämlich des Morgens, Mittags und Abends, gefüttert werden. Ihr Fressen besteht da in lauwarmem Spül- oder auch anderm Wasser mit gekochten und gequetschten oder zerdrükten Kartoffeln oder auch mit Kaff oder Spreu, leeren Knoten vom Flachse, ausgekochtem Hopfen aus den Brauhäusern oder mit Kleien vermischt. Man hat übrigens aber sowohl beim Getränke als Fressen der Schweine dahin zu sehen, daß alles nur milchwarm und allenfalls lieber zu kalt als zu heiß vorgegeben werde, indem sonst die Schweine leicht zu Grunde gehen. Bei Frostwetter muß man alle Abend die Streue aufschütteln, und wo es fehlt, frisches Stroh

hinstreuen, denn warme Ställe und gute Streue sind im Winter das halbe Futter.

Diejenigen Schweine, die zum Schlachten bestimmt sind, werden gemästet, welches dann nach der verschiedenen Absicht, so wie nach andern ökonomischen Verhältnissen auch auf verschiedene Art veranstaltet wird.

Wenn man seine Schweine mit Gartengewächsen und Körnern mästen will, so hat man zu unterscheiden, ob man Spek- oder sogenannte Küchenschweine daraus zu machen verlange. Zu Spekschweinen nimmt man die stärksten, zu Küchenschweinen aber etwas schwächere. Die gewöhnliche Mastungszeit ist nun der Herbst und der Winter; denn bei der Kälte liegen die Schweine ruhiger, die Mastung schlägt mithin desto besser an, und dann läßt sich das Fleisch und der Spek auch eher einsalzen und räuchern. Beide Arten Mastschweine bedürfen aber täglich viermal, nämlich des Morgens um fünf, dann um zehn, Nachmittags um drei, und Abends um acht Uhr gefüttert, auch wohl ein oder ein paarmal mit laulichem Wasser, worunter Kleien gemischt, getränkt zu werden. Man fängt mit dem schlechtern Futter an, und verbessert es nach und nach, um die Schweine bei guter Lust

zum Fressen zu erhalten; indem ein mageres Schwein fast alles wegfrißt, ein halbfettes hingegen schon von zärtlicherm Geschmak ist. Im Anfange gebe man den Schweinen gekochte und zerdrükte Kartoffeln, so wie gekochte und gleichsam zu einem Brei gerührte Kürbisse, wie man eben mit einem oder dem andern dieser Naturgaben versehen ist.

Um die Mästung der Schweine so billig als möglich zu stellen, sollte man Kartoffeln, Kürbisse und vorzüglich die Runkelrüben anbauen.

Fangen die Schweine an zuzunehmen und stille zu liegen, so vermischt man drei Theile obiger Gartengewächse mit einem Theile Körner, als mit aufgequellten Erbsen oder Gerstenschrote. Nach vielen Versuchen hat man gefunden, daß drei Theile gekochter Kartoffeln und ein Theil geschrotener Gerste oder noch besser türkischer Waizen oder Mays, das wohlanschlagendste Futter sey *). Geht nun das Mästen

*) Man kann bei dieser Gelegenheit nicht unterlassen, den türkischen Waizen, als Mastfutter für die Schweine, aufs beste zu empfehlen. Die Schweine werden nicht nur sehr fett davon, sondern sie liefern auch ein derberes und schmakhafteres Fleisch, als wenn sie mit anderm gewöhnlichen zur Mast bestimmten Futter wären gefüttert worden.

zu Ende und die Schweine fangen an so ziemlich stille zu liegen, so gebe man ihnen bloßes Gerstenschrot im Saufen, und zur Abwechselung, in Stükke zerschnittenes und zu dieser Absicht gebakkenes schwarzes Brod ganz ohne Brühe in ihren Trog. Uebrigens thut man wohl, wenn man während dem Mästen jedem Schweine alle vierzehn Tage ein halb Loth rohes gepülvertes Spiesglas (Antimonium crudum) im Saufen, im Fressen oder auch auf Butterbrod vorgiebt, welches sie gelinde purgirt, die Lust zum Fressen unterhält, und die etwa vorhandenen Finnen vertreibt, gegen die auch der Gebrauch der Lorbeeren hilft.

Wenn man eine Brantweinbrennerei hat und dabei Schweine fett machen will, so ist es sehr gut, wenn man die Ställe nicht zu weit von der Brennerei anlegt. Man erleichtert sich hierdurch das Füttern. Sind die Ställe alle gleich groß und liegen in einer Reihe, damit das Brantweinspülich durch eine Rinne aus der Brennerei zum Troge des ersten Stalles geleitet und so von Trog zu Trog in jeden Stall geführt werden kann, so ist es schön und zugleich sehr vortheilhaft, indem alle Schweine auf einmal gefüttert werden können. Nur ist es nöthig, daß von einem Troge

zum andern eine Rinne gehe, und jeder Trog am vordersten und hintersten Ende ein Loch habe, damit man es mit einem Zapfen verstopfen kann. Wäre dieses nicht und die lezten Ställe wären leer, so würde das Futter ganz ohne Absicht und vergebens in die Tröge dieser Ställe laufen.

Es ist übrigens eine Hauptregel bei den Brennereien, sich nie zu viel Vieh anzuschaffen, und sich so in die Verlegenheit zu sezzen, daß die Thiere Hunger leiden müssen; denn es ist besser, daß Futter übrig bleibe, als daß es fehle. Daß man sich bei der Anzahl der Schweine auch nach ihrer Größe richten müsse, versteht sich wohl von selbst. Kleine Schweine kann man sich mehr anschaffen als große; denn hundert kleine fressen gewiß kaum so viel als achtzig große.

Das Futter für die Schweine besteht auch im Brantweinspülich. Da diese Thiere nun im Anfange noch nicht an dieses Futter gewöhnt sind, sich ihr Appetit auch mit dem Fortschreiten der Mast ändert, so ist es nothwendig, daß man folgende Regeln, die auch selbst in der Natur der Sache gegründet sind, beobachtet.

Man theile nämlich die Mastzeit in drei Haupttheile. Zuerst bereite man sie zur Mast vor, und ge-

wöhne sie an das in der Folge für sie bestimmte Futter. Zu diesem Ende gebe man ihnen blos das Flüssige des Spülichs mit einem Theile Wasser vermischt. 2) Dann, wenn sie schon in vollem Futter stehen und am meisten fressen, gebe man ihnen das Flüssige und die Träber des Spülichs zugleich. 3) Wenn sie das volle Futter nicht mehr bezwingen können, gebe man ihnen blos die dicken Träber des Spülichs. Diese Ordnung erhält das Vieh beim Appetite und bewirkt auch ein vestes Fleisch und Fett. Will man es recht gut machen, so kann man einige Wochen vorher, ehe das Vieh geschlachtet werden soll, den Brantweinspülich mit Gerstenschrot vermischen, und sich dann versichert halten, daß man ein recht gutes Fleisch bekömmt. Zur Hauptregel lasse man sich es aber dienen, daß man das Vieh nie Mangel an Futter leiden lasse, aber auch nicht zu viel auf einmal gebe. Im ersten Falle leidet es Hunger, im andern aber verachtet es endlich das Futter, läßt es stehen und so geht es verloren. Anstatt daß man ihm viermal des Tages das Fressen in großen Porzionen giebt, so gebe man ihm lieber die nämliche Quantität auf achtmal und zwar das leztemal in der Nacht vor dem Schlafengehen; denn die Schweine fressen auch in der Nacht. Uebrigens ist es auch sehr

empfehlungswürdig, wenn man die Schweine, die auf der Mast liegen, alle über den andern Tag in ein reines Fließwasser, oder auch in einen Teich in die Schwemme treibt. Hiedurch wird den Thieren die Hizze, die durch die Mast noch vermehrt wird, abgekühlt, der Körper von aller Unreinigkeit gesäubert, und so die natürliche Ausdünstung befördert.

Wenn nun die Schweine nach ihrer Bestimmung und nach den Absichten des Eigenthümers fett genug sind, so schlachtet man sie ab. Dieses nimmt man gern bei kalter Witterung vor; denn da läßt sich das Fleisch zum Frischverspeisen länger aufbewahren, und eingesalzen sowohl als im Rauche besser erhalten. Das sogenannte Knochenwerk wird bekanntlich zuerst gegessen, die Keulen und Schultern aber entweder mit zu Brat- und Zervelatwürsten oder zu Schinken verwendet, eingesalzen, geräuchert und noch im Winter, oder im künftigen Frühjahre und im Sommer verzehrt. Aus dem Gehirn macht man gewöhnlich die bekannten Hirn- und aus der Leber die Leberwürste, so wie aus einem Theile Fleisch und Blut, die Blut- oder sogenannten braunschweiger Würste. Die Seiten mit Inbegrif des Rükkens werden zum Spek genommen, eingesalzen und geräuchert. Wir wollen hier einmal die

Methode ansehen, nach welcher die Eichsfelder in Behandlung ihrer geschlachteten Schweine zu Werke gehen. Diese Verfahrungsart ist sehr einfach, und kommt mit der Westphälinger ihrer ganz überein.

Man gewinnt auf dem Eichsfelde, so wie allenthalben, von den Schweinen Spek, Schinken und Würste, deren Behandlung wir gegenwärtig zeigen wollen.

1) Der Spek.

Dieser wird, wie allgemein bekannt, erst eingesalzen. Man streuet nämlich in das Gefäß erst eine Schichte Salz, sodann legt man eine Lage Spek, dann wieder eine Schichte Salz und darauf eine Lage Spek, und sofort bis aller Spek eingesalzen ist. Jede Spekseite bereibt man vorher erst recht tüchtig mit Salz, um zu bewirken, daß das Salz allenthalben hinkomme. Nun läßt man denselben, nach Beschaffenheit der Witterung, als welche auf das Zerschmelzen des Salzes einen gar großen Einfluß hat, zehn bis vierzehn Tage, auch wohl drei Wochen liegen, bis alles Salz zergangen und von dem Spekke recht eingezogen ist, und begießt dann und wann den Spek mit der Salzbrühe. Hat er nun lange genug gelegen, so nimmt man ihn heraus, hängt ihn in den Rauch, läßt ihn

bei mäßigem Rauche so lange hängen, bis die Schwarte anfängt recht gelb oder kastanienbraun zu werden, sodann nimmt man ihn heraus, und hängt ihn zum künftigen Gebrauche in einer lüftigen Kammer auf. Kommissionsrath Riem sagt, da er in seiner monatlichen praktisch-ökonomischen Enzyklopädie vom Einsalzen und Räuchern handelt, so: „Gesezt, man habe „so fette Schweine, daß die ganzen Seitenstükke Spek „sind, so kann man diese Stükke nur auf ein Brett be„sonders legen, so, daß die häutige Seite unten auf „das Brett, das vorher mit Salz bestreuet wird, kom„me. Auf die Spekseite streuet man ebenfalls Salz, „damit alles davon überdekt werde. Auf diesen gesal„zenen Spek legt man ein anderes Brett und beschwert „dieses mit Steinen: so kann man nach zwei bis drei „Wochen den Spek ohne weitere Mühe aufhängen."

2) Schinken.

Diese werden auf dem Eichsfelde eben nicht viel gemacht, sondern man nimmt das an den Schenkeln sizzende Fleisch mehrentheils zu Brat- und Zervelatwürsten, wobei man sich dann in Rükficht des Handels sowohl, als der eigenen Konsumzion besser befinden will. Wenn man aber die Keulen oder Vorderblätter zu Schinken bestimmt, so behandelt man sie

eben wie den Spek, nur daß man sie, ehe man sie ins Salz legt, erst mit Salpeter reibt, um eine für die Zukunft empfehlende Röthe heraus zu bringen, und dann um die Knochen herum etwas Salpeter reibt, und zwischen das Fleisch schiebt, und hierdurch einer unangenehmen Fäulniß und dem daher entstehenden übeln Geruche vorzubeugen. Haben sie lange genug im Salze gelegen, so hängt man sie in den Rauch. Einige Oekonomen nehmen gar nicht einmal Salpeter, sondern blos Salz, womit sie ihren Zwek auch erreichen, so wie dann auch wohl manche, die dem Rauche anzuvertrauenden Schinken mit Knoblauch oder Rokambole versehen, oder diese zwei starkriechenden Gewürze zerquetscht, gleich mit unter die Salzbrühe legen, die Schinken damit begießen und sie dann in der Zukunft mit wahrem Appetit verzehren. Hier muß nun freilich der verschiedene Geschmak der Schiedsrichter seyn. Man kann die Schinken, so wie es die Pommern mit ihren zu räuchernden Gänsen machen, nachdem man sie aus dem Salze genommen, auch in Leinwand einnähen oder in Waizenklei herumwälzen, hierdurch gleichsam einpappen und sodann räuchern.

3) Die Würste.

Die Würste, welche vorzüglich auf dem Eichsfelde

gemacht werden, sind Zervelat- und Bratwürste, Hirnwürste, Blutwürste und Preßkopf.

a. Cervelat- und Bratwürste.

Zu diesen beiden Arten von Würsten nimmt man das nämliche Fleisch und überhaupt die nämlichen Ingredienzien. Der Unterschied liegt blos darin, daß man zu erstern, nämlich zu den Zervelatwürsten, große und glatte Därme oder auch Fetthäute, zu leztern aber kleine nimmt. Das Fleisch zu beiden nimmt man theils von den Ribben, als welches das beste und saftigste hierzu ist, theils von den Keulen und Schultern. Man hakt es recht klein, sucht die zähen Flechsen heraus, thut dann weiter nichts als Salz, etwas Pfeffer, oder auch Knoblauch oder Rokambol darunter, je nachdem es der Geschmak des künftigen Liebhabers erheischt, und hakt es denn noch ein paarmal recht unter einander, damit nicht nur alles gehörig vermischt, sondern auch recht zart werde. Mehrere Landwirthe, die den größten Theil ihrer Zervelatwürste verkaufen, machen dergleichen mit und ohne Knoblauch oder Rokambol, um jeden Geschmak befriedigen zu können. Noch andere, die schon einen mehr verfeinerten Geschmak haben, zerquetschen den Knoblauch oder Rokambol, gießen etwas Wein dazu, drükken dann diesen Saft durch ein lei-

nen Läppchen unter das fein gehakte Fleisch, und lassen es zu besserer Vermischung noch ein paarmal durchhakken. Nun wäre es denn gut und die Würste werden gestopft. Hier muß nun freilich die Geschiklichkeit und Erfahrung das mehrste thun. Ein richtiges Verhältniß des Salzes, ein zwekmäßiges Stopfen der Würste oder Ausfüllen der Gedärme trägt sehr viel zur Vollkommenheit der Würste bei. Sie müssen so gestopft werden, daß kein luftvoller Raum darin übrig bleibt; denn ist dieses der Fall, so sezt sich in eben diesen Zwischenräumen Schimmel an, die Wurst wird an der Stelle grünlich und bekömmt einen sehr unangenehmen Geschmak.

b. Die Hirnwürste.

Zu diesen nimmt man blos das Gehirn, und wenn man will auch etwas weniges von dem feingehakten Bratwurstfleische, vermischt es mit Semmelkrumen, etwas Salz und ein wenig Zwiebeln, zerhakt es, und füllt sodann die Gedärme damit. Diese werden größtentheils frisch gebraten und gegessen. Will man sie aber räuchern und auf eine längere Zeit aufbewahren, so läßt man die Semmelkrumen weg, und nimmt dafür lieber etwas mehr Bratwurstfleisch darunter.

c. Die Blutwürste.

Diese Art von Würsten werden von der Lunge, und wo man keine Leberwürste besonders macht, von der Leber, den Nieren, der Milz, dem Herzen, der Zunge und von den aus den Längen, Flanken oder Seiten abfallenden Stükken Fleisch mit Vermischung von Blut gemacht. Die dazu erforderlichen Stükke werden vorher erst in einem Kessel mit Wasser etwas mehr als halbgahr aufgequellt. Das Fleisch wird nun aus dem Kessel genommen, die Zungen auf die Seite gelegt, von den Längenstükken die Schwarte und das Magere abgeschnitten, dieses Magere nun, so wie das übrige zu Blutwürsten bestimmte Fleisch klein gehakt, die vorher aber zwischen der Schwarte und dem Magern ausgeschnittenen spekkigten Theile in kleine Würfel, und die Zungen in längliche Stükke zerschnitten. Nun nimmt man die ganz klein gehakte Masse in eine Mulde oder Trog, legt die spekkigten Würfel, die Zungenstükchen, so wie Salz, etwas Majoran, und wenn man will, auch ein bischen Salbei und Nelkenpfeffer darunter, gießet so viel Blut dazu, daß die ganze Masse roth und nur ordentlich angefeuchtet wird, rührt alles recht gut durch einander, und füllt es dann in die größern Därme, so wie auch in den Magen der ge-

schlachteten Schweine. Da man nun mit den Zungen eben nicht weit reichen kann, so ist es besser, wenn man sie nur in ein Paar große Würste nimmt. Hierbei thut man recht wohl, wenn man die länglich geschnittenen Zungenstükchen in Salpeter umwendet, sie sodann mit ganzen Gewürznelken bespikt und so mit dem übrigen Fleische in den Magen oder großen Darm füllt. Diese Art von Blutwürste, sowohl mit als ohne Zungenschnitten, unterscheidet sich von jeder andern Gattung Blutwürsten, zu welchen gewöhnlich, um eine Menge Würste zu bekommen, so viel Blut genommen wird, daß dieses das Hauptingredienz ausmacht, aber auch bewirkt, daß, wenn die Würste etwas alt werden, kein Saft und keine Kraft darin ist.

d. Der Preßkopf.

Zu diesem nimmt man vorzüglich das Fleisch vom Kopfe, und wenn man will, auch Zungen. Wenn das zu den Blutwürsten bestimmte etwas mehr als halbgahr gekochte Fleisch aus dem Kessel genommen ist, so läßt man die Köpfe noch so lange darin, bis sie sich ausknöcheln, da man sie ebenfalls aus dem Kessel nimmt, das Fleisch von den Knochen abmacht und in Stükchen schneidet. Unter diese Masse mischt man von dem fetten Schnizfleische etwas Salz und Kümmel.

Dann breitet man einen saubern leinen Lappen in eine etwas tiefe Schüssel, legt die von dem oben bei der Bereitung der Blutwürste schon bemerkten fetten Kessel- oder Schnizfleisch abgeschnittenen Schwarten unten und an den Seiten so herum, daß kein Zwischenraum bleibt, füllt sodann die ganze Preßkopfsmasse hinein, legt oben ebenfalls wieder Schwarte darüber, und bindet den Lappen recht vest zu. Nun wäre denn der Preßkopf und die Blutwürste so weit fertig, und fehlt nichts weiter, als daß sie noch einmal in heißes Wasser kommen, wo der in das Tuch geschlagene Preßkopf nur einmal aufwallen, die Blutwürste aber beinahe eine Stunde, jedoch langsam kochen müssen. Ist dies nun geschehen, so werden die Preßköpfe, so wie sie in Lappen eingeschlagen sind, unter die Presse gebracht, und so wie die Magenwürste gepreßt, sodann die Tücher abgenommen, starker Bindfaden ins Kreuz um die Preßköpfe geschlagen, und dann in den Rauch gehangen, da hingegen die übrigen Blutwürste, wenn sie nur abgetroknet sind, ohne gepreßt zu werden, dem Rauche übergeben werden. Einige Oekonomen füllen das Preßkopfsfleisch auch gleich, entweder in Fetthäute, Blasen oder Magen, in der Regel aber in die oben bemerkten Schwarten. Bei dem Räuchern hat

man nun vorzüglich mit auf die Witterung zu sehen. Ist es sehr kalt, so nimmt man des Abends die Preßköpfe und Blutwürste aus dem Rauche, bringt sie in ein Zimmer und hängt sie des Morgens, wenn eingeheizt und Rauch gemacht wird, wieder auf, die Brat- und Zervelatwürste läßt man aber gewöhnlich hängen.

In Rükſicht der Zeit des Räucherns läßt sich keine allgemeine Regel veſtſezzen; denn es kommt darauf an, ob viel oder wenig Feuer unterhalten, ob Laub- oder Nadelholz gebrannt wird. Wenn man beſtändig Feuer unterhält, so braucht man die Fleiſchwaare freilich nicht so lange im Rauche zu laſſen, als wenn man sehr ſparſam mit dem Einfeuern umgehet; so wie man auch, wenn man Nadelholz, vorzüglich aber Fichten und Kiefern brennt, die Waare nicht so lang im Rauche laſſen darf, als wenn man Laubholz zum Feuern verwenden kann. Das beſte iſt, man sehe oft nach, findet ſich, daß der Spek, die Schinken und Würſte genug geräuchert ſind, so nimmt man ſie aus dem Rauche, und hängt ſie in einer etwas luftigen Kammer auf. Im Anfange mache man ja nicht zu ſtarken Rauch, ſondern ſuche ihn durch die in der Rauchkammer und am Schornſteine befindlichen Löcher zu mäßigen; denn

sonst werden die Würste von außen zu geschwind mit einem dikken schwarzen Rauch überzogen, das Fleisch bleibt inwendig weich, bekömmt in der Zukunft entweder gar nicht, oder doch selten, die rothe empfehlende Farbe und Konsistenz, und verdirbt.

Von den Krankheiten und andern widrigen Zufällen der Schweine so wie ihren Heilarten.

a. Die eigentlichen Krankheiten der Schweine.

Da das Schwein bekanntlich sein Daseyn nur wenige Jahre genießt, indem wir ihm das Leben durch das Schlachten so sehr verkürzen, so kann es zwar nicht so oft Krankheiten ausgesezt seyn, als dieses der Fall bei einer längern Fortdauer seyn würde; allein jene Krankheiten, denen es wirklich zuweilen unterworfen ist, sind auch so beschaffen, daß das Thier, wenn nicht die schnelleste Hülfe erfolgt, auch mehrentheils mit seinem Leben endet. Richtig könnte es übrigens wohl seyn, daß die mehresten Schweinekrankheiten ihre Quelle in der Wartung und Pflege von Seiten der Eigenthümer, so wie in der Behandlung von Seiten der Hüter haben; denn so viel man noch in Erfahrung hat bringen können, sind die wil-

den Schweine bei weitem den Zufällen nicht ausgesezt, als die zahmen.

Die vorzüglichsten Krankheiten selbst aber sind:

1) Die Bräune.
2) Die Finnen.
3) Das Rankkorn.
4) Der Hinterbrand.
5) Die Blattern.
6) Der Schwindel.
7) Der Husten.
8) Der Durchfall.
9) Die Läuseſucht.
10) Mattigkeit, mehrentheils vergesellschaftet mit triefenden Augen und verlorner Freßlust.
11) Beulen an den Schenkeln.
12) Ohrengeschwüre.

1) Die Bräune.

Diese Krankheit, die man auch an manchen Orten das geschwinde Feuer, Brachseuche, oder auch Kehlsucht nennt, und die vorzüglich im Sommer herrscht, ist eine der gefährlichsten, indem, wenn nicht bei Zeiten Hülfe da ist, der Tod bald folgt; und da selbst die Hülfe mehrentheils zu spät kömmt, weil

die Krankheit gewöhnlich zu spät erkannt wird, so ist es nöthig beim Eintritt derselben bei einer Heerde mehr auf Vorbauungsmittel, als auf Heilmittel zu denken, das heißt, mehr auf die Erhaltung der Gesunden, als auf die Heilung der Kranken zu sehen. Die Schweine, die damit befallen werden, bekommen eine dikke braune Zunge, einen aufgelaufenen Hals, der, so wie der untere Leib oder Bauch, mit einer dunkeln Röthe gleichsam überzogen ist, eine heisere Stimme, ein beschwerliches Athemholen, heraustretende und starrwegsehende Augen, ein Unvermögen zum Saufen, eine beständige aber fruchtlose Bemühung zum Erbrechen, strekken den Hals auf die Erde, stehen, wenn es möglich ist, oft auf, geben überhaupt Merkmale von einer starken innern Hizze und Angst von sich und bleiben zulezt ganz liegen. Nach dem Tode sieht der Hals und Bauch gewöhnlich stark roth und bläulich aus. Die Ursachen dieser Krankheit sollen nun, nach der Meinung einiger Oekonomen, im Mangel an Saufen, zu starker Hizze und Vollblütigkeit, nach andern aber in dem Genusse von Raupen und Brachkäfern liegen. Allein da hier eine Entzündung zum Grunde liegt, diese Entzündung aber in gegenwärtigem Falle eine verdikte Beschaffenheit des

Blutes und eine Stokkung der Säfte in den kleinsten Adern des thierischen Körpers vorausseżt, so verdienen hier wohl alle Ursachen, die dergleichen Stokkung bewirken können, in Betrachtung gezogen zu werden. Man hätte daher wohl Ursach, die abwechselnde Witterung, große Erhizzung und Erkältung, und besonders die Lebensart der Schweine im Winter, mit unter die vornehmsten Quellen dieser Krankheit zu seżzen.

Das allergewisseste Präservativ oder Vorbeugungsmittel ist nun, nach des Doktor Krünitzens Versicherung und der vom Kammerassessor Koch bekannt gemachten siebenzehnjährigen Erfahrung, folgendes: Man nehme vom Frühjahre an bis in den Herbst auf jedes Schwein von einem halben Jahre und darüber wöchentlich einmal eine Handvoll Holzasche, auf jedes Ferkel aber eine halbe Handvoll, und lasse sie solche unter gutes Futter gemengt mit einfressen. Den Winter hindurch kann man dieses Mittel alle drei bis vier Wochen einmal anwenden. Zeigt sich aber die Krankheit schon, so räth Hauptmann von Schütz an: Man soll für jedes Schwein eine Handvoll Hanfkörner in einer eisernen Pfanne etwas braun rösten, selbige in Brantwein zerstoßen, ein wenig davon in die

Ohren desselben stekken, und den übrigen größern Theil in das Maul zum Verschlukken geben, so wie dann auch ein Brechmittel von einer Messerspizze gepulverter Nießwurz in Buttermilch gleich im Anfange der Krankheit geben. Dieses soll schon oft sehr bewährt gefunden seyn. Der Oberthierarzt Reuter in Dresden sagt in einem Gutachten über die Kur der Bräune folgendes: Bei der Bräune der Schweine thut gleich im Anfange ein Brechmittel, welches aus einem halben Quentchen gepulverter weißen Nießwurzel mit etwas Mehl und Wasser zu einem Teige gemacht, besteht, welches man das Schwein fressen oder mit Buttermilch saufen lassen muß, die herrlichste und erwünschte Wirkung. Vorher aber schneidet man dem kranken Thiere mit einem scharfen Federmesser die unter der Zunge befindliche Ader auf, und läßt sie gut ausbluten, oder schneidet ihm oben am Gaumen an der Seite desselben ein, wo ebenfalls ein Blutfluß erfolgt. Nach dem Brechen giebt man ihm oft saure Milch, worin einige Loth Glauberſalz aufgelöst seyn müssen, zu saufen, und reibt auf dem Halse da, wo die Geschwülste sind oder entstehen, täglich etwas von einem Gemische ein, das aus einem Loth volatilischen Salmiakspiritus und drei Loth Baumöl besteht. Auch

müssen dergleichen Thiere immer in der frischen Luft oder in sehr reinlichen Ställen seyn. —

Professor Errleben lehrt in seinem praktischen Unterricht in der Vieharzneikunst, Göttingen und Gotha 1771, über die Kurart der Bräune wie folget: „Die Aderlaß darf bei dieser Krankheit nicht unterlassen werden, wenn sie nur von einiger Beträchtlichkeit ist; ja sie muß, wenn die Entzündung nicht nachlassen will, bisweilen selbst einigemal hintereinander wiederholt werden. Dabei dienen täglich ein Paar Klistire und innerlich kann man ein Loth gereinigten Salpeter täglich zwei bis dreimal mit Wasser eingeben. Anstatt der Gurgelwasser, die man bei den Menschen gegen diese Krankheit zu verordnen pflegt, muß man bei dem Vieh, weil sie nicht Statt finden, Einsprizzungen gebrauchen. Man kann einen Eßlöffelvoll zerstoßenen Leinsaamen in einem halben Quartiere Wasser kochen, durch ein Tuch gießen und zu dem abgekochten Wasser eben so viel Milch mischen. Alsdann nimmt man eine Sprizze, die die gehörige Größe hat, daß sie nicht zu wenig von dem Wasser fasse, und auch bis an die kranken Theile reiche, und sprizt öfters des Tages von diesem Wasser warm gegen den geschwollenen Schlund und Gaumen, in welcher Absicht es

gut ist, wenn die Sprizze vorn an der Oefnung einen Knopf mit mehrern Löchern hat, damit sich das Wasser desto besser nach allen Seiten ausbreite. Der Knopf muß dem Thiere dabei nicht in die Höhe, sondern nur geradeaus gehalten werden, so wird das Wasser wieder zum Maule ausfließen. — Wenn der Geschwulst auch äußerlich am Halse sichtbar seyn sollte, so kann man einen erweichenden Umschlag aus Leinsaamen, Pappelkraut und Chamillen mit Wasser kochen, etwas Baum- oder Leinöl zusezzen und ihn öfters am Tage warm über die geschwollenen Theile umschlagen. Sollte sich hernach Eiter in dem Geschwulste erzeugen, und sich der Schaden auf der Haut zur Oefnung anschikken, so kann man ihn behutsam öfnen, und alsdann desto eher die gänzliche Heilung von der Krankheit selbst erwarten."

Seiler in Erlangen sagt über die Heilung der Bräune in seinem allgemeinen Lesebuch für den Bürger und Landmann Seite 327: Man verordnet zum Einsprizzen Wasser, in welchem ein Eßlöffelvoll zerstoßener Leinsaamen abgekocht worden, und vermischt es mit eben so viel Milch. Auch empfiehlt er öftere Aderlässe. Der Verfasser von dem Werkchen: Erdmann Hülfreichs Unterricht für Bauersleute von den

Krankheiten der Pferde, des Hornviehs, der Schaafe und Schweine, Leipzig 1793, schlägt folgendes Mittel vor:

Man nehme:

Schießpulver 1 Loth,

Sallbey und Ysop, von jedem eine Handvoll, koche dieses zusammen in Wasser und gieße es dem kranken Schweine ein.

2) Die Finnen.

Die Finnen, denen vorzüglich die Mastschweine bisweilen ausgesezt sind, sind weiße Blasen oder Knötchen, die bald so groß als eine kleine Erbse, bald wie ein Hirsenkörnchen im Fleische sizzen, und bei lebendigen Schweinen vorzüglich unter der Zunge und an den Seiten derselben bemerkbar sind. Nach den Bemerkungen des Professor Abildgaards in Kopenhagen und des Kommissionsraths Riem in Dresden, sind diese Knötchen nichts anders als sogenannte Blasenwürmer. Die Kennzeichen dieser Krankheit sind folgende: Das Schwein bekömmt kleine Blattern unter oder an den Seiten der Zunge, eine heisere rauhe Stimme und die Borsten, welche man dem Thiere zwischen den Ohren oder hinten an den Hüften ausreißt, sind unten an der Wurzel, wo sie in der Haut stek-

ken, blutig oder gelbröthlich. Die Finnen selbst können mancherlei Ursachen haben; denn sowohl Unreinigkeit der Säfte, schnelles Saufen auf großen Durst, als auch abwechselndes bald zu warmes bald zu kaltes Saufen, können eine Stokkung, eine Verstopfung und allmählige Verhärtung der Wassergefäße (limphatischen Gefäße) im thierischen Körper bewirken und so die Quelle dieser Krankheit werden.

Wir wollen auch hier, so wie bei der Bräune, die verschiedenen Vorbeugungs- und Heilmittel gegen die Finnen betrachten.

Einige Oekonomen geben den Schweinen gegen diese Krankheit auch bisweilen aufgequellte Erbsen mit etwas Hanfkörnern zu fressen, andere, z. B. Erxleben, sagen: Das bewährteste Mittel zur Vertreibung der Finnen soll seyn, daß man solchen Schweinen drei bis vier Tage lang des Morgens, wenn sie hungrig sind, auf ein wenig Schrot so viel Senfkörner giebt, als man mit drei Fingern fassen kann. Noch andere streuen, und zwar mit dem besten Erfolge, ihren Schweinen alle vierzehn Tage ein halb Loth rohes gepulvertes Spiesglas (Antimonium crudum) aufs Fressen, oder geben es ihnen auf Butterbrod oder auch im Saufen. Wieder andere rathen, Seifenlauge

unter das Fressen zu gießen, oder eine Bleiplatte in den Freßtrog zu nageln, oder wöchentlich ein Paar mal eine hinlängliche Menge eichner Kohlen darin abzulöschen.

In einigen Gegenden hält man folgendes für ein gewisses Vorbeugungsmittel: Man legt Angelika (Engelwurz) mit Blättern und Wurzeln in den Schweinetrank, oder in die Spültonne, und legt, nachdem solche ausgezogen ist, wieder frische dazu, und so verfährt man das ganze Jahr. Pratje, unterstützt von einer dreißigjährigen Erfahrung, räth in seinen landwirthschaftlichen Erfahrungen an, die Nachttöpfe alle Morgen in den Schweinetrank zu gießen, und sodann diese Mischung den Schweinen in den Trog zu geben, so wie dann endlich der Verfasser von Erdmann Hülfreichs Unterricht für Bauersleute, folgendes gewiß wirksame und mit einem der obigen schon ähnliche Mittel anpreiset.

Man nehme nämlich:

Gestoßene Lorbeeren,

Rohes gepulvertes Spiesglas (Antimonium crudum), von jedem ein halb Loth,

vermische dieses mit Honig und Mehl, mache Pillen daraus, und gebe sie dem Schweine zu fressen.

3) Das Rankkorn.

Diese Krankheit, welche man auch das Gerstenkorn nennt, ist bei den Schweinen eben das, was die Blatter bei dem Rindvieh ist. Sie stellt sich gewöhnlich in der Erndte ein. Die Schweine bekommen dabei vorne am Gaumen, wo sonst lauter fleischfarbige Kerben sind, eine ganz weiße erhabene verhärtete Geschwulst, die wie eine weiße Erbse aussieht. Das Thier knirscht mit den Zähnen, will fressen und kann nicht, es steht oder liegt stille, oder will sich eingraben. Es kommt ein starkes Fieber dazu und das Schwein ist in vier und zwanzig Stunden todt. Um hier nun zu helfen, werfe man das Schwein nieder, stekke ihm einen Knüttel überzwerg in das Maul, damit es dasselbe nicht zumachen kann, schneide sodann mit einem nach vorne zu sehr scharfen Messer, die weiße Geschwulst ab, und wasche die Wunde mit Essig und Salz so rein als möglich aus. Sperre sodann das Thier besonders in einen Stall und gebe ihm gutes Saufen mit etwas Salpeter oder Vitriolsäure vermischt.

4) Der Hinterbrand.

Dieses Uebel besteht darin, daß die Schweine an

dem Hintertheile lahm werden, so, daß sie nur auf den Vorderfüßen gehen und sich aufrichten können. Doch geschiehet es auch zuweilen, daß sie dieses Uebel in die Vorderbeine bekommen. Die Ursach dieser Krankheit liegt vermuthlich in dem Mangel an gehöriger Reinlichkeit, an nöthiger Bewegung und in verdorbener Stallluft. Man treibe daher die Schweine täglich in die freie Luft, und gebe ihnen alle Tage folgendes Mittel, bis die Krankheit gehoben ist:

Rohes gepulvertes Spiesglas, ein halb Loth,
Schwefel, ein Quentchen,
Kampfer, ein halb Quentchen,

mit Mehl und Honig zu Pillen gemacht. Auch sagt der Oberthierarzt Reuter: „Beim Hinterbrande muß man sogleich in der Lendenwirbelbeinsgegend, gleich vor dem Kreuze, die Haut aufschneiden, sie etwas mit den Fingern oder einem Instrumente von den darunter liegenden Theilen trennen, und ein Stük starkes Leder- oder Hutfilz, wie ein Fünfer groß, welches vorher einige Stunden in einem Gemische von halb Stein und Terpentinöl gelegen haben muß, hineinstekken, welches wie ein Vesikator oder blasenziehendes Pflaster wirkt. Wenn dieses acht Tage gelegen hat, wird es herausgenommen, und die Wunde öfters mit

kaltem Wasser gewaschen. Auch ist es in diesem Uebel gut, wenn man öfters saure Milch, wozu einige Löffel zerriebenes Glauberſalz und ein Löffel voll Weidenrindenpulver mischt, saufen läßt. Ist das Uebel an den Vorderfüßen, so legt man das Stük Leder vorn an die Brust, und badet die Füße öfters mit warmem Brantweinspülich.

5) Die Blattern oder Pokken.

Dieser Krankheit sind bisweilen die Ferkel unterworfen, denen die Augen dabei zuschwellen. Nach den Nachrichten der königl. großbrittannischen Landwirthschaftsgesellschaft, ist hiergegen kein besseres Mittel, als die Ferkel einige Tage mit frischer Kuhmilch zu tränken und sie dabei recht rein zu halten.

6) Der Schwindel.

Dieser, welcher etwas Aehnlichkeit mit dem Drehen der Schaafe hat, soll aus einer Verstopfung der Milz entstehen, an einer geschwollenen Seite leicht zu erkennen seyn, und Wermuthsaft mit etwas Saft von Polei gute Dienste thun, so wie man denn dem kranken Thiere auch zur Ader lassen, und ihm folgendes Mittel, nämlich:

Thimian,
Meisterwurz, jedes ein Loth,
Petersilien, ein halb Loth,
Salmiak, ein Viertel Loth,

alles zusammen gekocht, geben kann. Der Oberthierarzt Reuter sagt: „Beim Schwindel oder dem Drehen lasse man dem Schweine zur Ader, welches geschiehet, wenn man demselben unten am Schwanze, zwei Querfinger vom After, quer durch einen etwas tiefen Einschnitt macht, den man, wenn zu viel Blut herauslaufen sollte, mit einem zwei Finger breiten etwas langen derben Stük Leinewand zubinden kann, und gebe ihm täglich in saurer Milch, oder auch mit Mehl und Wasser zweimal folgendes Gemische:

Glauberischsalz, zwei Loth,
rohen Salpeter, ein Quentchen,
Jalappenpulver, ein halb Quentchen.

7) Der Husten.

Dieses Uebel, dem die Schweine auch zuweilen unterworfen sind, kömmt von dem zu starken Treiben und vom Durste, den diese Thiere oft leiden müssen. Wenn man hier nicht mit dem Gebrauche der Molken zu Hülfe kömmt, so entsteht die Schwindsucht daraus,

wo man denn seine Zuflucht noch zu folgendem Mittel nehmen kann.

Man nehme nämlich:

Rohes gepulvertes Spiesglas ein Loth,

venetianische Seife, ein halb Loth,

löse dieses im Wasser auf und gieße es dem Thiere ein.

8) Der Durchfall.

Gegen diesen Zufall nehme man Eicheln, röste und reibe sie mit etwas Eichenrinde zu Pulver, vermische dieses mit etwas geschrotenem Hafer und gebe es alsdann als Futter.

9) Die Läusesucht.

Dieser Krankheit sind vorzüglich die Ferkel ausgesezt. Man kann sie aber am geschwindesten und leichtesten kuriren, wenn man sich folgender Salbe bedient: Man tödte nämlich vier Loth Quekfilber mit etwas Terpentin, das heißt, man reibe das Quekfilber so lange mit dem Terpentin in einem steinernen Mörser, oder wenn man den nicht hat, in einem Schüsselchen, bis es sein glänzendes Ansehen verloren hat, und dann mische man vier Loth Schweineschmalz darunter. Mit dieser Salbe schmiere man nun das Vieh nur an einigen Orten, wo es mit dem Maule nicht hin kann, oder binde ihm nur ein Strik-

chen um den Hals, das mit dieser Salbe beschmiert worden. Wer zu dieser Salbe keinen Terpentin nehmen will, kann ihn auch weglassen, blos das Quecksilber in Schweineschmalz tödten und es, wie eben bemerkt worden, brauchen. Man erhält diese Salbe schon zubereitet auch in den Apotheken.

10) Mattigkeit, mehrentheils mit triefenden Augen und verlorner Freßlust vergesellschaftet.

Dieses Uebel entsteht von zu schlechtem Futter und zu sehr vernachläßigter Wartung. Man kann hier mit besserm Futter, mit Molken und mit nachstehendem Mittel zu Hülfe kommen.

Man nehme:

Salpeter, ein Loth,

gute Buchenasche, zwei Loth,

rohes gepulvertes Spiesglas, ein halb Loth,

gieße diese Ingredienzien in Molken, und gebe sie sodann den Schweinen zu saufen.

11) Beulen an den Schenkeln.

Man öfne die vorhandenen Beulen, wenn sie geeitert haben, drükke die darin enthaltene Materie heraus, und verbinde die Wunde mit folgender Salbe:

Man nehme:

Schweineschmalz,

Honig, jedes ein halb Pfund,

Terpentinöl, dreißig Tropfen,

mische alles wohl unter einander, und gebrauche es als Salbe.

12) Ohrengeschwüre.

Bei diesem Uebel schwellen dem Thiere die Ohren auf, hängen herab und es entstehen Maden in dem Geschwüre. Das beste Mittel, welches hier angewendet werden kann, ist: Man reinige die Ohren, nehme die Würmer weg und bestreiche den Ort mit folgender Auflösung: Man nehme ein Quentchen sublimirtes Quecksilber (Mercurium sublimatum), löse dieses in reinem Quellwasser auf und brauche es dann.

b. Andere widrige Zufälle, die den Schweinen begegnen können.

1) Es geschiehet bisweilen, daß die Zuchtsäue, vorzüglich wenn sie starkes Futter am Ende ihres Trächtiggehens bekommen haben, gleich nach dem Werfen eine starke Geschwulst am Leibe bekommen. Hier ist ein sehr wirksames Mittel: Man nehme nämlich Goulardswasser, das heißt, ein Loth Bleiextrakt, ein Loth Weingeist (Spiritus vini) und ein

Quartier Wasser, vermische es miteinander, befeuchte hiermit entweder Löschpapier oder einen leinenen Lappen, schlage dieses auf die Geschwulst, ist es aber trokken geworden, so befeuchte man es wieder, und fahre so lange fort, bis sich die Geschwulst gelegt hat.

2) Es kann, so wie dem Menschen oder einem andern Thiere, auch dem Schweine wiederfahren, daß es von einem tollen Hunde gebissen wird. In solchen Falle nun räth sowohl Professor Erxleben als auch Superintendent Münch den Gebrauch der Bella donna oder Tollkirschen an.

Vor allen Dingen ist aber nöthig, daß man dem gebissenen Schweine die Wunde mit Essig und Seifenwasser auswasche und rein ausbluten lasse. Ist dieses geschehen, so giebt man dem Thiere, nach Maaßgabe seines Alters, die gepulverte Wurzel der Bella donna. Erxleben sagt nun hier: Den Schaafen, Ziegen und Schweinen giebt man die Blätter zu einem Quentchen oder die gepulverte Wurzel zu vierzig Gran auf einmal Morgens nüchtern ein und läßt das Vieh sodann acht Stunden lang fasten. Münch aber, gestüzt auf die Erfahrung, räth: Man soll einem erwachsenen Schweine das erstemal sechszig, das zweitemal siebenzig und fernerhin jedesmal achtzig Gran,

einem einjährigen Schweine das erstemal funfzig und nachher jedesmal sechszig Gran, einem halbjährigen Schweine fürs erstemal dreißig, zu den übrigen Porzionen jedesmal vierzig, einem Ferkel von sechs Wochen aber das erstemal zwanzig und nachher jedesmal dreißig Gran geben. Da die Bella donna das Thier sehr stark angreift, so giebt man ihm solche nur einen Tag um den andern, und überhaupt nur fünf bis sechsmal. Es könnte übrigens aber wohl richtig seyn, daß der Biß eines tollen Hundes bei einem Schweine, nicht so wirksam und überhaupt auch nicht so schnell wirkend sey, als bei einem andern Thiere; denn einestheils verliert sich ein Theil des Geifers in den Borsten des Schweins und anderntheils wird auch das Gift schon in der zwischen der Schwarte und dem Fleische liegenden Fettlage abgestumpft.

II. Aufforderung.

Die lievländische gemeinnüzzige und ökonomische Sozietät ersucht alle liev- und ehstländische Freunde der Oekonomie, welche praktische Versuche über den Piseebau und die Lehmdächer angestellt haben, historische Nachrichten von denselben an das Sekretariat der

Sozietät vor dem 1. Dezember dieses Jahres gefälligst zu schikken, damit Sie zuverläßige Data über den Fortgang dieser beiden für die Landbaukunst wichtige Gegenstände haben möge. Zugleich benuzt Sie diese Gelegenheit, um an unser ökonomisches Publikum von Neuem die Bitte ergehen zu lassen, Ihr, gemachte neue Erfahrungen, Versuche, oder auch nur nüzliche Vorschläge mitzutheilen; das äußerst Wenige, was Sie in den drei Jahren Ihrer Thätigkeit erhalten hat, ist gegenwärtig unter der Presse und wird mit den Arbeiten der Sozietät bald erscheinen.

Im Namen der Sozietät

Riga, im Julius 1799. Professor Parrot, beständiger Sekretär.

III. Bekanntmachung.

Die Liefländische gemeinnüzzige und ökonomische Sozietät macht bekannt, daß von den zwei eingelaufenen Preisschriften zur Konkurrenz über die im Jahr 1796 von derselben aufgestellte medizinische Preisaufgabe, die eine mit dem Motto: Vere scire est per causas scire, die andere mit dem Motto: Laudem mere-

tur, qui falsis opinionibus nos non seducens &c. keine diesen Gegenstand ganz nach Ihrem Wunsche abhandelt. Indeß dankt Sie den Herren Konkurrenten für ihre Bereitwilligkeit, und wird ihnen ihre Abhandlungen wieder zustellen. Zugleich macht Sie bekannt, daß Sie die Prämie bis zu tausend Rubel B. A. erhöhet und den Termin zur Konkurrenz bis zum 1. September 1800 ausseszt. Die Preisaufgabe, deren genaue Auflösung die Sozietät erwartet, ist in der Hartknochschen Buchhandlung unentgeltlich zu haben.

Im Namen der lievländischen gemeinnüzzigen Sozietät

Riga, im Julius 1799.

Professor Parrot, beständiger Sekretär.

Wir haben es für nöthig gefunden, um für jede Klasse unserer Leser zu sorgen, in dem jedesmaligen Quartal unserer Monatsschrift auch einige Aufsäzze aufzunehmen die nicht geradezu bloß ökonomische Gegenstände behandeln, wir liefern jezt zum Anfange

IV. Bruchstükke aus den Briefen eines reisenden Kurländers über ökonomische, stati-

stische, politische und litterarische Gegenstände.

Sie sind in den Jahren 1794 bis 1796 geschrieben und verbreiten sich bald mehr bald minder über die angezeigten Gegenstände. Da ihr Verfasser in auswärtigen Diensten ist, so haben wir nun erst, nach der Versicherung seines Korrespondenten, daß er gegen die Bekanntmachung seiner Bemerkungen nichts einwenden würde, diese Bruchstükke aufgenommen.

Sonntag den August.

Meinen lezten Brief an Sie habe ich in Helsingör auf die Post geschikt und nun fange ich die Fortsezzung unsers Briefwechsels auf dem Schiffe an. Die Uhr ist schon acht und jezt erst werden Anstalten zum Fortsegeln gemacht. Der Wind ist die ganze Nacht sehr günstig gewesen. Weil die Schifffahrt aus dem Sunde nach Kopenhagen gefährlich ist und alle Aufmerksamkeit erfordert so hat der Kapitän erst den Tag, der aber schon seit fünf Uhr angebrochen ist, erwarten wollen.

Wir sind das hochliegende Eiland Ween, anderthalb Meilen von Helsingör, vorbeigesegelt und sind im Kopenhagener Fahrwasser. Diese Residenz nebst der lachenden Insel Amak lassen wir rechts liegen. Wir

haben von Helsingör bis hieher fünf Meilen zurükgelegt.

In der Ferne habe ich Pfulsterbo auf der schonischen Küste gesehen. Die Seefahrer nennen das Städtchen Udden. Der Grund ist hier eine Meile von der Stadt sehr flach. Tonnen und ein den ganzen Herbst hindurch brennender Leuchtthurm sind die Kenn- und Warnungszeichen des gefährlichen Reeffs.

Der Wind läßt nach und scheint unsere schon langsame Reise noch mehr verlängern zu wollen.

Montags um 8 Uhr. Morgens.

Wir segeln hart längs der Insel Möen vorbei. Das hochufrige Möen strekt sich von Osten nach Westen. Wir segeln auf der Nordostseite der Insel, die durch ihre hohen steilen Kreidberge kenntlich wird. Einer, der oben die Form eines Lehnstuhls hat, wird Königsstuhl genannt, und diesem waren wir so nahe, daß ich von dem Schiffe nach Möen Steinchen werfen konnte. Die Matrosen pflegen von denen Passagiers, die nie Möen passirt sind, ein Trinkgeld zu verlangen. Möen liegt gerade neben dem Flekken Pranston und bildet mit der Spizze von Seeland einen kleinen Sund, der Wolfssund heißt.

Wir sehen das büschigte Land Daß, und wenn der

Wind so anhält, sind wir heute noch bei guter Zeit im Hafen zu Rostok, der von Daß nur vier Meilen ist.

Montag Abends um 6 Uhr 1794.

Nach manchen widrigen Winden und ausgestandenen heftigen Stürmen, die, da sie um diese Jahreszeit sehr selten sind, dieses Jahr merkwürdig machen und auf so vielen Meeren, an so vielen Küsten und in so vielen Ländern, eben so, wie die jezt so häufigen politischen Orkane und Stürme, ihre verwüstende Kraft zeigten, sind wir endlich in Warnemünde angekommen.

Jezt schreibe ich Ihnen also schon aus dem meklenburgischen Herzogthum, diesem Staate, der in seiner politischen Verfassung, in der Independenze des Adels so viel ähnliches mit Kurland hat, ein Staat, der durch seine Zwistigkeiten der Ritter- und Landschaft mit dem Herzoge eben so, als durch seine ökonomischen Verbesserungen im Feldbau bekannt und berühmt geworden ist.

In einer geringen Entfernung von diesem Hafen Rostoks kamen uns erst die Lootsen entgegen. Mehrere Böte ruderten mit Schnelligkeit auf uns zu und man konnte deutlich den Wetteifer der Ruderer bemerken, die ersten am Schiffe zu seyn. Da mir der Steuermann sagte, daß das alles Lootsen wären,

so konnte ich mir leicht ihr wechselseitiges Bemühen, einer dem andern zuvorzukommen, des Gewinnstes wegen erklären, erwartete aber auch eine schon bei — — — — — erfahrne Streitzene, wo die englischen Lootsen sich untereinander über die Berechtigung, unser Schiff zu führen, zankten. Einige leiteten ihr Recht von ihrer frühern Ankunft her, und andere bewiesen ihre Berechtigung aus dem frühern Absegeln von der Küste. Dem Kapitän war das sehr gleichgültig, er wollte nur dem, der der billigste wäre, das Recht, das Schiff zu führen, abtreten. Jeder faßte das Steuerruder, das ihm wieder von einem andern entrissen wurde, bis denn endlich der Kapitän A. aus M., nachdem er Brantwein und Brod unter sie vertheilet hatte, mit einem akkordirte und die übrigen sämmtlich vom Bord trieb. Bei den Warnemündern aber hatte ich mich sehr geirrt. Das frühere Anlangen an einem Schiffe bringt dem ersten nichts als Ehre ein. Denn der Gewinn wird unter alle Lootsen, d. h. unter sämmtliche Warnemünder, vertheilt. Der erste Ankömmling nahm das Steuerruder, die Nachkommenden bestiegen ruhig das Schiff, schüttelten dem Schiffer und sämmtlicher Mannschaft traulich die Hände, und halfen den Matrosen bei ihren Verrichtungen. Nach geendigten

Begrüßungen that der steuernde Lootse die Frage: Schipper, wat maakt de Franzos, und ohne die Antwort abzuwarten, fuhr er in seinem Plattdeutschen also fort: Bliz dat sind mie'n mal recht Kerls, laten sik nich so op de Näs speelen wie de Dän, da is de Schipper — — von Nurwegen nah Hus kamen, de vertellt dat vier Franzsche Fregatten da krüzen, de hebben all festeihn Engländer, de van Archangel un ut de Noardsee kamen send upbrächt. Se send ok biem Rostocker am Bord west, hebben sik recht manerlich bedragen, und so fuhr er noch eine ganze Weile fort, den Lobredner der höflichen französischen Matrosen zu machen, bis einer diesem Panegirikum durch die Frage: ob wir aus Holland oder Frankreich kämen, unterbrach. Daß wir aus E. kamen, schienen sie zu bezweifeln. Nun erkundigte sich der Redner, ob wir nichts gehört hätten, wie es den meklenburgschen Soldaten in Holland erginge. Wie bekannt, hat der Herzog einige Mannschaft in holländischem Solde stehen.

Der Lootse mißbilligte es sehr, daß der Herzog an dem Kriege Theil nehme, freute sich außerordentlich, daß Rostok neutral geblieben wäre, daß die Franzosen und Engländer die gelbe Flagge und den Greif respektirten und wünschte mit aller Gutmüthigkeit einen

baldigen Frieden. Während dieser politischen Lootsenunterhaltung, waren wir am Eingange des Hafens, auf dessen Bollwerk sich sämmtliche Warnemünder versammelt hatten. Der Schiffer hatte die Tiefe seines Schiffes nur zu achtehalb Fuß angegeben, weil die Lootsen, Schiffe, die tiefer gehen, auf die Rhede bringen, das mehrere Unkosten verursacht, weil das Schiff dann so viel von seiner Ladung durch Nachprahmen oder Lichter nach Rostok bringen lassen muß, bis es nicht tiefer geht, als das Wasser des Hafens ist. Wir waren aber kaum eine Schiffslänge im Hafen aufgesegelt, so stieß unser Schiff auf den Grund und mußte herein gewunden werden, wobei sämmtliche Warnemünder hülfreiche Hand leisteten. Die Bezahlung, die sie dafür erhalten, ist durch eine eigene Lootsenordnung bestimmt, auf deren Observanz die Rostokker Schiffer sehr strenge halten, sie ist sehr gering und unter so viele Personen gleichmäßig vertheilt, bekommt jeder nur eine sehr unbedeutende Kleinigkeit, außer dem Lootsenältermann, der noch von jedem Thaler vier Schilling für sich abzieht. Diese Lootsenordnung E. E. Raths der Stadt Rostok, für den Hafen Warnemünde, ist von 1781 und enthält in fünf und zwanzig §. sehr gute und billige Vorschriften, wie sich die Lootsen gegen ihren

Aeltermann, beim Ein- und Ausbringen der Schiffe in oder aus dem Hafen, oder auf die Rhede, wenn ein Schiff in der Nähe des Hafens in Gefahr ist, oder wenn ein Schiff auf den Strand gerathen, verhalten sollen. Für das Einbringen eines Schiffs, so neun bis zehn Fuß die größte Tiefe des fahrbaren Wassers geht, ist das Lootsengeld, ohne Spill (Winde) zu drei Rthlr., mit Spill zu vier Rthlr. neue Zweidrittel bestimmt, und im Verhältniß dieser billigen Taxe, auch die Kosten der nicht so tief gehenden Schiffe vestgesezt. Dieses Geld darf unter keinem Vorwande gesteigert werden, außer vom ersten Oktober bis zum 31. März, da das Lootsengeld um ein Viertel gesteigert werden kann. Bei Strandungen steht es dem Schiffer frei, seine geladene Waaren und Güter mit seinen Leuten zu retten, und darf kein Warnemünder bei schwerer Strafe seine Hülfe aufdringen. Verlangt der Gestrandete Hülfe, so ernennt der Vogt die Helfenden und außer diesen und der am Strande alle zweihundert Schritt stehenden Wache, darf sich kein Warnemünder bei harter Ahndung an dem Strande blikken lassen. Bei den gestrandeten Sachen wird sogleich eine Wache gesezt, und ohne des Schiffers Willen darf Niemand sich der Stelle nahen, wie denn auch jede Veruntreuung und

Verheelung der geborgenen Güter, die Aufbrechung der Kisten und Laden, so wie das Zwikken und Anzapfen der Wein- und Brantweinsfässer, nach Beschaffenheit des Verbrechens, an Ehre, Gut, Leib und Leben geahndet werden. Das Berglohn ist zu zehn Prozent von den geborgten Sachen vestgesezt, das unter Rettende und Wache gleich getheilt wird. Mir scheint dies unverhältnißmäßig zu seyn, denn bei Strandungen ist selten eine ruhige See oder stilles Wetter, und die Rettenden wagen theils ihr Leben, theils haben sie mit dem Hin- und Zurükrudern und andern Arbeiten mehr Mühe, Beschwerden und Körperanstrengungen, als die ruhigstehende Wache. Die Lootsenordnung wird alle Jahr in Gegenwart der Rostokschen Gewettherrn, bei Einkassirung des Hausgeldes in Warnemünde, verlesen.

Warnemünde

ist ein kleiner Ort von hundert und zwanzig größtentheils hölzernen Häusern, der nicht einmal den Namen eines Flekkens verdient, obgleich seine Einwohner Bürger sind. Es ist von dem ihm gebietenden Rostok zwei Meilen entfernt. Warnemünde liegt in keiner reizenden Gegend und ist eben so einförmig gebaut. Alle Häuser sind gleich groß, niedrig, die Giebel gehen

nach der Straße, die Dächer sind mit Stroh gedekt, ohne Schornsteine, und so nah gedrängt an einander gebaut, daß bei einer entstehenden Feuersbrunst alle eingeäschert werden müssen. Die Fenster nehmen fast die ganze Giebelseite ein, deren übriger Raum eine kleine Thüre ausfüllt, und so kann man sagen, daß die Vorderwände fast aus lauter Glas bestehen.

So ähnlich sich die Häuser dem Aeußern nach sind, eben so sind sie's auch im Innern. Wer eins gesehen hat, kennt sie alle. Doch hat auch Warnemünde seine Prachtgebäude, die durch die abstechende Form der übrigen Häuserchen an Schönheit gewinnen und die Aufmerksamkeit und Neugierde der Reisenden reizen. Das größte Haus bewohnt der Vogt zu Warnemünde, es ist zwei Stokwerk hoch gemauert, ziemlich regelmäßig gebaut, und hat über der sehr geräumigen Hauspforte, weil es ein Stadtsgebäude ist, das Wapen derselben. Das zweite massive Haus, das in jeder Stadt stehen kann, ist der Gasthof. Sein Besizzer ist ein alter Seemann, Namens Grimm. Jezt unterhält er die Warnemünder und deren Nachbaren bei Hochzeiten und Kindtaufen auch andern Lustbarkeiten, und des Sonntags auch rostokſche Handwerker und Schiffer mit seinen musikalischen Kenntnissen, wobei

ihm sein riesenmäßiger Sohn unterstüzt. Beide erklären sich wechselseitig für Virtuosen, sind aber die kläglichsten Bierfiedler, die ich in meinem Leben gehöret habe, besonders der Sohn. Dieser darf nur nach der Violine langen, so bin ich mit zwei Sprüngen zur Thüre hinaus. Der Alte beschwerte sich sehr bitter gegen einige rostokker Handwerker und Schiffer über den verderbten Geschmak in der Musik, der jezt auch in Rostok herrschend würde, woran die Studenten schuld wären. Besonders erregten der rostokker Stadtmusikus (der auch einige Musikalien herausgegeben hat) und dessen Gesellschaft seinen Feuereifer, die bei ihm noch in die Schule gehen sollten, aber doch durch ihr Gedudel die Rostokker so verdorben hätten, daß sie mit seinen Tanzmusiken gar nicht mehr zufrieden wären, sondern lauter neufranzsche Musiken verlangten. Die Noten wären jezt so bunt und kraus, daß es Sünd' und Schande sey, so etwas Musik zu nennen. Zugleich zitirte er den Ausspruch eines Kunstverwandten, der an jedem Hofe Kapellmeister hätte werden können, wenn er nur nicht ein so großer Liebhaber des Trunks gewesen wäre, daß er auch einst in diesem Zustande in einer tiefen Pfüzze sein Leben einbüßte. Dieser hätte aus den bunten vielgestrichenen Noten die jezzigen schlechten geldlo-

sen Zeiten geweissagt. Zu der Zeit, als man noch halbe Takt höchstens Achtelnoten sahe, da bekamen die Spieler auch schweres hartes Geld, lauter Gulden, jezt in der Epoche der kleinen viel geschwänzten Noten, die mehr Schnelligkeit des Spielens, mehrere Saiten kosteten und eher ermüdeten, bekämen sie auch nur kleine Scheidemünze. Die Bewirthung in diesem Gasthause ist übrigens billig, reinlich und gut.

Das dritte gemauerte Haus, wo Reisende, wenn der Hafen voll Schiffe ist, die auf günstigen Wind zum Auslaufen warten und der Gasthof besezt ist, auch Logie und Bewirthung erhalten können, gehört einem Schiffer und Rheder Lange. Seine Frau, die Verstand und einige Erziehung besizt, ist eine billige und uneigennüzzige Wirthin.

Die Warnemünder sind Lootsen und Fischer, sie treiben keinen Akkerbau, welches mich um so mehr Wunder nimmt, da sich auch der ärgste Sandboden urbar machen läßt, und beide Geschlechter sehr thätig und arbeitsam sind. In ihren Häusern und Kleidungen läßt sich die Dürftigkeit der Einwohner, die keine reiche Erwerbsquellen haben, nicht verkennen, denn das Lootswesen und der Fischfang ist nicht sehr einträglich. Die jungen Leute gehen mit rostokschen

Schiffen als Matrosen, sehr wenige als Steuerleute, weil ihnen die Kenntnisse fehlen. Man erblikt aber dennoch eine Ordnung und Reinlichkeit, die um so liebenswürdiger wird, da sie mit der größten Reinigkeit der Sitten gepaart geht, welches in Seehäfen immer ein seltener Fall ist. Es giebt unter ihnen arme kinderreiche Wittwen, die sich lieber ihren kärglichen Unterhalt durch Sandführen nach Rostok sehr sauer verdienen, als daß sie an die Barmherzigkeit der Reisenden öffentlich Anspruch machen sollten, von welchem Schritt man kein Beispiel weiß. Der Polizeirichter, Steuereinnehmer und Hafenaufseher der Warnemünder ist der Vogt. Diese Stelle wird immer an rostokker Großbürger, die durch Unglük zurükgekommen sind, vergeben. Der jezzige ist ein bankerotter Kaufmann und soll, ohne die außerordentlichen Amtseinkünfte, gegen sechshundert Rthlr. Gehalt haben, das mir aber unglaublich scheint. Alle Quartal bekommt er noch von jedem Hause fünf Schilling Bakgeld, wofür er den allgemeinen Bakofen unterhalten muß.

Die Kleidung des warnemündischen Frauenzimmers ist eben so wenig geschmakvoll, als ihr Gesicht und Körperbau schön zu nennen. Sie tragen kurze rothe friesne Rökke, die kaum die Waden dekken, mit

einer blauen oder schwarzen Borte eingefaßt, blaue Strümpfe mit rothen Zwikkeln, kattune Müzzen mit bunten zwirnen Spizzen, Schnürleiber von wollnem großgeblümtem Dammast. Im Sommer kommt über die Haube noch ein Strohhut.

Die Kirche ist ein altes lange vor der Reformazion in Form eines Kreuzes erbautes Gebäude. Die Kanzel, der Altar und die Kirchenuhr, deren Scheibe sogenannte Mönchszahlen hält, und wie in mehreren alten meklenburgschen Kirchen, inwendig in der Kirche an einer Emporkirche (Chor) ist, sind noch aus den Zeiten des Pabstthums. Und ihre Prediger und Vorsteher haben sorgfältig für die Erhaltung der heiligen Bilder gesorgt. Im Altar ist noch das Bildniß der heiligen Jungfrau und hinter demselben einige zerstükkelte Bilder anderer Heiligen. Nahe bei der Kanzel steht die kolossalische Gestalt, der große Christoph.

Die Kirche zu Warnemünde hat auch noch sehr viele gemalte Fensterscheiben, an denen die Malerei nicht viel taugt, (ein Schiff ist indessen in einer Fensterscheibe sehr korrekt gezeichnet), die Farben sind hingegen lebhaft und gut. Ehemals ist hier, wie in mehreren Orten Niedersachsens, plattdeutsch gepredigt worden. An der Mauer des Beinhauses steht auf

einer hölzernen Tafel mit erhabener ausgeschnittener Schrift, in plattdeutscher Sprache, die Stelle Jesai: 26, v. 19, und die Jahrzahl 1615. Die Pfarrer- und die Küsterstelle werden vom Fürsten vergeben. Der jezzige Prediger beherrscht seine Gemeine, die eitel voll Glaubens an seine Untrüglichkeit ist, mit allem hierarchischen Stolz und kirchlicher Macht. In der Kirche sind die lezten Gestühle für die Armen bestimmt, die, wie bekannt, kein Sizgeld bezahlen; da er das aber nicht für ökonomisch hielt, daß diese Menschen die Sizze gratis haben sollten, so ließ er Schlösser machen und sie verschließen, um die Armen durch demüthiges Stehen vielleicht würdiger für jene Welt zu machen, damit ihnen dort nicht die Himmelsthüre verschlossen werde.

Unser Schiff kann, wegen des seichten Wassers, nicht bis nach Rostok hinauf segeln, sondern muß einen Theil seiner Stükgüterladung durch einen Lichter hinaufsenden. Diese Lichter sind verdekte Kähne mit einem Mast und von zwölf auch mehrern Lasten. Die Größe der Kajüte werden Sie, nach dieser Angabe, sich leicht denken können. Mit einem solchen Lichter segle ich jezt von Warnemünde. Es regnet und ich muß in die kleine Kajüte, wo ich nicht aufrecht stehen

kann, kriechen, überdem ist sie neu vermalt und die noch nasse Farbe, die meinen Kleidungen gefährlich werden kann, verbieten mir das Anlehnen. Kleine Päkchen, Kisten, Farbetöpfe und Bierkrüge verengern den Raum völlig und ich schreibe dies in sehr gekrümmter Stellung. Die Warno ist an manchen Stellen seicht und schmal. Selbst kleine Böte stoßen, wenn der Strom ausläuft, an manchen Stellen auf den Boden und müssen gezogen werden. An einigen Stellen sind sehr große Steine, von denen man viel Fabelhaftes erzählt, ihnen mit einem Kahn, besonders beim Sturm, oder wenn der Strom reißend ist, auszuweichen, erfordert viel Aufmerksamkeit. Die Fahrt ist bis Rostok im ganzen angenehm, wenn gleich das Auge sehr wenig Unterhaltung findet.

Nach zwei Stunden langten wir in

Rostok,

dieser ehemaligen Hanseestadt, die im dreizehnten Jahrhundert keine unwichtige Rolle spielte, und die die Gründung ihres Wohlstandes vorzüglich dem Fürsten Bornim III., aus der Meklenburg-Rostokschen Linie, zu danken hat, glüklich an. Die Stadt hat einen großen Theil ihres ehemaligen Ansehens, Einflusses, Handlungsgewinns und wahren Reichthums

eingebüßt. Doch hat die Stadt, in ihren langwierigen und oftmaligen Streitigkeiten mit dem herzoglichen Hause, eine Sprache geführt, als wenn sie noch im Besiz ihrer ehemaligen Gewalt wäre. Das kann man zwar nicht ganz füglich der ganzen Stadt aufbürden, was eigentlich nur Ton einiger Demagogen unter der Patriotenmaske war. Denn Ehrfurcht für den Herzog, Bescheidenheit, Arbeitsamkeit, Liebe zur Ruhe und andere bürgerliche Tugenden, sind unter den Einwohnern Rostoks einheimisch. Die Unkunde ihrer Gesezze, Privilegien und Rechte, etwas Anhänglichkeit an alte Gebräuche, erträumte Bürgervorzüge, haben sie bisweilen zu einer sehr falschen Analiste ihrer Immunitäten und Vorrechte und zu mißlungenen Versuchen, die städtischen Freiheiten zu erweitern, verleitet. Diese Unwissenheit in den vaterländischen Rechtskenntnissen und dem Verhältniß der Stadt gegen den Herzog, gegen die Mitstände, gegen den Adel und die dortigen Bürgerklassen untereinander, hat es ihren Repräsentanten, Sprechern und Führern sehr erleichtert, zu jeder Forderung neuer und Vindizirung alter Rechte, zu jedem Vertrage, zu jedem Beschluß, zu jeder Steuer und Abgabe, die Zustimmung der ehrliebenden Bürgerschaft zu erhalten

und diese zu leiten wie sie wollten. So sind oft die eigenen Privatsachen der Edlen Herren, zu allgemeinen erhoben worden, und bei Kleinigkeiten, die Lermparole, „die städtischen Freiheiten sind in Gefahr", gerufen worden.

Reisende müssen ihre Sachen, ehe sie solche aus dem Schiffe oder Lichter bekommen können, bei irgend einem Strandvogt, bei Strafe der Konfiskazion, richtig und genau angeben, finden sich neue Sachen darunter, so wird der Werth von dem Besizzer angegeben und verzeichnet. Mit einem solchen Angabezettel geht man auf die Akzise, entrichtet dann die etwa für neue Sachen zu zahlende Akzise und erhält darüber einen Schein, den man einem Strandvogt einhändiget. Dieser durchsucht nun das Gepäkke, sieht, ob die Angabe richtig ist, nimmt es aber, wenn sich der Reisende vorher durch das bekannte Universalmittel sein Zutrauen erworben hat, mit der Durchsicht nie so genau und nun ist das Gepäkke frei gemacht. Meinen Angabezettel verfertigte ein Strandvogt Wagner. Wenn Sachen ausgeführt werden, so findet dieselbe Ordnung statt. Rostok hat, welches man in Preußen und Sachsen als eine Seltenheit an-

sieht, höfliche Akziseheamten. Die Strandvögte müssen ein sehr wachsames Auge haben, daß auf keine Weise die herzogliche Akzise defraudiret und Kontrebande eingebracht werden. Es müssen, aus welchem Rechte, weiß ich nicht, zu Strandvögten nur Rostokker Bürger genommen werden, und hat der Herzog einen schon von ihm angesezten Strandvogt wieder absezzen und die Stelle einem Rostokker Bürger konferiren müssen. Die Strandvögte wohnen auf den Strandthören. Ein neues sehr gut gebautes Strandthor kann seinem Vogt keine Wohnung geben, weil es bloß Thorflügel hat, dieser hält sich also den Tag über in dem daneben stehenden Wirthshause auf.

Die Stadt ist nicht groß noch bevestiget. Der Wall, der unten am Fuß mit Bäumen besezt ist, und der Strand, sind angenehme Promenaden. Das Steinpflaster ist in manchen Straßen äußerst elend. Alle Straßen haben ihre Namen, die aber an den Ekken derselben nicht angezeigt sind, und das ist für einen Reisenden sehr unangenehm. Jeder Rostokker ist freilich dienstfertig genug, einem zurechtzuweisen und selbst einem zurecht zu führen, wie mir denn am späten dunkeln Abend noch ein Kaufmann Krepin sehr gefällig eine große Strekke bis zu der verlangten

Straße geleitete. Es ist aber doch besser, wenn man sich mit weniger Hülfe und sparsamerer Nachfrage zurechthelfen kann.

Rostok hat, nach der Größe seines Umfangs und der Anzahl seiner Einwohner, die nicht mehr so bigott und so fleißige Kirchengänger sind, als ihre katholische und alte protestantische Vorfahren waren, eine unverhältnißmäßige Anzahl von

Kirchen,

davon keine einzige schön ist, wenn ihnen gleich dieses Prädikat in Erdbeschreibungen zugestanden wird. Sie heißen die Sankt Marien- Peters- Nikolai- Katharinen- Johannis- Michaelis- und Jakobskirche, die Hospitalskirche zum heil. Geist und die Klosterkirche zum heil. Kreuz. Da die Zahl der Einwohner nur über zwölftausend beträgt, so ist das immer viel. Die Kirchen wimmeln noch von Gemälden und Statüen, so wie man sie in alten Zeiten zu schäzzen pflegte, welches mir um so unerklärbarer ist, da man zu den Zeiten der Reformazion sehr intolerant gegen die Katholiken war. In der herzoglichen Instrukzion für die Kirchenvisitatoren, vom Jahr 1557, stehen die harten Worte: Den München und papistischen Lehrern und insonderheit den Pfaffen von Ro-

stock sollen sie anzeigen, daß sie sich sollen alsbald aus unserm Lande begeben, wann wir sie nur darüber befinden, wollen wir sie am Leibe strafen lassen. Wann sie sich aber durch die Herren Visitatoren mit Gottes Wort unterrichten lassen und sich hinfürter unserer Religion mit Leben und Wandel gleichförmlich halten, so sollen sie in unserm Lande aber doch nicht zu Ribnitz gelitten werden. Wenn sie aber solches nicht thun werden, so sollen unsere dazu verordnete Diener sie hinwegführen und unsers Landes verweisen lassen.

So ließen die Wendischen Städte, Lübek, Hamburg, Rostok, Melsund, Wismar und Lüneburg den 1. August 1555 ein Mandat ergehen, "bei Leibesstrafe die Wiedertäufer und Sakramentirer nicht zu hausen, hegen, herbergen, noch aufzuhelfen und zu fördern auch nicht in Arbeit und Dienst zu nehmen."

Wie die Denkungsart ehemals im Meklenburgschen gewesen, erhellt aus einer Erzählung in M. Dieterich Schröder Kirchenhistorie des evangelischen Meklenburgs, 2. Theil S. 213: s. Joachim Küchenbieter, Prediger zu Schwerin, hatte das Unglük,

daß seine Tochter, die an einen Kaufmann verehelicht war, des Ehebruchs mit dem fürstlichen Hofmarschall beschuldiget wurde. Küchenbieter, der seine Tochter für unschuldig hielt, sagte auf der Kanzel, wofern seine Tochter schuldig wäre, sollte Donner und Bliz in ihr Haus schlagen; noch selbigen Abend geschah dies und es brannten vier und vierzig Gebäude ab. Die Tochter wurde flüchtig und entging dadurch der Strafe, in einem Sak in dem Schwerinersee ersäuft zu werden, sie endete ihr Leben im Brandenburgschen in der äußersten Dürftigkeit. Ihr Vater wurde, für die Aufforderung der Rache Gottes, seines Amtes entsezt, aber doch nachher in Neubrandenburg wieder als Prediger angestellt. Sie verzeihen diese Abschweifung. Ich fahre in meiner Beschreibung fort.

Das jüngste Gericht, das in mehrern christlichen Kirchen grell und elend genug gezeichnet zu seyn pflegt, je nachdem die Phantasie und Kunst des Malers war, ziert auch hier die Kirchen. Ekelhaft ist es in St. Jakobi gemalt. Die St. Petrikirche war so unglüklich, dies herzerschütternde Gemälde zu entbehren, 1784 aber starb eine Frau, die in ihrem Testamente vierhundert Reichsthaler blos zu dem edlen Zwek, ein solches Gemälde anzuschaffen, legirte. Ihr

Wille ist erfüllt, das Gemälde prangt unten mit ihrem Namen, es ist nach dem Original St. Jakob *) kopirt und noch ekelhafter gerathen. Man weiß nicht, ob man der Frauen, die Testamentsvollstrekker oder die Prediger der Kirche, die dieses Gebäude so skandalisiren lassen, des Wahnsinns bezüchtigen soll. Dauerhafter wäre ihr Andenken gewesen, wenn die Interessen des Legats jährlich an ihrem Todestage ein armes verheurathetes Frauenzimmer zur Beisteuer in ihrer Haushaltung erhalten hätte. Man sagte mir zwar, daß das ganze Legat zu diesem Entzwek nicht verwandt worden wäre, das entschuldiget aber nicht die Aufstellung eines das Auge beleidigenden Bildes, (es hat einige Figuren in obszönen Stellungen), das um einen Schilling zu theuer gekauft ist.

Die St. Marienkirche ist die größte, sehr licht und hat die mehresten Verzierungen und Vergoldungen, sie steht in der Neustadt.

Die Hospitalskirche ist elend und schmuzig.

In der Klosterkirche war keine Predigt, die sollte

*) Diese Kirche hat immer sehr ortodoxe und intolerante Lehrer gehabt. 1562 übergab ihr Prediger, Simon Pauli, in der Kirche den Hauptmann Schwerin förmlich dem Teufel.

Montags gehalten werden und da konnte ich nicht mehr hingehen.

In der St. Johanniskirche ist hinter dem Altar in einer Wand von Bildhauerarbeit die Zornkelter Gottes ausgeschnizt, die Arbeit ist obszön und skandalös. Doch wenden wir uns von diesem Gemälde lieber zur

Ritterschaftsbibliothek,

die auch in dieser Kirche ist.

Den Plaz, den die Bibliothek einnimmt, hat die Ritter- und Landschaft von der Kirche gekauft und den geschmakvollen Saal mit vielen Kosten errichtet. Er hat große und schöne Fenster und wird durch die gut gearbeiteten Säulen, Gallerien, vergoldete Gesimsen und Vasen verschönert. Ein gelehrter Meklenburgscher Edelmann, der Oberster Adolph Friedrich von Baßewiz, auf Neuhof, vermachte in seinem Testament seine sämmtliche Bücher- und Handschriftensammlung dem engern Ausschuß der Meklenburgschen Ritter- und Landschaft, und wurde so Stifter der jezzigen Ritterschaftsbibliothek, wo auch jezt sein Bildniß und Wapen aufgestellt ist. Man bezeigte einige Jahre nach dem Tode ihres Stifters, 1740, dem wichtigen Geschenke wenig Aufmerksamkeit, bis denn endlich, auf Antrag einiger Patrioten, der jezzige

Plaz gekauft und die Bibliothek aufgestellt wurde. Im Jahr 1749 kaufte die Ritter- und Landschaft, für eine mäßige Summe, die hinterlassene Bibliothek ihres gelehrten Landsmannes des Landraths Barthold Dietrich von Negendank, auf Zinkav Eggerstorf, die an seltenen, großen und kostbaren Werken aus der auswärtigen und vaterländischen Geschichte, der Rechtsgelehrsamkeit und dem Meklenburgschen Staatsrecht reich war. Dieser Eifer für die Vergrößerung und Unterhaltung einer so nüzlichen Sammlung erkaltete sehr bald. Die Zeitumstände, die kostbaren Streitigkeiten mit dem Herzoge, die beträchtliche Ausgaben erforderten, die Landeswilligungen und Steuern, der Krieg mit seinem schaudererregenden Gefolge, waren der Aufnahme öffentlicher litterarischer Anstalten gar nicht günstig. Fast ganzer dreißig Jahre, bis zum Landtage 1779, achtete man ihrer nicht. Da aber wurde von der anwesenden Ritterschaft und den Städten ein so ansehnlicher Geldbeitrag gewilliget, daß die ehemalige Kälte und Gleichgültigkeit minder fühlbar wurde.

Auf den spätern Landtagen sind, zu gleich edlem Zwek, ansehnliche Willigungen gemacht, die denn auch von den Bibliothekaren, nach dem gut angeleg-

ten Plan, zwekmäßig verwandt werden. Die Büchersammlung kann, wenn die Unterstüzzungen fortdauern, eine der seltensten und vollkommensten werden, da sie nicht alle Zweige der Wissenschaften und Gelehrsamkeit umfaßt, sondern sich bloß auf die deutsche Reichsgeschichte, deutsche und vaterländische Rechte, Diplomatik und andere Hülfswissenschaften der Geschichte und Rechte einschränkt. Oekonomische und Kameral-Schriften sind davon nicht ausgeschlossen. Ob über dem Bücher- und Manuskriptenvorrath ein gedruktes Verzeichniß vorhanden, ist mir unbekannt. Ein Nachtheil, der dem Aeußern der Bibliothek bevorsteht, und ihn, bei jeder Vermehrung derselben, näher bringt, ist, daß es mit der Zeit an Raum fehlen wird, dessen Vergrößerung das Lokale nicht erlaubt. Es wird also ein Uebelstand, der manche Unbequemlichkeiten haben wird, wenn künftighin, wie das geschehen muß, die Fortsezzung der Bibliothek in einen andern abgelegenen Ort verlegt werden wird.

(Die Fortsezzung künftig.)

V. Anweisung, von Johannisbeeren einen dem Ungarschen Wein fast ähnlichen Wein zu machen.

Man nimmt recht reife weiße oder rothe Johannisbeeren, pflükt die Stiele ab und zerreibt die Beeren. Nachdem sie vier und zwanzig Stunden so gestanden haben, preßt man sie durch und vermischt jede Kanne (= zwei Pfund) Saft mit eben so viel Brunnenwasser in einem Gefäß und wirft zwei Pfund gestoßenen weißen Zukker dazu. Das Gefäß muß nicht bis oben zu angefüllt und täglich umgerührt werden. Wenn der Saft nicht mehr brauset, wird das Gefäß, das immer an einem temperirten Orte stehen muß, oben mit einer Rindsblase verbunden und im Februar auf Bouteillen abgezogen. Je älter dieser Wein wird, jemehr nähert er sich dem Ungarschen Weine.

VI. Altem schmuzigem Leder seine braune Lederfarbe wieder zu verschaffen.

Man wäscht das Leder, mittelst eines Schwammes, mit dünner aber scharfer Lauge, dann überstreicht man es mit schwacher Vitriolsäure, damit jene Schärfe abgestumpft werde. Alsdann wird das Leder mit heißem Wasser abgewaschen und zulezt mit einem Dekokt von Eichenrinde überstrichen.

Geoponika

eine

ökonomische Monatsschrift

für

Kur- und Liefländs Bewohner.

Zweiten Jahrgangs Drittes Stük.

September 1799.

I. Einige vermischte praktische Bemerkungen und Meinungen zur Verbesserung der Landwirthschaft.

Das beste Saatgetraide ist, ein voller, wenigstens jähriger, nicht ausgedroschener, sondern ausgeschlagener und nicht von nassen Erndten erbauter Saame. Frischer Saame giebt einen so guten Ertrag, als alter und jähriger, ist aber auch weit eher dem in manchen Jahren so verderblichen Wurmfraß ausgesezt.

Nasse Sommer und feuchte Erndten geben schlechtes Saatgetraide. Ein guter und vorsichtiger Landwirth muß dahero immer auf Saatvorrath halten. Eine bei uns gewöhnliche aber sehr unökonomische Gewohnheit ist: zur Saatzeit sich erst nach Saatgetraide umzusehen, und sein eignes in demselben Jahre erbautes dann erst in die Keime zu legen: Daher wird auch oft die Saat übereilt, nicht gehörig besorgt, und dauert zuweilen, weil wir erst das Saatkorn aus der Dresch-

riege erwarten, bis spät in den Herbst hinein. Wie übel die Folgen, bei gänzlicher Vernachläßigung der Saatvorräthe zur Zeit eines Mißwachses und ungünstiger Jahre sind und zu welchem enormen Preis gutes Saatgetraide dann oft bezahlt werden muß, ist bekannt genug. Weizen, Roggen und Gerste behalten bis ins fünfte und alles Hülsengetraide bis ins sechste und achte Jahr die volle Keimungskraft.

Das hin und wieder übliche Einweichen der Saat in Düngerlauche und dergleichen, ist unnüz und zeitverderbend. Die Erde muß gedüngt und fruchtbar gemacht werden, diese leidet die Fruchtbarmachung, nicht das Saamenkorn. Das Einweichen würkt weiter nichts, als daß die Saat geschwinder aufgeht, weichlich und dem Verderb- . eher ausgesezt wird.

Ein guter und einsichtsvoller Landwirth untersucht und beurtheilt vor allen Dingen, Eigenschaft, Lage und Güte seiner Felder und Wiesen, und nach dem Resultate dieser Untersuchung und Beurtheilung läßt er die verschiedenen Feldarbeiten und die Quantität und Qualität des Düngers einrichten und bestimmen; läßt tief pflügen, wo tief, und flach, wo flach ge-

pflügt seyn will; säet später im leichten Sand- und Kalkboden, zeitiger im schweren Lehm- und Thonboden (versteht sich von der Herbstsaat, bei der Sommersaat findet ein umgekehrtes Verhältniß statt); düngt stärker im rothen Lehmboden als im schwarzen, stärker im Sand- als Kalklande, aber schwächer als im rothen Lehm, der die stärkste Düngung erfordert. Kalte und schwere Aekker müssen überhaupt stärker gedüngt werden als warme und leichte. Sumpfigte und saure Wiesen sucht er durch Grabenziehen und Kalk- und Sandmergelstreuen zu verbessern, und zu trokne und hohe, durch Wässern tragbarer zu machen.

Das Flachsäen ist dem Tiefsäen vorzuziehen und im schweren Lande durchaus nöthig. Ein flachliegendes Korn gehet schneller auf, wurzelt besser, treibt mehrere Stengel, genießt mehr den wohlthätigen Einfluß der Sonne, Luft und des Thaues und ist vor dem Wurmfraß sicherer. Auf das tiefliegende Korn hingegen hat Sonne, Luft und Thau wenig oder keinen Einfluß, es geht auch nicht zu gleicher Zeit auf, erhält folglich auch nicht gleiche Reife und giebt daher geringere Erndten als das flachliegende Korn. Im san-

digen leichten Lande muß tiefer untergepflügt werden als im schweren und vesten.

Aus je mehr Erdmischungen ein Akker besteht, desto fruchtbarer ist er. Daher ist ein alle drei Jahre wiederholtes tiefes Pflügen, der Fruchtbarkeit der Aecker, deren untere Erdschichten anderer Natur sind als die obern, sehr zuträglich und vortheilhaft. Z. B. wenn in der Oberfläche strenger Lehm und in der Tiefe Sand ist, oder umgekehrt.

Eine üble, zur Verminderung des Erndteseegens beitragende Gewohnheit unsrer Bauern ist, daß sie die Garben, wie es seyn sollte, nicht auch an dem Aehrenende mit Strohseilen zusammenziehen und nicht auf der Schulter oder dem Kopfe wegtragen, sondern auf der Erde fortziehen und fortschleppen; wodurch sehr viele Körner verloren gehen.

Die Hauptregeln beim Landbau sind: auf gute Wartung, Pflege und Fütterung des Viehes (Viehzucht ist das erste Triebrad des Landbaues, je besser und vollkommner jene, je gedeihlicher dieser); auf gute und bequeme Akkerwerkzeuge; auf gute und tüchtige Bearbeitung und Düngung der Felder, nach

Verhältniß ihres Bodens; auf rechte Eintheilung der Zeit und genaue Beobachtung der Witterung zu sehen und jenes alte Sprüchwort „annus, non terra, fructificat“ nicht zu vergessen. Wo diese Regeln, die wohl nicht neu sind, aber selten beobachtet werden, nicht zur beständigen Richtschnur genommen werden, da wird die Landwirthschaft nie zur Vollkommenheit und Blühte kommen.

Wer über Winter zu dünn und zu tief, und über Sommer zu dik und zu flach säet, hat nicht für die Vergrößerung seiner Scheuren zu sorgen.

Das Bestreuen des Akkers, vor der Aussaat, mit Kalk, ist, im kalten und feuchten Boden, von großem Nuzzen; in sandigen und hizzigen, ist es Salz und Thonmergel oder schwarzer Lehmboden, mit dem Unterschiede, daß Mergel vor der Aussaat, Salz oder Asche aber nach der Aussaat auf dem Akker geführt wird, diese einen halben Zoll, jener einen ganzen Zoll hoch. Statt Kalk kann man auf feuchten Aekkern auch Sandmergel nehmen. Faule und saure Heuschläge werden durch Kalk ungemein verbessert.

Das zeitige Säen*), vorzüglich in schweren Aekkern, zwischen dem 10. und 20. August, versteht sich, wenn die Witterung es erlaubt, oder das ganz späte Säen, wenn schon Nachtfröste sich einstellen; alte, reine, in troknen Sommern erbaute Getraidesaat; das Flachsäen und ein gut bearbeiteter mit reinen und tiefen Wasserfurchen versehener, gehörig gedüngter Aker, sind, vereinigt, das sicherste Mittel zu einer guten gesegneten Erndte und gegen den in manchen Jahren großen Schaden anrichtenden Wurmfraß.

Eben so ist das zeitige Bestellen der Sommersaat, theils wegen der, bei später Saat, zur Zeit der Erndte, gewöhnlich einfallenden nassen Witterung, theils auch wegen der in manchen Jahren zeitig sich einstellenden Nachtfröste, die schon manche Erndte vernichtet

*) Wenn die zeitig gesäeten Winterfrüchte, bei einem langen und warmen Herbst, zu hoch aufschießen, so läßt man sie wie Gras mähen. Dies giebt ein treffliches Viehfutter und hilft zur stärkern Bestokkung. So ist es auch vortheilhaft, die zeitig gesäeten Sommerfrüchte, wenn sie einen halben Schuh hoch erwachsen sind, abmähen zu lassen. Sie bestokken sich dadurch stärker und man vermehrt überdies sein Viehfutter. Und auch in dieser Rükksicht ist die zeitige Saat der spätern vorzuziehen.

oder die vollkommne Reife des Getraides gehindert haben, sehr zu empfehlen.

Die Einwürfe, welche man gewöhnlich zu machen pflegt, „Unser Klima ist nicht für die zeitige Saat, das Unkraut wuchert zu sehr, in einer Gegend will zeitiger, in einer andern Gegend später gesäet werden u. s. w.“, haben nichts für sich als Vorurtheil und Schlendrian und streiten wider Natur und Erfahrung, auf die man aber selten achtet. Wie oft mißräth auf gleichem Boden und in einer und derselben Gegend, die für absolut nöthig geglaubte späte Saat, während die durch Zufall oder Laune gemachte zeitige Saat, vortreflich geräth! Die sogenannte Georgi-Gerste, welche der Bauer in kleinen Quantitäten zu säen pflegt, gedeihet fast immer gut und schön, und in der Regel, besser als seine gewöhnliche späte Gerste, auch wird sie überdies weit weniger vom Hederich und Unkraut inkommodirt als die späte Gerste. Wenn die Witterung und die Näsſe des Bodens es nur irgend erlaubt, d. h. wenn Schnee, Frost oder zu große Näsſe es nicht verbietet, so ist die zweite und dritte Woche des Aprils n. St., zur Gersten- und Habersaat, die gewisseste. Sommerroggen- und Sommerweizen müssen ohnedies in dieser Zeit gesäet werden.

Die zeitig gesäete Gerste wird auch mit dem Frost und der rauhen Witterung (welche ihr, jung ehe sie Halme und Aehren treibt, nicht schaden) mehr vertraut und gegen sie abgehärtet, und ist überdies schon, ehe der Hederich sein Haupt empor hebt, so stark, daß er sie nicht überwältigen und ihr schaden kann. Es versteht sich von selbst, daß das Feld schon völlig im Herbst zubereitet seyn muß, eine Arbeit, welche ohnedies jeder Wirth, auch wenn er nicht zeitig säet, nie unterlassen sollte, welches aber bei uns eine seltne Erscheinung ist, und wegen der übergroßen Felder auch oft unmöglich wird.

Vortheilhaft ist es, zwei Miststätten zu machen, eine zu Rind- und Schweine-, die andere zu Pferde- und Schaafdünger: Auf diesen läßt man zuweilen einige Fuder Lehm oder Thonerde werfen. Rindviehdünger gehört für Kalk- und Sand-, Pferde- und Schaafdünger für Thon- und Lehmboden. Bei zwiefachen Miststätten läßt sich auch eine für die verschiedene Beschaffenheit der Aekker gehörige, die Fruchtbarkeit vermehrende Düngermischung beobachten. Ein Land z. B. das aus Thon und Sand besteht, verlangt, je nachdem die eine oder die andere Erdart dominirt,

mehr Pferde- und Schaaf-, oder mehr Rindviehdünger u. s. w.

Die Miststätten müssen tief und, in Verbindung mit den verschiedenen Ställen, so angelegt seyn, daß die Jauche aus den Ställen hineinlaufen und der Regen darauf stehen bleiben kann, und folglich der Mist gehörig, besser und leichter fault. Ausgemauerte oder mit Ellernbrettern, die vorher auf der Oberfläche leicht gebrannt werden, ausgeschlagene Miststätten, sind die zweckmäßigsten und von vorzüglichem Nuzzen, indem sie das Versinken des flüssigen und kräftigsten Theils des Düngers in die Erde, verhindern.

Der ganze innere Raum des Pfahllandes muß nicht zur Miststätte verwandt, sondern so viel Raum zur Erhöhung gelassen werden, als nöthig ist, das Vieh in die Ställe hinein und heraus zu führen. Das Vieh muß nicht auf der Miststätte herumlaufen, eine allgemeine aber sehr nachtheilige Gewohnheit, denn es tritt den Dünger vest und hindert dadurch das Eindringen der Luft, die unentbehrlich zur vollkommnen Gährung und Fäulniß ist! In dieser Rükficht taugt auch die Gewohnheit, den Mist den ganzen Winter durch im Stalle zu lassen, in der Absicht, daß das Vieh wärmer liegen soll, nichts, eine Gewohnheit,

die noch überdies der Gesundheit des Viehes sehr nachtheilig ist.

Außer den beiden Hauptmiststätten muß, auf wohleingerichteten Wirthschaften, noch eine kleinere sich befinden, welche tiefer als die erstern liegt und vermittelst eines Kanals mit ihnen in Verbindung stehet. Sie nimmt bei anhaltendem Regen die überfließende Jauche der Hauptmiststätte auf, welche zur Verbesserung der Wiesen und Gärten von großem Nuzzen ist *). Auch dient die Kanalmiststätte, den zur Zeit der Mistfuhre obern noch nicht gefaulten Strohdünger, bis zur gänzlichen Ausräumung der Hauptmiststätten aufzunehmen, welcher dann wieder in diese, bis zum kommenden Jahre, zurükgeworfen wird. In die Kanalmiststätte kommt auch alles, außer Stroh, was sich in Dünger verwandeln läßt, als, Holzspäne, Baumlaub, Straßenkoth, ausgejätetes Unkraut u. dgl. Zugleich wird durch sie der Viehhof (welcher bei uns gewöhnlich von der Beschaffenheit ist, daß im Frühjahr und Herbst, Vieh und

*) Am bequemsten läßt sich die Jauche als Eis, in kleine Stükke zerschlagen, im Winter ausführen, und am gleichmäßigsten, ohne durch Pferde und Wagen Schaden zu thun, auf den Wiesen vertheilen.

Menschen, bis am halben Leibe im Koth waten, mit eine von den unerkannten Ursachen des Viehsterbens) rein und trokken gehalten.

Dem Aufkommen der Landgüther und der Vollkommenheit des Landbaues zuwider, und den Wohlstand des Bauern nicht befördernd, sind auch, die bei uns, im Ganzen, noch gewöhnlichen kurzen Pacht- oder Arrendekontrakte *). Denn welcher Landwirth wird auf einem Arrendegute kostspielige Verbesserungen unternehmen, deren Früchte zu genießen, er keine, wenigstens sehr unsichere Hofnung hat? oder wie kann er daran denken, den Bauer in seiner Landwirthschaft zu unterstüzzen? er wird im Gegentheil (Beispiele sind leider, eben nicht selten) alles aufbieten, Aekker, Wald und Bauer abnuzzen, um ohne Kosten, so viel Vortheile als möglich, während seiner kurzen Arrendezeit zu genießen.

Hofrath Müller.

(Die Fortsezzung dieser Bemerkungen und Meinungen künftig.)

*) Die in Litthauen gewöhnlichen einjährigen Arrende- und Pfandkontrakte, verdienen gar keine Erwähnung, da sie allen gesunden Landwirthschaftsgrundsäzzen schnurgerade entgegen handeln.

II. Geschichte der Jagd. *)

Die Liebe zur Jagd scheint dem Menschen angeboren zu seyn; Befriedigung des Mangels und Genuß des Vergnügens waren die Veranlassung. In der Ausübung fordert sie die Anstrengung der edelsten Vorzüge des Menschen; sie beschäftigt alle seine Fähigkeiten, und in dem Verfolg dieses kleinen Krieges wird er zugleich der Held und Beherrscher des Waldes und der Felder.

Obgleich, besonders in neuern Zeiten, die Menschlichkeit, bei dem Gedanken an die Jagd, zu schaudern scheint; so hat sie doch, auch in den aufgeklärtesten Zeiten, ihre Vertheidiger gefunden. Die Dichtkunst hat ihr Lob verewigt. In der Geschichte finden wir die Namen von Helden, die sich zuerst als Jäger zu solchen gebildet. Ihr hat die Naturgeschichte Beiträge und Erweiterung zu danken. Schriftsteller und Weise haben ihre Gesezze und Einrichtungen aufbe-

*) Versuch über Gewehrfabriken, die Schießkunst, und das Jagdwesen. Aus dem Englischen übersezt und mit einigen Anmerkungen versehen von G. E. L. Timäus.

wahrt. Dieselbe Leier sang das Lob der Kinder des Mars und der Latona; und Eroberer, gewohnt die Gesezze des Krieges vorzuschreiben, haben es nicht zu gering gehalten, Vorschriften zur Jagd zu entwerfen *).

Griechenland, das Vaterland der Künste, Wissenschaften und Gelehrsamkeit, ertheilte, als sein Ruhm am höchsten stand, dem Jäger eben die Ehre, die die Fechter bei ihren unsterblichen Spielen genossen.

Die Römer, Eroberer Griechenlands, zündeten an dem Altar seines Schuzgeistes die Fakkel an, die

*) Die Griechen waren sehr von dem Einflusse überzeugt, den die Jagd auf die Bildung eines Kriegers hat, und suchten sie daher auf alle mögliche Art zu befördern, und selbst in ihr Nazionalerziehungssystem mit zu verweben. Xenophon beweiset in einer seiner Schriften, aus der Geschichte mehrerer Helden, deren Lieblingsgeschäft die Jagd gewesen, den Einfluß auf die Ausbildung militärischer Talente, und empfiehlt sie allen jungen Leuten als eine sehr nüzliche Uebung. Um meinen Lesern einen Begrif von dem Zustande des Jagdwesens bei den Griechen zu geben, will ich am Ende dieser Geschichte einen kurzen Auszug aus einer Schrift mittheilen, den jeder, dem das Studium einer der gebildetesten Nazionen des Alterthums lieb ist, nicht ohne Vergnügen und Bewunderung aus der Hand legen wird.

sie nachher zu dem Lichte der Wissenschaften führte. Sie sangen das Lob der Götter, der Jagd und der Felder, und lehrten ihre unerschrokkenen Jünglinge den Bewohnern der Wälder den Krieg zu erklären. Horaz, der Dichter der Grazien, der erhabene Virgil, der zärtliche Ovid, haben alle durch ihre süßtönenden Gesänge die Beschwerden des Jägers gelindert. Das ruhige Zeitalter des Augusts brachte ganze Gedichte hervor, und selbst als die Künste und Wissenschaften von ihrem Glanze verloren, wurde die Jagd noch immer besungen; selbst unter der Regierung solcher Kaiser, die, ungeachtet ihrer lasterhaften tirannischen Regierung, sich doch für die Wissenschaften, und das Wohl der Menschen überhaupt zu verwenden schienen.

Europa lag, nach den Einfällen und Eroberungen der nordischen Völker, lange in Unwissenheit begraben. Kaum fing aber das Licht der Wissenschaften und der Vernunft wieder an zu dämmern, und die gothische Barbarei zu verdrängen — so hatte auch dies Einfluß auf die Jagd, und die Menschen überließen sich wieder dem Zauber ihrer Vergnügungen.

Die größten Monarchen haben durch ihr Beispiel bewiesen, daß die Jagd an sich selbst schon ein sehr

edles Vergnügen sey; zu allen Zeiten beschäftigte sie die müßigen Stunden der Helden; die Vergnügungen der Jagd wechselten bei ihnen mit den Beschwerden und Mühseligkeiten des Krieges; sie ist die eigentliche Schule für den Soldaten; sie gewöhnt ihn zu Strapazen; sie bereitet zum Angrif vor; sie erhält und unterstüzt seinen Muth; in ihr findet man die beste Erholung von den Sorgen und Geschäften des Lebens; sie ist die einzige Belustigung ohne erschlaffende Weichlichkeit, und das einzige Vergnügen ohne Ueberdruß. Stille Unterhaltung mit uns selbst zu genießen, den Zudringlichkeiten anderer auszuweichen, und sich von den leeren Vergnügungen der Mode zu entfernen, ist dem Menschen die Einsamkeit unentbehrlich; welche Einsamkeit aber ist mannigfaltiger und mehr abwechselnd, welche belebt mehr und muntert mehr auf als die Jagd? — welche dem Körper gesunder? welche Erholung sanfter für den Geist? —

Jam undique silvæ & solitudo magna cogitationis incitamenta sunt.

Experieris non Dianam magis montibus quam Minervam inerrare.

C. Plin. Sec.

„Wälder und Einsamkeit überall um uns her, fordern zum Nachdenken unwiderstehlich auf.“

„Du wirst's erfahren, daß Minerva nicht weniger als Diana in den Gebirgen umher irre.“

Es wäre ein würdiger Gegenstand der Nachforschungen der Alterthumsforscher, den stufenweisen Fortgang der Erfindung der verschiedenen Jagdgewehre, vor dem Gebrauch der Feuergewehre, zu untersuchen. Er verdient um so mehr einer Untersuchung, da alles, was bisher darüber geschrieben ist, höchst unvollständig und oberflächlich ist. Gewiß könnte in unsern Zeiten, da alle Erfindung erschöpft zu seyn scheint, da neue Gegenstände nicht weiter mehr aufgesucht werden*), da die besten Köpfe beschäftigt sind, die Bruchstükke voriger Jahrhunderte aufzusuchen, vom Staube des Alterthums zu reinigen, und die Spreu von den edlern Körnern zu trennen, gewiß könnte jezt — mit einem kleinen Theile des emsi-

*) Ich brauche wohl nicht zu bemerken, daß diese Behauptung großer Einschränkung bedürfe. Dem Fortgange neuer Entdekkungen und Erfahrungen Grenzen sezzen wollen, hieße unser Zeitalter zu der äußersten Grenzlinie der Ausdehnung der Kräfte unsers Geistes machen. Wer könnte und wollte das?

gen Studiums, der gewöhnlich solchen Arbeiten gewidmet wird, eine sehr unterhaltende und anziehende Sammlung von Lobreden, Gedichten, Anweisungen und Gesezzen, die Beziehung auf die Jagd hätten, und zwar aus allen Jahrhunderten und Ländern, wovon hinlängliche Nachrichten und Materialien auf uns gekommen sind, herausgegeben und dem Publiko ein angenehmes Geschenk gemacht werden. Man bleibe z. B. nur blos bei England stehen. Es ist bekannt, daß die Vergnügungen der Jagd die Lieblingsbeschäftigung der alten Britten war, und daß sie sich dieser Beschäftigung von jeher mit Neigung und Leidenschaft überließen. Dürfen wir noch zweifeln, daß sie diesen Gegenstand in Liedern und Gedichten besungen, die verdienten aus dem Staube der Alterthumskammer hervorgezogen zu werden? Sollte dieses Verdienst, diese Ehre nicht irgend jemand auffordern? Sollte das Beispiel des Dr. Percy nicht zur Nachfolge aufmuntern?

Noch mehr — sollten Untersuchungen der Art uns nicht in den Stand sezzen, genau die Zeit zu bestimmen, wenn die Armbrust*) auf den Gebrauch des

*) Daß die Armbrust eine ehemalige Art des Schießgewehrs war, ist bekannt. Ich bemerke nur noch,

Bogens folgte, und wenn dies sehr vollkommene und zusammengesezte Gewehr der Erfindung unserer heutigen Jagdflinte Plaz machte? — Untersuchungen,

daß sie aus einer verbesserten Art der Bogen bestand, wo dieser an einem besondern Schafte und Anschlage bevestiget war, mit dem Spanner gespannt, und durch den am Schafte befindlichen Drükker abgedrükt wurde. Nach Erfindung der Feuergewehre sind sie, so wie alle übrigen alten Arten der Geschosse, aus der Mode gekommen, und werden nur noch hin und wieder zur Lust, und in einigen Städten von den Schüzzengesellschaften gebraucht. Eigentlich wurden alle Arten Geschosse, wo der Bogen an einem besondern Schaft bevestigt war, Armbrüste genannt; daher man auch Wagenarmbrüste hatte, die auf einem Karn befindlich waren, und von Pferden gezogen wurden. Besonders führten diesen Namen die kleinern Geschosse dieser Art, welche aus freier Hand gespannt und geführt wurden, und deren stählerner Bogen ungefähr vier Pfund wog. Die kleinste Art, welche nicht Bolzen, wie die vorigen, sondern kleine Kugeln schossen, wurden Schnäpper genannt. Der Schaft an den größern, nebst den zur Spannung gehörigen Werkzeugen, heißt zusammen genommen die Rüstung oder Rüstzeug, welchen Namen auch wohl die Armbrüste selbst bekommen, daher man sie, nach Maßgebung ihrer Größe, in die ganze und in die halbe Rüstung theilt. Zuweilen wurden die Armbrüste auch Armbrustbogen und Armbrustrüstung genannt.

die noch lange nicht zu der gehörigen Erörterung gebracht sind.

Bei einer gegenseitigen Vergleichung der beiden erwähnten Jagdgewehre, hat die Flinte unstreitig große Vorzüge vor der Armbrust. Sie läßt sich besser handhaben und richtet größere Verheerung an. Und doch hat die Armbrust unläugbar einen großen Vorzug; sie tödtet ohne beträchtliches Geräusch und verscheucht das Wild nicht; ein Umstand worüber die Jäger jener Zeiten sehr klagen. Aus alten Schriftstellern erhellet, daß bei der Einführung der Hakenbüchse *) das Wild in verschiedenen Ländern von dem Knall so erschrekt

*) Arquebuse. Eine ehemalige Art eines Feuergewehrs, dessen Schaft einen Haken hatte, vermittelst dessen es auf einem Gestelle ruhete, welches ein Bok genannt wurde. Es wurde Hakenbüchse genannt, zum Unterschiede von den Bakkenbüchsen, oder unserm jezzigen kleinen Feuergewehr. Eine solche Hakenbüchse schoß vier Loth Blei, ein halber Haken aber, welcher jezt den Namen einer Muskete führt, zwei Loth. Der Doppelhaken ist ebenfalls eine größtentheils veraltete Art Feuerröhre, welche bis acht Loth Blei schießen. Sie werden bei dem Abfeuern durch eine Gabel unterstüzt und in der gehörigen Lage erhalten. Das französische Arquebuse scheint aus dem deutschen Worte gebildet zu seyn.

und verscheucht wurde, daß es wirklich in der Gegend selten ward, wo man sie brauchte.

Die Armbrust war vor der Erfindung der Feuergewehre das vornehmste Geschüz der Jäger, und wurde weit mehr gebraucht als Bogen und Pfeile. Sie schoß weiter und sicherer. Außerdem konnten die Jäger die Bolzen nach der Größe des Wildes zurichten. Welche Geschiklichkeit muß der Armbrustschüzze nicht im Zielen besessen haben! Dieselbe Geschiklichkeit welche heut zu Tage eine einzelne Kugel erfordert. Da er nun vollends seine Bolzen nie nach einem Gegenstande im Fluge, und höchst selten im Laufe abschoß, so erstaunen wir über die Schärfe und Genauigkeit des Gesichts, das Wild immer auf der Erde sizzend aufzufinden und zu schießen. Welche Vorsicht, welche Geschitlichkeit muß nicht erfordert seyn, um die Mängel seines Gewehrs zu ersezzen, die es doch im Vergleich mit denen hatte, die gegenwärtig gebraucht werden!

Noch nach Erfindung der Hakenbüchse scheint die Armbrust gebraucht worden zu seyn; selbst da noch, als sie von ihrer ersten rohen Gestalt schon mehr zur Vollkommenheit gediehen, behender und leichter zu handhaben war.

Erst zu Ende des sechszehnten Jahrhunderts scheint sie völlig außer Gebrauch gekommen zu seyn, da die Hakenbüchse zu solcher Vollkommenheit gebracht war, daß man im Fluge damit schießen konnte. Bestimmt läßt sich die Zeit aber freilich nicht angeben; wenigstens nicht ohne mühsame und schwierige Untersuchungen.

Die erste Erfindung der Hakenbüchse, oder wie sie zuerst genannt seyn mag, mit allen folgenden stufenweisen Verbesserungen, würde ebenfalls sehr der Untersuchung werth seyn. Sie hatte, gleich den Erfindungen und Verbesserungen unserer Zeiten, ihre Freunde und Feinde. Kaum kann man sich des Lächelns enthalten, wenn ein ernsthafter Spanier, Nikolaus Spadoni, ein langes und breites philosophirt, um zu beweisen, daß eine Jagdflinte mit Federschloß und Stein in ihrer Wirkung und Gebrauch, einem Luntenschlosse weit vorzuziehen sey, das damals von vielen noch vorgezogen wurde. Aber was sollte der gute Mann thun? Auch die Schießkunst hatte damals ihre Orthodoxen; und so glaubte man, das Feuer der Lunte sey schneller und gewisser. Hätte aber dieser Glaube seinen Grund gehabt — was müssen

es denn für Schlösser gewesen seyn, im Vergleich mit den heutigen!!

Daß Spadoni Recht hatte, beweist die Erfahrung seiner Zeiten schon, und die Verbesserungen der folgenden Jahrhunderte haben es noch mehr bewiesen. Ich darf auch hoffen, daß eine so wichtige Verbesserung zu seiner Zeit auch bei der Artillerie eingeführt werde.*)

Bei der ersten Erfindung der Hakenbüchse und der Anwendung zum Gebrauch, wird es schwerlich ein Jäger gewagt haben, damit im Fluge zu schießen. Diese Erfindung hatte gewiß das Schikfal aller übrigen. Sie mußte sich nach und nach entwikkeln; langsamer oder schneller, nach Veranlassung der Umstände.

Eben so kann man leicht denken, daß zuerst hohes und niedriges Wildpret nur mit einer einzigen Kugel geschossen wurde. Nachher fing man an mit zwei oder drei Kugeln zu laden, um eine größere Oberfläche zu bestreichen; die Zahl wurde abermals vermehrt,

*) Schon im lezten siebenjährigen Kriege hatten einige Korps der preußischen Armee solche Kanonen; und seit einigen Jahren hat man auch angefangen sie bei der Chur-Hannöverschen Armee einzuführen: die sogenannte reitende Artillerie hat solche Kanonen mit Schlössern. Auch habe ich in England auf Kriegsschiffen einige Kanonen mit Schlössern gefunden.

ihre Größe verhältnißmäßig verringert, bis man so endlich auf den Hagel fiel, womit man anfangs gewiß nur niedriges Wildpret sizzend schoß. Allmählich leitete dies denn weiter, im Laufe und Fluge zu schießen. Dies ist die natürliche Stufenfolge, die der menschliche Geist geht.

Daß diese Versuche, Gebräuche und Entwikkelungen nach den verschiedenen Ländern, wo sie erfunden oder gebraucht wurden, verschieden seyn müssen, läßt sich eben so sicher voraussezzen.

In Frankreich z. B. hatte man zu der Zeit die Weise, die Kolbe mitten vor die Brust zu sezzen; und in England zielte man mit beiden Augen offen in dem Augenblikke, da man den Hahn losdrükte. Pennant erzählt uns, in seiner Naturgeschichte der nordischen Thiere, von einer ganz eigenen Art, wie die auf der Insel Spizbergen befindlichen Kolonisten, die ganz vortrefliche Jäger sind, ihr Gewehr anlegen. Sie sezzen es nämlich nicht an die Schulter, sondern legen die Kolbe zwischen den Arm und die Seite, und sehen starr nach dem Gegenstande hin, nach welchem sie das Gewehr richten.

Von dem Jagdwesen der Griechen.

Bei manchen Nazionen Griechenlands wurde die Jagd gewissermaßen unter die gymnastischen Uebungen aufgenommen, weil sie eben so wie jene geschikt ist, den Körper abzuhärten und zu manchen Beschwerlichkeiten des Lebens mit Vergnügen zu gewöhnen. „Der Jäger, sagt ein griechischer Jagddichter, bindet sich in Hinsicht seiner Lebensweise an keine Ordnung und Zeit. Er macht aus Tag Nacht, und aus Nacht Tag. Im kühlen Frühling schläft er auf blumenreichen Wiesen, und im höchsten Sommer in einer schattigen Höhle; er durchirret die Felder, und klimmt steile Felsen hinan. Ihn erquikt ein Trunk aus einer klaren Quelle, und die Gaben gutherziger Schäfer sind, durch den Hunger gewürzt, seine lieblichste Speise.“ Der spartanische Jüngling mußte täglich das Wildpret selbst erlegen, das bei den Phidizien (öffentlichen Speisezusammenkünften) verzehret wurde, und die vornehmste Speise ausmachte. Der größeste Theil Griechenlands war voller Waldungen und wilder Thiere, deren Anzahl durch die Jagd verringert werden, mithin in den früheſten Zeiten schon die Hauptbeschäftigung der Einwohner ausmachen mußte. Die Athenienser hatten auf die Erlegung eines Wolfes eine öffentliche Beloh-

nung gesezt. Nach Solons Gesezzen bekam derjenige, welcher einen alten Wolf getödtet hatte, fünf Drachmen (ein Drachma war ungefähr achtehalb Ferdinge), und wer einen jungen Wolf erlegt hatte, einen Drachma. Diese Belohnung war bei dem damaligen Geldmangel nicht gering; denn für einen Denarius (eben so viel als ein Drachma) konnte man ein Schaaf, und für fünfe einen Ochsen kaufen. Als nachher mehr Geld in Umlauf kam, stieg auch jenes Verhältniß. Für einen alten Wolf wurden zwei Talente (ungefähr tausend dreihundert Thaler Alb.) und für einen jungen ein Talent aus dem öffentlichen Schazze bezahlt.

Die griechischen Gesezgeber forderten von einem Jäger, daß er das Knabenalter zurükgelegt haben und weder zu starkleibig noch allzu schmächtig seyn solle. Nicht zu starkleibig, um sich ohne Mühe auf das Pferd schwingen, über Graben sezzen und in den Wäldern das Wild mit Leichtigkeit verfolgen zu können; nicht allzu schmächtig, damit es ihm nicht an Kräften fehle, wenn er mit streitbaren Thieren zu kämpfen habe. Er soll mit einem Schwerdt umgürtet seyn, in der rechten Hand seinen Wurfspieß haben und mit der linken, wenn er geht, die Hunde führen, oder wenn er reitet, den Zügel halten. Sein Mantel soll

an die Schultern hinaufgebunden seyn; besser aber wenn er gar keinen hat, sondern nur in einem leichten Unterkleide und bloßen Füßen geht, damit er durch seine Kleidung kein Geräusch verursache und das Wild verscheuche. Vogelstellen komme, so wie das Fischen, nur den Sklaven zu, weil beides edlen Jünglingen unanständig sey und lezteres Anlaß zu Seeräuberei geben könnte. Kein Thier sollte durch hinterlistige Nachstellungen ohne Mühe und Arbeit berükt werden, weil hiedurch in den Gemüthern der jungen Leute leicht eine Neigung zu nächtlichen Diebstählen und Straßenräubereien erzeugt werden könne. Man sollte sich nur der Pferde, Hunde und Waffen bedienen, und solcher Mittel, die mit den Uebungen der Taktik übereinkämen. — So sagt Plato in seinem Buche von Gesezzen.

Die unentbehrlichsten Gehülfen eines Jägers waren die Hunde, deren man vielerlei Arten hatte, wie bei uns, und unter vielerlei Namen der Länder wo sie herkamen, bekannt waren, z. B. Päonische, Ausonische, Iberische, Arkadische, Molossische u. s. w. Vorzüglich wurden die indianischen geschäzt, wegen ihrer Größe, Geschwindigkeit, Stärke und Muths. Man gab ihnen Namen von wenigen Silben, um

sie desto geschwinder rufen zu können, z. B. Psyche, Thymus, Porpax, Styrax, Alke, Aktis, Bremon, Sperchon u. a. m.

Wölfe, Haasen, Hirsche, nebst dazu gehörigem Wildpret, Füchse, wilde Schweine und wilde Ziegen waren das Wild, worauf man am meisten Jagd machte. Mazedonien war besonders fruchtbar an wilden Schweinen. Daher war die Sitte in diesem Lande, daß alle diejenigen, welche noch kein Schwein außer dem Garn gefangen hatten, ihre Mahlzeiten, nicht nach griechischer Weise auf dem Polster liegend, sondern sizzend einnehmen durften, und Kassander war schon fünf und dreißig Jahre alt, als er immer noch neben seinem Vater sizzend speisete, ob er übrigens gleich ein starker und erfahrner Jäger gewesen.

Die wilden Ziegen weideten auf Gipfeln der kretensischen Berge, woselbst sie von den Jünglingen, welche mit bloßen Füßen hinan kletterten, mit Pfeilen geschossen wurden. Man erzählt von diesen Ziegen, daß, wenn sie verwundet worden, sie ein gewisses Kraut gefressen, wovon die Pfeile ausgefallen und die Wunden geheilet seyn sollen. Eben dies erzählt Plinius von den Hirschen. — Die Alten waren noch keine großen Naturforscher.

Hunde, Pferde, Nezze, Wurfspieße und Pfeile konnten zwar bei der Jagd eines jeden Thieres gebraucht werden; da aber die Thiere in Ansehung ihrer Stärke, Geschwindigkeit, Wildheit und List sehr verschieden sind, so hatte man doch für jede Art des Wildes eine eigne Art der Jagd. Es gab auch eine Art der Jagd, bei welcher man die Hunde entbehren konnte, wenn man nämlich das Wild bloß mit Pferden hezte. Hiezu taugten aber nur die mauritanischen und lybischen Pferde, welche, nächst ihrer außerordentlichen Geschwindigkeit, das eigene hatten, daß sie nicht durch den Zaum, sondern bloß durch eine Spießgerte geleitet, dahin liefen, wohin es der Reuter verlangte.

Bei der Haasenjagd pflegte man sich keines Gewehrs zu bedienen. Der Jäger hatte nur einen Stekken in der Hand. Ihm folgte ein anderer mit den Hunden, welcher das Garn trug und es, wenn sie an den bestimmten Ort gekommen waren, so stellte, daß der Haase keine Witterung davon bekommen konnte. Nach verrichtetem Gebet an den Apoll und die Diana, wurde der Haase mit einem einzigen Spürhunde gesucht, und wenn er aufgejagt worden, so hezte man die übrigen Hunde auf ihn, welche ihn entweder auf freiem Felde fingen oder in das Garn trieben. War

man auf diese Art mit einem Haasen fertig, so suchte man einen andern auf. Dabei aber hatte man den religiösen Gebrauch, daß man sowohl der ganz jungen verschonte als auch aufhörte die Alten zu verfolgen, wenn sie in einen Fluß oder in ein anderes Wasser gesprungen waren, um sich an das gegenseitige Ufer zu retten.

Füchse glaubte man nicht mit Nezzen fangen zu können, weil sie, wie man sagte, den Betrug merkten, oder wenn sie ja in dieselben geriethen, sich leicht durchbissen; daher sie bloß mit Hunden gehezt werden müßten.

Zu der Jagd des Rothwildprets brauchte man indianische Hunde. Der Jäger band vor Anbruch des Tages seine Hunde außer dem Holze an, damit sie das Wild durch unzeitiges Bellen nicht verscheuchen möchten. Hierauf suchte er sich einen Stand, aus welchem er, wenn es Tag geworden, das Wild beobachten könne. Sobald er nun einen Ort entdekt, an welchem es sich niedergebeugt, um das Kalb saugen zu lassen, so holte er seine Hunde herbei, ließ sie auf das Kalb los, welches sie ohne viele Mühe fingen, und darauf wurde die Mutter, welche ihr Kalb ungern zu-

rükläßt, ebenfalls von den Hunden gefangen und mit Wurfspießen erlegt.

Die Hirsche wurden entweder mit Schlingen gefangen oder mit Pferden und Hunden gehezt. Bei der ersten Art der Jagd hatte man sich aber zu hüten, daß man ihnen nicht zu nahe kam, weil sie mit ihren Geweihen und Läufen gefährliche Streiche versezten. Sie wurden also in einiger Entfernung mit Wurfspießen todtgeschossen.

Die Schweinsjagd war mit großer Gefahr für Jäger und Hunde verbunden. Man ging daher immer in Gesellschaft mehrerer Jäger auf dieselbe aus, und bediente sich der stärksten und wehrhaftesten Hunde, dergleichen die indianischen, kretensischen, lokrischen und lazedämonischen gewesen. Sobald man in eine Gegend kam, in welcher man aus der Fährte, den abgeschälten Bäumen und zerbroktem Gesträuch leicht muthmaßen konnte, daß ein Schwein vorhanden sey, so führte man die Hunde beiseite und ging mit einem einzigen lazedämonischen Hunde der Spur nach. Gemeiniglich hatte das Schwein sein Lager in Dikkungen, und blieb liegen, wenn es auch von Hunden angebellet wurde. Sobald man es gefunden, ging man mit dem Hunde zurük, stellte das Garn auf und

verzäunte alle Zugänge, damit es nirgends durchbrechen, sondern gerade in das Garn laufen möchte. Hierauf holte man die Hunde, stellte sich mit Wurf- und Schweinsspießen an, ließ sie sodann auf das Thier los und suchte es mit Wurfspießen und Steinen in das Garn zu jagen. Gelang dies, so ging einer von den Jägern hinzu und stieß ihm den Schweinsspieß in den Kopf. Wenn aber das Schwein, statt in das Garn zu fallen, auf einen der Jäger losging, so erwartete dieser den Anlauf so, daß er den Spieß mit der linken Hand vorn und mit der rechten hinten hielt und den linken Fuß vorausseßte. Hiebei geschah es zuweilen, daß das Schwein, statt getroffen zu werden, dem Jäger den Spieß aus den Händen rannte; und alsdann war keine andere Rettung für ihn übrig, als daß er sich zu Boden warf und sich mit Gesträuch bedekte, wodurch das Schwein, wegen der Krümmung seiner Fänger, ihm nicht so geschwinde beikommen konnte, als ihm ein anderer Jäger zu Hülfe eilte, welcher sodann das Schwein gegen sich selbst reizte und es mit Hülfe des andern, der sich unterdeß wieder aufmachte, erlegte.

III. Ueber Gärten.

Jeder Garten erfodert Befriedigung oder Verzäunungen. Es giebt todte und lebendige Verzäunungen.

Todte sind kostbarer, vermehren bei Feuersbrünsten das Feuer und die Konsumzion des Holzes, doch sind sie in folgenden Fällen unentbehrlich.

1) Wenn die Erde, wo eine Hekke stehen soll, gar zu schlecht ist. 2) Wo der Boden zu gut zu einer lebendigen Hekke ist, z. B. um große Städte und bei Menschen, die von der Gärtnerei leben wollen. 3) An Orten, wo das Vieh nicht von den Hekken abzuhalten ist.

Die besten sind: a) wo man aus Steinen eine Mauer zusammensezt; b) die hölzernen, welche unten verkohlet sind, denn die Kohle ist fast keiner Verwesung unterworfen; die Pallisaden aber müssen erst ganz ausgetroknet und dürre seyn, weil sonst der Saft sich herunterzieht, die Fäulniß dicht über die Erde anfängt und die Verkohlung dann vergebens ist; c) dürre Reiser, wozu die Schwarzdorne (lett. ehrkschki) genommen werden kann; d) die Wellerwände, welche noch nüzlicher sind. Diese kann man auf folgende Art

machen: Die Wand wird von Thon oder Lehm, der in Gruben geführt, mit Hechsel, kleingeschnittenem Heidekraut (lett. wilku kuhli), Hanfscheiben und Wasser durchgeknetet werden muß, gemacht. Ist der Thon steif geworden, so sticht man eine Schaufel voll nach der andern ab und errichtet so die Wellerwand, die unten anderthalb und oben drei Viertel Ellen breit seyn kann. Gewöhnlich wird diese Arbeit im Mai und Junius vorgenommen. In Böhmen, Schlesien, Pohlen ꝛc. sind dergleichen Wände noch sehr häufig. Wird eine solche Wand einst unbrauchbar, so kann sie mit Vortheil als Düngungsmittel auf Felder gebraucht werden.

Lebendige Befriedigungen erfordern Hekken. Eine gute Hekke muß aber folgende Eigenschaften haben: Sie muß Menschen und Vieh abhalten können; die Stauden müssen stark und von solchen Pflanzen seyn, die im Winter nicht zu sehr leiden, und müssen geschwind wachsen. Man nimmt zu dieser Art Hekken Dornsträucher (lett. ehrkschki), deren Zweige aber nach allen Seiten herausgehen müssen. Um den jungen Hekken Schuz zu geben, muß um das Land ein Graben gezogen werden, wenn nämlich das angrenzende Land dem Besizzer der Hekke gehöret und kein Vieh

dahin kommt, auch kann ein weitläuftiges Staket oder dürrer Zaun herum gemacht werden, jedoch so, daß die jungen Hekken frische Luft haben.

Es giebt zwei Arten Weisdorn, die eine hat kleine, die andere größere Blätter, von diesen ist die erste Art zu Hekken vorzuziehen. Will man die Stauden aus dem Walde holen, so müssen sie so jung wie möglich genommen werden und dürfen auch höchstens nur die Dikke eines Daumens haben. Sie werden vorsichtig mit einer Schaufel ausgehoben, mit der Wurzel ins Wasser gelegt und alsdann gepflanzt. Weit sicherer ist es hingegen, wenn die Wurzel vor dem Pflanzen in einer Grube an einem schattigen und feuchten Ort mit Erde beworfen werden kann. Alle Stauden aus Waldungen wachsen aber langsamer, als die aus Saamen gezogenen.

Die Pflanzung der Mehlbeere (lett. miltenes) deren Früchte roth sind, auf einem Gute, ist noch rathsamer. Im Herbst, wenn sie schwärzlich werden, sammelt man sie, schüttet die Früchte übereinander auf einem Boden, daß sie weich werden, zerquetscht sie in einen hölzernen Mörser mit einer Holzkeule, doch so, daß die Saamen nicht beschädiget werden, dann werden sie in ein Sieb gelegt und dieses wird

nun in ein Gefäß mit Wasser gesezt, wo die kleinen schwarzen Saamenkörner zu Boden fallen. Diese können noch im Herbst gesäet werden, und gehen oft schon im nächsten Sommer auf. Bei zu früher Kälte wird ein Gefäß mit reinem Sand gefüllt, der Saamen damit bedekt, an einen warmen Ort gestellt, immer feucht erhalten und dann im nächsten Frühjahr gesäet. Der Saame muß Reihenweis gelegt, und die Reihen müssen zwei Schuh weit voneinander abstehen. Wenn die Stauden einen Zoll dik sind, so können sie verpflanzt werden. Wo die Hekke angelegt werden soll, wird der Boden drei bis viermal umgeworfen, damit das Unkraut, Ueberbleibsel von da gestandenem Holze, Wurzeln und alles was eine Fäulniß verursachen kann, herausgeschaft werde. Gut ist es, wenn man die Hekken auf einer kleinen Anhöhe sezzen kann. Sie werden wenigstens sechs Zoll, am besten ein Schuh weit, auseinander gesezt. Bei dem Verpflanzen kommt unglaublich viel auf die Witterung an. Tage, an welchen die Sonne brennend oder der Wind auszehrend ist, sind den jungen Pflanzen schädlich, man nehme lieber einen feuchten Tag. Jede Pflanze muß ferner gerade so tief in die Erde gebracht werden, als sie vorher stand, sonst fällt die Staude entweder um, oder

sie verdörrt. Jedesmal müssen Stauden und Bäume senkrecht in die Erde gesezt werden. Sobald man sie zwingt, von der senkrechten Direkzion abzuweichen, stöhrt man ihren Wachsthum, die Hekke wird nicht dicht und schön, und jede Staude treibt dann nur nach der äußern und nicht nach der innern Richtung Zweige. Grüne Rasenstükke umgekehrt auf die Wurzel gelegt, bekömmt der Hekke sehr gut.

Die Hekke läßt man entweder unbeschnitten sieben Jahre stehen, oder man schneidet im nächsten Frühjahr die Staude eine Spanne lang über der Erde ab. Ihre Zweige treiben dann nach aller Richtung aus. Sind einige Stauden ausgegangen, so werden die beiden benachbarten Pflanzen eingeknikt, in die Erde gebracht und hölzerne Gabeln dazwischen gestekt; eine von diesen Pflanzen gedeihet gewiß. Sobald ein Zweig fast senkrecht auswärts getrieben wird, muß er abgeschnitten werden, denn die Hekke muß nur in die Höhe treiben. Sie muß auch mit Dornbänder eingebunden und die Zweige der einen Wand nach Art der Korbarbeit, ineinandergeflochten werden, nur muß man die Zweige nicht zerknikken. Im nächsten Frühjahr läßt man sie verbessern. Im vierten bis fünften Jahr hat man eine vortrefliche Hekke. Auch darf das

jährliche Beschneiden um Johannis nicht vergessen werden.

Die Weisdornhekken werden selten über sechs Schuh hoch, daher sie nicht zur Befriedigung gegen das Wild dienen, aber sie dauern über hundert Jahre.

Das Emballiren der Hekken durch Bäume ist ihnen schädlich. Die Hekke wird unter den Bäumen löcherig. Um die Passage durch eine solche Oefnung zu verhüten, müssen Pfähle in drei Ekken gesezt und die beiden nächsten Stauden heruntergebogen werden, wodurch sie völlige Freiheit zu wachsen behalten.

Der Hollunder (Sambucus nigra, lett. pleederu kohks) kann im März versezt werden und wird nicht leicht vom Vieh beschädigt. Die Blühte und Beeren haben eine etwas giftige und schweißtreibende Eigenschaft. Soll die Hekke gut werden, so verlangt sie eine Umzäunung, welche aber kostbar ist. Auch ist der Hollunder nur mit andern Stauden zu Hekken zu gebrauchen, weil er in wenigen Jahren unten sparrig wird.

Ahorne (lett. klawa) aller Art, besonders der Masholder, haben vesteres Holz, wachsen geschwinder und können beschnitten werden.

Die Flieder, der Schlingenbaum (lett. eewa),

die Linde (lett. leepa), die Rheinweide (lett. pahebrse) können ebenfalls zu lebendigen Zäunen gebraucht werden.

Zur Verzäunung der Thon- und Sandländer kann man sich der Birken (lett. behrse) bedienen. Die Verfertigung des Zaunes geschieht auf folgende Art: Es wird im Herbst um das ganze Stük Land ein Wall gemacht. Man sticht eine hinlängliche Menge Rasenstükke aus, legt sie auf beiden Seiten, wo man den Wall machen will, umgekehrt übereinander, und schüttet dazwischen, zur Ausfüllung, Erde und etwas Steine. Oben muß aber nothwendig gute Erde geworfen werden. Gewöhnlich macht man den Wall vier bis fünf Fuß tief und oben drei Fuß breit. Nun werden die jungen Birken im Frühjahr, und zwar ehe der Saft in die Zweige getreten ist, eine halbe Elle weit von einander, eingesezt. Sie kommen in doppelten Reihen schräge gegeneinander, (. ' . ' . '). Nach zwei Jahren werden die Birken eingeknikt, mit einer hölzernen Gabel beveſtigt und Rasen darauf gelegt. Alle drei bis vier Jahre werden sie abgeköpft.

(Die Fortsezzung künftig.)

IV. Von den Färbepflanzen.

Zu schwarzen Farben dienet Strikbeerstrauch, Vaccinium, vitis idæa, lett. bruhkleues. Von diesem Strauch, der in dem unfruchtbarsten Boden fortkommt, im Junius sehr schöne weiße wohlriechende Blumen und im Herbst rothe Beeren trägt, färbt der Saft und die Wurzel schwarz.

Gemeine Eiche, Quercus, Robur, lett. ohsols. Rinde, Fruchtkelch und Galläpfel braucht man zur schwarzen Farbe.

Gemeiner Wallnußbaum, Juglans rigia, lett. Wahzsemmes reekstu kohks. Die grünen Nußschalen, Blätter, Rinde und Wurzeln färben schwarz.

Salweide, Salix caprea. Die Rinde färbt schwarz.

Bärenkraut, Bärentraube, Erdbeerbaum, Arbutus uva urſi. Schwarzwurzel, Acæta ſpicata nigra, lett. kaifla ſahle. Gelbe Wasserlilie, Iris pſeudacorus, lett. saules rasseņes. Immergrüner Flöhsaamen, staudiger Wegerich, Plantago ſynops, lett. suhritschi. Natterwurz, Polygonum biſtorta, lett. wihgreeschi.

Zu gelben Farben die Blumen des Wollkrauts, Verbascum, Thaspus. Die Rinde des Faulbaums, Rhamnus, Frangula, lett. eewa. Die Rinde und Wurzel des Berberisstrauchs, Berberis vulgaris. Die Wurzel der Grindwurz, Rumex acutus, lett. sirgu ſkahbenes. Die Rinde der Roskastanie, Aesculus, Hypocastanum. Die Blätter der Wolfsmilch, Euphorbium, lett. semmes krihslinsch. Die Blätter des Birnbaums, Pyrus communis, lett. bumbehru lohks. Die Rinde des wilden Apfelbaums, Pyrus malus, lett. ahbele. Der Saft des großen Schöllkrauts, Chelidonium majus, lett. wanduli. Das Kraut des Rheinfarn, Tanacetum vulgare, lett. bischu krehslis. Kraut und Blumen des Springsamens, Impahens noli me tangere. Die Blätter der Birken, Betula alba, lett. behrse. Die Wurzel und das Kraut der großen Brennnessel, Urtica dioica, lett. swehtas nahtres. Kraut, Blumen und Frucht der gemeinen Spizklette, Xanthium strumavium, lett. dadsis. Die Rinde der Weißbuche, Fagus, Betulus, lett. wihkſne; der schwarzen Eiche, Quercus nigra; der weißen Weide, Salix alba; der Wasserweide, Salix pentandra. Die Wasserlilie, Iris pseudocorus,

lett. lelje. Das Mauseöhrlein, Hieracium umbillatum, lett. mauraggas. Das Flöhkraut, Poligonum persicaria, lett. suhritschi. Bärlappen, Licopodium complanatum. Teufelsabbis, Scabiosa succisa, lett. kasa mehles, wella kohstini. Die Wikkelflechte, die an den Bäumen langhärig herabhängt, Lichen plicatus. Die Wacholderflechte, Lichen juniperinus. Die Blumen des doldenförmigen Habichtskrauts, Hieracium umbillatum. Die Wurzel der Färberscharte, Serratula tinctoria. Gemeine Flokkenblume, Centaurea, Jacca.

V. Verhältniß der Getreidearten und Gewächse zur Viehfütterung.

Ein Lof Korn verschlägt, in Ansehung der Fütterung eines Pferdes, so viel, als drei Lof Haber. Lezterer ist aber nicht allein das leichteste, sondern auch das gesundeste Futter für Pferde.

Ein Lof Gersten verschlägt so viel, als zwei Lof Haber. Ist aber nicht dienlich, weil nur sehr wenig Pferde dieselbe verdauen können.

Ein Lof Erbsen so viel, als zwei Lof Korn oder vier Lof Gersten, oder sechs Lof Haber. Sie machen

ein vestes Fleisch, sind aber mit Vorsicht zu füttern, weil sie Hizze und Blähungen verursachen. Auch dürfen sie nie ungequellt dem Vieh gegeben werden.

Ein Pfund Heu so viel, als vier Pfund Stroh ohne Unterwuchs.

Ein Korb Luzernklee ist, seiner innern Güte nach, so viel als vier Körbe Gras, und zur Mast und Zeugung der Milch besser als das leztere, allein da er viel Blut erzeugt, so muß man ihn vorsichtig zur Fütterung gebrauchen.

Ein Korb Esparsette so viel, als zwei Körbe Luzernklee, oder drei Körbe rother Klee. Sie dient vorzüglich zur Mästung und ist das beste Futter sowohl für junges und altes, als auch Zucht- Mast- und Zugvieh. Die Pferde können bei einer geringen Quantität Esparsette besser erhalten werden, als bei Klee, Gräsern und Haber.

Rüben und Mohren sind, als Futter, einander beinahe gleich, doch sind die erstern in Ansehung der Milch, leztere hingegen zur Mastung des Rindviehes vorzuziehen.

Kohlrüben sind um ein Neuntel besser, als Rüben und Mohren, Kraut ist um ein Viertel schlechter als Kohlrüben.

Kartoffeln sind, zur Mast, um drei Viertel besser, als Rüben, Mohren und Kraut, nicht aber zur Erzeugung der Milch. Auch machen sie ein schwammiges Fleisch.

Erbsen sind zur Mast wieder um ein Drittel besser, als Gersten, und erzeugen ein vestes Fleisch.

Ein Leinkuchen hilft zur Vermehrung der Milch mehr, als zwei und ein Viertel Stof Gerstenschrot.

Der Rübsenkuchen ist um ein Viertel geringer, als ein Leinkuchen.

Grüne Wikken sind, in Betref der Beförderung der Milch und Stärkung des Viehes, dem Luzernklee beinahe gleich.

Dürre Wikken sind um ein Viertel besser, als Erbsen.

Zum Wachsthum der Thiere ist Malz, wegen seiner flüchtigen Theile, besser, als Korn, Haber und Gerste.

Die kleinen romanischen Bohnen (welche auch Pferde- und Saubohnen genannt werden) sind das stärkste Futter für Pferde, und dienen beim Rindvieh zum Mästen, zur Stärkung und besonders zur Erzeugung der Milch.

Von allen Wiesen, die keine saure Gewächse ha-

den, keiner Ueberschwemmung unterworfen sind, und mehr hoch als niedrig sind, ist die Güte des Grases, in Vergleich mit andern nassen, um die Hälfte besser.

Ein Bund Stroh, welches in schwarzer Erde gewachsen, nährt viel stärker, als zwei Bündel Heu aus tiefen sumpfigen Wiesen. Von Schaafen, die im Herbst nur sparsam mit Stroh gefüttert werden, bekömmt man halb so viel Wolle, als von andern, die gutes Futter erhalten haben, auch ist der Abgang bei diesen nicht so stark, als bei jenen. Denn auf hohen Feldern und in einem schwarzen Erdreich ist das Getraide mit mehrerem Unkraut vermischt, als in lehmigen und sandigen, und ist folglich auch nahrhafter.

Vieh, das auf hoher Weide gehet, ist mehrentheils kleiner, als dasjenige, welches in tiefen Wiesen im Ueberfluß des Grases gehet, jenes hat aber besseres und gesunderes Fleisch, weil es keiner Fäulniß unterworfen ist, wie dieses. Das Getraide, welches auf hohen Feldern wächst, hat eine dünnere Hülse, mithin auch bessere Konsistenz, und kann also auf eine größere Güte des Strohes rechnen.

VII. Mittel gegen Augenkrankheiten.

1) Der Menschen.

So wenig wir auch gesonnen sind, in dieser Monatsschrift Mittel gegen die mannigfaltigen Krankheiten der Menschen aufzunehmen, so glauben wir doch bei dem folgenden eine Ausnahme zum Besten derer Landleute, die an den Augen leiden und deren Zahl in diesem Jahre nicht geringe ist, machen zu müssen.

Das bekannte gegen entzündete Augen so nützlich befundene Augenwasser, da man zwölf Gran weißen Vitriol in acht Löffel Wasser auflöset, in diese Mischung reine feine Läppchen eintaucht und sie über das Auge schlägt, leistet bei starken Augenentzündungen nicht immer die erwünschte Hülfe. In diesem Falle kann folgendes Mittel *), das aber in der Apotheke bereitet werden muß, nicht genug empfohlen werden.

Man nimmt:

4 Unzen Rosenwasser,

3 Quentin Schleim von arabischem Gummi.

10 Tropfen Sidenhams schmerzstillenden Liquor.

*) Joseph G. Beer praktische Baobachtungen über Augenkrankheiten. Wien, bei Kaiserer, 1791. gr. 8.

Von dieser Mischung wird täglich etwas lauwarm in die innern Augenwinkel getröpfelt.

Nach gehobener Augenentzündung ist das beste Stärkungsmittel und Präservativ gegen neue Augenkrankheiten. Man gießt

8 Loth des besten rothen Weins

zu einer halben Unze pruvianischer Rinde, läßt diese Mischung acht und vierzig Stunden in einer gelinden Wärme stehen und seihet sie dann durch. Bei jedesmaligem Gebrauch wird eben so viel frisches Brunnenwasser, als man Theelöffel voll von dieser Mischung nimmt, zugegossen und Morgens und Abends das Auge damit gewaschen.

2) Des Federviehes.

Um die Augenkrankheiten dieser Thiere zu heilen, dienet folgendes Mittel: Man quetscht ein wenig Schöllkraut, Bauernwundkraut und Epheu in einem steinernen Mörser, und preßt den Saft aus. Zu einem halben Quartier hievon, gießt man vier Löffel weißen Wein, taucht hierin einen feinen weichen Pinsel und bestreicht damit alle Morgen und Abend die Augenlieder und Augen des kranken Viehes. Auch ist Salmiak, Kümmel und Honig, wenn dieses gut

gestoßen und untereinander gemischt wird, ein vortreffliches Mittel.

3) Der Pferde.

Für die Augenkrankheiten der Pferde kann man sich des weißen Augenwassers, welches auf folgende Art bereitet wird, bedienen: Man brennt Steinalaun und weißen Vitriol, von jedem eine Unze, in einem Tiegel oder in einer Feuerschaufel, zu Kalk, pulvert es und gießt zwei Stof siedendes Wasser darauf. Auch kann man noch eine Unze zart geriebenen Galmei darunter mischen. Dieses Wasser kann bei den mehrsten flüssigen, schwärenden oder rothen Augen hinlänglich seyn, und wird auch, um kleine Geschwüre auf der Hornhaut oder im Weißen des Auges zu heilen, gebraucht. Sollte dieses Augenwasser zu scharf seyn, so darf man es nur mit mehrerem Wasser mildern.

Um eine Entzündung des Auges, nach einem vorhergegangenen Stoß, zu verhüten, läßt man aus der Lungenader hinlänglich Blut laufen, und bringt ein Klistier von vier Löffel Honig, etwas Rüb- und Leinöl, einer Handvoll Salz und einen halben Stof Milch, lauwarm dem Pferde bei. Aeußerlich bringe man keine fettige Salben auf das Auge, sondern neh-

me Krauſemünze, Fliederblumen, Thimian und Salbei, koche ſie in einer Miſchung von halb Wein und halb Waſſer und ſchlage davon etwas zwiſchen feiner Leinewand ſo oft warm über das Auge, als der erſte Umſchlag kalt geworden iſt. Oder man koche etwas Safran in Milch, weiche hierin Semmelkrumen und lege dieſe über das Auge. Oder man weiche etwas Broſamen von friſchem Roggenbrod in friſches Brunnenwaſſer und binde es auf die beſchädigten Augen. Sie können auch mit Leinewand, welche in Waſſer, Roſen- oder Wegerichwaſſer getaucht iſt, gekühlt werden.

VII. Fortſezzung der im zweiten Stük abgebrochenen Bruchſtükke aus den Briefen eines reiſenden Kurländers über ökonomiſche, ſtatiſtiſche, politiſche und litterariſche Gegenſtände.

Roſtok hat eine

Univerſität,

die bisweilen emigrirt, manchesmal verlegt und 1789 reſtaurirt oder eigentlich der nach Bützow verlegte Theil mit der Roſtokker wieder vereiniget worden. Sie iſt,

dem Alter nach, unter den deutschen Universitäten, die vierte. Die Meklenburgschen Herzoge Johann und Albert und der Rath zu Rostok stifteten sie 1419 und erhielten, durch eine eigene Bulle, die Privilegien für diese neue Stiftung vom Pabst Martin V. und die Genehmigung des Kaisers Ferdinand I. Achtzehn Jahre nachher fiel die Stadt, wegen Auflehnung gegen den Magistrat, in päbstliche und kaiserliche Ungnade, die Bannbullen wurden publizirt und Lehrer und Lernende gingen nach Greifswalde, wo sie sechs Jahre verweilten. Bei den Streitigkeiten der Stadt mit dem Herzoge ließ der leztere den Empörern seine Ungnade, durch die Verlegung der Universität nach Lübek 1487 (das einzigemal daß Lübek eine Universität in ihren Mauern hatte), empfinden. Nachdem die Streitigkeiten aufgehoben waren, so wurden die eigentlich Exilirten 1492 zurükberufen. Bei der Reformazion entstanden Partheien, unter denen es bisweilen zu Thätlichkeiten kam. In diesen unruhigen Zeiten strömten die mehresten Studenten nach Wittenberg und die Professoren entfernten sich theils freiwillig theils durch die Umstände gezwungen. Von 1540 erhielt sie schon wieder einige Frequenz und Kaiser Ferdinand I. ertheilte ihr neue Freiheiten und die Bestä-

tigung ihrer alten Vorrechte. Nun wurde Rostok, bis zu Ende des vorigen Jahrhunderts, eine sehr besuchte Universität, die mehrere Fürsten und Grafen unter ihre akademische Bürger zählte und aus Norden sehr besucht ward. *) Die schwedischlievländische Universität zu Dörpt und Pernau, die kein halbes Jahrhundert erlebte und auswärts nicht das, ich möchte sagen, zunftmäßige Ansehn hatte, that ihr keinen merklichen Abbruch. Jede Universität hat, wie jedes Ding, einmal ihre glänzende Epoche. Rostok hat sie in diesem Jahrhundert nicht gehabt. Die Studirenden wandten sich zu ihren berühmtern Mitschwestern, bis 1745 ging alles nach Halle, von 1745 bis 1780 glaubte man, nur in Göttingen residierten die ächten Priester der Weisheit und Künste, und in den neuern Jahrzehnten hat die verstärkte Frequenz der Jenaischen Universität Rostok und Bützow manchen Schüler entzogen. 1760 waren die Mißverständnisse zwischen der Stadt und ihrem Fürsten so weitläuftig geworden, daß der Herzog den fürstlichen Theil nach Bützow, wo schon ein Gimnasium war, verlegte, und dort eine neue Universität errichtete, die aber ihre ganze Exi-

*) Wie denn auch einige unserer alten Herzöge ihre gelehrte Ausbildung in Rostok erhalten haben.

stenz hindurch kein Aufsehen in der gelehrten Welt gemacht (ob sie gleich kritische Nachrichten herausgab) und eigentlich mehr vegitiret als gelebt hat. In dem neuen von Rostok fast erkauften Erbvertrage zwischen der ebengenannten Stadt und ihrem Herzoge, fängt sich der zweite Theil dieses Erbvertrages, der die herzoglichen Gegenerbietungen und Gnadenerweisungen enthält, gleich mit der Versicherung an:

Daß die Akademie zu Bützow mit Bibliothek, Naturalienkabinet und sonstigen Verleihungen von dort weg nach Rostok verlegt werden soll. Diese Universität behält alle ihre Privilegien, die durch die rostokische Stadtverfassung nicht alterirt werden, soll die einzige im Lande seyn und ewig zu Rostok bleiben, wenn die Stadt nicht durch ihre Vergehung den Herzog nöthigt, sie wieder wegzunehmen *). Sie ist die alte von der Stadt Rostok mit dotirte und 1419

*) Wenn die Nutritoren der Universität zu Jena, oder der Churfürst von Hannover der Stadt Göttingen so drohen und strafen würden; so würden diese beiden Städte, durch Verlegung der Musensitze, viel verlieren, allein für Rostok, das andere Erwerbsquellen hat, ist die Verlegung ihrer nicht zahlreichen Universität weder Verlust noch Strafe.

fundirte Universität. Des Herzogs Landeshoheit, höchste Oberaufsicht, Episkopal und Kanzellariatsrecht über dieselben, werden anerkannt, und er hat die Macht, so viele Professoren zu voziren, als er will. Die Stadt hat das Kompatronat und kann neun oder mehrere Professoren berufen. Jeder Theil vozirt und besoldet seine Professoren allein, deren Besoldung so beschaffen seyn soll, daß der Universität Geschiklichkeit und Ruf habende Männer erworben und bei derselben erhalten werden mögen *). Außer diesem einzigen Punkt der Vozirung und Salarirung soll keine Verschiedenheit **) noch Separazion der herzoglichen und Stadtprofessoren statt finden und alles ehemals dahinschlagende aufhören. Das Konzilium soll aus neun Professoren von jeder Seite formirt werden. — Die Vokazion geschieht in der Folge nach den Repräsentazionen der Fakultäten und der Akademien, doch ohne dadurch gebunden zu werden. — Die alten akademi-

*) Die Besoldungen sind, besonders von fürstlicher Seite, nicht kärglich, und wenn die Lehrer gleich nicht so liberal, wie in Göttingen oder in unserm Mitau, besoldet werden, so sind ihre Gehalte doch größer, wie die der preußischen Professoren.

**) Außer daß die herzoglichen Professoren immer berühmtere und geschiktere Männer sind.

schen Gesezze sollen verbessert und alle fünf Jahre eine Visitazion der Akademie angestellt werden. — Die Stadt zahlt zu den Translokazionskosten zweitausend Reichsthaler. — Die Professoren sollen zwar keine Nebenbedienungen bekleiden, aber die Stadt kann ihren theologischen Professoren Predigerstellen beilegen. Die jezzigen juristischen Professoren sollen ihre Stadtbedienungen beibehalten und die medizinischen dürfen in der Stadt praktiziren. — Die auf Eid und Pflicht angegebenen Fisci beider Universitäten werden zusammengeworfen. Zertheilt sich die Akademie, wider Verhoffen, wieder, so verbleibt der Stadt Rostok das gesammte Immobile der Akademie und der rostokische Fiskus. Das der Akademie zu Bützow gehörige Vermögen wird zurükgegeben und das neu acquirirte gleichgetheilt. — In Untersuchung von Sachen, die sowohl nach ihrer Beschaffenheit vor dem Magistrat als dem akademischen Gerichte gehören, soll durch ein Judicium mixtum entschieden werden. — Die akademischen Strafen vollzieht die Akademie; die peinlichen Leibes- und Lebensstrafen der Rath. Nur wenn es dringende Noth heischt, darf die Stadt Akademiker arretiren lassen. — Ein im Wasser umge-

kommener Akademiker kann von Stadtwegen herausgezogen werden; wird aber abgeliefert *). Die Stadtwache ist auch dem jedesmaligen Rektor der Universität verpflichtet. — Die Akademiker dürfen keine bürgerliche Nahrung treiben, und keine Böhnhaserei gestatten. Doch dürfen sie Studenten speisen und haben einen akademischen Buchdrukker. — Alles was über die Jurisdikzion der Akademie nicht in diesem Erbvertrage bestimmt ist, soll nach der Analogie des Regulativi Juris Dictionis & Politiæ d. a. 1748 beurtheilt werden. — In vier Paragraphen wird bestimmt, welche bürgerliche Abgaben und Lasten die Akademiker zu tragen haben und von welchen sie frei

*) Wahrscheinlich mag die gute Stadt, bei einem, einem ertrunkenen Akademiker erzeigten Liebesdienst, in Uneinigkeiten mit der Universität gerathen seyn, die das als eine Beleidigung ihrer Rechte angesehen und geglaubt haben mag, ein in's Wasser gefallener Akademiker kann nur von Akademikern wieder herausgezogen werden, (so wie in Spanien nicht jedermann es wagen durfte, den König oder die Königin, wäre es auch die äußerste Lebensgefahr, zu retten, ohne in die auf die Berührung des königlichen Körpers gesezte Lebensstrafe zu verfallen), denn sonst begreife ich nicht, wie man ein Gesez geben kann: nur der und der kann an dem und dem menschenfreundliche Handlungen üben.

sind. — Alle Polizeiverfügungen und Armenanstalten erstrekken sich auch auf Akademieverwandte. — Personen, die durch Heurath oder sonst aus der Stadtjurisdikzion zur akademischen *) übergehen, bezahlen weder Verzehntung noch Kollekalsteuer, wohl aber wenn sie ganz von Rostok wegziehen. — Die Akademie hat das Recht, besondere Statuten machen zu können, die sich aber lediglich auf Akademiker erstrek-

*) Wie lange wird auf den Universitäten noch die eigene Jurisdikzion oder Status in Statu fortdauern? Sie müssen durchaus der gewöhnlichen Stadtjurisdikzion unterworfen werden. Der Verfasser des Buchs: Ueber die Universitäten, 1786, meint zwar, es wäre sehr gut, daß die Universitäten eine eigene Regierung für sich hätten und nicht den Stadtgerichten mit unterworfen sind, denn es gebe der Akademie eine billige Auszeichnung, eine Würde, die sie auch deswegen schon verlangen dürfe, weil sie vorzügliche Rechtsgelehrte, also gute Richter, unter sich habe. Sehr richtig bemerkt aber der einsichtsvolle Rezensent des angezeigten Werks, Allgem. d. Bibl. 77 B. 1. St. 1787. S. 257.: Daß eben diese Auszeichnung, diese Würde bisher an so vielem Unheil, besonders an dem Dünkel der Studenten, an ihrem Partheigeist und an dem meisten Unfug, den sie treiben, Schuld sey. — Dazu kömmt, daß Richter, die zugleich Lehrer sind und von dem Lehrgelde gemeiniglich leben müssen, vielleicht den Uebertretern der Gesezze durch die Finger sehen. Sollten denn

ken und den Rechten der Stadt nicht präjudizirlich seyn dürfen. — In Kollisionsfällen, bei Heurathen aus einer Jurisdikzion in die andere, geht die Anordnung der Obrigkeit vor, wo die Braut ausgeht. — Die Stadt hält das Konviktorium und Auditorium und die Akademie die übrigen Gebäude im baulichen Stande. — Es soll eine Rangordnung publizirt werden. — Streitigkeiten zwischen der Akademie und der Stadt werden in der ersten Instanz vor den Landesherrn gebracht, der ihre Entscheidung dem Hof- und Landgericht oder der schwerinischen Justizkanzelei überträgt. In einem klaren Fall werden die Akten sogleich an auswärtige Akademien verschikt, in verwikkelten hat der Prozeß seinen ordentlichen Gang.

auch wohl alle vorzügliche akademische Rechtsgelehrten, Rechtsgelehrte dadurch, daß sie dies sind, auch nothwendig gute Richter seyn? Der Mann mag nie Responsa juristischer Fakultäten gelesen haben. Ich erinnere mich jezt nur des Frankfurter Urtheils in der Rechtssache des Freiherrn von Moser, deswegen denn die Herren auch wegen ihrer an den Tag gelegten Unwissenheit und Nachläßigkeit nach Verdienst hier und da gezüchtiget worden sind, obgleich der Direktor Madike sich als Verfasser des Urtheils öffentlich nannte und seine Schuld noch dadurch häufte, daß er dasselbe zu rechtfertigen suchte.

Die Zahl der ordentlichen und außerordentlichen Professoren

ist jezt achtzehn. Einige werden, wie gesagt, von der Stadt und einige vom Fürsten berufen. Der Herzog hat für berühmte und geschikte Lehrer (nicht immer ist man beides) gesorgt und, außer den alten aus Bützow *) und Rostok, noch neun aus Göttingen, Kiel und andern Orten berufen. Einige von den städtischen Professoren sind so wie die Bierprofessoren zu Erfurt. Heurathen mit einer Bürgermeisters- oder Rathsherrntochter sollen den Weg zu städtischen Professuren sehr erleichtern. Beispiele beweisen es.

Um Ihnen die Professoren näher zu zeichnen, muß ich denn schon, der akademischen Rangordnung gemäß, mit den der theologischen Fakultät beginnen, und da steht denn an ihrer Spizze

Joachim Hartmann, herzoglicher Konsistorialrath, der Weltweisheit und Gottesgelahrtheit Doktor, ordentlicher öffentlicher Professor der Theologie, Assessor des Ehegerichts, des ehrwürdigen Ministerii zu

*) Als: Toze, Tychsen, Witte, Grauman, Martini, Karsten, Hecker; in Bützow blieben zurük mit Pension: Döderlein, Mauritii, Müller, Schaarschmidt, und Prehe.

Rostok Direktor, der Akademie und der theologischen Fakultät Senior, Pastor zu St. Nikolai, der Gesellschaften der Wissenschaften zu Frankfurt an der Oder und der Stokholmischen Sozietät pro Fide & Christianismo Mitglied. Dieses lange Verzeichniß seiner Aemter und Würden lesen Sie nicht nur bei seinen Unterschriften und auf den Titeln seiner Werke, sondern sogar in den Lekzionskatalogen, wo aber auch andere Professoren ihre Titel des breiteren hinzusezzen pflegen. Eine Titulmanie, die die zu Mitau nicht kennen, wo in den Lekzionsverzeichnissen das D. bei Beseke, Beitler und Groschke und das M. bei Watson mangelt. Wie denn auch die Mitauer sich mit dem Professortitel begnügen und nie nach höhern gegeizt haben, die sie ehemals sehr leicht erhalten konnten.

Hartmann ist ein alter Orthodox, dem jedes neue System anekelt. Er versteht die kleine Kunst, über Kleinigkeiten lauter Kleinigkeiten zu sagen. Dadurch werden seine öffentliche ermüdende Vorträge noch langweiliger, die er nie unter anderthalb Stunden endiget. Er prediget sich immer einige Duzzendmal aus seinem Text und Thema, obgleich er seinen Text zehn- bis zwölfmal der Länge nach wiederholt auch ganze Kapitel aus der Bibel in seinen Predigten herlieset. Biswei-

len ergreift ihn der Geist der Exegese, und dann kömmt kein Vers des hergelesenen Kapitels unausgelegt hinweg. Bisweilen wird er eine lebendige Konkordanz, und dann liest er alle Sprüche und Stellen her, in denen das Wort, Sünde, Glauben oder dgl. vorkommen. An diesen Auffallenheiten in seinen Vorträgen ist wohl sein hohes Alter schuld, da er das Gesagte aus Untreue seines Gedächtnisses, eine Folge seiner Jahre, so oft wiederholt und von dem eigentlichen Gegenstande seines Vortrages so oft abweicht. Er ist ein sehr thätiger Mann, der noch immer gerne selbst prediget und noch Kollegia lieset, freilich quantum per ætatis gravitatem cujus annum octogesimum complet, fieri potest. Dogmatik trägt er noch nach Johann Benedikt Karpzow vor. Exegetik lieset er über Baumgartens Unterricht von Auslegung der heiligen Schrift. In der Polemik ist er ein guter geistlicher Klopffechter. Er hält auch ein Collegium disputatorium, hat aber wenige die zu seinen Füßen liegen. Unter mehrern Dissertazionen und Programms hat er eine Sünde wider des Menschen Sohn, 1748, geschrieben, — ferner Vernunftmäßiger Beweis, daß die Welt einen Anfang haben müsse, 1750. Das Leben des David Richters, eines verdienstvollen

Schulmannes zu Bützow, lateinisch. — Auch haben wir von ihm Heilige Reden über Wahrheiten göttlicher Offenbarung — Ausführliche Betrachtungen über wichtige Stellen der heiligen Schrift, wo Se. Hochwürden in Kupfer gestochen sind — Kurze Betrachtungen über wichtige Stellen der heiligen Schrift zur Hausandacht, zwei Bände. Sie haben die zweite Auflage erlebt, ob sie gleich theuer sind; ein Beweis von der Rechtgläubigkeit und dem aszetischen Geschmak der Meklenburger — Auch kämpfte er in einigen Programmen über Daniel 9, 24 - 27 gegen den großen Michaelis.

Der zweite öffentliche Professor der Theologie ist:

Joachim Heinrich Pries, auch Doktor der Theologie und Prediger zum H. Geist. Auch er hat seine dogmatische Bude geöfnet, findet aber wenig Käufer, und trägt auch Kirchengeschichte vor. Er ist ein gebornet Rostokker. (1747) Er hat einige Kleinigkeiten edirt. In den Rostok. gemeinnüzzigen Aufsäzzen von 1781 steht eine kurze Geschichte der Fastenzeit in der christlichen Kirche von ihm. Seine Programmata sind dogmatischen Inhalts, z. B. Mosen Deut. 18, 15 de Messia Vaticinantem sistit 1779. Daraus kann man die übrigen beurtheilen. — Mehrern Bei-

fall haben die vom Herzoge berufenen Professoren; denn die eben genannten sind, wie Sie's schon vermuthen konnten, städtische.

D. Christian David Anton Martini, ein denkender Kopf, der sich eifrig bestrebt, seinen Zuhörern verständlich und nüzlich zu werden, von den Rechtgläubigen aber als ein sehr gefährlicher Hirte und schändlicher Arbeiter im Weinberge des Herrn gehalten wird. Außer mehrern gelehrten Aufsäzzen nenne ich Ihnen nur das Dokument seiner morgenländischen Sprachkenntniß: Commentatio philologico critica in loc. Es. 52, 13 - 53, 12.

Werner Karl Ludwig Ziegler war zuerst Repetent der theologischen Fakultät und nachher auch außerordentlicher Professor zu Göttingen. Als er den Ruf nach Rostok erhielt, so sandte ihm die rostokker theologische Fakultät das Doktordiplom zu. Wir haben theologische Abhandlungen von ihm, die von den Gottesgelehrten, die ihn als eine werdende Stüzze des Glaubens, weil er darin gegen den Naturalismus kämpfet, gepriesen worden. Die Wirklichkeit einer unmittelbaren Offenbarung hat er ausgemacht. Doch hat er in der vollständigen Einleitung des Briefes an die Hebräer behauptet: es sey sehr unsicher, daß Paulus der

Verfasser dieses Briefes sey, sondern Apollus oder ein anderer alexandrinischer Jude sey der Verfasser. Seine meisterhafte Uebersezzung der Denksprüche Salamo's im Geist der Parallelen. Leipzig 1791, die mit allgemeinem Beifall aufgenommen worden, beurkundet den Umfang seiner Kenntnisse und seines Fleißes, mit dem er sich einem undankbaren Studio unterzieht. Schon in seinem Magisterprogramm de mimis Romanorum, Gœttingæ 1788, wo er eine Menge Fragmente der mimischen Sentenzen zusammen gebracht hat, zeigte er seine leichte Darstellungsgabe dunkler Sachen.

(Die Fortsezzung im künftigen Heft.)

VIII. Ueber Krankheiten der Bäume.

Diese entstehen entweder aus Mangel oder aus zu großem Ueberfluß der Nahrung und Feuchtigkeiten; in beiden Fällen schmachtet der Baum, die Blätter welken und fallen ab, die Triebe aber bleiben schwach, und die Früchte erlangen nicht die gehörige Größe, sondern fallen vor der Zeit ab, oder werden hart und haben wenig Saft in sich. In allen Fällen untersuche

man das Erdreich und verbessere das garzu magere durch schiklichen Dünger, das garzu dürre Sandland durch sorgfältige Vermischnng mit Thon oder Lehm, so einen Sommer hindurch ausgeworfen in Haufen gelegen hat, und von der Sonnenhizze mürbe gemacht worden; und das garzu strenge veste Thon- oder Lehmland mache man durch beigemischten Sand und kurzen Mist oder Asche mürbe und lokker. Stehet der Baum aber in einem gar nassen Erdreiche, so mache man rund um denselben, in einer Entfernung von fünf Fuß vom Stamme, einen zwei bis drei Fuß tiefen Graben, führe in solchen von allen Seiten des Stammes, kleine Wasserfurchen von einem halben bis einen Fuß Tiefe, und aus dem runden Graben leite man das Wasser nach einer niedrigern Gegend.

Eine andere Art von Krankheit, welche von überflüßigem Safte entstehet, äußert sich durch das Zerspringen der Rinde, und Auslaufen eines faulenden Saftes. Diesem Uebel helfe man bei Zeiten, ehe der Saft in Fäulniß gerathen ist, durch einen Aderlaß; ist aber der aus den Wunden fließende Saft und die Wunde selbst schon faul, so schneide man alles angegriffene Holz weg und lege Pflaster darauf, schaffe aber dem überflüßigen Safte an der entgegen stehen-

den Seite des Baumes einen verhältnißmäßigen Ablauf. Es verursachen auch die überflüßigen Säfte, besonders wenn sie von sehr starkem Frost angegriffen werden, allerhand Auswüchse, Bäulen und ganze Stränge von erhobenen Geschwulsten, welchen man auf vorgedachte Art begegnen, und durch den Schnitt wieder abhelfen kann.

Merkmale, welche anzeigen, daß ein Baum gesund und sein Holz von guter Beschaffenheit ist.

1) Wenn die Aeste vom Gipfel ein lebhaftes Ansehen haben.

2) Wenn die Blätter grün, lebhaft, dik und groß sind, besonders am Gipfel; und wenn selbige spät im Herbste abfallen.

3) Wenn die Rinde des Stammes hell, fein, glatt und von einerlei Farbe ist und die feinen Schrunden der obern Rinde den Holzfiebern gleichlaufen.

4) Wenn oben auf dem Baume Zweige in die Höhe stehen, die viel länger sind, als die andern. Alle Bäume, die einen runden Kopf haben, wachsen nicht sonderlich stark.

Merkmale, welche anzeigen, daß das Holz von einem Baume Fehler habe.

1) Wenn die Rinde von abgeschossener Farbe, kräz-

zig, an verschiedenen Orten überzwerg von einander gesprungen oder gar mit den Händen losgemacht werden kann.

2) Wenn man auf der Rinde große weiße oder rothe Flekken siehet, die von oben unterwärts gehen. Diese zeigen hohle Löcher und das Auslaufen des Saftes an, welcher das Holz innerlich angestekt hat, und es folgen auf diese Flekken gemeiniglich häufige Moose. Man vermuthet demnach innerliche Fehler, wenn die Bäume mit Moos, Moosflechten, Baumschwämmen und Erdschwämmen besezt sind. Besonders zeigen die beiden lezten eine Fäulniß und Altersschwäche an, und das Moos zeigt einen kranken zur Fäulniß geneigten Baum an. Die verschiedenen Arten von Moosflechten verursachen auch verschiedene Farben an den Rinden, welche allemal einen kranken Baum andeuten. Eine schwarze Rinde, besonders am Fuße des Baumes, zeigt wasserschlinkiges Holz an; eine rothe Rinde giebt einen ausgedorrten Baum zu erkennen; und eine dikke weiße Rinde an einer Eiche, die noch mehr wachsen kann, ist ein Merkmal, daß das Holz weich ist.

3) Wenn man an dem Stamme eines Baums Faulflekken, Krebsschäden, Narben von Aesten, oder faule zum Theil wieder übergewachsene Knoten, welche Ochsenaugen heißen, oder Auslaufungen von Saft wahrnimmt; so kann man fast versichert seyn, daß der Baum innerlich angestekt ist.

4) Die häufigen Geschwulste und die holzigen Auswüchse machen einen Baum verdächtig. Die Wulste und strikförmigen Erhöhungen, welche der Richtung der Fibern gleichlaufen, zeigen eine innerliche Eiskluft an.

5) Gelbe und schmachtende Aeste oben in der Krone bedeuten gern den Tod des Baums, und dünne Aeste am Stamme, welche mit vielen grünen Blättern besezt sind, geben zu erkennen, daß nicht weit davon das Holz roth und schlecht ist.

6) Bäume, deren Aeste hohle Löcher haben, oder von einander gerissen sind, darf man nicht sicher für gut am Holze halten.

7) Die Bäume, die unten aufgerissen sind, welche Risse strikförmige Erhöhungen veranlassen, haben gewöhnlich an dem Orte faules Holz in sich.

8) Bäume, auf welchen die Spechte sich gern auf-

halten, sind verdächtig, und haben fast immer Würmer und Wurmlöcher in sich.

9) Von starkgebogenen krummen Bäumen untersuche man besonders die obere Seite des Bogens wohl, weil hier gemeiniglich Moos und faules Holz befindlich ist.

10) Wenn der Baum hohl klinget, wenn man an denselben schläget, so tauget er nicht viel. Diese Probe ist aber sicherer, wenn der Saft bei Winterszeit nicht im Baume befindlich ist.

XI. Vögel vom Ausfressen des Saamens abzuhalten.

Wenn man auf dem Felde den Saamen auf ein zubereitetes Feld hinsäet, ihn so die Nacht über unbedekt liegen läßt, und Morgens früh vor Sonnenaufgang ihn unter die Erde bringt, so werden, wenn anders die Nacht über der Thau auf den Saamen gefallen ist, und dieser mit Thau wirklich befeuchtet unter die Erde kommt, die Vögel in Zukunft dem Saamen dieser Pflanzen nicht schaden. Lüders versichert, daß seine Erbsen, die er so gesäet, in zwanzig Jahren im Garten nicht Noth gelitten haben.

X. Von Vertilgung der Ameisen.

Wenn die Ameisen in den Gärten Schaden anzurichten scheinen, und man sie vertilgen will, so darf man nur nahe an ihren Wohnungen einen Bratenknochen hinlegen, an welchem noch etwas Fleisch ist. Wenn sich nun auf demselben eine Menge versammelt hat, so streichet man sie in ein glasurtes Geschirr voll Wasser, mit einer Feder ab; dieß wiederholet man so oft, als nöthig ist. Oder man gießet siedendes Wasser, zur heißen Mittagszeit, oder spät gegen die Nacht, oder wenn es etwas regnet, wenn nämlich die Ameisen in ihrem Haufen versammelt sind, darauf. Oder, man bedekket eine halbe Stunde vor Sonnenuntergang den Ameishaufen mit feuchtem Strohe und zündet es an. Wenn die Ameisen von dem Dampf erstikt sind, wirft man die Erde auseinander und streut Ruß und Kalk nebst Asche darauf. Es wird auch sehr gut gehalten, wenn man recht alten stinkend gewordenen Menschenurin, in die Wohnungen der Ameisen gießt. Ein gut Stük ungelöschten Kalk, in den Ameishaufen gestekt und Wasser darauf gegossen, soll die Amei-

sen verjagen. Auch vertreibet man sie, wenn man Körbel um ihre Wohnungen herum säet. Die Bäume beschüzzet man wider die Ameisen, durch Theer, welchen man rund um den Stamm der Bäume streichet; oder durch Wolle, welche man um die Bäume wikkelt. Ueber dergleichen Ringe von Theer oder Wolle kommen sie nicht auf die Bäume. Ameisen, die schon auf einem Baume sind, fängt man mit einer Bouteille weg, worin Honigwasser gethan, und die mit der Oefnung des engen Halses, an den Baum angelehnt, beveſtigt wird.

Um die Ameisen von den Bienenstökken abzuhalten, streuet man Asche um dieselben, oder beschmieret die Breter um den Stok herum mit Kreide, oder machet um jeden Fuß des Gestelles, worauf die Stökke stehen, einen Ring von Theer oder ungesponnener rohen Wolle. Ein sehr gutes Mittel wider das Aufkriechen der Ameisen ist: wenn man Nezze, welche stark mit dem alten Fischgeruche behaftet sind, um die untern Theile der Gegenstände wikkelt, auf welche die Ameisen zu kriechen geneigt sind. Ueber diese, nach Fischen riechende Nezze oder Lumpen, gehen sie nicht hinüber.

Um die Ameisen von Zukker und Zukkertöpfen u.

dgl. abzuhalten, streue man Asche umher, oder schreibe mit Kreide einen breiten Kreis um die Zukkerhüte. Auch ist durch die Erfahrung bestätiget, daß, wenn man dergleichen Sachen auf kleine Sträucher von trokkenem Wermuth sezzet, die Ameisen sich nicht heran wagen, weil ihnen der Geruch zuwider ist. Man kann auch mit trokkenem Kampher, welchen man in den Zimmern hin und wieder hinlegt, die Ameisen daraus vertreiben.

Die Ameishügel auf den Grasplässen, welche die Wiese nicht allein uneben und schwer zu mähen machen, sondern auch das Gras darauf vermindern, muß ein fleißiger Landwirth zu vertilgen suchen. Dieß zu bewerkstelligen, durchstößet man den Hügel mit einer scharfen mit Eisen beschlagenen Schaufel, der Länge und Quere nach; die dadurch sich lösende vier Theile des Hügels untergräbet man mit der Schaufel, löset sie vollends ab, und nimmt sie mit den Ameisen und ihren Eiern auf. Diese wirft man in einen Kastenkarren und fährt sie an einen von dem Grasplatze etwas entfernten Ort. Hier machet man sogenannte Plaggehaufen, folgender Gestalt: Man bereitet eine Lage von drei Zoll angefahrner Ameisenerde auf dem Erdboden, welcher vorher mit Asche bestreuet werden

kann, gut auseinander, streuet über diese drei Zoll hohe Lage lebendigen Kalk, etwa eines Viertelzolles hoch, über diesen eine Schicht Ameisenhügel von drei bis sechs Zoll hoch, und fähret so fort bis ein Haufen, von vier bis fünf Fuß hoch, fertig ist. Dergleichen Plaggehaufen machet man nach allen Seiten des Graseplazzes, bis alle Ameishügel weggeschafft sind. Bei dem Ausstechen der Hügel muß man in der Mitte eine Vertiefung machen, worin das Regenwasser stehen bleiben, und zur Vertreibung der Ameisen mit beitragen kann. Die errichteten Rasenhaufen werden bei Regenwetter durch den ungelöschten Kalk so ineinander gebrannt, daß alle darin befindliche Ameisen krepiren. Alsdenn werden die, durch den Kalk und durch die Ameisen mit ihren Unreinigkeiten, zu gutem Dünger gemachten Plaggehaufen über dem Graseplazze verbreitet, und die ausgegrabenen Stellen wieder geebnet; worauf man sodann Kleesamen streuen und einharken kann. Durch einen, zu dieser Arbeit erfundenen, eigenen Ameisenpflug, woran hohle Schaufeln zum Ausstechen und Hämmer zum Ausheben derselben angebracht werden, kann man in einem Tage mehr ausrichten, als zehn Menschen mit Schaufeln zu bewerkstelligen vermögen.

XI. Ein besonderes und sparhaftes Pferdefutter.

In England füttert ein Oekonom mit gutem Erfolge seine Pferde statt des Habers mit gelben Rüben und Salz, und empfiehlt dies Futter als sehr vorzüglich. Man füttert damit dreimal des Tages auf jedes Futter acht Pfund gerechnet. Zu jedem Futter thut man vierundzwanzig Loth Buchweizenmehl (Mehl von Heidekorn) und vier Loth Kochsalz. Man legt diese acht Pfund nicht alle auf einmal dem Pferde vor, sondern vertheilt sie in zwei Theile, mit etwas Heu zwischen jeder Porzion, wie man überhaupt alle Pferde füttern sollte. Das Salz unter den gelben Rüben macht, daß die Pferde gerne Heu fressen, und nicht so viel trinken, als wenn man sie mit Haber füttert. Dies Futter erhält den Pferden einen guten Athem, Kraft und Stärke, ist auch fast noch so wohlfeil als Haber. Ein englischer Akker giebt acht und dreißig tausend siebenhundert und neun und zwanzig Pfund gelbe Rüben. Fünfhundert und achtzig Pfund gelbe Rüben und

zwei und zwanzig und ein halb Pfund Buchweizenmehl füttern zehn Pferde hundert und ein und sechszig Tage.

XII. Verzeichniß von verschiedenen Kräutern und Wurzeln zum nüzlichen Gebrauch für Landwirthe.

Bärenlauch, Allium ursinum. Die Butter bekommt davon einen Knoblauchgeschmak, übrigens soll man auch Maulwürfe und Ratten damit vertreiben können.

Post, wilder Roßmarin, Ledum palustre. Soll Motten, Wanzen und Läuse der Schweine und des Rindviehes vertreiben.

Brauner, rother Weiderich, Lythrum Salicaria. Soll, auf Kornhaufen gelegt, den schwarzen Kornwurm abhalten.

Ahlkirschen, Traubenkirschen, Prunus padus. Die Zweige mit Blumen auf Kornböden sollen die Mäuse vertreiben.

Benediktenwurzel, Geum urbanum, lett. sirgu naggi. Soll das Bier gegen die Säure schüzzen.

Groß Schöllkraut, Chelidonium majus, lett.

wanduli. Der gelbe Saft soll zur Ausrottung der Wanzen dienlich seyn.

Gelber Sturmhut, Wolfsmilch, Aconitum Lycoctonum, lett. peenaines. Das Dekokt tödtet Fliegen, Wanzen und Läuse der Thiere.

Stinkendes Wanzenkraut, Cimicifuga fœtida. Soll zur Vertilgung der Wanzen dienen.

Schmalblättrige Wiesenraute, Taliçtrum angustifolium. Die Wurzel soll die Läuse tödten.

Hahnenfuß, Ranunculus Flammula, lett. gaila pehdas. Dient zur Vertilgung der Warzen und Hühneraugen.

Kleine rothe Taubnessel, Lamium purpureum. Mit dem Kraute soll man Motten und Wanzen vertreiben können, und es wird daher auch Wanzenkraut genannt.

Knotige Braunwurz, Scrophularia nodosa. Mit dem Dekokt der Blätter wäscht man die Schweine wider die Räude.

Ruprechtskraut, stinkender Storchschnabel, Geranium robertianum, lett. mattu sahles. Das Infusum soll ein Mittel wider das Blutharnen des Viehes seyn, und das frisch zerquetschte Kraut die Wanzen vertreiben.

Feldhauhechel, Ononis arvenſis. Soll für die Pferde gut ſeyn, wenn ſie nicht ſtallen können.

Gemeines, durchſtochenes Johanniskraut, Hexenkraut, mit durchſichtig getüpfelten Blättern, Hypericum perforatum, lett. Jahnu ſahle. Soll die Käſe vor den Maden bewahren.

Klettenwurz, Grindwurz, Arctium Lappa, lett. ſirgu kahbenes. Die zerſchnittene Wurzel den huſtenden und lungenſüchtigen Schaafen unter das Futter gegeben, iſt ſehr heilſam.

Cypreſſenartige Heilpflanze, Santolina Chamæ-Cypariſſus. Wird ihres heftigen Geruchs wegen in Kleider gelegt, um die Motten abzuhalten.

Gemeiner Rheinfarrn, Wurmſaamen, Tanacetum vulgare. Das Kraut ſoll Wanzen und Flöhe vertreiben.

Gemeiner Wermuth, Artemiſia Abſinthium, lett. wehrmeles. Heilt die Schaafe von der Ruhr.

Kazzenpfötchen, roth und weiß, Gnaphalium dioicum, lett. kakku pehdas. Soll den Kälbern im Durchfall dienlich ſeyn.

Große Dürrwurz, groß Flöhkraut, Conyza ſquarroſa, lett. ſuhritſchi. Der Rauch davon ſoll Flöhe, Wanzen und Mükken tödten.

Schwarze Bocksgeilen, Satyrium nigrum. Mit den angenehm-nelkenartig-riechenden Blumen färbt man den Brantewein violet.

Europäischer Gagel, Myrica Gale. Die Zweige und Blätter dienen wider Motten, Wanzen und Läuse.

XIII. Zwiebeln von außerordentlicher Größe zu ziehen.

Man lege sie den Winter hindurch neben einen geheizten Ofen, daß sie fast ganz austroknen. Im Frühjahr, wenn man sie in die Erde gelegt hat, treiben sie keine Stengel, wachsen aber so groß, daß eine wohl ein Pfund wiegt.

XIV. Wie die Morgenmilch der Thiere zu verbessern.

Dies ist ein sehr einfaches und leichtes Mittel: Man lasse nämlich das Vieh eine Stunde vorher, ehe es gemolken wird, frisches Wasser saufen. — Auch für säugende Mütter und Ammen wäre es von großem

Nuzzen und nicht genug empfehlend, wenn sie, ehe sie das Kind an die Brust legen, ein Glas Wasser trinken würden.

Inhalt.

Erstes Stük.

I. Einige Worte zur Beherzigung. = 3
II. Von der Benuzzung der Rosen = = 15
III. Von den Melonen = = = 37
IV. Die Wassermelonen = = = 57
V. Die Aprikosen = = = 62
VI. Ueber die Nothwendigkeit, die Federbetten in einigen Fällen gänzlich abzuschaffen = 66
VII. An einige der Edlen Kurlands = = 77

Zweites Stük.

I. Von der Schweinezucht.
Vom Schwein, in Hinsicht auf seine Eigenschaften und seinen Nuzzen = = 83
a. Das wilde Schwein = = 83
b. Das siamische, chinesische oder indianische Schwein = = = 84
c. Das gewöhnliche zahme Schwein = 84
Vom Stall, der Wahl und der Behandlung der Schweine = = = 87
Von der Behandlung, Wartung und Pflege, so wie dem Mästen und der Benuzzung der Schweine 95
Von den Krankheiten und andern widrigen Zufällen der Schweine so wie ihren Heilarten 113
II. Aufforderung = = = 131
III. Bekanntmachung = = = 132
IV. Bruchstükke aus den Briefen eines reisenden Kurländers über ökonomische, statistische, politische und litterarische Gegenstände = = 134

V. Anweisung, von Johannisbeeren einen dem Ungarschen Wein fast ähnlichen Wein zu machen 159
VI. Altem schmuzigem Leder seine braune Lederfarbe wieder zu verschaffen = = 160

Drittes Stük.

I. Einige vermischte praktische Bemerkungen und Meinungen zur Verbesserung der Landwirthschaft 163
II. Geschichte der Jagd = = = 174
III. Ueber Gärten = = = 194
IV. Von den Färbepflanzen = = = 201
V. Verhältniß der Getraidearten und Gewächse zur Viehfütterung = = = 203
VI. Mittel gegen Augenkrankheiten = 207
1) Der Menschen = = = 207
2) Des Federviehes = = 208
3) Der Pferde = = = 209
VII. Fortsezzung der im zweiten Stük abgebrochenen Bruchstükke aus den Briefen eines reisenden Kurländers über ökonomische, statistische, politische und litterarische Gegenstände = = 210
VIII. Ueber Krankheiten der Bäume = = 224
IX. Vögel vom Ausfressen des Saamens abzuhalten 229
X. Von Vertilgung der Ameisen = = 230
XI. Ein besonderes und sparhaftes Pferdefutter 234
XII. Verzeichniß von verschiedenen Kräutern und Wurzeln zum nüzlichen Gebrauch für Landwirthe 135
XIII. Zwiebeln von außerordentlicher Größe zu ziehen 138
XIV. Wie die Morgenmilch der Thiere zu verbessern 138