



Noch einmal
über das
Dörren des Getraides.

Eine Denkschrift

von

Dr. G. Merkel.

Licht ist Leben! Licht ist Glück,
und für Staaten Macht.

Miga 1845.

Verlag von Edm. Göttschel.

Der Druck wird unter den gesetzlichen Bedingungen
gestattet. Riga, am 20. Decbr. 1844.

Dr. G. E. Napier sky, Censor.

Der
K a i s e r l i c h e n
ö k o n o m i s c h e n S o c i e t ä t

zu St. Petersburg,

widmet

d i e s e S c h r i f t

mit

gebührender großer Verehrung,

der

Verfasser.

V o r w o r t.

Von den vielen landwirthschaftlichen Vorschlägen über die im „Provincial=Blatt für Kur-, Liv- und Esthland“ debattirt wurde, sind Manche späterhin fruchtbringend realisirt worden; nur von dem Wichtigsten derselben hab' ich wenigstens nicht gehört, daß man ihn durch Versuche beachtet habe. Noch immer bringt man allgemein in diesen Provinzen große Opfer, um seine Erndten zu schmälern und ihren Werth zu verringern. Man glaubt, das Getraide dörren zu müssen. —

Eine Preisfrage der Kaiserlichen ökonomischen Societät zu St. Petersburg, und eine öffentliche Aufforderung der Kurländischen landwirthschaftlichen Gesellschaft, die Beide diesen Gegenstand zwar nicht direct, doch sehr nahe berührten, gaben mir den Gedanken, ihn noch

einmal, und zwar so erschöpfend, als mir möglich, zu bearbeiten. Ich hielt es sogar für Pflicht, da ich vor 15 Jahren eine scheinbar vielsagende Vertheidigung des Dörrens in's Provincial-Blatt aufnahm, ohne sie zu widerlegen. Es schien mir überflüssig, — und doch hat die Unterlassung wohl geschadet!

Früchte meines gegenwärtigen Bestrebens zu sehen, darf ich in meinem 76sten Jahre nicht erwarten; aber ich werde die Hoffnung in's nahe Grab mitnehmen, dazu vielleicht wirksam beigetragen zu haben, daß man früher im Vaterlande von einem großen, großen Irrthume zurückkomme. Gehört hier doch nichts mehr dazu, die nahliegende, unwiderlegliche Wahrheit in helles Licht zu setzen, als daß einige große Gutsbesitzer sich entschließen, mit einem, wenn auch nur geringen, Theile ihrer Erndten, Versuche zu machen, — ihn lufttrocken dreschen zu lassen.

„Wie verhält sich in Rücksicht des Futterwerths, das gedörrte Stroh zum ungedörrten?“

Diese allerdings wichtige Frage verdiente es, daß in einer landwirthschaftlichen Gesellschaft über sie debattirt, und öffentlich zu prüfenden Versuchen aufgefordert wurde. Ohne Zweifel werden dergleichen angestellt worden seyn, aber von den Resultaten derselben ist, so viel ich weiß, nichts öffentlich geworden. Ich halte es daher nicht für überflüssig, dem Publicum diejenigen vor zu legen, die ich erhielt.

Zuerst über das Gewicht.

Es wurde ein Bund Roggen, der bei völlig trockenem Wetter geerntet und in die Scheune gebracht worden, ungedroschen so vorsichtig in die Darre gestellt, daß kein Korn verloren gehen konnte. Er wog beim Aufstellen 14 Pfund; nach vollendetem Dörren, 12 Pfund. Verlust $\frac{1}{7}$. Ein Schiffpfund ungedörrten Roggens würde nach dem Dörren nur 343 Pfund wiegen.

Zwanzig Pfund ungedörrter und ungedroschener Gerste wog nach dem Dörren nur $16\frac{1}{2}$ Pfund. Verlust beinahe $\frac{1}{2}$. Von 400 Pfund ungedörr-

ter Gerste würden nach dem Dörren nur noch 325 übrig seyn.

Derselbe Versuch wurde mit lufttrockenem ausgedroschenem Stroh wiederholt. Der Verlust war bei dem Roggenstroh derselbe: ein Siebentel war geschwunden. Von 8 Pfund Gerstenstroh waren $6\frac{3}{4}$ übrig, also etwas weniger als ein Sechstel eingebüßt. Die Verschiedenheit von dem vorigen Resultat kam vielleicht daher, daß die erste Probe mit Stroh von kleiner sechszeiliger, die zweite mit Stroh von größer zweizeiliger Gerste gemacht wurde; noch wahrscheinlicher aber daher, daß bei lufttrockenem Dreschen gewöhnlich die unreifen, unvollkommenen Körner, vorzüglich von der Gerste, die beim Dörren in die Spreu gehen, am Halme bleiben, was eine große Verbesserung des Futters ist.

Bedeutender ist die Frage: Was ist es, das das Stroh beim Dörren verliert? Von dem in ihm vorhandenen Schleim, Amylon, Kleber, Zucker- und Faserstoff nichts, denn diese Bestandtheile sind nicht flüchtig, aber vielleicht das, was diese verdaulicher, das heißt, fähiger macht, in Animalisches verwandelt zu werden. Bloßer Wasserdunst ist es nicht. Die Pflanzen nehmen zwar größtentheils feuchte Nahrung aus Erde und Luft zu sich, aber sie ist mit vielen andern Be-

standtheilen, vorzüglich aus der Luft, vermischt, und sie verdauen sie in ihren Markbläschen. Was in ihnen umläuft, ist Saft, nicht Wasser, und was sie aushauchen, so wenig bloß wässerig, als die Ausdünstung der thierischen Körper es ist, der Schweiß. Schon der aromatische Wohlgeruch des zu Heu vertrocknenden Grasses beweist, daß dieses dabei nicht bloß wässrige, sondern auch ganz andre Bestandtheile aushaucht, ätherisches Del, flüchtige Salzarten u. s. w., die vielleicht selbst nicht nähren, aber den Magensaft zu besserer Verdauung schärfen, und die Magendrüsen zu seiner Absonderung reizen. Stroh aber ist ja auch Grassalm; alle Getraidearten sind Gräser mit dickern Stengeln und mehligterem Saamen, als das Wiesen gras.

Daß die verdunstenden Theile wirklich öligter und nahrhafter Natur sind, geht aus folgender Erfahrung hervor: Der Schmandt ist viel dünner, so lange die Kühe weiden, als der, den sie bei dem trockenen Winterfutter geben, aber jener dünnere giebt mehr Butter, als ein gleiches Maaß des dickern Winter-Schmandts; auch werden die Kälber bei der dünnern Sommer-Milch schneller und besser gemästet, als im Winter. Auch Das ist ein nicht unbedeutender Umstand, daß die Butter besonders, aber auch schon

Milch und Schmandt, wenn die Heerde mit lufttrockenem Stroh gefüttert wird, einen eigenthümlichen Wohlgeschmack hat, der bei gedörrtem Futter fehlt. Geschaß das Dörren vollends mit schwerem Torf, so erhalten Milch, Schmandt und Butter einen Geschmack, der sie fast ungenießbar macht.

Auch der Umstand darf nicht übersehen werden, daß eine an lufttrockenes Futter gewöhnte Heerde, gedörrtes verschmäht, bis der Hunger sie zwingt, es zu fressen. Ferner: gedörrtes Weizenstroh kann gar nicht als Viehfutter angewandt werden; ungedörrtes hingegen, vorzüglich vom Sommer-Weizen, wenn es mit Flegeln oder der Walze gut zerbrochen ist, fressen die Kühe so gut, als das Krummstroh vom Roggen.

Das Resultat der Versuche mit lufttrockenem Stroh reizte mich, ähnliche mit lufttrockenen Körnern anstellen zu lassen, deren Erfolg ich auch glaube mittheilen zu müssen.

In einen herbstlich, also mäßig geheizten Ofen, wurden, nachdem die Kohlen weggesetzt worden, auf eiserne Platten ausgeschüttet: 1 Stoof lufttrockener Roggen, lufttrockene große Gerste, und eben solcher großer Hafer, Alles sorgfältig gemessen und gewogen. Nachdem die Körner $1\frac{1}{4}$ Stunden im Ofen gestanden hatten, wog der

vorher 1 Pfund 30 Loth schwere Roggen nur noch 1 Pfund 21 Loth; die eben so schwere Gerste noch 1 Pfund 20 Loth; der 1 Pfund 17 Loth schwere Hafer 1 Pfund 7 Loth; alle aber, und das ist die Hauptsache, hatten mehr als ein Fünftel an Maaß verloren.

Wer also sein Getraide nicht lufttrocken, sondern gedörrt dreschen läßt, verliert ein Siebentel vom Roggen, ein Sechstel vom Gerstenstroh, und viel von der Güte des Futters; — ferner verliert er ein Fünftel vom Maaß seiner Kornerndte. Wer 500 Loof lufttrockenes Getraide gehabt hätte, hat gedörrtes nur 400. Es ist wahr, jedes Loof ist etwas schwerer, als es ungedörrt wäre, aber es muß ein Fünftel Körner mehr hinein geschüttet werden, um es zu füllen.

Und um zu dieser Einbuße zu gelangen, welche Opfer müssen gebracht werden!!

Der Anlaß ist zu lockend, als daß ich ihn nicht benutzen sollte, ausführlicher über das Dörren zu sprechen, über das im Prov.-Blatte der Jahre 1829 und 1830 eine lebhafte Debatte statt hatte, an der selbst Correspondenten in Rotterdam und in der Ukraine Theil nahmen.

— Hiärn, ein geborner Ingermannländer, brachte mehrere Jahrzehnde in unsern Provinzen zu; nach Einigen als Oberverwalter der Güter des Grafen Königsmark; nach Andern als Ritterschafts-Secretär in Desel. Vielleicht war er Beides; gewiß aber kannte er das Innere und die Verhältnisse, so wie vornehmlich die Landwirthschaft dieser Provinzen genau, da er sich eifrig beschäftigte, sie zu beschreiben und ihre Geschichte zu erzählen. Seine treffliche Chronik geht bis zum Jahre 1621; — und in dieser Chronik führt er es öfter — z. B. gleich S. 47 der neuen Ausgabe, — als etwas Bemerkenswerthes, oder als eine Sonderbarkeit an, daß die Esthen ihr Getraide dörren, ehe sie es dröschten, um die Körner härter und dauerhaft zu machen. Sie häuften es dazu in ihren, ohne Zweifel sehr heißen, räucherigen Wohnungen auf.

Hiernach kann das Dörren vor 230 Jahren in diesen Provinzen nicht allgemeiner Gebrauch, besonders auf den Höfen nicht, gewesen seyn, und es gab keine Darren. Dagegen prangte das Land überall mit alten, großen Wäldern, und der schon längst lebhafteste Handel unserer Seestädte, die alle der Hansa angehört hatten, führte Bauholz und Masten aus unsern Wäldern in's Ausland, und Getraide von unsern Aeckern.

Jetzt sind die Wälder so zusammen geschwunden, daß in manchen Gegenden das Holz mehrere Meilen weit herbeigeführt werden muß, und die großen Hölzer, die Riga verschifft, aus andern Provinzen Rußlands und Polens herbeigesandt werden, wo das Dörren noch gar nicht üblich, oder zu neu ist, um die Wälder vernichtet zu haben, wie hier. Denn nicht dem Pfluge sind die unsrigen gewichen: die Darren haben sie verschlungen.

Unsre Flüsse, die einst bis tief in's Land das ganze Jahr hindurch mit großen Bötten befahren wurden, können jetzt nur im Frühlinge flach hinschwimmende Flöße an ihre Mündungen bringen, die allmählig versandet sind. Selbst unser Strom, die Lebensader Livlands und eines großen Theils von Kurland, ist beträchtlich verseicht. Denn die Wälder sind es, welche die Gewässer speisen, indem sie die Luftarten aushauchen, aus denen Wasserdünste entstehen, und die Feuchtigkeit, die als Thau und Regen niederfällt, vom Verdunsten zurück halten und in Quellen den größern Gewässern zusenden. Unsre Wälder aber sind größtentheils dahin.

Wie die großen Hölzer, ist auch das Getraide, das Riga verschifft, dem größten Theile nach nicht mehr inländisches Product, sondern

wird, gar nicht oder nur schwach gedörret, aus andern Provinzen herbeigeführt. Unser Getraide hat aufgehört, ein bedeutender Ausfuhr-Artikel zu seyn. Man wußte das längst, schrieb es aber dem großen Branntwein-Brande zu, der nichts zum Verschiffen übrig lasse; jetzt weiß man, daß es eben so sehr oder mehr Dem zuzuschreiben ist, daß man im Auslande unser Getraide nicht essen mag, weil es — gedörret ist. Nur zum Genever-Brennen verschreibt Holland unser Korn, und dazu muß es wohl besser taugen, als ungedörretes, da jedes Loof ein Fünftel mehr Körner enthält: aber dieses Mehr's ungeachtet, bewirkt unser ungeheurer Holz-Aufwand zum Dörren doch nur, daß unser Getraide schlechter bezahlt wird, als das ausländische ungedörrete. Hier sogleich ein älterer, und ein neuer Beleg dazu.

In Nr. 10. des Prov.-Blattes von 1830 steht ein Amsterdamer Preis-Courant vom 20. Febr. jenes Jahres. Nach diesem galt Riga'scher — also gedörret — 130 pfündiger — Weizen 225 Gulden; Preußischer — also ungedörret — bunter Weizen von 122 Pfund, 233 Gulden.¹⁾ — Und es ist noch so!

¹⁾ Ein Correspondent aus Rotterdam gestand es zu, daß „seit längerer Zeit“ der gedörrete Roggen wohl

Die Mißerndte des Jahres 1842 hatte im westlichen Deutschland eine große Korntheuerung veranlaßt. Da wagte man die Speculation, Quantitäten unsers Roggens über Holland dorthin zu schicken, zu Brodt: doch bald meldeten die Zeitungen aus Westphalen und vom Rhein, man möge dort das daraus verfertigte Brodt nicht genießen, und die Preussische allgemeine Zeitung vom 26. July meldete aus Koblenz vom 21. July: „Auf unserm gestrigen Fruchtmarkte — — — wurde der hiesige (Rheinische) Roggen zu 2 Rthlr. 15 Sgr. bis 2 Rthlr. 26 Sgr. verkauft; vom Ostsee-Korn wurden 200 Schefel zu 2 Rthlr. 12 Sgr., eine kleinere Partie dieser Frucht aber durch einen Makler zu 1 Rthlr. 25 bis 26 Sgr. verkauft.“ Nur die drückendste Noth bewirkte endlich in Westphalen, daß man von unserm Getraide kaufte.

feiler sey, als der ungedörrte, nannte es aber unnatürlich, da der gedörrte beim Brennen mehr Geist gebe, und schrieb es den zu großen Vorräthen an gedörrtem zu. Sonst, sagt er, „würden die Brenner gern Fl. 10 bis 20 mehr für gedörrten geben, als für ungedörrten.“ Allerdings könnten sie wohl ein 20stel, selbst ein Zehntel des Preises zulegen, da sie dafür in jedem Maaß ein Fünftel mehr empfangen.

Das Ausland hat übrigens nicht Unrecht in der Abneigung gegen Brodt von gedörrtem Getraide. Es hat immer einen Nebengeschmack, der den daran Gewöhnten nicht auffällt, den Ungewöhnten aber unangenehm ist. ²⁾

Endlich: das Dörren scheint die Keimkraft des Getraides zu schwächen, wohl gar in ungünstigen Jahren zu unterdrücken. Das Jahr 1844 war ein Solches, und so ist folgende Erfahrung von Gewicht. Bei einem Nachbar, dessen Felder zum Theil unmittelbar an die meinigten stießen, also durchaus mit ihnen gleiche Witterung hatten, wurden hundert gedörrte Körner zum Keimen zwischen Rasen gelegt: 28 davon keimten nicht. Ich ließ mit 40 lufttrockenen

²⁾ Daß unsre Handelsstädte dem zufolge auch auf die Mehlforschiffung, die so viele auswärtige Handelsstädte, selbst Danzig, schwunghaft treiben, verzichten müssen, versteht sich von selbst. Als das Prov.=Blatt einmal auf Anlegung von Dampfmühlen dazu drang, erklärten Kaufleute sie für überflüssig, da die vorhandenen Wind-, Wasser- und Ross-Mühlen die inländischen Bedürfnisse deckten, im Auslande aber Niemand unser Mehl verlange. — Seit einem Jahre arbeitet eine Solche, etwa eine Meile von Riga, für die Bäcker und Höfer der Stadt.

Körnern dieselbe Probe machen: alle ohne Ausnahme keimten. —

Und wie theuer erkaufen außerdem unsre Provinzen diese Verringerung, dieses Verschlechtern, diese Geringschätzung ihrer Erndten!

In Esthland, Livland und Kurland giebt es 2307 Landgüter, 269 Pastorate, und in Kurland 51 Forsteien, die auch Land und Bauren zu dessen Bestellung haben, also 2626 herrschaftliche Landwirthschaften, die ihr Getraide dörren. Dazu kommen noch die sogenannten Hoflagen, deren manche große Güter fünf und mehr haben, und auf diesen wird gleichfalls geerntet und gedörret. Ihre Zahl kann ohne Uebertreibung auf das Dreifache der Pastorate, also auf 807 angenommen werden, da es selten ein Kirchspiel giebt, in dem nur drei Hoflagen sind. Die großen Güter brauchen für sich und ihre Hoflagen gewiß nicht weniger, sondern mehr als ein Paar hundert Klafter Holz zum Dörren; die kleinern Besitzungen durchschnittlich etwa 70. Ohne Furcht vor Uebertreibung kann man annehmen, daß die Herren 200,000 Klafter Holz in ihren Kiegen verbrauchen. Nach der Berechnung des Herrn von Hagemeister, der selbst ein einsichtsvoll beobachtender Gutsherr ist, beträgt aber die Erndte der Höfe nur ein Drittel der allgemei-

nen Erndte. So wird die Bauerschaft, die ohne Ausnahme auch dörret, also auch zweimal so viel Holz, als die Höfe, in ihren Kiegen verbrauchen. Der Gesamt-Aufwand beträgt folglich 600,000 Klafter. Die Klafter so gering als möglich, zu anderthalb Rubel S. angeschlagen, büßen unsre Provinzen durch das Dörren jährlich 900,000 Rubel S. ein. —

Noch mehr! Nach einer Berechnung, die auf mehrjährigen officiellen Berichten gegründet war, verbrannten, bis vor sechs Jahren, jährlich in Kurz- und Livland allein, ohne Esthland, 200 Kiegen, fast immer mit allem Inhalt, den anstößenden gefüllten Scheunen, allen Vorräthen des Besitzers, nicht selten auch mit dem ganzen Bauernhofe, zu dem sie gehörten, wohl auch mit dem Dorfe, in welchem dieser lag. Sollt' es jetzt anders seyn? Ich weiß nicht, woher? und zweifle.

— Erwägt man die Summe dieser Nachtheile, so scheint es unerklärbar, wie man einen von einem rohen Volke erborgten Mißbrauch, zwei Jahrhunderte lang, ohne Schwanken fortsetzen konnte. Doch auch die Vertheidiger des Dörrens stützen sich auf Gründe. Die Gerechtigkeit, ja schon die Vollständigkeit fordert, auch diese zu hören und zu beleuchten.

Die schon erwähnte Debatte in den Jahrgängen 1829 und 1830 des Prov.=Blattes erleichtert das, da sie alle möglichen Einwürfe gegen das Nichtdörren zur Sprache brachte. Den Hauptsachen nach thut das erschöpfend in den Nrn. 24., 25. und 26. von 1830, ein Livländer, der in Dorpat die Landwirthschaft wissenschaftlich, dann fast drei Jahre in Schottland und England praktisch studirte, wo man bekanntlich nicht dörret; dann zwei Jahre in einem Theile Rußlands, wo man das ungedroschene Stroh dörret, und endlich sechs Jahre in Klein-Rußland wirthschaftete, wo man es nur mit den ausgedroschenen Körnern thut. Man sieht, war Jemand über den Gegenstand zu sprechen befähigt, so war Er es; nur ist es zu bedauern, daß er nicht auch in Nord-Deutschland Erfahrungen sammelte, dessen Klima und Verfahrungsweise mehr Verwandtschaft mit den unsrigen hat. Die Einwürfe Andern kann ich übergehen, da sie mit den Seinigen theils übereinstimmen, theils zu leicht zu beseitigen, theils sogar — spaßhaft sind. ³⁾

³⁾ So stellte einmal Einer es als wichtiges Argument auf, daß ihm, als er in Halle studirte, oft Häute von Mehlwürmern in den Mund gekommen. Der

— Herr K. sagt im Eingange seines Auf-
 fages: „Die Livländischen Landwirthe, des Vor-
 „theils gewärtig, den das Livländische Getraide
 „im Handel und zur Verschiffung in's Ausland,
 „gerade durch das Trocknen gewinnt, werden
 „sich gewiß nicht so leicht entschließen, dasselbe
 „abzuschaffen.“ Wir haben so eben gesehen, daß
 das Dörren dem Verschiffen großen Eintrag thut.
 Man versteht im Auslande meistentheils nicht
 einmal gedörrtes Getraide zu mahlen, wie wei-
 ter unten wird gezeigt werden. — Bisher war
 dieser Nachtheil wenig fühlbar, da der größte
 Theil unsrer Erndten zu Branntwein verbraucht
 wurde: jezt aber, da das Getraide an der Kar-
 toffel beim Brennen einen wohlfeilern Ersatz ge-
 funden hat, und, dem Himmel sey es gedankt!

arme Mann! — Sein Unglück mochte doch wohl
 nur daher kommen, daß sein Brodt von einem
 nachlässigen Bäcker geholt wurde. Mit den Stu-
 denten-Tafeln pflegt man nirgend viel Umstände
 zu machen. Später hätte er viele Jahre in vie-
 len Orten Deutschlands Brodt essen können, ohne
 daß ihm etwas so Schreckliches widerfahren wäre.
 Uebrigens sind auch die Mehlwürmer, mit denen
 man bei uns die Nachtigallen speist, kein Ein-
 fuhr-Artikel, sondern stammen aus gedörrtem
 Mehle.

die Völlererei in den niedern Ständen jährlich abnimmt, der Brauntwein daher auf dem flachen Lande sehr wohlfeil geworden ist, könnte es leicht dahin kommen, daß der Getraidebau im Großen eine etwas mißliche Speculation würde. —

— „Der wichtigste und am meisten zu berücksichtigende Nachtheil, der aus dem Nichttrocknen des Getraides vor dem Ausdreschen entsteht, ist wohl der, daß das Getraide nie so rein und mit so geringem Aufwande von Arbeit gedroschen werden kann, wenn Solches nicht zuvor getrocknet worden ist, als wenn es geschah.“

Herr R. hat hier in dem Worte „Nichttrocknen“ einen unrichtigen Ausdruck gebraucht, und in seinem ganzen Aufsatz einen Fehlgriß gethan, indem er dem gedörrten Getraide überall nichttrockenes entgegen setzt. Trocken muß das nichtgedörrte Getraide auch seyn, ehe man es drischt; aber lufttrocken, wie in allen andern Ländern. — Daß beim lufttrockenen Dreschen die unvollkommenen, nicht reifen Körner leicht in Lehren und Rispen zurückbleiben, ist oben schon zugestanden, aber gewiß nicht so viele, daß sie das beim Dörren verloren gehende Fünftel des Maasses auch nur zur Hälfte ersetzen, auch wenn sie nicht dabei in dürre Faser verwandelt

würden, die beim Worfeln und Windigen ausgehieden wird. Herr K. meint indeß, daß der Werth jener Körner „vielleicht mehr betragen „würde, als der Werth des Brennmaterials, „wenn der Aufwand desselben ökonomischer ein- „gerichtet würde.“ Nach dem Obigen bedarf Das wohl keiner Widerlegung.

Er fährt fort: „Man könnte mir hiergegen „vielleicht die Unwahrscheinlichkeit einwenden, daß, „wenn dieser Verlust wirklich so groß wäre, die „Landwirthe in England und im übrigen Aus- „lande, wo das Getraide nicht getrocknet (Rein, nicht gedörrt!) „wird, und wo dasselbe „immer in so hohem Preise steht, ihn nicht ge- „duldig ertragen würden.“ Gewiß! Aber er er- klärt dies dadurch, daß man dort andere Ein- richtungen und Vorrichtungen habe, als bei uns. Aber was hindert uns, sie nachzuahmen? Ma- schinen, die er anführt, werden jetzt schon hier und dort zum Dreschen angewandt, und gedielte Tennen, deren er erwähnt, sind jetzt schon an vielen Orten bei uns im Gebrauch. (Ich habe selbst eine seit etwa zwölf Jahren, und sie war nicht theuer.)

Als einen zweiten Vorzug des Dörrens, also Nachtheil des Nichtdörrens, führt Herr K. an: „Daß ein Arbeiter von einem Getraide, das zu-

„vor getrocknet ist, fast die doppelte Quantität
 „in einem gewissen Zeitraume zu Dreschen im
 „Stande ist, als vom ungetrockneten,“ und das
 sieht er für eine zweite Entschädigung an, für
 das zum Dörren nöthige Brennmaterial. Man
 sieht, auch hier spricht er vom nicht gedörrten
 Getraide als durchaus nicht trocken. Daß er sich
 irre, geht schon daraus hervor, daß auch das
 bloß lufttrockene Getraide beim Einführen häufig
 ausrieselt, also wohl keiner langen, oder har-
 ten Bearbeitung bedarf, um alle seine taug-
 lichen Körner fallen zu lassen. In der That
 braucht gut lufttrockenes Getraide nur mit et-
 was schwerern Klöppeln behandelt, und einmal
 mehr auf der Tenne gewendet zu werden, als
 gedörrtes, um fertig zu seyn.

„Ein dritter Nachtheil des Nichttrocknens
 „(Nichtdörrens),“ sagt Herr K., „ist der, daß
 „das Getraide, das für die Mühle bestimmt ist,
 „bei uns sich wohl schwerlich würde vermahlen
 „lassen, ohne wenigstens zuvörderst noch gedörrt
 „worden zu seyn. Ich habe, während meines
 „Aufenthalts in Klein-Rußland, hierüber vielfäl-
 „tige Versuche angestellt, und mich dadurch im-
 „mer mehr und mehr von der Schwierigkeit, ich
 „möchte fast sagen, Unmöglichkeit, ungedörr-
 „tes Getraide zu vermahlen, überzeugt.“

Dieses ist um so auffallender, da man im Auslande, wie schon gesagt, gedörrtes Getraide in den meisten Ländern nicht zu mahlen versteht, und, einige Jahre zurück, häufig Anfragen von Deutschland eingelaufen seyn sollen, wie man es anzufangen habe, um wenigstens den gedörrten Weizen zu vermahlen? Auch ich, der ich seit etwa 25 Jahren lufttrocken dreschen lasse, hatte anfangs große Schwierigkeiten beim Mahlen, ohne begreifen zu können, woher? da meine lufttrockenen Körner so hart waren, als gedörrte. Endlich löste mir ein Müller selbst, ein sehr rechtlicher, verständiger und gebildeter Mann, das Räthsel. Lachend sagte er: „Nichtgedörrtes Getraide kann man nicht nezen, und hat daher weniger Vortheil beim Mahlen.“ Er übernahm es, mein lufttrockenes Getraide zu mahlen, und lieferte ausgezeichnet schönes Fabrikat, Mehl und Grütze. Seitdem — ich machte es bekannt; — wird mein lufttrockenes Getraide auch auf andern Mühlen ohne Bedenken zum Mahlen angenommen.

Worin der Vortheil beim Nezen oder Rässen bestehe, ist, glaub' ich einleuchtend, wenn man sich erinnert, daß das Getraide nach Maaß in die Mühlen geliefert, und das Mehl nach Gewicht empfangen und verkauft wird. Da in

Klein-Rußland die ausgedroschenen Körner auch gedörrt werden, so wollten die dortigen Müller ohne Zweifel den vortheilhaften Gebrauch nicht einbüßen, und — täuschten Herrn K. Wo in einem Lande alle Landwirthe lufttrocken dreschen lassen, verstehen auch alle Müller das Getraide so zu mahlen. — —

Das Verfahren beim Nezen scheint, nach den oben erwähnten Anfragen, ein Werkgeheimniß der Dörrländer zu seyn. Nur in Holland kannte man es. Der Correspondent aus Rotterdam (Nr. 20. des Prov.-Bl. von 1830) erzählt, weil ein Mud (119 Pfund) gedörrten Roggens vier bis fünf Brodte mehr gäbe, als so viel ungedörrter Roggen, hätten einige Bäcker Versuche mit jenem gemacht, sie aber wegen des Geschmacks des Brodtes wieder aufgegeben. Vom gedörrten Waizen rühmt er: „Man wisse ihn wohl für die Mühle zu präpariren, am besten durch Feuchten mit Milch, aber man erhalte graues Brodt, dessen Geschmack bei weitem nicht so lieblich sey, als von Polnischem und anderm Waizen.“

— Ein vierter Nachtheil,“ schrieb Herr K., „der aus dem Nichttrocknen (Nichtdörren) des Getraides entsteht, ist nun noch Der, daß das Aufbewahren des ungetrockneten Getraides im-

„mer einer Gefahr unterworfen ist. — — — Un-
 „getrocknetes (!!) Getraide darf durchaus nicht
 „hoch aufgeschüttet werden, und erfordert des-
 „halb immer größere Räume zu diesem Zwecke,
 „als getrocknetes; es erfordert dabei immer eine
 „öftere Nachsicht und öfteres Umschippen, ohne
 „welches es sich dennoch oft erhitzt, einen dum-
 „pfigen Geruch annimmt u. s. w. — — — Selbst
 „was man von dem so sehr gerühmten Aufbe-
 „wahren des ungetrockneten Getraides in Gru-
 „ben, wie solches im südlichen Rußland ge-
 „bräuchlich ist, gesagt hat, kann ich nicht ganz
 „zugeben. Die Erfahrung hat mir zu oft das
 „Gegentheil gezeigt; und noch vor Kurzem bin
 „ich Zeuge gewesen, daß eine bedeutende Quan-
 „tität Roggen, die etwa sechs Jahr in Gru-
 „ben gelegen hatte, trotz seiner ganz besonders
 „guten Eigenschaften, bloß seines dumpfigen Ge-
 „ruches wegen, um etwa 10 Procent wohlfei-
 „ler verkauft wurde, als bedeutend schlechterer,
 „vorigjähriger Roggen.“

Aber durch das Dörren würde der Roggen
 20 Procent verloren haben. — Der Umstand,
 daß der ungedorrte Roggen sechs Jahr in der
 Erde liegen, und doch noch verkäuflich, also
 brauchbar seyn konnte, hätte Herrn R. doch
 wohl aufmerksam auf den Mißgriff machen sol-

len, auf dem fast alle seine Einwendungen beruhen, daß er ungedorrtes Getraide schlecht hin als nicht trocken ansah. Sie lassen sich alle durch die ganz einfache Antwort abweisen: Man führe das Verfahren der nördlichern, nichtdörrenden Länder beim Erndten, beim Dreschen und Aufbewahren ein, und man wird dieselben Vortheile erlangen, deren sie genießen. Ich sage, auch beim Erndten: denn die Weise, in der Dieses geschieht, entscheidet sehr viel beim Dreschen lufttrockenen Getraides. —

Außer den angeführten Einwürfen, stellt Herr K. auch Den auf, daß das Ausland meistens viel bevölkerter sey, als unsre Provinzen, und daher die größere Arbeit beim Nichtdörren besser leisten könne, besonders da die Landbesitzungen kleiner seyen. Dies ist leicht widerlegt. Wenn man das Fällen und oft meilenweite Herbeischleppen der großen, zum Dörren nöthigen Holzmassen in Anschlag bringt, so reicht dies allein schon hin, zu beweisen, daß das Dörren mehr Arbeit erfordere, als das Gegentheil. Was die Größe vieler Landgüter bei uns betrifft, so haben die Besizer doch in der Regel auch über entsprechende Menschenkräfte zu verfügen, die noch viel bedeutender wirken könnten, wenn die Arbeiten so einfach würden, wie sie es im Auslande sind.

„Daß erlaubt unser Klima nicht!“ wird oft behauptet; aber das ist ein Irrthum. Unser Klima ist wenig verschieden von dem der nördlichen Küsten=Provinzen Deutschlands, wo man nicht dörrt, und dieser etwanigen geringen Verschiedenheit läßt sich durch eben so geringe Abweichung von ihrem Verfahren begegnen. Daß unser Klima es nicht unmöglich macht, gutes lufttrockenes Getraide zu erhalten, hat mir eine fast 25jährige, und noch die vorjährige Erfahrung bewiesen. Trotz dem gerade in der Erndtezeit sehr häufigen Regen, ist es mir auch in jenem Jahre gelungen, so harte Körner, und aus ihnen so gute, selbst bessere, Fabrikate zu erhalten, als beim Dörren möglich gewesen wäre.

Vielleicht interessirt es manche landwirthschaftliche Leser, mein Verfahren dabei zu kennen. Ich will es beschreiben; aber ich lege hiermit ausdrückliche Bewahrung ein, man möge nicht glauben, daß ich es als musterhaft ansehe. Unsere Provinzen sind reich an erfahrenern und besseren Landwirthhen, als ich bin. Vielleicht hab' ich keinen Punct zu berichten, an dem sie nicht zu verbessern finden.

— Bei mir wird alles Getraide, Gerste und Hafer so gut, als Weizen und Roggen, mit der langen Sense gemäht, nachdem diese mit Bogen

und Gabel versehen worden. Daß ich dabei an jedem Halme ein Paar Zoll gewinne, ist gewiß kein unbedeutender Vortheil; aber der Hauptzweck ist, daß das Getraide in Schwaden falle, in denen die Aehren oder Rispen beisammen liegen. Solche Schwaden trocknen schneller und vollkommener, als die Bündel, die bei dem Mähen mit der kurzstieligsten Sense entstehen, und in denen bei dem kürzern Sommer-Getraide die Aehren und Rispen so mit den Halmen vermischt und von ihnen bedeckt liegen, daß Wind und Sonnenschein auf sie wenig wirken können. Selbst nach einem einfallenden Regen werden diese, aus groben Halmen bestehenden, Schwaden schnell wieder trocken, besonders an den Frucht-Enden. Bei trockenem Wetter bleiben diese Schwaden 24 Stunden liegen; später reichen schon einige trockene Stunden hin, sie zu der folgenden Operation tauglich zu machen; nämlich: sie mit der Harke, der Länge nach, vorsichtig, daß die Ordnung nicht sehr verrückt werde, in kleine Bündel zusammen zu ziehen. Wenn diese wieder 24 Stunden gelegen haben und trocken sind, werden Weizen und Roggen zu gewöhnlichen Garben gebunden, Gerste und Hafer aber nur in größere Bündel zusammengelegt und auf Schleifen in die Scheunen abgeführt, immer so geordnet, daß

die Frucht=Enden beisammen liegen. Dieselbe Ordnung wird auch, so viel möglich, beim Einscheunen beobachtet, was denn freilich bei den Garben leichter ist, als bei den Bündeln. Außer den Scheunen habe ich ein Dach, das auf Pfählen, ohne Wände, ruht. Unter dieses werden das Getraide, das wegen Mangel an Raum in Gubben auf dem Felde zurückbleiben mußte, oder solche Partieen desselben, die sich in den Scheunen feucht zeigen, einige Tage vor ihrem Dreschen gebracht. Hier, wo das Getraide wohl von der Luftwärme und dem Winde, nicht aber vom Thau und Regen erreicht wird, trocknet es schnell und vollkommen. Dies Dach thut bei dem Lufttrocknen die Dienste einer Darre, und hat mir es eben möglich gemacht, auch in dem vorigjährigen übernassen Sommer völlig trockenes Korn zu gewinnen.

Warum solche Schutzdächer auch auf den größten Besitzungen und den entlegensten Feldern, wo sie gerade am nützlichsten wären, nicht errichtet werden könnten, leuchtet mir nicht ein. Der einmalige Aufwand dafür kann gar nicht in Vergleich kommen mit den großen Einbußen, die das Dörren jährlich veranlaßt. Der Sieg des Lufttrocknens wäre entschieden, wenn sich Einzelne zu Versuchen entschlossen.

— Meine Weise des Erndtens und Einscheuens fordert mehr Zeit, als die gewöhnliche. Beim Dreschen wird das wieder eingebracht. Um Roggen und Waizen zu dreschen, werden auf der Tenne etwa zwei Fuß hohe, leichte Gerüste aus langen Raufen und Brettern zusammengelegt. Die Drescher ordnen sich auf beiden Seiten desselben. Hinter Jedem wird eine bestimmte Zahl von Garben zurecht gelegt. Er nimmt aus diesen ungefähr so viel er bequem mit beiden Händen fassen kann, schwingt es über den Kopf und schlägt damit auf das Gerüst. Nach wenigen Schlägen sind die Aehren vollkommen leer, und der Drescher wirft das Stroh bei Seite, um eine neue Portion zu ergreifen. Ein Paar Weiber sind dabei geschäftig, das leere Stroh zu sammeln und haufen gleich wieder zu binden; die abgebrochenen Aehren und Halme, so wie sie sich anhäufen, mit Harken zu entfernen, die Garben zu öffnen, damit die Drescher dabei keine Zeit verlieren und frische herbei zu tragen. Durch die Besichtigung der neuen Bündel läßt sich die Reinheit der Aehren, und durch die bestimmte Zahl der Garben, Fleiß und Tauglichkeit der Arbeiter genauer controliren, als es bei dem Dreschen mit Flegeln möglich ist. — Die abgebrochenen Aehren werden hernach auf die gewöhnliche Weise, oder mit der Walze gedroschen.

Daß die edleren, langhalmi der Gerste und des Hafers eben so behandelt werden könnten, ist gewiß. Ich hab' es noch nicht versucht, sondern dresche sie mit der Walze, lasse aber auch dies Getraide auf der Tenne ordnen, daß die Frucht-Enden beisammen liegen.

Man sollte glauben, daß Ausschlagen des Getraides mit den Händen sey beschwerlicher, als das mit Flegeln; aber das kann nicht der Fall seyn, da meine Drescher, so oft ich einmal die letztere Weise anwenden ließ, mich baten, zu der erstern zurück zu kehren. Der Flegel ist denn freilich schwerer, als ein Büschel Getraide, und das taktmäßige Zuschlagen damit, läßt nicht die häufigen kurzen Zwischen-Momente zu, die beim Beseitigen des leeren Büschels und dem Ergreifen eines neuen eintreten.

— Ich wünsche, daß dies kleinliche Detail nicht müßig scheinen möge. Ich glaubte darin eingehen zu müssen.

— Besser weiß ich nicht zu schließen, als durch die Bemerkung, mit der ich die Debatte vor funfzehn Jahren schloß:

Das Dörren des Getraides führt unvermeidlich große Nachtheile herbei. Der Uebergang zum Lufttrocknen hat nur Schwierigkeiten, und das Ueberwinden derselben bewahrt auf immer vor Jenen.
