

Nicht kopieren

Das goldne Buch

Nicht kopieren

**Das goldne Buch,  
oder Lehre der Landwirthschaft für die Bauern**

**von Johann Heinrich Jung, genannt Jung-Stilling**

Nach den Erstdrucken herausgegeben und kommentiert

von

Erich Mertens

**Nota:** Dies ein erster noch unkorrigierter Ausdruck, der in der „Chronik“ bereits verbessert ist (hier sind z. B. durch das Nummerzeichen # Lücken in der Kommentierung angezeigt, die dort schon geschlossen sind). – Anlässlich der Neuausgabe des „Lehrbuchs der Landwirthschaft“ (siehe unter 1783) hielt ich diese „Zwischen-Veröffentlichung“ nicht für unnütz.

Nicht kopieren

## Inhalt

|   |          |
|---|----------|
| <b>DAS GOLDNE BUCH IM „VOLKSLEHRER“ .....</b> | <b>1</b> |
| DAS GOLDNE BUCH, FEBRUAR 1782 .....           | 2        |
| DAS GOLDNE BUCH, MÄRZ 1782 .....              | 22       |
| DAS GOLDNE BUCH, APRIL 1782 .....             | 29       |
| DAS GOLDNE BUCH, MAI 1782 .....               | 44       |
| DAS GOLDNE BUCH, JUNI 1782 .....              | 53       |
| DAS GOLDNE BUCH, JULI 1782 .....              | 71       |
| DAS GOLDNE BUCH, AUGUST 1782.....             | 79       |
| DAS GOLDNE BUCH, SEPTEMBER 1782 .....         | 89       |
| Das goldne Buch, Oktober 1782 .....           | 97       |
| DAS GOLDNE BUCH, JANUAR 1783 .....            | 98       |
| DAS GOLDNE BUCH, FEBRUAR 1783 .....           | 125      |
| DAS GOLDNE BUCH, SEPTEMBER 1783 .....         | 137      |
| DAS GOLDNE BUCH, OKTOBER 1783.....            | 145      |
| DAS GOLDNE BUCH, NOVEMBER 1783.....           | 150      |
| DAS GOLDNE BUCH, DEZEMBER 1783 .....          | 156      |
| DAS GOLDNE BUCH, JANUAR 1784 .....            | 169      |
| DAS GOLDNE BUCH, FEBRUAR 1784 .....           | 179      |
| DAS GOLDNE BUCH, MÄRZ 1784 .....              | 189      |
| DAS GOLDNE BUCH, APRIL 1784 .....             | 197      |
| DAS GOLDNE BUCH, MAI 1784 .....               | 203      |
| DAS GOLDNE BUCH, JUNI 1784 .....              | 213      |
| DAS GOLDNE BUCH, JULI 1784 .....              | 223      |
| DAS GOLDNE BUCH, AUGUST 1784.....             | 232      |
| DAS GOLDNE BUCH, SEPTEMBER 1784 .....         | 244      |

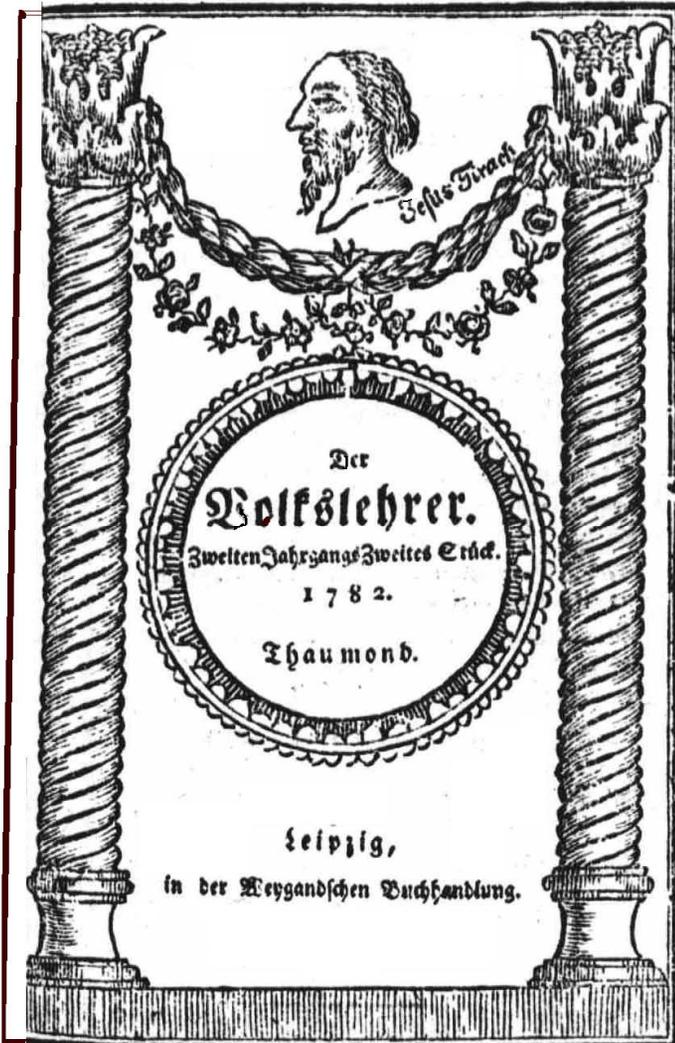
|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| DAS GOLDNE BUCH, OKTOBER 1784.....   | 254 |
| DAS GOLDNE BUCH, NOVEMBER 1784.....  | 264 |
| DAS GOLDNE BUCH, DEZEMBER 1784 ..... | 275 |
| Das goldne Buch, Dezember 1784.....  | 285 |

|                                   |            |
|-----------------------------------|------------|
| <b>HINWEISE ZUR EDITION .....</b> | <b>288</b> |
|-----------------------------------|------------|

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| ZUR TEXTGESTALTUNG ..... | 291 |
|--------------------------|-----|

|                      |            |
|----------------------|------------|
| <b>REGISTER.....</b> | <b>292</b> |
|----------------------|------------|

Das goldne Buch im „Volslehrer“



---

*Das goldne Buch, Februar 1782*

Der  
Volkslehrer.

Zweiten Jahrgangs Zweites Stück

1782.

Thaumont.<sup>1</sup>

Leipzig,

in der Weygandschen Buchhandlung.

S. 110-128: „3. ◦ *Das goldne Buch, oder Lehre der Land= wirthschaft für die Bauern.*“ – Ab S. 122 *engerer Zeilendurchschuß.*

110

15

3.

Das goldne Buch, oder Lehre der Land=  
wirthschaft für die Bauern.

**I**hr seyd gewohnt, das Buch woraus ihr die Reli= ◦ gionserkenntniß erlernt, Katechismus<sup>2</sup> zu nennen. ◦ Katechismus heißt

---

<sup>1</sup> Thaumont: Februar; so auch die Zählung des „Volkslehrers“; n. A. auch April. – Das Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens, hrsg. v. Hanns Bächtold-Stäubli unter Mitwirkung von Eduard Hoffmann-Krayer nennt dies unter „Februar“.

<sup>2</sup> Kinderlehre; Katechismus. Katechismus (von gr. κατεχειν) meint ursprünglich den Vorgang der mündlichen Unterweisung im christlichen Glauben. Erst mit der Reformation hat sich „Katechismus“ für das der Unterweisung dienende Buch im Sprachgebrauch durchgesetzt. Luthers „großer“ und „kleiner“ Katechismus erschienen 1529. Die Kinderlehre als besondere biblische und religiöse Unterweisung der Kinder hat insbesondere durch das pietistische Bemühen um die

eine Lehre, wo der Lehrer ◻ fragt und der Lehrling antwortet. Nun will ich ◻ euch sagen, was ich von einem solchen Buch halte.<sup>3</sup> ◻ Der Schüler lernt Fragen und Antwort auswen= ◻ dig. Da hat er nun gnug damit zu thun, die ◻ Worte zu behalten; was sie aber bedeuten, daran ◻ kan er nicht denken, sein Gedächtniß ist voll von ◻ Worten, wo kan er da an Sachen denken? der ◻ Lehrer muß sich

Konfirmation in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts in Deutschland weite Verbreitung gefunden.“

<sup>3</sup> Vgl.: *Ulrich Weiß*: Jung-Stilling und der Heidelberger Katechismus. – In: Siegener Beiträge. Jahrbuch für regionale Geschichte (Hrsg.: Geschichtswerkstatt Siegen) 4, November 1999 (ISSN 1431-6684), S. 23-40; erw. u. verb.: *Ulrich Weiß*: Zwischen Kartenspiel und Katechismusschelte. Jung-Stilling und der Heidelberger Katechismus. – In: Reformierte KirchenZeitung 141. Jg., Hrsg. i. A. des Reformierten Bundes, Neukirchener Verlag, Nr. 3 v. 15. März 2000. – *Erich Cuntz*: Der Heidelberger Katechismus und die Glaubensgespräche. – In: Haigerer Geschichtsblätter. Hrsg.: Geschichtl. Arbeitskreis Haigerer u. sein Raum e. V. 17. Jg., Juli 2000, Nr. 41, S. 39-45 darin S. 44 f. zum Vortrag von Gustav Adolf Benrath v. 17.01.2000 im ev. Gemeindehaus im Mittelfeld in Dillenburg einen Vortrag zum Thema „Heidelberger Katechismus in unserer Region“; S. 44: Jung-Stilling „war ein Eiferer für den Heidelberger Katechismus.“ – Siehe „Die ◻ Theodicee ◻ des ◻ Hirtenknaben ◻ als ◻ Berichtigung und Vertheidigung ◻ der ◻ Schleuder desselben ◻ von ◻ Johann Heinrich Jung ◻ Doktor der Arzneygelahrtheit ◻ zu Elberfeld. ◻ [Vignette] ◻ - ◻ Frankfurt am Mayn, ◻ bey den Eichenbergischen Erben ◻ 1776.“ S. 56: „Der Heydelbergische Catechismus den ich von Herzen nächst der Bibel vor mein Symbolum erkenne“. – „Der graue Mann“ [= Der Graue Mann eine Volksschrift von Johann Heinrich Jung, genannt Jung-Stilling. Nach den Erstdrucken hrsg. u. kommentiert v. *Erich Mertens* u. *Martin Völkel*, Band 1-4, Nordhausen: Bautz 2007, ISBN 978-3-88309-395-6], H. 9, 1800, S. 162: „ich erkenne den Heidelbergischen Catechismus für das Symbol meiner Kirche, welches ich von ganzem Herzen unterschreibe“. – Vgl. *Gustav Adolf Benrath* (Hrsg.): *Johann Heinrich Jung-Stilling Lebensgeschichte*. Vollständige Ausgabe, mit Anm. Darmstadt: Wiss. Buchges. (3., durchges. u. verb. Aufl. 1992. ISBN 3-534-07476-9. Best.-Nr. 07476-9. – 1. Aufl. 1976, 2., unv. Aufl. 1984. Im folgenden Text = LG) S. 45, 50 f., 98 f.

dann auch an die Fragen halten ◦ wie sie da stehn, er fragt aus dem Buche, und ◦ der Schüler antwortet aus dem Buche, das ist ◦ dann gerade als wenn man eine Aelster <sup>4</sup> oder Raben <sup>5</sup> ◦ reden lehrt, eben so wenig weiß auch der Schüler ◦ davon, was gefragt wird, und was er antwortet. ◦ Wofür ist nun alle die Plagerei, wofür dient's, die ◦ Kinder 3 bis 4 Jahr lang den Kopf zerbrechen zu ◦ lassen? am<sup>o</sup> Ende wissen sie doch nicht viel mehr ◦ als im Anfange. Da halte ich's für besser, wenn ◦ man den Kindern die Religionswahrheiten so ganz ◦ einfältig, so lang vorsagt, bis sie's selber begreifen ◦ und wissen; da kan man in der Schule täglich eine

Das goldne Buch.

111

oder zwei Stunden dazu nehmen; aber da muß sie ◦ auch der Schulmeister verstehn, und das trifft ◦ man selten. Bis dahin, daß die Schulmeister sel= ◦ ber die Religion verstehn, soll man wohl den Katechis= ◦ mus behalten müssen. Wenn aber die Kinder ◦ keinen Katechismus mehr lernten, und ihnen der ◦ Schulmeister alles einfältig vorsagte, so begriffen ◦ die Kinder auch alles, sie verständen am Ende die ◦ Religion ganz, und der Prediger fragte

---

<sup>4</sup> Elster: auch Alster, Schalaster, Atzel, Azel, Heister, Gartenrabe, im 16. Jahrhundert Agalaster, Pica Vieill, Gattung der Raben (Corvidae), Vögel mit langem, kräftigem, an der Spitze hakigem Schnabel, langen, abgerundeten Flügeln und keilförmigem, stark abgestuftem Schwanz von mehr als Körperlänge. – Im „Lehrsätze ◦ der ◦ Naturgeschichte ◦ für ◦ Frauenzimmer ◦ von ◦ Joh. Heinr. Jung gen. Stilling. ◦ Karlsruhe ◦ bey Gottlieb Braun. ◦ 1816.“ heißt es S. 112 „Die Elster ist durch ihrer hüpfende Geschwätzigkeit bekannt“.

<sup>5</sup> Rabe (Corvus L.), Gattung der Sperlingsvögel aus der Familie der Raben (Corvidae), mittelgroße, kräftig gebaute Vögel mit gestrecktem Leib, kräftigem, mittellangem, mehr oder weniger geradem, an der Spitze ganzrandigem Schnabel, langen, spitzen Flügeln, mittellangem, geradem oder leicht gerundetem Schwanz und kräftigen Füßen. – „Lehrsätze ◦ der ◦ Naturgeschichte“ (wie Anm. 4) S. 112: „Der ostindische Rabe hat einen schönen Gesang, und lernt auch Sprechen.“

sie dann ◦ auch in der Kinderlehre aus dem Kopf, so ant= ◦ worten dann auch die Kinder aus dem Kopfe und da ◦ könnte man erst recht sehen, wer seine Sache am ◦ besten verstünde. Damit aber doch der Schul= ◦ meister nicht seine eigene Grillen <sup>6</sup> den Kindern vor= ◦ schwazt, so ist doch ein Buch nöthig, das muß er ◦ ihnen erklären, und da muß er drauf schwören, ◦ wenn er Schulmeister wird, daß er die Kinder ◦ nichts anders lehren will, als was in dem Buche ◦ steht. <sup>7</sup> Das Buch erklärt er den Kindern nur, da= ◦ mit sie's recht begreifen, und da katechisirt er sie ◦ dann alle Woche einmal, und fragt sie aus dem ◦ Kopf, über das, was er ihnen die Woche über ◦ vorgesagt hat, und da müssen ihm dann auch die ◦ Kinder aus dem Kopf antworten; dadurch werden ◦ sie nach und nach viel gescheuter <sup>8</sup> werden, als durch ◦ das elende Katechismuslernen. <sup>9</sup>

Ein solches Buch wäre dann ein Lehrbuch, ◦ und dies muß kurz, einfältig und deutlich seyn, ◦ da muß nur das allernöthigste

<sup>6</sup> Hier: eigene und seltsame, ungewöhnliche Gedanken; siehe *Johann Christoph Adelung*: Grammatisch-kritisches Wörterbuch der Hochdeutschen Mundart, mit beständiger Vergleichung der übrigen Mundarten, besonders aber der Oberdeutschen. 2. verm. u. verb. Aufl. Leipzig: Breitkopf [1732-1806] 1793-1801:

<sup>7</sup> „Der graue Mann“, H. 23, 1810, S. 75: „daß er seine Kinder durchaus nach der Lehre der Augsburgerischen Confession, oder des Heydelbergischen Catechismus unterrichtet haben wolle, und wenn das der Herr Pfarrer nicht auf das genaueste befolge, denn dazu sey er bey seiner Ordination eydlich verpflichtet worden, so werde er höhern Orts Hülfe suchen“.

<sup>8</sup> gescheuter: klüger.

<sup>9</sup> „Der sogenannter Catechismus ind Fragen und Antworten ist ein höchst unschickliches Lehrbuch, und ihn noch gar auswendig zu lernen, ist vollends das Mittel die Kinderseele gegen alles Religionsgefühl zu schwielen“ [abzuhärten, hier in Sinne von abzubringen]; § 230 im „Lehrbuch ◦ der ◦ Staats=Polizey= ◦ Wissenschaft ◦ Von Johann Heinrich Jung ◦ der Weltweisheit und Arzneygelehrtheit Doctor, und ◦ öffentlicher ordentlicher Lehrer der Oeconomie, Finanz= ◦ und Cameral=Wissenschaft zu Marburg. ◦ - ◦ Leipzig, ◦ in der Weidmannischen Buchhandlung ◦ 1788.“

drinnen stehen.

112

## 3. Das goldne Buch.

Ein solches Religionsbuch mag nun ein Geistlicher schreiben, ich kehre mich nicht daran. Ich glaube, ich wollte ein rech gutes zuwege bringen, aber ich glaube nicht, daß mich unser Herr Gott dazu berufen hat, ein Lehrbuch für die Religion zu schreiben;<sup>10</sup> daher will ich nur bey meinem Berufe bleiben,<sup>11</sup> ich will euch da ein Lehrbuch über die Landwirthschaft,<sup>12</sup> oder über das Bauernhandwerk machen, darinne soll

<sup>10</sup> Vgl. LG S. 98 f., 101, 107, 135 f.; „Ueber Geniesucht, Freigeisterei und ihre Wirkungen auf die bürgerliche und Staatsgesellschaft“ (1781) S. 41. – Volkslehrer 1781, S. 38, 459 f.; 1782, S. 153 f., 158 f.; 1783, S. 256. – „Meine Geschichte als Lehrer der Staatswirthschaftlichen Wissenschaften, statt einer Vorrede“ (= Einleitung zu: „Lehrbuch der Staatspolizeywissenschaft“ [wie Anm. 9]) S. VIII f. – „Erzehlungen des Bauernfreundes“ 1792, S. 4. – „Das Heimweh von Heinrich Stilling. - - [Bd. ... Motto ...] Marburg, in der neuen akademischen Buchhandlung. – 1794 [bis] 1796.“, jetzt als Nachdruck, nach dem im folgenden Text zitiert wird: „Johann Heinrich Jung-Stilling Das Heimweh Vollständige, ungekürzte Ausgabe nach der Erstausgabe von 1794-1796 hrsg., eingel. u. m. Anm. u. Glossar vers. v. *Martina Maria Sam*. Im Anhang: Jung-Stillings „Schlüssel zum Heimweh“ [Dornach bei Basel:] Verlag am Goetheanum [verso = Seite IV:] Copyright 1994 für Einleitung, Anmerkungen u. Register, ISBN 3-7235-0741-7.“, Bd. 3 S. 486 f. – „Der graue Mann“ H. 3, 1797, S. 166 f.; Bd. 22, 1810, S. 9.

<sup>11</sup> Jung-Stilling war seit 1778 Professor für praktische Ökonomik (= Kameralwissenschaften) auf dem Lehrstuhl für Landwirtschaft, Kunstwissenschaft [= Technologie, Produktionswissenschaft], Handlungswissenschaft und Vieharzneikunst an der Kameral Hohe Schule in Kaiserslautern tätig.

<sup>12</sup> 1783 erschien der „Versuch eines Lehrbuchs der Landwirtschaft der ganzen bekannten Welt in so fern ihre Produkten in den Europäischen Handel kommen. Den Vorlesungen auf der Kurpfälzischen Kameral-Hohenschule zu Lautern gewidmet, von Dr. Johann Heinrich Jung, öffentlichem ordentlichem Professor da-

das allernöthigste ◦ stehen, so kurz und so deutlich, daß es auch die ◦ Kinder verstehen und behalten können. Dies Buch ◦ wird dann gar nicht groß werden, und auch nicht ◦ theuer, so kan sich's ein jeder Bauer anschaffen, ◦ und da wollte ich dann gar gerne, daß es der Schul= ◦ meister in den Schulen erklärte, so kriegten die ◦ Kinder auch Verstand von ihrem zukünftigen Be= ◦ ruf. Dies Lehrbuch der Landwirthschaft heiß ich mit ei= ◦ nem Wort das goldne Buch, und das darum: weil ◦ es dem Bauern Gold und Silber, oder Geld ins ◦ Haus bringt, wenn er ihm folgt. Nun habe ich so in ◦ meiner Einfalt gedacht, ich wollte das goldne Buch ◦ erst nach und nach in den Volkslehrer einrücken, ◦ da könnt ihr sehen was dran ist, gefällt es euch ◦ darnach, so gebe ich dem Herrn Weygand in Leip= ◦ zig ein gut Wort, daß ers euch apart in ein be= ◦ sondres Büchelchen druckt, da könnt ihrs dann kau= ◦ fen und brauchen. Der liebe Gott gebe seinen See= ◦ gen dazu! ich habe so meine Herzenslust daran, ◦ euch etwas Gutes zu sagen.

### 3. Das goldne Buch.

113

Nun will ich dann mit dem goldnen Buch an= ◦ fangen, bis hierher geht die Vorrede.

Es ist gar schön, wenn ihr vorher, ehe ich ◦ die Lehre der Landwirthschaft beschreibe, noch lesen ◦ könnt, wie so nach und nach der Ackerbau und die ◦ Viehzucht so geworden ist, wie sie jetzt ist, und ◦ da will ichs euch also ganz kurz erzählen; das ◦ mehreste davon findet ihr in der Bibel.<sup>13</sup>

---

selbst. ◦ [Vignette] ◦ - ◦ Leipzig ◦ in der Weygandschen Buchhandlung ◦ 1783.“; hier im „Volkslehrer“ sind die Anfänge desselben zu finden. – Die Jung-Stilling-Gesellschaft in Siegen plant einen (kommentierten) Neudruck dieses Buchs.

<sup>13</sup> Auch später verteidigt Jung-Stilling die Bibel; siehe „Taschenbuch für Freunde des Christenthums“, Jg. 2, 1806, S. 138-150: „Untersuchung und Beantwortung der Frage: ob die in Ober=Egypten durch die Franzosen besuchte Ruinen, und Thierkreyse, wirklich beweisen, daß die biblische Zeitrechnung, folglich auch die Bibel falsch, und die Erde viel älter sey als sie angiebt.“; ebd. Jg. 3, 1807, S. 116-119: „Noch nähere und bestimmtere Gründe, daß die in Ober=Egypten,

1. Als unsre erste Eltern Adam und Eva ◦ noch im Paradies waren, da lebten sie blos vom ◦ Obst; das war nun gar herrliches und kostbares ◦ Obst, so daß die ersten Menschen nichts weiter ◦ nöthig hatten. Gott sagte zu ihnen: Ihr sollt es= ◦ sen von allen Bäumen im Garten, nur von den ◦ Baum der Erkenntniß des Guten und Bösen nicht.<sup>14</sup>

2. Nun versündigten sich unsre ersten Eltern; ◦ sie assen vom verbotenen Baum, und mußten da= ◦ her aus dem vortreflichen Obstgarten weichen; jezt ◦ hatten sie die herrlichen Obstfrüchte nicht mehr. ◦ Gott befahl ihnen daher, das Feld mit Mühe und ◦ Kummer zu bauen.<sup>15</sup> Dies war der Anfang des ◦ Ackerbaues.

3. Adam hatte weder Pflug noch Egge, noch ◦ sonst die gehörige Werkzeuge zum Ackerbau, es ◦ mußte also schlecht mit seinem Ackerbau aussehen; ◦ allein er lebte in einer fruchtbaren warmen Ge= ◦ gend; auch wußte er von dem mannigfaltigen Essen, ◦ Trinken und Kleidern nicht, die wir jezt haben,

Volksl. Thaum. 782. H

20 114

### Das goldne Buch.

daher glaube ich, daß er sich mehr mit Baumpflan= ◦ zen und Obstessen abgegeben habe, als mit dem ◦ Säen und Pflanzen andrer Früchte, denn er war ◦ ja aus dem Paradies her des Obstesens gewohnt.

4. Nun hatte aber Adam zween Söhne, den ◦ Kain und Habel.<sup>16</sup> Der Kain legte sich auf den ◦ Ackerbau, denn er fing an nachzudenken, wie man ◦ allerhand Früchte säen und pflanzen müßte; und ◦ weil die Leute etliche hundert Jahr lebten, so müs= ◦ sen sie viel erfahren haben, und so konten sie's ◦ weiter bringen,

---

durch die Franzosen entdeckte Thierkreyße, ganz und gar nichts gegen die biblische Zeitrechnung beweisen.“ – Vgl. „Der graue Mann“ H. 17, 1805, S. 285.

<sup>14</sup> Gen 2, 16 f.

<sup>15</sup> Gen 3, 17.

<sup>16</sup> Abel. – Zu Kain und Abel siehe Gen 4, 2 ff.

als wir; Kain war also der erste ◻ Ackermann.

5. Sein Bruder Habel aber legte sich auf ◻ die Viehzucht, und fürnemlich auf die Schaaf= ◻ zucht. Anfänglich waren die Thiere alle wild; nun ◻ sahen die Menschen, daß die jungen Thiere die ◻ Milch der alten sogen, da fiels den Menschen ein: ◻ vielleicht kan auch der Mensch die Thiere so sau= ◻ gen, und von ihrer Milch leben, denn damals ◻ waren die Lebensmittel noch gar rar.

6. Nun sind aber die Schaafe die zahmesten ◻ Thiere; diese gewöhnten sich zuerst an die Men= ◻ schen, man sperrte sie also ein, damit sie nicht ◻ entlaufen konten, und so wurden sie des Men= ◻ schen Eigenthum, man aß oder trank ihre Milch, ◻ aß auch hernach ihr Fleisch, kleidete sich in ihre Fel= ◻ le, und nachher würkete man Kleider aus ihrer Wolle.

7. Aber man fand auch, daß das Rindvieh ◻ nicht so gar wild war; man fand, daß ihre

### 3. Das goldne Buch.

115

Milch besser war als die Schaafmilch, auch daß ◻ eine Kuh mehr Milch gab; sie war auch grösser ◻ als ein Schaaf, sie gab also auch mehr Fleisch, ◻ auch lebte das Rindvieh länger, man hat also län= ◻ ger Nutzen davon; daher kams, daß man nun auch ◻ anfang Rindvieh zahm zu machen, und in Ställe ◻ oder zwischen Zäune einzusperren.

8. Als man nun anfang viele Schaafe und ◻ Rindvieh zu halten, so mußte man auch etwas zu ◻ fressen für sie haben, nun wußte man aber von ◻ Wiesen noch nichts, daher mußte man mit dem ◻ Vieh immer von einem Orte zum andern ziehen ◻ und Weide suchen, daher konnte man auch keine ◻ Häuser bauen: denn die hätte man ja bey dem ◻ Umherziehen nicht mitnehmen können: daher muß= ◻ te man in Hütten oder Zelten von Thierhäuten ◻ wohnen, die man mitnehmen, und überall auf= ◻ schlagen konte.

9. So lebten die heiligen Erzväter; diese zo= ◻ gen so mit ihrem Vieh umher, sie zogen dahin ◻ wo sie Weide funden; so leben auch noch heut zu ◻ Tage viele Völker, als nemlich: die Ara-

ber, die ◦ Turkomannen, die Tartaren, die Kosacken, die ◦ Kalmücken, und andere mehr.<sup>17</sup>

10. Wo aber sehr gute Fruchtländer waren, ◦ da vermehrten sich die Menschen auch sehr, da ◦ konnten sie keine grosse Viehheerden halten; sie ◦ mußten sich also auf den Ackerbau legen, Häuser,

H 2

116

### 3. Das goldne Buch.

10 Dörfer und Städte bauen, und sich von den ◦ Früchten des Feldes nähren.

11. So gings besonders nach der Sündfluth.<sup>18</sup> Noah ◦ war ein geschickter Bauer, er verstund den Acker= ◦ bau, so wies damals gewöhnlich war, er erfand ◦ den Wein, baute Weinberge, und das ist schon ◦ viel für die damaligen Zeiten; denn der Wein= ◦ bau erfordert schon mehr Mühe und Geschicklich= ◦ keit. Noah lehrte das alles seine Kinder.

12. In den Morgenländern, die man Asien ◦ heißt, ist ein Land, das heißt heut zu Tage Arme= ◦ nien; in diesem Armenien ist ein erstaunlich ho= ◦ hes Gebirge, das hieß ehemals Ararat.<sup>19</sup> Auf die= ◦ sem Ararat blieb die Arche Noah nach der Sünd= ◦ fluth<sup>20</sup> stehen; aus diesem Gebirge entspringt der ◦ große Fluß Euphrat genannt, in der Bibel heißt ◦ dieser Fluß auch wohl schlechtweg der Phrat.

13. Dieser Euphrat fließt vom Ararat immer ◦ gegen Mittag

<sup>17</sup> Turkomannen: Turkvölker; Türken. – Tartaren: richtig = Tataren. – Kosacken: Kosaken. – Kalmücken: westmongolisches Volk.

<sup>18</sup> Gen 7, 1 ff.

<sup>19</sup> Ararathochland (Armenisches Hochland), im Westen zur Türkei, im Osten zu Armenien, im Süden zu Iran gehörendes Hochland; darin der zweigipflige Ararat, im Hauptgipfel Großer Ararat 5.137 m über dem Meeresspiegel.

<sup>20</sup> Sintflut = große Flut, nach Gen 8; die ähnlich lautende Bezeichnung Sündflut zur Verdeutlichung, dass diese Flut wegen der Sünden der Menschen diesen von Gott geschickt wurde.

fort, bis ins persische Meer; die ganze Strecke Landes zwischen dem Ararat und dem persischen Meer ist ganz eben, und sehr groß, darinn lagen nun die grssoen Königreiche Assyrien und Babylon. Diese Länder um den Euphrat sind ganz ausserordentlich fruchtbar; noch heut zu Tage da alles dort wüste ist, wächst noch alles da, was man will, ohne daß man zu düngen braucht; man braucht nur aus dem Euphrat zu wässern.

14. Noah stieg also nach der Sündfluth mit einem Kindern den Berg Ararat herab in die

### 3. Das goldne Buch.

117

Ebene, da lebten sie nun vom Ackerbau und der Viehzucht. Weilen nun das Land so ungemein fruchtbar war, so ernährten sich die Leute leicht und ohne viel Mühe; sie wässerten das Land aus dem Euphrat, pflügten dann mit einem Ast von einem Baum, an den sie vorn einen Ochsen oder Esel spannten, denn die Pferde waren noch nicht zahm gemacht, dann säeten sie, und dann eggeten sie mit Dornbüschen, die sie zusammenbunden. Dort ist die Erde sehr weich und mürbe, da gings also an.

15. In diesem herrlichen Lande, das auch sonst in der Bibel Chaldäa<sup>21</sup> heißt, wurden nun bald der Leute zu viel, sie konnten sich da nicht alle nähren, auch kam der Thurmbau zu Babel<sup>22</sup> dazu, welche Stadt auch da liegt, so daß die Leute auch uneinig wurden, daher zogen sie aus einander.

16. Noahs dritter Sohn hieß Cham, der hatte nun erstaunlich viele Kinder und Nachkommen, die man Chamiten hieß.<sup>23</sup> Diese Chamiten zogen weg, sie zogen so zwischen Mittag und Abend hinaus, so wie uns Frankreich liegt;<sup>24</sup> da fanden sie nun lange kein Land, wo sie bleiben konnten, lauter Sand, oder wilde Berge und Thäler. Endlich nach langem Reisen kamen sie wie-

<sup>21</sup> Vgl. e. g. Gen 11, 28.

<sup>22</sup> Gen 11, 1 ff.

<sup>23</sup> Ham; siehe Gen 10, 6 ff.

<sup>24</sup> Richtung nach dem Südwesten, wie von Kaiserslautern gesehen.

der an einen gros= sen Fluß, und das war der Nil in Egypten, hier war das Land wieder so gut, als um Babel herum

118

## 3. Das goldne Buch.

17. In diesem Egypten liessen sich nun die Chamiten nieder, sie richteten da ein Königreich auf, wo allemal der König Phrao hieß, wie ihr das aus der Bibel wißt. In diesem Land wars nun sonderbar: denn der Nilstrom wächst alle Jahr eine zeitlang so stark, daß er fast das ganze Land überschwemmt, dann leitet man das Wasser auf die höhern Felder, und dann düngt das Wasser das ganze Land, so daß man keinen Mist zu fahren braucht. Wenn nun das Wasser eine zeitlang gestanden hat, so fällt wieder, und das trifft alle Jahr auf eine Zeit ein.

18. In Egypten gings nun recht gut, die Leute konten recht gut fortkommen, auch hatten sie viele kluge und gelehrte Leute, so, daß derjeni= ge, welcher etwas lernen wollte, nach Egypten reiste, da erfanden sie allerhand, das Bierbrauen, sie hatten Mühlen, bucken Brot, sie zogen Baum= wolle, Flachs, Zwiebeln und allerhand Gartenge= müse. Seht! da wars also schon ziemlich hoch gestiegen.<sup>25</sup>

19. Das Volk Israel, welches wir jetzt die Juden heissen, wohnten in Egypten, wie ihr wißt und wie sie Moses herausgeführt hat, das lest ihr in der Bibel. Die Israeliten hatten also den Ackerbau von den Egyptern gelernt, so daß sie im Lande Canaan, wo sie hinzogen, nun gleich gute Bauern werden konten, denn sie verstunden schon alles von Egypten her.

## 3. Das goldne Buch.

119

20. Das Land, welches jetzt die Turkey heißt, und worinn Constantinopel<sup>26</sup> liegt, hieß vor Alters Griechenland, darinn wohnten auch damals schon Leute. Dies Land heißt im Alten Testament das Land Chittim;<sup>27</sup> aber diese Leute verstunden vom

<sup>25</sup> Die (technische, kulturelle) Entwicklung war schon bedeutend, groß.

<sup>26</sup> Constantinopel: Konstantinopel, Byzanz, Istanbul.

<sup>27</sup> Chittim: Kithim; siehe Gen 10, 4 u. ö.

Ackerbau noch nichts, das Land ist auch lange nicht ◦ so fruchtbar als Babel und Egypten, die Leute ◦ mußten sich also elend behelfen, sie lebten von Ei= ◦ cheln, Bucheln, <sup>28</sup> Kastanien und dergleichen.

21. In dem Griechenland wars also just so, ◦ wie's jezt unter den wilden Menschen in Amerika ◦ ist, und in Egypten wars denn ungefehr so, wie ◦ bey uns in Deutschland; da zogen dann Leute ◦ aus Egypten nach Griechenland, so wie auch ◦ Leute aus Deutschland nach Amerika ziehen, und ◦ so wie die Wilden allerhand von unsern Leuten in ◦ Amerika lernen, so lernten auch die alten Griechen ◦ von den Egyptern.

22. Die alten Griechen lernten also den Acker= ◦ bau und die Viehzucht von den Egyptern, und ◦ wurden nach und nach noch geschickter darinnen ◦ wie die Egypter: denn in Egypten wächst fast al= ◦ les von selbst, da war also nicht viele Kunst und ◦ Wissenschaft nöthig; aber in Griechenland wars ◦ nöthig, da war das Land wie bey uns, da mußte ◦ man schon andre Pflüge erfinden, andre Eggen ◦ und andres Geräthe haben.

120

### 3. Das goldne Buch.

23. Nach und nach wurde das Griechenland ◦ so blühend, daß es nicht zu sagen ist, viel reicher ◦ und blühender als Egyptenland; dazu kamen viele ◦ Kriege nach einander in Egypten, dadurch wurde ◦ das Land ganz ruinirt; in Griechenland aber wars ◦ nun recht im Flor.

24. Als das nun auch in Griechenland lange ◦ Zeit gedauert hatte, da war Italien noch ein wil= ◦ des Land, worinn die Leute noch wild in den Wäl= ◦ dern herumstrichen, und vom Wilde lebten. Da ◦ zogen nun viele Griechen wieder nach Italien, so ◦ wie wir nach Amerika, und bauten sich dort an; ◦ so kam nun auch der Ackerbau und die Viehzucht ◦ nach Italien.

<sup>28</sup> Bucheckern, die Früchte der Buche.

<sup>29</sup> Vgl. November 1782, S. 687-704: „3. / Vom Wegziehen der Bauersleute in fremde / Länder.“

25. Aber in dem Italien gings gar sonderbar. ◦ Da waren zween Brüder, das waren ganz herrliche ◦ geschickte Leute, sie waren gute, tapfere Krieger, ◦ und dabei recht geschickte Leute; sie stammten auch ◦ ursprünglich aus Griechenland her; der eine Bru= ◦ der hieß Romulus, der andre Remus. Diesen bei= ◦ den fiels ein, sie wollten eine Stadt bauen; da ◦ lockten sie nun viele Bauernhaushaltungen zusam= ◦ men, die bauten die Stadt Rom, die heut zu Tage ◦ noch steht.

26. Die Nachkommen des Romulus wurden ◦ nun Könige in der Stadt. Die Römer griffen im= ◦ mer weiter um sich her, und machten sich immer ◦ mehr Länder unterthan; sie lebten aber noch im= ◦ mer vom Ackerbau und von der Viehzucht, darin=

### 3. Das goldne Buch.

121

15 nen brachten sie's gar hoch; sie waren noch ge= ◦ schicktere Bauern als wir heut zu Tage sind. Man ◦ hat noch Bücher vom Ackerbau, die damals von ◦ den Römern geschrieben worden sind.<sup>30</sup>

27. Endlich wurden die Römer so mächtig, daß ◦ sie Herr über ganz Italien wurden. Nun zogen ◦ sie weiter, sie eroberten Griechenland, hernach ◦ auch Egypten, darauf auch das jüdische Land, ◦ und so fort noch gar viele Länder in Asien; da ◦ brachten sie nun noch allerhand Erfindungen nach ◦ Italien, als die Kirschbäume aus Kleinasien, und ◦ alles Obst aus den Morgenländern: denn alle un= ◦ ser Obst ist erst aus Asien gekommen.

28. Nun war unser Deutschland auch noch ◦ wild, unsre Voreltern waren eben so gut wilde ◦ Leute, als jezt die Wilden in Amerika. Frank= ◦ reich hieß damals Gallien, das machten sich

---

<sup>30</sup> Siehe z. B. „Virgils ◦ Georgicon ◦ in ◦ deutsche Hexameter übersezt ◦ von ◦ Johann Heinrich Jung ◦ Der Weltweisheit und Arzneikunde Doktor, Kurfürstlichen Hofrath, ◦ der Forst= und Landwirthschaft, Fabricken= und Handlungswissenschaft, ◦ und der Vieharzneikunde ordentlichen öffentlichen Professor auf ◦ der Staatswirthschaft Hohen Schule zu Heidelberg, der Kurpfäl= ◦ zischen physikalisch=ökonomischen, und der Kurfürstlichen ◦ deutschen Gesellschaft ordentlichen Mitglie- ◦ der. [Vignette] ◦ - ◦ Mannheim ◦ in der neuen Hof= und akademischen Buchhandlung. ◦ 1787.“

die ◦ Römer unterthan, und herrschten daselbst; England ◦ hieß Brittanien, auch dort wurden die Römer ◦ Herr; überall aber, wo sie Herr wurden, da führ= ◦ ten sie ihren herrlichen Ackerbau und ihre Vieh= ◦ zucht ein; daher kams, daß in den beiden Ländern ◦ schon mehr Reichthum und mehr zu leben war, ◦ als in Deutschland.

29. Die alten Deutschen waren aber gar tapfere ◦ Krieger, die konten die Römer nicht zwingen; lan= ◦ ge Zeit kriegten sie mit ihnen, aber sie mußten ◦ endlich aufhören doch hatten sie ein Stück von

122

## 3. Das goldne Buch.

Deutschland, von Italien bis nach Frankfurt und ◦ Maynz, schon unter sich gebracht, aber sie behiel= ◦ tens nicht lang.

30. Endlich zogen die Deutschen nach England, ◦ und machten sich da zu Herren. Die ersten deut= ◦ schen Könige in England waren zween Brüder, ◦ aus Westphalen gebürtig, sie hießen Hengst und ◦ Horst, <sup>31</sup> und ihr Volk, womit sie Brittanien be= ◦ zungen, das hieß man die Angelsachsen. Von dem ◦ Wort Angel kommt noch heutiges Tages der ◦ Name Engelland.

31. Ein andrer Trupp Deutsche, welche man ◦ die Franken heiß, und welche vielleicht im Ber= ◦ gischen oder daherum gewohnt haben mögen, zog ◦ nach Gallien, ihr König hieß Klodwig; <sup>32</sup> diese ◦ machten sich Gallien unterthänig, und so hieß ◦ nun Gallien das Reich der Franken, oder Frank= ◦ reich, welches noch heutiges Tages blüht.

32. Wieder ein anderer Trupp, die Gothen, ◦ zogen sogar nach Italien, und machten endlich mit ◦ dem alten römischen Reich ein Ende. An allen Or= ◦ ten wurde nun der Ackerbau und die Viehzucht be= ◦ kannt, so wie sie die Römer getrieben und überall ◦ eingeführt hatten. Die Deutschen fanden sie in ◦ England,

<sup>31</sup> Hengist und Horsa: sagenhafte Gründer der angelsächsischen Herrschaft in Britannien; Söhne des Wietgils, aus Wodans Geschlecht. – Siehe das Pferd als heiliges Tier der Sachsen.

<sup>32</sup> Chlodwig ##

in Frankreich und in Italien, aber in ◦ Deutschland blieb sie noch immer eine Zeit zurück.

32 Endlich im achten Jahrhundert nach Christi Geburt da war ein König in Frankreich, der ◦ hieß Karl, <sup>33</sup> er war ein gar tapferer, verständiger ◦ Herr, der sehr viel Kriegsvolk und Geld und Gut ◦ hatte. Diesem König Karl fiels ein, ganz Deutschland zu bezwingen und sich unterthan zu machen. ◦ Der Karl war ein Christ, alle unsre deutsche Voreltern waren noch Heyden.

### 3. Das goldne Buch.

123

34. König Karl kam also mit vielen tausend ◦ Soldaten; er bezwang alle Deutschen mit ihren ◦ Fürsten, die sie hatten, und er zwang sie auch, ◦ Christen zu werden; denn er sagte: werde ein ◦ Christ, oder ich laß dir den Kopf abhauen! Seht, ◦ so wurden unsre Voreltern mehrentheils bekehrt. <sup>34</sup>

35. Als König Karl also die Deutschen mit dem ◦ Degen bekehrt hatte, so eroberte er auch Italien. ◦ Jezt fiels ihm ein, er wollte römischer Kaiser werden, und da ließ er sich zu Rom vom Pabst zum ◦ Kaiser krönen, und also war er der erste deutsche ◦ römische Kaiser; man heißt ihn sonst Karolus ◦ Magnus. Den Namen pflegt ihr Bauersleute ◦ zu kennen; heutiges Tages sagen die Gelehrten ◦ Karl der Grosse, und das heißt eben so viel.

36. Karls Kinder theilten sich in das Reich; ◦ der eine bekam Deutschland, der andere Frank= ◦ reich, der dritte Italien; aber die zankten sich ◦ immer mit einander. Endlich starb Karls Familie ◦ ganz aus, und nun fingen die deutschen Für= ◦ sten an, Kaiser unter sich zu wählen.

37. So wählten sie einmal einen, der hieß ◦ Heinrich, der Vogelfänger; <sup>35</sup> dieser Kaiser machte ◦ allerhand gute Einrichtungen

<sup>33</sup> Karl der Große ##

<sup>34</sup> Christianisierung Deutschlands.

<sup>35</sup> Heinrich I., König (seit 919), Herzog von Sachsen (seit 912), geb. um 875, gest. Memleben 2.07.936, Sohn Herzog Ottos I. von Sachsen, Vater von Heinrich I. von Bayern. – An seinen Beinamen „auceps“ (Vogler, Vogelfänger; erstmals im 12. Jahrhundert belegt) knüpfen

gen. Bis dahin wußte ◦ man noch von keinen Städten in Deutschland, ◦ als nur von etlichen grossen Hauptstädten, als: ◦ Cölln, Trier, Mainz, Frankfurt u. s. w. Der ◦ Kaiser Heinrich aber fing an, Städte zu bauen; ◦ die Handwerksleute mußten in die Städte ziehen, ◦ die Bauern aber mußten auf dem Lande bleiben.

38. Seit der Zeit hats in Deutschland anders ◦ ausgesehen; die Bauern konten nun in den Städ= ◦ ten ihr übriges Korn, ihre Milch und Butter, ◦ fett Vieh und dergleichen verkaufen. So verdien= ◦ ten sie nun Geld; sie konten also nun auch besser

124

### 3. Das goldne Buch.

haushalten, und sich überall besser helfen; so wurde ◦ nun der Ackerbau und die Viehzucht ordentlicher.

39. Bis daher ist nun alles höher gestiegen; ◦ nur die Landwirtschaft ist unter uns Deutschen noch ◦ weit zurück. Wir bauen unser Feld, und behan= ◦ deln unser Vieh mehrentheils noch, wie unsre Al= ◦ ten, und das ist ein sehr übles Ding. Wir hü= ◦ ten unser Vieh noch immer so, wie die Alten, ◦ den Sommer über auf den Bergen herum, und ◦ das ist sehr schädlich, wie ihr im goldenen Buche ◦ hören werdet.

40. Die Engländer habens am weitesten in der ◦ Landwirtschaft gebracht. Durch das Wort Land= ◦ wirtschaft verstehe ich immer das ganze Bauern= ◦ handwerk, Ackerbau, Viehzucht und Haushaltung, ◦ mit allem, was dazu gehört. Die Engländer kön= ◦ nen auf einem Morgen Landes so viel erzielen, ◦ daß 5 Menschen davon leben können; ein Mor= ◦ gen ist 160 Ruthen, und doch ist unser Land eben ◦ so gut, wie England.

41. In diesem goldnen Buche will ich euch ◦ nun lehren, wie ihrs machen müßt, daß ihr auch ◦ so viel erziehen könnt. Da müßt ihr mir nur ◦ folgen; denn ich will euch nichts sagen, als was ◦ wahr ist, und was bei euch angeht, und sich ◦ thun läßt.

---

Sagen an, wonach die Boten, die Heinrich seine Wahl zum König mitteilten, ihn am Vogelherd (angeblich „Finkenherd“, Quedlinburg) überrascht haben sollen (v. a. Gedicht von J. N. Vogl, „Herr Heinrich sitzt am Vogelherd ...“, vertont von C. Loewe) #

Abtheilung des goldnen Buchs. <sup>36</sup>

1. Alles, was der Mensch braucht, kommt von  $\square$  der Erden her; entweder gehört zu Erde und  $\square$  Steinen, oder zu den Gewächsen, oder zu den  $\square$  Thieren. Daher gibts 3 Reiche der Natur: 1) das  $\square$  Steinreich; dahin gehört alles, was Erde oder  $\square$  Stein ist. 2) Das Pflanzenreich; dahin gehört  $\square$  alles, was aus der Erden wächst. Und 3) das  $\square$  Thierreich; dahin gehört nun alles was Thier heißt.

## 3. Das goldne Buch.

125

2. Alles, was nun der Bauer aus diesen drei  $\square$  Reichen braucht, das heissen wir landwirthschaft= $\square$  liche Erzeugungen, weil alles von der Natur er= $\square$  zeugt wird, und landwirthschaftlich heissen diese  $\square$  Dinge darum, weil sie der Landwirth erzeugt und  $\square$  gebraucht; alle andre Dinge aber nicht. Die  $\square$  landwirthschaftlichen Erzeugungen heissen andere  $\square$  rohe Produkte.

3. Alles, was der Bauer braucht, wird von  $\square$  der Natur erzeugt. Wenn nun der Bauer ver= $\square$  steht, wie es die Natur macht, wenn sie etwas  $\square$  erzeugt, so kan er ihr besser helfen; er weiß dann,  $\square$  wie ers machen muß, daß er etwas erzieht. Zum  $\square$  Exempel: Wenn der Bauer weiß, wies zugeht,  $\square$  daß ein Samenkorn aufgeht, und daß es Halme,  $\square$  Aehren und wieder Körner treibt, oder wenn er  $\square$  weiß, wie es die Natur macht, daß eine Kartoffel,  $\square$  die man in die Erde setzt, viele Kartoffeln hervor= $\square$  bringt, so kan er daraus lernen, wie er düngen,  $\square$  und wie er die Erde bauen müsse, damit es besser  $\square$  gerathe, als vorher.

4. Oder wenn er weiß, wie ein Thier inwen= $\square$  dig beschaf-

<sup>36</sup> Vgl. „Versuch  $\square$  einer  $\square$  Grundlehre  $\square$  sämmtlicher  $\square$  Kameralwissenschaften  $\square$  -  $\square$  zum Gebrauche  $\square$  der Vorlesungen auf der Kurpfälzischen  $\square$  Kameral Hohenschule zu Lautern  $\square$  -  $\square$  von Dr. Johann Heinrich Jung,  $\square$  öffentlichen ordentlichen Lehrer der Landwirth= $\square$  schaft, Kunstwirthschaft, Handlungswirth= $\square$  schaft und Vieharzneikunde; auch Mitglied  $\square$  der Kurfürstlichen physikalischen ökonomi= $\square$  schen Gesellschaft daselbst.  $\square$  -  $\square$  Lautern,  $\square$  im Verlage der Gesellschaft  $\square$  1779.“ § 30 ff.

fen ist, und wie es mit seiner Geburt, ◻ Leben und Tode zugeht, so kan er auch daraus ◻ schliessen, wie er die Thiere füttern und behandeln ◻ müsse, damit sie gesund und stark werden, und viel ◻ Milch geben.

5            5. Seht! alles, was ich da gesagt habe, muß ◻ der erste Theil des goldnen Buchs seyn: Erstlich ◻ beschreib ich da die Natur, was sie sey, und wie ◻ sie wirke; das gibt also das erste Kapitel. Im ◻ 2ten Kapitel beschreibe ich dann das Steinreich, ◻ so viel dem Bauer davon nöthig zu wissen ist.

40           6. Im 3ten Kapitel erkläre ich, wie die Pflan= ◻ zen, Bäume, Kräuter und alles, was wächst, ent=

126

### 3. Das goldne Buch.

15 stehen; wie sie aus dem Samen oder auf andre ◻ Weise aufgehen; wie sie innerlich beschaffen sind, ◻ wie sie wachsen, wovon sie sich nähren, wie sie ih= ◻ ren Samen erzeugen, und endlich, wie sie wieder ◻ aufhören und absterben.

20           7. Im vierten Kapitel endlich handle ich von ◻ den Thieren; da beschreibe ich dann, wie die Thiere ◻ innerlich beschaffen sind, wie sie in° Mutterleibe ◻ entstehen, wie sie in° Mutterleibe leben, wie's mit ◻ ihrer Geburt zugeht, wie das innerliche Leben des ◻ Thieres beschaffen sey, was das Herz, Gehirn, ◻ Lunge, Leber, Magen, Gedärme, Nieren und so ◻ weiter für Wirkungen habe°. Mit einem Worte, ◻ ich beschreibe das Thier nach seiner ganzen Be= ◻ schaffenheit bis an seinen Tod.

25           8. Jezt habe ich den ersten Theil fertig; ihr ◻ wißt dann, wenn ihr ihn gelesen habt, wie alles, ◻ was ihr erzieht, beschaffen ist, und wie's die Na= ◻ tur hervorbringt. Aber nun müssen wir weiter ◻ gehn. Ihr könnt unmöglich die Landwirthschaft ◻ ohne Vieh treiben; denn wenn ihr keinen Dünger ◻ habt, so könnt ihr nichts erziehen. Den Dünger ◻ müßt ihr vom Vieh erhalten; das Vieh muß aber ◻ erst Futter haben; folglich macht nun die Lehre ◻ von der Viehzucht den 2ten Theil des goldnen ◻ Buchs aus.

30           9. In diesem 2ten Theile von der Viehzucht ◻ beschreibe ich erst, wie man Futter fürs Vieh bauen ◻ und erziehen müsse. Das gibt also wieder das erste ◻ Kapitel; darinn handle ich erst von den Wiesen, ◻ wie man sie am besten macht und wässert, und ◻ wie

man Heu und Grummet <sup>37</sup> macht.

10. Darnach beschreibe ich auch die verschiedenen ◦ Arten des Klee's, wie man ihn im Felde bauen ◦ müsse; ferner Rüben und alles andre, womit

### 3. Das goldne Buch.

127

man das Vieh füttert. Dann lehre ich weiter im ◦ 2ten Kapitel, wie man nun mit dem Rindvieh ◦ umgehen soll; dann mit den Schaa-  
fen und Zie= ◦ gen; dann mit den Schweinen, und endlich auch ◦  
10 mit den Pferden. Dann gibt jede Viehart ein ◦ besonderes Kapitel; als im 3ten Kapitel von Schaa= ◦ fen und Ziegen, im 4ten von den Schweinen, im ◦ 5ten von den Pferden.

11. So weit geht also die Viehzucht. Nun ◦ kommen wir zum Ackerbau, der macht nun den ◦ 3ten Theil des goldnen Buchs aus. Da muß ich ◦ euch nun zuerst beschreiben, wie man das Mistma= ◦ chen macht, damit man recht viel und den besten ◦ Dünger bekommt; da werdet ihr dann rechte schöne ◦ Sachen lernen, die ihr noch nicht wißt; das ist ◦ wieder das erste Kapitel.

12. Im zweiten Kapitel lehre ich euch, wie ◦ man alle Arten von Getreide, als Korn, <sup>38</sup> Weizen, ◦ Spelz, <sup>39</sup> Gerste, Haber <sup>40</sup> u. s. w. bauen und pflanzen ◦ müsse; da beschreibe ich dann, wie man ackern, ◦ eggen und säen muß, wie der Pflug recht gut ge= ◦ macht und gestellt wird, und dergleichen schöne ◦ Sachen mehr.

13. Im dritten Kapitel handle ich von den ◦ Hülsenfrüchten, von Felderbsen, Feldbohnen, Lin= ◦ sen, Wicken, u. s. w. Im vierten von Wurzel= ◦ früchten, Kartoffeln, weissen und gelben  
30 Rüben ◦ u. s. w.

14. Das fünfte Kapitel enthält die Lehre vom ◦ Garten =

---

<sup>37</sup> ##

<sup>38</sup> Roggen, s. u. #

<sup>39</sup> Siehe Anm. 129.

<sup>40</sup> Hafer.

und Obstbau. Da beschreibe ich nun  $\square$  wieder, wie man allerhand Gutes im Garten er= $\square$  ziehen kan, und wie man gutes Obst durch Pfro= $\square$  pfen und Aeugeln <sup>41</sup> erhalten müsse; zugleich beschreibe  $\square$  ich auch kurz den Weinbau.

128

## 3. Das goldne Buch.

15 15. Das sechste Kapitel beschreibt endlich, wie  $\square$  man allerhand Sachen erzeugt, woraus man Geld  $\square$  löst; denn darauf muß der Bauer vorzüglich se= $\square$  hen, damit er brav Geld löse. Da  
10 kommt nun  $\square$  der Flachs = und Hanfbau, der Rübsamen = oder  $\square$  Repsbau, <sup>42</sup> der Tobacksbau, <sup>43</sup> der Krappbau, der  $\square$  Waidbau, <sup>44</sup> und was man weiter ums Gelds willen  $\square$  erzieht.

15 16. Der vierte Theil des goldnen Buchs ent= $\square$  hält noch einige Nebenstücke, die man zuweilen  $\square$  nützlich nebenher treiben kan, als die Bienenzucht,  $\square$  die Seidenzucht, das Bierbrauen, das Brannte= $\square$  weinbrennen, das Obstweinmachen, das Essigma= $\square$  chen, und dergleichen Dinge mehr, wo dann jedes  $\square$  Gewerbe ein eigenes Kapitel ausmacht.

20 17. Nun kommt der fünfte Theil, darinnen  $\square$  sollt ihr nun so allerhand für die Haushaltung fin= $\square$  den, vom Dreschen, vom Fruchtreinigen, vom But= $\square$  ter = und Käsemachen, vom Flachs = und Wollespin= $\square$  nen; mit einem Worte, da lehre ich so alle nöthigen  $\square$  Haushaltungsgeschäfte in vielen Kapiteln.

25 18. Endlich beschließt der 6te Theil das goldne  $\square$  Buch; darinnen findet ihr nun, wie ein Bauer sein  $\square$  ganzes Gut und seine ganze Haushaltung ordentlich  $\square$  verwalten müsse; wie er mit dem, was er hat, spar= $\square$  sam haushalten; wie er hübsch alles anschreiben, und  $\square$  wie er mit dem, was er übrig behält, vortheilhaft  $\square$  handeln soll.

30 19. Das ist also die ganze Abtheilung des goldnen  $\square$  Buchs, worinnen ich alles kurz, deutlich und verständ= $\square$  lich vortragen

<sup>41</sup> #<sup>42</sup> Raps.<sup>43</sup> Taback. Siehe dazu ausführlich S. 265 – Vgl. Anm. 49.<sup>44</sup> #

werde; auch werde ich nichts sagen, ◻ das nicht angeht, oder sich nicht thun läßt.

Im nächsten Stück des Volkslehrers werde ich, ◻ wills Gott! fortfahren.<sup>45</sup>

5 ---

*Das goldne Buch, März 1782*

10 Der  
Volkslehrer.

Zweiten Jahrgangs Drittes Stück.

1782.

Lenzmond.

Leipzig,

15 in der Weygandschen Buchhandlung.

S. 184-185: „4. ◻ Fortsetzung des goldenen Buchs. ◻ Erster Theil. ◻ Beschreibung der Natur, wie alles eigent= ◻ lich beschaffen ist.“.

20 184

-----  
4.

Fortsetzung des goldenen Buchs.

Erster Theil.

25 Beschreibung der Natur, wie alles eigent=  
lich beschaffen ist.

---

<sup>45</sup> Dieser umfangreiche Plan wird von Jung-Stilling nicht völlig ausgeführt.

1. **Es** giebt vier Dinge, wodurch unser Herr ◦ Gott alles wirkt, die Erde, das Wasser, die ◦ Luft und das Feuer, diese vier Dinge heißen wir ◦ die vier Elemente. <sup>46</sup>

2. Die Erde ist das größte Element, sie besteht ◦ aus allerhand Erdarten, <sup>47</sup> mancherlei Steinen, man= ◦ cherlei Erzen und Mineralien, auch wachsen auf ◦ ihr vielerlei Gewächse und Pflanzen, und viele ◦ Thiere, auch die Menschen leben auf der Erden.

3. Daß es allerhand Erdarten auf der Erde ◦ gibt, wißt ihr daran: bald findet ihr den Boden ◦ leimigt, thonigt, kalkigt, krei-  
denartig, auch gibts ◦ eine schwarze Erde, worinnen alles gern wächst, <sup>48</sup> ◦ dann hat man wieder steinigte oder sandigte Erd= ◦ arten.

4. Vielerlei Erdarten schmelzen im Feuer zu ◦ Glas, andere schmelzen sehr schwer, besonders ◦ geht das die Steine an, alles was Kieselstein heißt, ◦ kann man mit Potasche zu Glas schmelzen, hinge= ◦ gen gibts andere Steine, als die Kalksteine, die

#### 4. Fortsetzung des goldenen Buchs.

185

schmelzen sehr schwer und geben auch kein durch= ◦ sichtiges Glas.

5. Der Thon und Leim werden hart im Feuer, ◦ wenn sie recht durch einander geknetet, und gut ◦ bereitet werden, daher entstehen Ziegelsteine und ◦ allerhand irdenes Geschirr; auch giebt es sehr fei= ◦ ne Thonarten, die ganz weis sind, und woraus man ◦ feine Sachen machen kan, als da sind Tobacks= ◦ pfeiffen, <sup>49</sup> und andere feine irdene Waare. Nimmt ◦ man dieses feinen weissen Thons, mischt feine ge= ◦ mahlene Kieselsteine dazu, und machts denn recht nach ◦ der Kunst, so wird Porcellan draus.

6. Auch gibts Steine tief in der Erden, wenn ◦ man die der Kunst nach schmelzt, so bekommt man ◦ Eisen, oder Blei, oder Zinn, oder Kupfer, oder ◦ Silber, oder Gold daraus; noch gibts an-

<sup>46</sup> Vgl. „Versuch einer Grundlehre“ (wie Anm. 36) § 31.

<sup>47</sup> Vgl. „Versuch einer Grundlehre“ (wie Anm. 36) § 42 ff.

<sup>48</sup> Humus #

<sup>49</sup> Tabackspfeifen; siehe Anm. 43.

dere Din= ◦ ge, die man Halbmetalle <sup>50</sup> heißt, und die aus solchen ◦ Steinen geschmolzen werden, unter diesen ist das ◦ Quecksilber das bekanteste und gebräuchlichste.

7. Noch ist das Innere der Erden an sehr ◦ vielen nothwendigen Dingen reich, daher kommt ◦ auch Vitriol, Alaun, Steinkohlen und viele ande= ◦ re Sachen, die ich hier nicht alle zu nennen brau= ◦ che. Aber das Salz komt auch aus der Erden, ◦ da gibts Klippen tief in der Erden von lauter Salz, ◦ wenn nun Wasser durch diese Klippen durchseht, ◦ so schmelzt das Salz darinnen, und wird nun ◦ Salzwasser, quellt nun dieses Wasser oben zur Er=

186

## 4. Fortsetzung des goldenen Buchs.

den heraus, so kan man ordentliches Kochsalz dar= ◦ aus sieden.

8. Alles was ich euch nun so daher beschrie= ◦ ben habe, das gehört zum Steinreich, davon kön= ◦ te ich noch viele Bücher machen, aber es ist hier ◦ nicht nöthig, es ist schon genug, wenn ihr das ◦ nur wißt, was ich hier vom Steinreich gesagt ◦ habe.

9. Nun ist aber auch die ganze Erde mit ◦ Gras und Kräutern von mancherlei Art, und mit ◦ Bäumen und Sträuchern überwachsen, alles was ◦ so aus der Erden wächst, und mit den Wurzeln ◦ fest in die Erde gewurzelt ist, und den Nahrungs= ◦ saft aus der Erden in sich saugt, das gehört nun ◦ zum zweiten Reich der Natur, zum Pflanzen= ◦ reiche. <sup>51</sup>

10. Alles was zum Pflanzenreiche gehört, ◦ Gras, Kräuter, Blumen und Gehölz kommt aus ◦ dem Saamen her; denn wenn ihr auch die Kar= ◦ toffeln setzt, oder einen Weidenast in die Erde ◦ steckt, und er wächst, so müßt ihr drum nicht den= ◦ ken, die Kartoffeln oder die Weiden trügen keinen ◦ Saamen, aber man kommt geschwinder zurecht, ◦ wenn man Kartoffeln setzt und Weidenreiser stekt, ◦ so ists auch mit andern Sachen mehr.

11. Die Saamenkörner sind also die Eier, ◦ woraus wieder junge Kräuter wachsen, und nun ◦ will ich euch wiederum erklä-

---

<sup>50</sup> #

<sup>51</sup> Vgl. „Versuch einer Grundlehre“ (wie Anm. 36) §44.

ren, wie das zugeht.

4. Fortsetzung des goldenen Buchs.

187

5 Ein Saamenkorn besteht aus einem weislichen, mehr ◦ lichten Wesen, dies weisse mehlichte Wesen besteht ◦ nun aus etwas Oel, wie ihr an dem Rübsaamen ◦ seht, und aus einem salzigten Ding, das sauer ist, ◦ denn ihr wißt ja, daß man aus den Fruchtkör= ◦ nern Bier und Eßig machen kan.

10 12. Das Oel und das saure Salz in den ◦ Saamenkörnern ist aber darinnen versteckt, so, daß ◦ mans nicht gleich schmecken kan, auch ist in ini= ◦ gen mehr Oel als in den andern, und wiederum ◦ ist auch in einigen mehr Säure als in den an= ◦ dern. Das Oel und das Saure stecken in einem ◦ schleimigten Wesen, welches trocken und also meh= ◦ licht ist.

15 13. Mitten in jedem Saamenkorn ist der Keim, ◦ dieser Keim ist schon das Gewächs im Kleinen, ◦ als zum Exempel: in einem Haferkorn steckt schon ◦ mitten im Mehl ein kleines Gräschen mit seinen ◦ Würzelchen; in einem Birnkern steckt schon mit= ◦ ten ◦ im Mark ein kleines Bäumchen mit seinen Wür= ◦ zelchen; und so steckt das Gewächs in jedem Saam= ◦ körnchen, das aus ihm werden soll.

20 14. Aber mit blossen Augen kan man diesen ◦ Keim nicht in den Saamenkörnern sehen, wohl aber ◦ mit einem guten Vergrößerungsglase, und wenn ◦ man sich darnach zu stellen weiß.

25 15. Der Erdboden ist feucht, wenn nun ein ◦ Saamenkorn in die feuchte Erde komt, so zieht sich

188

4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

30 die Feuchtigkeit in den Kern hinein, das trockenere ◦ Mehl nimmt dann die Feuchtigkeit aus der Erden ◦ an, und quelt <sup>52</sup> darinne, nach und nach wird das ◦ Mehl mit der Feuchtigkeit dünne wie Milch, und ◦ das ist nun die Nahrung für den Keim, oder das ◦ junge Pflänzchen.

---

<sup>52</sup> Quillt auf; aufquellen.

16. Die Würzelchen des Keims sind lauter ◻ kleine Röhrenchen, welche nun die Milch in sich sau= ◻ gen, davon wächst nun der Keim, er wird immer ◻ grösser, da bricht er denn aus den Schalen her= ◻ aus, die Würzelchen gerathen in die blosser Erde, ◻ und nun sind sie stark genug, so, daß sie nun die ◻ Nahrung und die Feuchtigkeit aus der Erde in sich ◻ saugen können. Das junge Kraut, Baum oder ◻ was es ist, bohrt sich nun oben zur Erden heraus, ◻ und wächst so fort, wie es seine Natur mit sich ◻ bringt.

17. Ich habe oben gesagt, daß Oel und Säure in den Saamenkörnern sey. Seht! das ist eigent= ◻ lich die Nahrung der Pflanzen oder Gewächse, ◻ wovon sie leben, doch gehört auch Wasser dazu, ◻ also: Wasser, Oel und ein saures Salz, oder ◻ auch sonst ein Salz ernährt die Pflanzen.

18. Wenn Pflanzen und Thiere oder auch ◻ Blätter, Kräuter, der Mist der Thiere, Holz und ◻ dergleichen Dinge faulen, so werden sie wieder zu ◻ Erde, zu Oel und zu Salz, alles was verfault, ◻ wird dazu; nun sind das aber die Dinge, womit

#### 4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

189

20 die Pflanzen ernährt werden, folglich, wenn man ◻ alle Dinge die faulen können, verfaulen läßt, und ◻ die Erde damit düngt, so wachsen da die Pflan= ◻ zen besser, weil sie da mehrere Nahrung haben.

19. Jeden Herbst fallen die Blätter von den ◻ Bäumen, viele Kräuter sterben ab, viele Würmer ◻ und Ungeziefer sterben, davon wird nun die Erde ◻ überall gedüngt, so daß das folgende Frühjahr alle ◻ jungen Gewächse wieder aufgehen und wachsen ◻ können.

20. Nun will ich weiter erklären, wie es ◻ mit den Pflanzen beschaffen ist. Die Pflanzen ◻ bestehen alle aus einer Wurzel, aus einem oder ◻ mehren Stengeln, aus Aesten, Blättern, Blü= ◻ then und Früchten oder Samen, das muß ich ◻ nun alles der Ordnung nach beschreiben. Ferner ◻ besteht die ganze Pflanze erst zäusserst aus einem ◻ dünnen Häutchen über die Rinde her, dann die ◻ Rinde selber, dann das Fleisch oder das holzige ◻ Wesen, und  
35 dann das Mark; auch diese Stücke ◻ muß ich alle beschreiben.

21. Die leztern Theile der Pflanzen will ich ◻ also zuerst vor mich nehmen, und dann will ich ◻ die ersten erklären, und dann

will ich beschreiben, ◦ wie die Pflanzen leben, und wie das Wachsen ◦ zugehe.

22. Die Rinde hat ein dünnes Häutchen um ◦ sich her, welches aber an kleinen Gewächsen so

190

4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

dünne ist, daß mans nicht abschaben kan; an den ◦ Birken könnt ihr am besten erkennen, da ist es ◦ die weisse Haut, die man von der Rinde abschä= ◦ len kan, darunter ist dann die grüne Rinde; an den Haseln <sup>53</sup> sieht mans auch, da ist dies Häutchen ◦ braun, und wenn mans abzieht, so ist die Rinde ◦ darunter grün.

23. Dies Häutchen entsteht daher: Die ◦ Rinde ist voll klebrigen Safts, diesen trocknet die ◦ Luft aus, und so wird ein Häutchen daraus; un= ◦ ter diesem Häutchen bleibt nun die Rinde hübsch ◦ frisch; sie ist voller kleinen<sup>o</sup> Löchelchen, dadurch ◦ kan dann die unnütze wäßrige Feuchtigkeit ordent= ◦ lich ausdünsten, und so die Pflanze gesund bleiben.

24. Die Rinde ist ein höchstnöthiges Stück an ◦ einer Pflanze, sie besteht aus lauter Röhrchen, die klei= ◦ ner und feiner sind als ein Haar, und dann aus vielen ◦ Bläschen; durch diese Röhren und Bläschen kriecht ◦ der Saft hinauf bis in die allerhöchsten und äus= ◦ sersten Aeste, so daß also die Pflanze wachsen und ◦ ordentlich leben kan.

25. Die innerste Seite der Rinde ist glatt ◦ und dicht, diese Seite heißt man den Bast; an ◦ den Linden, an den Weiden und Erlen könnt ihr ◦ am besten sehen, wenn ihr die Rinde abzieht, so ◦ ist die innerste Seite ganz glatt, und etwas här= ◦ ter und zäher als die Rinde. Dieser Bast ist am ◦ Hanf und Flachs dasjenige, was man spinnt;

4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

191

denn über dem Brechen geht das holzige Wesen ◦ fort, über dem Schwingen geht es ganz fort, und ◦ durch das Hecheln werden die

<sup>53</sup> #

langen, geraden Fa= ertern des Bastes von den verworrenen abge-  
sondert.

26. Die Pflanzen, welche lange Jahre fort= ertern, als  
Sträucher und Bäume oder Holz, ertern alle Jahre neues Holz an,  
welches aus die= ertem Bast entsteht, wie ich unten weiter erklä-  
ren ertill. Die Pflanzen aber, welche alle Jahre oder ertalle zwei  
Jahre absterben, haben sehr wenig hol= ertiges Wesen in sich,  
und da bleibt der Bast was ertist, er hilft da nur das Kraut ernäh-  
ren.

27. Das Fleisch oder holzige Wesen ist das ertfesteste an der  
Pflanze, es liegt unter der Rinde ertund dem Bast; es besteht auch  
aus feinen Röhr= ertchen und Bläschen, die aber viel stärker und  
fe= ertster sind als in der Rinde. Bei dem Grase und ertKräutern ist  
dies Holz fleischigt und weich, da= erther es auch Menschen und  
Vieh käuen und ge= ertniessen können, aber bei den Bäumen und  
Sträu= ertchern ist es hart, so daß man allerhand daraus ertmachen  
kan.

28. Das fleischigte Wesen oder das Holz ertheißt zunächst  
unter der Rinde Splint, weil es ertda noch ganz weich und noch  
beinahe Rinde ist, ertwie ihr das an den Bäumen am besten gewahr  
ertwerden könnt, da ist der splint weich, gemeinig=

192 4. Fortsetzung des goldenen Buchs.

lich weiß, und ihr wißt, daß man ihn an Bretern° ertund Bauholz  
nicht gern hat, weil er zu weich ist.

29. Das Mark ist nun in der Mitte des ertKrauts oder des  
Holzes; bei den Kräutern, bei ertden kleinen und weichen Gewäch-  
sen ist dies Mark ertganz dünne wie Saft, in dem Holze aber ist es  
weich, markigt, breiigt; es besteht aus lauter ertkleinen Bläschen,  
worinnen viel Kraft ist. Am ertHollunder, besonders an den Aesten  
könt ihr das ertMark am besten kennen lernen; wenn ihr einen  
ertjungen Ast durchschneidet, so sehet ihr in der Mit= ertten das  
Mark. In den Aesten, die schon über ertein Jahr alt sind, ist dies  
Mark bläsigt und tro= ertcken; aber in den jungen Schössen von  
diesem ertJahr, die noch grün sind, ist das Mark weich, ertbreiigt

und saftig.

(Die Fortsetzung folgt nächstens.)

5 *Das goldne Buch, April 1782*

Der  
Volkslehrer.

Zweiten Jahrgangs Viertes Stück.

10 1782.

Ostermond.

Leipzig,

in der Weygandschen Buchhandlung.

15 S. 235-254: „3. ◦ Fortsetzung des goldnen Buchs.“

-----

20 3.

Fortsetzung des goldnen Buchs.

25 30. **S**eht! nun habe ich euch die Rinde, ◦ ihr Oberhäutchen und ihren Bast, wie auch das ◦ Holz mit dem Splint und dem Mark beschrieben. ◦ Nun wollen wir weiter gehen; ich will nun auch ◦ erklären, wie die Wurzeln, die Stengel oder der ◦ Stamm, die Aeste, die Blätter, die Blüthen und ◦ die Früchte beschaffen sind, wie das alles zusam=

30 236

3. Fortsetzung des goldnen Buchs.

men gehört, wie eins dem andern hilft, und wie ◦ das Wachsen zugeht.

31. Die Wurzeln bestehen eben so aus Rin= ◦ de, Fleisch

und Mark, wie auch die übrigen Theile, aber bei den Kräutern sind sie bald rund und knollig wie die Grundbirn<sup>54</sup> und Rüben; oder sie bestehen aus lauter auf einander liegenden Häuten wie die Zwiebeln; oder sie sind ästig und zaßrig;<sup>55</sup> einige sind weich, fleischig; die andern sind holzig, und so weiter.

32. Nun mögen die Wurzeln aussehen, wie sie wollen, sie haben alle den Gebrauch, daß sie das Gewächs ernähren, und dies Ernähren geht so zu: Ueberall hat die Rinde an den Wurzeln sehr kleine Löcherchen, man kan sie zwar mit blossen Augen nicht sehen, aber sie sind doch da, denn man kan sie mit einem guten Vergrößerungsglase sehen.

33. Nun liegen die Wurzeln in der feuchten Erde, da saugen sie nun durch die kleinen Löcherchen die Feuchtigkeit in sich; vornämlich aber bleibt diese Feuchtigkeit in der Rinde, denn die besteht aus lauter Röhren und Bläschen, welche nun alle voll Feuchtigkeit werden.

34. Aber diese Feuchtigkeit dringt auch durch das Fleisch der Wurzel; in diesem Fleische steckt nun das Mark; jedes Gewächse hat aber sein eigenes Mark, das ist in keiner Art Gewächse wie

### 3. Fortsetzung des goldnen Buchs.

237

in der andern; so hat der Kohl ein anderes Mark als die Kartoffel, und die Rübe wieder ein anderes Mark, das wißt ihr ja am Geruch und Geschmack.

35. Wenn sich also die Feuchtigkeit in der Wurzel mit dem Mark vermischt, so bekommt der Saft seine eigene Natur, so wie es der Pflanze zukommt, aber noch nicht ganz; der Saft ist in der Wurzel ganz roh. Nun wird auch das Mark durch die eingezogene Feuchtigkeit viel dünner, und so steigt nun dieser Saft aus der Wurzel durch die Röhren und Bläschen, vornämlich in der Rinde in die Höhe oben in die Pflanze, bis in alle

<sup>54</sup> Grundbirne: ab Anfang des 17. Jh. Bezeichnung für die Kartoffel.

<sup>55</sup> # zaßrigt, zaßrigt

Aeste zu den Blättern hin.

36. Nun müßt ihr aber wohl behalten, daß es sehr mancherley Gewächse gibt; viele leben nur ein Jahr, als da sind alle Kornfrüchte, die ihr auf das Feld säet; im Herbst oder im Frühjahr säet ihr sie, dann wachsen sie völlig aus, und den folgenden Herbst sind sie schon ausgewachsen und fertig; ihr erndtet sie dann, oder sie verdorren und sterben ab.

37. Wieder andere Gewächse gibt es, die dauern zwei Jahr, als da sind die Rüben und Kohlarten; das erste Jahr säet ihr sie, und da wird das erste Jahr die Wurzel und das Kraut fertig. Das zweite Jahr schießt das Kraut in die

238

3. Fortsetzung des goldnen Buchs.

Stengel, bringt Blüthen und Früchte, und nun verdorrt es und stirbt ab.

38. Noch andere Kräuter haben eine Wurzel, die lange Jahre dauert, aber alle Herbste stirbt ihr Kraut ab, und alle Frühjahre treibt sie wieder das neue Kraut hervor; so sind viele Grasarten beschaffen.

39. Wieder andre Gewächse dauern viele Jahre, als da sind die Bäume und Sträucher, diese haben auch ein weit härteres Fleisch, als andere Pflanzen, nemlich das Holz; auch sind sie viel grösser. Nun wollen wir wieder alle diese Gewächsorten kurz und einfältig nach einander beschreiben, wie sie wachsen.

40. Die Kräuter und Pflanzen, welche nur ein Jahr dauern, keimen aus dem Samkorn hervor, wie ich oben gelehrt habe. Die Wurzel saugt die Feuchtigkeit in sich, dann steigt dieser Saft durch die Rinde, durch das Holz, oder durch den Stengel in die Höhe; nun wächst die Pflanze so lange von dem Saft, bis sie völlig ausgewachsen ist.

41. Wenn das Wachsen beynahe geschehen ist, und das Kraut nun alles an sich hat, was dazu gehört, oder wenn es vollkommen ist, so kommen nun die Blüthen hervor; der Trieb des Wachstums treibt diese Blüthen aus dem Kraut heraus.

Mit diesen Blüten ists nun sonderbar;

3. Fortsetzung des goldnen Buchs.

239

was bei den Thieren das Paaren ist, das ist bei den Pflanzen das Blühen.

42. In jeder Blüthe oder Blume sind so kleine Härchen oder Stengelchen, bald mehr, bald weniger; in den Rosen sind ihrer sehr viele. Die Stengelchen haben oben gemeiniglich ein gelbes Körnchen, darinnen liegt ein Staub, welcher der Saamenstaub heißt; mitten zwischen diesen Stengelchen, welche Staubfäden heissen, ist ein Zäpfchen, in einigen Blumen grösser, in andern kleiner. Dies Zäpfchen hat oben eine Narbe, wir wollen es das Fruchtzäpfchen heissen.

43. Nun geht das Paaren in den Blumen folgendergestalt zu: Wenn der Blumenstaub auf den Staubfäden reif ist, so springen die Kernchen auf, und der Blumenstaub fällt dann auf das Fruchtzäpfchen. Von diesem Staub wird das Zäpfchen geschwängert, so daß unten im Zäpfchen die Frucht zu wachsen anfängt, sie mag nun aus Samenkörnern oder aus andern Früchten bestehen, bis sie reif ist.

44. So ist zum Exempel an den Kornähren an jedem Bälglein ein Blümchen, welches sich selber befruchtet, und so entsteht also auch in jedem Bälglein ein Kern. An den Kartoffeln kommt auch im Sommer Blüthe hervor, und daraus entstehen hernach die grünen Aepfel, welche endlich, wenn sie gelb werden, reif sind, und inwendig

240

3. Fortsetzung des goldnen Buchs.

Samenkörner in sich enthalten, woraus man neue Kartoffelsträucher ziehen kan, wenn man sie sät.

45. Aber unter den Blumen und Blüthen ist auch ein grosser Unterschied. Seht! die Staubfäden sind die männlichen Glieder, das Fruchtzäpfchen ist das weibliche Glied. Nun gibt es Blumen, welche nur blos das Fruchtzäpfchen haben, und

wieder andre Blumen, welche die Staub= ◻ faden allein enthalten. So sind an den Föhren <sup>56</sup> ◻ oder Kiefern, auch am türkischen Korn <sup>57</sup> die männ= ◻ lichen Blumen oben an der Pflanze, die weiblichen ◻ Blumen aber unten; da stäubt dann der Samen= ◻ staub oben von den männlichen Blumen auf die ◻ weiblichen herab, und befruchtet sie.

46. Noch an andern Gewächsen ist gar die ◻ männliche Blume auf einer andern Pflanze, und ◻ die weibliche wieder auf einer andern; als am ◻ Hanf, da gibts Stengel, die haben nur männ= ◻ liche Blüten, andre Stengel haben weibliche; die ◻ männlichen Blüten lassen ihren Samenstaub fal= ◻ len, der Wind jagt ihn dann über die weiblichen ◻ her. Der Fimmel oder die Stengel, welche keine ◻ Kerne oder Samen tragen, sind weiblich; ◻ ihr thut daher unrecht, wenn ihr den Fimmel das ◻ Weibchen heißt. <sup>58</sup>

47. Auch der Wacholderstrauch ist so beschaf= ◻ fen. Die Sträucher, welche Beeren tragen, sind

### 3. Fortsetzung des goldnen Buchs.

241

20 die weiblichen, und die, welche keine tragen, die ◻ männlichen. Der Wind jagt den Saamenstaub ◻ von den männlichen auf die weiblichen Blumen.

48. Nun hab ich also erklärt, wie das Be= ◻ gatten oder Paaren der Gewächse zugeht, nun ◻ will ich wieder da anfangen, wo ich aufhörte. ◻ Die Gewächse, welche nur ein Jahr dauern, hö= ◻ ren also auf, wenn ihre Früchte oder Saamen ◻ reif sind, und das geschieht sogleich im ersten Jahr. ◻ Aller Saft und Kraft ist dann

<sup>56</sup> Föhren #

<sup>57</sup> türkisches Korn: Mais. #

<sup>58</sup> Adelung: „im gemeinen Leben, die weibliche Pflanze des Hanfes, welche kleinere und zärtere Stängel, einen zärtern Bast und gelbliche Blumen hat, aber keinen Samen trägt;“; Grimm: DW: „der gelblich blühende, keinen samen tragende kurze hanf“; „weil der sinnlichen anschauung die stärkere pflanze männlich, die schwächere weiblich erschien. die naturforscher stellen das richtige verhältnis her, ihre benennungen lauten darum den volksmäsigen ganz entgegengesetzt.“

durch den Halm ◦ hinauf in die Blüten und Früchte gestiegen, es ◦ ist kein Mark mehr da, der Stengel ist hohl und ◦ dünne, die Saft-  
röhrchen schrumpfen zusammen, ◦ das Mark ist ganz zur Blüthe  
und Frucht verzehrt, ◦ folglich muß nun das Gewächs verdorren.

49. Diese Gattung Pflanzen ist also nur so ◦ eingerichtet,  
daß sie einmal in ihrem Leben Saa= ◦ men tragen, und wenn das  
geschehen ist, so haben ◦ sie ihrem Zweck genug gethan, und ih-  
ren Lauf voll= ◦ bracht.

50. Die andere Gattung Gewächse, welche ◦ zwei Jahr le-  
ben, treiben im ersten Jahre nur Kraut ◦ und Blätter, dann treiben  
sie im zweiten Jahre ◦ Stengel, das heißt, sie schossen, dann blü-  
hen sie, ◦ tragen Früchte und Saamen, und nun ist auch ih= ◦ re  
Kraft verzehrt, und sie sterben.

Volks. Osterm. 782. Q

242

3. Fortsetzung des goldnen Buchs.

51. Die dritte Gattung der Gräser und ◦ Kräuter haben lange  
daurende Wurzeln, sie sind ◦ stark und saftig, diese Wurzeln brin-  
gen alle Jahr ◦ neues Kraut, Stengel, Blüthe und Saamen, den ◦  
Herbst ists damit geschehen, dann stirbt alles ab, ◦ die Wurzel be-  
hält aber ihre Kraft, und treibt das ◦ folgende Frühjahr wieder  
neues Kraut hervor.

52. Dies kommt daher: Das Mark verzehrt ◦ sich in der  
Wurzel nicht, sondern bleibt, und er= ◦ zeugt sich immer wieder;  
in dem Mark ist die Kraft ◦ des Wachstums, alle Frühjahr treibt  
also dies ◦ immer daurende Mark wieder neue Keime her= ◦ vor.

53. Endlich die Bäume und Sträucher, wel= ◦ che lange  
Jahre dauern, und alle Jahre neuen ◦ Saamen und Früchte tragen,  
haben dauerhafte ◦ Wurzeln, und dauerhaftes Mark, welches sich  
im= ◦ merfort ernährt, und voller Trieb zum Wachs= ◦ thum ist.  
Ihr Fleisch ist hart, und heißt Holz, ◦ auch sind diese Pflanzen  
grösser, und haben viele ◦ Aeste.

54. Im Frühling, wenns anfängt warm zu ◦ werden, so  
dringt der Saft in die Wurzel, aus ◦ der Wurzel dringt er durch die

Rinde in die Hö=<sup>o</sup> he, längs dem Stamm hinauf bis in alle Aeste <sup>o</sup> hinein: Nun war aber der Bast von der Rinde <sup>o</sup> fest ans Holz angebacken, denn ihr wißt, daß man <sup>o</sup> im Herbst und im Winter die Rinde nicht wohl

3. Fortsetzung des goldnen Buchs.

243

abschälen kan. Da nun jezt der neue Saft die <sup>o</sup> Rinde anfüllt, so schält sich der alte Bast von der <sup>o</sup> Rinde los, und bleibt am Holz sitzen, und wird <sup>o</sup> nun Splint, der vorige Splint wird Holz, und <sup>o</sup> unter der Rinde entsteht nun von dem neuen Saft <sup>o</sup> ein neuer Bast.

55. Alle Jahre kommt also rund um das <sup>o</sup> Holz her ein neuer Ansatz von Holz, so wächßt<sup>o</sup> <sup>o</sup> also das Holz in der Dicke. Daher kommen auch <sup>o</sup> die Ringe im Holz, wenn ihr einen Baum mit <sup>o</sup> der Säge durchschneidet, und das Holz auf dem <sup>o</sup> Schnitt hobelt, so könnt ihr die Holzringe als vie=<sup>o</sup> <sup>o</sup> le Zirkel deutlich sehen. Wenn ihr nun in der <sup>o</sup> Mitte für die ersten 8 Jahre 8 Ringe zugebt, <sup>o</sup> denn in der Jugend sind die Ringe zu klein, und <sup>o</sup> man kann sie nicht recht sehen, und dann alle <sup>o</sup> Ringe zählt, so könnt ihr ungefähr rechnen, wie <sup>o</sup> viele Jahre der Baum alt ist.

56. Das Mark ist in allen Gewächsen die <sup>o</sup> Ursache und die Kraft des Lebens; Ueberall<sup>o</sup> dringt <sup>o</sup> das Mark durch kleine Gänge durchs Holz bis in <sup>o</sup> die Rinde, nun treibt es immer, und wächst <sup>o</sup> immer, wenn nun das Mark so stark ist, daß es <sup>o</sup> durch die Rinde bohren kan, so treibt es Knospen <sup>o</sup> herfür.

57. Dies Knospentreiben geht so zu: wenn <sup>o</sup> so das Mark aus dem Holz heraus in die Rinde

Q 2

244

3. Fortsetzung des goldnen Buchs.

treibt, so schiebt es das Holz, den Bast und die <sup>o</sup> Rinde vor sich weg, daher entsteht erst auswärts <sup>o</sup> am Stamm oder am Aste ein Hügelchen, dies <sup>o</sup> Hügelchen bricht dann durch das Holz, wächst <sup>o</sup> fort, und wird zum Aestchen, der Bast wird zur <sup>o</sup> obersten glatten Seite des Blatts, die Rinde gibt <sup>o</sup> das Blatt selbst, und das äusserste Häutchen der <sup>o</sup> Rinde gibt die unterste Seite des Blatts.

58. So treibt das Mark alle Jahr neue <sup>o</sup> Blätter hervor, im

Herbst verdorren sie und fallen ab. So gehts mit allen Kräutern und Gewächsen zu, so entstehen immer Aeste und Blätter am Gras, Kraut, Sträuchern und Bäumen.

59. Ihr müßt aber nicht denken, als wenn das Laub und die Blätter am Gras, Kraut und Bäumen umsonst da wären, Gott hat nichts vergeblich gemacht. Seht! da will ich euch erklären, wozu die Blätter da sind. Die Wurzeln saugt viel Feuchtigkeit in sich, viel mehr, als zum Wachstum der Gewächse nöthig ist, in dem Saft ist noch viel Unreines, das in den Gewächsen nicht taugt, das muß wieder fortgeschafft werden.

60. Dies will ich euch erklären: Wir Menschen essen und trinken, nun ist vieles in der Speise und dem Trank, das in unserm Körper nichts nutzt, das geht alles durch den Urin, durch den Stuhlgang, und durch die Ausdünstung der weg, so gehts auch in den Gewächsen, und das

### 3. Fortsetzung des goldnen Buchs.

245

zu dienen die Blätter, alles Unnütze verfliegt durch die oberste Seite der Blätter, da dünstet alles aus, was im Gewächs überflüssig ist.

61. Aber in der Luft ist auch noch viele Kraft, die die Menschen mit dem Othemholen in sich ziehen, eben so saugen auch die Blätter mit der untern Seiten viele Kraft aus der Luft in sich. Seht, so dienen die Blätter am Gras, Kraut und Bäumen zum Leben und zur Gesundheit der Gewächse.

62. Daher kommts auch, daß die Bäume verdorren, wenn man alle Blätter abstreift, besonders wenns auf einmal, und alle Jahr geschieht, die Gewächse können dann nicht leben. Und daß die Rinde durchaus nöthig ist, weil dadurch der Saft in die Höhe steigt, das könnt ihr daraus sehen, weil die Bäume verdorren, wenn man die Rinde rund umher abschält.

63. Wenn im Frühjahr und im Sommer die Wärme stark wird, so treibt der Wachstum am stärksten, daher treibt das Mark an den Spitzen der Aeste, oder wo es sonst sehr lebhaft und stark hervordringt, Blüten hervor, dies geht so zu: das Mark treibt hervor, und wird in der Blüthe zum Fruchtzäpfchen, die Holzfasern werden zu Staubfäden, der Bast gibt die Blumenblätter,

die Rin= ◦ de gibt auswendig um die Blume den grünen Be= ◦ cher.

246

## 3. Fortsetzung des goldnen Buchs.

64. Dies ist nun die Beschreibung des zwei= ◦ ten Reichs der Natur, nemlich des Pflanzenreichs, ◦ betrachtet alles recht wohl, so werdet ihr sehen, ◦ das euch das alles bei dem Ackerbau recht nützlich ◦ ist, und damit ihr auch bei der Viehzucht den rech= ◦ ten Verstand bekommen möget, so will ich euch ◦ auch so die 10 Tiere beschreiben.<sup>59</sup>

**Beschreibung der Thiere \*).**

1. **A**us dem Reich der Thiere braucht der Bauer ◦ auch vieles, als da sind Pferde, Rindvieh, Schaa= ◦ fe, Ziegen, Schweine und allerhand Federvieh. ◦ Da will ich euch nun die Thiere beschreiben, da= ◦ mit ihr wißt, wie es mit ihnen beschaffen sey.

2. Die Thiere haben einen Leib, der sehr ◦ künstlich <sup>60</sup> gemacht ist, in dem Leib ist eine Kraft, ◦ ein lebendiges Ding, das den Leib lebendig macht. ◦ Dies lebendige Ding heissen einige die Thierseele, ◦ und sie haben nicht sehr Unrecht daran; denn die ◦ Seele ist ein Ding, das denkt, und sich Vorstellungen ◦ macht, nun denken die Thiere auch, auch haben sie

\*) Ihr müßt nothwendig alles lesen, was ich ins gold= ◦ ne Buch schreibe, denn wenn ihr auch meint, ihr ◦ wüßtet es, so müßt ihrs doch lesen, denn nach und ◦ nach werdet ihr viel schönes und neues finden, das ◦ euch in euren Haushaltungen sehr nützlich seyn ◦ wird.<sup>61</sup>

<sup>59</sup> Vgl. „Versuch einer Grundlehre“ (wie Anm. 36) § 46 ff.

<sup>60</sup> #

<sup>61</sup> Der Text der Anmerkung ist in kleinerer Type gedruckt.

Vorstellungen°, aber sie stellen sich ein Ding nicht □ so deutlich vor als die Menschen.

5 3. Weil nun auch die Thiere Geschöpfe Got= □ tes sind, die auch eine lebendige Seele haben, ob= □ gleich die Seele viel geringer ist als die menschliche □ Seele, so muß doch der Mensch Mitleiden mit □ den Thieren haben, und sie nicht quälen, denn es heißt in der Bibel: Der Gerechte erbarmet sich □ auch seines Vieh's. <sup>62</sup> Wer die Thiere unnöthiger □ Weise quält, und sollte es 10 auch nur ein Würmchen □ oder ein Vögelchen seyn, den wird Gott richten. <sup>63</sup>

15 4. Nun will ich euch beschreiben, wie die □ Thiere beschaffen sind: an ihrem Körper sind viele □ Theile, einige sind fest, und die andern flüßig, die □ festen Theile sind Knochen, Häute, Adern, Fleisch, □ Sehnen. Nerven, und dann die Haut mit den □ Haaren,

<sup>62</sup> Sprüche 12, 10.

<sup>63</sup> Dazu „Volkslehrer“ 4, 1784, H. 1, S. 16; S. 22-35: „Eine Geschichte, welche lehret, daß Gott auch die Unbarmherzigkeit an dem Vieh, straft.“ Im zweiten Band der „Szenen aus dem Geisterreiche“ (1801) findet sich die „Erste Scene. Die Selbstmörder“, über die sich Arthur Schopenhauer (1788-1849) erregte. Er schreibt dazu in „Parerga und Paralipomena II, Kapitel 15: Über Religion, § 177 „Ueber das Christenthum.“: „Aber wirklich empörend ist es, wenn der so überaus christlich gesinnte und fromme Jung-Stilling, in seinen „Scenen aus dem Geisterreich“ Bd. 2. Sc. 1. S. 15, folgendes Gleichniß anbringt: ‚plötzlich schrumpfte das Gerippe in eine unbeschreiblich scheußliche, kleine Zwerggestalt zusammen; so wie eine große Kreuzspinne, wenn man sie in den Brennpunkt eines Zündglases bringt und nun das eiterähnliche Blut in der Glut zischt und kocht.‘ Also eine solche Schandthat hat dieser Mann Gottes verübt, oder als ruhiger Beobachter mit angesehen, – welches, in diesem Falle, auf Eins hinausläuft; – ja, er hat so wenig ein Arges daraus, daß er sie uns beiläufig, ganz unbefangen erzählt! Das sind die Wirkungen des ersten Kapitels der Genesis und überhaupt der ganzen Jüdischen Naturauffassung.“ Grundsätzlich forderte Jung-Stilling jedoch den Schutz der Tiere. – Siehe auch unter diesem URL.

oder den Federn. Die flüßigen Theile ◦ sind das Blut, und noch mancherlei andere flüs= ◦ sige Theile, die ich euch hernach beschreiben will.

5 Die Knochen am Thier haben eigentlich ◦ kein Leben in sich, sie sind hart und fest, und han= ◦ gen alle in den Gelenken zusammen, damit sich ◦ das Thier bewegen könne, und nicht da stehe, wie ◦ ein hölzernes Bild; wenn auch ein Thier keine Kno= ◦ chen hätte, so fiele es ja zusammen, und könnte ◦ weder gehen noch stehen, sondern es müßte auf der ◦ Erde fort kriechen, wie  
10 eine Schnecke, die auch ◦ keine Knochen hat.

248

## 3. Fortsetzung des goldnen Buchs.

6. Die vornehmsten Knochen am Thier sind ◦ folgende: Der Kopf besteht aus der Hirnschale, ◦ diese ist ein knöchernes Kist-  
15 chen, welches sehr hart ◦ ist, und darin das Gehirn liegt, welches ich euch ◦ hernach auch beschreiben werde. Vorn an der ◦ Hirnschale stehen die obern Kinnbacken lang her= ◦ vor, in welchen die obern Zähne sind, unter diesen ◦ Kinnbacken liegen dann die untern Kinnbacken, ◦ welche sich am Ohr an der Hirnschale be-  
20 wegen. ◦ auch in diesen Kinnbacken sind viele Zähne.

7. Hinten am Kopf an der Hirnschale ist ein ◦ grosses rundes Loch, wohl einen Zoll weite, an die= ◦ sem fängt der Rück-  
25 grad an. Dieser Rückgrad be= ◦ steht aus lauter kleinen Knochen, die alle in der ◦ Mitte ein Loch haben; alle diese kleine Knochen ◦ sind vom Kopf an bis in den Schwanz durch den ◦ Rücken mit vielen starken häutigten Bändern zu= ◦ sammen geheftet, doch so, daß sich der Rückgrad ◦ biegen kan, sonst könnte sich ja das Thier nicht von ◦ einer Seiten zur andern kehren, Auch sind alle die ◦ Löcher der Knochen im Rückgrad genau auf einan= ◦ der gepaßt, so, daß sie zusammen eine lange Röh= ◦ re ausmachen, die mit dem Loch in der Hirnschale ◦ zusammen trifft, so daß das Hirn aus dem Kopf ◦ durch das Loch und die ganze Röhre des Rückgrads ◦  
30 sich bis in den Schwanz erstreckt, und in der gan= ◦ zen Röhre des Rückgrads das Rückmark heißt.

Die kleinen Knochen, woraus der Rückgrad besteht, heißt man Wirbelbeine.

8. Vom Kopfe an bis an die Schultern geht der Hals. In dem Hals sind keine andern Knochen als der Rückgrad, und dann ist noch ein kleiner Knochen hinten an der Zunge, welcher das Zungenbein heißt.

9. Wo der Rückgrad des Halses aufhört, an den Schultern, da fangen die Rippen an. Vor den vordersten Rippen nächst am Halse sind die Schlüsselbeine; über diesen Schlüsselbeinen die Schulterblätter, welche ihr oben am Rücken, zwischen dem Halse und dem Bauch durch die Haut fühlt. Ihr heißt diese Knochen auch wohl die Schultern.

10. An jeder Seiten ist ein Schulterblatt. Ein solches Schulterblatt ist ein platter Knochen, der an einem Ende einen dicken Kopf hat, in diesem Kopfe ist eine Höhle, wie ein Schüsselchen, in dieses Schüsselchen paßt der oberste Knochen des Vorderfusses, welcher oben einen runden Kopf hat, mit dem er in den Schüsselchen sitzt, auch ist er mit festen Bändern an das Schüsselchen fest gewachsen, doch so, daß er sich hin und her bewegen kann.

11. Der oberste Knochen des Vorderfusses geht von dem Schüsselchen herab, bis unten neben an der Brust, da hört er auf, und da fängt der

250

### 3. Fortsetzung des goldnen Buchs.

zweite Knochen des Vorderfusses an; dieser zweite Knochen ist mit dem obersten am Ellenbogen wie der zusammen geheftet, sie gelenken sich im Ellenbogen wieder zusammen, so, daß der zweite Knochen sich vorwärts aber nicht hinterwärts bewegen kann.

12. Der zweite Knochen geht bis ins Knie, aber da lenkt er sich nicht mit dem untern Vorderfuß, so daß einer den andern berührt, sondern da liegen etliche Knöchelchen zwischen dem obern und untern, auf welchen sich beide Knochen bewegen, daher ist auch das Knie so dick. Im Knie bewegen sich der Oberfuß, und der Unterfuß nur vorwärts.

13. Der Unterfuß hat einen langen Knochen, ◦ der geht nun herab bis an die Klaue; So ◦ weit ◦ sind alle Thiere in euren Ställen einerlei beschaf= ◦ fen, aber nun gibts einen Unterschied. Das Pferd ◦ hat nun da, wo der lange Knochen vom Knie her= ◦ ab auf-  
 5 hört, einen kleinen Knochen, welcher der ◦ Fesselknochen heißt, unter dem Fesselknochen liegt ◦ der breite Knochen, unter dem breiten Knochen ◦ liegt der Knochen des kleinen Fusses, dieser steckt ◦ nun im Hufe. Hinten an der Koethe <sup>64</sup> liegen auch ◦ noch  
 10 zwei kleine Knöchlein, welche rund sind, ◦ alle diese Knochen lenken sich auf einander, und ◦ sind mit häutigen Bändern zusammen geheftet.

### 3. Fortsetzung des goldnen Buchs.

251

14. Bei dem Rindvieh, Schaafen und ◦ Schweinen ist das  
 15 alles eben so; aber da sind alle ◦ diese Knochen in der Mitte durchgespalten, und ◦ also doppelt. Nun wißt ihr wohl, der Schien= ◦ beinknochen, der vom Knie herab geht, ist nicht ge= ◦ spalten, sondern nur die untern kleinen Knochen; ◦ so sind nun beide Vorderfüsse bei den Thieren be= ◦ schaffen; die Schweine  
 20 aber haben hinten an den ◦ Klauen noch zwei Zehen, die auch noch ihre Knöch= ◦ lein haben.

15. Hinter den Schultern liegen nun die ◦ Rippen, dieses sind etliche halbrund gebogene Bü= ◦ gel, welche oben an die Wirbelbeine am Rückgrade ◦ angeheftet sind, und dann auf beiden  
 25 Seiten her= ◦ ab gehen bis unter die Brust. Da gibts nun ◦ wieder einen Knochen, welcher das Brustbein ◦ heißt; an dieses Brustbein stoßen nun wieder die ◦ Rippen an, daran sind sie auch durch Knorpel ◦ angeheftet; die Knorpel sind etwas weicher als ◦ die Knochen.

30 16. Weil also die Rippen halbrund sind, ◦ und auf beiden Seiten herab gehen, so machen sie ◦ einen Korb, welcher die Brust heißt. Innwendig ◦ in dieser Brust liegt nun die Lunge und das ◦ Herz, welche Theile ich euch unten genau beschrei= ◦ ben werde. Hinter den Rippen ist nun der Bauch, ◦ da gibt's nun noch etliche

<sup>64</sup> Kôte: unterstes Gelenk am Fuß des Pferdes.

kurze Rippen, welche ◦ nicht so lang sind, daß sie vorn am Brustbeine

252

3. Fortsetzung des goldnen Buchs.

5 aufhören können, sondern sie hören am Bauche ◦ auf.

17. Hinter den Rippen geht nun der Rück= ◦ grad ganz allein fort, und hier heißt er die Len= ◦ den, und die Knochen heißen die Lendenwirbel= ◦ beine, ihrer sind etliche; da fängt nun das ◦ Kreuz an; dies Kreuz heißen wir Gelehrte das ◦ Becken; es besteht aus verschiedenen Knochen, die ◦ ich euch nun auch beschreiben will:

18. Oben zwischen den Hüften da heißt der ◦ Rückgrad das Heiligbein, da ist der Rückgrad sehr ◦ stark und fest, auf beiden Seiten sind dann die ◦ Hüften, die ihr wohl kennt; an den Hüftbeinen ◦ sind wieder so Schüsselchen, wie an den Schul= ◦ tern, in welchen der oberste Knochen des Hinter= ◦ fusses sizt, grade so wie an der Schulter. Dieser ◦ obere Knochen geht wieder herab bis neben den ◦ Bauch, da hört er auf, und da fängt dann der obere ◦ Hinterfuß an, welcher mit dem obersten Knochen ◦ zusammen gelenkt ist, daß er sich nur hinter= ◦ wärts, aber nicht vorwärts bewegen kan.

19. Der obere Hinterfuß oder der Schenkel= ◦ knochen geht herab bis ins hintere Knie oder den ◦ Hacken, da sind nun wieder verschiedene kleine ◦ Knochen, welche zwischen dem Ober = und Unter= ◦ fuß liegen. In diesem Knie sind die Knochen so ◦ gelenkt, daß sich der Unterfuß nur vorwärts bewe= ◦ gen kan. Unten die Klaue ist gerade wieder so ◦ beschaffen wie bei den Vorderfüßen.

30

3. Fortsetzung des goldnen Buchs.

253

20. Hinter den Hüften oder dem Kreuz geht ◦ nun der Rückgrad fort, und wird immer schmaler ◦ und rund, und heißt nun das Schwanzbein oder ◦ der Schwanz.<sup>65</sup> Seht! das sind nun die Knochen ◦ am Thier; ich habe keinen merkwürdigen ausse= ◦ lassen,

<sup>65</sup> Der Schweif beim Pferd wird hier nicht genannt.

sondern die vornehmsten alle beschrieben.

21. An den Thieren sind mancherlei Häute, ◦ wie ihr wohl wißt, denn der Magen und die Ge= ◦ därme sind ja alle aus Häuten gemacht. Da gibts ◦ mancherlei Häute, unzählbar viel; die vornehm= ◦ sten will ich euch alle beschreiben, so wie es die ◦ Gelegenheit gibt.

22. Alle Häute können im Wasser einge= ◦ weicht werden, dann werden sie weich, und dann ◦ sieht man, wie sie so locker sind, dann kan man ◦ sie in lauter dünne Häutchen zerspalten; daraus ◦ seht ihr, daß die Häute aus lauter kleinen Häut= ◦ chen zusammengesetzt sind; auch die kleinen Häut= ◦ chen kan ein geschickter Mann wieder in kleine ◦ Blättchen spalten, die Blättchen wieder in kleine ◦ Blättchen. So seht ihr, daß die Häute aus lau= ◦ ter kleinen Blättchen bestehen.

23. Aus den Häuten hat nun der liebe Gott ◦ in den Thieren allerhand gemacht, als Säcke, wie ◦ der Herzbeutel, der Magen, die Blase und so wei= ◦ ter: auch Röhren, als der Schlund und die ◦ Gedärme und die Adern; auch hat er die andern ◦ Theile damit bekleidet, als auswendig den ganzen

254

### 3. Fortsetzung des goldnen Buchs.

Körper mit der Haut, inwendig den Mund und ◦ die Nase, auch inwendig die Rippen und so ◦ mehrere.

24. Auch die Adern sind kleine Röhren, die ◦ aus Häuten gemacht sind. Da gibts nun zweier= ◦ lei Adern, Pulsadern und Blutadern. Die ◦ Pulsadern sind härter, stärker und knorplichter; ◦ auch liegen sie tief und nicht so nahe an der Haut. ◦ Die Blutadern aber sind weicher und dünner, diese ◦ liegen näher an der Haut. Unten werdet ihr ◦ die Pulsadern und Blutadern besser kennen ler= ◦ nen.

25. Das Fleisch <sup>66</sup> ist an den Thieren etwas ◦ sehr Merkwürdiges. Ihr könntts nicht so glau= ◦ ben, denn das Fleisch ist das eigentliche wahre ◦ Mittel, wodurch sich die Thiere bewegen, ohne ◦ Fleisch ist keine Bewegung möglich. Hier will ◦ ich nur erklä-

---

<sup>66</sup> Die Muskeln sind hier gemeint, die in Nr. 31 dann benannt werden.

ren, wie das Fleisch gemacht ist; un= ◻ ten werde ich euch auch sagen, wie es zugeht, daß ◻ das Fleisch das Werkzeug der Bewegung ist.

(Die Fortsetzung folgt nächstens.)

### *Das goldne Buch, Mai 1782*

Der

Volkslehrer.

Zweiten Jahrgangs Fünftes Stück.

1782.

Wonnemond.

Leipzig,

in der Weygandschen Buchhandlung.

S. 302-314: „3. ◻ Fortsetzung des goldnen Buchs.“

302

---

3.

Fortsetzung des goldnen Buchs.

26. **D**as Fleisch besteht aus lauter Fasern. ◻ Seht! ich will euch das Ding ordentlich er= ◻ klären: Nehmet einmal ein Stück Fleisch ◻ vor euch, so werdet ihr finden, daß es aus lauter ◻ Fasern oder Faden besteht, die alle nebeneinander ◻ hin liegen, und doch alle zusammen geheftet sind, ◻ aber so ganz locker, nicht fest.

30 Wenn ihr nun ◻ die dicken Fasern genau beseht, so werdet ihr fin= ◻ den, daß sie aus noch kleinern Faden zusammen ◻ geheftet sind. Ihr könnt sie immer kleiner spal= ◻ ten; endlich werden die Fädchen so klein, daß ◻ Vergrößerungsgläser und geschickte Leute

dazu ge= ◻ hören, um sie noch mehr zu spalten.

27. Alle die Fädchen, woraus das Fleisch ◻ besteht, sind nun locker zusammengeheftet, und ◻ zwar mit subtilen Fädchen und dünnen Häutchen, ◻ welche das fadigte Gewebe heissen; eigentlich ◻ findet man das fadigte Gewebe allenthalben im ◻ Körper, wo etwas zusammen gewachsen ist; es ◻ ist das Mittel, wodurch der liebe Gott in den Thie= ◻ den alles zusammenheftet.

### 3. Fortsetzung des goldnen Buchs.

303

28. Nun wollen wir das Fleisch weiter be= ◻ trachten: Wenn ihr einem Thier die Haut ab= ◻ gezogen habt, so betrachtet es einmal genau, so ◻ werdet ihr finden, daß das Fleisch nicht alles ver= ◻ worren durch einander läuft, sondern wenn ihr ◻ einen Ort betrachtet, so findet ihr, daß die Faden ◻ oder Fasern alle neben einander liegen, und hier= ◻ hin und dorthin laufen; folgt ihr nun mit den ◻ Augen den Fasern nach, so kommt ihr bald ans ◻ Ende, denn ihr findet, daß die Fasern aufhören, ◻ und nun in einen weissen häutigen Strick sich endi= ◻ gen, welcher an den Knochen angewachsen ist: ◻ diesen Strick heißt ihr gemeiniglich Nerve, aber ◻ das sind keine Nerven, sondern man heißt sie ◻ Sehnen.

29. Betrachtet ihr nun eben die Fasern, ◻ welche ihr vor euch habt, auch am andern Ende, ◻ so werdet ihr finden, daß sie auch da in ein fe= ◻ stes häutiges Wesen, oder in einer Sehne auf= ◻ hören, welche wiederum an einen andern Knochen ◻ angewachsen ist.

30. Wenn ihr die Sache so recht genau un= ◻ tersucht, und euch Zeit dazu nehmt; auch wenn ◻ ihr das häutige oder fadigte Gewebe mit einem ◻ scharfen Messer so hübsch rein abschält, so daß ihr ◻ alles recht schön sehen könnt, so werdet ihr fin= ◻ den, daß viele Fleischfasern zusammen gehören, ◻ welche ein Stück Fleisch ausmachen, welches mit

304

### 3. Fortsetzung des goldnen Buchs.

einem Ende an diesen Knochen, vermittelt einer ◻ Sehne, und mit dem andern Ende an einen an= ◻ dern Knochen auch mit einer Sehne feste gewach= ◻ sen ist; dies Stück Fleisch gehört alsdann zusammen, und hängt nur ganz locker an den andern ◻

Stücken.

31. Alles Fleisch am ganzen Thiere besteht ◦ aus lauter solchen Stücken, die an jedem Ende ◦ ihre Sehnen haben, und mit jedem Ende an ei= ◦ nen Knochen angewachsen sind. Diese Fleisch= ◦ stücke sind groß und klein, breit und schmal, lang ◦ und kurz, so wie es nöthig ist; ein solches Fleisch= ◦ stück heißt man einen Muskel. Diese Muskeln ◦ oder Fleischstücke liegen nun alle kreuz und quer ◦ über und unter einander, so wie es die Noth er= ◦ fordert, und durch diese Muskeln geschieht jede ◦ Bewegung am ganzen Thiere.

32. Nun gibts auch noch Nerven am Kör= ◦ per, das sind aber ganz andere Dinge, als was ◦ ihr Nerven heißt. Ihr heißt die Sehnen, mit ◦ welchen die Muskeln an die Knochen angewachsen ◦ sind, Nerven, aber das sind keine Nerven. Z. E. <sup>67</sup> ◦ hinten am Hinterfuß der Pferde geht oben von ◦ dem Backen bis an die Hacke so ein Strick unter ◦ der Haut herunter, den heißt ihr den Nerven, ◦ aber das ist ja kein Nerve, sondern eine Sehne, ◦ welche oben von einem Muskel am Hinterbacken ◦ herabkommt, und an die Hacke angewachsen ist.

### 3. Fortsetzung des goldnen Buchs.

305

33. Die Nerven sind ganz weiche, oft auch ◦ sehr schmale lange Stricke, bald nur so dick wie ◦ ein Zwirnfaden, bald wie ein Strohalm, bald ◦ wie ein Pfeifenstiel. Sie fangen alle im Kopfe, ◦ im Gehirn, oder auch wohl im Rückmark an, da ◦ laufen sie dann zu allen Theilen im Körper, die ◦ nur Nerven nöthig haben; in den Nerven wohnt ◦ die Lebenskraft. Diese Lebenskraft hat eigentlich ◦ ihren Siz im Gehirn, von da geht sie durch die ◦ Nerven in alle Theile des Körpers, die Gefühl ◦ haben.

34. Die Nerven bestehen aus einer Haut ◦ oder Röhre, welche mit lauter Gehirn angefüllt ◦ ist, sie kommen auch alle, wie gesagt, aus dem Ge= ◦ hirn, und wo ein paar Nerven zusammen kom= ◦ men, da vereinigen sie sich oft zusammen; oft ◦ kommen viele zusammen, und da machen sie wun= ◦ derliche Geflechte

---

<sup>67</sup> Z. E. = Zum Exempel, zum Beispiel.

durch einander.

35. Das ganze Thier wird endlich mit der ◦ Haut überkleidet, diese ist aus vielen dünnen Häu= ◦ ten auf einander geleimt, und wie ihr wißt, sehr ◦ dick; auch vertheilen sich sehr viele Nerven in ◦ der Haut, daher hat sie überall Gefühl. Diese ◦ Haut hält also alle Theile des Thieres zusam= ◦ men.

36. Auf der Haut sind die Haare, diese ◦ wachsen aus der Haut hervor, gerade so wie die

Volksl. Wonnem. U

306

3. Fortsetzung des goldnen Buchs.

Zwiebeln. In der Haut sizen sehr kleine Zwie= ◦ belchen, die man nur durchs Vergrößerungsglas ◦ sehen kan; aus diesen Zwiebelchen wachsen dann ◦ die Haare hervor, wie das Lauch aus den Zwie= ◦ beln; die Haare sind auch inwendig hohl und ◦ voller Saft.

37. Die Haare halten das Thier warm, und ◦ leiten den Regen ab, sie sind dem Thiere zur De= ◦ cke; das sind nun alle äussere Theile des Kör= ◦ pers. Die Augen und die Ohren, die Nase und ◦ die Zunge gehören aber auch noch hieher; doch ◦ will ich sie hernach beschreiben, wenn ich einmal von ◦ den fünf Sinnen reden werde.

38. Nun will ich fortfahren, wie das Thier ◦ inwendig aussieht: Im Maule hat es die Zähne ◦ und die Zunge, auch noch andre Dinge, aber der= ◦ ◦ an komme ich erst hernach. Die Zunge besteht ◦ aus vielen Muskeln oder Stücken Fleisch, woher ◦ sie auch so beweglich ist. Hinten ist die Zunge ◦ im Halse angewachsen, und da hat sie das Zun= ◦ genbein, wovon ich oben sagte, welches wie eine ◦ Gabel aussieht.

39. Hinter der Zunge im Rachen ist ein ◦ grosses Loch, welches in den Leib hineingeht, von ◦ obenher öffnet sich auch die Nase in dieses Loch. ◦ Dieses Loch hinter der Zunge, welches in den Leib ◦ hineingeht, theilt sich aber in zwei Löcher, das ◦ vorderste ist zunächst an der Zunge, und ist mit

35

3. Fortsetzung des goldnen Buchs.

307

einem Deckelchen verschlossen, welches der Kehl= ◻ deckel heißt. Dieser Kehldeckel steht offen, wenn ◻ man Odem holt, wenn man aber schlingt, so drückt ◻ er sich zu. Hinter diesem Kehldeckel geht der ◻ Schlund hinab in den Magen; davon weiter un= ◻ ten. Jezt will ich erst von der Luftröhre reden.

40. Hinten an der Zunge ist also ein Loch, ◻ welches mit dem Kehldeckel verschlossen ist, dieses ◻ Loch geht in die Luftröhre, ich weiß nicht, wie ◻ ihrs nennt, ich glaube die Strosse; <sup>68</sup> es ist die ◻ knorplichte Röhre, welche vorn im Halse herunter ◻ geht, bis in die Brust. Diese Luftröhre besteht ◻ aus lauter knorplichten Ringen, welche inwendig ◻ und auswendig mit einer Haut überzogen sind,

41. Diese Luftröhre geht durch den Hals ◻ herab bis in die Brust; gleich vorn in der Brust theilt ◻ sie sich in zwei Aeste; der eine Ast geht in den ◻ rechten Lungenflügel, und vertheilt sich da durch ◻ die ganze Lunge in viele kleine Aeste, eben so wie ein ◻ Baum; eben so geht auch der linke Ast in den ◻ linken Lungenflügel, wie er sich eben so in viele ◻ Aeste vertheilt.

42. Die Lunge besteht also aus zwei grossen ◻ Stücken, die man die Lungenflügel heißt; diese ◻ Lungenflügel sind ganz schwammigt, so daß man ◻ sie aufblasen kan; sie bestehen aus lauter klei= ◻ nen Bläschen, und in alle diese Bläschen gehen

## U 2

308

### 3. Fortsetzung des goldnen Buchs.

Aestchen aus der Luftröhre, so daß die Luft oder ◻ der Odem in alle Bläschen kommen kan.

43. Die Lunge liegt in der Brust, so heißt ◻ nemlich der Korb, welcher aus dem Rückgrade ◻ aus den Rippen, und vorn aus dem Brustbeine ◻ besteht, so wie ich ihn oben beschrieben habe. Zwi= ◻ schen den Rippen ist der Plaz mit Fleisch ausge= ◻ füllt, welches man die Rippenmuskeln heißt.

44. Zwischen der Brust und dem Bauche ist ◻ der ganze

---

<sup>68</sup> Strote, Kehle.

Leib mit einer Haut durchschlagen, wel= ◻ che die Scheidewand zwischen dem Bauche und ◻ der Brust ist. Diese Haut heißt das Zwergfell, <sup>69</sup> ◻ es ist rund herum an den Leib mit Fleisch ange= ◻ wachsen, in der Mitte aber ist es nur eine Haut, ◻ rund herum ist es da angewachsen, wo die Rip= ◻ pen aufhören.

45. Auch ist die ganze Brust inwendig mit ◻ einer Haut überzogen, welche das Brustfell heißt, ◻ und mitten durch die Brust vom Halse bis an das ◻ Zwergfell, und vom Rücken bis vorn ans Brust= ◻ bein geht wieder eine Scheidewand, welche das ◻ Mittelfell heißt, und die Brust in zwei Theile ◻ theilt, auf der einen Seite ist der rechte Lungen= ◻ flügel, auf der andern Seite der linke.

46. Das Mittelfell ist aber auch in der Mit= ◻ te gespalten, so daß eine ziemlich grosse Höhle mit= ◻ ten in der Brust zwischen beiden Lungenflügeln ◻ entsteht, die bis auf das Zwergfell geht, in die=

### 3. Fortsetzung des goldnen Buchs.

309

ser Höhle liegt das Herz noch in einem besondern ◻ Beutel eingeschlossen.

47. Das Herz kennt ihr wohl, wie es aus= ◻ sieht, es ist aus einem festen Fleisch gemacht, und ◻ ist also ein Muskel. Nun ist das Herz so be= ◻ schaffen: es ist inwendig hohl, aber auch mit ei= ◻ ner starken Scheidewand durchschlagen, so daß nun ◻ zwei Höhlen da sind, die eine Höhle heißt die ◻ rechte Herzkammer, die andere heißt die linke ◻ Herzkammer.

48. Oben auf dem Herzen sizen zwei Oh= ◻ ren, welche auch inwendig hohl sind; ein Ohr ◻ sizt auf der rechten Herzkammer, und heißt das ◻ rechte Herzohr, das andere Ohr sizt auf der lin= ◻ ken Herzkammer, und heißt das linke Herzohr. ◻ Zwischen beiden Ohren ist wieder eine Scheide= ◻ wand, und aus jedem Ohr geht ein Loch in seine ◻ Herzkammer; diese beyden Löcher sind aber in= ◻ wendig mit einer Klappe von Haut verschlossen, ◻ diese Klappen gehen inwärts in die Herzkammern ◻ auf.

---

<sup>69</sup> Zwerchfell.

49. Das Herz ist mit seinen Ohren an viele ◦ grosse und  
 stake Adern angewachsen. Ihr wer= ◦ det euch sehr verwundern,  
 warum das so ist, ◦ wenn ich euch unten einst beschreiben werde,  
 wie ◦ es mit dem Leben des Thieres zugeht, da will ich ◦ euch al-  
 les genau beschreiben, wie das Thier lebt ◦ und webt.

310

3. Fortsetzung des goldnen Buchs.

50. Ins rechte Herzhohr öffnet sich eine grosse ◦ mächtige  
 Blutader, welche mit einem Ende aus ◦ dem Halse herkommt, das  
 andere Ende aber kommt ◦ unten aus dem Leibe herauf. In der  
 rechten ◦ Herzkammer fängt eine grosse Pulsader an, in ◦ dieser  
 Herzkammer ist ein fingerdickes Loch, wel= ◦ ches in die Puls-  
 ader geht, diese heißt die Lungen= ◦ pulsader; gleich am Herzen  
 theilt sie sich in zwei ◦ grosse Aeste, ein Ast geht in den rechten  
 Lungenflü= ◦ gel, der andere in den linken.<sup>70</sup>

51. Ins linke Herzhohr gehen vier grosse ◦ Blutadern, deren  
 zwei aus dem linken Lungenflü= ◦ gel, und zwei aus dem rechten  
 Lungenflügel her= ◦ kommen, sie heissen auch darum die Lun-  
 genblut= ◦ adern. Aus diesem linken Herzhohr geht, wie ge= ◦ sagt,  
 ein Loch in die linke Herzkammer; aus der ◦ linken Herzkammer  
 geht wieder ein Loch in eine ◦ grosse Pulsader, die wohl Daumens  
 dicke ist, und ◦ darum auch die grosse Pulsader heißt.

52. Dies alles könnt ihr selber sehen, wenn ◦ ihr ein Thier  
 geschlachtet habt, und alles wohl un= ◦ tersucht und betrachtet.  
 Das ist nun alles Merk= ◦ würdige in der Brust; aber nun wollen  
 wir auch ◦ alles betrachten, was im Bauche ist.

53. Ihr habt oben gehört, daß hinten im ◦ Rachen zwei Lö-  
 cher sind, davon das vorderste in ◦ die Brust geht, das hinterste  
 aber ist der Schlund. ◦ Dieser Schlund<sup>71</sup> ist eine lange Röhre, aus  
 einer

3. Fortsetzung des goldnen Buchs

311

fleischigten Haut gemacht. Der Schlund geht ◦ aus dem Rachen

<sup>70</sup> Vene, Aorta.

<sup>71</sup> Speiseröhre.

oben unter dem Rückgrad hinter ◦ der Brust fort, bis durch das Zwergfell; so bald ◦ er durch das Zwergfell durch ist, so kommt er in den ◦ Magen, denn da fängt der Magen an.

54. Alles, was ich bis daher gesagt habe, ◦ ist bei allen euer-  
 5 n Thieren einerlei, bei Pferden, ◦ Kühen, Schaafen, Ziegen und Schweinen, aber ◦ in den Magen ist ein Unterschied. Die Thiere, ◦ die nicht wiederkäuen, haben nur einen Magen, ◦ als die Pferde und Schweine, aber die Thiere ◦ die wiederkäuen, nemlich das Rindvieh, die Schaa-  
 10 = ◦ fe und die Ziegen, haben vier Magen, einen ◦ grossen, welcher der Panzen oder die Botte <sup>72</sup> heißt, ◦ und dann drei kleine, welche alle nahe an den ◦ Schlund grenzen.

55. Bei den Thieren, die nicht wiederkäuen, ◦ als bei den Pferden und Schweinen, ist also nur ◦ ein Magen, oben öffnet sich der Schlund in diesen ◦ Magen; gegenüber am andern Ende des Ma-  
 15 = ◦ gens ist ein Loch, welches in den Zwölffinger- ◦ darm geht.

56. Bei den wiederkäuenden Thieren aber ◦ öffnet sich oben der Schlund in den Magen, ne- ◦ ben dem Schlund aber geht der grosse Magen in ◦ den zweiten, dritten, und vierten fort, und die-  
 20 ser ◦ verwandelt sich nun in den Darm.

312

### 3. Fortsetzung des goldnen Buchs.

57. Der Zwölffingerdarm stößt also an den ◦ Magen. In diesen Zwölffingerdarm kommen von ◦ der Seite her zwei Röhrchen, durch eins kommt ◦ die Galle in den Zwölffingerdarm geflossen, durchs ◦ andere der Gekrösdrüsensaft; <sup>73</sup> das ist nun ein be- ◦  
 25 sonderer Saft, den ihr noch nicht kennt, darum ◦ will ich euch eins nach dem andern beschreiben.

58. Die Galle kommt aus der Leber, die ◦ kennt ihr; sie liegt zwischen dem Zwergfelle und ◦ dem Magen, am meisten in der rechten Seite, ◦ sie ist ein sehr dichtes Wesen, welches aus lauter ◦  
 30 sehr kleinen Röhrchen und Kernchen besteht; die ◦ Röhrchen sind alle dicht in einander gewickelt, und ◦ alles ist fest, wie ihr wißt.

<sup>72</sup> Pansen.

<sup>73</sup> Mesenterialdrüsen: Glandulae mesentericae.

Hinterwärts, gegen ◦ den Bauch zu, laufen viele Adern aus dem Bau= ◦ che zusammen in eine Ader, welche die Pfort= ◦ ader heißt.

59. In der linken Seite ist die Milz, wel= ◦ che wie eine Zunge aussieht, sie ist an die Seite ◦ und auch an den Magen locker angewachsen; aus ◦ dieser Milz kommt auch eine Ader in die Pfort= ◦ ader; die Pfortader geht in die Leber hin= ◦ ein, und zertheilt sich da in sehr viele, immer klei= ◦ nere Aeste.

60. Da, wo die Pfortader in die Leber geht, ◦ da kommt ein weises Röhrchen heraus, dieses ◦ läuft, wie ich oben sagte, in den Zwölffingerdarm; ◦ an der Seite hat es aber einen Ast, auch ein

### 3. Fortsetzung des goldnen Buchs.

313

15 Röhrchen, dies geht seitwärts in die Bläschen, ◦ welches die Gallenblase heist, und zwischen dem ◦ Magen und der Leber an die Leber fest gewach= ◦ sen ist; die Pferde haben diese Gallenblase nicht.

61. Ich sagte oben, daß noch ein ander ◦ Röhrchen in den Zwölffingerdarm ginge, durch ◦ welches der Gekrösdrüsensaft hineinflösse. Dies ◦ Röhrchen kommt aus einem schwammigten Din= ◦ ge, welches auch wie eine Zunge aussieht, und die ◦ Gekrösdrüse heißt. Diese Gekrösdrüse besteht ◦ aus lauter Körnern, wie Crösen, <sup>74</sup> diese Körner ◦ sind aus lauter kleinen Röhrchen, wie Härchen, ◦ auf einander gewickelt; auch sind diese Körner ◦ durch ein fädiges Gewebe zusammen geheftet. ◦ Aus allen diesen Körnern gehen sehr kleine Röhr= ◦ chen in eine grössere Röhre, die dann endlich in ◦ den Zwölffingerdarm hineingeht.

62. Am Zwölffingerdarm fängt der dünne ◦ Darm an, dieser ist nun sehr lang, er liegt durch ◦ einander gekräuselt im Leibe, und hört am dicken ◦ Darm hinten unter dem Kreuz in der rechten Sei= ◦ te auf. Da, wo er in den dicken Darm sich endigt, ◦ da endigt er sich nicht mit einem runden Loch in ◦ den dicken Darm, sondern mit einer Spalte, wie ◦ ein Knopfloch.

<sup>74</sup> Adellung: Das Gekröse, ein jedes aus krausen Falten bestehendes Ding. – Pankreas.

63. Der dicke Darm ist dick wie eine Faust, er geht durch die rechte Seite vorwärts bis an die Leber, da dreht er sich vor dem Magen herum,

5 314

## 3. Fortsetzung des goldnen Buchs.

bis in die linke Seite, da geht er dann wieder in der linken Seite zurück bis unter das Kreuz. Nun dreh er sich wieder herum, biegt sich unter dem Rücken wieder zurück, und geht bis in den Hintern, wo er der Mastdarm heißt, und sich da auswendig öffnet.

10 net.

64. Der Zwölffingerdarm und der dünne Darm sind an eine Haut angewachsen, welche das Darmfell heißt, ihr heißt es aber die Man= nigfalt.<sup>75</sup> Dies Darmfell ist wie eine Manschette, und hinten an den Rücken angewachsen, vornher aber ist es ganz ausserordentlich kraus, und voller Falten; hier ist also der Darm wie ein Saum angewachsen. Der dicke Darm hat eine andere Haut, an welche er angewachsen ist.

15

65. Die Därme haben eigentlich drei Häute, die äusserste, dann die mittelste, welche aus lauter Fleischfasern besteht, dann die innerste; diese ist inwendig in der Höhle des Darms voll sehr kleiner Härchen, welche alle hohl sind. Vor oder unter allen diesen Därmen her liegt das Nez. Dann ist noch ein Fell zunächst unter der Haut, welches das Bauchfell heißt, darauf folgen dünne Fleischmuskeln; zuäusserst darüber her geht dann die Haut mit den Haaren.

20

25

(Die Fortsetzung folgt nächstens.)

*Das goldne Buch, Juni 1782*

30

Der  
Volkslehrer.

<sup>75</sup> Grimm DW: „omasus, der dritte magen der wiederkäuer, wegen seiner gestalt auch tausendfach, blättermagen, psalter“.

Zweiten Jahrg. Sechstes Stück.

1782.

Brachmond.

Leipzig,

in der Weygandschen Buchhandlung.

*S. 352-376: „3. / Fortsetzung des goldnen Buchs.“*

3.

Fortsetzung des goldnen Buchs.

66. Nun sind noch sehr merkwürdige Stücke ◦ im Leibe, nemlich die männlichen und weiblichen ◦ Geburtsglieder, womit diejenigen Theile, welche ◦ den Urin machen, verbunden sind. Die männlichen Geburtsglieder will ich nun zuerst beschreiben, darnach auch die weiblichen.

67. Oben auf beiden Seiten des Rückgrads, ◦ etwas vor den Milzgruben, wie ihr die Gruben ◦ heißt, die vor dem Kreuz auf beiden Seiten sind, ◦ da liegen die Nieren, auf jeder Seite eine; die Nieren brauch ich euch nicht zu beschreiben, denn ◦ ihr kennt sie. Aus der grossen Pulsader, welche ◦ langs den Rückgrad auf der linken Seite vom ◦ Herzen herkommt, geht in jede Niere eine Ader; ◦ auch kommt aus jeder Niere eine Blutader, die ◦ in die grosse Blutader geht, welche auf der rech-

3. Fortsetzung des goldnen Buchs.

353

ten Seite langs dem Rückgrade durch die Leber ◦ bis zum Herzen fortgeht.

68. Aus jeder Niere kommt nun ein weises ◦ Röhrchen, dies geht hinterwärts in die Blase; ◦ durch dieses Röhrchen läuft der Urin in die Blase. ◦ Die Blase liegt zwischen dem Bauch und dem Mastdarm, wie ihr wißt; aus der Blase geht die ◦ Harnröhre durch das männliche Glied fort.

69. Das männliche Glied besteht aus dem ◦ Hodensack und

der Ruthe. Im Hodensack sind ◻ die zween Hoden; dies sind zween etwas harte ◻ Körper, so wie kleine Eyer gestaltet. Etwas hin= ◻ ter den Nieren gehen zwo kleine Pulsadern aus ◻ der grossen Pulsader, diese kleine Pulsadern ge= ◻ hen inwendig fort, bis nahe am Hodensack, da ◻ laufen sie nun in den Sack hinein, zu jedem ◻ Hoden eine Pulsader.

70. Eben so kommt auch aus jedem Hoden ◻ eine Blutader heraus, die geht wieder in den ◻ Leib hinein, läuft in die Höhe vorwärts, und en= ◻ digt sich wieder in den Nieren in die grosse Blut= ◻ ader. Jeder Hode hat auch noch ein weises Röhr= ◻ chen, der Saamengang genannt, diese zween ◻ Saamengänge steigen im Sack in die Höhe bis ◻ in die Blase, vorn wo die Harnröhre angeht.

71. Hier sind nun kleine Bläschen, viele ne= ◻ beneinander, welche die Saamenbläschen heissen,

Volksl. Brachm. 782.      Z

354

3. Fortsetzung des goldnen Buchs.

in diese Saamenbläschen gehen die Saamengänge ◻ hinein, aus den Hoden kommt also der männliche ◻ Saamen, durch die Saamengänge, in die Saa= ◻ menbläsgen; vor den Saamenbläschen liegt noch ◻ ein fleischigtes Ding, welches die vorstehende ◻ Drüse heißt.

72. Die Saamenbläschen und die vorste= ◻ hende Drüse liegen vorn am Blasenhal auswen= ◻ dig, inwendig ist die Harnröhre, da gehen nun ◻ viele kleine Löcherchen aus den Saamenbläschen ◻ und aus der Drüse inwendig in die Harnröhre, ◻ durch diese Löcherchen kommt der Saame in die ◻ Harnröhre.

73. Die weiblichen Geburtsglieder sind fol= ◻ gender Gestalt beschaffen: Die Nieren, die Adern ◻ und die Uringänge, sind eben so wie bey männ= ◻ lichen Thieren, auch ist die Blase eben so, nur ◻ sind keine Saamenbläschen, und keine vorstehende ◻ Drüse daran.

74. Zwischen der Blase und dem Mastdarm ◻ liegt die Gebärmutter, diese ist ein fleischigter ◻ Sack, nach hinten zu hat er ein Loch, der Mut= ◻ termund genannt. Der Muttermund geht in eine ◻ fleischigte Röhre, welche die Mutterscheide heißt; ◻ die

Mutterscheide aber geht hinten unter dem ◦ Hintern in den Schaamgliedern heraus, in diese ◦ Mutterscheide öffnet sich auch die Harnröhre, da=

3. Fortsetzung des goldnen Buchs.

355

her fließt der Harn zu den Schaamgliedern ◦ heraus.

75. Vorn an der Gebärmutter gegen den ◦ Bauch zu, ist auf jeder Seite eine Haut, welche ◦ an die Mutter angewachsen ist, und sich gegen ◦ die Seiten ausbreitet; vorn an jeder Haut, auch ◦ gegen den Leib zu, ist ein Röhrchen an jede Haut ◦ angewachsen. Diese zwey Röhrchen öffnen sich in ◦ die Gebärmutter mit einem Ende, mit dem an= ◦ dern aber sind sie nirgend angewachsen, sondern ◦ sie sind im Leib offen. Die Häute heißt man ◦ die Fledermausflügel,<sup>76</sup> und die Röhrchen dran, ◦ nennt man die Muttertrompeten.<sup>77</sup>

76. Nahe am offenen Ende der Muttertrom= ◦ peten in den Fledermausflügeln, liegt auf jeder ◦ Seite ein etwas harter Körper, so wie ein kleines ◦ Ey. Man heißt diese Körper die Eyerstöcke; diese ◦ Eyerstöcke sind voll kleiner Bläschen, oder Kör= ◦ ner, woraus die neuen Thiere werden, wie man ◦ dafür hält. Das ist nun das vornehmste, was ◦ bey den weiblichen Thieren zu bemerken ist.

-----

Seht ihr lieben Bauersleute! so sind eure ◦ Thiere beschaffen, vielleicht wirts euch beschwer= ◦ lich das alles zu begreifen, aber da müßt ihr al= ◦ len Fleiß thun, daß ihrs begreift. Es ist alles ◦ wahr was ich da sage, und wenn ihr das alles

Z 2

356

3. Fortsetzung des goldnen Buchs.

recht wißt, so werdet ihr auch recht gut begreifen kön= ◦ nen, wie

<sup>76</sup> Fledermausflügel: nicht bei Grimm: Dt. Wörterbuch; In Pierer Bd. 7, S. 157: *Alae vespertilionis* (Mutterband).

<sup>77</sup> Muttertrompeten: *Fallopianae tubae*.

es mit dem Leben und mit allen Verrichtun=gen der Thiere zugeht, so, daß ihr euch nicht ge=ug werdet über die Weisheit Gottes verwundern können, wie wunderbar er alles eingerichtet hat. Auch ist es mit den Menschen eben so bewandt. Der Leib des Menschen ist vom Leibe der Thiere nicht viel verschieden, aber er hat eine unsterbliche Seele, die nach dem Bild Gottes geschaffen ist, daher kommt es, daß er weit über alle Thiere erhaben ist.

### Vom Leben der Thiere.

Ich habe euch nun beschrieben, wie die Thiere gemacht und wie sie innerlich und äusserlich beschaffen sind; hier will ich nun lehren wie sie leben, und wie alles zugeht. Leßt nun noch einmal alles im vorhergehenden Stücken, so werdet ihr recht gut begreifen.

1. Die Knochen an den Thieren haben kein Leben, sie machen nur, daß das Thier fest ist, stehen und gehen kann, und darum haben sie Gelenke, damit sie sich bewegen können.

2. Das Fleisch der Thiere ist eigentlich, von dem alle Bewegung herkommt, denn das Fleisch besteht, aus lauter kleinen Härchen oder Fäserchen, die alle der Länge nach, neben einander liegen, wenn sich nun alle diese Fäserchen in einander krümpeln<sup>78</sup> und kürzer werden, so wird das ganze

3. Fortsetzung des goldnen Buchs. 357

Stück Fleisch oder die ganze Muskel kürzer. Nun ist aber ein solcher Muskel mit einem Ende an diesen Knochen und mit dem andern Ende an einen andern Knochen angewachsen, wenn nun der ganze Muskel kürzer wird, so zieht er ja den andern Knochen an sich, und so entsteht eine Bewegung.

3. Ueberall also wo Bewegung am Thier nöthig ist, da sind auch Muskeln von Fleisch gemacht, die sind so eingerichtet, daß die Bewegung herauskommt, wenn sie sich zusammenziehen und kürzer werden. Zum Exempel: Die Thiere

<sup>78</sup> krümmen; einziehen, sich verkürzen.

können die Augen öffnen und zu machen, dazu sind  $\square$  Muskeln da, einer liegt dünn über das obere Au= $\square$ genlied, wenn sich der zusammen zieht und kürzer  $\square$  wird, so zieht sich das obere Augenlied in die Hö= $\square$ he, und das Auge ist offen. Dann ist wieder ein  $\square$  anderer Muskel da, der zieht die Augenlieder zu= $\square$ sammen, und schließt also das Auge.

4. Noch ein Exempel: am obern Kinnbacken  $\square$  sind Muskeln mit einem Ende angewachsen, und  $\square$  mit dem andern Ende am untern Kinnbacken.  $\square$  wenn sich diese Muskeln zusammenziehen, so wird  $\square$  der untere Kinnbacken an den obern angedrückt,  $\square$  und so geschieht das Käuen.

5. So haben auch die Thiere, an den Füßen  $\square$  hinten und vorne Fleischmuskeln, welche die Füße

15 358

### 3. Fortsetzung des goldnen Buchs.

hinter sich und vor sich bewegen können, dadurch  $\square$  geschieht das Gehen. Kurz alle Bewegungen des  $\square$  Thiers und des Menschen, geschehen durch das  $\square$  Fleisch, anders ist keine Bewegung möglich.

6. Da nun so vielerley Bewegungen an den  $\square$  Thieren nöthig sind, so müssen auch sehr viele  $\square$  Fleischmuskeln da seyn, denn jede besondere Bewe= $\square$  gung hat ihren eigenen Muskel an Menschen und  $\square$  Thieren, daher kommts auch, daß soviel Fleisch an  $\square$  den Thieren ist, denn jedes Fleischfäsergen gehört  $\square$  zur Bewegung irgend eines Theils. Ihr könnt  $\square$  das alles nur gewis glauben, alle Doktoren und  $\square$  Gelehrten werdens euch sagen, man kan das al= $\square$  les an den todten Thieren zeigen, wenn mans  $\square$  recht macht.

7. Wenn eine Bewegung geschehen soll, so  $\square$  muß sich der Muskel der dazu gehört zusammen= $\square$  ziehen und ineinander kriechen; nun ist aber et= $\square$  was nöthig, welches den Muskel zum Zusammen= $\square$  ziehen bewegt, und das ist die Lebenskraft oder  $\square$  die Lebensgeister, und die werden im Gehirn ge= $\square$  macht.

8. Im Gehirn scheidet sich vom Geblüt ein  $\square$  ganz subtiles Wesen, so subtil und fein wie die  $\square$  reinste Luft, nun gehen die  $\square$  Nerven aus dem Ge= $\square$  hirn aus, zu allen Muskeln, da ist keine Fleisch= $\square$  muskel zu denken, zu dem nicht ein Nervenast  $\square$  aus dem Gehirn käme.

## 3. Fortsetzung des goldnen Buchs.

359

9. Durch diese Nerven geht nun die Lebens= kraft in alle Muskeln und in alle Theile am Körper, daher bekommt auch das Thier überall Gefühl und Empfindung. Soll sich nun ein Muskel zusammenziehen, so fließt auf einmal eine grosse Menge Lebenskraft ins Fleisch hinein, die viele Lebenskraft macht nun daß sich der Muskel zusammenzieht, und so entsteht die Bewegung.

10. Ihr müßt aber wohl begreifen, die Lebenskraft fließt nur in die Muskeln stärker, die eine Bewegung hervorbringen sollen, in die andern nicht. Ihr könnt daraus auch nun leicht begreifen, wo es herkommt, daß man müde wird. Wenn man ein Glied stark und lang bewegt, so müssen auch lang viele Lebensgeister in das Glied fließen; nun kann aber das Gehirn nicht so geschwind so viele Lebensgeister fertig machen, daher fehlt an nöthigen Lebensgeistern, und das fühlt man, das heist man dann müde werden

11. Daher kommt auch der Schlaf, wenn das Thier oder der Mensch den Tag über die vorräthige Lebensgeister verbraucht hat, so wird das ganze Thier müde, und auch das Gehirn; es sind also nicht viele Lebensgeister da, daher schließen dann die Augen zu, und das Thier schläft. Die übrigen Lebensgeister werden dann nur zum Herzklopfen und zum Odemholen gebraucht, und während dem Schlaf macht wieder das Gehirn

360

## 3. Fortsetzung des goldnen Buchs.

so viele Lebensgeister, als den folgenden Tag nöthig sind.

12. Nun wißt ihr zwar wie es mit der Bewegung zugeht, aber das ist noch lange nicht alles. Alle Theile des Körpers sind vergänglich; ihr wißt ja, daß das Fleisch bald fault und verdirbt, und so gehts mit allen Theilen am Leibe des Thiers, deswegen muß immer an jedes Plätzgen im ganzen Körper neue Nahrung hinkommen. Die verdorbene Theilgen fallen dann ab, und es setzen sich wieder neue Theilgen dahin. Das geschieht nun alles durchs Blut.

13. Das Blut enthält alle neue Nahrungs= theilgen welche

aus der Speise und dem Trank ◦ ins Blut kommen; es fließt durch den ganzen ◦ Körper herum, und es ist kein Plätzen da, wo ◦ nicht immer frisches Blut herflösse, da fallen dann ◦ immer die alten abgenutzten Theilgen aus dem ◦ Fleisch, Knochen, Häuten und so weiter ins Blut, ◦ und aus dem Blute sezen sich dann wieder fri= ◦ sche neue Theilgen an. Die alten abgenutzten ◦ Theilgen gehen darnach im Urin, im Schweiß, ◦ und durch die Ausdünstung fort, wie ihr weiter ◦ unten hören werdet.

10 14. Wie gehts aber nun zu, daß das Blut ◦ immer durch den ganzen Körper fortfließt, es ◦ kann doch nicht den Berg hinauf fließen? Seht, ◦ das ist recht wunderbar, ich wills euch ordent=

### 3. Fortsetzung des goldnen Buchs.

361

15 lich erklären. Das Herz ist so beschaffen wie ei= ◦ ne Brandsprize, das spritzt das Blut durch die ◦ Pulsadern durch den ganzen Körper, und da ◦ fließt es dann durch die Blutadern wieder zum ◦ Herzen, und das dauert immer so fort bis in den ◦ Tod. Aber ich muß euch das deutlicher erklä= ◦ ren.

20 15. Seht, am Herzen sind die Adern groß ◦ und dick, die theilen sich durch den ganzen Leib ◦ immer in kleiner Aeste; immer kleiner, bis durch ◦ den ganzen Körper die Aestgen endlich viel klei= ◦ ner als Haare, und also überall im Fleisch Aest= ◦ gen von den Adern sind, damit das Blut überall ◦ hinkomme.

25 16. Nun will ich euch sagen, wie das Blut ◦ im Körper herumgetrieben wird. Seht, alles ◦ Blut kommt aus allen Theilen und Plätzen des ◦ Körpers durch alle die kleinen Aeste der Blut= ◦ adern zusammen geflossen immer in grössere Aeste, ◦ bis es endlich am rechten Herzhohr zusammen ◦ aus der grossen Blutader ins rechte Herzhohr ◦ hinein fließt.

30 17. Sobald das Blut in das rechte Herz= ◦ ohr komt, so wird das Herzhohr davon ausge= ◦ dehnt. Das Herzhohr besteht aber aus Fleischfa= ◦ sern, die ziehen sich nun zusammen, davon wird ◦ das Herzhohr enge, das Blut kan also nicht mehr ◦ darinnen bleiben, hinter sich kans auch nicht,

35

362

### 3. Fortsetzung des goldnen Buchs.

denn da kommt immer frisches Blut hergeflos= ◦ sen, es muß also

durch das Loch in die rechte ◦ Herzkammer fließen.

18. Sobald das Blut in die rechte Herzkam= ◦ mer kommt, so wird diese Herzkammer ausge= ◦ dehnt, die besteht aber auch aus Fleischfasern, ◦ diese ziehen sich nun auch zusammen, das Blut ◦ muß also wieder fort; zurück ins Herzohr kann ◦ nicht, denn da ist eine Klappe, die schlägt nun ◦ von unten herauf vor das Loch, so daß wohl das ◦ Blut herein kann, aber nicht wieder hinaus, daher ◦ muß nun das Blut aus der rechten Herzkammer ◦ in die Lungenpulsader ◦ hinein.

19. So geht also nun das Blut durch alle ◦ die Aeste der Lungenpulsader durch die ganze Lun= ◦ ge, so daß in jedes Plätzgen der Lunge Blut ◦ kommt, da geht es nun wieder durch alle Lun= ◦ genblutadern zurück, und kommt wieder zum ◦ Herzen, aber nun zum linken Herzohr.

20. Nun fließt also das Blut aus der Lun= ◦ ge ins linke Herzohr, dieß wird auch vom Blut ◦ ausgedehnt; es besteht aber auch aus Fleischfa= ◦ sern; daher zieht sich das linke Herzohr zusammen, ◦ zurück kann das Blut nicht, denn es fließt immer ◦ neues zu, deswegen muß es nun in die linke ◦ Herzkammer durch das Loch hinein.

21. Die linke Herzkammer wird wieder vom ◦ Blut ausgedehnt, weil sie aber aus Fleischfasern

### 3. Fortsetzung des goldnen Buchs.

363

besteht, so zieht sie sich nun auch zusammen, das ◦ Blut muß aber weiter fort; zurück ins Herzohr ◦ kann nicht, denn da ist wieder eine Klappe, ◦ deswegen muß es nun in die grosse Pulsader. ◦ Diese vertheilt sich nun in viel tausend Aestgen ◦ durch den ganzen Leib, aus diesen viel tausend ◦ Pulsaderästgen geht nun das Blut durch viel ◦ tausend Blutaderästgen wieder zurück zum Her= ◦ zen und so immer Tag und Nacht fort, bis das ◦ Thier stirbt.

22. Seht, so läuft das Blut immer im Lei= ◦ be herum, und das Herz treibt es durch seine ◦ Bewegung, so daß es fließen muß. Diese im= ◦ merwährende Bewegung des Herzens fühlt ◦ man, wenn man eine Hand aufs Herz legt, ◦ so fühlt man wie das Herz klopft, das macht weil ◦ sich das Herz immer öffnet und zusammenzieht ◦ wie eine Spritze.

23. Von dieser Bewegung des Herzens hängt ◦ nun das Leben ab; denn wenn das Herz sich nicht ◦ mehr bewegt, so läuft das Blut nicht mehr herum, ◦ es bleibt also überall stehen und so stirbt das ◦ Thier. Das könnt ihr auch leicht begreifen: denn ◦ seht! wenn das Blut nicht mehr herum läuft, ◦ so kommt auch kein neues Blut ins Gehirn, da ◦ könnenn also keine Lebensgeister mehr gemacht ◦ werden, wenn nun keine Lebensgeister mehr da ◦ sind, die überall durch die Nerven hinfließen, so

10 364

## 3. Fortsetzung des goldnen Buchs.

hört auch die Empfindung auf, dann die kommt ◦ von den Lebensgeistern, und eben so hört auch ◦ alle Bewegung auf, denn die kömmt von ◦ den Fleischmuskeln; diese aber bekommen die Kraft ◦ der Bewegung von den Lebensgeistern, wenn nun ◦ keine mehr da sind, so können die Muskeln auch ◦ nichts mehr bewegen.

24. So steh also alles stille, es kann sich ◦ nichts mehr bewegen, gar nichts im ganzen Leibe, ◦ da wird alles kalt; denn auch die Wärme kommt ◦ von der Bewegung des Bluts her, so fängt dann ◦ alles an zu faulen, das Blut sowohl als die übrige= ◦ gen festen Theile.

25. Nun hab ich euch das Hauptstück vom ◦ Leben der Thiere und der Menschen erklärt, denn ◦ die Menschen leben eben so; aber nun ist noch ein ◦ Hauptstück übrig, nemlich das Odemhohlen.

26. Wenn das Thier Odem hohlt, so wird ◦ die ganze schwammige Lunge voller kühler Luft, ◦ sie wird ganz aufgeblasen; nun ist aber auch die ◦ Lunge voller Blut und Adern, die kühle Luft ◦ kühlt da das Blut ab, es würde sonst zu heiß, ◦ und das Thier würde todkrank werden.

27. Wenn nun das Thier auch nicht Odem ◦ holte, so läge immer die Lunge fest zusammen ◦ wie ein Stück Fleisch, die Adern lägen also auch ◦ fest zusammen gedrückt, das Blut könnte also nicht ◦ fortfließen, das Herz könnte also auch das Blut

35

## 3. Fortsetzung des goldnen Buchs.

365

nicht fortreiben, da würde also das Herz stehen ◦ bleiben, und das Thier sterben; so gehts wenn ◦ man einem Thiere die Kehle zu-

schnürt, oder wenn ◻ es versäuft, denn da kann es nicht Odem holen.

28. Wenn man einem Thiere die Kehle ◻ abschneidet, so fließt das Blut weg, und das ◻ Odemhohlen hört auf, mithin auch das Leben; ◻ oder wenn mans ins Genick sticht, so verwundet ◻ man das Rückmark, dadurch fließen nun die Le= ◻ bensgeister in den Leib, deswegen können sie ◻ nicht mehr in den Leib fließen, denn sie gehen ◻ durch die Wunde heraus und das Thier stirbt; ◻ oder wenn mans ins Herz sticht, so kann sich das ◻ Herz nicht mehr bewegen; oder das Blut läuft ◻ zu dem Loch heraus, und so hats auch ein ◻ Ende.

29. Also ist das Odemholen zum Leben höchst ◻ nöthig, damit das Blut abgekühlt werde, und da= ◻ mit auch das Blut durch die Adern in der Lunge ◻ fließen könne. Seht! das sind nun die Lebens= ◻ bewegungen; nun wollen wir weiter gehen und ◻ sehen, wie es mit der Nahrung beschaffen ist.

30. Weilen immer überall im Körper neue ◻ Theilgen angesetzt werden und alte abgehen, so ◻ müssen auch immer neue Nahrungstheile ins ◻ Blut kommen, das Blut würde sonst bald leer ◻ werden, und der Leib also nicht bestehen kön= ◻ nen.

366

### 3. Fortsetzung des goldnen Buchs.

31. Die Thiere die der Bauer in seiner ◻ Haushaltung braucht, fressen alle Gras, Kraut und ◻ Wurzeln; alle Gewächse die eine schleimigte Na= ◻ tur haben, nicht stark riechen, und worinnen ◻ keine schädliche Schärfe ist, die fressen sie. In ◻ der schleimigten Natur der Gewächse ist Wasser ◻ und Fettigkeit mit etwas sauern Salzes unterein= ◻ ander gemischt, das ist dann eigentlich dasjenige, ◻ was das Thier nährt.

32. Das ganze Futter taugt nicht in den ◻ Leib der Thiere, was kann das ganze Kraut im ◻ Leibe helfen? Da kann der Magen keine Kraft ◻ daraus ziehen, es muß erst zerkaut werden, damit ◻ es wie ein Brey werde, so kann die Kraft dar= ◻ aus gezogen werden. Dazu hat nun das Thier ◻ die Zähne; wenn die Zähne nicht alle mehr da ◻ sind, so kaut es nicht gut, und kann also auch ◻ nicht gut verdauen.

33. Wenn also das Thier frißt, so kaut es ◻ alles klein wie

ein Brey. Da sind nun um ◦ das Maul herum Drüsen, die sind aus lauter ◦ kleinen Körngen zusammengesetzt, und die Körngen ◦ sind aus lauter kleinen Aedergen zusammengewi= ◦ ckelt. Die Körngen saugen aus dem Blut einen Saft, ◦ der hat die Eigenschaft, daß er das schleimigte ◦ Wesen aus dem Futter anzieht und sich damit ◦ vermischt, dieser Saft heißt der Speichel.

### 3. Fortsetzung des goldnen Buchs.

367

34. Wenn das Thier käuert, so fließt der ◦ Speichel haufen-  
10 weiß ins Maul, und über dem ◦ Kauen vermischt sich der Speichel mit dem Fut= ◦ ter, und da wird es dann zum Brey, wenns nun ◦ gnug gekauet ist, so schlingts das Thier hinunter ◦ in den Magen.

35. Nun sind aber die Thiere zweyerley ◦ Art: Die Pferde und die Schweine haben nur ◦ einen Magen, sie fressen und kauen  
15 zugleich, und ◦ wenn das gekaute Futter in den Magen kommt, ◦ so bleibts darinne und wird verdauet. Die Kühe, ◦ die Schaafe und die Ziegen aber kauen wieder, ◦ das ist, sie fressen das Futter ganz und kauens ◦ nicht, dann schlingen sie es in den ersten Ma= ◦ gen, hernach wenn der Magen voll ist, so kommts ◦ ihnen wieder ins  
20 Maul, da kauen sie es dann ◦ erst recht, und dann schlingen sie es in den zwey= ◦ ten Magen, daraus kommts dann in den dritten ◦ und vierten.

36. Wenn nun das Futter, welches nun zum ◦ Brey gekaut ist, in den Magen kommt, so ist es ◦ schon stark mit Speichel  
25 vermischt, in dem Ma= ◦ gen aber schwizt überall ein neuer Speichel her= ◦ vor, welcher der Magensaft heißt, dieser vermischt ◦ sich wiederum mit dem Futterbrey, und so wird ◦ er noch dünner.

37. Der Magen besteht aus einer dicken ◦ Haut, mitten in der Haut liegen viele Fleisch=

30

368

### 3. Fortsetzung des goldnen Buchs.

fasern, welche rund um den Magen herum lau= ◦ fen. Diese Fasern ziehen sich bald zusammen, ◦ dann strecken sie sich wieder auseinander; daher ◦ wird nun der Magen bald eng, bald weit, und  
35 ◦ das geht immer so hintereinander fort, dadurch ◦ wird der Futterbrey immer gedrückt und zerrie= ◦ ben, und also immer mehr der Saft herausge= ◦ preßt. Durch die Bewegung des Magens, daß

er bald enger bald weiter wird, wird auch der Futterbrey immer weiter fortgeschoben in den Zwölffingerdarm.

38. Im Zwölffingerdarm kommt nun die Galle aus der Leber herzugeflossen, und da kommt auch der Gekröbdrüsensaft dazu, welcher wieder ein neuer Speichel ist. Dadurch wird nun der Futterbrey noch mehr verdünnt. Die Galle hat nun die Eigenschaft, daß sie den reinen Nahrungssaft aus dem Futterbrey scheidet, so wie ihr mit dem Kälbermagen<sup>79</sup> die Milch gerinnen macht, daß sich das Wäßrige, von dem käsichten scheidet.

39. Nun haben auch alle die Därme solche Fleischfasern wie der Magen, welche überall rund drum herumlaufen; daher kommts, daß sich auch die Gedärme bald verengern, bald erweitern, so wird der Futterbrey noch immer mehr zerrieben, und der Saft herausgepreßt, auch wird der Speisebrey dadurch immer mehr fortgeschoben.

### 3. Fortsetzung des goldnen Buchs.

369

40. Nun ist also der Nahrungssaft aus dem Futterbrey bereitet, er ist gerade wie süsse Milch; daher kommts auch, daß junge Kinder und junge Thiere die Muttermilch saugen, weil sie noch schwache Magen und Gedärme haben, und also nicht gut verdauen können. Nun ist aber die süsse Muttermilch schon Nahrungssaft und braucht also nicht verdauet zu werden.

41. Nun sind aber die Därme inwendig mit kleinen Härchen besetzt, so daß sie wie Sammet aussehen, wenn man sie mit dem Vergrößerungsglas betrachtet. Alle diese viel tausend kleine Härchen sind hohle Röhrchen; diese saugen nun den reinen Nahrungssaft in sich, aus den Röhrchen fließt der Nahrungssaft in grössere Aederchen, aus diesen noch in grössere Adern; alle diese Adern laufen durch die Mannigfalt oder das Gekröb fort, und kommen endlich in einem kleinen Sack oben am Rücken zusammen, dahin fließt nun aller Nahrungssaft,

<sup>79</sup> Kalbslab, Kälberlab; Adelung: das Lab, d. i. die noch unverdaute Milch, aus dem Magen eines Kalbes.

und sammelt sich in den Sack.

41. Aus dem Sack geht nun eine lange ◦ Röhre auf der linken Seite des Rückgrads fort, bis ◦ unter die linke Schulter, da öffnet sich die Röhre ◦ in eine Blutader, und da fließt also der Nahrungs= ◦ saft ins Blut, nun vermischt er sich mit dem Blut,

Volksl. Brachm. 782. A a

370

3. Fortsetzung des goldnen Buchs.

10 und wird nach und nach in Blut verwandelt. ◦ Seht! so wird immer das Blut gemacht, und un= ◦ erhalten.

43. In den Gedärmen wird nun aller Saft ◦ aus dem Futterbrey ausgesogen, wenn endlich ◦ nichts mehr darinnen ist, so wird er trockener, ◦ denn alle Feuchtigkeit ist nun heraus, nun ist er ◦ also Mist, er wird nun allmählig durch die dicke ◦ Därme fortgeschoben, bis er endlich zum Mast= ◦ darm herausgeht.

20 44. Nun muß ich euch auch erklären, wie es zu= ◦ geht, daß all das unnütze Zeug aus dem Blut her= ◦ auskommt, denn ich habe oben gesagt, daß über= ◦ all im Thier, die alten Theilchen abgenutzt wür= ◦ den, die also ins Blut kommen, und mit demsel= ◦ ben vermischt sind, und mit im Leib herum flies= ◦ sen; wenn nun all das unnütze Zeug bey dem Thier ◦ bliebe, so würde das Blut ja endlich gar nichts ◦ nuz seyn, das alte unnütze muß also aus dem Kör= ◦ per heraus.

30 45. Dazu hat nun der Schöpfer eine Gele= ◦ genheit in den Nieren gemacht. Das Blut kommt ◦ aus der grossen Pulsader in die Nieren, da sind ◦ nun wieder erstaunlich viel kleine Aederchen, die ◦ saugen all das unnütze Zeug aus dem Blut her= ◦ aus. Durch die Aederchen fließt es nun zusam=

3. Fortsetzung des goldnen Buchs.

371

35 men in eine Höhle, welche vorn in den Nie= ◦ ren ist.

46. Aus dieser Höhle geht nun ein Gang ◦ aus jeder Niere,

der läuft fort bis an die Urin= ◻ blase, in diese Blase fließt nun all das unnütze ◻ Zeug, es heißt nun Urin. Der Urin sammlet ◻ sich in der Blase, bis sie voll ist, und nun geht ◻ er fort.

47. Was aber die feinen Unreinigkeiten sind, ◻ die dünsten durch die Haut weg, auch geht viel ◻ Unreinigkeit mit dem Odem aus der Lunge fort, ◻ auch wenn das Thier schwitzt, so geht auch viel ◻ Unreines fort, wenss aber zu stark schwitzt, so ◻ geht auch viel Gutes mit fort.

48. Nun komme ich aber an etwas Wichti= ◻ ges, nemlich wie es in ° Mutterleib zugeht, daß ◻ ein junges Thier wird, ich muß euch also nun auch ◻ die Erzeugung der Thiere beschreiben.

49. Die Thiere sind männliche und weibliche; ◻ wie die Geburtsglieder beschaffen sind, das habe ◻ ich euch vorhin beschrieben, hier will ich also nur ◻ sagen, wie es mit dem Erzeugen zugeht. In den ◻ Eyerstöcken des Weibchen sind lauter kleine Bläs= ◻ chen, wie kleine Erbschen, in jedem Erbschen ist

A a 2

372 3. Fortsetzung des goldnen Buchs.

ein Keim zu einem jungen Thier, so wie der Keim ◻ zu einem Gewächs im Saamkorn ist.

50. Wenn sich nun die Thiere paaren, so ◻ geht eine Feuchtigkeit von dem Männchen in die ◻ Gebärmutter, während der Zeit setzt sich eine ◻ Muttertrompete mit ihrem offenen Mund auf den ◻ Eyerstock, auf ein Bläschen, nun steckt aber der ◻ Lebensgeist in der männlichen Feuchtigkeit, der dün= ◻ stet nun durch die Muttertrompete in das Bläs= ◻ chen, dadurch wird der Keim vom jungen Thier ◻ belebt.<sup>80</sup>

51. Die Muttertrompete bleibt nun mit ih= ◻ rer Oefnung auf dem Bläschen sitzen, das Bläs= ◻ chen wächst nun, es reist sich

<sup>80</sup> Emanzipation; theologische Begründung #

los und kriecht durch ◦ die Muttertrompete in die Gebärmutter hinein, ◦ da ist es nun am rechten Ort. Wenn man jetzt das ◦ Bläschen betrachtet, so findet man mit Eyweis ◦ angefüllt, in der Mitte aber ist ein kleines ro= ◦ thes Pünktchen oder Dipfelchen, <sup>81</sup> wie ein sehr klei= ◦ ner Floh, dies Dipfelchen hüpf immerfort, und ◦ das ist das Herz, welches sich also schon bewegt.

52. Da wächst nun das ganze Bläschen im= ◦ merfort, wird immer grösser, dazu ist es immer ◦ voll Wasser, in dem Wasser wächst nun das ◦ junge Thier immerfort, und wird immer gröss= ◦ er, bis es endlich so groß wird, daß es in

### 3. Fortsetzung des goldnen Buchs.

373

der Gebärmutter nicht mehr bleiben kann, ◦ da zieht sich dann die Gebärmutter zusam= ◦ men, und preßt das junge Thier heraus.

53. Nun muß ich noch sagen, woher das ◦ junge Thier seine Nahrung bekommt, denn es ◦ kann ja in der Gebärmutter nicht fressen, seht! ◦ das geht so zu. Wenn das Bläschen noch sehr ◦ klein ist, so hängt es sich an die Gebärmutter fest ◦ an, da wachsen nun drey Aederchen aus der Mut= ◦ ter bis in den Nabel des jungen Thiers, diese ◦ Aederchen sind umeinander gewickelt wie eine ◦ Schnur, und heissen auch die Nabelschnur.

54. Die drey Adern sind aber nicht fest an ◦ die Mutter gewachsen, sondern es entsteht da an ◦ der Mutter ein fleischigtes schwammiges Wesen, ◦ der Mutterkuchen oder die Nachgeburt genannt, ◦ dieser Kuchen klebt an der Gebärmutter an, und ◦ saugt viel Blut aus der Gebärmutter in sich. In ◦ diesen Kuchen wurzeln sich nun die drey Adern ◦ der Nabelschnur ein, und die mittelste größte ◦ Ader unter den dreyen, führt der Mutter Blut ◦ durch den Nabel in das junge Thier, und da läuft ◦ dann das frische Blut der Mutter durch das junge ◦ Thier herum, und ernährt es; das überflüssige ◦ Blut kommt dann wieder zum Nabel, und

<sup>81</sup> Tüpfelchen; kleine Tupfen, Punkt.

fließt ◦ durch die andern zwo Adern wieder in die

374

3. Fortsetzung des goldnen Buchs.

Mutter, so bekommt das junge Thier immer ◦ wieder frisches Blut, es wächst also, und wird ◦ ernährt.

55. Nun holt aber das junge Thier noch ◦ keinen Odem, wie gehts also zu, daß das ◦ Blut in ihm herumlaufen kann? das will ◦ ich euch nun auch sagen: Anstatt, daß das ◦ Blut bey Thieren die schon Odem holen, ◦ alle aus dem rechten Herzohr in die rechte Herz= ◦ kammer geht, so geht ein Theil Bluts, so gleich ◦ aus dem rechten Herzohr durch ein Loch ins linke ◦ Ohr, von da in die linke Herzkammer, und von ◦ da in den ganzen Leib, durch die grosse Puls= ◦ ader.

56. Ein Theil Bluts geht in die rechte Herz= ◦ kammer, von da in die Lungenpulsader, nun geht ◦ aber aus der Lungenpulsader ein Gang in die ◦ grosse Pulsader, dadurch läuft das Blut in die= ◦ selbe; es braucht also nicht mehr Blut in die ◦ Lunge, als zu ihrer Nahrung nöthig ist. So ◦ bald aber das Thier gebohren ist, und nun ◦ Odem hohlt, so wächst das Loch zwischen den ◦ Herzohren zu, und auch der Gang aus der Lun= ◦ genpulsader in die grosse Pulsader.

57. Nun könntet ihr denken, das Blut wird ◦ ja in der Lunge abgekühlt, nun hohlt aber das

3. Fortsetzung des goldnen Buchs.

375

30 junge Thier nicht Odem wie gehts da? Dar= ◦ auf antworte ich: das Blut kommt ja aus der ◦ Mutter ins junge Thier, nun ists aber in der ◦ Lunge der Mutter schon abgekühlt, es braucht al= ◦ so nicht in der Lunge des Kindes zu gesche= ◦ hen.

35 58. Das Pferd, der Esel und die Kuh ◦ tragen gemeiniglich nur ein Junges, das Schaaf ◦ bringt zuweilen zwey, das Schwein aber viele, wie ◦ ihr wißt. Das Pferd geht über 11 Monath ◦ trächtig, der Esel auch, die Kuh trägt 9 Mo= ◦ nath, die Ziegen und

Schaafe 5 Monath, das ◦ Schwein 4 Monath.

59. Wenn das Thier gebohren ist, so geht ◦ auch der Mutterkuchen fort; das Thier reinigt ◦ sich, Nun geht aber kein Blut mehr aus der ◦ Mutter ins junge Thier über, daher entsteht nun ◦ in der Mutter zuviel Nahrung; die Nahrung ◦ welche sich ins junge Thier zog, geht nun ins ◦ Euter, da wird die Milch vom Blute geschieden, ◦ und da saugt sie nun das junge Thier.

60. Alles Vieh bringt Zähne mit auf die ◦ Welt, das sind die Saugzähne, diese fallen aber ◦ zu gewissen Zeiten aus, so daß man daran er= ◦ kennen kann, wie alt sie sind. Nur die Schwei= ◦ ne behalten ihre erste Zähne immer.

15 376

### 3. Fortsetzung des goldnen Buchs.

61. Ich will mich nun hier nicht damit ◦ aufhalten, wie man das Alter aller Thiere an ◦ Zähnen erkennen kann, ihr wißt's ja, doch wenn ◦ ich mit dem goldnen Buch einmal an die Vieh= ◦ zucht komme, da will ichs euch doch sagen.

20 Seht! da habe ich euch nun beschrieben, wie ◦ die Thiere beschaffen sind, bedenkt nun einmal ◦ die wunderbare Allmacht Gottes, wie sie alles ◦ so weislich gemacht hat, da muß man sich erstau= ◦ nen und verwundern. Ihr könnte auch gewis ◦ glauben, daß alles wahr ist, was ich euch erzählt ◦ habe, ich könnte euch alles an todten Thieren ◦ zeigen.

25 Im nächsten Stücke geh ich nun weiter, ◦ da beschreibe ich euch die wunderbare Nahrung ◦ des Wassers, der Luft und des Feuers, so be= ◦ greift ihr die ganze Natur; und dann geh ich ◦ weiter und sag euch, wie ihr nun in eurer ◦ Viehzucht und Ackerbau verfahren müßt, da= ◦ mit ihr reich und glücklich werden möget.<sup>82</sup>

<sup>82</sup> In seiner „Geschichte von Peter und Claß.“ aus dem Jahr 1780 in: „Privilegirter Kurpfälzischer ◦ Geschicht= ◦ und ◦ Landwirtschaft=Kalender“ schreint er: „Künftik Jahr wills Gott! dann will ich

-----

*Das goldne Buch, Juli 1782*

Der  
Volkslehrer.

Zweiten Jahrg. Siebentes Stück.

1782.

Heumond.

Leipzig,

in der Weygandschen Buchhandlung.

S. 431-442: „4. / Fortsetzung des goldnen Buchs.“ – Ohne den Fortsetzungsvermerk. – Erster Seitentitel mit falscher Numerierung.

3. Fortsetzung des goldnen Buchs.

431

[...]

-----

4.

Fortsetzung des goldnen Buchs.

**I**ch habe euch nun erklärt, wie es mit euern ◦ Thieren beschaffen ist. Ich habe nun die Erde ◦ mit allem, was drauf ist, das euch an-

anfangen und euch lehren, wie ihr euren Ackerbau und Viehzucht einrichten müst, wenn ihr bald reich werden wollt.“ – Im „Hessen=Casselischer ◦ Kalender ◦ auf das ◦ Jahr nach Christi Geburt 1788.“ liest man: „besser kan ich Euch doch wohl meine Liebe nicht beweisen, als wenn ich Dinge lehre, wodurch Ihr ganz gewiß bald, und mit weniger Müh reich und wohlhabend werden könnt.“

geht, er= ◻ klärt; jezt will ich nun das Wasser beschreiben, ◻ wie es mit dem Regnen und mit allem zugeht, ◻ damit ihr wißt, was das Wasser alles auf euern ◻ Gütern und in der Welt wirken kann.<sup>83</sup>

1. Das Wasser gehört mit zu der Erde. ◻ Die Erde ist eine runde Kugel, die in der freyen ◻ Luft herum schwimmt, eben so wie der Mond; ◻ diese Erdkugel besteht nun aus Erde, das sind die ◻ Länder, die auf der Erde sind, und dann aus dem ◻ Wasser, und das ist das Meer; alles zusammen ◻ macht eine runde Kugel aus; des Wassers ist

432

4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

aber viel mehr auf der Erde als unter der Erde; ◻ das Meer ist viel grösser.

2. Die Luft<sup>84</sup> geht um die ganze Erdkugel ◻ herum, sie ist auch flüssig, wie das Wasser, aber ◻ viel feiner, wie ihr hören werdet, wenn ich euch ◻ die Luft beschreiben werde. Wenn nun die Sonne ◻ auf die Erdkugel scheint, so wärmt sie die Erd= ◻ kugel; von der Wärme vertrocknen nun allent= ◻ halben die Feuchtigkeiten. Das Wasser steigt ◻ überall in Dünsten in die Höhe; die Dünste ◻ schwimmen in der Luft, so daß die Luft immer ◻ feuchte ist von den Dünsten.

3. Auf dem Meere aber und auf der See ◻ da ist lauter Wasser, wenn da die Sonne scheint ◻ so steigen sehr viele Dünste in die Höhe.

4. Wenn ihr auf einen Stein fühlt, den die ◻ Sonne bescheint, so findet ihr, daß er schon heiß ◻ ist, viel heisser als die Luft um ihn her; eben so ◻ gehts auch mit der Erdkugel. Die ganze Erdku= ◻ gel ist viel wärmer als es hoch in der Luft ist, ◻ daher kommts auch, daß auf den höchsten Bergen ◻ in der Schweiz immer Schnee liegt, denn so hoch ◻ in der Luft ists so kalt, daß der Schnee da nicht ◻ schmelzen kann. Ey! ihr sehts ja auch im Som= ◻ mer an dem Hagel, der hoch aus der Luft herum= ◻ ter fällt, und nichts anders ist, als gefrorne Was= ◻ sertropfen; dort muß es also

<sup>83</sup> Vgl. „Versuch einer Grundlehre“ (wie Anm. 36) § 33.

<sup>84</sup> Vgl. „Versuch einer Grundlehre“ (wie Anm. 36) § 34.

sehr kalt seyn.

4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

433

5 Wenn also die vielen Wasserdünste von der Erde in die Höhe steigen von der Wärme, so kann man sie nicht sehen, ausgenommen, wenn die Luft des Morgens und des Abends kühl ist, so sieht man die Dünste dick daher ziehen; wir heissen sie dann Nebel. Da seht ihr dann, wie die Nebel in die Höhe steigen, und zu Wolken werden; ist aber die Luft warm, so steigen die Dünste unsichtbar in die Höhe, wenn sie aber oben in die kühle Luft kommen, da werden sie dick und zu Nebel, und dann heissen wir sie Wolken.

6. Wo die Wolken sind, da ist es kalt; wenn nun der Wolken so viel zusammen kommen, so daß sie sich unter einander drücken, so hängen sie sich zusammen, und werden wieder zu Wasser: da fällt dann das Wasser herab auf die Erde, und das heißt man dann regnen.

7. Wenn die Wolken sehr hoch in die Luft steigen, und die Erde warm ist, so daß sie die Wärme hoch in die Luft treibt, so gefriert in der Höhe das Wasser, die Tropfen werden zu Eis, und die Hagelkörner fallen dann herunter.

8. Im Winter, wenn es auch auf der Erde kalt ist, so steigen die Wolken nicht hoch, und dann frieren schon die Dünste selbst; daher ent-

Volksl. Heum. 782

E e

434

4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

30 stehen dann die Schneeflocken und der Schnee. Des Nachts dünsten die Kräuter, Bäume, alle Pflanzen, und auch die Erde aus; weil es dann aber kühl ist, so steigen diese Dünste nicht hoch, sie werden zu Wasser, und fallen wieder nieder, das giebt dann im Winter den Reif, und im Sommer den Thau.

35 9. Wenn keine Bewegung in der Luft wäre, so würden die Dünste da, wo sie in die Höhe steigen, auch wieder herunter fallen, es würde also so auf dem Meere am meisten regnen, und auf dem trockenen Lande am wenigsten, das würde aber nichts

helfen, denn auf dem trockenen Lande ◦ hat man des Regens am nöthigsten.

10. Deswegen hat nun der liebe Gott den ◦ Wind geschaffen, der treibt die Wolken über die ◦ ganze Erde, damit es zuweilen überall regnen kön= ◦ ne, wenns nöthig ist. Wie der Wind beschaffen ist, ◦ das will ich euch nun sagen.

11. Wenn die Luft warm wird, so dehnt ◦ sie sich aus. Wenn ihr im Winter ein Fenster ◦ aufmacht, und stellt euch draussen vors Fenster, ◦ so fühlt ihr, wie die warme Luft aus dem Fenster ◦ heraus bläst; das ist nun ein warmer Wind.

12. Ferner, wenn auf dem Meer oder auf ◦ grossen Wässern viel Dünste in die Höhe steigen,

#### 4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

435

15 so treiben sie die Luft aus einander, denn in dem ◦ Raume, wo ein Dunsttheilchen ist, da kan kein ◦ Lufttheilchen seyn, wo also viele Dünste sind, da ◦ ist weniger Luft, da strömt also die Luft nach ei= ◦ ner Seite hin, wo sie am wenigsten Widerstand ◦ findet.

20 13. So bringen nun die Wärme und die ◦ aufsteigenden Dünste den Wind hervor; auch ◦ schwere Wolken, wenn sie durch die Luft fliegen, ◦ stossen die Luft vor sich weg, und machen einen ◦ starken Wind. Nun kommt der Wind bald hie ◦ her, bald dort her, und so treibt er die Wolken ◦ allenthalben hin; wo sie dann hinkommen, da ◦ regnen sie, wenn sie nämlich der Wind dicht auf  
25 ◦ einander treibt.

14. So hat der liebe Gott alles weislich ein= ◦ gerichtet; damit der Regen überall die Erde be= ◦ giessen könnte, hat er die Winde so eingerichtet, ◦ daß sie die Wolken bald hiehin, bald dorthin trei= ◦ ben. Wenn nun der Bauersmann fromm ist, ◦ und  
30 Gott fleissig anruft, so kann es ihm nicht ◦ fehlen, unser Herr Gott giebt ihm Regen und ◦ Sonnenschein, wie es gut für ihn ist.<sup>85</sup>

15. Nun giebt es auch überall Brunnen und ◦ Quellen auf der Erde; die Brunnen bekommen

E e 2

---

<sup>85</sup> Vgl. Sacharja 10, 1.

436

## 4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

ihr Wasser vom Regen; das Regenwasser zieht ◦ sich in die Erde, und da läuft es auf den Klip= ◦ pen zusammen; nach und nach sammelt es sich, ◦ und bricht an einem Orte hervor. Nun ist das ◦ Regenwasser an sich nicht rein, denn ob es gleich ◦ aus der Luft kommt, so ist doch allerhand Un= ◦ rath darinnen; wenn es nun in der Erde fort= ◦ kriecht, so reinigt es sich, und seyht sich in dem ◦ Sande durch, daß es nun recht rein, frisch und ◦ klar wird.

10

16. Daß die Brunnquellen vom Regenwas= ◦ ser herkommen, das könnt ihr daher wissen, weil ◦ die Brunnen nach und nach immer weniger Was= ◦ ser geben, wenn es lange trocken Wetter ist; zwar ◦ giebts auch Quellen, die immer am Springen ◦ bleiben, es mag so lange trocken bleiben, als es ◦ will; aber die kommen doch auch vom Regen= ◦ wasser her, denn diese Brunnen haben in der Er= ◦ de eine grosse Weitläufigkeit, so, daß lange Zeit ◦ dazu nöthig, die alle Feuchtigkeit in der grossen ◦ Weitläufigkeit zusammen gelaufen, und zu der ◦ Quelle heraus gegangen ist.

15

20

17. Nun ist die Erde sehr wunderlich und ◦ weislich eingerichtet. Da giebts sehr bergigte Län= ◦ der, und es giebt auch ebene Länder; in den ber= ◦ gigten Ländern ists so eingerichtet, daß aus den ◦ kleinen Thälchen in den Bergen die Brunnquel=

25

## 4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

437

len entstehen, diese fließen dann in einem grössern ◦ Thal zusammen, da giebts dann grössere Bäche, ◦ die fließen wieder in einander, und das giebt ◦ dann kleine Flüsse, diese fließen wieder in grössere, ◦ und so entstehen dann grosse Ströme, wie der ◦ Rhein, die Donau, die Elbe, die Oder, und so ◦ weiter.

30

35

18. Alle diese grossen Flüsse laufen ins Meer, ◦ welches der Sammelplatz des Gewässers ist. Nun ◦ giebts auch wieder kleine und grosse Meere; die ◦ kleinen hangen gemeiniglich mit den grossen zu= ◦ sammen. Auf dem festen Lande giebts auch Seen, ◦ das sind ganz kleine Meere; wo ein Thal kei= ◦ nen Abfluß hat, da bleibt das Wasser darinnen ◦ stehen, und wird ein See.

19. So geht das immer fort im Zirkel her= ◦ um; die Sonne und die Wärme zieht das Was= ◦ ser vom Meer, von den Seen, den Morästen, ◦ den Strömen, den Flüssen und Bächen in Nebel ◦ und Dünsten in die Höhe, da wird es zu Wolken; ◦ diese Wolken führt der Wind über die ganze Er= ◦ de, und treibt sie zusammen, da werden sie zu ◦ Wasser, und regnen so auf die Erde.

20. Aus dem Regenwasser, das sich in die ◦ Erde ver-  
kriecht, und in der Erde zusammenseyht, ◦ und dann aus den  
Quellen wieder heraus läuft,

438

## 4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

entstehen dann allenthalben Brunnen, aus den ◦ Brunnen Bäche,  
aus den Bächen kleine Flüsse, ◦ aus den kleinen Flüssen Ströme,  
und diese laufen ◦ wieder in die Meere und Seen, so gehts immer ◦  
fort; das ist warlich eine weise Einrichtung Got= ◦ tes. So kommt  
das Wasser auf die ganze Erde, ◦ damit alle Gewächse, alle Men-  
schen und alle Thie= ◦ re gnugsam Feuchtigkeit haben, und also  
leben kön= ◦ nen; das ist eine grosse Güte Gottes.

21. Nun muß ich aber auch beschreiben, ◦ was das Wasser  
auf der Erde eigentlich für einen ◦ Nutzen hat; wir wissen alle  
wohl, daß nichts ◦ wächst ohne Feuchtigkeit, und daß Menschen  
und ◦ Thiere ohne Wasser nicht bestehen können; aber ◦ wie und  
warum, das wissen wir nicht alle, dar= ◦ um will ichs euch erklä-  
ren.

22. Wenn ihr euch noch erinnert, was ich ◦ euch von dem  
Leben der Thiere und Gewächse ge= ◦ sagt habe, so werdet ihr  
wissen, daß in den Ge= ◦ wächsen auf den Saft alles ankommt,  
und in Thie= ◦ ren und Menschen auf das Blut. Der Saft in ◦ den  
Gewächsen hat die Nahrung in sich, von wel= ◦ cher sie leben und  
wachsen; ohne Saft müssen sie ◦ verdorren. Nun ist aber die Nah-  
rung der Ge= ◦ wächse Fettigkeit und Salz, diese beyden Stücke ◦  
finden sich nun in der Erde, von den verfaulten ◦ Gewächsen und  
35 Thieren, und wo man düngt von ◦ dem Mist.

23. Wenns nun in die Erde regnet, oder ◻ wenn von den Bächen und Flüssen das Wasser die ◻ Erde befeuchtet, oder wenn der Thau die Erde ◻ naß macht, so zieht sich das Wasser in die Erde, ◻ und vermischt sich mit der salzigen Fettigkeit in ◻ der Erde, das giebt dann einen Saft, den saugen ◻ die Wurzeln in sich, und das giebt alsdann den ◻ Saft, wovon die Gewächse leben.

24. Da seht ihr nun, ihr lieben Bauersleute! wie es mit dem Wachsthum eurer Früchte zu= ◻ geht; wenn wir einmal mit dem goldnen Buch ◻ bis an den Ackerbau kommen werden, da werdet ◻ ihr alles begreifen, und dann werdet ihr recht ◻ lernen, wie mans machen muß, daß alles gut ◻ wächst.

25. Mit den Thieren ists ungefähr auch so, ◻ die können auch ohne Feuchtigkeit nicht leben, da= ◻ her trinken sie das Wasser in ihren Magen, wo ◻ es dann die Speisen verdünnt, und aus den Ein= ◻ geweiden kommt dann der Nahrungssaft ins Blut, ◻ wie ichs euch lezthin umständlich beschrieben habe.

26. Wann auch alles wieder verfault, so ◻ geht die Feuchtigkeit oder das Wasser, welches in ◻ den verfaulten Gewächsen und Thieren ist, in die ◻ Erde; wenn dann die Sonne darauf scheint, so ◻ steigt auch diese Feuchtigkeit in die Höhe in die Wol=

440 4. Fortsetzung des goldnen Buchs.  
ken, und kommt auch mit dem Regen wieder ◻ herab.

27. Ihr wißt auch, was ich euch ehemals ◻ gelehrt habe, daß die Gewächse auf den Blättern ◻ alle ausdünsten; diese Ausdünstung ist lauter ◻ wäßrige Feuchtigkeit; auch die Menschen und ◻ Thiere dünsten aus, das ist auch alles wäßrig; ◻ mit dem Odem geht aus der Lunge auch viel ◻ Wäßrigtes fort, das seht ihr ja im Winter, wenns ◻ kalt ist, und ihr in der Luft Odem holt, was da ◻ für ein Dampf aus dem Munde geht; das ist ◻ nun alles lauter  
35 Feuchtigkeit, die in der Luft ◻ bleibt, und zu den Wolken in die Höhe steigt.

28. Was aber aus der Fäulniß aus der ◻ Erde, von den Gewächsen, von den Thieren ◻ und Menschen ausdünstet, das ist

nicht reines ◦ Wasser, sondern da ist noch allerhand subtiles, ◦ salzigtes, öligtes, riechendes und stinkendes mit ◦ vermischt; das steigt nun alles mit in die Hö= ◦ he zu den Wolken, und des ist sehr viel, mehr ◦ als ihr glauben könnt; das kommt nun alles mit ◦ dem Regenwasser herunter, daher ist auch das ◦ Regenwasser so fruchtbar, denn es hat viel sub= ◦ tile, salzige und öligte Theile in sich, die den ◦ Gewächsen wieder eine gute Nahrung geben.

29. Hier in diesen Stücken hat nun der ◦ liebe Gott wieder seine besondere Weisheit in

#### 4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

441

der Natur bewiesen. Wenn so viele Dünste ◦ von verfaulten Gewächsen, Thieren und Men= ◦ schen in die Höhe steigen, und in der Luft blei= ◦ ben, so holen ja die Menschen und Thiere Odem in ◦ der Luft, da ziehen sie dann mit dem Odem die ◦ bösen schädlichen Dinge in sich, daher entstehen ◦ dann allerhand böse Krankheiten, die ansteckend ◦ sind, bey Menschen und Vieh.

30. Deswegen hat der liebe Gott den ◦ Wind verordnet, der vertreibt die böse Luft, ◦ auch die Kälte, der Schnee und der Winter ◦ vertreiben sie; da erfrieren die bösen Dünste, ◦ fallen auf die Erde, und düngen sie. Im ◦ Sommer reinigen die Donnerwetter<sup>86</sup> die Luft, ◦ wenns Wetter leuchtet, so verbrennen sie, und ◦ da fallen sie wieder mit dem Regen auf die ◦ Erde.

31. Ich wollte euch auch gerne erklären, ◦ wie es mit den Donnerwettern zugehe, aber ◦ das ist für euch zu schwer zu begreifen, da muß ◦ man erst die elektrische Wissenschaft<sup>87</sup> kennen; viel= ◦ leicht erkläre ich euch diese Wissenschaft auch noch, ◦ so viel ihr nöthig habt, wenn es Gott haben ◦ will.

32. Aus dem allen seht ihr, wie nöthig ◦ es ist, daß man die

<sup>86</sup> Gewitter, Wetterleuchten. – Siehe „Volkslehrer“ Jg. 2, Juli 1782, S. 415-426; „2. / Von den Donnerwettern.“

<sup>87</sup> Elektrizität; Strom. #

Luft rein hält, in der ihr

442

4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

mit euerm Vieh lebt, und die könnt ihr rein ◦ halten, wenn ihr euer  
 5 Zimmer und Wohnung ◦ täglich auspuzt, und durch offene Fenster  
 und ◦ Thüren eine frische Zugluft in euere Zimmer ◦ bringt. Auch  
 die Ställe müssen brav gestreuet ◦ werden, damit sich die Dünste  
 vom Mist in ◦ die Streu ziehen; auch müßt ihr täglich die ◦ Fenster  
 10 und Thüren an dem Stalle öffnen, da= ◦ mit frische Luft hinein-  
 komme, und die schäd= ◦ liche ausziehe, wie ich euch das alles im  
 gold= ◦ nen Buche lehren will.

33. Nun wüßte ich euch vom Wasser nichts ◦ Sonderliches  
 mehr zu sagen; sollte mir noch ◦ ein und anderes einfallen, so will  
 15 ichs da sagen, ◦ wo es sich schickt, Ich will also im künftigen ◦  
 Stücke von der Luft reden.

-----

*Das goldne Buch, August 1782*

Der

Volkslehrer.

Zweiten Jahrg. Achtes Stück.

1782.

Erndtemond.

Leipzig,

in der Weygandschen Buchhandlung.

S. 493-506: „4. / Fortsetzung des goldnen Buchs.“ S. 506: „(Die  
 30 Fortsetzung folgt künftig.)“

4.

Fortsetzung des goldnen Buchs.

**Von der Luft.**

1. Ich habe zwar vieles schon bey der Beschrei= 5  
 10 bung des Was-  
 sers auch von der Luft sagen müssen, ◦ das ihr also nun wißt,  
 darum ist auch nicht noth= ◦ wendig, daß ichs hier wiederhole; ich  
 will also ◦ hier erklären, was noch übrig ist.

2. Die Luft ist ein flüssiges Wesen, eben so, ◦ wie das Was-  
 15 ser, aber viel feiner. Ich habe viele ◦ gemeine Leute gekannt, die  
 glauben, die Luft sey ◦ nichts, weil man so darinnen herumgeht,  
 und ◦ nichts sonderliches fühlt; aber das ist gefehlt, ◦ die Luft ist  
 so gut ein flüssiger Körper, wie das ◦ Wasser, nur viel feiner. Der  
 20 Wind ist nichts an= ◦ ders als eine fließende Luft, so wie ein  
 fließen= ◦ des Wasser; nun wißt ihr aber, daß der Wind ◦ ganze  
 Bäume bewegen, auch wohl ausreißen ◦ kann, folglich ist die  
 Luft freylich ein starker Kör= ◦ per, der aber flüssig ist, worin  
 Menschen und ◦ Thiere leben, wie die Fische im Wasser.

494

4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

3. Die Luft geht um die ganze Erde her= ◦ um; wie hoch sie  
 25 in die Höhe geht, das weiß ◦ man nicht genau, je höher man aber  
 kommt, de= ◦ sto feiner wird sie, immer feiner so daß man end= ◦  
 lich nicht mehr Oden darin holen kann; eben so ◦ dringt sie auch  
 tief in die lockere Erde hinein, wie ◦ tief aber, das weiß man auch  
 30 nicht.

4. Diese Luft ist nun sehr fein, wie ein sehr ◦ feines Wasser,  
 darinnen schwimmen nun allerhand ◦ Dünste, die Nebel, die Wol-  
 35 ken und dergleichen ◦ Dinge, so wie auch allerhand Sachen im  
 Wasser ◦ schwimmen; und eben so, wie man z. E. Milch, ◦ Bier,  
 Wein, Branntewein und dergl. mit dem ◦ Wasser vermischen  
 kann, so daß es aussieht, als ◦ wenss im Wasser wäre. So können  
 sich auch ◦ allerhand Dünste mit der Luft vermischen, so als ◦

wenn alles zusammen eine Luft wäre.

5 Die Luft hat noch andere besondere Eigenschaften, sie läßt sich zusammendrücken, und dehnt sich wieder aus, wie ein Federküssen; zum Exempel, die Kinder haben so kleine Wassersprizen, oder auch Pufferte<sup>88</sup> aus Hollunderholz gemacht, womit sie schießen können, wenn ihr so einen Puffert an einer Seite mit einem Pfälchen feste macht, so daß keine Luft heraus kann, und alsdann den Stempel hineinschiebt, so könnt ihr die Luft in dem Puffert zusammendrücken, 10 zieht ihr

#### 4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

495

aber den Stempel heraus, so dehnt sich auch die Luft wieder aus.

15 6. Daraus seht ihr, daß sich die Luft zusammendrücken läßt, und daß sie sich auch wieder ausdehnt; das ist nun eine sonderbare Natur, die aber zu vielen Stücken sehr nützlich ist. Wenn ihr nun Wasser in den Puffer thut, und dann mit dem Stempel darauf drückt, so könnt ihr das Wasser nicht ein Haar breit zusammendrücken. Das Wasser drückt sich nicht zusammen, 20 wohl aber die Luft.

7. wenn die Luft warm wird, so dehnt sie sich aus, sie muß alsdann mehr Platz haben, wie ich schon oben einmal gesagt habe. Wenn ihr einen trockne Rinds- oder Schweinsblase 25 nehmt, und sie recht stark aufblast, und alsdann fest bindet, und sie dann bey den warmen Ofen, oder bey das Feuer aufhängt, so wird sie dicker werden, als sie vorher war, auch wohl endlich, wenn sie recht warm wird, gar zerspringen. Wenn ihr das probiren wollt, so blast die Blase draussen in der kühlen 30 Luft recht stark auf, mest sie alsdann mit einem Faden, wie dick sie ist, dann hängt sie bey dem Ofen oder bey das Feuer, und meßt sie nach einer Weile wieder, so werdet ihr finden, daß sie dicker worden ist; das kommt daher, weil die Wärme die Luft ausdehnt.

---

<sup>88</sup> Puffert: Buffert; kleine Pistole; siehe Grimm: DW.

8. Daher kommen nun viele wichtige Wir= kungen in der Natur, wie ihr bald hören werdet, ◦ aber die Luft hat auch noch eine andere Eigen= schaft, die will ich euch auch nun beschreiben: ◦ Die Luft dringt tief durch die Erde hinein, wenn ◦ nun aus dem weichen Thon oder aus andern Erd= arten Steine entstehen, so ist die Erde voller Luft, ◦ die Luft setzt sich dann in den neuen Steinen fest, ◦ so daß sehr viele Luft in den Steinen fest wird; ◦ das sieht man an dem Kalksteine, wenn man ihn ◦ brennt, so treibt das Feuer viele Luft heraus; auch ◦ wenn man den lebendigen Kalk löscht, so geht auch ◦ noch viele Luft heraus.

9. So gehts auch mit allen Gewächsen; in ◦ den Samenkörnern ist feste Luft, in der Erde auch, ◦ in den Fechtigkeiten in der Erde ist Luft, wenn ◦ nun das Samenkorn in die Erde kommt, so drin= gen da die Fechtigkeiten in das Samenkorn, aber ◦ die Fechtigkeiten sind auch voller Luft, so kommt ◦ also viele Luft in den Keim. Der Keim wächst ◦ nun, und wird ein Gewächs, er zieht durch die ◦ Wurzeln die Feuchtigkeit aus der Erde in sich, ◦ dieser Saft ist aber immer voller Luft, so kommt ◦ also immer Luft mit dem Saft in alle Gewächse.

10. Alle Gewächse, Bäume, Kräuter, ◦ Gras und Früchte, haben also viele Luft in sich, ◦ die zwischen den andern Theilchen fest gewachsen ist,

## 4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

497

man heißt sie darum auch feste Luft, weil sie feste ◦ gewachsen ist. Nun haben aber alle Gewächse ◦ auch viele Röhrrchen, Löchelchen und Bläschen, ◦ die auch Saft oder bloß Luft in sich enthalten, ◦ so daß also überall Luft in den Gewächsen ist.

11. Nun dehnt sich die Luft aus, wenss ◦ warm ist, und wenss kalt ist, so zieht sie sich zu= sammen. Seht! daraus läßt sich nun vieles ver= stehen: Im Frühjahre, wenss anfängt, warm ◦ zu werden, so dehnt sich die Luft aus, die in den ◦ Gewächsen verschlossen ist, daher werden die Röhr= chen und die Bläschen weiter, so daß nun der ◦ Saft recht hinein dringen kann. Der Saft

steigt ◦ also nun durch alle Gewächse hinauf, auch macht ◦ die Luft überall einen Trieb des Wachstums in ◦ den Gewächsen, denn die Luft dehnt sich von der ◦ Wärme überall aus, und treibt alles aus einan= ◦ der, da treibt sie dann Blätter, Knospen, Blü= ◦ then und Früchte hervor, und so wächst das Ge= ◦ wächse den Sommer über.

12. Im Herbst, wenns wieder kalte Näch= ◦ te giebt, und es überhaupt anfängt, kühl zu wer= ◦ den, so zieht sich die Luft in den Gewächsen wie= ◦ der zusammen, die Safröhrchen, Luft-  
röhrchen ◦ und Bläschen und alle Löchelchen ziehen sich dann ◦ wieder zusammen, und werden wieder enge; so

Volksl. Erndtem. 782. I i

498

4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

15 muß dann der Saft zurücke bleiben, und das Ge= ◦ wächse wächst nicht mehr, bis künftiges Früh= ◦ jahr.

13. Alle Gewächse sterben endlich ab, und ◦ verfaulen auf der Erde, und werden also ◦ wieder zu Erde; diese Erde heisse ich Faul= ◦ erde, ihr heißt sie auch schwarze Erde oder ◦ Damm-  
erde. <sup>89</sup> Diese schwarze Erde ist am aller= ◦ fruchtbarsten, denn alle Gewächse wachsen gern ◦ und leicht in dieser faulen Erde. Diese faule Er= ◦ de ist auch noch voller Luft, eben so auch der ◦ Mist, oder womit ihr eure Felder düngt, ist ◦ voll Luft.

14. Wenn nun im Herbst die Blätter von ◦ den Bäumen fallen, auch die vielen Gewächse ab= ◦ sterben, so liegen sie auf der Erde und faulen, ◦ weil aber nun die Luft nicht warm ist, so fault ◦ alles langsam, denn das Faulen kommt auch viel ◦ von der Luft her; denn wenn die Luft in den faulen= ◦ den Dingen von der Wärme ausgedehnt wird, ◦ so zerreißen die faulenden Dinge, und  
30 zerfallen ◦ zu Erde.

15. Den Winter über ziehen nun die fau= ◦ lenden Dinge die Feuchtigkeit von Regen, Schnee ◦ und Reif in sich, und werden ganz weich und ◦ naß; wenn nun im Frühling die Wärme wie= ◦ derkommt, so dehnt sich die Luft in allen den fau=

---

<sup>89</sup> Humus.

## 4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

499

lenden Dingen aus, und so werden sie nach und ◻ nach ganz zu Erde.

16. Daher entsteht im Frühjahr eine allge= ◻ meine Gährung oder Fäulung auf der Erde: ◻ aus dieser Fäulung entsteht dann viele Nahrung ◻ für die Gewächse, so daß nun im Frühling und ◻ Sommer alles wachsen kann. Seht! so gehts ◻ immerfort, und unser Herr Gott hat alles so weis= ◻ lich geordnet, daß die ganze 10 Erde, die ganze Na= ◻ tur voll von seiner Güte ist.

17. Auch könnt ihr das noch weiter lernen ◻ an dem Gähren, wenn ihr euer Obst keltert, und ◻ den Saft in das Faß thut, so fängt es an zu ◻ gähren, oder wenn man Bier gebraut hat, und ◻ Bierhefen darunter mischt, so gährt es auch; fer= ◻ ner, wenn ihr 15 Brod backen wollt, so mischt ihr ◻ Sauerteig unter den Teig, und so gährt er.

18. Hier will ich euch nun beschreiben, wie ◻ das Gähren zugeht: Seht, der Saft vom Obst, ◻ vom Wein, von abgekochten Malz und Hopfen, ◻ und auch der Brodteig besteht aus Wasser, 20 aus ◻ viel Luft und Schleim, der fettig und säuerlich ist, ◻ wenn nun die Säfte stehn, und etwas warm sind, ◻ so fängt die Luft an in dem Saft sich auszudeh= ◻ nen, die erdigten und schleimigten Theile werden ◻ also von der Luft zersprengt; die Luft ist leicht,

I i 2

500

## 4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

sie dünstet heraus. Diese feste Luft werdet ihr ◻ gewahr, wenn ihr den Kopf über das gährende ◻ Bier, Obstsaft oder Wein haltet, ihr riecht und ◻ schmeckt alsdann die säuerliche Luft; das schwer= ◻ schleimigt Wesen sinkt zu Boden, und macht die ◻ Grundhefen; das Leichte schwimmt oben, wie ◻ ein Schaum, und macht die Oberhefen; der Saft ◻ aber ist nun rein.

19. Weil der Brodteig nicht flüssig ist, so ◻ geht die Gährung so weit nicht, sondern die Luft ◻ wird nur ausgedehnt, davon 35 zerreißen alle die klei= ◻ nen Bläschen, worin die Luft sizt; die Luft setzt ◻ sich dann in den Teig, und macht ihn locker, wie ◻ ihr am Brode seht, das sehr locker ist, wenns ◻ recht gut gegährt hat.

Die Gährung macht al= ◻ les feiner und subtiler.

20. Die Säfte von den Weintrauben, vom ◻ Obst und dergleichen Früchten haben nicht so viel ◻ Schleimigtes als die Mehlf Früchte, darum gähren ◻ sie von selber ohne Hefen, auch wenn sie nicht ◻ am Warmen stehen; aber die Mehlsäfte des ◻ Malzes, auch der Brodteig, gähren nicht recht, ◻ wenn man nicht Hefen oder Sauerteig dazu mischt. ◻ Die Hefen und der Sauerteig haben viele Luft ◻ in sich, wenn die nun in den Saft oder in den ◻ Teig kommen und warm werden, da gähren sie ◻ stark, und sezen alles in Gährung,

4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

501

21. Wenn ein Saft das erstmal gelinde ◻ gährt, so wird Wein oder Bier daraus; es ent= ◻ steht da in der Gährung ein Spiritus oder ein ◻ Geist, der macht trunken. Wenn man den Geist ◻ von dem Saft destillirt, so bekommt man Brann= ◻ tewein.

22. Wenn man Wein oder Bier nun hinter ◻ den Ofen oder in ein warmes Zimmer legt, so ◻ fängt der Saft noch einmal an zu gähren, denn ◻ es ist noch immer Luft darinnen. Die Luft geht ◻ nun in der zweyten Gährung fort, und der Spi= ◻ ritus auch; nun ist der Saft zu Essig geworden. ◻ Die Säure war schon vorhin in dem Saft, aber ◻ die Luft und der Spiritus waren noch damit ver= ◻ mischt, daher schmeckte man die Säure nicht; ◻ nun aber, da die Luft und der Spiritus fort sind, ◻ nun schmeckt man die Säure, und es ist nun ◻ Essig.

23. Wenn man aber den Saft noch ferner ◻ in der Gährung hält, so wird er faul und ver= ◻ dirbt, dann wirkt die Luft mit der Wärme noch ◻ weiter in den Saft, und dann vertheilt er sich ◻ ganz; da bleibt dann ein garstiges Wasser zurück, ◻ eine faule Erde sezt sich zu Boden; die Säure ◻ zertheilt sich auch, und geht mit einem übeln ◻ Geruch fort.

35 502

4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

24. Es giebt aber noch eine Art Luft,<sup>90</sup> welche  $\square$  sich in der Luft wie Pulver entzündet und flammt,  $\square$  diese heißt man die brennbare Luft, sie entsteht in  $\square$  der Fäulung und auch noch in andern Dingen.  $\square$  Wenn endlich alles fault, so werden auch die fet= $\square$  tigten, ölichten Theilchen mit der festen Luft los,  $\square$  die sind dann brennbar. Wenn dieser brennbaren  $\square$  Luft im Sommer viel in die Luft steigt, so wird  $\square$  sie hoch in der Luft von dem Blize entzündet,  $\square$  daher kommt dann auch das Wetterleuchten, da  $\square$  wird dann die Luft rein.

25. Das ist nun das Nöthigste von der  $\square$  Luft, woraus ihr nun zu euerm Beruf genug ler= $\square$  nen könnt. Nun wollen wir weiter gehen, und  $\square$  auch noch ein und anderes Nöthige vom Feuer  $\square$  reden.

### Vom Feuer.

1. Ihr kennt alle wohl das Feuer, aber  $\square$  recht kennt ihr doch nicht, ob ihr gleich täglich  $\square$  vor Augen seht. Das Feuer leuchtet, wenn es  $\square$  flammt, es wärmt, schmelzt und verbrennt. Die= $\square$  se vier Eigenschaften muß ich hier beschreiben.

2. Es giebt ein sehr feines flüssiges Wesen,  $\square$  noch viel kleiner als die Luft, dies feine flüssige  $\square$  Wesen heißt man das Elementarfeuer, es ist allent= $\square$  halben, so wie auch die Luft; vornehmlich hat es

4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

503

seinen Siz in der Sonne, wie ich glaube; die  $\square$  Sonne ist Quelle des Elementarfeuers.

3. Das Elementarfeuer ist, wie ich oben  $\square$  sagte, sehr fein und flüssig, wenn es nun von  $\square$  der Sonne in Bewegung gesetzt wird, so sagen  $\square$  wir, es sey warm, denn so, wie die Luft, wenn  $\square$  sie bewegt wird, kühl ist, denn der Wind ist kühl,  $\square$  so ist das Elementarfeuer warm, wenn es bewegt  $\square$  wird. Die Sonne treibt also

<sup>90</sup> Phlogiston; vgl. „Versuch einer Grundlehre“ (wie Anm. 36) §. 37.

das Elementarfeuer ◦ allenthalben von sich ab; diese Bewegung em= ◦ pfinden wir, darum sagen wir dann, es sey ◦ warm.

4. Das Elementarfeuer ist überall mit der ◦ Luft vermischt, auch mit dem Wasser, eben so, als ◦ wenn man Brantwein mit Wasser vermischte, ◦ so ist alles unter einander. So wie nun die Luft ◦ in die Erde hineindringt, und sich in die Steine, ◦ in die Gewächse und auch in die Thiere festsetzt, ◦ eben so setzt sich auch das Elementarfeuer in alles ◦ fest, und verwächst darinnen, daher 10 kommts auch, ◦ daß das Holz und andere Dinge brennt; das ◦ kommt von einer ölichten Fettigkeit in den Ge= ◦ wächsen her, denn das Oel ist eigentlich nichts ◦ anders als das Elementarfeuer, welches mit ein ◦ klein wenig Wasser und mit etwas sauerm Salz ◦ zu einem fetten Oel geworden ist.

504

## 4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

5. Wenn sich nun das Elementarfeuer in den ◦ Gewächsen so überall festgesetzt hat, so hilft es auch ◦ den Geruch zuwege bringen, denn es verbindet sich ◦ mit dem edelsten Theile des Safts in der Blu= ◦ me, dünstet aus, schwimmt in der Luft, und so ◦ ziehen wirs dann mit dem Odem in unsre Nase, ◦ so riechen wird das Gewächs.

6. Dies Elementarfeuer bringt nun unser ◦ ordentliches Feuer hervor, wenss stark bewegt wird. ◦ In allen Dingen ist Elementarfeuer, aber in ei= ◦ nem Dinge ist mehr als im andern; auch kanns in ◦ einem Dinge leichter in Bewegung gesetzt werden, ◦ als im andern. Die Steine brennen nicht, denn da ◦ sizt alles zu fest in einander.

7. In den Feuersteinen und Kieselsteinen ist ◦ viel Elementarfeuer, im Stahl auch; wenn man ◦ nun stark und geschwinde mit dem Stahl an einen ◦ solchen Stein schlägt, so entstehen Feuerfunken, ◦ die verlöschen aber im Augenblick wieder, weil das ◦ Feuer keine Nahrung hat.

8. Alles, was brennen soll, muß locker seyn, ◦ es muß viele 35 ölichte Theile und viel Luft enthalten, ◦ denn die Luft muß dem Feuer die Bewegung ge= ◦ ben, wo also keine Luft ist, da kann auch das ◦ Feuer nicht brennen, darum ist das Holz geschickt ◦ zu

brennen, denn es hat ölichte Theile und Luft ◦ in sich. Das Schießpulver hat aber eine grosse

4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

505

Menge Luft= und Feuertheile in sich, darum brennts ◦ ganz in einem Augenblick, und darum schlägt es ◦ so um sich.

9. Wenn man ein Licht anzündet, oder auch ◦ sonst ein Feuer, so muß man Feuer haben, sonst ◦ kann man nicht anzünden. Das Brennen des ◦ des Feuers besteht darinnen, wenn die Feuertheilchen ◦ im Holz oder in dem Dacht° in der Lampe stark in ◦ Bewegung gesetzt werden, so dehnt sich die feste ◦ Luft im Holz oder im Dacht stark aus, und zer= ◦ sprengt alles, da werden dann die Feuertheilchen ◦ los, die strömen in die Luft in die Höhe, und ma= ◦ chen die Flamme aus, je mehr Luft nun gegen ◦ das Feuer stößt, desto stärker brennt das Feuer, ◦ und desto stärker ist die Flamme.

10. Das Feuer wird also von der Luft in ◦ Bewegung gesetzt; aber da, wo die Flamme ist, ◦ da ist wenig oder keine Luft, denn das Feuer ◦ treibt die Luft wieder von sich. Wenn das Feuer ◦ sich an einem Orte bewegt, wo keine Luft ist, als ◦ in der Flamme, so entsteht das Licht, dies leuch= ◦ tet dann um sich her, denn die Feuertheilchen in ◦ der Flamme fangen an zu zittern von der starken ◦ Bewegung, die stossen dann alle um sich her ste= ◦ hende Feuertheilchen an, so fangen sie auch an zu ◦ zittern und so entsteht das Licht, denn das Zit= ◦ tern aller Feuertheilchen in der Luft wirkt auf un= ◦ sere Augen, daß wir sehen können.

506

4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

11. Das Feuer wärmt auch, wenn es brennt, ◦ und in Bewegung ist, denn die Luft ist voller Feu= ◦ ertheile, wenn nun das Feuer brennt, so dehnt es ◦ die Luft um sich her aus, und stößt die Feuertheile ◦ stark fort. Diese Bewegung der Feuertheilchen ◦ fühlen wir dann, und dies ist die Wärme.

12. Je geschwinder die Feuertheilchen fort= ◦ bewegt werden, desto stärker ist die Empfindung ◦ der Wärme, so daß es endlich anfängt, weh zu ◦ thun, wenn man dem Feuer zu nahe kommt, denn ◦ nahe bey dem Feuer ist die Bewegung der Feuer= ◦ theil-

chen am stärksten, da sagen wir dann, das ◦ Feuer brenne uns.

13. Solche Dinge, die zwar Elementarfeuer ◦ in sich enthalten, aber sonst nicht so beschaffen sind, ◦ daß sie brennen können, als die Steine, die wer= ◦ den nur im Feuer glüend, das geht so zu:

5 Wenn ◦ Steine oder solche Sachen ins Feuer kommen, so drin= ◦ gen die Feuertheilchen in die Steine hinein, wenn ◦ nun der Stein oder das Metall, was es dann ist, so ◦ voll Feuer wird, daß alle Löchelchen voll Feuer sind, ◦ und sich das Feuer in den Löchelchen bewegt, so leuch= ◦ tet es, und wir sagen dann, der Stein oder das  
10 Me= ◦ tall sey glüend.

(Die Fortsetzung folgt künftig.)

-----

15 *Das goldne Buch, September 1782*

Der

Volkslehrer.

Zweiten Jahrg. Neuntes Stück.

1782.

20 Herbstmond.

Leipzig,

in der Weygandschen Buchhandlung.

25 *S. 563-573: „3. / Fortsetzung des goldnen Buchs.“ - S. 573: „(Die Fortsetzung folgt künftig.)“*

563

-----

30

3.

Fortsetzung des goldnen Buchs.

14. Wenn die Theile eines Steins oder eines ◦ Metalls nicht so fest zusammenhangen, so daß sie ◦ das Feuer von einander trennen kann, so hangen ◦ diese Theile wenig mehr zusammen, und es ist ◦ alsdann viel Feuer darunter gemischt, so daß alles ◦ flüssig ist, da sagen wir dann, der Stein oder ◦ das Metall sey geschmolzen ; ein geschmolzener ◦ Stein wird zu Glas.

15. Wenn ein Ding ins Feuer kommt, das ◦ aus vielerley Theile zusammen gesetzt ist, die lan= ◦ ge nicht einerley Natur sind, so wird das Ding ◦ ganz zerstört; wie z. B. das Holz oder sonst ein ◦ Gewächs. Das Holz und die Gewächse bestehen ◦ aus Erde, aus Wasser, aus Oel und aus einem ◦ sauern Salz.

16. Nun sind aber diese Theile sehr verschie= ◦ den; die Erde ist so beschaffen, wie die Steine, ◦ sie verbrennt nicht, aber sie kann wohl zu Glas ◦ schmelzen; das Wasser verbrennt auch nicht, aber ◦ es wird in Dünste verwandelt, und steigt in die

N n 2

564

### 3. Fortsetzung des goldnen Buchs.

Luft. Das Oel verbrennt aber; es besteht aus ◦ Elementarfeuer, aus etwas Wasser und sauern ◦ Salz; im Feuer wird das alles zertheilt. Das ◦ Elementarfeuer geht auch mit den Dünsten in die ◦ Luft, das Wasser auch, und endlich auch das saure ◦ Salz.

17. Das saure Salz in dem Holz und in ◦ den Pflanzen wird auch im Feuer in Dünste ver= ◦ wandelt, und steigt in die Luft. Wenn also ein ◦ Gewächse verbrennt, so bleibt nichts zurück, als ◦ Erde. In der Erde ist ein Salz, welches Lau= ◦ gensalz heißt, woraus die Pottasche wird, wenn ◦ man sie heraus zieht.

18. Alle übrigen Theile gehen im Feuer, ◦ wenn das Gewächse verbrennt, in die Luft; nem= ◦ lich das Wasser, die Bestandtheile des Oels, und ◦ das saure Salz; diese Dinge machen dann zusam= ◦ men den Rauch aus. Der Rauch beist uns in ◦ die Augen; das kommt von dem sauern Salz ◦ her, welches im Rauche ist.

19. Nun habe ich euch beschrieben, wie das ◦ Feuer leuch-

5 tet, wärmet, schmelzt und verbrennt; ◦ allein, es muß euch doch noch vieles dunkel seyn, ◦ so daß ihr kaum begreifen könnt. Ich hätte es ◦ noch deutlicher machen könne, aber da hätte ich ◦ ein ganzes Buch allein vom Feuer schreiben müs= ◦ sen, und das wäre für das goldne Buch zu weit=

3. Fortsetzung des goldnen Buchs.

565

läufig; auch habe ich hier so viel geschrieben, als ◦ zum goldnen Buche nothwendig ist.

10 20. In der Sonne ist nun die Quelle des ◦ Feuers, des Lichts und der Wärme, die scheint auf ◦ die Erde, und giebt ihr gerade so viel Wärme, ◦ als zum Leben und Bestehen aller Dinge nöthig ◦ ist. Das Feuer ist das Leben aller Dinge, wie ◦ ihr nun aus der ganzen Beschreibung von der Luft, ◦ von der Erde, dem Wasser und dem Feuer werdet ◦ verstanden haben.

15 21. Nun will ich euch noch so ein und an= ◦ ders hinzuthun, das euch nützlich zu wissen ist. ◦ In faulen Dingen entsteht oft allerhand Gewür= ◦ me und Ungeziefer, da glaubt ihr dann gemein= ◦ lich, und es steht auch so in alten Büchern, als ◦ wenn das 20 Gewürme und das Ungeziefer von selbst ◦ aus der Fäulung entsteht, aber das ist nicht so, ◦ darum will ich euch nun sagen, wie das ist.

22. Die Erde und die Luft ist voller kleinen ◦ Ungezieters, Mücken, Fliegen und allerhand klei= ◦ nen Thiere, die man mit blossen Augen zum Theil ◦ nicht sehen kann, und wovon wir Menschen den ◦ hundertsten Theil nicht einmal kennen. Alle diese ◦ Ungeziefer legen Eyer, die oft so klein sind, daß ◦ sie in der Luft herum fliegen. Diese fliegenden ◦ Eyerchen kommen aller Orten hin, sogar kommen ◦ sie wohl in unsern Leib, und gehen mit dem 30 Unrath ◦ wieder fort, eben so auch bey den Thieren.

566

3. Fortsetzung des goldnen Buchs.

23. Das Ungeziefer ist gern in faulen Din= ◦ gen, da findet es seine Nahrung; wo es also ◦ Fäulung findet, als im Mist und in 35 der Faulerde, ◦ darinnen lebt und nähret es sich; legt auch seine ◦ Eyer dahinein, die werden dann ausgebrütet, und ◦ so entstehen allerhand Thierchen und Würme in ◦ der Fäulniß.

24. Die vielen Eyer, die auch in der Luft ◦ herum fliegen, fallen auch auf faule Dinge, und ◦ da werden sie auch von der Sonnenwärme aus= ◦ gebrütet, da kommen dann Würmer und Thiere ◦ zum Vorschein, daran man gar nicht gedacht hat.

25. Noch ist sonderbar, daß sich die Unge= ◦ ziefer verwandeln; zum Exempel die Fliegen oder ◦ Mücken sind erst Würmer, aus den Würmern ◦ werden hernach Fliegen. Die Raupen werden ◦ das folgende Jahr Zwiefalter, Sommervögel oder ◦ Schmetterlinge, oder wie ihr sie sonst heißt, und ◦ so verwandeln sich die Gewürme in fliegend Un= ◦ geziefer.

26. Die Maykäfer legen im Sommer Eyer ◦ in die Erde, diese Eyer werden Würmer, diese ◦ Würmer bleiben in der Erde vier bis fünf Jahr, ◦ und da werden sie immer grösser, wenn sie recht ◦ groß sind, so heißt man sie Engerlinge, sie zer= ◦ nagen dann die Wurzeln der Gewächse in der Er= ◦ de, und thun grossen Schaden; endlich werden

### 3. Fortsetzung des goldnen Buchs.

567

Maykäfer daraus, dann kriechen sie aus der Erde ◦ hervor, und fliegen in der Luft umher.

27. So giebt's auch vielerley Gewächse, die ◦ so kleine Samen haben, daß sie in der Luft her= ◦ um fliegen; auch haben viele Samen Flügel, so ◦ daß sie der Wind weit weg treiben kann. Diese ◦ kleine geflügelte Samen führt dann oft der Wind ◦ weg an alte Mauern, oder hoch auf die Felsen; ◦ daher seht ihr oft auf alten hohen Mauern Ge= ◦ wächse und Sträuche, so daß man nicht weiß, ◦ wie sie dahin gekommen sind; auch tragen wohl ◦ die Vögel solche Samen dahin.

## Der zweyte Theil.

1. Jezt habe ich euch nun die Natur beschrie= ◦ ben, wie sie wirkt; wenn ihr das nun alles ge= ◦ lernt und begriffen habt, was ich euch bis daher ◦ im goldnen Buch gelehrt habe, so werdet ihr das ◦ Folgende nun schon besser verstehn. Seht! wenn ◦ ihr nun

den Ackerbau mit Glück treiben wollt, ◻ so müßt ihr erst Dünger haben, denn ohne Dünger ◻ wächst euch nichts. Den Dünger bekommt ihr vom ◻ Vieh, daher muß ich erst lehren, wie man mit ◻ dem Viehe umgehen muß. Wenn man Vieh hal= ◻ ten will, so muß man erst Futter haben; also ◻ schreibe ich zu allererst vom Futterbau.

2. Zum Futter fürs Vieh kann man fünfer= ◻ ley Sachen gebrauchen: 1) Das Gras; 2) die

40-568

3. Fortsetzung des goldnen Buchs,

Futterkräuter, als da sind allerley Kleearten; 3) ◻ die Hülsenfrüchte, als Wicken, Erbsen u. dergl. ◻ 4) die Wurzelgewächse, Rüben, Grundbirn oder ◻ Kartoffeln und andere Wurzeln; und fünftens ◻ endlich allerhand Abfall von Früchten und Ge= ◻ traide.

3. Das Gras ist eigentlich das natürlichste ◻ Futter fürs Vieh. Nun gibt es aber mancher= ◻ ley Gräser, darüber habt ihr euch aber nicht son= ◻ derlich zu bekümmern, wie die Grasarten alle ◻ heissen, genug, wenn ihr eurere Wiesen gut bauet ◻ und handhabet, damit ihr kein saueres, sondern ◻ süßes Gras bekommt, und das werde ich euch ◻ bald lehren. Saures Gras ist dem Viehe sehr ◻ schädlich; man braucht nur die Wiesen gut zu ◻ bauen, so wächst süßes Gras genug.

4. Es giebt zweyerley Wiesen; 1) Natur= ◻ liche und 2) künstliche Wiesen. Die natürlichen Wie= ◻ sen sind die ordentlichen, worauf euch das Gras ◻ von selbst wächst, wenn ihr sie nur ordentlich wäs= ◻ sert und rein haltet. Die künstlichen Wiesen aber ◻ sind euere Aecker, worauf ihr Klee oder sonst et= ◻ was zum Futter fürs Vieh gebauet habt.

5. Ich will zuerst von den natürlichen Wie= ◻ sen schreiben, worauf ihr Gras erzieht, und Heu ◻ und Grummet daraus macht. Gras braucht ihr ◻ nicht zu säen, denn das wächst euch von selber; ◻ es sey denn, daß ihr eine Wiese abgeschält oder

4.° Fortsetzung des goldnen Buchs.

569

35 abgehackt habt, alsdann muß man Heusamen dar= ◻ auf säen, wie ich euch weiter unten lehren will.

6. Auf einer Wiese, wo das Wasser keinen ◦ Abzug hat, da wirds sumpfig, bruchig, und da ◦ wird das Gras sauer, daher kommen mehren= ◦ theils die sauern Wiesen; denn ihr wißt selbst, ◦ wenn ihr Gras in einen Zuber voll Wasser thut, ◦ und es einige 5 Zeit stehen laßt, so wird das Gras ◦ sauer; eben so gehts auch auf den Wiesen, wo ◦ das Wasser stehen bleibt, da wird alles sauer.

7. Wenn ihr nun eine saure Wiese habt, ◦ so führt das Wasser hübsch ab, durch gute Bruch= ◦ graben. Ihr müßt suchen, wo 10 die Wiese am nie= ◦ drigsten ist, da führt ihr den Bruchgraben durch ◦ die ganze Wiese hin, damit das Wasser da ab= ◦ flissen könne. Wenn aber die Wiese groß ist, und ◦ hin und wieder Brüche sind, die vom Bruchgra= ◦ ben zu weit entfernt sind, so daß das Wasser aus ◦ den Brüchen nicht in den Graben abflissen 15 kann, ◦ so müßt ihrs folgender Gestalt machen:

8. Ihr müßt Erlen Reissig suchen, das Laub ◦ davon rein abstreifen, wenn Laub dran ist, und ◦ dann bindet ihr aus den Erlen=Reisern schmale ◦ lange Bündel, sie brauchen nicht viel dicker zu ◦ seyn, als zwo Fäuste, aber ihr macht sie so lang ◦ als ihr könnt, und bindet sie alle Schuh lang mit ◦ einer Wiede <sup>91</sup> fest. 20

570

## 3. Fortsetzung des goldnen Buchs.

9. Wenn ihr nun der Bündel genug habt, ◦ so macht ihr aus jedem Bruch, oder wo es in eurer ◦ Wiese noch sumpfig ist, einen Graben bis in den ◦ Bruchgraben; der Graben muß wenigstens an= ◦ derthalb Schuh <sup>92</sup> tief seyn, und ungefähr einen ◦ Schuh breit; dann legt ihr die Erlen=Bündel in ◦ den Graben, von oben an bis unten aus, so das ◦ immer ein Bündel an des andre stößt; alsdann ◦ 25 werft ihr den Graben wieder zu, und legt die ab= ◦ gestochenen Rasen wieder drüber her. 30

<sup>91</sup> Weidenzweige als Bindematerial; Wiede = eine Art Band von gedrehten biegsamen und zähen Ruthen, z. B. von den Ruten der Haseln, der Weiden, des Faulbaumes u. s. w.

<sup>92</sup> Schuh: etwa 30 cm; hier also rund 50 cm.

Wenn ihrs so macht, so sieht man den ▫ Graben auf der Wiese nicht. Da kann man so ▫ viel Graben machen, als man will, und hat keine ▫ Mühe damit, und es wächst Gras genug drüber ▫ her, und doch zieht überall das Wasser ab in den ▫ Bruchgraben, denn es seyht ganz unten durch das ▫ Erlen = Reissig fort, da hat es Plaz genug, abzu= ▫ fließen; auch fault das Erlen=Holz nicht, die ▫ Graben bleiben also immer gut, und oben drauf ▫ wächst Gras, und die Wiese wird ganz trocken.

11. Wenne° ihr so eure Wiese trocken gemacht ▫ habt, so nehmet ihr halb Mistpfüze und halb Was= ▫ ser, mischt das unter einander, und begießt die ▫ Wiese fleissig damit, wässert auch fleissig, und ▫ wenn ihr Asche habt, so säet brav Asche über die ▫ Wiese her, so vergeht das saure Gras, und die ▫ Wiese wird in ein paar Jahren süsse.

### 3. Fortsetzung des goldnen Buchs.

571

12. Man muß sich in acht nehmen, daß man ▫ ja nichts zur Wiese macht, was man nicht wässern ▫ kann. Wo kein Wasser hinkommen kann, da ▫ wächst nicht so viel Gras, als der Mühe werth ▫ ist, und wenn man den Plaz zu Gras düngen ▫ wollte, so könnte man ihn noch immer besser be= ▫ nuzen, als blos zum Graswuchs.

12.° Daher rathe ich also, daß ihr alles, ▫ was ihr nicht wässern könnt, zu Ackerfeld macht, ▫ und wenn ihr nicht Wiesen genug habt, das macht ▫ nichts, so säet man Klee aufs Feld, das ist etwas ▫ Vortrefliches, wie ich euch auch lehren will, so ▫ weit ihr also wässern könnt, macht ihrs zur Wiese. ▫ Nun will ich euch lehren, wie man eine neue ▫ Wiese machen muß, und dann auch, wie man eine ▫ Wiese verbessern muß.

14. Wenn ihr einen wüsten Plaz zur Wiese ▫ machen wollt, so müßt ihr daselbst einen hübschen ▫ Bach haben, damit ihr wässern könnt, denn ohne ▫ Wasser wächst euch kein Gras. Alsdann sehr ihr, ▫ wie hoch ihr das Wasser leiten, und wie weit und ▫ breit ihr wässern könnt, so weit macht ihr nun ▫ alles zur Wiese; versteht sich, wenn ihr noch nicht ▫ Wiesen genug habt. Nun müßt ihr den ganzen ▫ Plaz, der Wiese werden soll, ganz abräumen.

15. Alles Gesträuch und Gewürzel müßt ihr ◦ erst mit der Wurzel rein aushacken. Darnach ◦ hackt ihr die ganze Wiese, alle Rasen ab. Die

5 572

3. Fortsetzung des goldnen Buchs.

Rasen legt ihr beyseit auf Haufen. Nun müßt ◦ ihr das ganze Stück übersehen, es ist nun entweder ◦ ganz gleich oder ungleich.

10 16. Wenn das ganze Stück ganz gleich ist, ◦ so hat das Wasser keinen Abzug, es bleibt stehen, ◦ und es giebt gern saures Gras, da müßt ihr nun ◦ sehen, wie es sich am besten schickt. Ist das ◦ Stück schmal, lang, so hackt man den Grund auf ◦ beyden Seiten tief auf, und fährt ihn in die Mitte, ◦ damit sie da am höchsten werde, und so erhöht ◦ man in der Mitte die Wiese um ein paar Schuhe ◦ und macht sie so flach, abschüssig auf allen Seiten.

20 17. Oben, wo das Wasser herab kommt, da ◦ fängt man an, nach und nach zu erhöhen, und ◦ machts über den Rücken hübsch wasserwälgig, da= ◦ mit das Wasser über den ganzen Rücken fliesen ◦ kann. Da macht man nun einen Graben über ◦ den Rücken hin, der hübsch gleich ist; wenn man ◦ nun den Graben unten am Ende zumacht, so geht ◦ das Wasser überall über, und rieselt dahin, so ◦ daß alles befeuchtet wird, und kein Wasser stehen ◦ bleibt.

25 18. Wenn aber eine Wiese nicht schmal, lang, ◦ sondern breit ist, da muß man zween oder drey ◦ solcher Rücken machen. Zwischen den Rücken ◦ läuft alsdann das Wasser zusammen; daher muß ◦ man da Abzuggraben machen, damit das Wasser

30

3. Fortsetzung des goldnen Buchs.

573

abfließen könne. So muß man die Wiesen zum ◦ Wässern einrichten.

35

19. Wenn ihr nun eine ungleiche Wiese habt, ◦ so könnt ihr auf den Hügeln nicht wässern, und ◦ in den Tiefen bleibt das Wasser stehen, so wächst ◦ euch dort nichts, und hier wird das Gras

sauer. ◦ Darum muß man die Hügel weggraben, und die ◦ Tiefen damit ausfüllen, bis die Wiese die ordent= ◦ liche Gestalt bekommt; dafür muß man aber sor= ◦ gen, daß alle Wiesen etwas schief seyn°, damit das ◦ Wasser davon abfließen kann.

20. Wenn ihr nun eure Wiese so weit fer= ◦ tig habt, so ist noch kein Rasen oder Gras dar= ◦ auf, sondern es ist alles rohe Erde. Nun habe ◦ ich oben gesagt, ihr solltet die Rasen abschälen, ◦ und besonders auf Haufen legen. Es ist am al= ◦ lerbesten, wenn man im Herbste den Plaz hackt, ◦ und dann die Rasen schon gleich in einen Faulhau= ◦ fen zusammen legt.

(Die Fortsetzung folgt künftig.)

-----

### Das goldne Buch, Oktober 1782

„Der  
Volkslehrer.

-

Weinmond 1782. Zehntes Stück.

-----

25 [...] ]

604

#### 2. Lehren übers Heyrathen.

Aus gewissen Ursachen muß ich mit dem goldnen Buche ◦ ein paar Monate warten, ehe ichs fortsetzen kann, ◦ aber dann fahre ich gewiß wieder fort, darauf könnt ◦ ihr euch fest verlassen, Ich will euch während der ◦ Zeit auch andre nützliche Sachen an die

[...]

## Das goldne Buch, Januar 1783

Der  
Volkslehrer.

Dritten Jahrg. Erstes Stück.

1783.

Jänner.

Leipzig,

in der Weygandschen Buchhandlung.

S. 3-8: „1. □ Neujahrswunsch.“; S. 25-65: „4. □ Fortsetzung des goldnen Buchs. □ (s. 9tes Stück 1782. S. 573.)“ – S. 3: [...]

1.

Neujahrswunsch.

**D**a fange ich nun schon den dritten Jahr= □ gang des Volkslehrers an, ich freue mich, daß es □ noch Leute giebt die ihn lesen, denn sonst müste □ ich ja aufhören zu schreiben, und das wäre mir □ leid.

[..., S. 4, ...]

Dar= □ nach seze ich auch das goldne Buch wie= □ der fort, darinn lehre ich euch den Ackerbau □ und die Viehzucht recht trei-

<sup>93</sup> Der gesamte Absatz ist in kleinerer Schrifttype gedruckt. – Hier ist auch nur der Hefttitel des beginnenden Textes abgedruckt.

ben; ferner lehre ich ◦ euch sonst noch viel Gutes,  
[...]

3. Vom Hanf= und Flachsbau.

25

5 [...]

4.

Fortsetzung des goldnen Buchs.

(s. 9tes Stück 1782. S. 573.)<sup>94</sup>

10

21. **I**hr schaft euch etliche Karren unge= ◦ löschten Kalk an. Nun bestreuet ihr auf einem ◦ bequemen Orte, nahe an der Wiesen, einen vier= ◦ eckigten Plaz, etwa einer Ruthen groß, einen ◦ Finger dick mit dem Kalk, dann legt ihr eine ◦ Lage Rasen auf den Kalk, dann streut ihr wie= ◦ der Kalk, dann wieder Rasen, und so immerfort, ◦ bis die Rasen alle sind. Der Kalk sezt nun ◦ gleich alles in Fäulniß, so daß folgendes Früh= ◦ jahr alles zu Pulver und Asche verfault ist.

15

20

22. Den Herbst und den Winter über bis ◦ ins Frühjahr, wenn weich Wetter ist, so macht ◦ ihr nun eure Wiese mit ausebenen und mit den ◦ Rücken fertig, alsdann wird euer Faulhaufen faul ◦ seyn; ihr hackt ihn dann ab, und fahrt die faule

25 26

4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

Erde auf die Wiese, breitet sie drüber aus, und ◦ nehmet dann Heusaamen, und etwa den vierten ◦ Theil rothen Kleesamen drunter, und besäet eure ◦ ganze Wiese damit; diesen Saamen krazt ihr ◦ mit einer Kraze unter, ihr könnt ihn auch unter= ◦ eggen, und damit der Boden hübsch gleich und ◦ dicht werden möge, so müßt ihr ihn darauf wohl ◦ walzen.

30

23. Den Sommer über mäht ihr die Wiese ◦ nicht, bis spät

<sup>94</sup> Diese Zeile ist in kleinerer Schrifttype gedruckt.

im Herbst, wenn alle Gräser und Kräuter ausgeblüht haben, und der Saamen abgefallen ist. Wenn ihr nun diese neue Wiese ordentlich mit Wässern in acht nehmt, so werdet ihr einen rechten guten Graswuchs bekommen, und eine gute Wiese haben.

24. Nun will ich auch lehren, wie man eine Wiese warten und pflegen muß, daß sie recht gut und einträglich wird. Wenn man im Herbst mit der Wintersaat fertig ist, so nimmt der Bauer sein Grabenbeil, welches auf einer Seite eine Hacke, und auf der andern ein Beil ist, auf die Schulter, und geht damit in die Wiese.

25. Dann räumt er die Graben auf, hackt alle den Schlamm heraus, und macht alle Graben rein; den Schlamm und die Rasen setzt er neben den Graben auf Haufen. Diesen Schlamm und Rasen führt man nun alle wieder zusammen, und macht wieder mit Kalk einen Mist oder

#### 4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

27

Faulhaufen drauf; wenn man keinen Kalk hat, so kann man an statt des Kalks Mist nehmen, oder auch Asche.

26. Hernach im März düngt man die Wiese mit dieser Faulerde, besonders an den Orten, wo sie noch mager ist. Wenn nun im Herbst die Graben alle geräumt sind, so fängt man schon an, gelinde zu wässern. Viel Wasser kann auf den Wiesen nicht helfen, es ist genug, wenn überall das Wasser durch die Grasstopfeln wegrieselt.

27. Wenn aber Weihnachten vorbey ist, so kehrt man alles Wasser ab, und läßt die Wiese recht trocken werden. Dies kann man auch noch früher thun, wens anfängt zu frieren und zu schneyen, alsdann wartet man bis im März, wens anfängt aufzuthauen, und keine starke Nachtfröste mehr zu befürchten sind, dann kehrt ihr des Morgens das Wasser auf die Wiese, und am Abend kehrt ihrs wieder ab, denn wenn das Wasser die Nacht über auf der Wiese bliebe, und es fröre, so könnte die Graswurzel erfrieren.

28. Im Junius hört man auf zu wässern, damit die Wiese recht trocken werden, und das Gras mit seinem Saamen reif werden könne. Wenn man alsdann gegen das Ende des Junius

sieht, daß es gut Wetter werden will, so mäht ▫ man. Im Mähen muß man nicht zu sehr eilen,

28

4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

5 sondern ganz glatt und kahl an der Erde ab= ▫ mähn, damit man alles Gras bekomme; wenn ▫ auch die Stoppeln zu lang sind, so hat das Grum= ▫ met hernach keine Art, und man kann es auch ▫ wegen der hohen Grasstoppln nicht nahe genug ▫ an der Erde abmähen, und so verliert man auch ▫ wieder am Grummet.

10

29. Man findet viele Bauern, die recht ▫ nachlässig im Heu machen sind; das Gras muß ▫ fleissig gearbeitet werden. So bald des Mor= ▫ gens der Thau abgetrocknet ist, muß man das ▫ Gras auseinander werfen, und es hernach den ▫ Tag über wenigstens dreymal rein von der Erde ▫ umwenden, und die Locken hübsch auseinander ▫ reißen, damit die Sonne und die Luft durchdrin= ▫ gen könne; des Abends muß man es aufkegeln; ▫ so lange es noch feucht ist, macht mans auf kleine ▫ Haufen, wenns aber beginnt trocken zu werden, ▫ auf grössere.

15

20

30. Wenn das Heu recht trocken ist, so wird ▫ es in die Scheuer gethan. Nun ist nichts Vor= ▫ treflichers, als wenn man ein paar Scheffel Salz ▫ dabey wagt, und Salz durch das Heu streut; ▫ die Kosten sind nicht groß, und dem Vieh thuts ▫ im Winter treflich gut, und erhält es gesund. ▫ Wenn aber das Heu beregnet worden ist, und ▫ nicht ganz trocken einkommt, so ist das Salzen

25

4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

29

durchaus nothwendig, sonst bekommt es dem Vieh ▫ nicht wohl.

30

31. Mit dem Grummet muß man sich eben ▫ so verhalten; allein, weil dann die Tage schon ▫ kürzer sind, auch das Grummet weicher und zar= ▫ ter ist, so erfordert ° es noch mehr Vorsicht, wie ▫ das Heu, damit es recht trocken einkommt; auch ▫ dem Grummet ist das Salzen recht nützlich.

35

32. Zwischen der Heu= und Grummeternd= ▫ te wässert man wieder fleissig, bis 8 Tage vor ▫ der Grummeterndte, dann hört man auf, damit ▫ die Wiese wieder trocken werde. Wenn das ▫ Grummet eingethan ist, so wässert man wieder ▫ bis Weihnach-

ten. Nun ist es sehr gut, wenn man auch die Wiesen düngen kann; Asche, Mist= pfütze, Mist, und was man so zum Düngen hat, kann auch auf die Wiesen gebracht werden, es ist ihnen gar gut; hat man aber keinen Mist übrig, so muß man sich mit dem Wässern allein behelfen.

33. Wenn ein Bauer nicht Wiesen genug hat, so muß er Futter fürs Vieh aufs Feld säen, und wenn er auch Wiesen genug hätte, so ists doch gar nicht gut; wenn man ein Feld nach der Sommerfrucht bracht liegen und nichts tragen läßt, so hat man keinen Nutzen davon; darum muß man allemal, wenn man Sommerfrucht in

30 4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

ein Feld säet, das hernach liegen bleiben soll, ro= then Kleesamen über die Saat hersäen.

34. Das macht man nun folgendergestalt: Wenn man die Gerste oder Haber gesäet hat, so nimmt man auf jedes Hundert Ruthen 8 Pfund guten rothen Kleesamen, und säet ihn über das Feld ordentlich her, dann eggt man alles ein. Wenn man nun im Herbst geerntet hat, so steht das Feld da grün voll Klee, man kann alsdann noch das Vieh auf die Stoppeln hüten, und es findet genug zu fressen; den folgenden Sommer aber kann man das Feld zwey = ja dreymal mähen, und so hat man mehr Nutzen davon, als wenn mans brach liegen läßt.

35. Da muß ich euch aber eine Erinnerung geben: Es ist gefährlich, wenn man das Vieh auf dem Klee hütet; denn wenn man sich nicht in acht nimmt, so läuft das Vieh auf und zerplatzt. Daher muß man nie auf den Klee hüten, oder doch nicht im Thau, und wenns geregnet hat; auch muß man nicht gleich auf den Klee das Vieh saufen lassen, sondern wenigstens eine Stunde warten, dann hats so leicht keine Noth.

36. Gesezt aber, man füttert den grünen Klee auf dem Stall, so ist nichts besser, als wenn man halb Stroh und halb Klee unter einander schneidet, und es das Vieh fressen läßt; auch muß man das Vieh nicht zu viel fressen lassen.

sonst gedeiht es nicht gut, wie ich euch ein ander= ◦ mal lehren will.

37. Sollte es euch aber doch bey aller Vor= ◦ sicht geschehen, daß euch eine Kuh auflief, und ◦ zerplazen wollte, so nehmt geschwind ein paar ◦ Löffel voll Schweineschmalz und kochend Wasser ◦ etwa einen Schoppen, laßt das Schweineschmalz ◦ in dem kochenden Wasser zergehen, und wenns ◦ so kalt ist, daß man wohl einen Finger drinnen ◦ leiden kann, so schüttets dem Vieh ein, so wirts ◦ fast immer besser werden; doch davon rede ich ◦ auch ein andermal, da werde ich euch noch gegen ◦ viele Krankheiten Rath geben.

38. Nun will ich wieder vom rothen Klee ◦ reden: Das folgende Jahr laßt ihr euer Feld ◦ mit dem Klee liegen, ihr könnt dann wenigstens ◦ zweymal, auch wohl dreymal mähen, den Klee ◦ dann entweder grün verfüttern, oder auch zu Heu ◦ machen. Das Kleeheu zu machen ist sehr leicht: ◦ Ihr mäht den Klee, streut ihn auseinander, ◦ und laßt ihn dann liegen, bekümmert euch gar ◦ nicht weiter um ihn, es mag regnen oder die ◦ Sonne scheinen, ist alles einerley. Ihr laßt ihn ◦ nun liegen, bis er trocken ist, dann fahrt ihr ihn ◦ heim, und wenns auch acht oder vierzehn Tage ◦ dauern würde, er verdirbt nicht leicht.

39. Die Ursache, warum man das Kleeheu ◦ so machen muß, ist diese: Wenn man den Klee

25 32

#### 4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

oft harkt und umwendet, so fallen die Blätter ab, ◦ und man hat endlich nichts als Stroh, und er ◦ wird doch eben so gut, wenn man nichts dran ◦ thut, und da behält man alles. Es ist auch gut, ◦ wenn man das Kleeheu salzt. Das Kleeheu ◦ braucht auch nicht so trocken zu werden als das Gras= ◦ heu, denn es verdirbt nicht leicht.

40. Ich rathe euch nicht, daß ihr euer Feld ◦ länger als einen Sommer Klee tragen laßt. es ◦ giebt Leute, die lassen das Feld 35 zwey bis drey ◦ Jahr mit Klee liegen, das geht auch an; aber ◦ ich habe gern, daß der Bauer Jahr aus Jahr ein ◦ seine Felder bearbeitet, und nicht lange liegen läßt, ◦ besonders wenn einer nicht ein

sehr grosses Gut ◦ hat, da ists etwas anders. Wenn also euer ◦ Feld den Sommer Klee getragen hat, so pflügt ◦ ihrs im Herbst ein paarmal nach einander, und ◦ machts recht locker mit der Egge, und dann säet ◦ ihr eure Winterfrucht darein.

41. Es ist eine schöne Sache um den Klee. ◦ Ein Feld, das Klee getragen hat, braucht man ◦ nicht zu düngen, das Feld müßte denn gar zu ◦ mager seyn; aber auf einem magern kalten Felde ◦ geräth auch der Klee nicht wohl, dies muß erst ◦ durch Düngen und Arbeiten gut gemacht werden, ◦ aber auf einem guten Felde geräth der Klee vor= ◦ treflich.

#### 4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

33

42. Der Klee hat die Eigenschaft, daß er ◦ den Boden düngt und locker macht, denn die ◦ Kleewurzeln und Stoppeln faulen bald, und dün= ◦ gen vortreflich, so daß alles gut darnach wächst; ◦ kann man nun noch dünn darüber her düngen. ◦ desto besser.

43. Nun giebts noch ein Futterkraut, das ◦ heißt Esper oder Esparkette, das ist auch gar ◦ vortreflich, es giebt ein hohes fettes Kraut in gros= ◦ ser Menge, es hat schmale Blätter, die paar= ◦ weis an einem Stiel gegen einander überstehen, ◦ fast wie an den Vogelbeerbäumen, und dann trägt ◦ es den Saamen in kleinen Schotten.°

44. Nun will ich euch sagen, wie es mit ◦ dem Esper ist, und wie man ihn bauen muß: ◦ Der Esper trägt das erste Jahr nicht viel ein, ◦ aber die folgenden Jahre desto mehr; man kann ◦ ihn wenigstens dreymal mähen, und entsezlich ◦ viel Heu machen; auch kann man den Esper ◦ grün verfüttern. Nun weiß ich noch nicht recht, ◦ ob man das Esperheu auch wie Kleeheu machen ◦ kann, oder ob mans wie Grasheu machen muß; ◦ ihr könnts probiren; der Esper frisch gefüttert, ◦ ist ungemein gut, und das Heu auch.

45. Wenn ihr Esper säen wollt, so müßt ◦ ihr ihn nicht auf ein Feld säen, daß ihr bald ◦ wieder zu Frucht brauchen wollt, das wäre scha=

34

## 4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

de; denn erstlich könnt ihr den Esper acht bis ◦ zehn Jahre lang alle Jahre dreymal mähen, so ◦ wie eine Wiese, ohne daß ihr etwas daran zu ◦ thun braucht, ihr braucht weder zu düngen noch ◦ zu wässern ; und zum andern muß man ein ◦ gutes Feld nicht so lange zum Futter brauchen, ◦ denn man kann doch noch nützliche Sachen dar= ◦ auf ziehen, besonders wenn man ohne das keinen ◦ Futtermangel hat.

10

46. Derohalben nehmt ihr ein Feld, das ◦ euch zu abgelegten und zu weit ist, als daß ihr ◦ mit der Mistkarre oft dahin kommen könnt, oder ◦ wenn ihr auch ein Feld habt, das noch mager ◦ ist, etwas oben am Berge; doch ists gut, wenns ◦ an der Sommerseite liegt; dies Feld müßt ihr ◦ gut pflügen und eggen, auch wohl ein wenig ◦ düngen; nun könnt ihr Winterfrucht oder Som= ◦ merfrucht darauf säen, was ihr wollt. So bald ◦ ihr aber die Frucht gesäet habt, so streut ihr auch ◦ euern Espersaamen darauf, ihr nehmt viermal ◦ so viel Espersaamen als Korn, und eggt alles ◦ unter.

15

20

47. Wenn ihr die Frucht geerntet habt, ◦ so laßt ihr das Feld mit dem Esper liegen, und ◦ benutz dann alle Jahre euer Futter, so oft als ◦ ihr seht, daß das Kraut ausgewachsen ist. Nach ◦ acht bis zehn Jahren wird der Esper zu alt, ◦ alsdann pflügt man das Feld wieder zur Frucht,

25

## 4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

35

da werdet ihr dann sehen, wie der Esper das ◦ Feld so mürbe gemacht hat, er bessert das Land ◦ gewaltig; auch braucht man nicht zu düngen, ◦ man kann dann darein säen was man will, das ◦ Feld ist dann im Stand.

30

35

48. Nun giebt's noch ein drittes Futter= ◦ kraut, das heißt Luzerne, oder ewiger Klee, man ◦ heißt's auch Schneckenklee; allein, weil dies ◦ Kraut nicht viel Vorzüge für dem vorigen hat, ◦ so will ich mich und euch nicht damit aufhalten. ◦ Seht, das sind so die fürnehmsten Futterkräuter, ◦ womit man sich grossen Nutzen in der Haushal= ◦ tung schaffen kann, denn das Vieh giebt Milch ◦ und Butter die Menge davon.

49. Nun werdet ihr aber sagen: ja, wie ◦ bekommt man

denn den Kleesaamen? Der ro= ◦ the Klee wächst ja auf euern Wiesen; da müßt ◦ ihr nur acht geben, wenn er ausgeblüht hat, so sammlet ihr so viel Köpfe als ihr könnt, diese ◦ drescht ihr, dann geht zwar der Saamen noch ◦ nicht aus, allein die Köpfe trocknet ihr nun auf ◦ Tüchern an der Sonne, dann drescht ihr die Kö= ◦ pfe noch einmal, und dann habt ihr den Saa= ◦ men, den ihr nun rein machen könnt.

50. Weil ihr nun damit noch nicht genug ◦ habt, so säet ihr euren Saamen auf ein gutes ◦ Feld, und laßt ihn das folgende Jahr alle reif

C 2

36

## 4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

werden, so bekommt ihr alsdann Saamen genug. ◦ Den Espersaa-  
15 men muß man sich zu Frankfurt ◦ bestellen, wenn man ihn sonst nicht haben kann; ◦ in allen grossen Städten giebt's Saamenhändler, ◦ die ihn bestellen können.

51. Man läßt sich nur ein paar Pfund ◦ kommen, diese säet man, läßt das folgende Jahr ◦ alles reif werden, bringt alsdann den  
20 Esper nach ◦ Hause. Nun hat der Esper Schoten, da kann ◦ man den Saamen leicht erhalten; man drischt ◦ ihn mit Stöcken, so geht der Saamen aus, denn ◦ mit Flegeln möchte man ihn zerquetschen.

Nun will ich vom Viehfutter weiter schrei= ◦ ben:

1. Ich habe euch gelehrt, wie man mit ◦ dem Klee und mit den Futterkräutern umgehen ◦ muß, jezt will ich euch nun auch sagen, wie man ◦ die dritte Gattung des Viehfutters nemlich die ◦ Hülsenfrüchte behandeln muß. Die Hülsenfrüch= ◦ te sind 1)  
30 Wicken, 2) Linsen, 3) Erbsen, und ◦ 4) die Roßbohnen. Die Linsen und die Feld= ◦ erbsen werden auch von den Menschen gegessen, ◦ Wicken und Roßbohnen sind aber nur fürs ◦ Vieh.

2. Die wilde Wicken, die so in Hecken und ◦ Zäunen wachsen,  
35 sen, kennt ihr vielleicht, die Saat= ◦ wicken sind aber etwas anders, man braucht sie

## 4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

37

5 nur zum Verfüttern bey Pferden, Schaafen, ◦ Ochsen und zum Mästen. Das Wickenstroh ◦ kann man troknen wie Heu und ist fast eben ◦ so gut, man giebts etweder ◦ ganz, oder schnei= ◦ det es doch unters Hecksel. Nichts aber füttert ◦ besser, als wenn man die Wicken ungedroschen ◦ vorgiebt.

10 3. Die Wicken wachsen auf einem festen ◦ Boden mehr ins Futter, und weniger in den ◦ Kern, auf einem magern trockenen Lande kom= ◦ men sie gut fort, ein zäher, nasser Lehmboden ◦ ist der schlechteste für die Wicken, ein sandigter ◦ etwas trockener Leimgrund aber der beste. Man ◦ säet sie zu Ende Aprils, man nimmt halb so viel ◦ zur Saat, als man Korn nehmen würde auf ◦ den nemlichen Plaz, sie werden nicht tief unter= ◦ geackert, und hernach gegegt.

15 4. Man kann die Wicken auch grün abmä= ◦ hen und sie so verfüttern, oder man kann sie ◦ auch zu Heu machen, mir dünkt aber, es sey doch ◦ immer am nüzlichsten, wenn man sie reif werden ◦ läst, so bekommt man ja mit eben den Unkosten ◦ auch die Kerne dazu.

20 5. Es giebt Leute die glauben, es sey gar gut. ◦ wenn man die Wicken in der Mitten abschnei= ◦ det; man verfüttert dann das oberste was man ◦ abgeschnitten hat, und die lange Stoppeln pflügt ◦ man unter. Diese Stoppeln faulen dann in der

25 38

## 4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

Erde und düngen das Feld, so daß man keineb ◦ Mist braucht.

30 6. Ich glaube nicht recht, daß Nuzen da= ◦ bey heraus kommt, denn die Wicken sind ohne= ◦ hin schon dem Feld nüzlich, denn sie saugen es ◦ gar nicht aus, im Gegentheil machen sie das ◦ Feld fruchtbar, was brauch ich denn nun noch ◦ die Wicken unterzupflügen, mir dünkt es sey ◦ besser, wenn man sie kahl abmäht, so hat man ◦ was zu fressen fürs Vieh, und man bekommt ◦ dann auch Mist, und der hat doch immer eine ◦ bessere Art, als solche Künsteleyen.

35

7. Wenn man die Pferde nach und nach ◦ an die Wicken gewöhnt, so braucht man ihnen ◦ keinen Hafer zu geben, sonderlich wenn sie nicht ◦ gar zu schwere Arbeit zu thun haben. Allein ◦

man muß die Wicken erst 24 Stunden in Wasser ◻ einweichen, damit sie aufquellen, sonst kann sie ◻ das Vieh nicht kauen, auch würden sie sonst ◻ dem Vieh im Magen quellen, und das wär ihm ◻ schädlich. Dieß Quellen muß bey allem Vieh ◻ geschehen, das man mit Wicken füttert.

8. Den Fahrochsen sind die Wicken gar ◻ dienlich, sie bekommen recht Kraft darnach, und ◻ werden bey aller Arbeit dick und fett, auch sind ◻ die Wicken zum mästen gar gut. Nun seht, ◻ welch ein herrlich Futter das ist. Auf einem Feld ◻ worauf ihr Sommerfrucht gehabt habt, wachsen

#### 4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

39

euch noch immer Wicken, wenn euch sonst nichts ◻ mehr da wächst, ohne daß ihr zu düngen braucht. ◻ Auch wachsen die Wicken in ganz Deutschland ◻ überall gern.

9. Die Linsen sind auch wieder eine gute ◻ Hülsenfrucht für Menschen und Vieh, so daß ich ◻ mich in den Tod verwundern muß, warum man ◻ sie nicht überall baut, denn wenn die Linsen or= ◻ dentlich gekocht werden, so schmecken sie recht gut; ◻ ich freute mich in Strasburg <sup>95</sup> immer auf Linsen ◻ mit einem Stück Speck dazu, das schickt sich recht ◻ zusammen.

10. Die Linsen sind also eine recht gute ◻ nahrhafte Speise für die Menschen, aber fürs ◻ Vieh sind sie zu kostbar. Daher giebt man den ◻ Menschen die Linsen, dem Vieh aber das Stroh; ◻ das Linsenstroh ist fürs Vieh, als für Schaafe, ◻ Lämmer Kälber u. s. w. im Winter fast eben so ◻ gut als das Heu. Wenn die Pferde von Ju= ◻ gend auf ans Linsenstroh gewöhnt werden, so ist ◻ es ihnen auch recht dienlich, sonst aber nicht.

11. Das Feld zu den Linsen muß eben so ◻ beschaffen seyn als zu den Wicken, auch macht ◻ man alles just so, als ich oben von den Wicken ◻ gelehrt habe, man säet sie auch zu Ende April, ◻

<sup>95</sup> Jung-Stilling studierte in Straßburg von 1772-02-17 bis 1772-03-25. – Vgl. Text S. 212 vor Anm. 147.

aber das muß ich noch erinnern, so wohl Wicken ◦ als Linsen als Erbsen muß man ausserordent=

40

4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

5 lich rein zur Saat machen, denn es wächßt° gern ◦ allerhand Unkraut dazwischen.

12. Im August, wenn die Linsenschoten bräun= ◦ lich werden, so werden sie im trockenen Wetter ◦ abgeschnitten, geschwind getrocknet und heimge= ◦ bracht, denn wenn sie einen 10 Regen bekommen ◦ und dann trocknen, so springen die Schoten auf, ◦ und man verliert dann mehr als die Hälfte der ◦ Körner.

13. Die ordentlichen Felderbsen, sonderlich ◦ die Früherbsen, sind ein sehr nützliches Gewächs, ◦ man kann sie eben so wie die Wicken und Lin= ◦ sen nach der Sommerfrucht in ein Feld 15 säen, ◦ ohne daß man zu düngen braucht. Auch sind ◦ sie dem Feld eben so nützlich wie die Wicken und ◦ die Linsen, denn sie machen auch das Feld lo= ◦ cker und saugen es nicht aus, sondern sie dün= ◦ gen es und machen es fruchtbar.

14. Die Erbsen sind recht nützlich in der ◦ Haushaltung, 20 denn sie geben eine recht gute und ◦ nahrhafte Speise für die Menschen, wenn man ◦ sie im Wasser aufquellt, so mästen sie das Vieh ◦ ausserordentlich, aus so aufgequellt, sind sie ein ◦ sehr gutes Pferdefutter; das Erbesenstroh ist für= ◦ treflich zum Futter für das Rindvieh und die ◦ Schaafe.

25 15. Es giebt auch wiederum Leute, die mä= ◦ hen die Erbsen grün ab für das Vieh, und wenn

4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

41

30 sie wieder Schuhes lang nachgewachsen sind, so ◦ pflügen sie das Feld, und pflügen die grünen Erb= ◦ sen unter, um damit zu düngen, das ist wohl ◦ gut, allein ich glaub doch, es ist besser, wenn man ◦ die Erbsen reif werden läßt, und sie dann be= ◦ nutzt.

16. Die Erbsen müssen zur Saat recht ◦ rein gemacht werden, so wie auch die Linsen und ◦ die Wicken, damit kein Unkraut 35 darunter kom= ◦ me, sie gerathen auch eben so auf einem Feld ◦ recht wohl, das mager und trocken ist, daher ◦ kann man sie auch nach der Sommerfrucht säen. ◦ Man säet sie aufs Feld hin, ackert

sie unter, und eggt dann das Feld recht wohl. Man säet halb so viel Erbsen als Korn.

15 15. Wenn im Nachsommer die Erbsen reif sind, so schneidet man sie im trockenen Wetter, und trocknet sie, und thut sie so geschwind ein, als man kann. Wenn die Wicken, Linsen und Erbsen beregnet werden, so thuts kein gut, die Schoten springen dann auf, und man verliert die Körner. Alle Hülsenfrüchte müssen auch so gleich gedroschen werden: denn wenn sie lange auf einander liegen in der Scheuer, so schimmeln sie, und das Stroh verdirbt zum Futter.

16. Die Pferdebohnen, oder Roßbohnen, sind ein gar gutes Futter; aber sie sind in Deutschland land noch wenig bekannt; in England sieht man

15 42

#### 4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

ihrer genug, doch wachsen sie in Deutschland eben so gut. Man säet sie aufs Feld, entweder anstatt der Sommerfrucht, nach der Winterfrucht, oder, wenn das Feld nicht gar zu mager ist, auch nach der Sommerfrucht.

20

17. Die Roßbohnen müssen auf ein Feld gesäet werden, das rein vom Unkraut ist, wie alle andre Hülsenfrüchte. Man säet sie, wenn man kann, gleich im Anfang des Aprils, oder zur Zeit der Hafersaat; man nimmt zwey Drittheil so viel als Korn, z. E. wo man drey Scheffel Korn hin säen würde, da nimmt man zwey Scheffel Roßbohnen zur Saat. Man pflügt sie 4 bis 5 Zoll tief unter, und eggt sie dann brav.

25

18. Diese Pferdebohnen füttern sowohl die Pferde als das Rindvieh vortreflich. Man quellt sie 24 Stunden in Wasser ein, so wie die Wicken, und giebt sie dann unter dem Hecksel dem Viehe zu fressen; auch das Stroh ist besonders dem Rindvieh und den Schaafen zum Futter recht dienlich.

30

19. Die vierte Gattung des Futters für das Vieh sind die Wurzelgewächse, als Grundbirn, das sind Kartoffeln oder Erdäpfel, wie ihr sie heißt; darnach Rüben, weisse und gelbe, oder Möhren. Dies alles sind nun Gewächse, die euch gar wohl be-

35

kannt sind; man baut sie mehr

4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

43

5 für die Menschen als für das Vieh, daher wer= ◦ de ich an seinem Orte weiter davon lehren.

20. Es giebt aber noch eine Art Rüben, ◦ die man nur allein für das Vieh baut, und wo ◦ sehr viel Nutzen dabey heraus kommt; man heißt ◦ sie Burgunder Rüben, oder auch Dickrüben. ◦ Diese werden in der Erde zu grossen dicken Knol= ◦ len, die oft 5 bis 10 10 Pfund schwer werden, und ◦ die das Vieh gar gern frißt, wenn man sie ih= ◦ nen zerschnitten vorsezt.

15 21. Diese Dickrüben treiben ein gar starkes ◦ schönes Kraut, welches man, so wie den Kap= ◦ peskohl, abblatten und bis in den späten Herbst ◦ das Vieh herrlich damit füttern kann. Die ◦ Knollen oder Rüben halten sich den ganzen Win= ◦ ter, so kann man den Sommer über mit dem ◦ Kraut, und den Winter mit diesen Rüben ◦ füttern.

20 22. Zu den Dickrüben wählt man sich ein ◦ gutes, trockenes, tiefgründiges und nicht zu ma= ◦ geres Feld; es ist besser, wenn noch brav Dün= ◦ ger drinnen ist. Der Saamen ist ungefähr so, ◦ wie der rothe Rübensaamen ; man säet ihn im ◦ Frühjahr. Ehe man säet, muß man das Feld ◦ wohl graben und locker machen, wie ein Gar= ◦ tenland.

25 23. Den Saamen säet man, wie den weis= ◦ sen Kappes, auch zu der nämlichen Zeit. Wenn

44

4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

30 die Pflänzgen groß genug sind, so zieht man sie ◦ aus, und verpflanzt sie dann ins Feld, gerade ◦ so, wie den Kohl, nur näher beysammen. Her= ◦ nach, wenn die Pflanzen recht im Wachsen sind, ◦ so muß man sie hacken, gerade so wie die Kar= ◦ toffel; es ist aber nicht nöthig, daß man die ◦ Erde um die Sträucher zieht, es ist genug, wenn ◦ das Unkraut nur weg kommt, und die Erde ◦ locker wird. Die Dickrüben stehen manchmal ◦ halb zur 35 Erde heraus, und das thut ihnen nichts.

24. Endlich gehört auch noch zum Futter ◦ der Abfall aus der Haushaltung vom Gemüse, ◦ aus dem Garten, und allerhand

Sachen, be= ◻ anders aber auch Stroh, Spreu und Abfall von ◻ den Feldfrüchten; allein davon kann ich hier ◻ nichts sagen, bis ich vom Feld= und Gartenbau ◻ reden werde.

25. Jezt hab ich genug vom Futter fürs ◻ Vieh gesagt, nun will ich auch vom Stall reden, ◻ und euch lehren, wie man die Viehställe einrich= ◻ ten muß. Die Viehställe müssen gesund seyn, ◻ damit das Vieh nicht leicht krank darinnen wird, ◻ und da will ich euch nun die Regeln sagen, wor= ◻ auf alles ankommt.

26. Das Vieh steht auf seinem Mist im ◻ Stall: denn man mistet doch nicht gern alle Ta= ◻ ge aus; nun riecht aber der Mist übel, und es ◻ steigen immer Dünste auf, die das Vieh mit

#### 4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

45

den Odem einzieht, und das ist ihm nicht nüz= ◻ lich. Ganz ist das nun wohl nicht zu ändern, ◻ aber man muß doch das Seinige thun, und al= ◻ les so gut einrichten, als man kann.

27. Daher muß der Stall nicht zu niedrig, ◻ sondern etwas hoch seyn; hinter oder neben dem ◻ Stalle ist die Miststätte. Diese soll etwas nie= ◻ driger liegen, als der Stall; dann richtet man ◻ den Boden des Stalls etwas tief ein, damit die ◻ Feuchtigkeit aus dem Stall nach der Miststätte ◻ abfliessen kann, dadurch hält sich der Stall trocken ◻ und der Geruch und der Dunst sind dann nicht ◻ so stark.

28. Darnach muß mans so einrichten, daß ◻ man eine Zugluft in den Stall machen kann; ◻ daher macht man oben unter der Bühne oder ◻ Decke zwey oder drey Zuglöcher, einen halben ◻ Schuh lang und breit in die Wand, hie und da ◻ macht man ein Loch hin. Alle Morgen früh ◻ im Sommer, und des Winters zu Mittag, wenn ◻ die Sonne scheint, so macht man oben die Zug= ◻ löcher alle auf, und dann auch die Stallthür, ◻ so zieht die böse Luft und der Dunst oben zu den ◻ Zuglöchern hinaus, und durch die Thür zieht ◻ frische Luft hinein.

29. Es ist gar gut, wenn die Ställe frey ◻ stehen, und keine Gebäude nahe um sie her sind, ◻ damit die frische Luft recht dazu kommen kann.

46

4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

Aber das kann nun nicht ein jeder so machen, ◦ wie er will; denn wer einmal einen Stall zwi= ◦ schen den Scheuern und Häusern hat, der kanns ◦ sogleich nicht ändern ; wer aber einen neuen baut, ◦ der muß ihn hoch und ins Freye bauen, und wer ◦ einen Stall einmal hat, der soll ihn doch erhö= ◦ hen, damit er nicht niedrig im Sumpfe liege.

30. Ihr müßt das, was ich da sage, nicht ◦ für eine Kleinigkeit ansehen. Da werdet ihr ◦ denken: Ja, meine Eltern und Voreltern haben ◦ ja ihr Vieh in dem Stall gehabt, und es ist gut ◦ gegangen; das Vieh ist ihnen nicht viel krank ◦ geworden. Das kann wohl seyn, das Vieh ◦ kann vieles ausstehen; aber wenn ihr mir folgt ◦ und eure Ställe verbessert, und das Vieh so war= ◦ tet und pfleget, wie ich euch lehren will, so wird ◦ euer Vieh schöner werden, und besser gedeyen, ◦ so daß ihr eure Herzensfreude daran haben sollt.

31. Ihr müßt auch hübsche grosse Fenster ◦ von Glas an eure Ställe machen, das Vieh hat ◦ gar gern, wens licht im Stall ist, es gedeiht ◦ dann besser; sonst muß der Stall überall recht ◦ warm zugemacht seyn, wegen des Winters; im ◦ Sommer aber, wens warm ist, da kann man ◦ die Fenster den Tag über offen machen.

32. In den Pferdeställen muß es besonders ◦ reinlich seyn: denn ein Pferd ist ein zärtlich ◦ Thier. Da macht man den Boden nach hinten

#### 4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

47

zu etwas niedriger als vorne, damit die Feuch= ◦ tigkeit abfließen kann. Es ist nichts schlimmers ◦ für die Pferde, als wenn sie mit den Füßen im ◦ feuchten stehen, da verderben ihnen die Hüfe°, ◦ und bekommen dann mancherley Fehler an den ◦ Füßen, so daß das beste Pferd verdirbt.

33. Darum muß man die Pferdeställe mit ◦ guten starken Steinen dicht pflastern, das ist am ◦ besten. Es giebt Leute, die belegen den Boden ◦ mit starken Bohlen; aber das ist nicht gut, der ◦ Urin zieht sich nach und nach ins Holz, das ◦ Holz wird faulicht, und da dünstet dann die ◦ Schärfe aus, und schlägt den Pferden in die Hü= ◦ fe, so daß sie immer weichliche und böse Füße ◦ haben.

34. Andere schlagen den Boden der Pferde= ◻ ställe mit Leim fest, wie eine Dreschteme, aber ◻ das nutzt auch nicht; man mag den Boden so ◻ fest schlagen, als man will, so stampfen die Pfer= ◻ de immer mit den Hufeisen darauf, daher ent= ◻ steht dann Staub; und wenn die Thiere den ◻ Urin in den Staub lassen, so zieht sich die Feuch= ◻ tigkeit wieder in den Boden, der dünstet dann ◻ aus, die Pferde stehen feucht, und die Füße ◻ verderben.

35. Wenn man also den Boden dicht mit ◻ festen Steinen pflastert, so hat das alles keine ◻ Noth, man mistet dann den Stall täglich ein

48

## 4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

oder zweymal aus, begießt ihn mit reinen Brun= ◻ nenwasser, und kehrt ihn mit Besen rein aus, ◻ das thut den Pferden gar gut, und sie behalten ◻ feste Füße.

36. Das Rindvieh muß auch einen festen ◻ Boden in den Ställen haben, nicht so wohl ◻ um der Füße willen, sondern aus einer andern ◻ Ursache: der Urin ist der beste Dung, wenn ◻ nun der Boden nicht recht fest ist, so zieht sich ◻ der Urin in die Erde, und so verliert man die ◻ beste Kraft des Mists. Daher ists auch gar gut ◻ und nützlich, wenn man dem Rindvieh die Stäl= ◻ le ganz dicht und fest pflastert, man macht auch ◻ den Boden vorn etwas höher als hinten, und ◻ dann hinten her einen Graben der auf die Mist= ◻ stätte führt, so zieht sich alle Feuchtigkeit aus ◻ dem Stall dahin.

37. Mit den Schaafställen hats nicht so ◻ viel zu sagen, nur müssen die Schaafställe ge= ◻ räumig und groß seyn, damit die Thiere nicht ◻ zu dicht beysammen stehen. Die Schaafe machen ◻ nicht viel Urin, und haben einen trockenen Mist, ◻ wenn man ihnen nun ordentlich streut, so stehen ◻ sie immer trocken, und bleiben auf ihrem Mist ◻ ohne Schaden stehen. Aber die Schaafe lieben ◻ besonders das Licht, daher muß man ihnen ver= ◻ schiedene Fenster an ihre Ställe machen.

35

## 4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

49

38. Die Schweine sind wohl unreine Thiere, ◻ denn sie wäl-

zen sich im Morast wo sie können, und wühlen darinnen herum. Aber in ihren Ställen können sie doch keine Unreinigkeit leiden, daher muß man die Schweinställe recht fest pflastern, und den Boden auch etwas abschüssig machen, damit die Feuchtigkeit abfließen könne, auch darum muß der Boden fest seyn, weil sonst die Schweine mit ihren Schnauzen darinnen herum wühlen und alles verderben. Uebrigens muß man die Schweinställe recht warm zumaachen, sie oft ausmisten und rein waschen.

39. Nun hab ich vom Futter und von den Ställen das Nöthige gesagt, ich will also nun vom Vieh selber reden, und mit dem Rindvieh den Anfang machen. Denn das Rindvieh ist das vornehmste für den Bauer.

40. Wenn man Rindvieh kauft, so begeht man oft grosse Fehler. Nicht wahr? wenn ihr eine Kuh, oder Ochsen oder ein Rind kaufen wollt, so geht ihr gar gern dahin, wo grosses, fettes und starkes Vieh ist, daran habt ihr eure Freude, da gebt ihr viel Geld dafür, und meynt Wunder was ihr hättet. Aber glaubt mir, ihr habt Unrecht, und das will ich euch erklären.

41. Ihr müßt wissen, was ihr für Futter habt, gutes oder schlechtes, nun müßt ihr euer

Volksl Jänner 1783. D

50

#### 4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

Lebtag kein Vieh an einem Ort kaufen, wo besser Futter oder besser Weyde ist, als ihr selber habt. Wenn ihr also ein solch Stück Vieh an einem solchen Ort kauft, und bringts dann auf euren Stall, an euer schlechteres Futter, so geht euch das Vieh zurück so wohl in der Milch als im Fleisch, ihr verliert immer daran, habt viel Geld dafür gegeben, und habt doch keine Freude dran, und auch keinen Nutzen.

42. Ja sagt ihr, man hat doch gar gern eine schöne und gute Art Viehs im Stall; da habt ihr recht, aber jezt will ich euch lehren, wie ihr die beste Art bekommen könnt. Wenn ihr ein Stück Vieh kaufen wollt, so geht in eine Gegend, wo schlechter Futter und schlechtere Weyde ist, als ihr selber habt. Da sucht ihr euch dann ein schönes gerades wüchsiges Stück aus, und kaufts; ein solches Stück, das auf schlechter Weyde so schön ge-

worden ist, ist gewiß ◦ von guter Art; wenss auch gerad nicht so groß ◦ und schön ist, als das Vieh aus fetten Gegen= ◦ den, so wirds doch auf eurem bessern Futter ◦ herrlich zunehmen, und ihr werdet Glück und ◦ Segen daran haben.

43. In der Schweiz und in Friesland giebts ◦ das schönste und größte Vieh in ganz Teutsch= ◦ land, da glaubt dann der einfältige Bauer, das ◦ Schweizervieh und das Friesische sey eine andere

#### 4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

51

Art. Das glaubt ja nicht, kauft ihr eine ◦ Schweizerkuh auf euren Stall, wenn ihr sie nun ◦ nicht eben so füttern könnt wie die Schweizer, ◦ so wird sie nach und nach mager, sie bekommt ◦ schon schlechtere Kälber, und diese Kälber brin= ◦ gen hernach noch schlechtere Kälber, und diese ◦ noch schlechtere, und so wird endlich Vieh draus, ◦ wie ihrs gewohnt seyd. Gerad so gehts auch ◦ mit dem Friesischen.

44. Jezt will ich nun von der allerwichtig= ◦ sten Sache reden, worauf alle eure Glückselig= ◦ keit beruht, der liebe Gott wolle mir jezt meíne ◦ Gedanken und meine Feder regieren, damit ich ◦ so eindringend und überzeugend schreiben möge ◦ daß ihr mir glaubt. Seht, ich sage euch vor ◦ dem Angesicht Gottes, und es ist warlich wahr: ◦ Das Viehhüten den Sommer über in Berg ◦ und Thal und auf dem Feld, ist das größte Ver= ◦ derben für den Bauer.

45. Ja da werdet ihr den Kopf schütteln, ◦ denn das will euch nicht in den Kopf, aber es ◦ ist doch wahr, jezt will ich euch die Sache treu= ◦ lich erzählen, und lehren; wollte doch Gott, daß ◦ ihr mir folgtet! Im Frühling, so bald es drau= ◦ sen grün wird, so treibt ihr euer Vieh entweder ◦ mit dem Hirten, oder ihr hütet es aufs Feld, ◦ beydes ist euch schädlich.

D 2

52

#### 4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

46. Wenn ihr das Vieh mit dem Hirten ◦ gehen laßt, so geht das Vieh draussen vom Mor= ◦ gen bis an den Abend, aller Mist, den es den ◦ ganzen Tag macht, der ist für euch verlohren, ◦ ihr

bekommt ihn nicht, das ist ausgemacht, ◻ wenn sich auch das Vieh satt frist, so muß es sich ◻ doch immer bewegen, immer gehen, da verdaut ◻ es also stärker, als wenns auf dem Stall stünde, ◻ und sich da satt frässe, ihr bekommt also nur halb ◻ so viel Milch und Butter, als wenn ihr das ◻ Vieh beständig im Stall behieltet, und satt füttertet.

47. Viele Bauern, die ihre Güter allein ◻ beysammen liegen haben, die lassen jährlich so ◻ viel Feld liegen, daß sie den Sommer durch ihr ◻ Vieh darauf treiben können, nun weidet sich das ◻ Vieh wohl recht satt auf den Feldern, und braucht ◻ nicht so weit herum zulaufen, es giebt also ◻ viele und gute Milch, auch behält der Bauer ◻ den Mist auf seinen Feldern, so daß man mey= ◻ nen sollte, diese Einrichtung sey gut, aber sie ◻ nutzt auch nichts, wie ich euch beweisen will.

48. Ein Bauer, der sein Vieh auf seinen ◻ Feldern hüten will, der muß viel Felds liegen ◻ lassen, sonst wird das Vieh nicht satt, es hat ◻ nicht genug zu fressen, er kann also nicht so viel einsäen, als wenn er sein Vieh nicht auf dem ◻ Feld hütete. Daher thäte er viel besser, wenn ◻ er auf das Feld, das er liegen lassen will, mit

#### 4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

53

der Sommerfrucht Klee säete, so hätte er fol= ◻ gendes Jahr Futter, er könnte seinen Klee drey= ◻ mahl mähen, sein Vieh auf dem Stall füttern, ◻ und also viel mehr Nutzen haben.

49. Ja sagt man, man behielte doch den ◻ Mist auf den Feldern, denn die Weydfelder wä= ◻ ren nach zwey, drey Jahren so fett, daß man ◻ sie nicht zu düngen brauchte. Darauf antwor= ◻ te ich, es hat doch keine rechte Art; denn seht, ◻ das Vieh mistet zwar aufs Feld, aber da liegt ◻ der Mist auf einem Haufen, die Sonne ver= ◻ scheint ihn, und trocknet ihn aus, auch kommt ◻ ja da keine Streu dazu, folglich bekommt man ◻ doch nicht halb so viel Mist, als wenn man ◻ das Vieh auf dem Stall hielte.

50. Jezt will ich euch also umständlich leh= ◻ ren, wie man durch die Viehzucht recht glücklich ◻ und reich werden kann, und was ich euch sage, ◻ das ist gewisse Wahrheit, es geht auch in al= ◻

len Ländern an, denn ich weiß rauhe Länder, ◦ wo nichts als Grundbirn oder Kartoffeln, Buch= ◦ weizen und Haber wuchs, die sind jezt die blü= ◦ hendste Länder. Wo sonst nur 10 arme Bauern ◦ sich kümmerlich nährten, da nähren sich nun ◦ 20 reiche, und das kommt alles allein vomKlee= ◦ bau und von der Stallfütterung her, die ich ◦ euch nun lehren will.

54

## 4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

51. Jezt gebt wohl acht: Gesezt ihr wohnt ◦ in einem Dorf, und habt da einen Hirten, der ◦ euch allzusammen das Vieh hütet. Da werden ◦ nun schwerlich alle Köpfe so auf einmal unter ◦ einen Hut zu bringen seyn, daß sie gleich alle ◦ meinem Rath folgen, wenn sie's aber thäten, so ◦ wärs für sie alle das größte Glück von der Welt. ◦ Da das nun wohl schwerlich geschieht, so kanns ◦ einer allein versuchen; wer nun so klug ist, und ◦ es versuchen will, der machts so.

52. Ich will sezen, es hätte einer sechs ◦ Stück Vieh, wenn er nun dies Vieh das ganze ◦ Jahr auf dem Stalle halten will, so hat er nicht ◦ Futter genug für sechs Stück, er verkauft also ◦ die Hälfte seines Viehs, und behält nur drey ◦ Stück; da behält er aber die beste milchgebende ◦ Kuh, damit er Nahrung habe; dies Verkauf= ◦ fen muß er im Herbst thun. Wer nun mehr oder ◦ weniger hat, der verkauft ebenfalls die Hälfte.

53. Nun wird er zwar ungefähr Futter ge= ◦ nug fürs ganze Jahr haben, auch vielleicht Streu ◦ genug, aber er soll die drey Stück recht gut füt= ◦ tern; daher nimmt er nun das Geld, das er ◦ aus dem verkauften Vieh gelöset hat, und kauft ◦ lauter gutes süs- ses Heu dafür, denn Stroh soll ◦ er niemals füttern, sondern nichts als Heu, so ◦ behält er alles Stroh, es mag Namen haben, ◦ wie es will, zum Streuen.

## 4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

55

54. Nun muß er den ganzen Winter durch ◦ sein Vieh recht gut füttern, so, als wenn ers ◦ mästen wollte, und dann brav Stroh unterstreuen, ◦ so wird er fast eben so viel Milch bekommen, ◦ als vorhin von sechs Kühen, und er wird auch ◦ fast eben so viel Mist machen; denn ein Stück ◦ Vieh, das stark gefüttert wird, mistet

stärker, ◻ und wenn man stark streut, so giebt's ungemeyn ◻ und vielen Mist.

55. Nun kann man sich den Winter schon ◻ wieder ein Kalb anziehen,<sup>96</sup> um nach und nach ◻ den Viehstand wieder zu vermehren. Im Früh= ◻ jahr nimmt man rothen Kleesaamen, den man ◻ sich von Frankfurt verschreiben kann, oder wo ◻ man ihn sonst her bekommt, diesen rothen Klee= ◻ saamen säet man nun unter den Haber und Ger= ◻ ste, die man säet. Hat man etwa ein Feld, das ◻ sich schickt, und das man missen kann, so kann ◻ man Burgunderrüben hinein pflanzen, wie ich ◻ oben<sup>97</sup> gelehrt habe, so hat man den Sommer ◻ über das herrlichste Futter an Kraut, und den fol= ◻ genden Winter an den Knollen.

56. Kann man den Gyps wohlfeil haben, ◻ so kauft man ein paar Karren, und streut ihn ◻ über den Klee, er gedeiht vortreflich darnach. ◻ Den Sommer über hat man nun noch keinen ◻ Klee, denn er steht in dem Haber und Gerste, ◻ aber ihr habt nun doch brav Heu gekauft, da=

56

4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

20 mit könnt ihr eure wenige Stücke reichlich füttern, ◻ und darum habe ich euch auch gerathen, das er= ◻ ste Jahr Dickrüben zu setzen, damit ihr brav was ◻ zu füttern habt.

25 57. Nun bedenkt's einma<sup>o</sup> recht, ihr behaltet ◻ euer Vieh nun den ganzen Sommer auf dem ◻ Stalle, und treibt es nicht mit dem Hirten, jezt ◻ bekommt ihr also gewiß noch einmal so viel Mist ◻ als sonst, ihr könnt also auch noch einmal so viel ◻ düngen, und da müßt ihr reichlich düngen, und ◻ ganz dünne säen, dabey dann das Feld so zerar= ◻ beiten, wie ein Gartenland, so bin ich euch Bür= ◻ ge dafür, daß ihr gewiß noch einmal so viel Frucht ◻ erndten werdet, wie sonst. Denkt nicht, daß ich ◻ euch was weiß mache, es ist alles die klare War= ◻ heit, und ich weiß arme Bäuerchen genug,

<sup>96</sup> wieder: Bisher war noch nicht davon die Rede gewesen. Siehe S. 57 (= S: ##) dazu.

<sup>97</sup> S. o. S. ##

die ◦ es so gemacht haben, und dadurch reiche Leute ◦ geworden sind.

58. Im Herbst, wenn ihr eure Sommer= ◦ frucht geerntet  
 5 habt, so steht nun euer Klee da; ◦ es ist aber gefährlich, wenn man  
 den jungen Klee ◦ abhütet, denn das Vieh zerplazt leicht darnach,  
 ◦ daher muß der Hirte mit dem Vieh davon blei= ◦ ben; auch ihr  
 selbst müßt euer Vieh nicht darauf ◦ hüten. Ihr thut am besten,  
 wenn ihr ihn stehn ◦ laßt bis ins Frühjahr, alsdann schlägt er stark  
 10 aus, ◦ könnt ihr dann Gyps drüber streun, gut! könnt

4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

57

ihr das nicht, so verwahrt den Winter durch ◦ euere Asche, und  
 säet sie im April drüber her.

59. Nun säet ihr wieder eure Sommerfrucht; ◦ da müßt ihr  
 nun nicht versäumen, daß ihr wie= ◦ der Klee darunter säet. Den  
 verflossenen Win= ◦ ter machtet ihrs wieder so, wie den vorigen,  
 ihr ◦ füttert gut, hieltet den Mist zu rath, und zo= ◦ get euch wie-  
 der ein Kälbggen an, so daß ihr schon ◦ wieder fünf Stück habt. Ihr  
 20 müßt aber nicht ◦ vergessen, eure Wiesen wohl zu wässern und  
 gut ◦ im Stande zu halten.

60. Jezt habt ihr nun diesen Sommer den ◦ Klee zu benu-  
 zen, den könnt ihr nun dreymal ◦ mähen, und zu herrlichem Heu  
 machen, so daß ◦ ihr nun Futter genug fürs ganze Jahr er= ◦ zieht.  
 25 Da vervielfältigt sich nun der Nuzen im= ◦ mer mehr und mehr,  
 euer Vieh bleibt nun im= ◦ mer auf dem Stall, es wird gut gefüt-  
 tert, ihr ◦ bekommt noch mehr, als noch einmal so viel Mist, ◦ fast  
 noch einmal so viel Milch und Butter, und ◦ könnt doch binnen  
 ein paar Jahren wieder eben ◦ so viel Stück Vieh halten, als vor-  
 30 her, ja mit der ◦ Zeit noch mehr.

61. Im Felde aber ist der Nuzen unaus= ◦ sprechlich, denn  
 dadurch, daß ihr noch einmal so ◦ viel Mist macht, könnt ihr mehr  
 düngen, und ◦ noch dazu recht gut; ihr säet also viel mehr ein, ◦  
 als vorher, und das das Feld noch dazu so gut

35

58 4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

gedüngt wird, so trägt es ungemein viele und ◦ gute Frucht; ja es

dauert gar nicht lange, so erndtete man auf dem nemlichen Gut mehr als noch einmal so viel, und rechte herrliche Frucht.

62. Das alles könnt ihr kühn glauben, denn es ist ganz gewiß wahr. Der Kleebau und die Stallfütterung sind ein wahrer Stein der Weisen für die Bauern, eine Quelle aller irdischen Glückseligkeit. Wollte doch Gott! daß die Fürsten und Herren überall ihren Bauern an die Hand giengen, und ihnen zu diesem Glück hülfen, wie schon in der Pfalz an den unfruchtbarsten Orten und im Würtembergschen geschehen ist.

Weil ich da so vom Kleebau und von der Stallfütterung geredet habe, so fällt mir eben eine Geschichte ein, die ich euch erzählen will. Es war ein Dorf in einer waldigten wüsten Gegend, wo es sonst ganz unfruchtbar war, und die Bauern waren arm. Vor 30 bis 40 Jahren wohnten 15 bis 20 Familien da, die sich mehrentheils vom Holzdiebstahl nährten, sie fuhren mit Oechsgen in den Wald, holten eine Karre Holz, führten sie in die Stadt, und verkauften sie, so ernährten sie sich auf eine unerlaubte Art jämmerlich und kümmerlich. Nun, was geschah? es fand sich jemand, der lehrte sie gerade das, was ich euch gelehrt habe, den Kleebau und die

#### 4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

59

Stallfütterung. Anfänglich wollten die Bauern nicht recht dran, aber nach und nach gaben sie sich doch dran. Sie hatten armelig, elend, klein Vieh, das hüteten ihre Hirten auf den dürren unfruchtbaren Heiden umher. Nun fiengen die Leute an Klee zu säen, sie schaften ihre Hirten ab, behielten ihr Vieh das ganze Jahr im Stall, und fütterten es gut mit dem erzogenen Klee. Jezt sind in dem nemlichen Dorfe über vierzig reiche Bauern, die im Ueberfluß leben, und das haben sie alles dem Kleebau und der Stallfütterung zu danken.

Der Odenwald ist ein wüstes, waldigtes, bergigtes Land, es liegt zwischen der Pfalz und Franken, zwischen dem Darmstädtschen und Schwaben, hier war lauter Berg und Thal, Wald und Heide, da wuchs nichts als Kartoffeln, Buchweizen und Haber, und die Leute waren da alle arm, und mußten sich jämmerlich behelfen. Man rieth ihnen zum Kleebau und zur

Stallfütterung; sie haben kürzlich damit angefangen, und jetzt ist das Land ein Paradies, wo man an Milch, Butter und Getraide ein Ueberfluß hat, und die Bauern werden der Reihe nach stockreich.

5 Seht, das sollte euch doch bewegen, mir zu folgen; aber es hält hart, daß ihr von euren Gewohnheiten abgeht. Da sagt ihr immer: ja,

60

#### 4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

10 das geht hier nicht an, hier wächst es so gut nicht, unsere Eltern habens ja so nicht gemacht, warum sollen wir was Neues anfangen. O, das ist ein schlimmer Fehler an euch! warum wollt ihr euren Beruf nicht verbessern, da ihrs doch könnt?

15 Im ersten Jahre gehts freylich so geschwinde nicht, aber mit der Zeit gehts desto besser, aller Anfang ist schwer; da geräth der Klee oft nicht recht, aber nach und nach, wenn das Feld einmal in den Stand kommt, so geräth er desto besser; folgt ihr nur, es soll euch nicht reuen.

20

1. Vorher habe ich euch gelehrt, welch eine grosse Glückseligkeit es sey, wenn man brav Klee baut, und das Vieh das ganze Jahr auf dem Stalle füttert, wie man dann viel mehr Mist machen könne. Jetzt will ich nun weiter gehen, und euch auch lehren, wie man das Rindvieh ordentlich füttern müsse, damit

25 es gesund bleibet, stark und fett werde, brav Mist, Milch und Butter gebe.

30

2. Man hat bey dem Rindvieh auf zwey Stücke acht zu geben, nämlich: 1) auf die Winterfütterung, und 2) auf die Sommerfütterung. Die Winterfütterung rechne ich vom halben Oktober an, bis den halben May, das sind 7 volle Monat, ehe das Vieh wieder volles Gras hat

#### 4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

61

35 ben kann; bis dahin bekommt das Vieh mehr theils oder lauter trockenes Futter. Die Sommerfütterung geht dann vom halben May an, und dauert wieder bis den halben Oktober. In die-

ser Zeit pflegt man das Vieh mit allerhand ◦ grünen Sachen zu füttern.

3. Ich will erst von der Winterfütterung <sup>98</sup> re= ◦ den: Eine  
 5 Kuh, die gut im Stande bleiben ◦ soll, muß in einem Tag und einer  
 Nacht, das ◦ ist, in 24 Stunden, 10 Pfund Heu haben; ◦ hat man  
 nun Linsen= oder Wicken= oder auch Erb= ◦ senstroh, so nimmt  
 man das unters Heu, das ◦ giebt gar ein gutes Futter. So viel  
 man dieses ◦ Stroh's hat, so viel kann man am Heu sparen; ◦ z. E.  
 10 hätte man dieses Stroh's eben so viel als ◦ Heu, so nehme man für  
 eine Kuh 5 Pfund ◦ Stroh und 5 Pfund Heu, mischte es unter ein=  
 ◦ ander und gäbs in 24 Stunden zu fressen.

4. Es ist aber doch besser, wenn man dies ◦ Stroh füttert,  
 15 daß man darum nicht so viel am ◦ Heu abzieht; hätte man ziem-  
 lich Heu, so thäte ◦ man besser, wenn man 8 Pfund Heu gäbe,  
 oder ◦ doch 7 Pfund, und dann 5 Pfund Stroh: denn ◦ das Stroh  
 füttert doch immer nicht so gut als ◦ das Heu. Auch muß man das  
 Heu und das ◦ Stroh unter einander auf der Futterlade schnei=  
 20 den; es braucht aber nicht so klein als Hecksel

62 4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

zu werden, wenss nur Fingerslang geschnitten ◦ wird, so kanns  
 das Vieh besser geniessen.

5. Nun will ich euch ein Hauptstück sagen, das ◦ müßt ihr  
 wohl in Obacht nehmen, daß ihrs nicht ◦ vergeßt; auch müßt ihr  
 thun, was ich hier sa= ◦ ge: denn es hilft nichts, wenn ihrs nur le-  
 set, ◦ aber nicht thut. Seht, es ist mit den Thieren ◦ so bewand:  
 30 Wenn sie viel auf einmal im Ma= ◦ gen haben, so können sie es  
 nicht ordentlich ver= ◦ dauen; das könnt ihr doch leicht begreifen?  
 Denn ◦ der Magen kann eher wenig bezwingen als viel, ◦ daher  
 muß man dem Vieh nicht viel auf einmal ◦ geben; es verstreut  
 auch sonst zu viel, und das ◦ kommt dann in den Mist; sondern

<sup>98</sup> Vgl. Dezember 1781 S. 560-564: „5. / Von der Winterfütterung des Rindviehes.“

man muß ◦ ihm oft etwas auf den Trog geben, so gedeihts ◦ recht wohl.

5 6. Das macht ihr nun so: Des Morgens ◦ früh um 5 Uhr, ich meyne bey der Winterfüt= ◦ terung, wascht ihr die Tröge mit kaltem reinen ◦ Wasser recht rein aus und reibt sie mit einem Stroh= ◦ wisch aus, denn das ist durchaus nöthig : je ◦ reinlicher man mit dem Vieh umgeht, desto bes= ◦ ser ist es; dann gebt ihr nur ein klein wenig von ◦ eurem Futter auf den Trog, nur ein paar Hän= ◦  
10 de voll, das wird nun das Vieh rein ausfressen.

7. Während der Zeit, daß es am ersten Fut= ◦ ter frißt, nehmt ihr euren Roßkamm und kämmt

15 4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

63

und striegelt euer Rindvieh rein und ordentlich, ◦ so wie man die Pferde puzt, und dann nehmt ◦ ihr einen Strohwisch und reibt das Vieh damit ◦ bis zu den Füßen hinab, das thut dem Vieh aus ◦ der maaßen gut. Das Striegeln und Reiben ◦ müßt ihr nicht versäu= ◦  
20 men ; denn ich will euch ◦ auch sagen, warum das so gut ist.

8. Die ganze Haut ist voller kleiner Schweis= ◦ löcher, da dünstet nun unaufhörlich eine Feuch= ◦ tigkeit aus dem Thier heraus; wenn diese Feuch= ◦ tigkeit nicht heraus kommt, so gedeiht auch das ◦ Thier nicht; da entstehen allerhand Krankheiten ◦ her, und wenns auch gerade nicht krank wird, ◦ so hats doch nie eine so gute Art, als wenn mans ◦ alle Morgen puzt.

9. Wenn nun das Vieh so im Stall steht, ◦ so ist immer viel  
30 Staub in dem Stall, von der ◦ Streu, vom Futter und andern Dingen. Die= ◦ ser Staub sezt sich auf die Haut zwischen die ◦ Haare fest, und macht endlich eine Kruste auf ◦ die Haut, da werden dann die Schweislöcher ◦ verstopft, und das bekommt dem Vieh sehr übel. ◦ Daher muß mans alle Morgen Stück für Stück ◦ mit  
35 dem Roßkamm striegeln, und mit dem ◦ Strohwisch puzen.

10. Um 7 Uhr giebt man wieder ein kleines ◦ Futter, während der Zeit, daß das Vieh daran

64

## 4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

frißt, melkt man, und singt ein schönes Mor= ◦ genlied dazu; das kann nun wohl dem Vieh eben ◦ nicht helfen, aber es hilft euch: denn es macht ◦ einen so ruhig und so munter auf den Tag. Nach ◦ dem Futter und Melken, um 8 Uhr, tränkt man ◦ das Vieh, aber ja nicht warm, sondern kalt.

40

11. Jezt muß ich euch auch erklären, warum ◦ ich das warme Tränken nicht haben will. Seht, ◦ wenn ihr etwas einweichen wollt, das so recht ◦ weich werden soll, was thut ihr dann? Nicht ◦ wahr, ihr steckt es in warm Wassere? da wird es ◦ dann weich. Eben so gehts auch mit dem Magen; ◦ der Magen ist aus einer Haut gemacht; wenn ◦ man da nun warm Getränke hinein schüttet, so ◦ wird er weich, schlapp und schwach, und ver= ◦ daut also nicht mehr gut; das Vieh wird dann ◦ weichlich und leicht kränklich.

15

(Die Fortsetzung folgt.)

20

*Das goldne Buch, Februar 1783*

25

Der  
Volkslehrer.

Dritten Jahrg. Zweytes Stück.

1783.

Februar.

Leipzig,

30

in der Weygandschen Buchhandlung.

S. 112-126: „4. / Fortsetzung des goldnen Buchs.“ – Erst im September des Jahres erfolgt die Fortsetzung; Jung-Stilling scheint die Zeit für die Erarbeitung des „Lehrbuchs der Landwirth-

*schaft“<sup>99</sup> benutzt zu haben, dessen Vorwort auf den 18. August 1783 datiert ist.*

4.

#### 4. Fortsetzung des goldenen Buchs.

12. **Ja**, sagt ihr, das weiß ich aber besser, ◦ denn ich habe meine Kuh brav warm getränkt, ◦ und sie wurde dick und fett. Das will ich wohl ◦ glauben, man schwämmt das Vieh wohl damit ◦ auf, aber es wird schwächlich, und bekommt wei= ◦ ches Fleisch, da fällt es auch leicht wieder zu= ◦ sammen, und ist doch nichts dran. Eben dar= ◦ um ist auch der Thee und Kaffe<sup>100</sup> den Menschen ◦

<sup>99</sup> „Versuch eines Lehrbuchs ◦ der ◦ Landwirtschaft ◦ der ganzen bekannten Welt ◦ in so fern ◦ ihre Produkten in den Europäischen Handel kommen. ◦ - ◦ Den Vorlesungen ◦ auf der ◦ Kurpfälzischen Kame-ral=Hohenschule zu Lautern gewidmet, ◦ - ◦ von ◦ Dr. Johann Heinrich Jung, ◦ öffentlichem ordentlichem Professor daselbst. ◦ [Vignette] ◦ - ◦ Leipzig ◦ in der Weygandschen Buchhandlung ◦ 1783.“ – Die Jung-Stilling-Gesellschaft in Siegen gab einen Neudruck im Jahre 2009 heraus, siehe unter diesem URL.

<sup>100</sup> „Beweis ◦ für den ◦ Bürger und Landmann, ◦ daß der Caffee für die Gesundheit, für die ◦ Haushaltung und für das ganze Land ◦ ein höchstschädliches ◦ Getränke sey, ◦ seinen Nassauischen Landsleuten gewidmet ◦ von ◦ Dr. Johann Heinrich Jung, ◦ ordentlichen öffentlichen Professor der Land= ◦ wirtschaft, der Fabricken=Kunde, der Handlung= ◦ Wissenschaft und der Vieharzney, an der Churpfälzischen ◦ Cameral=Hohenschule zu Lautern, und ordentlichen ◦ Mitglieder der physikalisch=ökonomischen ◦ Gesellschaft daselbst. ◦ - ◦ [Motto:] Es gibt eine Zeit, da wir die Beschwer= ◦ den Ergezungen vorziehen müssen, ◦ wenn wir nicht die Freude durch eine un= ◦ zeitige Liebe zu ihr töden wollen. Ein ◦ Knecht der Wollust ist auch ein Knecht der ◦ Qual. Du willst dir nicht die Mühe neh= ◦ men glücklich zu seyn! ◦

schädlich, weil der Magen von den vielen war= ◦ men Getränke schlapp wird. Darum sind auch ◦ die wilden Leute so gesund und so stark, weil sie ◦ wenig warme Speisen geniessen. Doch will ich ◦ eben von den warmen Speisen nicht sagen, die ◦ sind dem Menschen gut, denn sie sind ja gesal= ◦ zen, und haben auch sonst Kraft, sie stärken also ◦ zugleich den Magen.

### 13. Kaltes, reines Wasser ist also dem ◦ Vieh am allerdien-

Youngs Nachtgedancken, ◦ achte Nacht.“ – In: „Dillenburgische ◦ Intelligenz=Nachrichten. ◦ XXX. Stück. ◦ Sonnabends: den 27. Julii, 1782. ◦ - ◦ Mit gnädigster Erlaubniß und Freyheit.“ Sp. 469-474; 31. Stück, Sp. 484-490, 32. Stück Sp. 500-505, 33. Stück Sp. 516-521. – Kommentierte Nachdrucke: ① „Johann August Schlettweins ◦ Hochfürstl. Darmstädtischer Regierungsrath und Prof. zu Giessen ◦ Archiv ◦ für ◦ den Menschen und Bürger ◦ in allen Verhältnissen, ◦ oder ◦ Sammlung ◦ von ◦ Abhandlungen, Vorschlägen, Planen, Versuchen, ◦ Rechnungen, Begebenheiten, Thaten, Anstalten, Verfas= ◦ sungen, Gesetzen, Verordnungen, Länder= Aemter= und ◦ Ortsbeschreibungen, Bücheranzeigen und Kritiken. ◦ welche das Wohl und Wehe der Menschheit ◦ und der Staaten angehen. ◦ - ◦ Fünfter Band. ◦ [Vignette] ◦ Leipzig, ◦ in der Weygantschen Buchhandlung. 1782. [2. Titel:] Archiv ◦ für ◦ den Menschen und Bürger ◦ in allen Verhältnissen. ◦ - ◦ Fünfter Band.“ S. 347-404. ② „Beweis für den Bürger und Landmann, daß der Kaffee für die Gesundheit, für die Haushaltung und für das ganze Land ein höchstschädliches Getränk sei. Seinen mas-sauischen Landsleuten gewidmet von Dr. Johann Heinrich Jung, ordentlichen öffentlichen Professor der Landwirtschaft, der Fabrikenkunde, der Handlungswissenschaft und der Vieharzneikunde an der Kurpfälzischen Kameral Hohenschule zu Lautern und ordentlichen Mitglied der physikalisch-ökonomischen Gesellschaft daselbst. Nunmehr aber zum 250. Geburtstag des weitbelobten Herrn Verfassers in itziger deutscher Rechtschreibung und in Antiquaschrift obsorglich erneut zum Druck gebracht sowie mit höchstnützlichen Anmerkungen ausgezieret durch Dr. *Gerhard Merk*, der Ökonomie Professor an der Universität Siegen und der dasigen löblichen Jung-Stilling-Gesellschaft hoher Präsident. (Siegen, Jung-Stilling-Gesellschaft e. V. 1990. [30 S. u. 1 Bl.]

lichsten, doch muß es etwas ◦ verschlagen seyn, damit sich das Vieh nicht er= ◦ kälte; am besten ist es, wenn man das Wasser ◦ des Abends ins Haus setzt, es der Nachts darin=

4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

113

nen stehen läßt, damit es verschlagen möge, ◦ und es dann des Morgens dem Vieh zu sau= ◦ fen giebt.

14. Wenn nun das Vieh getrunken hat, ◦ so giebt man ihm gegen 9 Uhr wieder ein Fut= ◦ ter, und während der Zeit streut man ihm den ◦ Stall; denn ich halte dafür, daß es besser sey, ◦ wenn man die Streu, die man für 24 Stun= ◦ den bestimmt hat, in zwey gleiche Theile theilt, ◦ einen Theil dann des Morgens streut, und den ◦ andern des Abends; das Vieh liegt dann um so ◦ viel reinlicher, und der Mist wird auch besser mit ◦ der Streu gemischt, und also auch besser.

15. Nun wird das Vieh von 9 Uhr an fort= ◦ fressen, und seine Tröge rein ausfüttern, alsdann ◦ legt es sich nieder, oder steht und kät wieder, ◦ jezt verdaut es alles ordentlich und wohl, dazu ◦ läßt man ihm nun Zeit bis Nachmittags um 3 ◦ Uhr.

16. Um 3 Uhr fängt man nun wieder an ◦ zu füttern, wie des Morgens, man giebt ihm ◦ ein sparsam Futter, um 5 Uhr wieder, und nun ◦ melkt man; man kann nun vorher streuen oder ◦ hernach, ist einerley; um 7 Uhr giebt man das ◦ lezte Futter, nur daß man um 9 Uhr jedem ◦ Stück einen Arm voll Haber= ◦ oder Wicken= ◦ oder

Volksl. Febr. 783.

H

114.

Fortsetzung des goldnen Buchs.

Linsen = Erbsen = oder auch Gerstenstroh gebe, ◦ damit ihm die Nacht nicht zu lang werde, und ◦ es noch etwas zu käuen habe.

35 Auch ist dies ◦ Stroh dem Vieh dienlich, denn es reizt den Ma= ◦ gen und reinigt ihn, so daß er desto stärker ver= ◦ dauern kann.

17. Ein Arbeitsochse wird eben so gefüt= ◦ tert, wie eine

Kuh, hat auch eben so viel Futter nöthig, wenn er müssig ist; so bald er aber arbeiten soll, muß man ihm so viel geben, als er fressen kann, deswegen kann man auch auf jedes Stück 30 Zentner Heu rechnen, das ist für den Winter. Eine Kuh hat nur 20 Zentner, oder zween Wagen Heu nöthig. Es ist gar gut, wenn man um der Arbeitsochsen willen Wicken säet, denn die Wicken sind ein gar gutes Stärken des Futter für die Ochsen.

18. Eine frischmelkigte Kuh muß aber doch etwas anders behandelt werden, als ich oben gelehrt habe; man darf sie nicht mit kaltem Wasser tränken, sonder man macht ihnen warme Mehltränke, und brüht ihnen das Futter an, etwas 8 bis 12 Tage lang; auch giebt man ihnen süßes, gutes Futter, bis man sie nach und nach wieder ordentlich füttern kann.

19. Einjährige oder zweyjährige Rinder haben halb so viel Futter nöthig, als eine Kuh oder

#### 4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

115

20 Ochse, man kann also einen Wagen Heu auf das Stück rechnen, das ist alle 24 Stunden 5 Pfund Heu; wenn man nun etwas Linsen = Wicken = oder Erbsenstroh dazu nimmt, so kommt man desto besser aus. Ich rechne hier überhaupt nicht zu wenig; wer auf jede Kuh oder Ochsen zween Pferdswagen, und auf jedes Rind einen Pferdswagen Futter im Sommer einthun kann, der kann sein Vieh recht gut ausfüttern.

20. Bey den Kälbern muß man sich aber recht wohl in acht nehmen, daß man sie im Anfang fange nicht versäume, die müssen recht gut gefüttert werden, daher lege ich ihnen auch 5 Pfund Heu und Grummet des Tages zu, denn für die Kälber ist eigentlich das Grummet am besten, denn die haben noch einen schwachen Magen, und könnens also am besten verdauen.

21. Die Reitochsen muß man auch wohl versorgen, ich rechne auch 20 Zentner oder zween Wagen Heu auf einen Reitochsen, doch ist's gut, wenn man ihnen zuweilen etwas mehliches giebt, als etwa eingeweichte Wicken, oder so etwas, denn diese Ochsen müssen Kraft und Muth haben, besonders, wenn sie viel Kühe bedienen müssen.

22. Am Abend trinkt man das Vieh am ◦ allerbesten ausser dem Stall; man treibt es dann ◦ an einen klaren Bach oder sonst an ein reines

H 2

116

4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

Wasser. So wie ich euch nun bis dahin gelehrt ◦ habe, so behandelt und füttert man alles Rind= ◦ vieh den Winter über, des Mittags macht man ◦ dann die Stallthüre und die Zuglöcher auf, da= ◦ mit frische Luft in den Stall komme.

23. Nun will ich euch auch lehren, wie ◦ man im Sommer füttern muß, nemlich, wenn ◦ man das Vieh auf dem Stalle behält. Man ◦ füttert im Sommer dreymal des Tages, Mor= ◦ gens, Mittags und Abends. Jezt müßt ihr ◦ nun wohl acht geben, was ich euch sagen will, ◦ denn da macht ihr viele Fehler.

24. Nicht wahr, den Winter füttert ihr ◦ mit lauter trockenem Futter? Nun im Früh= ◦ jahr, wenn das Gras da ist, so ist gemeiniglich ◦ das trockene Futter beynahe verzehrt, nun fangt ◦ ihr auf einmal an, und gebt dem Vieh nasses ◦ oder frisches Futter, da hats dann gestern und ◦ ehegestern noch lauter Heu und Stroh gefressen, ◦ und heut und morgen und so fort gebt ihr ihm ◦ nun lauter frisches Gras, Kräuter oder so et= ◦ was.

25. Wollt ihr wohl glauben, daß das sehr ◦ schädlich ist? eine jede plötzliche Veränderung ◦ schadet der Gesundheit, das Vieh wird dadurch ◦ zurück gesezt und kann leicht krank werden. Ihr ◦ werdet auch gemeiniglich finden, daß das Vieh ◦ im Frühjahr, wenss auf einmal auf die grüne

4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

117

30 Weide kommt, oder lauter grünes Futter bekommt, ◦ etwas zu leiden haben wird; entweder die Kühe ◦ und Rinder fangen an zu laxiren, oder verfan= ◦ gen sich, oder es stößt ihnen sonst etwas zu; da ◦ glaubt ihr dann noch wohl gar, das Laxiren sey ◦ dem Viehe gesund ; nein! ich versichere, es ist ◦ ihm nicht gesund, es ist ihm  
35 schädlich.

26. Deswegen müßt ihrs so machen : Im ◦ Frühjahr, wenn es beginnt grün zu werden, und ◦ ihr schon etwas Grünes für euer

Vieh bekom= ◦ men könnt, so fangt ihr nun an dreymal des ◦ Tages zu füttern. Des Morgens um 4 Uhr ◦ fangt ihr an, und gebt ein trocknes Futter, dann ◦ striegelt oder kämmt ihr das Vieh, wie ich gelehrt ◦ habe; das zweyte Futter gebt ihr um halb sechse, ◦  
 5 dann melkt ihr, das zweyte Futter ist auch noch ◦ trocken; aber das dritte Futter gebt ihr um sie= ◦ ben Uhr, und das kann dann etwas Grünes seyn.

27. Des Morgens tränkt ihr mit kaltem ◦ Wasser, wie es aus dem Brunnen kommt, wenn ◦ das Wetter nicht noch zu kalt ist; ihr  
 10 macht dann ◦ auch oben die Zuglöcher auf, und laßt durch die ◦ Türen frische Luft hinein, die Zuglöcher könnt ihr ◦ nun den ganzen Tag offen lassen.

28. Von 4 bis 7 dauert also die Morgen= ◦ fütterung, das Vieh bekommt zweymal trockenes ◦ und einmal frisches Futter.  
 15 Um halb eilf fängt ◦ man wieder an, giebt wieder trockenes Futter,

118

## 4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

um 12 Uhr wieder und um halb zwo wieder ◦ grünes, jezt läßt man nun das Vieh eine Weile ◦ im Hof herum springen, damit es der frischen ◦ Luft genieße, nach einer Stunde treibt mans ◦ wieder in den Stall.  
 20

29. Des Abends um 6 Uhr giebt man wie= ◦ der trockenes Futter, um halb 8 wieder, und ◦ um 9 Uhr grünes. Zwischen 8 und 9 treibt man ◦ das Vieh an die Bach zum Saufen. Das thut ◦ man  
 25 nun so eine ganze Woche lang. Die zweyte ◦ Woche aber giebt man Morgens Mittags und ◦ Abends jedesmal 2 mahl grünes, das erstemal ◦ trockenes, und die übrigen 2 mal immer grünes. ◦ Die dritte Woche kann man dann füttern was ◦ man will, das Vieh ist nun jezt schon ans grüne ◦ gewohnt, ihr könnt nicht glauben wie  
 30 wohl es ◦ dem Vieh ist, wenn mans so macht.

30. So füttert man nun den ganzen Som= ◦ mer fort, Morgens 3 mal, Mittags 3 mal, und ◦ Abends 3 mal, aber keinmal viel, damit sich ◦ das Vieh nicht überfrist. Aber lezt ◦ im Som= ◦ mer muß man auch 3 mal melken. Morgens, ◦ Mittags und Abends,  
 35 allemal während dem ◦ mittelsten Futter.

31. Wo die Bauern das Vieh auf die ◦ Weide schicken, da haben sie's den Mittag nicht ◦ zu Haus, und könnens also nicht

melken, das ◦ ist nun ein grosser Schaden, denn ich kann euch

4 Fortsetzung des goldnen Buchs.

119

5 versichern, die Kühe geben des Morgens und ◦ Abends doch eben so viel, wenn man sie des ◦ Mittags auch melkt, als wenn man sie nicht ◦ melkt, und des Mittags geben sie eben so viel, ◦ als auch des Morgens oder des Abends.

10 32. Ich rathe aber nicht, daß man des ◦ Winters das Vieh dreymal melke, dann läßt ◦ man ihm die Milch lieber, damit es in der Kälte ◦ hübsch bey Fleisch bleibt, besonders weil es ◦ dann auch nichts Grünes bekommt, aber im Som= ◦ mer ists besser, wenn man dreymal melkt, das ◦ Vieh hält sich gut dabey, und man bekömmt ◦ auch brav Milch.

15 33. Es wäre wohl unvergleichlich, wenn ◦ mans so einrichten könnte, daß man so wohl Win= ◦ ters als Sommers, trockenes und frisches oder ◦ grünes Futter zu füttern hätte, es ist auch wohl ◦ einzurichten : man stelle sich nur brav auf Kar= ◦ toffeln, Rüben und Burgunder Rübe. Damit ◦ kann man sich im Winter helfen, und im Som= ◦ mer gebe man dem Vieh keinen grünen Klee, ◦ 20 sondern man mache ihn erst zu Heu, verfüttere ◦ dann das Kleeheu, und gebe dem Vieh Gras, ◦ Kohlblätter, oder sonst etwas grünes dazwischen, ◦ diese Art zu füttern würde vortreflich seyn.

25 34. Wenn man im Herbst nun nichts grü= ◦ nes mehr hat, und man wieder ans trockene Fut= ◦ ter gehen muß, so muß man wieder eine Woche

120

4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

30 lang, Morgens, Mittags und Abends, jedes= ◦ mal 1 mal trockenes geben, die 2te Woche giebt ◦ man 2mal trockenes, und die 3te Woche ist man ◦ schon wieder in Ordnung. Seht so müßt ihrs ◦ Winters und Sommers mit dem Vieh halten, ◦ und besonders mit dem Vieh überaus reinlich ◦ seyn.

35 35. Täglich muß man das Vieh kämmen, ◦ mit dem Stroh- wisch puzen, die Zuglöcher öffnen, ◦ die Tröge allemal Morgens und Abends, oder ◦ wenn man füttern will, mit kaltem Wasser wohl ◦ auswaschen, und dann ists gar gut, wenn man ◦ zuweilen dem Vieh Salz übers Futter streut, dies ◦ soll wenigstens alle Tage

einmal geschehen.

36. Im Sommer muß man über den an= ◦ dern Tag den Stall rein ausmisten, und aus= ◦ kehren, im Winter soll es die Woche zweymal ◦ geschehen, auch wenns sehr kalt ist, so ists gnug, ◦ wenns auch nur einmal geschieht. Ueberall muß ◦ bey den Bauern Sparsamkeit und Reinlichkeit ◦ herrschen.

37. Der Bauer muß immer drauf denken, ◦ und allen Fleiß dazu anwenden, daß er so wenig ◦ baares Geld auszugeben braucht als nur möglich ◦ ist. Deswegen habe ich auch keinen Respekt für ◦ den Bauern, die jeden Augenblick ein Stück ◦ Vieh kaufen, oder die so immer mit dem Vieh ◦ handeln, da ist sein Lebttag kein Nutzen bey.

#### 4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

121

38. Ein Bauer der also wohlhabend wer= ◦ den, und Seegen an seinem Vieh haben will, ◦ der muß jährlich etwas junges anziehen, und da= ◦ gegen etwas abständiges mästen und verkaufen, ◦ dazu gehört nun eine gute Ueberlegung, damit ◦ er alles ordentlich, und haushältig einrichte.

39. Er muß also überlegen, wie es um seine ◦ Kühe und Ochsen stehe, hat er mehr Nutzen an ◦ den Kühen, so muß er sich drauf legen, daß er ◦ brav gute Kuhkälber anzieht, ist aber mehr Nutzen ◦ bey den Ochsen, so muß er Ochsen anziehen. ◦ Ihr möcht euch wohl verwundern, und denken: ◦ Ey! eine Kuh wirft ja immer mehr Nutzen ab, ◦ als ein Ochse, allein da irrt ihr, das ist nicht ◦ immer wahr, es kann auch seyn, daß bey der ◦ Ochsenzucht mehr Nutzen ist, darnach es kommt, ◦ ich wills Euch erklären, und dann sollt ihr sehen, ◦ daß der Volkslehrer recht hat.

40. Seht es ist ein Unterschied in der Vieh= ◦ zucht; wenn ihr nah bey einer Stadt wohnt, ◦ wo ihr entweder die süsse Milch zum Thee und ◦ Kaffee in die Stadt verkaufen könnt, da ist weit ◦ mehr Nutzen bey einer Kuh, als bey einem Och= ◦ sen, da kann einem eine Kuh das Jahr 100 ◦ Gulden baar Geld mit leichter Mühe eintragen, ◦ oder wenn ihr auch Butter und Käse in der ◦ Stadt auf dem Markt ordentlich verkaufen ◦ könnt, so ist immer Nutzen dabey, und ihr

thut wohl, wenn ihr euch am meisten an die ◦ Kühe haltet.

41. Bauern die aber auf dem Lande weit ◦ von der Stadt abwohnen, die ihre süsse Milch ◦ oder Butter nicht zu Geld machen können, ◦ die haben keinen Nutzen an den Kühen, denn ◦ wenn ihr alles Futter und alle Mühe zu Geld ◦ rechnet, und rechnet dann auch das Kalb, das ◦ die Kuh im Jahr bringt, und alle Milch die ◦ sie giebt, so kommt lange nicht so viel dabey ◦ heraus, als sie kostet.

42. Dann ists also besser daß ihr nur so ◦ viel melke Kuh haltet, als ihr in der Haushal= ◦ tung nöthig habt, damit es euch nicht an Milch ◦ und Butter fehlt, das übrige Vieh aber das ◦ laßt Ochsen seyn; da giebt's aber nun wieder ◦ zweyerley Arten Ochsen zu erziehen, entweder ◦ ihr zieht Arbeitsochsen zum Ackerbau an, oder ◦ ihr mäset jährlich ein paar, und verkauft sie ◦ an den Schlachter.

43. Wenn also in eurem Land sehr viel ◦ Ochsen zum Ackerbau gebraucht werden, so daß ◦ sie ein gut Stück Geld gelten, so zieht ihr als ◦ einmal ein paar Ochsen groß, und laßt sie im ◦ ersten Jahr schneiden, und verkauft sie dann, ◦ ist aber das fette Vieh theuer, so mäset ihr ◦ Ochsen, und verkauft sie an die Schlachter, die ◦ müssen aber auch eben so wohl verschnitten wer= ◦ den, als die Zugochsen.

## 4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

44. Also müßt ihr euch immer erkundigen; ◦ was euch das meiste Geld gilt, das müßt ihr ◦ erziehen. Könnt ihr aus der Milch am meisten ◦ lösen so haltet ihr euch an die Kühe, gelten ◦ die Arbeitsochsen am meisten, so zieht ihr Ar= ◦ beitsochsen, wird das fette Vieh stark gesucht, so ◦ mäset ihr Ochsen. Aber immer müßt ihr so viel ◦ Vieh halten, als ihr wohl füttern könnt, damit ◦ es euch am Mist nicht feht, und ihr brav dün= ◦ gen könnt.

45. Es mag nun seyn wie es will, ihr wer= ◦ det alle Jahre Kälber anziehen müssen; es ist ◦ auch darum nöthig, damit ihr selber immer Vieh ◦ genug habt, denn man muß nie ein Stück Vieh ◦ zu alt werden lassen. Wenn eine Kuh oder ein ◦ Ochse ins 9te oder 10te Jahr geht, so soll man ◦ das Stück mästen und ver-

kaufen. Hier muß ich ◦ euch aber etwas sehr Wichtiges sagen, und wenn ◦ ihr mir folgt, so werdet ihr grossen Nutzen da= ◦ von haben.

46. Wenn ihr recht grosses und schönes Vieh ◦ haben wollt, so muß der Reitochse vollkommen ◦ drey Jahr alt seyn, ehe er anfängt, zu den Kü= ◦ hen gelassen zu werden; ja die Obrigkeit sollte ◦ befehlen, daß man keinen Ochsen eher brauchte, ◦ bis er drey Jahr alt wäre; und eben so sollte ◦ man keine Kuh zum Ochsen lassen, bis sie drey ◦ Jahr alt wäre.

124

## 4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

47. Es ist gewiß wahr, wenn das Vieh ◦ noch nicht vollkommen ausgewachsen ist, wenn ◦ man es sich paaren läßt, so werden die Kälber ◦ nie so stark, als wenn beyde ihr vollkommenes Al= ◦ ter von dreyen Jahren haben. Ich muß mich ver= ◦ wundern, es gibt Wiedertäufer, die glauben man ◦ bekäme die besten Kälber von jungen Ochsen, und ◦ das ist doch gewiß nicht wahr, die Wiedertäufer ◦ verstehn doch die Viehzucht gar gut, und können ◦ noch so etwas glauben.

48. Wenn ihr eine gewisse Anzahl Kühe in ◦ eurem Stalle habt, so werdet ihr von jeder Kuh ◦ gemeinlich ein Kalb bekommen; nun könnt ihr ◦ aber nicht alle Kälber anziehen, daher müßt ihr ◦ alle Jahre den Ueberschlag machen, wie viel altes ◦ Vieh ihr das folgende Jahr verkaufen, was ihr mä= ◦ sten oder sonst verkaufen wollt; habt ihr das nun ◦ ausgemacht, so müßt ihr wieder eben so viel Kälber ◦ anziehen, damit ihr die volle Zahl in eurem Stall ◦ behalten mögt; die andern Kälber werden dann ◦ den Schlachtern verkauft.

49. Die Kälber, welche geschlachtet werden ◦ sollen, und die man also den Schlachtern verkauft, ◦ muß man satt saugen lassen, damit sie gutes Fleisch ◦ bekommen; auch sollte kein Kalb geschlachtet wer= ◦ den, bis es 14 Tage alt ist, denn es hat ohnehin ◦ weichliches Fleisch, wens nun noch zu jung ge= ◦ schlachtet wird, so ist vollends nichts dran.

35

## 4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

125

50. Es gibt Leute, die rathen, man sollte ◦ ein Kalb nie

saugen lassen, sondern es gleich nach ◻ der Geburt anfangen zu tränken, das ist aber sehr ◻ unrecht, denn Gott hats so in die Natur gelegt, ◻ daß die Kälber saugen sollen; man weiß ja wohl, ◻ wie elend die Kinder werden, wenn sie die Mutter ◻ nicht saugen kann, und man sie tränken muß: dar= ◻ um soll man auch die Kälber satt saugen lassen, und ◻ wenn sie 14 Tage alt sind, dem Schlachter verkaufen.

51. Allein, das muß ich euch sagen, an den ◻ Schlachtkalbern ist gar kein Nutzen; wenn man die ◻ Milch rechnet, die sie die 14 Tage über saugen, so ◻ findet man gleich, daß man nie so viel für ein Kalb ◻ bekommt, als die Milch werth ist, die es gesogen ◻ hat. Indessen, wenn man nah bey einer Stadt ◻ wohnt, wo die Kälber stark gesucht und gut bezahlt ◻ werden, da gehts noch an; aber wo das nicht ist, ◻ da hatet ihr mehr Nutzen, wenn ihr ein Kalb, das ◻ ihr nicht anziehen wollt, gleich nach der Geburt ◻ umbrachtet, und ihm nur die Haut abzoget, und ◻ dann die Milch gehörig benutzet.

52. Ein Kalb, das man anziehen will, muß ◻ man saugen lassen, so viel es nur kann, da muß ◻ man nichts an der Milch sparen, wenn etwas draus ◻ werden soll. Man läßt so das Kalb 4 Wochen sau= ◻ gen, die letzte Woche aber fängt man schon an, und setzt ihm halb Milch und halb Wasser unter einander ◻ gemischt vor, hält ihm das Maul hinein, steckt ihm

126

## 4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

einen Finger hinein, und gewöhnt es so nach und ◻ nach ans Saufen, so lang bis das Kalb allein sauft, ◻ so lange muß mans noch saugen lassen.

53. Allmählig mischt man dem Kalbe etwas ◻ Mehl unters Getränke, und fängt dann auch an, ◻ ihm weiches, gutes, süsses Gras, oder auch Grum= ◻ met vorzulegen, und so wie es fressen lernt, so hört ◻ man nach und nach auf, mit Milch und Mehl zu ◻ tränken; so bald es sich nur satt fressen kann, so hört ◻ man auf mit der Milch und dem Mehl, und tränkt ◻ es nun mit reinem frischen Wasser.

54. Für diese Zuchtkalber muß man immer ◻ das beste Futter versparen, und sie besonders wohl ◻ pflegen, damit man etwas

an sie bringt. Ein Och= ◻ senkalb, das verschnitten werden soll, verschneidet ◻ man in der vierten Woche, und läßt es noch so lange ◻ saugen, bis es heil ist.

55. Endlich müßt ihr auch schon gleich anfan= ◻ gen, und die Kälber täglich hübsch kämmen, strie= ◻ geln und reinigen, das thut ihnen gar gut; auch ◻ läßt man sie am Tage etwas im Hofe herum sprin= ◻ gen, damit sie auseinander gehen mögen.

Nun will ich hier mit dem goldnen Buche ◻ aufhören, und in einem der folgenden Stücke ◻ lehren, wie man nun das Vieh recht benutzen ◻ muß.

-----

*Das goldne Buch, September 1783*

Der  
Volkslehrer.

Dritten Jahrg. Neuntes Stück.

1783.

September.

Leipzig,

in der Weygandschen Buchhandlung.

*S. 551-561: „4. / Fortsetzung des goldnen Buchs.“*

4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

551

[...]

30

4.

Fortsetzung des goldnen Buchs.

**I**ch hatte einmal das goldne Buch angefan= ◻ gen, das werdet ihr

noch wissen, darinnen woll= te ich euch euren Beruf, die Landwirthschaft ler= nen, wie ihr bald reich und glücklich werden kön= tet; <sup>101</sup>nun kam mir aber etwas dazwischen, ich konnte es nicht so recht fortsetzen, jetzt solls aber immerfort geschehen, darauf könnt ihr euch ver= lassen. Nun will ich aber eine ganz andere Ord= nung anfangen: Damals hatte ich euch gelehrt, wie die Natur in den Pflanzen und Kräutern wirke, und auch wie sie in den Thieren wirke, das könnt ihr nun wieder nachlesen; nun will ich aber vorn anfangen, und euch alle die Gewächse beschreiben, welche in der Landwirthschaft nützlich sind, und da will ich zuerst mit den Gewächsen fürs Vieh den Anfang machen.

552

4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

**Futtergewächse, 1) Gräser.**

1) Da wär es nun eine gar schöne Sache, wenn ihr die Grasarten alle mit Namen kenn= tet, und wüßtet welche auf euren Wiesen die besten sind; aber wie soll ichs machen, daß ich sie euch kennen lehre? Doch will ich sie euch beschreiben, so gut ich kann: Eure Gelehrten, die Pfarrer, die Doktorn, ja auch eure Schulmeister, die sollten so etwas kennen lernen, und euch in solchen Sachen unterrichten, das wäre nützlicher, als wenn da die Schulmeister sitzen und schwere Exempel rechnen, die sie in ihrem Leben nicht nützen können.

2) Das gelbe Ruchgras hat eine zäsrigte Wurzel, die etliche Jahr dauert ehe sie verdorrt, aus dieser Wurzel treiben Hälmchen in die Höhe, welche ohngefähr einen Schuh lang, und gelblich grün sind, an diesen Hälmchen sind an jedem 3 bis 4 braune Knoten, die Grasblätter sind ziemlich lang, und haben viele kleine weisse Härchen, oben auf dem Halm steht ein länglicht runder Kopf, keine Aehre oder Rispe, sondern ein Kopf, wie ohngefähr die Erlenschäfgen sind, in diesem Kopf stecken die läng-

<sup>101</sup> ## S. o. S. ## und die gleichlautende Formulierung im Pfälzischen Kalender.

lichrunde, glatte und ◦ bräunliche Saamenkörner. Dies Gras wächst gern ◦ auf allen Wiesen, doch hat es nicht gerne einen

4. Fortsetzung des goldnen Buchs. 553

5 nassen bruchigten Boden, sondern einen frucht= ◦ baren Boden der ordentlich und zu rechter Zeit ◦ gewässert wird; es blüht früh im Frühling einige ◦ Wochen lang, es riecht angenehm, und giebt ◦ auch dem Heu einen guten Geruch, es dient dem ◦ Vieh zu einem vortreflichen und gesunden Futter, ◦ jedes Vieh frißt es gerne; wenn es auf einer ◦ guten Wiese wächst, so kann mans in einem ◦ Sommer wohl dreymal mähen.

3. Dies Gras soltet ihr Bauersleute ken= ◦ nen lernen, den Saamen davon sammeln, und ◦ zwischen das andre Gras auf eure 15 Wiesen säen, ◦ denn es ist gar nützlich, und macht das Heu ◦ gar gut.

4. Der Wiesenhafer hat eine kurze, mit ◦ kurzen und dünnen Gliedern, und zaßrigten <sup>102</sup> ◦ Knoten versehene Wurzel, welche auch etliche ◦ Jahre dauert, und alle Jahr frisches Gras ◦ treibt, ehe sie verdorrt, sie treibt etliche Halme, ◦ welche drey bis 4 Schuh hoch werden, gerad ◦ und hellgrün sind; die Blätter sind ungefehr ◦ einen halben Schuh lang, hellgrün, und hangen ◦ mit den Spitzen herab; oben hat ein jeder Halm ◦ eine Rispe ungefehr so wie der 25 Hafer, die Kör= ◦ ner sind kleiner als die Haferkörner, aber gelb= ◦ lich länglich, und haben auf der einen Seite eine ◦ Furche oder Gräbchen, man kann sie auch essen.

554 4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

30 Dies Gras blüht im May, und zu Ende des ◦ Julius, also zweymal in einem Sommer; es ◦ wächst gern auf guten fruchtbaren Wiesen, die ◦ nicht zu naß und auch nicht zu trocken sind, es ◦ ist süßes Gras, giebt vortrefliches Heu, und ◦ kann wohl 4 bis 5 mal in einem Sommer ge= ◦ mäht werden.

<sup>102</sup> Vgl. zasrigt in Anm. 55.

5. Dies Gras heißt auch in den Büchern ◦ französisches Raygras. Die Franzosen nehmen ◦ wohl den Saamen von dem Gras, und säen ◦ ihn unter die Sommerfrucht, aber auf gute ◦ fruchtbare Acker, so bleibt dann nach der Som= ◦ merfrucht das Land liegen, und das Gras giebt ◦ ihnen 4 bis 6 mal in einem Sommer vortref= ◦ liches grünes, und trockenes Futter für ihr Vieh. ◦ Auf mageren Aeckern thuts nicht recht gut, ◦ aber auf euern Wiesen soltet ihr dies Gras häu= ◦ fig zwischen das andre Gras säen.

6. Der Goldhafer ist auch eine Grasart, ◦ die Wurzel ist zarrigt, und dauert etliche Jahre, ◦ die Halme sind einen bis zween Schuh lang; ◦ die Blätter sind nur Fingerslang, und oben ◦ haarig; die Rispen sind auch nur Fingerslang, ◦ oft auch wohl etwas länger; die Saamenkörner ◦ sind gelblich, und an beyden Enden stumpf. ◦ Das ganze Gras sieht schön glänzend aus, und ◦ wächst auf jedem Boden, am liebsten aber auf

#### 4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

555

dürren sandigten Boden, denn es kann die ◦ Nässe nicht vertragen; es blüht auch zweymal, ◦ das erstemal vor Johannis <sup>103</sup> und das zweyte mal ◦ vor Michaelis; <sup>104</sup> es ist ein herrliches Futter für ◦ die Schaafe, allein weil es so kleine Blätter hat, ◦ so ists nicht der Mühe werth, daß mans beson= ◦ ders sät.

7. Der Wiesenfuchsschwanz hat eine zas= ◦ rigte, bräunliche oder auch weißliche Wurzel, ◦ die etliche Jahr dauert; die Halme sind bey 3 ◦ Schuh hoch, gerad, und weich, die Blätter ◦ sind hochgrün, saftig, breit und lang, die Köpfe ◦ oben an den Halmen sind 3 bis 4 Zoll lang, ◦ rund wie eine Walze, und gerad in die Höhe ◦ stehend; die Saamenkörner sind eyrund zusammen= ◦ gedrückt, oder platt, oben und unten spiz, gelb= ◦ lich, durchsichtig und glat. Dies Gras wächst ◦ gern auf etwas niedrigen, mässig feuchten, und ◦ fruchtbaren Wiesen; es blüht im May, auch ◦ wohl

<sup>103</sup> #

<sup>104</sup> #

zweymal in einem Sommer; es hat einen ◦ schleimigten, süßlichen und angenehmen Geschmack, ◦ und ist daher unvergleichlich für die Pferde und ◦ das Rindvieh so wohl zu grünem als zu trokenem ◦ Futter, für die Schaafe aber ist es etwas ◦ zu fett.

8. Dies Gras verdient auch daß ihr es ◦ kennen lernt, und den Saamen sammet, und

556

4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

10 es fleissig auf eure Wiesen säet, denn es giebt ◦ gar grosse Sträucher, es bestockt sich ungemein, ◦ und giebt die Menge gutes und kostbares Futter ◦ für euer Vieh, ihr könnt es in einem Sommer ◦ drey mal mähen und zu Heu machen.

15

9. Hier muß ich euch doch sagen, wie ihrs ◦ machen müßt, daß ihr die Saamen von den ◦ Grasarten bekommt. Ihr müßt durch die Wie= ◦ sen gehen, wenn die Grassaamen reif sind, ihr ◦ könnt wohl zu dem Ende ein Stückchen Gras in ◦ der Wiesen stehen lassen, bis es reif ist, dann ◦ brecht ihr die Aehren, Rispen oder Kolben ab, ◦ und säet auf ein Land jede Grasart besonders, ◦ damit ihr sie von einander unterscheiden könnt, ◦ so bekommt ihr das folgende Jahr, von den ◦ Grasarten, von jeder Art schon mehr Saamen, ◦ die könnt ihr dann wieder besonders säen, bis ◦ ihr so viele Saamen habt, daß ihr zuweilen da= ◦ von in eure Wiesen zwischen das Gras säen ◦ könnt, ich würde mit ein besonders Gartenland ◦ dazu wählen, um Grassaamen darauf zu er= ◦ ziehen, es wäre wohl der Mühe werth.

30

10. Das Wiesenlieschgras, <sup>105</sup> welches auch ◦ Timotheus Gras genannt wird, hat eine zaß= ◦ rigte Wurzel, welche auch etliche Jahr fort= ◦ dauert; aus dieser Wurzel schiessen 2 bis 4 Schuh ◦ hohe glatte mattgrüne Halme hervor. Die Blät=

---

<sup>105</sup> Lieschgras, Hirtengras = Phleum; Timotheusgras oder Timothygras: – Timothy Hanson brachte es im 18. Jh. aus Amerika nach Europa zurück, zunächst in England, dann auch in Deutschland kultiviert.

ter stehen umeinander oder wechselweiß, seit= ◻ wärts gekrümmt, sind hellgrün, und haben einen ◻ weißlichten erhabenen Strich auf dem Rücken; ◻ oben an dem Halm sind schmal lange walzen= ◻ förmige Kolben, und in denselben bräunliche ey= ◻ runde Saamen. Dies Gras liebt einen etwas ◻ feuchten Boden, kommt aber doch auch auf an= ◻ dern Boden fort; es blüht vom Ende des May's ◻ den ganzen Sommer durch; für die Pferde ist ◻ es sehr gutes Futter, für die Schaafe aber nicht, ◻ das Rindvieh frißt es gern, es mag grün oder ◻ getroknet seyn; die Schweine wühlen nach den ◻ Wurzeln. Es kann in einem Sommer verschiedene ◻ mahl gemäht werden, und riecht recht angenehm.

11. Es giebt reiche Landwirthe oder ◻ Bauern die viele Pferde haben, welche dies ◻ Timotheusgras für ihre Pferde ins Feld säen, ◻ und Heu davon machen, freylich ists besser, als ◻ wenn man das Feld driesch <sup>106</sup> liegen läßt, allein ◻ man kann ja Klee anstatt der Brache säen, das ◻ ist doch besser.

12. Das Roßgras hat ein zaßrigte weiß= ◻ graue gelbliche oder bräunliche Wurzel, welche ◻ ein paar Jahr dauert; diese Wurzel, treibt grosse ◻ Stöcke mit sehr vielen Halmen, die 2 bis 3 Fuß ◻ lang werden, und gerade und hellgrün sind, die ◻ Blätter sind weich, saftig, etwas rauh, mast=

grün, die untern sind länger als die obern; je= ◻ der Halm hat oben eine Rispe, die sparrigt aus= ◻ einander steht, wie ein Bäumchen mit seinen ◻ Aesten; darinnen stecken nun die Saamenkörner, ◻ welche länglich, weißlich, etwas zusammenge= ◻ drückt, glänzend, und oben und unten spitzig ◻ sind. Dies Gras wächst überall gern, es blüht ◻ im Frühjahr, auch wohl im Herbst, doch aber ◻ seltener, es ist so wohl frisch als trocken ein sehr ◻ angenehmes Futter für alles Vieh, besonders für ◻ die Schaafe, und man kann

es in einem Som= ◻ mer etlichemal mähen.

13. Dies Gras ist wiederum sehr nützlich ◻ für den Bauersmann, denn weil es sich so sehr ◻ bestockt, so zieht es einen dichten und guten Ra= ◻ sen, und giebt vieles Gras und Heu; daher ◻ wäre es für euch sehr nützlich wenn ihr den Saa= ◻ men sammeltet, und über eure Wiesen aus= ◻ säetet.

14. Der Futtertresp <sup>107</sup> hat eine starke gelbe ◻ lichte in zarte Fasern zertheilte und fortdauernde ◻ Wurzel, welche vier Schuh hohe gerade und dun= ◻ kelgrüne Halme treibt; die Blätter sind hellgrün, ◻ über eine halbe Elle lang, bis zu  $\frac{3}{4}$  Zoll breit, ◻ an der Spitze hängen sie zurück; die Rispen ◻ sind oft anderthalben Schuh lang, und etwas ◻ ausgebreitet, an der Spitze hängen sie herüber;

#### 4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

559

die Saamen sind länglich flach, auf einer Seite ◻ rundlich, auf der andern etwas ausgehölt, von ◻ Farbe grau, und sind in ihren Spelzen fest ein= ◻ geschlossen. Dies Gras liebt einen feuchten, ◻ schweren, schattigten Boden, es blüht vom An= ◻ fang des Augusts bis um Michaelis, und ist ◻ wegen seiner Grösse, wegen seinem guten und ◻ saftigen Geschmack ein recht gutes Futter, es ◻ kann auch etlichemal bis in den Herbst gemähet ◻ werden.

15. Der Wiesenschwingel hat auch eine ◻ Wurzel die etliche Jahr dauert, sie besteht aus ◻ Fasern die so zart sind wie ein Haar, auch wohl ◻ noch stärker; die Halme sind bis zu vier Schuh ◻ hoch gerade und dunkelgrün; die Blätter stehen ◻ schief am Halm, sind breit, haben auf der Ober= ◻ fläche tiefe Streifen oder Linien, sind auch dun= ◻ kelgrün, und die untersten Blätter sind bis zu ◻ dreiviertelellen lang, die obern sind aber etwas ◻ kürzer. Die Rispe ist ein halbe bis ganze ◻ Spanne lang, die Aeste stehen alle nach einer ◻ Seite, und stehen nicht sperrigt auseinander; ◻ die Saamen sind länglich, etwas platt, bräunlich, ◻ auf einer Seite etwas rundlich,

---

<sup>107</sup> #

und auf der  $\square$  andern etwas vertieft, sie sitzen auch fest in ihren  $\square$  Spelzen. Dies Gras liebt einen guten, fetten,  $\square$  festen und mässigfeuchten Boden; es blüht im

5 560

4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

Anfang des Frühlings auf einem guten Boden,  $\square$  und im August wieder; es ist eins der besten  $\square$  Futtergräser für Pferde und Rindvieh, aber  $\square$  nicht so gut für die Schaafe.

10

16. Der Mannaschwengel<sup>108</sup> ist ein sonder= $\square$  bares Gras, es wächst am liebsten im Schlam= $\square$  me, in demselben kriecht die Wurzel tief fort,  $\square$  sie dauert auch etliche Jahr lang ehe sie aus= $\square$  geht. Diese Wurzel treibt noch unter dem  $\square$  Schlamm in der Erden einen Halm, mit ver= $\square$  schiedenen Knoten, an welchen alsdann Zäsern $\square$  entstehen; dann kommt der Halm aus der Erden  $\square$  hervor, und wächst oft Mannshoch, er ist hell= $\square$  grün, etwas plat $\square$  und eckigt; die Blätter sind  $\square$  sehr lang, wie eine Rinne gestaltet, und wenn  $\square$  das Gras im Wasser wächst, wie es denn oft  $\square$  geschieht, so sieht man die grossen Grasblätter  $\square$  auf dem Wasser schwimmen, in der Höhe am  $\square$  Halm sind aber die Blätter kurz, breit, glatt,  $\square$  und matgrün, die Rispe ist wohl zween Schuh  $\square$  lang, und ihre Aeste stehen sperrigt auseinander;  $\square$  die Saamen sind länglich, etwas platt, auf einer  $\square$  Seiten rundlich, auf der andern hohligt, sie sind  $\square$  glatt und dunkelbraun, und stecken in ihren Spel= $\square$  zen oder Schaalen: Dieser Saame ist zu  $\square$  Suppen noch besser wie Hafergrütze, man nennt  $\square$  ihn Mannagrütze,<sup>109</sup> und ist recht gesund, man

15

20

25

4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

561

30 mag sie mit Milch oder mit Fleisch kochen; dazu  $\square$  sammlt man den Saamen von Johannes Tag  $\square$  an, bis in den Herbst; Dies $\square$  Gras giebt auch  $\square$  ein recht gutes Futter für Pferde und Rindvieh,  $\square$  besonders ists den Pferden gut.

---

<sup>108</sup> Glyceria. #

<sup>109</sup> #

17. Wenn ihr bruchigte nasse Wiesen habt, ◦ die ihr nicht trocken könnt, so müßt ihr den ◦ Mannasaamen sammeln, und in diese Brüche ◦ säen, so wird euer Heu nach und nach besser ◦ werden.

(Die Fortsetzung folgt).

---

### *Das goldne Buch, Oktober 1783*

Der  
Volkslehrer.

Dritten Jahrg. Zehntes Stück.

1783.

Oktober.

Leipzig,

in der Weygandschen Buchhandlung.

S. 616-622: „4. / Vom goldnen Buche. / (Fortsetzung von S. 544 des vorigen Stücks.)“ – Späterer Paginierungsfehler: S. 624 steht S. 627 gegenüber, von hier wird dann ab S. 628 : 629 weitergezählt.

616

---

4.

Vom goldnen Buche.

(Fortsetzung von S. 544 des vorigen Stücks.)

18. **D**as Wasserviehgras ist auch ein Gras, ◦ das in den Morästen gern wächst. Die Wurzel ◦ kriecht weit und breit im Moraste herum, ist ◦ zäsrig und fortdauernd. Der Halm wird bis ◦ 5 Schuh

hoch, ist gerade, und so dick, wie ein  $\square$  Federkiel. Die Blätter sind Ellenlang, und drey  $\square$  Viertel Zoll breit, und haben auf dem Rücken  $\square$  eine schneidende Linie;  $\square$  die obersten Blätter sind  $\square$  kleiner als die untersten; die Rispe ist weit aus  $\square$  einander gebreitet. Dies Gras steht, wie ge= $\square$  sagt, gern auf den nassen Wiesen, es blüht im  $\square$  Julius und August, und im September und Ok= $\square$  tober werden die Saamen reif. So lange das  $\square$  Gras noch jung ist, ist es gut zum Futter, im  $\square$  Herbst aber wird es zu spröde und zu hart, dann  $\square$  ists besser zum Streuen.

19. Das gemeine Viehgras hat eine gelb= $\square$  lichte, zasrigte Wurzel, welche viele Spannen= $\square$  lange, schöne, grüne und purpurröthliche Halme  $\square$  treibt. Die Blätter kommen auch schon aus der  $\square$  Wurzel heraus. Am Halme sind auch Blätter,

#### 4. Vom goldnen Buche.

617

welche schön grünröthlich aussehen, anderthalben  $\square$  Zoll lang, und etwas über ein Strohalm dick  $\square$  breit sind. Die Rispe ist rundlich, nicht aus= $\square$  gesperrt, sondern enge beysammen, es wächst gar  $\square$  gerne auf einem dünnen, sandigten Boden, und  $\square$  blüht im May und Junius; im August und  $\square$  September werden die Saamen reif. Dies  $\square$  Gras ist überall sehr gewöhnlich, und eins un= $\square$  serer Gräser, die man auf den Rasen und Wey= $\square$  den häufig findet, es ist gesund für alles Vieh.

20. Das schmalblättrige Viehgras hat ei= $\square$  ne zasrigte fort-dauernde Wurzel, welche Hälme  $\square$  und Blätter treibt; die Hälme sind an der Wur= $\square$  zel krumm gebogen, so daß sie etwas auf der Er= $\square$  de liegen, dann steigen sie gerade in die Höhe; bald  $\square$  sind sie nur Fingerslang, bald auch über einen Schuh  $\square$  lang, je nachdem der Boden fett ist, sie sind  $\square$  schön grün. Die Wurzelblätter sind häufig, schmal,  $\square$  und hohl wie eine Rinne, bald länger, bald kür= $\square$  zer. Die Blätter am Halme sind kürzer, brei= $\square$  ter, und auch wie eine Rinne gestaltet. Die  $\square$  Rispe ist im Anfange enge zusammen gezogen,  $\square$  nach und nach aber breitet sie sich aus. Dies  $\square$  Gras liebt nicht so sehr einen nassen, doch aber  $\square$  auch keinen zu trockenen Boden; es blüht  $\square$  im May und Junius, und bringt seinen Saa= $\square$

618

## 4. Vom goldnen Buche.

men im Julius und August, es ist eins der ge= ◦ wöhnlichsten Gräser.

21. Das gemeine grosse Viehgras hat ◦ eine fortdauernde zasrigte kriechende Wurzel; ◦ auch die untersten Knoten des Halms in der Er= ◦ de treiben Zasern. Der Halm ist auch am Bo= ◦ den krumm, dann gerade, und bald einen, bald ◦ mehr Schuh lang, und angenehm grün. Die ◦ Wurzelblätter sind schmal ; die Blätter am Halme ◦ breiter. Die Rispe ist eines Fingerslang, an= ◦ fänglich zusammen gezogen, dann ausgebreitet; ◦ es blüht im May und Junius, und die Saa= ◦ men werden im Julius und August reif; es ◦ liebt einen etwas feuchten, guten Wiesenboden, ◦ und gehört auch unter die gewöhnlichen Gräser.

22. Das jährige Viehgras hat eine Wur= ◦ zel, welche im Herbst ausstirbt, so wie auch das ◦ Getraide, es muß sich also alle Jahr aus dem ◦ Saamen erzielen. Die Wurzel ist auch zasrigt, ◦ diese treibt verschiedene niedergebeugte Fingers= ◦ bis Handlange Hälme, welche weich und zart ◦ sind. Die Blätter sind auch wie Rinnen gestal= ◦ tet, weich, zart, bis 5 Zoll lang ; die Rispe ist ◦ rundlich und weit ausgebreitet; es blüht vom ◦ März an den ganzen Sommer durch, bis in ◦ den späten Herbst; es wächst auf je- dem frucht=

## 4. Vom goldnen Buche.

619

baren Boden, und ist ein gewöhnliches Weyd= ◦ und Futtergras.

23. Das Bergviehgras hat eine etwas ◦ kriechende Wurzel. Die Hälme sind einen Schuh ◦ lang, auch an der Erde krumm, und steigen auch ◦ krumm in die Höhe, sie sind knotig und fest. ◦ Die Blätter sind schmal, gerade, etwas rinnen= ◦ förmig. Die Rispe ist ungefehr zween Zoll ◦ lang, ihre Aeste stehen alle nach einer Seite hin, ◦ und liegen am Halme angeschlossen, nicht sper= ◦ rigt auf einander. Dies Gras liebt einen dür= ◦ ren Boden; es blüht im Julius und August, ◦ und dient dem Viehe zur Weyde; besonders ist ◦ es gut für die Schaafe.

24. Das kammartige Viehgras hat eine  $\square$  dichte, zärrigte Wurzel, welche verschiedene schuh= $\square$  lange, gerade am Fuß etwas Zweibelähnliche  $\square$  Halme treibt. Die Wurzelblätter sind schmal,  $\square$  die Blätter am Halme aber etwas breiter. Die  $\square$  Rispe ist zusammen gelegt, wenn sie aber blüht,  $\square$  so ist sie aus einander gesperrt. Dies Gras  $\square$  liebt auch einen dürren Boden, und blüht im  $\square$  Julius; es dient auch zu einer guten Weyde,  $\square$  besonders für die Schaafe.

25. Die Rasenschmiele hat eine zärrigte  $\square$  Wurzel, drey Viertel Schuh hohe Halme. Die  $\square$  Wurzelblätter sind schmal, die Halmblätter sind

620

## 4. Vom goldnen Buche.

breiter. Die Rispe ist ausgebreitet, bräunlich  $\square$  glänzend, sie liebt einen feuchten Boden, und  $\square$  blüht im Junius, Julius und August. Sie  $\square$  ist auch ein gemeines gutes Futtergras.

26. Die grosse Ackerschmiele hat eine  $\square$  Wurzel, welche alle Jahre ausgeht, sie treibt  $\square$  einen Halm von verschiedener Länge. Die Blät= $\square$  ter sind breit, oben etwas haarig, unten glatt.  $\square$  Die Rispe ist weit ausgebreitet, lang, und von  $\square$  allerhand Farben; sie blüht im Julius, und  $\square$  wächst gern auf den Saafeldern, wo man sie  $\square$  aber gerne missen möchte; es ist überhaupt nicht  $\square$  viel an den Schmielengräsern.

27. Die Quecke kennt ihr wenigstens an  $\square$  den Wurzeln, die euch in euren Feldern oft ge= $\square$  nug vexiren. <sup>110</sup> Die Queckenwurzeln streichen  $\square$  weit in der Erde fort, und haben viele Kno= $\square$  ten, aus welchen die Hälme über die Erde her= $\square$  aus wachsen, sie werden zuweilen mannshoch,  $\square$  und sind dünne und glatt. Die Blätter sind  $\square$  breit flach, und auf einer Seite, auch wohl auf  $\square$  beyden haarig. Die Aehre ist etliche Zoll lang,  $\square$  und der Stiel in der Aehre hin und her gebo= $\square$  gen, wie eine Schlange. Der Saame ist läng= $\square$  lich schmal, und etwas platt. Die Quecke  $\square$  blüht mit dem Getraide, und wird auch

---

<sup>110</sup> #

## 4. Vom goldnen Buche.

621

mit ihm reif, man findet sie nur allzu= ◻ viel auf den Aeckern. Die Queckenwurzel, ◻ wenn sie rein gewaschen ist, so ist sie ein recht ◻ angenehmes und gesundes Futter fürs Vieh; auch ◻ ist sie den Menschen gesund, wenn man nem= ◻ lich Tränke davon kocht, und sie trinkt, so rei= ◻ nigen sie das Geblüt, laxiren gelinde, und sind ◻ gar gesund; sie schmecken süßlich, und gar nicht ◻ unangenehm.

28. Das englische Raygras hat viel Lär= ◻ mens in der Welt gemacht; die Engländer säe= ◻ ten es auf ihre Felder als ein sehr einträgliches ◻ Futter fürs Vieh, allein es ist doch so viel nicht ◻ dran, als man daraus gemacht hat, indessen ist ◻ es doch auf euren Wiesen vortreflich. Es hat ◻ eine vielfache zasrigte Wurzel, welche etliche Jah= ◻ re dauert, diese treibt verschiedene Hälme in die ◻ Höhe, welche bis zu zween Schuhen lang wer= ◻ den. Die Wurzelblätter sind schmal, platt und ◻ glatt; die Halmbblätter sind auch so, untenher ◻ aber etwas Rauch. <sup>111</sup> Die Aehre ist einen halben ◻ Schuh lang, auch noch länger, sie ist platt, und ◻ hat zwo Reihen Körner; es blüht im Sommer, ◻ und bringt seinen Saamen im Herbst; es kommt ◻ auch auf leimigten, festen und mageren Boden ◻ fort, und erfodert<sup>o</sup> also nicht viel Feuchtigkeit.

622

## 4. Vom goldnen Buche.

und auch nicht viel Fruchtbarkeit; so lange es ◻ noch jung ist, ist es ein vortrefliches Futter.

29. Von dieser Art ist auch das Tollkorn, ◻ ich weiß nicht, wie ihrs nennt, es wächst auch ◻ als ein Unkraut unter euren Früchten, einige ◻ heissen es Lolch, <sup>112</sup> der Dort oder Dorz <sup>113</sup> ist

<sup>111</sup> #

<sup>112</sup> Lolch = Lolium; englisches Raygras = Lolium perenne, Wiesenlolch.  
– Auch Taumellolch, Schwindelkorn, Tollgerste, Twalch, Töberich genannt.

es nicht, ◻ doch ich wills euch beschreiben, ihr müßt es ken= ◻  
 nen, denn es ist gefährlich. Die Wurzel ist ◻ zasrigt, und geht  
 alle Jahre aus. Die Hälme ◻ werden 2 bis 3 Schuh lang, sie sind  
 gerade und ◻ fest, und haben auch Grasblätter. Diese Blät= ◻  
 5 ter sind breit, platt, auf der obern Seite rauch, ◻ und auf der andern  
 glatt. Die Aehre wird ge= ◻ gegen◦ einen halben Schuh lang, sie  
 ist glatt, und ◻ hat auch zwei Reihen Körner; es blüht im Ju= ◻  
 10 nius und Julius, und sein Saame und das ganze ◻ Kraut sind giftig und  
 schädlich für Menschen und ◻ Vieh; <sup>114</sup> es wächst gerne unter der  
 Gerste; wenn ◻ viel Körner davon unter das Brod kommen, so ◻  
 wird einem übel, man wird schwindlich, bekommt ◻ Kopfweh und  
 Erbrechen ; bekommt man zu viel, ◻ so kann man davon sterben.

(Die Fortsetzung folgt).

-----

*Das goldne Buch, November 1783*

Der

Volkslehrer.

Dritten Jahrg. Eilftes Stück.

1783.

November.

Leipzig,

in der Weygandschen Buchhandlung.

*S. 691-699: „4. / Vom goldnen Buche. / (Fortsetzung von S. 622.  
 des vorigen Stücks.)“*

<sup>113</sup> Dort: Trespe; Bromus.

<sup>114</sup> Vgl. zu anderen Pflanzen April 1783, S. 230-240: „3. / Erschreckliche Geschichte von giftigen Kräu= / tern und Arzneyen.“

## 4.

## Vom goldnen Buche.

(Fortsetzung von S. 622. des vorigen Stücks.)

Nun will ich fortfahren, und euch noch einige ◻ Grasarten beschreiben.

1. Das schilfigte Kanariengras wächst hin ◻ und wieder in unsern Wiesen; es hat eine dicke, ◻ holzigte, zasrigte Wurzel, einen Mannshohen, ◻ langen, geraden, starken Halm, der hin und wie= ◻ der Blätter hat. Die Blätter sind sehr breit ◻ und platt, oben an der Spize etwas rauch. Die ◻ Rispe ist einen halben Schuh lang, und fast ◻ wie eine Aehre gestaltet, auch hat sie verschiedene ◻ Farben; dies Gras wächst gerne auf dem feuch= ◻ ten Boden, und blüht im Julius; es ist ein ◻ gutes Futtergras.

2. Das Siberische Haargras <sup>115</sup> sollte man ◻ auch bey uns ziehen, denn es ist ein vortrefli= ◻ ches Futter fürs Vieh, in Sibirien wächst es ◻ häufig; es hat eine zasrigte langdauernde Wur= ◻ zel, 4 Schuh lange hellgrüne Hälme. Die

Volkl.° Nov. 783. X x

## 4. Vom goldnen Buche.

Blätter sind breit, oben etwas rauch, und schnei= ◻ den in die Finger, wenn man langs sie streicht. ◻ Die Aehre hängt oben herüber. Die Saamen ◻ sind länglich, etwas platt, an beyden Enden ◻ stumpf und etwas haarig; es wächst in jedem ◻ Boden, wenn er nur nicht allzu mager ist; es ◻ blüht im Junius und Julius, und ist ein vor= ◻ trefliches Futtergras; man kann bey den grossen ◻ Gärtnern wohl den Saamen bekommen, und ◻ es wäre wohl der Mühe werth, daß

---

<sup>115</sup> Sibirisches Haargras.

man dies ◦ Gras ansäete, und bey uns einführte.

Es giebt wohl noch einige Gräser, aber sie ◦ sind nicht der Mühe werth, daß ich sie beschrei= ◦ be, ich will also weiter gehen, und nun die ◦ Kräuter beschreiben, die auch dem Viehe zum ◦ Futter gut sind, und zu dem Zweck gebaut wer= ◦ den können.

#### Von den Futterkräutern.

3. Der rothe Klee ist euch allen bekannt, ◦ denn er wächst häufig zwischen dem Grase, und ◦ man kennt ihn sogleich an den schönen purpurro= ◦ then Köpfen. Es giebt mancherley Kleearten, ◦ denn alles ist eigentlich Klee, was drey Blät= ◦ ter beysammen an einem Stiele stehen hat. Der ◦ rothe Klee ist aber, wie gesagt, an seinen rothen ◦ Köpfen kenntlich, und dann kennt man ihn auch

#### 4. Vom goldnen Buche.

693

daran, daß auf jedem seiner dunkelgrünen Blätt= ◦ chen ein lichtgrünes Zeichen, wie ein halber Mond ◦ ist. Die Wurzel ist zasrig und fett, sie düngt ◦ den Boden, und saugt ihn nicht aus, sie dauert ◦ etliche Jahre, doch nach drey Jahren thut der ◦ Klee nicht mehr recht gut. Aus dieser Wurzel ◦ kommen verschiedene ästige Stengel hervor; die= ◦ se Aeste sind oft weit über einen Schuh lang. ◦ Die Blätter sind rauch und saftig, und stehen ◦ an einem kurzen Stiel beysammen. An den ◦ Spizen der Stengel kommen im Junius und ◦ den folgenden Monaten die runden Blumen= ◦ köpfe hervor, darauf folgt der Saamen, der sich ◦ viele Jahre halten läßt.

Der rothe Klee wächst auf jedem fruchtba= ◦ ren Boden, der nicht zu mager, nicht zu naß, ◦ und auch nicht zu trocken ist.

Nun will ich euch lehren, wie ihr diesen ro= ◦ then Klee bauen müßt, denn er ist euch vortref= ◦ lich nützlich, wenn ihr recht damit umzugehen ◦ wißt.

Ich will einmal den Fall stellen: Ein ◦ Bauer hätte genugsame Wiesen, so daß er gutes ◦ und genugsames Futter für sein

Vieh hätte, ◻ wenn das ist, so kann er doch mit Nuzen rothen ◻ Klee bauen; denn wenn er seine Aecker zwey

X x 2

5 694

4. Vom goldnen Buche.

bis drey Jahr mit Winterfrucht und Sommer= ◻ frucht besäet hat, so läßt er hernach den Acker ◻ ein Jahr unbesäet, und ungebaut brach oder ◻ driesch liegen, dann wächst ihm nichts darauf, ◻ als Sauerampfer, Blumen, Kräuter und ein ◻ wenig mageres Gras; auf 10 einem solchen Brach= ◻ lande hütet er alsdann sein Vieh, oder er mäht ◻ es, und verfüttert es grün, oder er macht es zu ◻ Heu; aber was giebt das für Heu? sehr schlech= ◻ tes, und dazu nicht einmal vieles Heu, und dann ◻ wird der Boden nicht fetter dadurch, sondern ◻ magerer, denn die vielen Kräuter und allerhand ◻ unnützes 15 Zeug saugt ihn aus, und endlich wird ◻ der Boden auch so fest und dicht, daß man ge= ◻ nug zu ackern und zu eggen hat, damit er wie= ◻ der locker werde.

20

Daher ist es viel besser, wenn er Klee dar= ◻ auf säet, und das macht er so: Wenn man ◻ Sommerfrucht säet, und das Land nun künfti= ◻ ges Jahr ruhen soll, so säet man erst die Som= ◻ merfrucht, Gerste oder Haber, oder was es sonst ◻ ist, alsdann nimmt man rothen Kleesamen acht ◻ Pfund auf hundert Ruthen, und säet ihn auch, ◻ aber dicht über das besäete Land her, denn 25 wenn ◻ der Klee nicht dicke gesäet wird, so kommt nichts ◻ dabey heraus. Den Kleesaamen eggt man auch ◻ nun unter, aber nur so, daß man die Egge um=

4. Vom goldnen Buche.

695

30

kehrt, oder auf den Rücken legt, und dann übers ◻ Land ziehen läßt.

35

Im Herbst, wenn die Frucht geerndet ist, ◻ so steht der junge Klee da. Jezt aber halte ich ◻ nicht für gut, noch darauf zu hüten; überhaupt ◻ ists nicht gut, wenn man das Vieh auf dem ◻ Klee hütet, weil es leicht davon zerplazt, wie ◻ ich euch gleich mehr davon sagen werde, Hier ◻ kommt aber noch eine Ursache

dazu: Der Klee ◦ ist noch jung, und daher die Wurzel noch klein; ◦ wenn nun das Vieh auf dem lockern Boden her= ◦ um geht, so zertritt es sie, und dies ist natür= ◦ licher Weise dem Wachsthume des Klee's schäd= ◦ lich. Den folgenden Sommer kann man nun ◦ den Klee, wenn er nur ziemlich geräth, dreymal ◦ mähen, und wenn er gut geräth, wohl vier bis ◦ fünfmal. Zudem giebt er eine Menge Futter. ◦ Man kann ihn grün verfüttern, wenn man will, ◦ und man kann ihn auch zu Heu trocknen, das ◦ giebt recht gutes Heu, wenn mans nur recht ◦ macht.

Wenn man den Klee grün verfüttert, so ◦ muß man dem Viehe nicht zu viel auf einmal ◦ geben, und es auch nicht aufs Fressen saufen las= ◦ sen, sonst wird es leicht dick, und zerplatzt, und ◦ stirbt. Wenn euch aber ein Stück Vieh vom ◦ Klee dick würde und aufliefe, so nehmt geschwind

696

## 4. Vom goldnen Buche.

ein paar Stich Schweinschmalz, und ein halb ◦ Maaß Wasser, kocht das Schmalz in dem Was= ◦ ser, hernach schüttet noch so viel kalt Wasser da= ◦ zu, daß es noch so warm ist, daß man recht ◦ wohl eine Hand darinnen<sup>o</sup> leiden kann, und schüt= ◦ tets dann dem kranken Thiere ein; oder nehmt ◦ auch, wenn ihr kein Schmalz hättet, einen ◦ Schoppen reiner klarer Mistpfütze oder Mitsu= ◦ del, und schüttet es dem Thiere ein. Wenn ◦ alles nicht helfen will, und das Thier Gefahr ◦ läuft zu sterben, so nehmt nur getrost ein schar= ◦ fes spiziges Messer, wie die Schlachter haben, ◦ womit sie die Schweine stechen, und stecht dies ◦ Messer dem kranken Thiere oben neben dem Rück= ◦ strang just hinter der hintersten Rippen von ◦ oben herunter gerade in den Leib, und wenn das ◦ Messer hinein gesteckt ist, so dreht es ein we= ◦ nig, als wenn ihrs herum drehen wolltet, so ◦ fährt der Wind as dem Leibe heraus; wenn ◦ er alle fort ist, so zieht auch das Messer her= ◦ aus, die Wunde heilt leicht wieder zu, und so ◦ werden viele Thiere gerettet; man hat auch ein ◦ eigenes Messer dazu mit einem Röhren, diese ◦ Art geht aber auch an.

Ich wollte aber lieber, daß ihr allen Klee ◦ zu Heu trocknet, dann hättet ihr gar nichts ◦ zu befürchten; das Kleeheu ist für

alles Vieh ein

4. Vom goldnen Buche.

697

vortrefliches Futter. Nun möcht ihr wohl den= ◦ ken, das Heu-  
 5 trocken sey euch zu viel Mühe, ◦ da irrt ihr sehr, denn der Klee  
 wird zu gutem ◦ Heu, ohne daß es euch nur im geringsten Mü= ◦  
 he kostet. Ich will euch sagen, wie man das ◦ Kleeheu macht:

Wenn ihr den Klee gemäht ◦ habt, so streut ihr ihn nur auseinan-  
 der, es mag ◦ regnen oder die Sonne mag scheinen, das ist al= ◦ les  
 10 einerley, laßt ihr ihn nur stille liegen, und ◦ wenss auch 14 Tage  
 oder drey Wochen währte, ◦ rührt ihn nur nicht an, so trocknet er  
 von selbst, ◦ und verdirbt euch gewiß nicht; wenn er dann ◦ end-  
 lich trocken ist, so ladet ihn auf, und fahrt ◦ ihn nach Hause. Ists  
 nun nicht leicht, Klee= ◦ heu zu machen? – Wenn ihr ihn aber alle  
 15 ◦ Tage wenden und trocknen wollt, wie das an= ◦ dre Heu, so fal-  
 len die Blätter ab, und ihr be= ◦ haltet nichts als die Stengel, das  
 nutzt nicht; ◦ folgt ihr nur meinem Rath, so wirds euch gut ◦ gehn.

Wo der Gyps wohlfeil ist, da kann man ◦ vielen Nutzen da-  
 20 von haben. Man kauft etliche ◦ Karren voll, wie viel man braucht,  
 er muß aber ◦ in einer Stampfmühle gemahlen werden, so daß ◦ er  
 wie Mehl ist; auch darf er nicht gebrannt ◦ werden, sondern er  
 muß roh seyn. Diesen ◦ Gyps säet man im März oder April, wenss

698

4. Vom goldnen Buche.

so dünne geschneyt, oder eben geregnet hat, über ◦ den Klee, er  
 gedeyht fürtreflich darnach, und ◦ wächst so, daß man nicht weiß,  
 wie es zugeht.

Wenn man den Klee so einen Sommer be= ◦ nutzt hat, so  
 ackert man das Feld wieder um, ◦ und säet nun wieder Winter-  
 frucht darauf. Die ◦ Kleewurzeln und Kleestoppeln sind so gut, als  
 ◦ wenn man düngte, daher braucht man gar nicht, ◦ oder wenn  
 man Mist genug hätte, nur sehr we= ◦ nig zu düngen; auch wird  
 35 das Land nicht fest ◦ nach dem Klee, sondern sehr locker, so daß  
 man ◦ wenig Mühe damit hat. Ist das nun nicht ◦ nützlich? Auf  
 diese Weise ruht euer Feld, und ◦ bringt euch doch reichliches und  
 gutes Futter, so ◦ daß ihr mehr Vieh halten, oder doch euer Vieh ◦

besser füttern könnt, ihr spart Dung und Arbeit ◦ dadurch, und habt doch mehr Nutzen.

Man kann auch, wenn man Acker genug ◦ hat, einen solchen Kleeacker zwey Jahre, auch ◦ wohl drey, aber nicht länger zum Klee tragen ◦ liegen lassen, da braucht man ihn weder zu be= ◦ säen, noch zu düngen, es sey denn, daß man ihn ◦ mit Gyps bestreuen wollte; man hat weiter ◦ nichts zu thun, als daß man den Klee mäht, ◦ trocknet und erndtet.

Wenn ein Bauer wenig Wiesen hat, so daß ◦ er nicht viel Vieh halten kann, so kann er sich

#### 4. Vom goldnen Buche.

699

mit dem Kleebau herrlich helfen: Er säet dann ◦ Klee mit der Sommerfrucht, und läßt das Feld ◦ hernach zwey Jahr mit dem Klee liegen; das ◦ folgende Jahr säet er wieder Sommerfrucht und ◦ Klee darinnen, so hat er wieder Kleeäcker; folg= ◦ lich allemal die Felder von zwey Jahren Som= ◦ merfrucht mit Klee bestell, da bekommt er also ◦ vieles Futter, so daß er viel Vieh halten, nun ◦ auch besser düngen, und also seinen Ackerbau ◦ besser treiben kann.

(Die Fortsetzung folgt nächstens.)

---

*Das goldne Buch, Dezember 1783*

Der

Volkslehrer.

Dritten Jahrg. Zwölftes Stück.

1783.

Dezember.

Leipzig,  
in der Weygandschen Buchhandlung.

S. 743-760: „4. / Vom goldnen Buche. / (Fortsetzung von S. 699. des vorigen Stücks.)“

743

4.

#### 4. Vom goldnen Buche.

(Fortsetzung von S. 699. des vorigen Stücks.)

Nun will ich euch sagen, wie ihr den Kleesaa= men bekommen müßt: Alle Jahr laßt ihr ein Stück Klee stehen zum Saamen; wenn ihr nun seht, daß die Blumen vergangen, und die Köpfe recht braun geworden sind, so zerreibt ihr einen solchen Kopf; ist dann der Saame ordentlich reif, so mäht ihr ihn und fahrt ihn nach Hause, dann drescht ihr ihn, aber ja nicht hart, sondern mit gelinden Schlägen, und ziemlich lange, bis der Saamen ausgegangen ist. Diesen Saamen macht ihr nun durch Sieben und Fegen hübsch rein und trocknet ihn an einem luftigen Ort, und verwahrt ihn dann in Säcken.

Hier habe ich euch Sachen gelehrt, die vor= treflich sind, wenn ihr es nur glaubtet; aber wenn man euch so was schreibt, so sagt ihr gleich: Ja das geht bey uns nicht an, hier können wir das nicht. Ey, das ist ein elendes Geschwätz, das geht überall an; seht ihr dann nicht, daß der rothe Klee auf euren Wiesen wächst, warum denn nicht auch auf euern Fel=

30 744

#### 4. Vom goldnen Buche.

dern? – Wenn ihr so etwas probirt, und es geräth nicht gleich das erste Jahr, so sagt ihr: Es geht bey uns nicht an! Man muß nicht gleich aufhören, sondern fortfahren, so kommt man endlich auf

den Schlag; und es hilft ge= ◦ wiß, daß Segen und Gedeyen darauf folgt. ◦ Ich weis ein Dorf in einer wüsten und rauhen <sup>116</sup> ◦ waldigten und bergigten Gegend, wo sonst nichts ◦ als Heydekorn, Hafer und Kartoffeln wuchs, ◦ so kalt, nebelicht und rauh war es da; vor 5 40 ◦ Jahren waren etwa 20 Häuser dort, und etwa ◦ zwey Bauern, die ein wenig vermögend wa= ◦ ren, die übrigen waren alle arm und elend. ◦ Einer von diesen Bauern reisete in Schwaben ◦ und in die Pfalz, und sahe da, wie die Leute ◦ Klee säeten, und dadurch so glücklich würden; ◦ er erkundigte sich nach allem, wie man das 10 mach= ◦ te; und sobald er nach Hause kam, fieng er das ◦ Ding auch an; er säete Klee, konnte nun mehr ◦ Vieh halten, besser düngen und also mehrere ◦ und bessere Früchte erziehen. Seine Nachbarn ◦ sahen das so an, sie machten es nach, und ◦ wurden nach und nach alle glücklich. Was meynt ◦ ihr wohl? – Jezt wohnen über 40 Bauern ◦ in dem nemlichen Dorfe, und sind alle vermö= ◦ gend und glücklich, und das blos durch den ◦ Kleebau. 15 Sollte euch das nun nicht Muth ◦ machen, das Ding zu versuchen, und alle Jahr

#### 4. Vom goldnen Buche.

745

zu probiren, bis ihr damit recht auf den Schlag ◦ kämet?

Nun will ich euch noch mehrere Futterkräu= ◦ ter beschreiben. <sup>117</sup>

4. Der Alpenklee ist ein Klee, welcher in ◦ der Schweiz auf den hohen Bergen wächst, er ◦ hat eine Wurzel, wie der rothe Klee, die Sten= ◦ gel steigen nicht so hoch, auch sind sie etwas ◦ haarig, die Blätter sind spiziger, als am ro= ◦ then Klee, sie haben selten den halben Mond ◦ auf den Blättern, und sind auf der untern Sei= ◦ te etwas haarig. Die Blumenköpfe kommen ◦ ebenfalls im Junius, sie sind etwas grösser und ◦ brauner als am rothen Klee. Diesen Klee kann ◦ man eben so bauen, wie den vorigen, 30

<sup>116</sup> Siehe oben die gleiche Geschichte; Oberlin oder Möllinger? O der ist gar Grund gemeint? #

<sup>117</sup> Siehe den Nachtrag im März 1784, hier S. Text nach Anm. 135.

und er ◦ ist auch eben so nützlich; weil er nun in der ◦ Schweiz auf den hohen Bergen wächst, so wird ◦ er auch wohl bey uns auf den hohen Bergen ◦ wachsen. Da nun unser rother Klee auf hohen ◦ und trockenen Feldern nicht so sehr gut geräth, ◦ so könnte man diesen auf solchen Feldern bauen; ◦ man muß sich den Saamen aus der Schweiz ◦ verschreiben, man braucht ja nur ein paar Loth ◦ kommen zu lassen, die säet man dann, und ◦ den Klee, den man bekommt, erzieht man ganz ◦ zum Saamen.

10 746

## 4. Vom goldnen Buche.

5. Es giebt zweyerley weissen Klee: Einer ◦ riecht Honigsüß und wächst auf den trocknen ◦ Feldern hin und wieder; dieser bleibt zu klein, ◦ und es ist nicht der Mühe werth, daß man ihn ◦ säet; aber der grosse weisse Klee kann wohl ge= ◦ baut werden, denn er wird groß und giebt ein ◦ gutes Futter. Die Wurzel ist so wie bey dem ◦ rothen Klee, aber sie dauert nur ein Jahr, da= ◦ her kann man diesen Klee auch nur ein Jahr ◦ benutzen. Die Blätter haben einen langen Stiel, ◦ und haben den halben Mond nicht wie der ro= ◦ the Klee. Die Blumenköpfe sind im Anfange ◦ weiß, nach und nach aber werden sie röthlich. ◦ Dieser Klee ist härter, nicht so süß und nicht so ◦ saftig als der rothe Klee, aber ich glaube, daß ◦ er auch das Vieh nicht dick macht, nicht auf= ◦ bläht; wenn er das nicht thäte, so wär es doch ◦ der Mühe werth, daß man ihn baute. Für ◦ die Schaafe mag er ein recht gutes Futter seyn.

6. Der gelbe Hopfenklee ist bey uns wenig ◦ bekannt; er hat Schuhlange ästige Stengel, die ◦ Blätter sind bläulich grün, etwas hart, eyrund ◦ und herzförmig; die Blumenköpfe sind gelb und ◦ länglich, oder auch wohl Kugelrund; im Alter ◦ werden sie braun und rauschend. In der Scho= ◦ te ist nur ein einziger Saamenkorn, und doch ◦ trägt dies Kraut erstaunlich vielen Saamen.

## 4. Vom goldnen Buche.

747

35 Die Engländer rühmen diesen Klee gewaltig, ◦ als wenn er ein so vortrefliches Futterkraut wä= ◦ re, und doch kann ich das nicht so recht einse= ◦ hen : denn man kann es in einem Jahre nur

◦ ein oder höchstens zweymal mähen, und er dauert ◦ auch nur ein Jahr; er mag sonst wohl ein gu= ◦ tes Futter seyn.

7. Der röthliche grosse Geißklee hat auf= ◦ recht stehende Stengel und etwas gezahnte Blät= ◦ ter; er liebt einen trockenen, bergigten auch wohl ◦ sandigten Boden; man kann ihn wie den rothen ◦ Klee säen und benuzen, allein er dauert nur ein ◦ Jahr. Auf magern Bergäckern, wo der ro= ◦ the Klee nicht gut thut, da kann dies Kraut ◦ wohl recht nützlich seyn.

8. Der Sternklee oder die Faranche ist ein ◦ sehr gutes Futterkraut, er hat gerade aufrecht ◦ stehende Stengel, welche auf gutem Boden wohl ◦ anderthalb Schuh hoch werden. Die Blätter ◦ sind rundlich und haarig. Der Kopf ist dunkel= ◦ roth, der Saamen eyrund nierenförmig. Dies ◦ Futterkraut wird zwischen Spanien und Frank= ◦ reich von den Bauern an den Pyrenäischen Ge= ◦ birgen erzogen und mit Nuzen gebaut; man ◦ säet es im Herbst, und im Frühjahr zu Ende ◦ des Aprils kann man es schon mähen, und den

748

## 4. Vom goldnen Buche.

Sommer über kann es auch noch oft benutzt wer= ◦ den; im Herbst aber geht es schon aus, dann ◦ muß man an die Stoppeln wieder Winterfrucht ◦ säen. Wenn dies Kraut bey uns gut thut, so ◦ ist es höchst nützlich.

9. In Irland hat man den Erdbeerklee, ◦ der ist dort vortreflich, denn er treibt Stengel, ◦ die so lang sind, als ein Mann, ob er aber ◦ bey uns so nützlich ist, daran zweifle ich; bey ◦ uns hat er einen auf der Erde liegenden Stengel, ◦ der kaum über einen Schuh lang wird. Die ◦ Blätter und Blumen sizen auf langen Stielen, ◦ die Blätter sind glatt, nervicht, gezahnt und ◦ halbrund; die Blume sieht wie eine kleine Trau= ◦ be aus, und ist purpurfarbig; die Saamen sind ◦ rundlich nierenförmig.

35

10. Der Steinklee hat eine holzigte sehr ◦ tief in den Boden gehende Wurzel, welche ◦ vier Schuh hohe saftige Stengel treibt, die viele ◦ Aeste und viele länglicht runde Blätter tragen. ◦ Die

Blumen stehen auch traubenförmig da. Der ◦ Steinklee kommt auf einem ordentlichen Acker, ◦ der nicht zu mager ist, gut fort; er ist ein ge= ◦ sundes nahrhaftes Futterkraut, so lange er noch ◦ jung ist; auch die Bienen haben viele Nahrung ◦ von ihm.

#### 4. Vom goldnen Buche.

749

11. Die Luzerne ist ein berühmtes und sehr ◦ wichtiges Futterkraut, das in dem Baadenschen, ◦ in der Pfalz und im Würtembergischen sehr stark ◦ gebaut wird; man nennt es auch ewiger Klee, ◦ weil es viele Jahre immer fort dauert, und ◦ nicht ausgeht. Dies Kraut hat eine Wurzel, ◦ welche oft mehr als einen Schuh tief in den Bo= ◦ den hinein wurzelt; der Stengel wird zween ◦ Schuh lang, ist steif, gerade und ästig. Die ◦ Aeste sind kurz, die Blätter länglich, drey an ◦ einem Stiel, vornher sind sie scharfgezahnt. ◦ Die Blumen hängen in Büscheln da, und sind ◦ violbraun, lang und schmal, darauf folgen Hül= ◦ sen, die wie Schneckenhäuschen gebogen sind, da= ◦ her auch dies Kraut Schneckenklee genannt wird.

Dieser Klee erfordert einen sehr guten und ◦ fruchtbaren Acker, auf dem dünnen sandigten ◦ Boden kommt er gar nicht fort. Die ersten ◦ drey, vier Jahr thut er nicht gut, nach und ◦ nach bekommt er grosse Sträucher, und so kann ◦ man ihn 20 bis 30 Jahr benutzen, und zu einer ◦ vortreflichen Wiese brauchen, ohne daß man ◦ weiter nöthig hat zu säen, oder sonst daran zu ◦ arbeiten. Das ist wahr, wenn die Luzerne auf ◦ einem fruchtbaren guten Boden steht, so kann ◦ man in einem Sommer 5 bis 6 mal die Menge ◦ gutes Heu davon machen. Allein eben darum,

30 750

#### 4. Vom goldnen Buche.

weil dies Kraut einen so guten und fruchtbaren ◦ Acker erfordert, und dazu an einem warmen Ort ◦ stehen muß, wenn es recht gut thun soll, so ist ◦ es nicht für alle Bauern dienlich, denn wer ◦ nicht Aecker überflüssig hat, der kann sie besser ◦ benutzen; aber in einem fruchtbaren Lande, auf ◦ einem sehr grossen Guthe, wo es wenig Wie= ◦ sen giebt, und wo also der Bauer auf seinen ◦ Aeckern das Futter für sein Vieh erziehn muß, ◦ da ist dies Kraut

dienlich; er pflügt und egt im ▫ Herbst seinen Acker, säet alsdann die Luzerne da= ▫ hin, und hält ihn die paar folgenden Jahre mit ▫ Jäten rein, so kann er nach und nach die Men= ▫ ge Futter bekommen.

12. Die Schwedische Luzerne hat ellenlan= ▫ ge auf dem Boden liegende Stengel, mit vielen ▫ Aesten; die Kleeblätter sind lang, schmal, ner= ▫ vigt, vorn abgestumpft, und vorn auf der stum= ▫ pfen Spitze haben sie eine feine Spitze wie ein ▫ Härchen; auch sind diese Blätter sehr fein ge= ▫ zahnt. Die Blumen sind wie Traubenbüschel ▫ und gelb, die Schote ist krumm, wie eine Si= ▫ chel, und in derselben sind vier Körner. Die= ▫ ser Klee wächst auf jedem Boden, nur nicht auf ▫ dem nassen sumpfigten; er ist ein sehr gutes ▫ Futterkraut. Da er nun in Schweden in einem ▫ so kalten Lande wächst und gut gedeyet, so möch=

#### 4. Vom goldnen Buche.

751

te er auch wohl bey uns recht gut thun, daher ▫ könnte man diesen Klee wohl einmal auf einem ▫ Acker versuchen, der etwas abgelegen ist, und ▫ wo also das Mistfahren viel kostet, den man auch ▫ nicht gern oft besäet; auf die Weise könnte ▫ man einem solchen Acker, der sonst nicht viel ▫ einträgt, recht gut benutzen.

1. Die Eparsette, oder der Esper, ge= ▫ hört unter die vortreflichsten Futterkräuter; sie ▫ hat eine sehr lange tief in die Erde gehende Wur= ▫ zel, welche 10 bis 12 Jahr ausdauert, so daß ▫ sie alle Jahr frisches Kraut treibt, und man al= ▫ so nicht zu säen braucht. Die Stengel des ▫ Krauts gehen gerade in die Höhe, sie sind ästig, ▫ sehr saftig, ungefähr zween Schuh lang, und ▫ die Blätter sind ungefähr so wie an dem Vogel= ▫ beerbaum, so daß immer zwey und zwey gegen ▫ einander überstehen. Die Blumen sind sehr ▫ schön röthlich, und sehen fast wie Erbsenblüthe ▫ aus, darauf folgt eine Schote, in welcher nur ▫ ein einziger etwas grosser Saamenkern ist.

2. Man kann die Eparsette in einem Som= ▫ mer dreymal schneiden oder mähen, und sie als= ▫ dann grün verfüttern, oder zu Heu machen. ▫ Wenn man sie grün verfüttert, so ist das am ▫

besten, wenn man sie aber zu Heu machen will,

752

## 4. Vom goldnen Buche.

so kann das nur einmal geschehen: denn wenn man den Esper zu Heu machen will, so darf man ihn nicht eher mähen, bis er Saamen hat, dann giebt er das beste Heu, aber dann kann man auch nur einmal im Sommer mit Nuzen mähen, weil der Saamen zu spät reif wird; man hat also am mehresten Nuzen, wenn man den Esper grün verfüttert. Alles Vieh frißt den Esper gern, und das Rindvieh giebt sehr gute Milch davon.

3. Die Esparsette muß 3 Jahre Zeit haben, ehe sie sich recht bestockt und recht einträglich wird; darum muß man sie auf ein Land säen, das man zum Getreidebau nicht recht brauchen kann, sonst hat man keinen sonderlichen Nuzen davon. Zum Exempel: Ihr hättet oben an einem Berge ein steinigtes trockenes Land, das euch etwas abgelegen wäre, und das zu viel Nachgehens erforderte, wenn man alle Jahr darauf pflügen, säen und erndten wollte; wenn es nun nicht gar zu mager ist, so könnt ihr Esparsette daran säen, so werdet ihr viel Nuzen haben. Auch in der Ebene, wenn nur der Boden nicht sumpftich ist, wächst der Esparsette recht gut; und wenn ein Bauer nicht Wiesen genug hat, so kann er wohl mit der Esparsette einen Acker zu Wiesen machen.

## 4. Vom goldnen Buche.

753

4. Nun will ich lehren, wie man den Esper säen muß: Im Herbst düngt man das Land, und pflügt es dann nicht tief um, und egt es rechtschaffen, dann läßt man es so liegen bis in das Frühjahr; dann säet man im März den Saamen, so wie man Hafer säet, und hält sich den ersten Sommer fleißig zum Jäten. Die Sträucher wachsen dann aus der Erde hervor; aber man muß fleißig das Unkraut ausjäten, damit es den Esper nicht überwachse. Das erste und zweyte Jahr bringt der Esper noch keine Blüthe und Saamen, sondern erst im dritten; doch kann man im ersten und zweiten Jahr das Kraut schon abschneiden und verfüttern, so viel und oft es wächst.

5. Wenn nun der Esper einmal auf dem Felde gesäet ist, so hat man hernach nichts weiter zu thun, als daß man nur hingehet und Futter holt. Zehn Jahr lang dient euch ein solches Feld zur besten Wiese, ohne daß ihr zu düngen oder zu wässern braucht, und das ist ein herrlicher Nutzen; dazu wird euch ein solch Feld nicht ausgesogen, sondern es ist nach zehn Jahren recht fruchtbar geworden, so daß ihr darauf säen könnt, was ihr wollt.

6. In Italien hat man ein vortrefliches Futterkraut; man glaubt, es sey bey uns zu

754

## 4. Vom goldnen Buche.

kalt und wüchse nicht; wenn es aber auch wüchse, so wüßte ich nichts Vortheilhafteres für den Bauern. Ich will es euch doch beschreiben: wenn ihr es auch nicht erziehen könnt, so ist es doch artig, so etwas zu lesen. Das Krant<sup>o</sup> heißt die prächtige Sulla,<sup>118</sup> und ist eine Art Esparsette; man erzieht es wohl um der Blume willen in den Gärten. In Italien baut man es folgendergestalt: Im Herbst schneidet man die Früchte etwas hoch ab, damit man lange Stoppeln auf dem Felde behalte, dann säet man den Saamen der prächtigen Sulla in die Stoppeln, steckt dann die Stoppeln mit Feuer an, und sengt so das ganze Feld; das Sengen schadet dem Saamen nichts.

7. Es wird also das Feld von der Asche etwas gedüngt; bald darauf, noch im Herbst, geht der Saamen auf, und im folgenden Frühjahr steht das Feld dicht voll Sulla, fast Mannshoch. Den Sommer über kann man dies Kraut etliche mal schneiden und verfüttern, im Herbst ackert man den Boden wieder, egt ihn und säet Frucht dahin. Wenn diese das folgende Jahr geerntet ist, so zündet man die Stoppeln wieder an, darauf wächst die Sulla wieder hervor, ohne daß man sie zu säen braucht. So kann man 40 Jahr auf einem Acker fortfahren, so

---

<sup>118</sup> #

## 4. Vom goldnen Buche.

755

daß er das erste Jahr Frucht und das andre Jahr ◦ Futter trägt, und das so immer fort.

5 Die Wicken sind aber bey uns eine gar nüz= ◦ liche Frucht für das Vieh; sie treiben einen El= ◦ lenhohen, auch wohl noch längern Stengel, der ◦ aber rankigt ist, so wie die Erbsen; der Sten= ◦ gel hat auch Aeste. Die Blätter stehen paar= ◦ weise gegen einander über, und die Blüthen ◦ sind den Erbsenblüthen ähnlich ;  
10 darauf folgt ◦ dann eine Schote, in welcher die Wickenkerne ◦ enthalten sind; diese sind gerade wie kleine Erb= ◦ sen, und bräunlich von Farbe, aber die Men= ◦ schen können sie nicht essen.

15 9. Man kann die Wicken mähen als Kraut, ◦ noch ehe sie blühen, und das kann im Sommer ◦ etliche mal geschehen ; auch kann man Heu dar= ◦ aus machen. Wenn man nicht Mist genug hat, ◦ so kann man Wicken auf ein Feld säen, und im ◦ Sommer, wenn die Wicken blühen wollen, so ◦ ackert man sie unter, so faulen sie in der Erde, ◦ und düngen den Boden; auf warmen Sandfel= ◦ dern geht das wohl an, aber auf schweren, kal= ◦ ten und leimigten taugt es nicht viel.

25 10. Am allerbesten ist es, wenn man die ◦ Wicken vollkommen reif werden läßt, dann ab= ◦ mäht, trocknet und die Körner ausdrischt. Das

Volksl. Dez. 783.

B b b

756

## 4. Vom goldnen Buche.

30 Wickenstroh ist besser, als alles andre Stroh, ◦ fast eben so gut, als Heu, besonders ist es zu ◦ Hecksel vortreflich. Die Wickenkörner aber sind ◦ für die Pferde eben so gut wie Hafer, wenn ◦ man sie nur einmal dran gewöhnt hat ; das ◦ will ich euch bey der Viehzucht lehren, wie man ◦ das machen muß. Das Rindvieh und die Schwei= ◦ ne fressen die Wicken gar gerne, aber man muß ◦ sie  
35 für alles Vieh, auch für die Pferde, erst ◦ 24 Stunden in Wasser einweichen : denn sie sind ◦ knechenhart◦ , und kein Vieh kann sie sonst beissen.

11. Das schönste bey den Wicken ist, daß man kein gutes fruchtbares Land dazu zu nehmen braucht, sie wachsen auch auf einem mageren Boden. Man nimmt ein Land dazu, das schon Sommerfrucht getragen hat, ackert und egget es hübsch, und säet zu Ende des Aprils die Wicken dahin; man kann sie unterackern und dann eggen. Man muß aber die Saat ausserordentlich rein machen, damit kein Unkraut darunter komme; besonders giebt es ein schädliches Gewächs in den Wicken, das sieht wie rothe Fäden aus, das verwickelt sich so häufig darinnen, daß die Wicken nicht mehr wachsen können; dies Unkraut nennt man die Raden.<sup>119</sup>

12. Es giebt noch eine Wickenart, welche in Asien in der Tartarey<sup>120</sup> wächst, sie kommt auch

#### 4. Vom goldnen Buche.

757

bey uns fort, wenn nur einmal jemand den Anfang damit machte; das ist ein ganz vortrefliches Futterkraut, aber es dauert nur zwey Jahr, daher heißt es auch die zweyjährige Wicke. Wenn man ein Saamenkorn in die Erde steckt, so treibt es drey bis vier Ranken, die oft 20 bis 24 Schuh hoch werden; ist das nun nicht ein erstaunlich Gewächs? Jede Ranke treibt nun wieder viele Aeste, und jeder Ast viele Blätter, Blüten und Früchte, so daß man aus einem Saamenkorn viele tausend Körner wieder bekommt, und das ist erstaunlich.

13. Dazu ist dies ganze Gewächs zum Futter vortreflich, auch die Körner. Da nun auf einem kleinen Platz so vieles wachsen kann, weil das Gewächs so lang wird, so weis ich fast kein nützlicheres Futterkraut, zumal da man es auch zwey Jahr lang benutzen kann. Ein Professor in Leipzig<sup>121</sup> hat es in seinem Gar-

<sup>119</sup> Möglich: Radendistel = Eryngium oder Radenkorn = Gichtkorn. Vgl. Aaltiere; Nematoden usw.

<sup>120</sup> #

<sup>121</sup> Lektüre Jung-Stillings. – Sollte hier vielleicht gemeint sein: Johann Christian Schubart Edler von Kleefeld (1734-1787); Anfang 1769

ten erzogen, der ◦ sagt, daß es bey uns recht gut wüchse.

14. Man hat auch noch viele wilde Wicken, ◦ die bald als Unkraut im Felde wachsen, bald ◦ findet man sie auch in Hecken und Zäunen. ◦ Wenn man alle diese wilde Wicken säet, so kann ◦ man das Vieh damit füttern, und sie werden ◦ zu guten Futterkräutern.

B b b 2

40-758

#### 4. Vom goldnen Buche.

15. Die knolligte Platterbse <sup>122</sup> ist ein sonder= ◦ bares Gewächs. Die Wurzeln nennt man auch ◦ Erdmäuse, denn sie sehen gerade so wie Mäuse ◦ aus; sie sind fahl von Farbe, haben einen so ◦ länglichten Leib, und die langen schmalen ◦ Wurzeln sehen dann gerade aus wie Mäuse= ◦ schwänze. Wenn man diese Wurzeln ausgräbt, ◦ dann mit Salzwasser gahrkocht, die Haut abzieht ◦ und mit Butter ist, wie abgekochte Kartoffeln, ◦ oder wie gebratene Kastanien, so schmecken sie ◦ recht angenehm. Die Schweine wühlen den ◦ Wurzeln nach, und fressen sie aus der maßen ◦ gern. Sie wachsen hin und wieder wild in ◦ Deutschland.

16. Diese Wurzeln treiben im Frühjahre ◦ lange rankigte Stengel mit vielen Blättern; im ◦ Junius und Julius erscheinen purpurrothe wohl= ◦ riechende und Büschelweise zusammenhängende ◦ Blüten, aus welchen länglichte Schötchen ent= ◦ stehn, in denen 3 bis 4 kleine Erbsen wachsen. ◦ Unten am Stengeln sind

---

heiratete er in Leipzig die Kaufmannstochter Christine Karoline Mittler (gest. 1793). Ihre Mitgift gestattete es ihm, das im Stiftsgebiet Naumburg-Zeitz gelegene Rittergut Würchwitz zu erwerben, mit dessen Bewirtschaftung er 1771 begann. In der Gruft sind beigesetzt: Sohn Balduin (gest. 1804), Tochter Luise Richter (gest. 1819). Allerdings: Schubart scheint kein Professor gewesen zu sein.

<sup>122</sup> Lathyrus; hier beschreibt Jung-Stilling anscheinend die Erdnuß, Ackernuß, Erdmandel, Saubrot, Erdeichel = Lathyrus tuberosus.

Zasern; diese Zasern ◻ treiben in der Erde obige Erdmäuse, aus diesen ◻ gehen wieder Wurzeln fort, die wieder Erdmäu= ◻ se bringen, diese treiben dann wieder Stengel ◻ aus der Erde, so hängt das alles zusammen. ◻ Wo nur einmal dies Gewächs eingestelt◦ ist, ◻ da kann man es kaum mehr ausrotten; daher

## 4. Vom goldnen Buche.

759

rathe ich auch, daß man ein Feld damit besäet, ◻ denn man kann es nicht mehr vertilgen ; aber ◻ auf den Wiesen ist es ein gutes Futterkraut, denn ◻ die Stengel und die Blätter sind so kostbar, daß ◻ man das Heu viel theurer bezahlt, in welchem ◻ Platterbsen sind; aber auf nassen bruchigten ◻ Wiesen wächst es nicht.

17. Die gelbe Wicke hat eine immerwäh= ◻ rende Wurzel, einen eben so langen Stengel, ◻ als das vorige Kraut; die Blätter sind dunkel= ◻ grün, schmal und spizig, und die Blüthe ist ◻ schön gelb, daher kommt auch der Name gelbe ◻ Wicke; der Saame wird erst spät im Herbst ◻ reif. Dies Gewächs ist ein sehr gutes Futter= ◻ kraut und verdient, daß man es auf die Wiesen ◻ säet, wo man hin und wieder die Keime in die ◻ Erde stecken kann, aber im Felde nutzt es auch nicht.

18. Der gehörnte Schotenklee hat eine ◻ fortdauernde Wurzel, welche ein eigentliches ◻ Kleegevächse treibt: denn es stehen immer drey ◻ Blätter beysammen. Man findet dies Gewächs ◻ häufig wild auf trockenen Wiesen, und hin und ◻ wieder auf grünen Pläzen. Die Stengel sind ◻ zart und weich, die Blätter glatt und etwas ◻ bitterlich, die Blüthen stehen wie in einer Kro= ◻ ne beysammen, darauf folgen runde Schötchen,

760

## 4. Vom goldnen Buche.

die etwas über einen Zoll lang werden, und den ◻ Saamen in sich enthalten.

19 Dies Gewächs ist auch unvergleichlich ◻ für das Vieh, denn es läuft darnach, wo es ◻ welches sieht, und läßt alle andere Gewächse da= ◻ für stehen. Frisch und trocken ist es fast besser ◻

als alle andere; es trägt vielen Saamen, den ◻ sammlet man und sät ihn auf trockene Wiesen : ◻ denn sie werden dadurch viel einträglicher. Den ◻ Saamen kann man am besten im Frühling säen.

20. Der gemeine Geisklee hat schöne weis= ◻ se bey zween Schuh tief in die Erde dringende ◻ Wurzeln ; diese bestocken sich sehr stark, und ◻ treiben mit vielen Stengeln, Aesten und Blättern ◻ ein Gewächs hervor, das wohl anderthalben ◻ Schuh Plaz einnimmt ; es wächst im ersten ◻ Jahr schon drey Schuh hoch, hat viele Blätter, ◻ und weisse und blaue Blumenbüschel, auf welche ◻ hernach länglichte gelbe Saamenkörner folgen.

Im künftigen Jahr will ich das goldene ◻ Buch fortsetzen, und dann mit dem Getraide fort= ◻ fahren.

-----

### *Das goldne Buch, Januar 1784*

Der  
Volkslehrer.

Vierter Jahrg. Erstes Stück.

1784.

Januar.

Nürnberg,

in der Grattenauerischen Buchhand=  
lung.

30 S. S. 44-59: „4. / Fortsezzung des goldnen Buchs.“; Wechsel zwischen „goldnen“ und „göldnen“.

4.

Fortsezzung des göldnen Buchs.

**B**is daher hab ich nun gelehrt wie man die ◦ besten und nüzlich-  
sten Futterkräuter und Pflan=

4. Fortsezzung des goldnen Buchs.

45

zen fürs Vieh behandeln und erziehen müse, nun ◦ will ich euch  
auch sagen, wie man diejenigen ◦ Gewächse erziehen müse, die  
den Menschen zur ◦ Nahrung dienen, und da will ich zuerst mit ◦  
dem Getreyde den Anfang machen.

1.) Getreyde nennt man alles was meel= ◦ reiche Körner  
hat, und allenfalls zu Brod ver= ◦ backen werden kan. Alle Ge-  
treyde Arten sind ◦ im Grund Gras, ausgenommen der Buchwai= ◦  
zen oder das Heydekorn ist ein Kraut, und ◦ kein Gras.

2.) Indessen ist doch zwischen dem gewöhn= ◦ lichen Wie-  
sengras, und dem Getreyde noch ein ◦ ziemlicher Unterschied; das  
Getreyde wird ◦ durchgehends gröser, bekommt dickere Halme, ◦  
und trägt dickere und mehrere Körner, freylich ◦ giebts auch sonst  
noch grose Grasarten, aber ◦ sie tragen keine so grose Körner als  
die Ge= ◦ treyde Arten.

3.) Es ist freilich wahrscheinlich, daß im ◦ Anfang der  
Welt, als noch kein Mensch Ge= ◦ treyde baute, und also alle Ge-  
treyde Arten

46

4. Fortsezzung des goldnen Buchs.

noch wild wuchsen, diese Gewächse noch nicht ◦ so groß, so edel  
35 und so vollkommen waren, als ◦ jezt, da sie durch vielen Fleis und  
Mühe gezo= ◦ gen worden, und zur Vollkommenheit gebracht ◦

worden sind, indessen ists doch ganz natürlich, daß sie auch da-  
malen schon grössere Körner hatten, und grösser wuchsen, als an-  
deres Gras, was hätte sonst die Menschen bewogen diese Grä-  
ser für andern zum Ackerbau zu walen? °

4.) Nunmehr sind die Getreyde so nothwen= dig, daß kein  
Mensch ohne sie leben kan, denn Brod und Meel muß der König  
und der Fürst eben so gut wie der Bettler haben, darum sind sie  
auch die nützlichsten Gewächse, die der Bauer zu erziehen hat,  
und sie machen das Hauptstück des Ackerbaues aus, was der  
Bauer mehr erzieht als er selbst braucht, das kan er immer für  
baares Geld und mit Nuzzen ver= kaufen.

5.) Man theilt gewöhnlich die Getreyde= arten in Som-  
mer = und in Winterfrucht ein; Sommerfrucht heist man die  
Getreyde, die man im Frühjahr säet, und die noch den

#### 4. Fortsezzung des goldnen Buchs.

47

nemlichen Herbst reif werden. Winterfrucht aber nennt man das,  
was man im Herbst säet, das aber nicht ehender reif wird, als °  
folgendes Jahr im Sommer, oder gegen den Herbst.

6.) Alle Getreyde werden im Spätsom= mer oder zu An-  
fang des Herbstes reif, wenn man nun diese Früchte stehen liese,  
und nicht erndetete, so fielen die Kerne aus auf die Er= de,  
viele davon würden auch aufgehen. Als die Getreyde noch von  
den Menschen nicht er= zogen wurden, als sie noch wild waren,  
da fielen von der Haber, von der Sommergerste, und von allen  
Sommerfrüchten die Körner eben so wohl im Herbst aus, als  
vom Waizen und Korn, oder von den Winterfrüchten, folglich °  
pflanzten sich die Sommerfrüchte im Stand der Wildheit auch  
im Herbst fort.

7.) Darauf folgt also ganz natürlich, daß es eigentlich  
keine Sommerfrüchte von Natur giebt, sondern die Menschen  
haben nach und nach, aus Erfahrung gelernt, daß man gewisse  
Getreydearten so gewöhnen könne, daß man

sie erst im Frühling zu säen brauche. Das ◦ ist nun sehr gemächlich für den Bauern, denn ◦ wenn er im Herbst all sein Feld bestellen mü= ◦ ste, so könnte ja der, der ein groses Gut hat, die ◦ Arbeit im Herbst nicht alle bestreiten.

8.) Man kan eigentlich alle Getreyde zu ◦ Winterfrucht und alle zu Sommerfrucht ma= ◦ chen: Zum Exempel, ich wollte Haber zu Win= ◦ terfrucht machen, so verfahr ich folgenderge= ◦ stalt: Die Haber wird gewöhnlich im Merz ◦ gesäet, nun nehme ich diesen Haber und säe sie ◦ künftiges Jahr vierzehn Tage früher, etwa zu ◦ Ende des Februars, wenns gut Wetter ist; ◦ von dieser Haber die so früh gesäet worden ◦ nehme ich das folgende Jahr, und besäe ein ◦ Stück damit im Jenner, eben von dieser im ◦ Jenner gezogenen Haber säe ich das dritte ◦ Jahr im Dezember, und von dieser das vierte ◦ Jahr im November, und will man noch wei= ◦ ter gehen, so säet man wieder von der Novem= ◦ berhaber das fünfte Jahr im October, so hat ◦ man nun Winterhaber, die man im Herbst ◦ säen muß.

9.) Allein man hat keinen Nuzzen von der ◦ Winterhaber, denn die man im Frühjahr säet, ◦ die wird eben so gut; ich sage es nur darum, ◦ um zu beweisen, daß alle Getreyde von Natur ◦ Winterfrüchte sind.

10.) Eben so kan man auch aus allen Win= ◦ terfrüchten Sommerfrüchte machen, wenn man ◦ sie alle Jahr einen Monath später säet. Allein ◦ das thut nicht recht gut; Früchte die lange ◦ Zeit zu ihrem Wachsthum, und zu ihrer Reife ◦ nöthig haben, geben keine gute Sommerfrüch= ◦ te, als alle Waizenarten, Spelz,<sup>123</sup> Korn, und ◦ dergleichen. Daher hat man auch schon von ◦ alten Zeiten her diejenigen Getreyde die viel ◦ Zeit zum Wachsthum nöthig haben, zu Win= ◦ terfrüchten gebraucht, was aber ge-

schwind ◻ wächst, das verwandelte man in Sommerfrüchte.

11.) Die Waizenarten und der Roggen ◻ oder das Korn werden am nützlichsten Als Win= ◻ terfrucht erzogen, denn der Sommerwaizen, ◻ der Sommerspelz, und das Sommerkorn ge= ◻ rathen nicht überall, und zu allen Zeiten; ge= ◻ meiniglich bleiben die Körner kleiner, und es

Volksl. Jen. 784. D

40-50

#### 4. Fortsezzung des goldnen Buchs

gibt weniger ins Faß; daher bedient man ◻ sich dieser Sommerfrüchte nur im Fall der ◻ Noth, wenn etwa die Winterfrüchte vergehen ◻ und nicht gerathen wollen, oder wenn das Wet= ◻ ter im Herbst so schlimm war, daß man die ◻ Winterfrüchte nicht in die Erde bringen konnte.

12.) Unter allen Getreydearten ist der ◻ Waizen die vornehmste; er bestockt sich unter ◻ allen am stärksten, das ist er treibt die gröste ◻ Wurzel und die mehrsten Hälme aus einem ◻ Korn, und wenn er aus der Erde kommt, so ◻ ist das Blat heller, breiter und saftiger als bey ◻ den andern Getreydearten. Wenn der Waizen ◻ gros ist, so hat er einen kürzern Halm als das ◻ Korn, aber einen längern als die Gerste. Die ◻ Aehren haben vier Reyhen Körner. Die ◻ Körner sind aber dicker als an der Gerste und ◻ an dem Korn.

13.) Ich hab schon gesagt, daß man ◻ Winterwaizen und Sommerwaizen habe; ◻ es giebt auch sonst noch allerhand Waizenar= ◻ ten, allein, damit wollen wir uns nicht auf= ◻ halten, der bekannte Waizen ist sicher der nüz=

4. Fortsezzung des goldnen Buchs. 51

lichste. Der Winterwaizen ist der beste, ◻ wer diese Frucht säen will, der muß sich einen ◻ recht fruchtbaren schwarzen Boden aussuchen, ◻ der nicht zu sandig, aber auch nicht zu leimigt, ◻ nicht zu feucht, und nicht zu trocken ist und ◻ dabey viele Sonne hat.

14.) Ein solches Land wählt man zum ◻ Waizen, wenn es entweder brach gelegen, oder ◻ Klee, oder sonst Futterkräuter getragen hat, es ◻ darf nur nicht ausgesogen seyn, sondern es ◻ muß seine gehörige Fettigkeit haben, deswegen ◻ muß man auch immer düngen, bald mehr bald ◻ weniger, je nachdem der Boden beschaffen ist, ◻ denn der Waizen erfordert gar viele Fettigkeit.

15.) Wenn man nun auf ein solches Land ◻ Winterwaizen säen will, so düngt man es zu ◻ allererst, ehe man das allererste mal ackert ◻ oder pflügte. Die ist eine Generalregel bey dem ◻ Ackerbau, denn je mehr der Mist durch die ◻ Erde vermischt und vertheilt wird, desto besser ◻ ist es, da man nun ein solches Feld drey ◻ bis viermal ackern und egen muß, so kommt ◻ die Besserung recht durch den ganzen Bo=

D 2

52

4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

den, so, daß jedes Würzelchen Nahrung fin= ◻ den kan.

16.) Das Düngen geschieht am füglich= ◻ sten im Brachmond, <sup>124</sup> und alsofort wie der Mist ◻ aufs Feld kommt, so muß er auch zerstreuet, ◻ und gleich dahinter her untergeackert werden, ◻ denn wenn der Mist lange an der Luft liegt, ◻ so verzehrt ihn die Sonne, und der Regen ◻ wäscht ihn aus, daß endlich nichts mehr dran ◻ ist; nach dem erstenmal ackern muß man gleich ◻ dahinter her auch egen.

17.) Drey Wochen darnach im Julius ◻ ackert und egt man wieder rechtschaffen, her= ◻ nach im August zum drittenmal ; es kommt ◻ ungemein viel darauf an, daß man oft pflügt ◻ und egt, denn je lockerer und zarter man den ◻ Boden macht, desto fruchtbarer wird sie. O ◻ ihr Bauersleute ! könntet ihr das nur glauben, ◻ wie glücklich würdet ihr euch machen? aber ◻ ihr bleibt gar zu

gerne bey eurem alten Schlen= drian <sup>125</sup> wie ihrs von euren Eltern gelernt habt, und das ist eben euer gröster Schaden.

4. Fortsezzung des goldnen Buchs.

53

18.) Die beste Saatzeit zum Winterwai= zen ist im September, je schöner dann das Wet= ter ist, desto besser ist es, man säet 70 Pfund Waizen, auf 100 rheinländische Ruthen. <sup>126</sup> Dies Säen geschieht zuerst, dann pflügt man mit 3 Zoll breiten, und eben so tiefen Fuhren den Saamen unter, und egt dann hinter dem Pflug her. Man muß keinen Saamen zur Saat nehmen, der noch frisch ist, sondern er muß ein Jahr alt seyn, denn man glaubt, daß der frische Wai= zen Brandkorn <sup>127</sup> verursache.

19.) Wenn die Herbstwitterung recht zu= träglich ist, so bestockt sich der Waizen bald, und wird oft im Herbst noch so geil, <sup>128</sup> daß ihn die Bauern entweder mit den Schaafen abhü= ten, oder mit der Sichel oben abschneiden, aber beydes ist gefährlich; wenn man die Schaafe darauf treibt, so treten sie mit den schmalen Füsen in den Boden hinein, und verderben manche Wurzel, auch beisen sie nicht immer den Waizen oben ab, sondern wenn der Boden lo= cker ist, so ziehen sie manchmal ganze Stöcke heraus, und das Abschneiden ist auch nichts, denn es wird auch vieles zertreten, und verdorben.

D 3

4. Fortsezzung des goldnen Buchs.

20.) Auch ist das Abhüten so wohl, als das Abschneiden gegen die Natur: denn die Blät= ter ziehen die Nahrung aus der Luft an, und sind also zum Leben und Wachsthum der Gewächse nothwendig. Am besten ists also, wenn man lieber

<sup>125</sup> beim alten Schlendrian bleiben = #; Ausdruck, Redensart; Grollmann.

<sup>126</sup> #

<sup>127</sup> #

<sup>128</sup> #

nicht so fett düngt, als wenn man den Waizen so verstümmelt.

21.) Der Sommerwaizen ist vom Winterwaizen in nichts verschieden, als daß man ihn im Frühjahr säen muß: man wählt eben ein solches Feld dazu als zum Winterwaizen. Wenn es schon Winterfrucht getragen hat, so muß man wissen, ob noch fett genug ist, sonst muß man dinge, dies geschieht im Herbst auf die Stoppeln, dann pflügt man sogleich im Herbst die Stoppeln mit dem Mist um, und egt dann rechtschaffen.

22.) So bald man im Frühjahr in die Erde kommen kan, so nimmt man die Saat vor; man pflügt erst noch einmal, und egt dahinter her, dan säet man 80 Pfund auf 100 rheinländische Ruthen, und pflügt dann den Saamen mit 3 Zoll breiten, und eben so tiefen

#### 4. Fortsezzung des goldnen Buchs.

55

Furchen unter. Man muß aber wieder alten Saamen nehmen, um den Brand zu verhüten. Die Ursache warum man 80 Pfund, und also 10 Pfund mehr säen muß, kommt daher, weil der Sommerwaizen nicht so lang Zeit hat sich zu bestocken, und also ein Saamkorn weniger Halme treibt, so muß man diesen Fehler durch etwas dickeres Säen ersezzen.

23.) Ich habe schon oft gesehen, daß der Sommerwaizen durchgehends nicht so gut räth als der Winterwaizen, er erfordert eine gar zu akkurate Witterung wenn er gerathen soll; darum halte ich auch dafür, man solls nicht leicht wagen Sommerwaizen zu bauen, es sey denn in einer Gegend, wo er gut räth, oder wenn man nicht genug Winterwaizen hat bauen können.

24.) Nun muß ich doch auch sagen, wozu der Waizen gut ist, und gebraucht wird, wo das Korn nicht gut wächst, wo das Land zum Korn zu edel ist, so, daß der Waizen besser räth, da ist er die allgemeine Brodfrucht. In Frankreich und im Elsaß ißt jeder Bauer Waizen

56

## 4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

zenbrod; allein im Grund ist doch das Korn= ◻ oder Roggenbrod besser und dauerhafter als ◻ das Waizenbrod. Viele wollen mir das nicht ◻ glauben, aber es ist gewis wahr, auch ist das ◻ Roggenbrod viel gesünder.

40

Zu feinem Backwerk, auch zu Brod ◻ für vornehme Leute die nicht arbeiten, und ◻ zärtlich von Natur sind, ist der Waizen recht ◻ dienlich, auch wird er zu weisem Bier und zur ◻ Stärke gebraucht. Ueberhaupt ist der Gebrauch ◻ des Waizens so weitläufig und so häufig, daß ◻ allemal ein Bauer wohl thut, wenn er dieser ◻ edlen Frucht so viel zieht als er kan, denn was ◻ er selber nicht braucht, das wird er allemal ◻ theuer verkaufen können.

15

26. Der Spelz <sup>129</sup> ist eine besondere Wai= ◻ zenart, die man aber nicht so überall bauen ◻ kan wie den Waizen, denn der Spelz erfor= ◻ dert einen besondern ihm eigenen Boden. Man ◻ erkennt den Spelz schon im Herbst an seinen ◻ starken Stöcken, sparrigt auseinander stehen= ◻ den und hellgrünen Blättern. Die Hälme sind ◻ ungefehr so lang wie an der Gerste, die Aehren

20

## 4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

57

haben auch vier Reihen Körner, ungefehr so wie ◻ der Waizen, ausgenommen, daß die Körner in ◻ den Schaaalen fest sind, und also in einer be= ◻ sondern Mühle geschält werden müsen. Man ◻ hat Sommerspelz und Winterspelz, der lezte ist ◻ aber immer nützlicher als der erste.

25

30

27.) Der Spelz erfordert ein schweres, ◻ tiefgründiges, und wenn er recht wohlgerathen ◻ soll, zugleich ein thonigtes Land, das aber recht ◻ gut gedüngt, und durch und durch recht im Bau ◻ und Stand seyn muß. Im Sandboden, wenn ◻ er nicht mit schwerem Grund vermischt ist, thut ◻ der Spelz kein gut. Auch muß der

---

<sup>129</sup> Spelz = Dinkel, Triticum sativum Spelta. – Vgl. Anm. 39.

Ort, wo er ◦ wachsen soll, viele Sonne haben, denn ob er ◦ gleich einen ziemlich harten Winter vertragen ◦ kan, so will er auch dagegen desto mehr Wär= ◦ me im Sommer haben, weilen er nun so zärt= ◦ lich ist, so geräth er auch nicht überall.

28.) Der Spelz wird just so gesäet, und ◦ das Land wird eben so behandelt wie ich oben ◦ bey dem Waizen gelehrt habe, je früher man ihn ◦ im Herbst säet, desto besser ist. Die beste Zeit ◦ ist anfangs September. Man säet auch 70 bis ◦ 80 Pfund auf 100 Ruthen.

D 5

58

4. Fortsezzung des goldnen Buchs.

29.) Der Spelz giebt das schönste Meel von ◦ der Welt, daher wird es auch so theuer bezahlt, ◦ es ist schöner und besser zu allerhand Backwerk ◦ als das Waizenmeel, zum Brod aber ist es nicht ◦ so gut als der Waizen, denn das Brod wird sehr ◦ bald trocken, und dann ist nicht angenehm mehr, ◦ aber zu Kuchen, zum Kochmeel und allen Meel= ◦ speisen ist das Spelzmeel herrlich.

30.) Wann man die Spelzkörner nimmt, ◦ wann sie noch grün und milchicht, und noch nicht ◦ reif sind, sie dann schält und trocknet, so be= ◦ kommt man die allerdelikateste Grütze zu Fleisch= ◦ suppen, die in manchem Betracht noch edler und ◦ angenehmer ist, als der Reiß, man kan sie auch ◦ mit Milch kochen, sie schmeckt vortreflich.

31.) Weilen der Spelz nicht überall wächst ◦ und doch eine so edle Frucht ist, so thut derjenige ◦ Bauer, der gutes Spelzland hat, wol, wenn er ◦ so viel Spelz baut, als er kan, denn er kan ihn ◦ immer sehr theuer verkaufen.

32.) Man hat noch eine Art Waizen, wel= ◦ cher lotharingischer, oder auch großer pohlischer

4. Fortsezzung des goldnen Buchs.

59

5 scher Waizen <sup>130</sup> genannt wird ; dieser Waizen ist ◻ noch nicht viel bekannt, er soll aber recht gute Ei- ◻ genschaften haben, so daß es wohl der Mühe ◻ werth wäre wenn Proben damit gemacht wür- ◻ den, denn das Wild soll die Aehren nicht fressen, ◻ weil sie einen starken steifen Bart haben wie ◻ die Gerste.

10 33.) Es giebt auch noch ein Getreyde, wel- ◻ ches Einhorn oder auch Peterskorn genannt ◻ wird. Bey dem Bau desselben kommt wenig ◻ heraus, denn es dient eigentlich nur zu Grütze, ◻ und fürs Vieh. Man kan an die Stelle immer ◻ was bessers erziehen.

15 *Das goldne Buch, Februar 1784*

Der

Volkslehrer.

Vierter Jahrg. 2tes Stück.

1784.

Hornung.

Nürnberg,

in der Grattenauerischen Buchhand-

lung.

20  
25 *S. 110-122: „4. / Fortsezzung des goldnen Buchs.“ - Ab S. 113 engerer Zeilendurchschuß bis einschl. S. 126..*

110

3. Von der Holzzucht.

30 [...]

---

<sup>130</sup> polnischer Weizen: Gommer, walachisches, astrachanisches, sibirisches Korn, Korn von Kairo; T polonicum

4.

## Fortsezzung des göldnen Buchs.

1.) **D**ie Gerste ist eine sehr nützliche Frucht, ◦ es giebt verschiedene Arten der Gerste, in An= ◦ sehung des Nuzzens aber sind sie nicht sehr ◦ von einander verschieden, zu Brod und Bier ◦ mögen sie wohl alle beynahe gleichgut seyn, ◦ nur daß vielleicht eine für der andern etwas ◦ einträglicher seyn mag.

2.) So lang die Gerste noch im Blatt ist, ◦ sieht sie dem Spelz ziemlich ähnlich, nur hat sie

## 4. Fortsezzung des goldnen Buchs.

111

nicht so grose Stöcke, wenn sie aber erwachsen ◦ ist, so kan man sie in Augenblick an den lan= ◦ gen Bart unterscheiden, den die Gerstenähren ◦ haben. Das ist merkwürdig bey der Gerste, ◦ daß der Bart eben so gleich ist, als wenn er ◦ mit der Scheere abgeschnitten wäre.

3.) Man hat erstlich Wintergerste und ◦ Sommergerste, die Wintergerste hat sechs ◦ Reyhen, wovon aber eigentlich nur viere Kör= ◦ ner haben. Diese Wintergerste erfordert eben ◦ die Mühe, eben den Boden, und eben die Be= ◦ handlung, wie die Winterfrüchte, aber sie ◦ bringt nicht den Nuzzen, wenigstens nicht allent= ◦ halben, daher halte ich auf die Wintergerste ◦ eben nicht viel.

Darnach hat man auch verschiedene ◦ Arten Sommergerste, unter diesen ist diejeni= ◦ ge, welche vier Reyhen Körner hat eigentlich ◦ die allgemeinste und gewöhnlichste Gerste, die ◦ durchgehends am allermeisten gebraucht wird, ◦ man säet sie im Frühjah, sie ist in ihrer Ge= ◦ stalt von der Wintergerste wenig verschieden, ◦ ausser daß die Aehren etwas länger und schmä= ◦ ler sind.

112

## 4. Fortsetzung des goldnen Buchs.

5.) Wer nun eine gute Gerstenernde hal= ◦ ten will, der muß einen Acker dazu nehmen, ◦ der schon Winterfrucht getragen hat, aber ent= ◦ weder noch Fettigkeit gnug hat, oder wenn ◦ das nicht ist, so muß man zur Gerste düngen, ◦ denn sie erfordert immer mehr Besserung, als ◦ die übrigen Sommerfrüchte. Der Boden zur ◦ Gerste darf nicht zu schwer, auch nicht zu leicht, ◦ sondern er muß gemischt seyn.

6.) Wenn man aber zur Gerste frisch düngt, ◦ so ist sie nicht gut zum Bier brauen, dann man ◦ sagt, das Bier schmecke dann nicht gut, daher ◦ muß man entweder ein fettes Land zur Gerste ◦ nehmen, oder wenn man ja düngen muß, so ◦ soll es im Herbst auf die Stoppeln geschehen, ◦ und dann muß man den Mist alsofort unter= ◦ pflügen und egen, so fault er den Winter über, ◦ und dann kan man im Frühjahr Gerste da= ◦ hin säen.

7.) Wenn man aber auch nicht zu düngen ◦ braucht, so soll man doch im Herbst das Feld ◦ einmal ackern und egen, denn es ist nicht ge= ◦ nug zu sagen, wie fruchtbar ein Feld wird, ◦ wenn es im Herbst recht aufgelockert wird, da= ◦ mit im Winter Frost, Reif, und Schnee recht ◦ hinein würken können.

## 4. Fortsetzung des göldnen Buchs.

113

8.) Das folgende Frühjahr im May, ◦ ackert und egt man das Feld zur Gerste noch ◦ einmal rechtschaffen; dann säet man gegen das ◦ Ende des Mays, oder im Anfang des Ju= ◦ nius, wenn man sieht, daß es regnen will, ◦ und nimmt einen recht auserlesenen guten ◦ Saamen dazu, man säet auch 80 Pfund auf ◦ 100 Ruthen, nach etlichen Tagen walzt man ◦ die Gerste, sie gedeyht alsdann besser.

9.) Nun hat man noch zwei Arten Gerste, ◦ von welchen ich auch noch etwas sagen will, 1) ◦ die zweyzeilige Sommergerste, sie unterscheidet ◦ sich von den vorigen Arten dadurch, daß die ◦ Aehre zwar in sechs Reyhen blüht, aber sie be= ◦ kommt doch nur zwei Reyhen Körner, daher ◦ sind die Aehren auch platt, die Körner sind ◦ auch größer als an der andern gewöhnlichen ◦ Gerste, und geben mehr Meel, denn die Schaa= ◦ le ist dünner.

10.) Aus dieser Gerste kan man die beste ◦ geschälte Gerste machen, weilen die Körner ◦ sehr dick, und die Schaalen dünn sind. Auch ◦ ist sie zum Malzmachen sehr gut, nur das ist ◦ schade, daß sie so leicht misräth.

11.) Wer diese Gerste bauen will, der ◦ nimmt ein Feld dazu, wie zur ordentlichen ◦ Sommergerste, auch muß er just so mit dün= ◦ gen ackern und egen verfahren, nur ist das der ◦ Unterschied, daß man sie im Frühjahr so früh ◦ säen muß, als man kan.

12.) Die zweyte Art ist die Himmels= ◦ gerste, diese hat auch sonst noch andre Namen,  
Volksl. Hornung 1784. H

114

## 4. Fortsezzung des göldnen Buchs.

sie ist eine besondere Art Frucht, sie ist der or= ◦ dentlichen Sommergerste sehr ähnlich, aber da= ◦ rinnen ist sie verschieden, daß die Körner in ◦ der Schaale loß sind, daß man sie also nicht ◦ zu schälen braucht; und dann ist das auch sehr ◦ wunderbar, daß aus einem Saamkorn unge= ◦ fehr 20 Hälme wachsen, deren Aehren bey 800 ◦ Körner bringen.

13.) Diese Gerste giebt fast ein so feines ◦ Meel als der Waizen, man kan Brod daraus ◦ backen, und schönes Bier daraus brauen, al= ◦ lein man hat diese Frucht noch nicht genug ver= ◦ sucht, ob sie auch gut geräth, und ob bey dem ◦ allem Nuzzen dabey heraus kommt.

14.) Die Gerste überhaupt hat dreyerley ◦ Nuzzen, 1) bäckt man Brod daraus, 2) wird ◦ sie zum Bier gebraucht, und 3) wird sie ge= ◦ schält. Die geschälte Gerste braucht man her= ◦ nach wie bekannt ist, in der Küchen. Ueber= ◦ haupt ist die Gerste eine sehr gesunde und nahr= ◦ hafte Frucht.

15.) Es geht im Nothfall, und in der ◦ Theurung wohl an, daß man pur Gerste zum ◦ Brod nimmt, sonst aber ist es nicht recht an= ◦ genehm von Geschmack; der Bauersmann ◦ mischt sie

aber unter das Korn, oder unter den ◦ Waizen, und alsdann wird das Brod gut genug.

16.) Der Gerstenbau ist eigentlich zum ◦ Malz am allerwichtigsten für den Bauern, da ◦ wo kein Wein wächst, und viel Bier getrunken ◦ wird, da kan der Bauer viel Geld aus der ◦ Gerste lösen; aber da muß er auch darauf se= ◦ hen, daß er recht gute Gerste ziehe, denn zum

#### 4. Fortsezzung des göldnen Buchs.

115

Bier muß die Gerste auserlesen schön seyn, es ◦ darf kein Unkrautsaamen, oder sonst eine Un= ◦ reinigkeit darinnen seyn, auch darf man die ◦ Gerste, welche zum Malz gebraucht werden ◦ soll, nicht frisch düngen.

17.) Die geschälte Gerste, oder Perlger= ◦ ste, ist auch eine gute Waare, die man theuer ◦ verkaufen kan, allein dazu gehört eine dickker= ◦ nigte schöne Gerste, und dann eine vortrefliche ◦ Schälühle, die hat man aber nicht aller Orten.

18.) Der Roggen oder das Korn ist ei= ◦ gentlich die wichtigste Getreydefrucht unter al= ◦ len, denn das Korn giebt unstreitig das beste ◦ und wohlschmeckendste Brod, daher kan man es ◦ auch immer theuer verkaufen, wenn mans übrig ◦ hat, und der Bauersmann thut also wohl, ◦ wenn er so viel Korn erzieht, als ihm immer ◦ möglich ist.

19.) Das Korn unterscheidet man von ◦ den übrigen Feldfrüchten durch folgende Zei= ◦ chen; das Korn hat, wenn es noch Gras ist ◦ schmälere, längere, und dunkelgrünere Blätter, ◦ als die andern Getreyde, hernach wächst auch ◦ der Halm am allerhöchsten, denn das Korn ◦ wird öfters viel höher, als ein langer Mann; ◦ die Kornähre hat auch keinen Bart, sie hat vier ◦ Reyhen Körner, und die Körner sind an die ◦ Schaale nicht festgewachsen.

20.) Man hat zwei Gattungen Korn. ◦ Winterkorn, und Sommerkorn, allein ◦ diese beyde Arten sind nicht wesentlich vonein= ◦ ander verschieden, denn man kan aus Winter=

116

## 4. Fortsetzung des göldnen Buchs.

5 korn Sommerkorn, und aus Sommerkorn Win= ◦ terkorn machen,  
das Winterkorn hat aber doch ◦ dickere und schönere Körner,  
auch wird das ◦ Stroh und die Aehren länger und stärker als ◦ an  
den Sommerkorn.

10 21.) Das Korn liebt einen schwarzen, ge= ◦ mischten mehr  
sandigten als leimigten, trocke= ◦ nen Boden; im feuchten nassen  
Grund kommt ◦ es nicht gut fort; sonst aber kommts bey dem ◦  
Korn nicht so sehr auf Wärme und Kälte des ◦ Lands an, das Korn  
wächst in warmen und in ◦ kalten Ländern, wenn nur der Boden  
15 fruchtbar ◦ ist, es erfordert auch keine so gar starke Fettig= ◦ keit,  
doch schadet sie ihm auch nicht.

20 22.) Ein guter Driesch, Brachland, oder ◦ Kleeland schickt  
sich für das Korn recht gut, ◦ auch ein Feld das Rüben oder Kar-  
toffeln ge= ◦ tragen hat. Wenn man auch auf einem un= ◦ frucht-  
baren Boden, die Rasen hackt, zu Aschen ◦ verbrennt, und Korn  
daran säet, so geräths; ◦ freylich bleibts aber immer etwas kleiner,  
als ◦ auf dem gedüngten Boden.

25 23.) Wenn man Winterkorn säen will, so ◦ muß man den  
Driesch oder das Brachland ◦ den Sommer über dreymal ackern  
und egen; ◦ hat man aber Kleestoppeln, oder ein Rüben= ◦ oder  
Kartoffelland, so ists nur einmal, höch= ◦ stens zweymal nöthig,  
denn diese Felder sind ◦ immer <sup>131</sup> noch mürbe genug.

30 24) Das Säen des Winterkorns geschieht ◦ am füglichsten  
zwischen Michaelis und Mar= ◦ tin, <sup>132</sup> man säet abermal 80  
Pfund auf 100 ◦ Ruthen, und egt den Saamen unter. Man

<sup>131</sup> Das „i“ ist nahezu beim Druck ausgefallen.

<sup>132</sup> Martinstag = #

## 4. Fortsetzung des göldnen Buchs.

117

muß recht schönes auserlesenes Korn zur Saat ◦ nehmen, es ist nicht nöthig, daß es gerade alt ◦ ist, das frische ist eben so gut, aber es muß ◦ recht rein seyn, und keine Unkrautsaamen haben.

25. Das Sommerkorn säet man im Früh= ◦ ling aber so früh als nur immer möglich ist, ◦ je früher je besser; weilen das Sommerkorn ◦ immer kleiner und magerer bleibt, als das ◦ Winterkorn, so muß man ein recht gutes Land ◦ dazu wälen, und dann muß noch dazu die ◦ Witterung ausserordentlich fruchtbar seyn, wenn ◦ aus dem Sommerkorn etwas werden soll.

26.) Das Korn ist wie gesagt die eigent= ◦ lichste und allgemeinste Brodfrucht, es wird ◦ aber dreyerley Brod daraus gebacken: 1) der ◦ westphälische Pumpernickel, dies ist ein ◦ schwarzes Brod, welches gerade so schwarz aus= ◦ sieht, wie ein eiserner Ofen, aber es schmeckt ◦ gut, und ist sehr nahrhaft, doch ist es etwas ◦ schwerer zu verdauen als die andern Brodarten, ◦ für Arbeitsleute ists aber recht gut, und vielleicht ◦ das beste in der Welt.

27.) Der Pumpernickel wird folgender= ◦ gestalt gebacken; man hat dort so grose Back= ◦ öfen, daß man für eine starke Haushaltung ◦ auf 4 bis 6 Wochen Brod auf einmal darin= ◦ nen backen kan; wenn man nun backen will, ◦ so läst man das Korn nur in der Mühle schro= ◦ ten, ja nicht zweymal mahlen, vielweniger ◦ beuteln, <sup>133</sup> alsdann mengt man dies Schrotmeel ◦ des Abends in einen ungeheuer grosen Back= ◦ trog ordentlich mit Sauerteig ein, und läst

H 3

118

## 4. Fortsetzung des göldnen Buchs.

die Nacht über im Trog stehen, damit es or= ◦ dentlich gähre.

28. Des Morgens früh wärmt einer den Ofen und der andere knetet den Teig recht= schaffen durch, alsdann werden zwey Schuh lange, einen halben Schuh hohe, und eben so dicke Brodlaibe draus formirt. Diese werden dann dicht aneinander in den heißen Ofen geschoben, so daß sie alle aneinander kleben, darauf macht man das Ofenloch fest zu.

29. Nun läst man den Ofen so zu, man thut nicht das Brod heraus, wenns gar ist, wie an andern Orten, sondern wenn man ein Brod gegessen hat, so macht man die Ofen auf, und nimmt eines heraus, wenn das wie= der gegessen ist, so holt man das zweyte, und macht immer den Ofen wieder zu, bis alles aufgegessen ist, dann bäckt man wieder aufs neue. Weilen nun das Brod in dem zuge= machten Ofen dämpft, bis er ganz kalt ist, so wird es daher so schwarz, aber auch desto kräftiger.

30.) Die zweyte Art des Roggenbrods ist die gewöhnlichste; das Korn wird zwar auch nur einmal gemahlen, aber hernach doch ordentlich gebacken, und wenns gar ist, so wird es aus dem Ofen heraus genommen. Dies Brod wird durchgehends schwarz= und grobes Brod genannt.

31.) Das dritte Roggenbrod, ist unter vornehmen Leuten gewöhnlich. Das Korn wird zweymal gemahlen, und hernach fein ge= beutelt; dann wird es so gebacken, wie das

4. Fortsezzung des göldnen Buchs. 119

Waizenbrod ; dies Brod ist überaus angenehm und schmackhaft, und ich halte es für das beste und wohlschmeckendste in der Welt.

32.) Die Haber, oder der Hafer, ist auch ein sehr nützliches Getreyde für den gemeinen Mann. Da giebts aber nun auch wieder so vielerley Haferarten, daß man sie kaum alle beschreiben kan, es ist aber auch nicht nothwendig, ich will nur die vornehmsten und nützlichsten Arten beschreiben.

33.) Die gewöhnliche weise Haber ist allen Bauern be-

kannt, denn sie wird in Teutsch= ◦ land überall gebauet, und ist eine gewöhnliche ◦ Sommerfrucht. Der Hafer kommt in seiner ◦ Jugend den gewöhnlichen Wiesengräsern sehr ◦ nahe. Der Hafer ist im Blatt grasgrüner ◦ und schmärer als andre Getreyde; der Halm ◦ wird ungefehr so lang als die Gerste, auch ◦ wohl noch länger, alsdann hat auch der Ha= ◦ fer das besondere, daß er keine Aehre hat ◦ wie die andern Getreyde, sondern eine sperrich= ◦ te Rispe.

34.) Unter allen Getreydearten erfordert ◦ der Hafer am allerwenigsten ein fruchtbares ◦ warmes Land, keine Gegend ist ihm zu rauh, ◦ er wächst gern auf jedem Boden, wenn er ◦ nur gut gebaut und nicht gar zu mager ist. ◦ Ueberall belohnt er die Mühe, die man auf ◦ ihn verwendet; indessen wächst doch auch die ◦ Haber in fruchtbaren Ländern recht gut, doch ◦ liebt sie vorzüglich bergichte Länder.

## H 4

20 120

Fortsezzung des göldnen Buchs.

35.) Wenn man Hafer säen will, so ackert ◦ man im Herbst ein Stoppelfeld und egt es ◦ wohl; wenn es nicht gar zu mager ist, so ◦ braucht man gar nicht zu düngen. Im fol= ◦ genden Frühjahr, im Merz, wenns Wetter ◦ recht schön ist, so nimmt man die Hafersaat ◦ vor, je mehr man den Boden ackert und egt, ◦ je mürber man ihn macht, desto besser geräth ◦ der Hafer. Man säet 29 bis 30 Pfund auf ◦ 100 Ruthen, denn der Hafer ist gar leicht, ◦ nur muß der Saame sehr rein und auserle= ◦ sen seyn.

36.) Es giebt noch eine Art weiser Hafer, ◦ welcher englischer oder Winter=Hafer genannt ◦ wird, dieser hat viel grössere schönere und ◦ schwerere Körner als unser Hafer; er wird in ◦ England gebaut, wir könten ihn auch bauen, ◦ wenn wirs so machten wie die Engländer; ◦ wenn wir den Saamen kommen lassen, und ihn ◦ säen, so bekommen wir auch schönere Hafer als ◦ die unsre, aber sie artet nach und nach aus, ◦ unsre Felder sind nicht in so gutem Bau und ◦ Besserung als die englischen, und dann wenden ◦ wir auch nicht so viel Mühe auf den Ackerbau ◦ als

die Engländer. Die englische Hafer kan ◦ man auch als Winterfrucht im Herbst säen.

37.) Der glatte schwarze oder Eichelhafer ◦ wird euch bekannt seyn, man nennt ihn gemei= ◦ niglich schwarzen Hafer, <sup>134</sup> er ist von unsern ge= ◦ wöhnlichen schwarzen Hafer in nichts verschieden, ◦ als daß er schwarze Schaaalen hat ; wenn man ◦ den schwarzen Hafer besser baut, und aus den ◦ lehmichten kalten Feldern in einen wärmern ◦ bessern Boden bringt, so verliert er die schwarze ◦ Farbe und wird zu unserer gewöhnlichen Hafer.

#### 4. Fortsezzung des göldnen Buchs. 121

38.) Der ungrische türkische oder wel= ◦ sche Hafer, ist schöner und länger als der ◦ unsrige, er hat ein gelbes Stroh, die Rispe ◦ hängt auf einer Seite, und die Körner sind ◦ gröser und meelreicher; allein es geht damit ◦ wie mit dem englischen Hafer, er artet bey uns ◦ aus, und nach zwey drey Jahren muß man ◦ wieder neuen Saamen kommen lasen.

39.) Es giebt noch einen Haferart, die wird ◦ nackte Hafer genannt, weilen die Körner nicht ◦ fest in der Schale sind, so daß man sein nicht ◦ zu schälen braucht, man baut sie auch häufig ◦ in England, sie schickt sich zum Brod und zur ◦ Grütze besonders gut, ob sie aber auch bey uns ◦ gut geräth das ist noch eine Frage.

40.) Der Hafer wird auf viererley Wei= ◦ se benutzt, ja wohl gar auf fünferley Weise: ◦ als 1) zum Brod. 2) Zum Speisemeel in der ◦ Küchen. 3) Zur Grütze. 4) Zum Pferde= ◦ futter, und 5tens kan man auch ein recht gu= ◦ tes Weisbier daraus brauen,

41.) Das Haferbrod hält man für ein gar ◦ schlechtes Brod, allein wenn mans ordentlich ◦ macht, so ist es recht wohl zu genesen. Man ◦ muß erstlich den Hafer recht rein schälen, dann ◦

<sup>134</sup> Vgl. Von den verschiedenen Arten Haber welche man in England säet. - In: Neues Hamburgisches Magazin 1778, 19. Bd., 110. St., S. 169-176.

hübsch fein mahlen, und endlich ordentlich und ◻ gut backen; wenns alt wird, so schmeckt es ◻ freylich nicht so angenehm, allein man soll auch ◻ auf einmal nicht so viel backen, daß es so gar ◻ alt wird, und endlich, wenn man etwas Kar= ◻ toffeln darunter mischt, so wird das Haferbrod ◻ recht gut, wie ich oft erfahren habe.

H 5

10 122

## 5. Lehren und Geschichte

42.) Zur Hafergrütze wird die Hafer nur ◻ geschält, man braucht sie wie Reis oder ge= ◻ schälte Gerste in der Küche, und da ist sie recht ◻ gesund und nützlich. Zum Kochmeel, woraus ◻ man allerhand Meelspeisen bereitet, muß die ◻ Hafer recht fein gemalen und eigentlich sollte ◻ sie dazu gebeutelt werden.

43.) Der Hafer ist auch das beste und ei= ◻ gentlichste Futter für die Pferde; zu diesem ◻ Zweck wird sie am gewöhnlichsten gezogen und ◻ mit Nuzzen verkauft. Endlich kan man auch ◻ ein recht kühlendes angenehmes Bier daraus ◻ brauen, welches wie weiser Wein aussieht, und ◻ säuerlich, und sehr angenehm schmeckt.

(Die Fortsezzung im nächsten Stück.)

---

*Das goldne Buch, März 1784*

Der  
Volkslehrer.

Vierter Jahrg. 3tes Stück.

1784.

Merz.

Nürnberg,

35

in der Grattenauerischen Buchhand=  
lung.

185-192: „5. / Fortsezzung des göldnen Buchs.“

5. Fortsezzung des göldnen Buchs. 185

5.

Fortsezzung des göldnen Buchs.

**H**ier will ich noch etwas von Futterkräutern ◦ schreiben welches im vorigen Dezember <sup>135</sup> ausge= ◦ lasen worden ist, und ich hätte doch gern daß ◦ ihrs auch wüset, darum flicke ichs hier noch so ◦ zum Schluß an, im nächsten Stück fahre ich ◦ dann in der Ordnung wieder fort.

1.) Es giebt eine Art Ginster, oder Pfriem= ◦ kraut, das hat Stacheln, und heist daher auch ◦ stachlichter Ginster, das soll ein vortrefli= ◦ ches Futter für die Pferde seyn, ein Herr in ◦ England <sup>136</sup> hat mit dem grösten Nuzzen seine ◦ Pferde damit gefüttert, man braucht ihnen dann ◦ keine Haber zu geben, und nur des Nachts ein ◦ wenig Heu, die Pferde befinden sich vortreflich ◦ dabey, man zerstampft das Kraut, damit die ◦ Stacheln nicht ins Maul stechen, und giebts ◦ dann den Pferden zu fressen.

2.) Eben so dienen auch unsre Disteln be= ◦ sonders den

<sup>135</sup> S. o. den Text S. 158 nach Anm. 117.

<sup>136</sup> Arthur Young (geb. London 1841, gest. 29.04.1829): - Vgl.: Arthur **Youngs** sechsmonathliche Reise durch die nördlichen Provinzen von England, in Absicht auf den Zustand der Landwirthschaft, der Manufakturen, der Malerey und übrigen schönen Künste. Nach der zweyten Englischen Ausgabe übersetzt. Tl. 1-2. Leipzig 1772, 8°; Rez. durch „S.“ = Johann Beckmann in: Allgemeine deutsche Bibliothek 1775, 24. Bd., 2. St., S. 510. Das Original erschien 1768 in London.

Füllen, sie sind ein vortrefli= ◻ ches Futter auch für das Rindvieh, man ◻ sucht sie hin und wieder zusammen, sticht sie ◻ mit einem Messer aus, zerstampft sie recht ◻ wohl und giebt sie dem Vieh zu fressen, es be= ◻ kommt ihm überaus wohl.

3.) Der wilde Spark, oder wilde ◻ Spargel, ist auch ein vortrefliches Futter= ◻ terkraut°, welches in Brabant, <sup>137</sup> und in West= ◻ phalen <sup>138</sup> hin und wieder gebaut wird. Man kan

M 5

185

### 5. Fortsezzung des göldnen Buchs.

den Saamen gar wohl bekommen, wenn man ◻ nur den Kräuter- kennern sagt, daß sie den Saa= ◻ men sammeln sollen. Der wilde Spargel hat ◻ eine einfache dünne weise feinfasrigte etliche ◻ Zoll tief gehende Wurzel, wenn man nur den ◻ Boden ein wenig düngt, so wird der Stengel ◻ bis anderthalben Schuh hoch, er ist rund und ◻ glänzend, unter glatt, oben rauh, bald grün, ◻ bald bräunlich, mit Nebenzweigen, die aus ◻ den Knoten hervorkommen, eben da stehen ◻ auch die Blätter im Kreys umher, welche ◻ schmal und rundlich sind, wie Wacholderna= ◻ deln, aber weich, dabey sind sie etwas rauh ◻ und glänzend. Die Blumen kommen im Ju= ◻ lius und August, und sind milchweiß, darauf ◻ folgen runde Schoten, so gros wie ein Pfeffer= ◻ korn, darinn sind viele kleine runde Saamen.

4.) Dies Kraut der wilde Spargel wächst ◻ fast überall wild, wenn mans in dem Garten ◻ recht wohl hegt und pflegt, so wird ordentlicher ◻ Garten=Spargel daraus, den man ordentlich ◻ essen kan. Der wilde Spargel wächst im leich= ◻ ten sandigten Boden

<sup>137</sup> Brabant: Brabant, Gebiet zwischen Maas und Schelde, im Nordosten Belgiens und im Süden der Niederlande.

<sup>138</sup> Westfalen: Teil des Bundeslandes Nordrhein-Westfalen. Ab dem 17. Jahrhundert fielen bedeutende Gebiete Westfalens an Brandenburg-Preußen (1614/66 Mark, Ravensberg und Kleve, 1648 Minden, 1702/07 Lingen und Tecklenburg, 1803 Ostteil des Oberstifts Münster sowie Paderborn).

recht gut, so gar im Flug= ◻ sand kommt er vor, darum ist er auch so nüz= ◻ lich für den Bauern, er braucht gar kein gutes ◻ Land dazu zu nehmen, und doch wächst er so ◻ gut, und ist ein herrliches Kraut fürs Vieh; ◻ man kan den wilden Spargel in einem Som= ◻ mer oft, wohl gar sechsmal mähen, wenn er ◻ einen recht guten Art hat, er vermehrt dem ◻ Vieh die Milch und die Butter, und macht sie ◻ gar wohlschmeckend.

5.) Das ist das schlimmste an dem wilden ◻ Spargel daß er nur ein Jahr dauert, und man

#### 5. Fortsezzung des göldnen Buchs.

187

ihn also alle Jahre frisch säen muß, dies ge= ◻ schieht im Frühjahr zu Anfang des May, man ◻ muß das Land wohl pflügen, recht glatt egen, ◻ und etwas düngen, man muß aber etwas dick ◻ säen, dann wächst der Spargel recht geschwind, ◻ so daß man, wenn das Wetter nur recht vor= ◻ theilhaft ist, nach 4 bis 6 Wochen schon mä= ◻ hen kan, und so kan man dann alle Monath ◻ bis in den Herbst fortfahren.

6.) Die welche Bibernell hat eine tief ◻ in die Erde gehende Wurzel, die verschiedene ◻ Stengel mit vielen Aesten und Blättern treibt; ◻ die Blätter stehen paar weiß gegeneinander ◻ über, sie sind rauh und rippig, und haben spiz= ◻ ze Zähne. Die Blumenköpfe sind eyrund, et= ◻ was hart, in der Jugend grün, hernach pur= ◻ purfarbig. Die Frucht ist auch eyrund hat ◻ aber vier erhabene Linien so daß sie als vier= ◻ eckigt ausieht. Dies Kraut schmeckt etwas ◻ gewürzhafft bitter aber nicht widerlich.

7.) Dies Kraut hat man von alten Zeiten ◻ her in Teutschland in den Garten gezogen, und ◻ man hats zur Arzney gebraucht, wenn der ◻ Winter nicht gar zu hart ist, so bleibt dies ◻ Kraut den ganzen Winter durch grün, so daß ◻ mans grün verfüttern kan, wenn mans ins Feld ◻ säet. Man kans in einem Sommer 3 bis 4mal ◻ mähen, das erste Jahr darf man aber nicht ◻ drauf hüten. Diese Pflanze ist vornemlich gut ◻ für die Schaafe, den Kühen vermehrt sie die ◻ Milch ungemein und den Pferden bekommt sie ◻ auch wohl.

188

## 5. Fortsetzung des göldnen Buchs.

8.) Wenn man die Bibernell fürs Vieh säen ◦ will, so muß man ein trockenes sandiges Feld da= ◦ zu wälen, die muß man zween, bis zween und ei= ◦ nen halben Schuh tief locker aufgraben, wie ein ◦ Gartenland, dann führt man so viel Gassenkoth ◦ zusammen, als man haben kan, damit düngt ◦ man das Feld und gräbt den Koth unter, wenn ◦ man alten Mist hat, so kan man den auch neh= ◦ men Dies Graben und Düngen geschieht im ◦ 40 Herbst, im Frühjahr, so bald der Boden nicht ◦ mehr gefroren ist, so säet man den Saamen, ◦ hackt ihn tief unter, und walzt darauf das Land ◦ fest, weilen der Saamen etwas gros ist, so säet ◦ man auf 100 Ruthen 9 bis 10 Pfund.

15

9.) Die grose Bibernell hat eine fort= ◦ dauernde Wurzel, die sehr gewürzhaft riecht und ◦ schmeckt, und in der Küche und in der Arzney ge= ◦ braucht werden kan; die ersten Blätter, sind ◦ rund, so wie die Blätter an den Pastinackwur= ◦ zeln,<sup>139</sup> die obersten Blätter aber die zuletzt kom= ◦ men, sind länglich, spizzig so wie an den Zu= ◦ ckerwurzeln. Die Blüthe ist weiß, der Peter= ◦ silienblüthe ziemlich ähnlich, der Saame ist auch ◦ gewürzhaft, angenehm und nützlich. Das Vieh ◦ frist dies Kraut sehr begierig, und es ist ihm ◦ recht gesund.

25

10.) Ich will aber doch nicht rathen, daß ◦ man ein ganzes Feld mit diesem Kraut besäet, ◦ denn es hat einen zu starken Geschmack, und sei= ◦ ne Kräfte sind zu mächtig, wer mag lauter Ge= ◦ würze essen? Weilen es aber gern auf feuchten ◦ Wiesen wächst, so halte ich für nützlich, wenn ◦ man den Saamen im 30 Herbst oder Frühjahr

## 5. Fortsetzung des göldnen Buchs.

189

zwischen das Gras auf die Wiesen säet, um da= ◦ mit das Heu gesünder und nahrhafter zu ma= ◦ chen, diese Bibernell ist ein wah-

---

<sup>139</sup> #

res Heuge= ◻ würze, und sie vermehrt auch die Milch.

11.) Die grose Brennnessel kennt ihr ◻ alle, aber ihr wißt nicht was für guts darinnen ◻ steckt; daß man aus den jungen Nesseln im ◻ Frühjahr ein gutes Gemüß kochen kan, das ◻ wisst ihr wohl, aber daß die Nesseln ein so gar ◻ gutes Futter fürs Vieh sind, das ist euch viel= ◻ leicht nicht bekannt : das Vieh frisst die Nesseln ◻ gar gern, es gedeyht gar gut davon, und giebt ◻ ausserordentlich viel Milch und Butter, dazu ◻ wird die Butter vortreflich; die junge Stiel= ◻ chen von den Nesseln kan man im Frühling so ◻ wie die Hopfenkeime abkochen, dann mit Baum= ◻ oel und Eßig zum Salat machen, das ist etwas ◻ recht gutes.

12.) Wenn man nun den Nuzzen bedenkt ◻ den man von den Nesseln haben kan, und daß ◻ sie dabey auf einem jeden Boden gern wach= ◻ sen, so sieht man leicht ein, daß es der Mühe ◻ werth ist, Nesseln zu säen; man kan auch Lein= ◻ wand daraus machen, man läst die Nesseln ste= ◻ hen bis der Saame reif ist, dann schneidet man ◻ die Stengel ab, spreitet sie aufs Land; oder rö= ◻ stet sie wie den Flachs, dann bricht und schwingt, ◻ und hechelt man sie, so giebts Leinwand, das ◻ kan man mit Recht Nesseltuch heisen.

13.) Die Nesseln wachsen auf einen bergig= ◻ ten steinigten Feld recht gern, ein Feld das man ◻ sonst zu nichts recht brauchen kan, ist gut genug

190

## 5. Fortsezzung des göldnen Buchs.

dazu. Kan man Walderde haben, oder Gas= ◻ senkoth, oder Schlamm aus einem Teich, so ◻ düngt man damit, man braucht auch nur Er= ◻ lenlaub, oder sonst Laub darauf faulen zu lasen, ◻ so ists schon gut, die Nesseln saugen auch den ◻ Boden nicht aus, im Gegentheil sie düngen ihn.

35

14.) Wer also Nesseln säen will, der machts ◻ so: im Herbst düngt man das Feld, so wie ich ◻ gesagt habe, mit Gassenkoth, Teichschlamm oder ◻ so etwas, man kans auch vorher dünn pflügen ◻ und egen, den Nesselsaamen sammlt man so ◻ bald er im

Herbst reif ist, und säet ihn aufs Feld ganz dünn aus, dann krazt man ihn unter. Die Nesseln, welche man aus dem Saamen zieht, sind aber im ersten Sommer noch nicht brauchbar, man kan sie ers den 2ten Sommer mähen.

15.) Noch eine andere Art Nesseln zu pflanzen: Man nimmt im Herbst die Nesselwurzeln aus der Erden, läst eines Fingers lang von den Nesseln daran, und setzt sie alsofort im Herbst auf Reyhen, einer Handbreit voneinander, so kan man schon den folgenden Sommer drey mal schneiden, und so den Nuzzen viele Jahre nach einander haben. Denn die Nesseln dauern gar lange.

16.) Die Wurzeln, welche für Menschen und Vieh dienen, will ich im Verfolg beschreiben, als Cartoffeln, Rüben und dergleichen. Ich will also nur von einer Wurzel hier reden, welche allein fürs Vieh gezogen wird, nemlich von der Dickrübe, der Burgunderrübe.

#### 5. Fortsezzung des göldnen Buchs.

191

Diese ist eine besondere Rübenart, wie die rothe Rüben, oder eine Mangoldart.<sup>140</sup> Die Wurzel oder die Rübe selbst wird sehr groß, und giebt den ganzen Winter durch eine vortrefliche Nahrung fürs Vieh, sie sehen auswendig an der Schaale roth aus, inwendig aber sind sie weiß, mit einem rothen Streifen; das Kraut ist wie an den rothen Rüben, aber es wird gröser, oft 7 bis 8 Schuh hoch. Der Saame ist auch wie der rothe Rübsaamen, die ganze Pflanze ist vortreflich zum Futter fürs Vieh.

17.) Die Dickrüben erfordern ein gutes fruchtbares Feld, wie alle Rüben und Kohlarthen, und dies ist auch eben der größte Fehler bey diesem Futtergewächs. Denn man kan ein gutes Land immer noch besser benuzzen, ein solches Feld trägt aber an andern Früchten mehr ein als an Futter fürs Vieh, besonders da man andere Gewächse fürs Vieh hat, die nicht ein so

<sup>140</sup> #

gutes Land nöthig haben.

18.) Indessen kans doch Fälle geben, wo ° man mit Nuzzen Burgunderrüben säen kan, ° zum Exempel: man hätte Klee gesäet, und er ° vergieng wieder, oder man hätte auch Mangel ° an Futter, so, daß man sich nicht anders hel= ° fen könnte, alsdann nähme man ein solches ° gutes Stück Landes, und bestellte es mit Bur= ° gunderrüben.

19.) Dies macht man folgender Gestalt, ° man düngt das Feld, wens nicht recht fett ° mehr ist, und bearbeitet es grad so wie ein

192

5. Fortsezzung des göldnen Buchs.

15 anders Rübenland; dies thut man im Früh= ° jahr. Den Saamen säet man auch so früh ° als man kan, in ein Gartenland, denn die ° Pflanzen müsen grad so wie das weise Kopf= ° kraut oder der Kappes verpflanzt werden.

20 20.) Wenn nun die Pflanzen gros gnug ° zum Versezzen sind, so sezt man sie auf das ° wolbereitete Feld, allemal anderhalben Schuh ° weit voneinander, den Sommer über hackt ° man zuweilen die Rüben, damit das Unkraut ° vertilgt werde, man braucht aber die Erde nicht, ° um die die Rüben zu häufeln, das ist nicht nöthig, ° sie wachsen doch gros gnug. Man kan dann ° den Sommer über, alle 14 Tag das Kraut ° abblatten, das ist ein herrliches Futter, hernach ° im Herbst macht man die Wurzeln aus, ver= ° wahrt sie im Keller oder in Gruben, und ver= ° füttert sie den Winter über.

21.) Das sind nun die vornehmsten Ge= ° wächse, welche man fürs Vieh zu erziehen pflegt, ° vielleicht giebts auch noch andere, die aber noch ° nicht versucht worden sind, wer mit den Futter= ° kräutern recht umzugehen weiß, der kan mit ° denen die ich hier beschrieben habe wohl zu ° recht kommen.

*Das goldne Buch, April 1784*

Der  
Volkslehrer.  
Vierter Jahrg. 4tes Stück.

1784.

April.

Nürnberg,

in der Grattenerischen Buchhand=  
lung.

S. 225-233: „3. / Fortsezzung des goldnen Buchs.“



225

3.

Fortsezzung des göldnen Buchs.

**20** Im leztern Stück des Volkslehrers hatte ich noch etwas von den Futterkräutern nachgeholt, das im Februars Stück war vergessen worden, nun fahr ich da wieder fort, wo ich im Februars Stück aufgehört hatte.

**25** 1) Der Mays oder türkische Waizen ist ein Gewächs, das wir aus Amerika bekommen haben, es ist also ganz unrecht wenn mans türkischer Waizen heist, denn in der Turkey haben wirs nicht gefunden, sondern in der neuen Welt. Ehe wir Amerika erfunden haben, wusten wir nichts davon, und die Amerikaner kannten auch keine andere Meelfrucht als diesen  
**30** Mays, nun haben wir sie aber auch gelehrt, Waizen, Korn, Haber und andere Getreyde bauen, dagegen haben sie uns gelehrt, wie man mit dem Mays umgehen muß.

2) Man hat zwei Gattungen des Mays 1) den gemeinen türkischen Waizen, der bey uns bekannt ist, er wird selten über 4

Schuh hoch, und 2) den amerikanischen Mays, welcher oft  
Volksl. April 1784. P

226

3. Fortsezzung des göldnen Buchs.

5 einen 18 Schuh hohen Stengel treibt. Die Körner sind aber von  
beiden Arten ganz einer= ley es ist kein Unterschied dazwi-  
schen.

3) Der Mays treibt aus einem Saam= korn einen oder  
mehrere saftige Stengel, oder Hälme, die Blätter sind wie Gras-  
10 blätter, aber viel gröser, wohl einen Zoll breit, und andert= hal-  
ben Schuh lang. Der Halm welcher mit= ten in die Höhe wächst,  
bekommt eine Aehre oder Rispe, an dieser befindet sich die  
männli= che Blüthe; unten zwischen den Blättern guckt als-  
dann die Aehre oder weibliche Blüthe her= vor, welche die Kör-  
15 ner bringt, wenn nun die männliche Blüthe oben aus geblüht,  
und ihren Saamenstaub auf die untere Aehre hat fallen lassen, so  
verdorrt oben die männliche Rispe, und nun wächst die untere  
weibliche schön in die Höhe, diese weibliche Aehre sieht gar  
schön aus, sie ist oft drey Viertel Schuh lang, ei= nen guten  
20 Zoll dick, und hat oft 300 Körner, die wie kleine Erbsen ausse-  
hen.

4) Der Mays braucht eben kein fettes fruchtbares Land,  
auch ists nicht nöthig, daß er einen sehr warmen Boden be-  
komme, Wenn das Feld etwas sandigt, gemischt, und nicht  
25

3. Fortsezzung des göldnen Buchs.

227

gar zu mager ist, so geräth er schon gut gnug. Er gehört zu den  
Sommerfrüchten, aber er erfordert sehr viel Plaz, denn ein  
Strauch muß zween Schuh von dem andern stehen, sonst hin-  
30 dert einer dem andern an Wachsthum, daher ists gar nützlich,  
wenn man Rüben oder andere Wurzelfrüchte, die nicht hoch in  
die Höhe wachsen, dazwischen säet.

5) Zum Mays erwählt man also am besten ein Stoppel-  
feld, welches man im Herbst, wenn es zu mager wäre, etwas  
35 düngt, und dann umpflügt. Im Frühjahr gegen das Ende des  
Aprils pflügt und egt man den Boden wieder. Man kan während  
dem Pflügen, die Mayskörner in die Fuhren legen, man legt al=

lemaal 3 bis 4 Körner beisammen, weilen sie ◦ nicht immer alle gut aufgehen, man legt sie ◦ zween Schuh weit voneinander, und dann läst ◦ man zwo Fuhren leer, in die vierte sezt man ◦ dann wieder Körner. Darnach egt man über ◦ das Feld her. Man kan auch nach dem Egen ◦ mit einem Pfal Löcher stecken, und die Körner ◦ hinein fallen lasen, und dann die Löcher wie= ◦ der zuscharren.

P 2

228

3. Fortsezzung des göldnen Buchs.

6) Hernach muß man zwischen den Mays= ◦ stöcken hacken und häufeln, so als wie man ◦ die Cartoffeln hackt; das geht nun freilich ◦ nicht an, wenn man Rüben dazwischen gesäet ◦ hat, dann muß man aber doch sehr fleisig jä= ◦ ten, weilen der Mays kein Unkraut vertragen ◦ kan, auch kan man mit den Händen Erde um ◦ die Maysstengel häufeln.

7) Im Herbst wird der Mays reif, man ◦ schneidet alsdann die Aehren ab, bringt sie nach ◦ Haus, bindet sie in Büschel und hängt sie an ◦ einem lüftigen Ort, zum trocknen auf. Das ◦ Abmähen der Körner ist das allerbeschwerlich= ◦ ste bey dieser Frucht, denn sie sizzen gar fest, ◦ mit dreschen richtet man nichts aus, auch wür= ◦ den dadurch die Körner zerquetscht, und verdor= ◦ ben; etliche schrobben <sup>141</sup> sie mit einem scharfen ◦ Eisen ab; andre reiben die Aehren zwischen ◦ Brettern die Furchen haben, u. s. w.

8) Der Nuzzen des Mays ist in Amerika ◦ unaussprechlich; wir kennen diese edle Frucht ◦ noch lange nicht gnug, und wir wissen noch ◦ lange nicht alles, was all damit anzufangen ◦ ist, sonst würde man ihn auch stärker, und über= ◦ all bauen. Wenn man die Körner ordentlich

3. Fortsezzung des göldnen Buchs.

229

ausäet°, aber dünn, so daß die Körner so einer ◦ Handbreit von einander, in die Erde kommen, ◦ und ordentlich eingeeget werden, so kan man ◦ den Mays grün, zum Futter mähen, besser ◦ Futter giebts nicht: es ist gesund, sehr süß, ◦ und giebt Milch die Menge,

---

<sup>141</sup> schrubben, schrappen

wenns gemäht ◻ worden, so wächst es wieder nach. Wenn er ◻ auch im Frühjahr erfriert, so darf man sich ◻ nicht darum bekümmern, er wächst wieder.

9) Wir haben keine Getreydefrucht, die so ◻ reichlich ausgiebt, wie der Mays, man erndet ◻ die Aussaat hundertfältig wieder, und das ist ◻ viel. Wenn man die Körner gehörig mahlen ◻ läst, und Meel daraus macht, so kan man ein ◻ gutes Brod daraus backen, unters Korn ge= ◻ mischt, wird das Brod recht gut, wenns nur ◻ recht gemacht wird.

10) Wenn die Körner noch grün sind, so, ◻ daß sie eine Milch von sich geben, wenn man ◻ sie zwischen den Fingern drückt, und man rö= ◻ stet sie dann in einer Pfanne über dem Feuer ◻ mit etwas Butter, so schmecken sie vortreflich, ◻ auch kan man sie dann wie Erbsen zum Ge= ◻ müß kochen, es schmeckt recht gut. Die Kör= ◻ ner geschält, geben sie eine gute Grütze zu

P 3

230

3. Fortsezzung des göldnen Buchs.

Suppen und Breyen. Man kan ein vortref= ◻ liches Bier daraus brauen, wenn man sie erst ◻ zu Malz macht, und dann gehörig mit Hopfen ◻ versieht, und braut. Zur Mastung fürs Vieh, ◻ und besonders fürs Federvieh, läst sich nichts ◻ bessers erdenken.

12. Der Hirse ist auch eine nützliche Ge= ◻ treyde Art, und wenn er in seinen gehörigen ◻ Boden kommt, so belohnt er die Mühe reich= ◻ lich, man muß aber verstehen mit ihm umzu= ◻ gehen. Man hat wieder verschiedene Arten ◻ Hirsen. 1) Den gemeinen weisen und gelben ◻ Hirsen, 2) den kolbigten Hirsen, und 3) den ◻ italiänischen Hirsen. Die beyden ersten Arten ◻ können bey uns gebaut werden, der italiäni= ◻ sche Hirse aber nicht, der will ein gutes war= ◻ mes Land haben.

12) Der Hirse treibt aus seinem Saam= ◻ korn einen starken Stock, mit breiten grasför= ◻ migen Blättern, doch sind diese Blätter nicht ◻ so groß, wie am Mays; die Hälme werden ◻ 2 bis 3 Schuh lang, und haben oben eine ◻ vielästige Rispe, wie ein klein

Besemchen <sup>142</sup> oder ◦ Büschgen, daran sizzen dann viele kleine runde ◦ gelbe Körner in ihren Hilsen°. Der Hirse ist ◦ auch eine Sommerfrucht.

### 3. Fortsetzung des göldnen Buchs.

231

13) Der Hirse wächst gerne auf einem ◦ fruchtbaren eben nicht sonderlich fetten, aber ◦ mehr feucht als trockenem, guten schwarzen ◦ Boden, in einer warmen Gegend; an kalten ◦ neblichten Orten kan man mit dem Hirsen ◦ nichts ausrichten, da 10 wächst er nicht. Das ◦ Feld wo Hirse wachsen soll, pflügt man im ◦ Herbst, und egt es recht tüchtig, damit es ◦ recht mürbe werde, hernach im Frühjahr, ge= ◦ gen das Ende des Aprils pflügt und egt man ◦ wieder, und säet dann 4 Pfund guten auser= ◦ lesenen Saamen auf hundert Ruthen, und egt ◦ ihn dann wieder ein. Wenn der 15 Hirse her= ◦ nach aufgegangen ist, so jätet man alles Un= ◦ kraut fleisig weg, zugleich zieht man auch alle ◦ Hirsenpflanzen aus die näher als einer Hand= ◦ breit beysammen stehen. Den Sommer über ◦ muß man noch ein paarmal jäten.

14.) Der Hirse wird ungleich reif, wenn ◦ einige Körner schon gelb sind, dann sind die ◦ andern noch grün; auch sind manchmal die ◦ Aehren an einem Ort schon gelb, wenn sie am ◦ andern noch grün sind. Darum darf man mit ◦ dem Hirsen nicht warten bis er ganz reif ist, ◦ sonst wird man sehr wenig bekommen, denn er 25

P 4

232

### 3. Fortsetzung des göldnen Buchs.

fällt aus. Wenn man sieht, daß er durchgän= ◦ gig anfängt gelb zu werden, dann schneidet ◦ man ihn, man muß aber behutsam mit ihm um= ◦ gehen, sonst fallen zu viel Körner aus, wenn ◦ man ihn nach Haus fährt, so muß man ein ◦ Tuch in den Wagen spannen, sonst verliert ◦ man zu viele Körner. Dann läst man ihn so ◦ lang auf der Tenne liegen, bis er vollends ◦ reif ist, dann drescht man 30

---

<sup>142</sup> #

ihn.

15) Der Hirse muß ordentlich geschält werden, dann ist er recht nützlich in der Haushaltung, man kan ihn an statt des Reiß und der Gerste in den Fleischsuppen kochen. Mit Milch zum Brey gekocht, schmeckt er recht gut, endlich ist er auch gut zum Futter fürs Federvieh. Da nun der Hirse nicht überall wächst, und doch überall gegessen wird, so kan man ihn mit Nuzzen verkaufen.

10 16) Der Buchwaizen, Heilof, oder Heydekorn ist auch ein sehr nütliches Gewächs, er treibt ein paar Schuh hoch, rothe saftige Stengel, mit verschiedenen Aesten; die Blätter sind wie ein Herz gefaltet; oben tragen die Stengel Dolden, mit kleinen weissen röthlichen Blüten, darauf folgen kleine  
15 drey-

## 3. Fortsetzung des göldnen Buchs.

233

20 eckigte Körner, die eine schwarzbraune Schaale haben, inwendig aber meelicht sind. Der Buchwaizen ist auch eine Sommerfrucht.

25 17) Der Buchwaizen erfordert kein fettes oder gut gearbeitetes Land, er wächst auf einem trockenen sandigten Boden am liebsten, wenn man die Rasen hackt, dann trocknet, verbrennt, die Asche streut, dann den Buchwaizen im Frühjahr dahin säet und unteregt, so geräht er ohne weiteres Düngen recht gut. Oder wenn man im Herbst ein Stoppelfeld umackert, dann im April den Buchwaizen säet und unteregt, so gehts auch an. Man säet 60 Pfund auf 100 Ruthen; wenn es nach der Saat regnet, so geräht der Buchwaizen desto besser.

30 18) Der Buchwaizen ist eine gar nützliche Frucht; man kan Brod draus backen, das wird nun zwar schwarz, aber es schmeckt gut, so lang es nicht zu alt wird, mit Korn vermischt, wird das Brod recht gut. Wenn man den Buchwaizen schält,  
35 so schmeckt er in Suppen und mit Milch zum Brey gekocht, recht gut. Buchwaizenmeel mit Bierhefen, Milch und Wasser angerührt, und Kuchen daraus gebacken, schmeckt vortreflich.

*Das goldne Buch, Mai 1784*

Der  
Volkslehrer.  
Vierter Jahrg. 5tes Stück.  
1784.  
May.  
Nürnberg,  
in der Grattenauerischen Buchhand=  
lung.

S. 294-308: „3. / Fortsezzung des goldnen Buchs.“ – Ab S. 305  
incl. engerer Zeilendurchschuß.

294                      2. Betrachtungen über die iezzigen &  
[...]

3.

Fortsezzung des göldnen Buchs.

Vom Getreyde hab ich nun gnug geredet, ◻ jezt will ich nun auch  
lehren, wie man sich mit ◻ den Gartenkräutern zu verhalten hat.

1) Die Kohlkräuter sind für den Bauern ◻ gar nüzlich, un-  
ter den Kohlkräutern versteh ich ◻ folgende Gewächse, den ge-  
meinen weisen Kopf= ◻ kohl, woraus das Sauerkraut gemacht  
wird, ◻ 2) den rothen Kopf Kohl, 3) den gelben ◻ Savoyer Kohl,  
4) den grünen Savoyer= ◻ kohl, oder grünen Wersing°, 5) den  
braunen ◻ Kohl. 6) den Blumenkohl, wohin auch der Broccoli

gehört, 7) die Kohlraben über der Erde, 8) die Kohlraben unter der Erde.

2) Es giebt zweyerley Arten des weissen Kopfkohls, die eine heist Winterkohl, die an=

3. Fortsezzung des göldnen Buchs. 295

dre Sommerkohl, sonst aber giebts noch so vielerley Arten Kopfkohl, daß ich sie nicht alle beschreiben kan, jedes Land hat fast seine eigne Art Kohl, aber das sind nun eigentlich keine Arten, sondern nur Veränderungen die von der Landesart herkommen.

3) Der Kopfkohl muß ein recht gutes fettes Land haben, das recht tiefen Grund hat, und wohl gedüngt ist, er wird bald ins Feld, bald in den Garten gepflanzt, je nachdem es kommt, es mag aber geschehen wo es will, so muß man, wenn man recht guten Kohl ziehen will, das Land im Herbst recht wohl ackern, egen und düngen, man düngt zuerst, dann ackert und egt man, damit der Mist recht durch die Erde komme, und den Winter über in der Erden recht verfaule.

4) Weilen das Land zum Kohl tiefen Grund haben muß, so muß mans auch recht tief ackern und egen; das darf man aber im Land nicht thun, das keinen tiefen Grund hat, damit die rohe Erde nicht oben komme. Es ist gar gut, wenn man ein Land im Herbst düngt und vorbereitet, es wird dann den Winter über vom Frost recht mürbe,

T 4

30 296

3. Fortsezzung des göldnen Buchs.

und die fruchtbarmachende Kraft des Himmels kann dann recht hinein würgen.

5) Wenn man nun Winterkohl säen will, so säet man den Saamen um Jakobi<sup>143</sup> in ein recht gutes Gartenland, hernach im

October ◻ setzt man die Pflanzen ins Feld, etwa 2 und einen ◻ halben Schuh von einander und häufelt ihn or= ◻ dentlich wie ihr wohl wißt, ich halte aber nicht ◻ viel auf den Winterkohl, der Sommerkohl ist ◻ besser. Zum Winterkohl kan man auch im ◻ Frühjahr das Feld düngen, ackern und egen, ◻ es ist dann noch früh gnug.

6) Zum Sommerkohl aber soll man im ◻ Herbst das Land düngen, ackern und egen, her= ◻ nach im Frühjahr im Merz gräbt man ein Gar= ◻ tenland recht gut, es muß auch recht fruchtbar ◻ und gut gedüngt seyn, in das Gartenland säet ◻ man nun einen guten Kohlsaamen, und wenns ◻ dürres trockenes Merzwetter ist, so muß man ◻ die Pflanzen das Abends mit reinem Wasser be= ◻ giesen, damit sie hübsch wachsen und groß ◻ werden.

7) Zu Ende des May, ackert und egt man ◻ das Land wieder, welches im vorigen Herbst ge= ◻ düngt, geackert, und geeegt worden, und dann

### 3. Fortsezzung des göldnen Buchs.

297

zieht man die Kohlpflanzen im Garten auf, und ◻ setzt sie nun ein paar Schuh weit von einander ◻ ins wohlgearbeitete Land.

8) Den Sommer über muß man das Un= ◻ kraut fleißig ausjäten, das nimmt sonst den ◻ Kohl die Fettigkeit und Nahrung weg, auch ◻ muß man die Erde um die Pflanzen hübsch auf= ◻ häufeln, damit sie viel Erde bekommen, dann ◻ giebts recht viele Wurzeln, und das Gewächs ◻ bekommt brav Nahrung.

9) Da der Kohl so viele und grose Blätter ◻ bekommt, so geht zu viel Nahrung in die äus= ◻ sersten Blätter, wenn man sie wachsen liese, ◻ darum muß man sie abtragen, so wie sie groß ◻ werden, dadurch geht die Nahrung in die Köpfe, ◻ und sie wachsen, und schliesen sich besser, die ab= ◻ gebrochenen Blätter geben ein gar gutes Futter ◻ fürs Vieh.

10) Gegen das Ende des Septembers ◻ werden die Köpfe hart und reif, dann haut man ◻ sie mit den Strüncken ab, und bringt sie nach ◻ Haus. Der obere Theil der Strüncke, welcher ◻ weich ist, giebt auch ein gutes Futter fürs Vieh. ◻ Die Köpfe werden auch abgeblattet, die Blätter ◻ bekommt das Vieh, die Köpfe aber werden ent=

298

## 3. Fortsezzung des göldnen Buchs.

weder eingemacht zu Sauerkraut, oder man ver= ◦ wahrt sie frisch zum Gemüß. Will man Saamen ◦ ziehen, so muß man die Pflanzen mit den Wurzeln ◦ ausziehen, frisch im Keller aufbewahren, dann ◦ im Frühjahr sezzen, so schossen sie, blühen und ◦ bringen Saamen. Man thut aber immer besser, ◦ wenn man Saamen kauft, der an einen guten ◦ Ort gewachsen ist.

10

11) Der rothe Kopfkohl hat kleinere ◦ Köpfe als der weise, und hat rothe Blätter, er ◦ ist auch schon zärtlicher und geräth nicht über= ◦ all so gut wie der weise Kopfkohl, Man säet ◦ und pflanzt ihn aber just so, und ich hab weiter ◦ nichts dabey zu erinnern. Der rothe Kopfkohl ◦ ist nicht so nützlich für den Bauern wie der weise, ◦ denn man kan ihn nicht zu Sauerkraut einma= ◦ chen; wer aber nahe bey einer Stadt wohnt, ◦ und ihn da auf dem Markt verkaufen kan, der ◦ kan etwas damit verdienen, denn es ist ein gu= ◦ tes Essen für vornehme Leute.

20

12) Eben so ists auch mit dem gelben und ◦ grünen Savoyerkohl, oder Wersing, er ist ◦ gar zärtlich und die jungen Pflanzen erfrieren ◦ im Frühjahr leicht, daher muß man sie in ei= ◦ nem Mistbette erziehen, damit man sie gegen

## 3. Fortsezzung des göldnen Buchs.

299

25

den Frost schüzzen könne; wie man ein gutes ◦ Mistbette machen soll, das lehr ich euch ein an= ◦ dermal. Sonst verfährt man dann hernach ◦ eben so mit dem Savoyerkohl wie ich oben ge= ◦ lehrt habe.

30

13) Wo das Land nicht recht fruchtbar ist, ◦ und wo also der Wersing nicht gut geräth, da ◦ ists nichts für den Bauern, er hat keinen Nuzzen ◦ von dergleichen Gewächsen, aber wo sie gut ge= ◦ rathen, und wo eine grose Stadt in der Nähe ◦ ist, da kan man etwas daraus lösen.

35

14) Der braune Kohl ist aber wieder ein ◦ recht gutes Gewächs für den Bauern, er hat ◦ im Winter ein gutes frisches Gemüß daran, ◦ und wenn man dann eine gute Bratwurst dazu ◦ hat, so kan man zufrieden seyn. Ich will mich ◦ nicht damit aufhalten,

wie man ihn erziehen ◦ muß, das wisst ihr alle gar gut.

15) Der Blumenkohl ist ein herrliches ◦ schönes und gar wohl schmeckendes Gemüse aber ◦ für den Bauern zu kostbar, der soll sich nur sol= ◦ che Gemüse erziehen, die ihn nicht zu viel kosten, ◦ und hernach gute Nahrung geben, der Blumen= ◦ kohl ist nur eine Speise für vornehme Leute; ◦ wenn aber der Blumenkohl an einem Ort gut

300

3. Fortsetzung des göldnen Buchs.

10 geräth, und man kan ihn in einer Stadt ver= ◦ kaufen, so ist immer Nuzzen dabey.

16) Wer guten Blumenkohl erziehen will, ◦ der muß sich recht guten Saamen von einem ◦ guten Ort her kommen lasen. Diesen Saamen ◦ säet er dann im Frühjahr ganz früh, so früh er ◦ nur kan, in ein gutes warmes Mistbeet, und ◦ erzieht dann die Pflanzen gar sorgfältig, damit ◦ sie nicht erfrieren, hernach wenn kein Frost mehr ◦ zu befürchten ist, so verpflanzt man sie wieder in ◦ ein gutes warmes Gartenland, und erzieht sie ◦ sorgfältig, sond behandelt man sie wie auch den ◦ weisen Kohl.

20 17) Die Kohlraben sind auch eine Kohl= ◦ art, man isst aber die Blätter nicht, sondern nur ◦ den Kopf der oben an den Strünken wächst und ◦ zart und weich ist, man verfährt auch mit dem ◦ Säen und Pflanzen just damit, wie mit dem ◦ Kohl. Die Kohlraben unter der Erden mag ◦ ich nicht leiden, man behandelt sie eben so wie ◦ die über der Erden.

25 18) Der Spinat ist für arme und reiche ◦ Leute ein gar gutes Gemüß, besonders wenn ◦ man Brennesseln darunter thut. Der Spinat ◦ ist im Frühjahr früh gut, und wenn der Winter

30

3. Fortsetzung des göldnen Buchs.

301

nicht gar zu hart ist, so kan man auch den ◦ ganzen Winter durch Spinat haben, denn man ◦ hat Sommer= und Winter Spinat.

35 19) Der Spinat oder spanische Kohl, hat ◦ eine dünne weise zasrigte Wurzel, Schuhlange ◦ runde hole ästige Stengel, lange, spizzige geähr= ◦ te, zarte, saftige, langstieligte und dunkelgrü= ◦ ne Blätter. Er blüht doppelt. Die männli= ◦ chen Blüten stehen

besonders, und auch die ◦ weiblichen besonders. Der Sommerspinat ◦ trägt stachlichten Saamen, der Winterspinat<sup>o</sup> aber ◦ glatten.

20) Der Spinat, so wohl der Winter= als ◦ der Sommerspinat, erfordert einen recht guten, ◦ wohlgearbeiteten Boden, wer recht guten Spi= ◦ nat haben will, der muß sein Land im Herbst ◦ schön düngen, ackern und egen, oder wenss ◦ ein Gartenland ist, graben, damit es den Win= ◦ ter recht fruchtbar werden möge.

21) Im Frühjahr im Merz säet man den ◦ Sommerspinat und im September den Win= ◦ terspinat aber ganz dünn, und harkt ihn unter, ◦ man muß ihn auch recht rein halten, und flei= ◦ sig jäten. Die Blätter geben ein recht gutes

302

### 3. Fortsetzung des göldnen Buchs.

gesundes und zartes Gemüse. Die Melke<sup>144</sup> ◦ wird auch so benuzt.

22) Der Lattich= oder Gartensalat ist ◦ auch ein gar nützliches Gewächs, man hat den ◦ ganzen Sommer Salat und Gemüse daran. ◦ Es giebt so mancherley Arten Lattich, daß man ◦ sie nicht alle zählen und beschreiben kan, es ist ◦ aber auch nicht nöthig, man behandelt eine Art ◦ wie die andere.

23) Das Lattich wächst ohne merklichen ◦ Strunk aus der Erden hervor, er hat dann ◦ etliche länglichte, breite, weiche und zarte milch= ◦ saftige Blätter, wenn er versezt wird, so zieht ◦ er einen kleinen Strunk oder Stengel, und sei= ◦ ne Blätter schliesen sich in ein Köpfgen und ◦ werden kraus und gelb. Andere Arten ziehen ◦ sich nicht in Köpfe, indessen sind sie doch alle ◦ miteinander im Geschmack wenig voneinander ◦ unterschieden.

24) Der Lattich wächst gar geschwind, und ◦ man kan vom Merz bis in den Julius noch ◦ immer Lattich säen, er wird noch immer reif, ◦ und brauchbar. Wenn man im Frühjahr recht ◦ früh Salat haben will, so muß man den Saa= ◦ men in ein Mistbeet säen, und die Pflänzgen

## 3. Fortsetzung des göldnen Buchs.

303

wohl gegen den Frost schützen, wenn sie groß ◦ gnug sind, so verpflanzt man sie in ein gutes ◦ fruchtbares Land, einen Schuh weit vonein= ◦ ander, damit sie recht Platz haben, und in ◦ Köpfe schiesien können; so behandelt man alle ◦ Latticharten.

25) Wenn man den Lattich stehen läst, so ◦ schoßt er, blüht und trägt Saamen, den muß ◦ man dann zu gehöriger Zeit sammeln, und ◦ zum säen verwahren, ich halte es aber auch für ◦ besser, wenn man zum Lattichsalat, den Saamen ◦ von einem Ort her kommen läst, wo er recht ◦ gut ist.

26) Die Zichorie ist ein Gewächs, das ◦ eben nicht sonderlich bekannt ist, und ich würde ◦ mich nicht einmal damit aufhalten und euch ◦ beschreiben wie mans erziehen muß, wenn man ◦ nicht in neuern Zeiten angefangen hätte, Caffee ◦ daraus zu machen, der Caffee wird aber recht ◦ gut, und darum will ich euch die ganze Sache ◦ umständlich beschreiben.

27) Die Zichorie hat lange ausgezackte ◦ Blätter, die Stengel werden gros und rauh, ◦ und haben viele Nebenzweiglein, die ebenfalls ◦ viele Blätter treiben; oben aber tragen sie

304

## 3. Fortsetzung des göldnen Buchs.

gewöhnlich blaue, zuweilen auch weise Blumen, ◦ die sich allezeit nach der Sonne kehren, und ◦ den ganzen Sommer durch blühen. Im Herbst ◦ kan man dann den Saamen sammeln.

28) Zur Cichorie nimmt man ein Land ◦ das nicht zu dürr oder zu trocken, sondern et= ◦ was feucht ist; man säet sie im Frühjahr ganz ◦ dünne und jätet sie fleisig. Vor dem Winter, ◦ oder den folgenden Herbst gräbt man die Wur= ◦ zeln aus, legt sie in den Keller in Sand, wo sie ◦ dann ein gelbes Kraut treiben, welches wie En= ◦ divien zum Salat gebraucht werden kan. Es ◦ giebt gerad so Krönchen, wie auch die gelbe ◦ Rüben geben, wenn sie im Winter im Keller ◦ liegen. Die Krönchen schneidet man ab, und ◦ macht Salat davon, das ist aber der Mühe nicht ◦ werth, daß man darum gerad Cichorien erzie= ◦ hen will.

35

29) Aber wenn man einen guten Caffee ◦ aus den Cichorien machen kan, das ist gewiß ◦ der Müh werth. Den Caffee macht man so: ◦ im Herbst gräbt man die Wurzeln aus, schnei= ◦ det

dann das Kraut ab, und wäscht nun die  $\square$  Wurzeln ganz rein, damit ja kein Koth oder  $\square$  Erde dran bleibe. Dann zerschneidet man sie

### 3. Fortsetzung des göldnen Buchs.

305

5 ganz klein, in kleine Stückelchen, gerade so  $\square$  groß wie Caffeebohnen.

10 30) Diese Stückchen muß man dann in  $\square$  gelinder Wärme trocknen, man kan sie auf  $\square$  Horden <sup>145</sup> über dem Ofen trocknen, nur daß sie  $\square$  ja nicht braun werden, auch kan man sie in ei= $\square$  nen Backofen thun, wenn das Brod heraus ist,  $\square$  aber dann muß man doch ehe denn Ofen etwas  $\square$  abkühlen lasen, damit sie nicht zu braun werden,  $\square$  wenn sie nur trocken sind, damit sie sich nur  $\square$  halten lasen.

15 31) Wenn nun die zerschnittene Wurzeln  $\square$  trocken sind, so thut man sie in einen leinenen  $\square$  Sack, und hängt sie dann an einen luftigen Ort  $\square$  auf, so halten sie sich Jahr und Tage.

20 32) Will man nun Caffee machen, so  $\square$  nimmt man von den getrockneten Cichorien  $\square$  Wurzeln, und brennt sie wie die Caffeebohnen,  $\square$  aber man muß sich in acht nehmen, denn sie  $\square$  verbrennen gar leicht, sie dürfen nur gelind,  $\square$  und zimmetbraun geröstet werden, dann muß  $\square$  man sie auch so gleich aus der Pfanne auf der  
25  $\square$  Caffeeühle malen, denn wenn man das nicht  $\square$  thut, so schlagen sie wieder zurück, und wer= $\square$  den wie Birne oder Apfelsnizzeln, so weich,  $\square$  daß sie sich quetschen aber nicht mahlen lasen.

30 33) Von dem gemahlten Pulver darf man  $\square$  aber nur halb so viel nehmen, als von dem rech= $\square$  ten Caffee, sonst wird er viel zu stark, man  $\square$  machts eben so damit, wie mit dem Caffee= $\square$  pulver. Der Caffee wird ungemein schön

Volksl. May 1784. U

35

---

<sup>145</sup> #

306

## 3. Fortsezzung des göldnen Buchs.

braun, hell und klar, und schmeckt etwas bit= terlich, und auch ein wenig nach der Wurzel, das macht aber nichts, es ist ein recht guter Caffee, der recht herrlich schmeckt, und recht gesund ist.

34) Von Spargel mag ich gar nichts sagen, das ist nur ein Essen für vornehme Leute und zu theuer für den Bauern zu erziehen, doch kans noch wohl einmal geschehen, daß es mir einfällt zu lehren wie mans machen muß, jezt will ich von nöthigen Dingen sprechen.

35) Ich komme nun der Ordnung nach an die Bohnen, Erbsen und Linsen oder an die Hülsenfrüchte, unter den Bohnen will ich zu erst von den türkischen oder welschen Bohnen reden, die man auch Phaseolen<sup>146</sup> nennt, und die von den Bauern allgemein in den Gärten gezogen werden, man hat dreyerley dieser Bohnen: weise Bohnen, bunte Bohnen, und Zwergbohnen.

36) Die weise Bohnen treiben einen zarten langen Stengel, der sich um eine Stange windet, und an ihr hinauf wächst, man muß daher auch eine Stange dabey stecken, wenn sie gerathen sollen. Die Blätter sehen fast so aus wie am Epheu, oder Wintergrün, gemeinlich stehen drey beysammen an einem Stiel, die Blumen sind zum Theil weiß, zum Theil röthlich, darauf folgen lange Schotten, die die Bohnen in sich enthalten.

## 3. Fortsezzung des göldnen Buchs.

307

37) Alle Bohnenarten wachsen am liebsten auf einem recht guten lockern Boden und wo es warm und luftig ist, und wo keine Kälte hin kommen kan, denn die Kälte können die türkischen Bohnen gar nicht vertragen. Zu den Bohnen muß man auch das Land schon den Herbst vorher graben und zubereiten,

---

<sup>146</sup> #

wenn ◻ sie recht gut gerathen sollen.

38) Ich werde euch noch oft anrathen, ◻ daß ihr das Land, auf welchem ihr etwas er= ◻ ziehen wollt, im Herbst zubereiten, düngen, ◻ ackern und egen müst, da müst ihr mir nur ◻ folgen es wird euch nicht reuen, es geht in ◻ der Welt nichts drüber, wenn man das Feld ◻ im Herbst auflockert, damit es im Winter nur ◻ recht durchfrieren könne.

39) Im Frühjahr, so bald man keine ◻ Fröste mehr zu befürchten hat, darf man die ◻ Bohnen sezzen, man setzt 4 bis 5 Bohnen in ◻ einen kleinen Zirkel herum, so auf einen Platz ◻ der etwa einer Hand groß ist; wenn sie et= ◻ was erwachsen sind, so steckt man eine Stan= ◻ ge mitten zwischen die vier bis fünf junge Pflanz= ◻ gen, und leitet sie an denselben hinan, so wach= ◻ sen sie schön.

40) Im Herbst ehe es kalt wird, nimmt ◻ man die Hülsen herab, aus welchen man die ◻ weise Bohnen herausnehmen, und verwahren, ◻ oder verkaufen will, diese läst man auch recht ◻ reif werden. Die weise ausgehülste Bohnen ◻ sind ein gar gutes herrliches Essen, wenn sie ◻ ordentlich zubereitet und gekocht werden.

## U 2

308 3. Fortsezzung des göldnen Buchs.

41) Ehe die Hülsen hart werden, sind sie ◻ sehr gut zu essen, wie Gemüse, und einzuma= ◻ chen, man schneidet sie recht zart und klein, ◻ und kocht sie wie Gemüse. Wenn man sie ◻ einmacht, so quellen sie viele mit Wasser ab, ◻ ehe sie sie einmachen, das ist aber gar nicht ◻ gut, am allerbesten ists, wenn man die ge= ◻ schnittenen Bohnen in einen Zuber thut, ◻ denn eine Hand voll Salz dazu, und zerreibt ◻ sie dann lange mit den Händen, als wenn ◻ man einen Teig machte, bis sie recht schäu= ◻ men, dann stampft man sie so ins Faß ein.

<sup>147</sup> Vgl. S. mit Anm. 95.

42) Wenn man so die Bohnen einmacht, ◦ so kochen sie sich hernach schön grün, und ◦ schmecken vortreflich. Die Weiber werfen ◦ manchmal etwas Kupfergeschirr in die Boh= ◦ nen, wann sie sie kochen, davon werden sie ◦ schön grün, aber das ist entsezlich, das heist ◦ das Essen vergiften, denn eben dies Grüne <sup>148</sup> ◦ ist ein wahres Gift, woran man sterben kan. ◦ Die Obrigkeit sollte so etwas streng ver=

bieten.

- - - - -

*Das goldne Buch, Juni 1784*

Der

Volkslehrer.

Vierter Jahrg. 6tes Stück.

1784.

Jun.

Nürnberg,

in der Grattenauerischen Buchhand=

lung.

S. 360-373: „3. / Fortsezzung des goldnen Buchs.“ – Ab S. 369 incl. engerer Zeilendurchschuß.

360



3.

## Fortsezzung des göldnen Buchs.

1) **I**m lezten Stück habe ich euch noch ge= ◦ lehrt, wie ihr die tür-  
kische Bohnen auf die beste ◦ Weise einmachen müst; nun will  
ich auch noch ◦ von grosen oder dicken Bohnen reden, welche ◦  
sonst auch Saubohnen genannt werden.

2) Ich brauche euch wohl die Saubohnen ◦ nicht zu be-  
schreiben, denn ihr kennt sie doch ◦ wohl alle. Sie wachsen gerne  
auf einem mit= ◦ telmäßig fruchtbaren Acker, und sonnenreichen ◦  
Boden. Diesen Boden gräbt man wohl um, ◦ und bearbeitet ihn  
schön, im Frühjahr steckt ◦ man dann die Bohnen in die Erde, et-  
wa einer ◦ Spannen weit von einander, den Sommer ◦ über muß  
man sie auch fleißig jäten, und rein ◦ halten.

3) An vielen Orten kocht man sie, wenn ◦ sie noch jung und  
zart sind, mit der Hülse zum ◦ Gemüse, das geht auch an, aber in  
Westpha= ◦ len, da läst man sie mitelmäßig reif werden, ◦ hülst sie  
dann aus, und kocht sie mit Speck, <sup>149</sup> ◦ welches ein herrliches und  
sehr nahrhaftes Es= ◦ sen für den Arbeitsmann giebt.

## 3. Fortsezzung des göldnen Buchs.

361

4) Es giebt eigentlich zweyerley Arten ◦ Erbsen, Felderbs-  
sen und Zuckererbsen, beide ◦ sind für den Bauern sehr nüzli-  
che Gewächse. ◦ Die Felderbsen treiben einen schwachen etwas ◦  
rankigten Stengel, brauchen aber keine Stan= ◦ gen, die Blüthen  
sind weiß, mit Purpurflecken ◦ darauf folgen länglichte Schoten,  
welche die ◦ Erbsen in sich enthalten.

5) Die Felderbsen wollen einen warmen ◦ und fruchtbaren,  
nicht zu feuchten, aber auch ◦ nicht zu trocknen Boden haben.  
Den Saa= ◦ men muß man wohl auslesen, sonst geht er ◦ nicht auf;  
das Land muß man im Herbst wohl ◦ bearbeiten, pflügen und  
egen, man nimmt ein ◦ gutes Stoppelfeld dazu, dann läst mans so ◦  
den Winter über liegen; im März pflügt und ◦ egt man noch ein-  
mal, und säet dann die Erb= ◦ sen ganz dünn dahin, und egt sie  
dann unter.

---

<sup>149</sup> S. Anm. 147.

6) Im Herbst muß man die Erbsen reif, ◦ aber ja nicht zu reif werden lasen; wenn sie ◦ geschnitten sind, so dürfen sie nicht wohl naß ◦ werden, denn wenn sie hernach wieder trocken ◦ sind, so springen die Schoten auf, und man ◦ verlieret die Erbsen, man muß sie also sehr ◦ wohl in acht nehmen, und wenn man sie nach

Z 5

362

3. Fortsezzung des göldnen Buchs.

10 Haus fährt, so muß man allemal ein Tuch in ◦ den Wagen spannen, damit man nicht zu viel ◦ Erbsen verliere.

7) Wenn nun die Erbsen ausgedroschen ◦ sind, so läst man sie lüftig auf einem Speicher ◦ trocknen, man muß sie aber nicht zu dick auf= ◦ einander schütten, sonst verderben sie, dann ◦ rührt man sie auch oft um, wie auch die an= ◦ dern Früchte.

15 8) Die Erbsen sind eine gute und nahr= ◦ hafte Speise, man kan sie auch unter die an= ◦ dern Früchte mischen, und mit zum Brod ma= ◦ len lasen. Es giebt Länder wo keine Erbsen ◦ wachsen, dahin kan man sie verkaufen, und ei= ◦ nen guten Handel damit treiben, und also ein ◦ Stück Geldes daraus lösen.

20 9) Die Zuckererbsen kennt ihr wieder alle, ◦ und ich brauch sie euch nicht zu beschreiben; ◦ man pflanzt sie in ein Gartenland oder auf ◦ ein Feld, daß noch ziemlich Fettigkeit im Bo= ◦ den hat.

Ein solches Land gräbt man im ◦ April, hat mans aber den vorigen Herbst ge= ◦ than so ists noch besser.

25 10) Wenn die Zuckererbsen reif sind, so ◦ pflückt man sie mit den Händen ab, wenn nun

3. Fortsezzung des göldnen Buchs.

363

30 das Land zu breit ist, so kan man nicht in die ◦ Mitte reichen, oder man müste zwischen den ◦ Stangen hinein treten, und dann würde ja ◦ gar vieles verdorben, deßwegen muß man ein ◦ Zuckererbsenland nur 5. Schuh breit machen, ◦ und allemal zwischen denselben einen schmalen ◦ Gang lasen, damit man dazwischen gehen kön= ◦ ne, ohne etwas zu verderben, es ist auch des ◦ Jätens

35 wegen gut.

11) Im April steckt man die Zuckererbsen ◦ zween Zoll tief

in die Erde, und einer Span= ◦ nen lang voneinander; so bald sie einer Hand= ◦ lang heraus gewachsen sind, so steckt man bey ◦ jeder Pflanze einen Stecken, der ein paar Rei= ◦ ser oder Aeste hat, daran wachsen dann die ◦ rankigte Zuckererbsen hinauf, es ist auch gut, ◦ wenn man sie fleißig mit Jäten rein hält.

12) Die weiche Schoten geben ein sehr ◦ gutes Gemüse, und wenn sie reif sind und ◦ man macht dann die Erbsen heraus und kocht ◦ sie, so schmecken sie auch recht gut.

13) Die Linsen sind auch eine sehr nüz= ◦ liche Hülsenfrucht, man erzieht sie mehrentheils ◦ auf dem Feld. Die Linsen sind Rankenge= ◦ wächse, doch braucht man keine Stecken dabey

364

## 3. Fortsezzung des göldnen Buchs.

zu stecken; der Stengel wird fast einer Elen° ◦ hoch, die Blätter sind schmal, lang, und ste= ◦ hen paarweiß gegen einander über. Die Blüh= ◦ then sind weißlich, darauf folgen zwo kurze ◦ Schoten, welche 2, 3, bis 4. platte Linsen= ◦ körner in sich enthalten.

14.) Zur Linsensaat nimmt man ein Stop= ◦ pelfeld, das aber nicht zu mager, sondern et= ◦ was fett und fruchtbar ist, es muß nicht zu ◦ feucht, doch aber auch nicht zu dürre seyn; ein ◦ solches Feld ackert und egt man im Herbst, den ◦ folgenden Frühling wieder, und dann säet man ◦ die Linsen eben so wie die Erbsen; bey der ◦ Erndte muß man auch eben so vorsichtig damit ◦ seyn als mit den Erbsen.

15.) In der Küchen sind die Linsen auch recht ◦ nützlich, man macht Suppen, und auch Gemü= ◦ se daraus, eine gute Bratwurst dazu schmeckt ◦ treflich,<sup>150</sup> doch kan man auch mit geräuchertem ◦ Schweinefleisch recht wohl zurecht kommen.

16.) In den guten Fruchtländern pflegt man ◦ auch viele Kürbiße für Menschen und Schwei= ◦ ne zu ziehen, sie wachsen aber überall, und sind ◦ eine nützliche Frucht, wie ich euch hier lehren ◦ will. Die Kürbisse sind ein sonderlich Ge=

3. Fortsezzung des göldnen Buchs.

365

<sup>150</sup> Vgl. Anm. 147.

wächs, woran man seine Freude hat, der Sten= ◻ gel ist rauh, und kriecht über die Erde fort, ◻ wenn man ihn nicht an einer Stange oder an ◻ einer Wand hinauf leitet; die Blätter sind ◻ groß, eingeschnitten, und lappigt, die Blüten ◻ sind wie Glocken und gelb, darauf folgt der ◻ Kürbis, welches ein Apfel ist, oft gröser als ◻ ein Mannskopf, er sieht streifigt, und grün= ◻ gelb aus, inwendig hat der Kürbis ein gelbes ◻ Fleisch, und viele Kerne.

17. Es giebt vielerley Kürbisse, etliche ◻ haben einen langen Hals wie eine Birn, oder ◻ Flasche, die heist man Flaschenkürbisse, andere ◻ haben eine Schaale so fest wie Horn, andre ◻ haben aber eine weiche Schaale, und sind sehr ◻ groß, diese sind die besten.

18.) Der Kürbis erfordert ein gutes ◻ fruchtbares, nicht zu trocknes, sonnenreiches, ◻ und luftiges Land, hier macht man im April ◻ runde Löcher, 2 Zoll tief und 8 Schuh weit ◻ von einander, die Kürbiskerne weicht man den ◻ Tag vorher ehe man sie sezen will in Wasser ◻ ein, des andern Tags wirft man zween beisam= ◻ men in einLoch°, scharrt einen halben Zoll Erde

366 3. Fortsezzung des göldnen Buchs.

drauf, und füllt dann das Loch vollends mit ◻ Pferdemit aus.

19.) Den Sommer über muß man oft ◻ und fleisig begiesen, wenn es nicht regnet, denn ◻ der Kürbis erfordert sehr viele Feuchtigkeit. ◻ Wenn hernach die Kürbisse erscheinen, so muß ◻ man an jeder Ranke höchstens nur drey Kür= ◻ bisse lasen, die andern bricht man ab, so wer= ◻ den sie desto gröser.

20.) Die Kürbisse sizzen an dern Ranken ◻ an kurzen Stielen, und wenn man ie Ranken ◻ an einer Stange hinauf leitet, oder an einer ◻ Wand, so muß man doch für jeden Kürbis ein ◻ Bänkelchen machen, darauf er liegen kan, er ◻ wird sonst so schwer, daß er abbricht, läst man ◻ ihn aber auf der Erden herum kriechen, so muß ◻ man unter jeden Kürbis einen Ziegelstein le= ◻ gen, sonst  
35 fault er da, wo er auf der Erden ◻ liegt.

21.) Wenn die Kürbisse reif sind, so kan ◻ man aus dem Fleisch einen Brey kochen, er ◻ schmeckt zwar süslich aber doch

nicht sonderlich ◦ angenehm; aber für die Schweine geben die ◦ Kürbisse eine vortrefliche Mastung. Was aber ◦ ganz besonders merkwürdig ist: die Kürbisse

### 3. Fortsetzung des göldnen Buchs.

367

haben sehr viele Kerne, einer hat wohl eine ◦ kleine Hand voll, wenn man diese Kerne trock= ◦ net, und dann in der Oelmühle schlagen läst, ◦ so bekommt man halb so viel Oel wieder als ◦ man Kerne in die Mühle geschickt hat, und ◦ dies Oel ist wenigstens 10 zum brennen in den ◦ Lichtern vortreflich, vielleicht könnte mans so ◦ verbessern, daß mans essen könnte. Das ist ◦ ein groser Nutzen von den Kürbissen, der noch ◦ nicht sehr bekannt ist.

22. Von Kukumern, <sup>151</sup> Melonen und der= ◦ gleichen Gewächsen will ich nichts reden, sie ◦ sind für den Bauern nicht nützlich wenn er sie ◦ nicht verkaufen kan und dann giebs auch noch ◦ andre nützlichere Gewächse zum verkaufen.

23.) Man kan noch allerhand Pflanzen in ◦ den Gärten erziehen, die in der Küche und auch ◦ zur Gesundheit recht nützlich sind, diese nenne ◦ ich Gewürzpflanzen, und ich will euch leh= ◦ ren wie man sie erziehen muß.

24.) Die Petersilge ist ein sehr nütliches ◦ Küchen und Gewürzkraut, sie ist auch allen be= ◦ kann, das Kraut schneidet man oft auf aller= ◦ hand Gemüß, und die Wurzeln thut man in ◦ die Fleischsuppen. Nun hat man aber eine

368

### 3. Fortsetzung des göldnen Buchs.

Art Petersilge, welche grose Wurzeln hat, die= ◦ se ist die beste, denn man kan das Kraut und ◦ die Wurzeln davon gebrauchen.

25. Die Petersilge oder auch Peterlein ◦ wächst in jedem wohlgearbeiteten, tiefgründi= ◦ gen Boden, den Saamen färt man im Merz ◦ oder April, und harkt ihn so gleich unter. ◦ Weilen der Saame langsam aufgeht, so kan ◦ man ihn wohl in einem Topf mit Erde vermi= ◦ schen, und in ein warmes Zimmer stellen, man ◦

---

<sup>151</sup> Gurken.

läßt ihn hier drey Tage stehen, begießt ihn oft ◦ mit laulichem, aber ja nicht mit heisem Was= ◦ ser, und nimmt hernach die Erde mit dem ◦ Saamen aus dem Topf, und säet sie aufs ◦ Land hin, so geht sie geschwind und schön auf.

26.) Die Petersilgenstöcke von denen man ◦ die Wurzeln brauchen will, darf man nicht be= ◦ schneiden. das ist, man darf kein Kraut davon ◦ abschneiden, sonst werden die Wurzeln nicht ◦ groß genug; wenn man recht grose Wurzeln ◦ haben will, so muß man nie das Kraut ab= ◦ schneiden, denn die Kraft geht sonst immer ◦ fort, ins Kraut und will da wieder das ersez= ◦ zen, was abgeschnitten worden, davon zehren ◦ sich dann die Wurzeln aus, auch zieht das

### 3. Fortsezzung des göldnen Buchs.

369

15 Kraut viele Nahrung aus der Luft an sich, wo= ◦ durch die Wurzel ernährt wird, wenn man nun ◦ das Kraut abschneidet, so wird die Wurzel ge= ◦ schwächt. Dies gilt von allen Wurzel=Ge= ◦ wächsen, und ist in der That wahr.

20 27.) Diejenigen Stöcke nun, von denen ◦ man den Winter über die Wurzeln brauchen ◦ will, hebt man im Herbst im September ◦ oder October aus, und verwahrt sie im Sand ◦ im Keller, da bleiben sie frisch, und man kan ◦ sie haben wenn man will.

25 28.) Die Petersilge hat auch in der Ar= ◦ zeney für Menschen und Vieh viele Kräfte, so ◦ wohl die Wurzeln als das Kraut stärken den ◦ Magen, und die Eingeweyde, und befördern ◦ also die Verdauung, auch lösen sie den Schleim ◦ auf, für ein verschleimtes Geblüt sind sie recht ◦ gut. Zugleich führen sie auch  
30 den Urin ab; ◦ dazu ist aber besonders der Saamen gut, wenn ◦ man ihn in einem Mörser mit etwas Wasser ◦ reibt, dann durch ein Tuch prest, und öfters ◦ ein Theeköpfchen von dem milchichtem Saft ◦ trinkt, im Anfang der Wassersucht, ist dies ◦ ein herrliches Mittel, wens aber zu weit ge= ◦ kommen ist, so hilfts schon nicht  
35 mehr.

29.) Die Zellerie, <sup>152</sup> oder Zellerey ist ◻ auch ein allgemein bekanntes Kraut und in ◻ den Küchen fast noch gebräuchlicher als ◻ die Petersilge man hat ebenfalls zweyerley ◻ Arten, Wurzelzellerie, und Krautzellerie. ◻ Die erste aber ist auch die nützlichste. Die ◻ Zelleriewurzel ist knolligt, gewürzhaft und ◻ schmeckt recht gut.

Volksl. Jun. 1784.            A a

370

3. Fortsezzung des göldnen Buchs.

30) Wer recht guten Zellerie ziehen will, ◻ der muß sich ein Mistbett im Garten machen, ◻ in welchem er die Pflanzen für den Frost schüz= ◻ zen kan; dann macht ers mit dem Saamen, ◻ wie ich oben von der Petersilge gelehrt habe, ◻ und thut ihn mit Erde in einen Topf in die ◻ warme Stube, und begiest ihn da drey Tage ◻ lang mit lauem Wasser, dann säet man den ◻ Saamen in das Mistbeet, welches mit Glas= ◻ fenstern bedeckt seyn muß, damit nichts darin= ◻ nen erfrieren könne, des Nachts deckt man ◻ auch wohl wollene Decken darüber her.

31) Im Mistbeet muß man auch mit lauen ◻ Wasser öfters begiesen, und dann hernach, ◻ wenn die Pflanzen fingerslang sind, und man ◻ keine starke Nachtfroste mehr zu beförchten<sup>o</sup> hat, ◻ so verpflanzt man sie in ein fettes etwas feuch= ◻ tes und gutes Gartenland, in Reihen unge= ◻ fehr einen halben Schuh weit von einander, ◻ und eine Reihe drey Schuh weit von der an= ◻ dern, so wird man hernach im Herbst vortrefli= ◻ che Zelleriewurzeln bekommen, die man eben so ◻ im Keller im Sand verwahrt, wie die Peter= ◻ sillgenwurzeln.

32) Die Zellerie, so wohl die Wurzeln ◻ als das Kraut, hat eben den Nuzzen in der ◻ Arzney, wie auch die Petersilge; nur ist sie ◻ doch etwas milder, und also auch schwächer. ◻ Wenn man die Wurzeln in Scheiben schnei= ◻ det, gar kocht, und dann mit Baumöl und ◻ Eßig zum Salat macht, so giebt das ein vor= ◻ trefliches<sup>o</sup> und sehr gesundes Essen.

<sup>152</sup> Sellerie.

33) Die Rettigarten sind mancherley: ◦ man hat den gemeinen Rettig, welcher in

3. Fortsetzung des göldnen Buchs.

371

Winter= und Sommerrettig besteht, und dann ◦ die Radiesen. Der Rettig hat weise oder ◦ schwarze, länglichte oder runde Wurzeln, die ◦ zwar einen gewürzhafthen angenehmen Ge= ◦ schmack haben, dabey aber scharf und beisend ◦ auf der Zungen und in der Nasen sind, wel= ◦ ches von einer flüchtigen Schärfe herrührt, ◦ die aus den Wurzeln ausdünstet. Die Ra= ◦ diesen sehen wie kleine Rüben aus und sind ◦ milder, und nicht so scharf.

34) Diese Wurzeln alle erfordern einen ◦ mürben, feuchten und tief gegrabenen Boden. ◦ Wenn man recht grose Rettige erziehen will, ◦ so gräbt man das Land drey Schuh tief um, ◦ und düngt es wohl mit Schaafmist den man ◦ auch untergraben muß, dann macht man Löcher ◦ in dies Land zween Zoll tief, und einen Schuh ◦ weit von einander, in jedes Loch wirft man ◦ zwey Saamenkörner, und wenn die Pflanzen ◦ groß genug sind, so verpflanzt man diejenigen ◦ Pflanzen, welche zu schwach sind, hernach muß ◦ man den Sommer über oft die Erde um die ◦ Stöcke häufeln und fleisig jäten. Beyde Stü= ◦ cke muß man auch bey der Petersilge und der ◦ Zellerie nicht versäumen.

35) Die Radiesen kan man alle Monath ◦ auf Mistbeeten auf eben die Art erziehen, man ◦ verfährt eben so damit, wie auch mit dem ◦ Rettig.

36) Der Meerrettig ist noch eine andre ◦ Art Gewächs, die Wurzeln sind lang stark ge= ◦ würzhafft und beisen auf der Zunge. Die Blät= ◦ ter sind oft mit ihren Stielen anderthalb Elen ◦ lang, und 6 bis 7 Zoll breit, oben und unten

A a 2

372 3. Fortsetzung des göldnen Buchs.

spiz, und am Rande gekerbt, die Stengel ◦ werden eine Ele hoch,

und bringen kleine weise ◦ auch wohl purpurfarbene Blümchen, mit vier ◦ Blättern, darauf folgt ein schwarzer rundli= ◦ cher Saamen in Schoten.

37) Der Meerrettig liebt einen lockern, ◦ feuchten und guten schwarzen Grund. Man ◦ schneidet die Meerrettigwurzeln in so viele Stü= ◦ cke als sie Augen haben, pflanzt dann diese ◦ Stücke ins wolgearbeitete Land, einen halben ◦ Schuh weit von einander, und drey Finger ◦ tief, säet dann fleisig, und läst sie so bis ins ◦ dritte Jahr wachsen, so sind alsdann die Wur= ◦ zeln am besten.

38) Alle Rettige werden eigentlich nur ◦ roh und gerieben auf einem Schüsselchen zum ◦ frischen Fleisch aufgesetzt, oder man kocht sie ◦ mit oder ohne Milch zu einem Brey zu eben ◦ dem Zweck. Die Radiesen werden geschält, ◦ und entweder auch zum frischen Fleisch, oder ◦ zum Butterbrod gegessen,

39) Der Nutzen der Rettige und Radiesen ◦ ist eben derselbe, wie auch der Petersilge und Zel= ◦ lerie, nur sind alle Rettige viel stärker, sie ◦ stärken den Magen und die Eingeweyde, und ◦ führen auch die Schärfe durch den Urin ab. ◦ Vorzüglich aber würken sie auch auf die Ner= ◦ ven, und stärken ihre Kraft, daher sie auch bey ◦ dem Kopfweh, und bey Schwäche des Kopfs ◦ gut sind.

Ich will nun im folgenden Stück mit dem ◦ göldnen Buch fortfahren, und euch noch viel ◦ nütliches lehren. Allein ich fürchte als ihr lest

### 3. Fortsezzung des göldnen Buchs.

373

nicht alles was ich hier schreibe, das müst ihr ◦ aber thun, denn es steckt hin und wieder doch ◦ etwas nütliches das ihr noch nicht wißt, auch ◦ bitte ich euch nicht so thöricht zu seyn, daß ihr ◦ glaubt, ihr wüset alles besser als ich, das ◦ möchte doch wohl fehlen, denn ich schreib euch ◦ nichts hieher, was nicht oft probirt worden ist.

-----

*Das goldne Buch, Juli 1784*

Der  
Volkslehrer.

Vierter Jahrg. 7tes Stück.

1784.

Jul.

Nürnberg,

in der Grattenerischen Buchhand=  
lung.

S. 422-435: „3. / Fortsetzung des goldnen Buchs.“ – Ab S. 433  
incl. engerer Zeilendurchschuß.

15 422

3. Fortsetzung des göldnen Buchs.

[...]

20

3.

Fortsetzung des göldnen Buchs.

25

1) **D**ie Zwiebelarten sind gar mannigfal=  
Gewürz in der Haushal=  
zel oder = auch mehrere, die aus lauter saftigen Häuten

3. Fortsetzung des göldnen Buchs.

423

30

bestehen, die übereinander liegen, sie schme=  
und von verschiedenen steigt = etwas in die Augen, so, daß einem  
die Augen = übergehen. AlleZwiebelarten° treiben an Statt = des  
Krauts einen holen weichen Stengel, der = eben so schmeckt, wie

die Wurzelknollen; und ◦ an einigen Arten gröser, an den andern klei= ◦ ner ist.

2) Die Zwiebeln erfordern eine gute mürbe, ◦ und wohl gedüngte Erde, in diese säet man ◦ den Saamen zu Ende Merz, oder Anfangs ◦ April, so wie es anfängt warm zu werden. ◦ Man kan sie hernach versezzen oder auch ste= ◦ hen lasen, so wie man will. Gegen den Herbst ◦ steigen die Zwiebeln aus der Erden hervor, und ◦ nun nimmt man sie aus, schneidet das Lauch ◦ bis auf einen Finger lang ab, bindet sie rund ◦ um einen Strohbüschel, und hängt sie in den ◦ Rauch auf. Sie werden, wie ihr wißt, ◦ auf mancherley Weise zu den Speisen ge= ◦ braucht.

3) Das Knoblauch ist auch eine Art von ◦ kleinen Zwiebeln, wo immer verschiedene zu= ◦ sammen an einer Wurzel wachsen. Das ◦ Lauch ist auch hohl, aber an zwo Seiten etwas

D d 4

424

3. Fortsetzung des göldnen Buchs.

scharf. Dann treibt es auch einen hollen Stengel, ◦ der an seinem Gipfel Blüthe und Saamen hat, ◦ so wie die Zwiebeln.

4) Das Knoblauch wächst gern in ei= ◦ nem ordentlichen Gartenland, wo es in dür= ◦ rer Zeit befeuchtet werden muß. Man ver= ◦ setzt im Frühjahr oder im Herbst die Neben= ◦ zwiebeln zwey Zoll tief, und vier Zoll weit ◦ voneinander, die Spitze der Zwiebel muß ◦ aber in der Höhe stehen wenn man sie setzt, ◦ im Herbst nimmt man dann die Wurzeln her= ◦ aus, und verwahrt sie just so wie die Zwie= ◦ beln. Man braucht sie auch so auf mancherley ◦ Weise wie die Zwiebeln, zu Hammelsbraten, ◦ in die Brühen an Fleischwerk u. s. w. be= ◦ sonders hält man das Knoblauch gut für die ◦ Würmer, wenn mans in Milch kocht, und dann ◦ die Milch trinkt, es hilft gar oft.

5) Es giebt noch eine Art kleine Zwiebeln ◦ welche Schallotten genannt werden, und die gar ◦ angenehm sind, aber sie lassen sich hier zu ◦ Land nicht gut aus dem Saamen ziehen, son= ◦ dern man muß die Nebenzwiebeln in die Erde ◦ stecken, und sie so erziehen, man machts just ◦ so wie mit den andern Zwiebeln, und sie wer= ◦ den auch eben so gebraucht.

## 3. Fortsetzung des göldnen Buchs.

425

5 6) Das Schnittlauch ist gar bekannt, es ◦ sieht von weitem aus wie Gras, aber es be= ◦ steht doch auch aus hohlen Röhrchen, die ei= ◦ nen Zwiebelgeruch oder Geschmack haben, es ◦ wird auch stark in der Kuchen<sup>o</sup> gebraucht, man ◦ kan es aus dem Saamen erziehen, oder auch ◦ wenn man die kleine Nebenzwiebelchen ver= ◦ pflanzt; dies Säen und Pflanzen kan im Früh= ◦ jahr und im Herbst geschehen.

10 7) Die Melisse ist ein gar angenehmes ◦ gewürzhaftes Kraut, es hat lange Stengel ◦ mit dunkelgrünen krausen breiten Blättern, die ◦ Blümchen sind weiß, und die Saamen läng= ◦ lich rund in kleinen Hülsen, das ganze Kraut ◦ riecht fast wie eine Citrone.

15 8) Wenn man das Melissenkraut erziehen ◦ will, so säet man den Saamen in der Helfte ◦ des Aprils auf ein gut gearbeitetes Garten= ◦ land, und harckt ihn unter, die Pflanzen versetzt ◦ man hernach einen Schuh weit voneinander, ◦ und jätet fleisig das Unkraut weg; man kan ◦ die Vermehrung auch durch Wurzeltheile ver= ◦ anstalten, dies Kraut ist gar angenehm, man ◦ kan es just wie Thee gebrauchen, der Melissen= ◦ thee stärckt das Haupt, das Gedächtniß und ◦ die Nerven, und ist gar gut.

D d 5

426

## 3. Fortsetzung des göldnen Buchs.

25 9) Die Saturey, wird auch Bohnen= ◦ kraut genannt, sie wächst wie kleine Bäum= ◦ chen, die Blätter sind wie Hyssopblätter,<sup>153</sup> ◦ und die Blüthen dem Thymian ähnlich. ◦ Man säet den Saamen im April in eine gute ◦ Gartenerde. Dies Kraut besaamt sich wohl von ◦ selbst, wenn das nicht thut, so muß mans ◦ alle Jahr frisch säen.

30 Die Saturey ist ein nützliches Gewürz in ◦ der Küche, man mischt es unter den Salat, ◦ unter die eingemachte Bohnen, man thuts ◦ auch in die Brühen, und so braucht mans ◦ frisch und trocken.

---

<sup>153</sup> Isop

10) Der Majoran, Edelmairan, ◻ Wurstkraut wächst eine halbe Ehle° hoch, ◻ treibt viele holzichte, mehrnthails viereckigte, ◻ etwas rauhe und röthliche Aeste; die Blätter ◻ stehen paarweiß gegeneinander über; sie sind ◻ weich, hellgrün, und haben einen angenehmen, ◻ gewürzhaften Geruch und Geschmack. Die ◻ Blüthe besteht in grünen schuppichten Knöpf= ◻ chen mit kleinen weisen Blümchen, darauf ◻ folgt ein kleiner runder wohlriechender und ◻ braunröthlicher Saamen; diesen säet man im ◻ Frühjahr eben so wie die andern Kräuter, ◻ in ein gutes Gartenland.

## 3. Fortsetzung des göldnen Buchs.

427

11) Der Majoran wird im Schatten ◻ getrocknet, und dann wie Gewürze, besonders ◻ in den Würsten gebraucht; wenn man frische ◻ ungesalzene Butter nimmt, dann frischen Ma= ◻ joran hinein knetet, so viel als hinein gehen ◻ will, und dann die Butter schmelzt, sie darf ◻ aber nicht kreischen, sondern nur schmelzen, ◻ und man sie dann durch ein Tuch seyt, aus= ◻ drücket, so bekommt man eine schöne grüne ◻ Salbe, die besonders für schwache Augen gut ◻ ist, wenn man sich weh gethan hat, so reibt ◻ man die Salbe an den Ort ein, wenn die ◻ kleinen Kinder verstopfte Nasen haben, so ◻ thut man in jedes Nasenloch ein Gersten= ◻ körnchen dick von dieser Salbe, es thut gar ◻ gut.

12) Der Kerbel der Kümmel und der ◻ Dill sind bekannte Kräuter. Der Anis ist ein ◻ nützliches Kraut, er treibt anderthalben bis ◻ zween Schuh hohe hohle Stengel mit vielen ◻ Aesten, die Blätter sind der Petersilge äh= ◻ lich, nur etwas größer, runder, und gar ange= ◻ nehmt von Geruch. Im Julius bringen die ◻ Dolden, das ist oben die Aeste ihre Blüthen, ◻ und dann folgt darauf der angenehme süße ◻ gewürzhafte Saame.

428

## 3. Fortsetzung des göldnen Buchs.

13) Der Anis wird mit ganzen Feldern ◻ voll gesäet, denn es wird ein starker Handel ◻ damit getrieben, man muß einen Boden darzu ◻ nehmen, der hübsch mürbe aber nicht zu ma= ◻ ger ist, dieses Feld arbeitet man im Herbst ◻ tüchtig durch, entweder pflügt und egt mans, ◻ oder man gräbt es um. Im Frühling so= ◻ bald man kan, pflügt und egt man wieder, ◻ und säet dann den

Saamen ein, den man ◦ wieder egt.

14) Den Sommer über, muß man den ◦ Anis fleisig jäten, um Bartholomäi <sup>154</sup> wird ◦ er reif, dann schneidet und trocknet man ihn, ◦ drischt ihn dann aus, und macht den Saa= ◦ men hübsch rein. Der Anis Saamen wird ◦ an vielerley Speisen gebraucht, er schmeckt ◦ angenehm, am mehresten aber wird er zum ◦ Brantwein gebraucht, der Anisbrantwein ist ◦ gar angenehm; wo man den Anis verkauffen ◦ kan, da kan der Bauer viel daraus lösen.

15) Der Senf ist auch ein Kraut, das ◦ man um seines Saamens willen baut, doch ◦ kan man auch das Kraut zum Salat nehmen. ◦ Es giebt Senf mit weissen, und Senf mit ◦ braunen Saamen. In der Helfte des Aprils

### 3. Fortsezzung des göldnen Buchs.

429

15 säet man ihn auf ein Land, das im Herbst ◦ wohl zubereitet worden ist, man muß aber den ◦ Saamen ja nicht dick säen, und ihn dann ◦ wohl unter egen oder harken. Den Sommer ◦ über muß man fleißig jäten, und das Unkraut ◦ wegschaffen. Um Bartholomäi wird er reif, ◦ dann trocknet man ihn, drischt ihn aus, macht ◦ den Saamen hübsch rein, und verkauft ihn ◦ dann entweder, oder man mahlt ihn, und ◦ macht ihn mit Eßig und Zucker, oder etwas ◦ Syrup zum frischen Fleisch zurecht.

16) Ich könnt euch noch vielerley gute ◦ Gewürzkräuter hier beschreiben, allein an den ◦ obigen habt ihr gnug, ich will also nun von ◦ andern nützlichen Gewächsen reden.

### Von allerhand Wurzeln.

17) Wurzelgewächse nenne ich diejeni= ◦ gen Gewächse, von denen man vorzüglich die ◦ Wurzeln ißt, oder sonsten braucht, man erzieht ◦ sie entweder im Garten, oder im Feld; sie ◦ dienen den Menschen und Vieh zur Nahrung.

18) Die rothe Rüben haben grose Blät= ◦ ter mit rothen Stielen und Rippen, die Wur= ◦ zel ist durch und durch blutroth.

---

<sup>154</sup> #

Man säet

430

## 3. Fortsetzung des göldnen Buchs.

den Saamen im Frühling bey Zeiten in ein  $\square$  Mistbeet, und wenn die Pflanzen etwas groß  $\square$  sind, so verpflanzt man sie in ein gutes fettes  $\square$  und etwas feuchtes Erdreich, eine Ele weit  $\square$  voneinander.

Die Blätter neben an den  $\square$  Stengeln muß man fleißig abblatten, und den  $\square$  Sommer über das Unkraut fleißig wegjäten,  $\square$  und wenns trocken Wetter ist, so muß man sie  $\square$  auch fleisig begiesen.

10

19) Man kan das Kraut zu Gemüse ko= $\square$  chen; die abgeblatteten Blätter frißt auch das  $\square$  Vieh. Die Wurzeln kocht man in Wasser,  $\square$  schneidet sie dann in Scheiben, und macht sie  $\square$  in Eßig ein, dann kan man sie als Salat essen,  $\square$  oder auch zum frischen Rindfleisch genießen.

15

20) Der gewöhnlichen weisen Rüben giebt's  $\square$  so vielerley, daß man sie unmöglich alle be= $\square$  schreiben kan; sie werden gewöhnlich ins Feld  $\square$  gesäet, im ersten Jahr treibt die Rübe bloß  $\square$  Kraut, im zweyten Jahr aber, treibt sie einen  $\square$  Stengel, der Blüthen und Saamen trägt.

20

21) Die Rüben erfordern ein gutes, nicht  $\square$  zu zähes, wolgedüngtes Land. Man wählt  $\square$  bald einen Driesch oder Brachland, bald einen  $\square$  Stoppelacker dazu, dieses düngt ackert und

## 3. Fortsetzung des göldnen Buchs.

431

25

egt man im Junius; um Jacobi <sup>155</sup> ackert und  $\square$  egt man noch einmal, alsdann zum drittenmal  $\square$  zur Saat. Den Saamen muß man dünn  $\square$  säen und unteregen. Darnach muß man das  $\square$  Unkraut fleisig wegjäten, und da wo die Rü= $\square$  ben zu dick stehen, da rupft man sie aus.

30

22) Im Herbst zieht man die Rüben aus,  $\square$  scheidet dann das Kraut ab, und verfüttert  $\square$  es fürs Vieh; die Wurzeln aber verwahrt  $\square$  man im Keller für Menschen und Vieh zur  $\square$  Speise.

23) Im bergischen Land, und in West= $\square$  phalen, hat man

eine artige Weise, ein sehr ◦ gutes Gemüß aus den Rubstielen zu machen: ◦ Wenn das Rübkraut noch sehr jung ist, so ◦ daß die Stiele noch keinen Schuh lang sind, ◦ so schneidet man das Kraut von den Stielen, ◦ so, daß man nur allein die Stiele behält; Diese ◦ ◦ 5 Stiele schneidet man dann ganz klein wie Ge= ◦ müse, und macht sie so ein, wie die welsche ◦ Bohnen, eben so kocht man sie auch hernach ◦ im Winter, es giebt ein gar herrliches Essen.

24) Man muß sich zu diesen Stielen ein ◦ besonders Stück säen, man sät ganz dick, so ◦ bekommt man vieles Kraut, dies 10 schneidet

432

3. Fortsetzung des göldnen Buchs.

man dann ab, dann bekommt man aber keine ◦ Rüben wenigstens so viel ich weiß.

15 25) Dies Gemüß von den Rübstielen ◦ stinkt nun freylich abscheulich, wenn mans ◦ kocht, aber über dem Kochen vergeht ihm der ◦ böse Geruch, und hernach schmeckt es desto ◦ besser.

26) Die gelbe Rüben oder Möhren ◦ sind euch auch wohl bekannt, sie schmecken süß ◦ und etwas gewürzhaft. Im ersten 20 Jahr trei= ◦ ben sie nur Kraut, im zweyten schossen sie, ◦ und bringe dann Blüthe und Saamen. Sie ◦ sind auch gar mannigfaltig, man hat rothgelbe ◦ Möhren, und blasgelbe.

25 27) Die Möhren wachsen am liebsten in ◦ einem lockern etwas feuchten Land, das aber ◦ nicht frisch, sondern im vorigen Jahr gedüngt ◦ seyn muß, man gräbt den Boden sehr tief auf; ◦ ein Land das Kohlkraut getragen hat, ist gar ◦ gut dazu. Im Frühling sät man den Saa= ◦ men ganz dünne aus, den Sommer über jätet ◦ man das Unkraut fleisig weg, und rupfet da ◦ die Wurzeln aus wo sie zu dick stehen. Man ◦ kan auch Hanf, Magsaamen, <sup>156</sup> und 30 Flachs ◦ dazwischen erziehen.

3. Fortsetzung des göldnen Buchs.

433

28) Im Herbst gräbt man die Wurzeln ◦ aus, und schneidet

---

<sup>156</sup> Magsamen: Gartenmohn, Papaver.

das Kraut ab, das Kraut ◻ verfüttert man dem Vieh, und die Wurzeln ◻ verwahrt man im Keller, oder man vergräbt ◻ sie auch wohl in Gruben in die Erde, sie die= ◻ nen dem Menschen und dem Vieh zur Speise.

29) Aus den gelben Rüben kan man ei= ◻ ne fürtreffliche Lattwerge <sup>157</sup> machen, die herrlich ◻ schmeckt, das macht man so: Man wäscht die ◻ Möhren ganz rein, dann stöst oder schneidet ◻ man sie ganz klein, man braucht die Rinde ◻ nicht abzuschoppen, wenn sie nur rein gewa= ◻ schen sind. Dann kocht man sie mit so viel ◻ Wasser weich, als nöthig ist, dann keltert ◻ man sie in einem Sack in einer Obstkelter, den ◻ Saft kocht man dann gehörig ein, so als wenn ◻ man auch sonst Lattwerge kocht.

30) Diese Lattwerge schmeckt gewürzhaft, ◻ süß und vorrefflich; man kan aber auch einen ◻ Syrup daraus machen; wenn man das will, ◻ so reibt man die gelbe Rüben auf einem ge= ◻ wöhnlichen Reibeisen zu einem Muß, dann be= ◻ feuchtet man sie ein wenig mit Wasser, prest ◻ sie rein aus, und kocht dann den Saft so ◻ dick wie Honig ein.

31) Die Pastinackwurzeln dienen auch ◻ zum Essen, sie sind lang und dick, haben aber ◻ in der Mitten einen etwas harten Kern. Aus ◻ der Wurzel wächst ein steifer holer 3 bis 4 ◻ Schuh langer Stengel, die Blätter sind läng= ◻ licht, und überall als wenn sie zerschnitten wä= ◻ ren; Der° Rand ist zerkerbt, und an Farbe

Volks. Jul. 784. E e

434

3. Fortsezzung des göldnen Buchs.

32) sind sie dunkelgrün. Die Blüten stehen oben ◻ in Dolden, mit gelben Blümchen, daraus ◻ kommt dann der Saame.

32) Die Pastinackwurzeln wachsen gern ◻ in einem fruchtbaren mürben etwas sandigten ◻ Land, dies muß man im  
35 Herbt tief graben, ◻ und mit altem Mist ordentlich düngen. Im ◻

folgenden Merz säet man den Saamen, harkt ihn unter, jätet dann das Unkraut fleisig heraus, und wanns dürr Wetter ist, so begiest man öfters. Wo die Wurzeln zu dick stehen, da zieht man sie aus. Den folgenden Herbst werden sie ausgegraben, und entweder im Sand oder in Gruben zur Speise aufbewahrt.

33) Die Zuckerwurzeln sind lange, fingerdicke, mit sechs oder sieben Gliedern, und kleinen Zäserchen besetzte Wurzeln sie treiben einen Stengel der eine Elle hoch, und mit vielen Zweigen besetzt ist. Die Blüthe besteht aus weissen Blümchen, die in Dolden beysammen stehen, darauf folgt ein breiter grauer Saamen. Die Blätter sind breit und länglich, dem Epheu nicht unähnlich.

34) Die Zuckerwurzeln wollen ein gutes mürbes und fettes Erdreich haben; in dies säet man im Frühling oder im Herbst den Saamen, oder wenn man das nicht will, so kan man kleine Wurzeln sezen. Darnach muß man das Unkraut fleisig wegjäten, und so das Land hübsch rein halten; aber das Kraut darf man ja nicht abschneiden, denn das ist der Wurzel am Wachsthum schädlich.

### 3. Fortsezzung des göldnen Buchs.

435

Im Herbst gräbt man hernach die Wurzeln aus, die stärksten braucht man zum essen, und die schwächern im Frühjahr wieder zum Versezzen. Diese Wurzeln werden in der Küche auf mancherley Weise zur Speise bereitet.

35) Die Scorzonewurzel<sup>158</sup> hat eine Wurzel die etliche Jahre fortdauert, und immer fleischicht bleibt; sie sind länglicht, fingersdick, auch wohl noch schmaler. Man hat verschiedene Gattungen der Scorzoneren; Die eine Art ist klein und hat gelbe Blumen, und die andre ist groß, und hat schmale Blätter, und auch gelbe Blumen, andere haben auch rothe Blumen.

<sup>158</sup> Skorzonere: Klette; Lappa; Arctium; Klettenwurzel.

36) Die Scorzoneren müsen ein gutes ◻ fruchtbares, wol-  
gearbeitetes, und gedüngtes ◻ Gartenland haben. Darauf säet  
man den ◻ Saamen, man macht kleine Gräben, einen ◻ Schuh weit  
von einander, in diese Gräben ◻ säet man im Frühling oder im  
Spätsommer ◻ den Saamen, gegen den Winter bedeckt, man sie ◻  
mit der fetten Erde aus einem Mistbeet, oder ◻ auch mit Hünen-  
oder Taubenmist, dadurch werden ◻ sie erwärmt, ernährt, und  
recht schön. Die Wur- ◻ zeln werden dann alle Jahr gröser und  
schö- ◻ ner, und bleiben immer zu essen, bis nach vier ◻ Jahren,  
dann kan man sie nicht mehr ge- ◻ niesen. Sie werden wie Gemüß  
verspeist.



C c 2

*Das goldne Buch, August 1784*

Der

Volkslehrer.

Vierter Jahrg. 8tes Stück.

1784.

Aug.

Nürnberg,

in der Grattenauerischen Buchhand-

lung.

S. 484-500: „3. / Fortsezzung des goldnen Buchs.“ – Ab S. 497  
incl. engerer Zeilendurchschuß.

484



3.

## Fortsetzung des göldnen Buchs.

1) Nun bin ich mit dem göldnen Buch bis an das edle Wurzelgewächs gekommen, welches man Cartoffeln, Grundbirn, und auch an einigen Orten Erdbirn heist; <sup>159</sup> das ist eine herrliche Frucht, denn wie viele arme Leute nähren sich blos von den Cartoffeln, die sie so wohlfeil auf ihrem Feld erziehen können? Man kan sie auf mancherley Art kochen, haaken und zubereiten, und immer schmecken sie gut, und sind nahrhaft, und für Kühe und Schweine sind sie auch eine herrliche Nahrung; Von den Cartoffeln will ich euch viel nützliches sagen.

2) Anno 1490 und noch etwas später, so zwischen 1490 und 1500, erfand ein spanischer Schifmann, Namens Christoph Columbus, oder Colon, <sup>160</sup> die neue Welt, die hernach von einem andern Schifmann aus Italien, der Amerikus Vespucci <sup>161</sup> hieß, noch weiter entdeckt wurde, und von ihm den Namen Amerika bekam; in dem Amerika haben

## 3. Fortsetzung des göldnen Buchs.

485

wir nun vielerley Sachen gefunden, die wir brauchen können, besonders haben wir daher den Taback, und die Cartoffeln bekommen; Vorher wuste man von beyden Gewächsen gar nichts.

<sup>159</sup> Vgl. passim und Oktober 1782, S. 624-639: "3. / Von den Kartoffeln."

<sup>160</sup> Christoph Kolumbus: Kolumbus, Columbus, Christoph, italienisch Cristoforo Colombo, spanisch Cristóbal Colón, genuesischer Seefahrer in spanischen Diensten, geb. Genua zwischen 25.08. und 31.10.1451, gest. Valladolid 20.05.1506.

<sup>161</sup> Vespucci, Amerigo, italienischer Seefahrer, geb. Florenz 9.03.1451, gest. Sevilla 22.02.1512; war an der Vorbereitung der 2. und 3. Reise von C. Kolumbus beteiligt; unternahm in spanischen und portugiesischen Diensten mehrere Reisen nach Mittel- und Südamerika; nach ihm wurde Amerika benannt.

3) In Amerika giebt's ein Land, welches  $\square$  Virginien <sup>162</sup> genannt wird, dies erfand man  $\square$  erst am Ende des 16ten Jahrhunderts ich  $\square$  weis jezt auswendig nicht genau, um welche  $\square$  Zeit, in dem Virginien fand man nun den  $\square$  Taback und dann die Cartoffeln. Im  $\square$  Jahr 1585 sollen die ersten Cartoffeln nach  $\square$  Europa gebracht worden seyn; <sup>163</sup> in Italien  $\square$  pflanzte man sie zuerst, und ein Herr von Rom  $\square$  machte sie nachher in Holland bekannt.

4) In Holland fieng man nun an, sie  $\square$  in den Gärten zu erziehen, und als Gemüse  $\square$  zu speisen, von hier kamen sie nach Frank= $\square$  reich, oder vielleicht haben sie auch die fran= $\square$  zösischen Schifleute mit aus Amerika ge= $\square$  bracht; in Frankreich wurden sie so hoch ge= $\square$  achtet, daß man sie Anno 1616, als eine  $\square$  rare Speise an der königlichen Tafel aß, nach  $\square$  und nach wurden sie aber ganz gemein, so  $\square$  daß sie die mehresten französischen Bauern er= $\square$  zogen.

H h 3

486

3. Fortsezzung des göldnen Buchs.

5) Im Jahr 1623 kamen die ersten Car= $\square$  toffeln aus Amerika nach Irrland, von da  $\square$  in England und Schottland. Als nun

<sup>162</sup> Virginia: Virginia, Abkürzung Va., Bundesstaat im Südosten der USA, Hauptstadt ist Richmond.

<sup>163</sup> Nach G. F. Leonhardi: Ueber den Kartoffelbau in Großbritannien. Aus dem Englischen übersetzt, und für deutsche Landwirthe umgearbeitet. Leipzig: Baumgärtner 1797 (dazu die Rez. von „Bh.“ in: Neue allgemeine deutsche Bibliothek 1798, 38. Bd., 2. St., S. 515-518) 1586 durch Francis Drake; 1616 nach Frankreich; 1726 nach Schweden, in Württemberg 1710 durch den Waldenser Antoine Seigneret/Seignoret, in Sachsen 1717 durch Generalleutnant Milkau aus Brabant, in Westfalen erst 1740; die Howards- oder Viehkartoffeln (Tom Battates) 1710 durch einen Matrosen in England. – 1647 wurde die Kartoffel in Pilgramsreuth in Oberfranken von dem Bauern Hans Rogler erstmals (in Deutschland) feldmäßig angepflanzt. – Vgl. Anm. 166. – 1786-02-23 rezensiert die Allg. Lit.-Ztg. in ihrer Nr. 46 Krünitz Enzyklopädie mit dem Artikel Kartoffel, in dem diese Informationen sich ebenfalls finden.

▫ gegen das Ende des vorigen Jahrhunderts so ▫ viele tausend Reformirte, der Religion wegen ▫ aus Frankreich vertrieben wurden, so waren ▫ auch Bauern darunter, die sich in die Schweiz ▫ flüchteten, diese brachten die Cartoffeln in ▫ die Schweiz, auch kamen diese Leute ins ▫ Württembergische, wo sie sie ebenfalls bekannt ▫ machten.

6) Nun wurden in der Schweiz die Wie= ▫ dertäufer vertrieben, diese brachten sie nun in ▫ Teutschland allenthalben hin, dies geschah ▫ im Anfang dieses Jahrhunderts; Von ° einem ▫ solchen Wiedertäufer, bekamen meine seel. ▫ Groseltern, <sup>164</sup> ungefähr ums Jahr 1716 etliche ▫ Cartoffeln zum Sezzen, der Wiedertäufer ▫ wohnte eine halbe Stunde von uns ab; meine ▫ Groseltern setzten sie in den Garten, und was ▫ sie bekamen setzten sie wieder, und so kamen sie ▫ nach und nach dran, von dem Wiedertäufer ▫ breiteten sich die Cartoffeln durch mein ganzes ▫ Vatterland aus, und sie wurden bald die allge= ▫ meine Nahrung für Menschen und Vieh.

### 3. Fortsezzung des göldnen Buchs.

487

7) Man hat mancherley Arten Cartoffeln, ▫ doch kan man sie eigentlich in zwo Hauptarten ▫ theilen, in rothe und weise. Die rothen ha= ▫ ben eine rothe Schaale, und blühen auch pur= ▫ purröthlich, die weissen aber haben eine weise ▫ Schaale, und blühen auch weiß.

8) Die rothe Cartoffeln sind wiederum ▫ sehr verschieden; man hat lange glatte, die ▫ wenig Grübchen haben, und ziemlich gros ▫ werden, sie halten sich am längsten bis in ▫ den folgenden Sommer, und können dann ▫ noch immer gegessen werden.

9) Die rothe grubichte Cartoffeln, ▫ sind auch schmal lang, aber über und über vol= ▫ ler Grübchen, diese sind am mee- lichsten, und ▫ auch am besten von Geschmack, aber sie schä= ▫ len sich nicht gut roh, daher muß man sie mit ▫ der Schaale ab-

---

<sup>164</sup> Johann Ebert Jung (geb. Grund 12.09.1680, gest. ebd. 11.08.1751) ehel. Margaretha Helmes (geb. Helberhausen 14.03.1686, gest. Grund 26.04.1765). – Ein Nachweis ist bisher nicht gelungen. #

quellen, dann schälen, und zu= ◻ richten, sie sind bis gegen Ostern hin recht ◻ gut zu essen, und weilen sie so viele Gruben ha= ◻ ben, so sind sie am fruchtbarsten, so, daß man ◻ eine ganze Menge an einem Strauch bekommt.

10) Dann giebts noch eine rothe Art, ◻ diese Cartoffeln sind aber rund, und haben ◻ nur hin und wieder ein Grübchen; sie werden

H h 4

10 488

3. Fortsezzung des göldnen Buchs.

zwar früh reif, aber sie halten sich nicht lang, ◻ denn sie bekommen inwendig hin und wieder ◻ rothe Adern, und dann schmecken sie nicht gut ◻ mehr, sie taugen nicht wohl länger als bis in ◻ den Jenner zum Essen.

15) Die weisen Cartoffeln theilen sich ◻ auch in dreyerley Sorten: Die erste Art be= ◻ greift die allgemein bekannte weise Cartof= ◻ feln in sich, sie sind weis, rund und haben hin ◻ und wieder einzelne Augen oder Grübchen, sie ◻ sind überaus meelicht, und gut von Geschmack, ◻ aber sie bleiben nicht länger gut bis mitten in ◻ den Winter.

12) Die zweite Art weise Cartoffeln nennt ◻ man Holländer, sie sind durchgehends nicht ◻ viel gröser als welsche Nüsse, <sup>165</sup> haben bereits ei= ◻ ne weisgelblichte Schaale, und nur hin und ◻ wieder ein Grübchen; sie sehen inwendig wenn ◻ sie gekocht sind, gelblich und etwas durchsich= ◻ tig aus, sie schmecken meelicht, und angenehm ◻ süslich, und sind etwas zäh im Mund, wie ein ◻ hart gekochter Eyerdotter; sie dauern bis in ◻ den Sommer, und wenn sie dann geschält, ◻ mit Salz und Wasser abgekocht und mit ◻ einer Butterbrühe mit Senf gegessen wer=

3. Fortsezzung des göldnen Buchs.

489

den, so machen sie ein sehr angenehmes Ge= ◻ richt aus.

13) Die dritte Art weiser Cartoffeln ist ◻ sehr groß. Die

---

<sup>165</sup> Walnuss

Knollen werden länglich rund, und haben hin und wieder Grübchen. Sie werden nur fürs Vieh gezogen, denn sie sind zu wässrig zum Essen, sie sind auch noch nicht viel bekannt.<sup>166</sup>

14) Alle Arten der Cartoffeln haben zarsrige Wurzeln, an welchen die Knollen wachsen, und daran hangen wie an Stricken, an einer Wurzel hangen oft 30 bis 40 Cartoffeln; die Wurzel treibt dann einen grünen eckigten Krautstengel in die Höhe, welcher viele Aeste bekommt; die Blätter sind etwas rauh wolligt, rundlich und flach ausgezahnt; die Blüten ungefähr so gestaltet wie Agleyen,<sup>167</sup> darauf folgen dann kleine runde grüne Aepfel, die nach und nach im Herbst gelblich und reif werden, die Aepfel haben ein markigtes Fleisch, in welchem die Saamkerne liegen.

15) Die Cartoffeln erfordern kein warmes gutes und fruchtbares Land, sie kommen in jedem Boden fort, der nur nicht zu mager, und nicht feucht oder leimigt ist, am besten gerathen

#### H h 5

20 490

#### 3. Fortsetzung des göldnen Buchs.

sie in einem Feld, das da so am Berg liegt, ein gutes Feld ist, und etwas sandigt und steinigt, nur nicht roh und leimigt ist.

16) Ein solches Feld muß aber tiefgründig seyn, recht tief gute fruchtbare Erde haben, dann muß mans auch tief ackern und egen; man muß aber nicht frisch düngen, sondern man nimmt ein Stoppelfeld oder ein Brachland dazu, das noch Fettigkeit in sich hat. Die Cartoffeln gerathen am besten in einem bergichten Land.

17) Wenn man Cartoffeln in ein Land setzen will, so thut man wohl, wenn mans im Herbst schon tüchtig pflügt und egt, und dann den Winter über so liegen läst; im Frühjahr im April setzt man dann die Cartoffeln, dies kan nun auf dreyerley Art geschehen.

<sup>166</sup> Siehe Anm. 163.

<sup>167</sup> Agley: Akelei; Zaserblume.

18) Erstlich kan man die Cartoffeln hinter dem Pflug her sezen: es geht jemand hinter dem Pflug her, der legt alle andert-halben Schuh eine Cartoffel in die Erde, näher darf man sie nicht beysammen sezen, wenn sie recht gerathen sollen, dann läst man die folgende Fuhre leer, und sezt nichts hinein, aber in die dritte wie der, wenn sie alle gesezt sind, so muß man das Feld ordentlich egen.

### 3. Fortsezzung des göldnen Buchs.

491

19) Zweitens sezt man auch die Cartoffeln mit der Hacke: man ackert und egt erst das Feld recht wohl, dann schlägt einer mit der Hacke in die Erde, zieht sie dann etwas an sich, und ein anderer läst dann eine Cartoffel hinter der Hacke in die Erde fallen, dann zieht der erste die Hacke wieder heraus, und so ist die Cartoffel in der Erde.

20) Zum dritten kan man sie auch mit einem Pfal sezen: man nimmt dann einen Pfal der ein paar Schuh lang, einer Faust dick, und unten spizig ist, mit diesem steckt man ein Loch in die Erde, läst eine Cartoffel hinein fallen, und scharrt dann das Loch wieder zu. Doch mir gefällt das sezen hinter dem Pflug immer am besten.

21) Wenn die Cartoffeln einer Hand lang gewachsen sind, so müsien sie gehackt werden; das ist: man hackt zwischen den Sträuchlein Unkraut weg, und lockert die Erde auf, und scharrt die Erde etwas hoch um die Sträucher an; denn so hoch als man Erde an die Sträucher häufelt, so hoch giebt's Wurzeln und Cartoffeln, hernach wenn das Unkraut überhand nehmen sollte, so muß mans ausjäten.

30 492

### 3. Fortsezzung des göldnen Buchs.

22) Viele Bauern schneiden im Herbst das Cartoffelkraut ab, und füttern die Kühe damit; auch meynen sie wenn sie das Kraut abschnitten, dann könnte die Kraft ganz in die Wurzeln gehen, und sie wüchsen dann noch; das ist aber ein großmächtiger Irrthum. Das Kraut zieht viele Nahrung aus der Luft an sich, und hilft die Wurzeln nähren; wenn das Kraut abgeschnitten ist, dann wachsen die Wurzeln kein Haar mehr, behalten sie

aber ihr Kraut ◦ bis man sie ausmachen will, so wachsen sie auch ◦ noch immer, so lang das Kraut nur grün ◦ ist.

23) Auch ist das Cartoffelkraut nichts nuz ◦ zum Viehfutter, die Küh verlieren leicht die ◦ Milch darnach, auch bekommt es ihnen nicht ◦ gut; das Cartoffelkraut ist nirgends besser als ◦ in den Mist; wisst was ich thät? ich schnitte ◦ vor dem Ausmachen das Kraut glatt an der ◦ Erde ab, nach dem Ausmachen streute ich es ◦ wieder über das Feld ganz gleich aus, und ◦ ackerte es nun unter, dann würde es in der ◦ Erde faulen, und das Feld düngen, aber ◦ wenn man noch Korn den Herbst aufs Feld ◦ säen will, so darf mans nicht thun, denn man

### 3. Fortsetzung des göldnen Buchs.

493

könnte ja dann nicht egen, das Kraut würde ◦ einen hindern; wenn man aber im Frühling ◦ Sommerfrucht säen will, so gehts an, dann ◦ ist im Frühjahr schon das Kraut verfault.

24) Das Ausmachen der Cartoffeln ge= ◦ schieht wiederum auf dreyerley Art; erstlich ◦ mit einem Karst <sup>168</sup> womit man sie aushackt; ◦ man schlägt alsdann mit dem Karst hinter ei= ◦ nem Strauch in die Erde ein, und zieht mit ◦ demselben den Strauch herüber, dann liest ◦ man alle Cartoffeln auf, hackt noch die Erde ◦ mit dem Karst etwas durch, und liest alles ◦ auf.

25) Zweytens kan man sie mit einer Mist= ◦ gabel ausgraben: man steckt alsdann die Gabel ◦ vor dem Strauch in die Erde, hebt den Strauch ◦ damit in die Höhe und wirft ihn herum, dann ◦ liest man die Cartoffeln ab, durchgräbt dann ◦ die Erde noch ein wenig, und liest alle Cartof= ◦ feln auf: Das ausgraben und aushacken ist wohl ◦ recht gut, dann man bekommt so die Cartoffeln ◦ alle aus der Erde, es bleiben wenig zurück, ◦ aber man zerhackt und zersticht auch manche ◦ Wurzel und sie faulen dann leicht, und lassen ◦ sich nicht halten.

494

### 3. Fortsetzung des göldnen Buchs.

26) Endlich drittens kan man sie ausackern; ◻ das geht am allergeschwindesten, und schickt sich ◻ am allerbesten, wenn man sie auch mit dem ◻ Pflug gesezt hat; sie stehen dann alle auf Rey= ◻ hen, man läst dann den Pflug tief gestellt, ◻ zwischen den Sträuchern durchgehen, so wie er ◻ dann die Fuhre umwendet, so liegen die Car= ◻ toffeln blos da; dann lesen einige auf, die an= ◻ dern zerhacken, und zerkrassen die Erde noch, ◻ um alles heraus zu bringen, und so gehts ◻ geschwind.

27) Die Cartoffeln sind dem Feld recht ◻ gut, denn sie saugen es nicht aus, und machen ◻ es recht mürbe und locker; das Korn wächst ◻ gut auf einem Land, wo Cartoffeln gestanden ◻ haben.

28 An vielen Orten merkt man seit eini= ◻ gen Jahren, daß die Cartoffeln ausarten, und ◻ nicht gut werden, das Kraut bleibt klein und ◻ wird kraus, die Cartoffeln bleiben auch klein, ◻ sind wässrig und übel-schmekend°, man hat aller= ◻ hand Ursachen vermuthet, wo diese Ausartung ◻ herkäme, einige glaubten es käme von Unge= ◻ ziefer her, andere glaubten etwas anders.

### 3. Fortsezzung des göldnen Buchs.

495

29) Ich will euch aber die ganze Sache ◻ erklären; alle Gewächse sind von Natur dazu be= ◻ stimmt, daß sie gesäet werden sollen; das geht ◻ aber mit den Cartoffeln darum nicht an, weilen ◻ siegar zu klein bleiben, wenn man sie aus ◻ dem Saamen erziehen will, man kan es also ◻ nicht alle Jahr thun, dann würde man gar ◻ wenig bekommen, indessen da man nun immer ◻ die Wurzeln sezt, und oft schlechte Cartoffeln ◻ zum Sezzen nimmt, die nicht recht gut sind, ◻ so können aus den schlechten Cartoffeln keine ◻ gute entstehn, und so werden sie allmällig schlech= ◻ ter und schlechter, besonders wenn dann noch ◻ eine Witterung dazu kommt, die den Car= ◻ toffeln nicht günstig ist.

30) Daher ist es gar gut, wenn mans so ◻ macht, wie ich euch nun lehren will: Man ◻ sezt etliche gute recht gesunde Cartoffeln in den ◻ Garten, wo es nicht zu fett ist, und wo die ◻ Sonne recht warm hin scheinen kan, hier läst ◻ man die Sträuche so lange im Herbst stehen, ◻ bis die Aepfel, welche oben am Kraut wach= ◻ sen, durch und durch gelblich und also recht ◻ reif sind.

496

## 3. Fortsetzung des göldnen Buchs.

31) Dann nimmt man alle diese Aepfel ab, thut sie in eine Seyh oder Durchschlag, stellt dann die Seyh über einen Zuber voll Wasser, und reibt nun die Aepfel in der Seyh mit den Händen kurz und klein, bis alles Mark durch die Seyh durch ins Wasser gegangen ist, so geht der Saame, welcher ganz klein ist, durch die Seyh ins Wasser, und sinkt darin auf den Boden, das Mark aber zertheilt sich im Wasser, wenn man nun das Wasser oben abschüttet, so findet man den Saamen auf dem Boden liegen.

32) Dieser Saamen ist aber naß, wenn man ihn so verwahren wollte, so würde er verderben, an der Sonnen darf man ihn aber auch nicht trocknen, sonst verdirbt er auch, daher macht mans so: man streut ihn dünn über einen Bogen Löschpapier aus, legt dann einen andern Bogen Löschpapier darüber her, so zieht das Löschpapier die Feuchtigkeit an sich, und der Saamen trocknet so langsam und schön, dann verwahrt man ihn in einem Säckelchen bis ins Frühjahr.

33) Im Frühjahr, wenn man die Caroffeln setzt, so säet man den Saamen ganz

## 3. Fortsetzung des göldnen Buchs.

497

dünne in ein Gartenland, oder auch auf ein Stück Feld das recht fruchtbar ist, wenn das Kraut aufgegangen ist, so mus man die Sträucher, wo sie zu dick stehen, ausrupfen, so, daß sie nur einen Schuh weit von einander stehen. Diese Sträucher häufelt man nun ordentlich wie die andern Cartoffelsträucher auch, und im Herbst macht man sie ordentlich aus. Die kleine Caroffelchen die man davon bekommt, die nimmt man und setzt sie allein an einen Ort, und die Cartoffeln die man nun bekommt, die werden hinlänglich seyn, ein ganzes Feld damit zu besetzen, jezt hat man eine neue Art Cartoffeln die vortreflich ist, so kan mans alle 10 Jahr machen, und sich so immer in guten Cartoffeln erhalten.

34) Die Cartoffeln die man zum Sezen gebrauchen will, die muß man im Herbst auslesen, man nimmt nicht die Grö-

sten sondern ◦ die Kleinsten dazu, dann gräbt man sich eine ◦ Grube in den Garten oder sonst an einen Ort, ◦ wo keine Feuchtigkeit dazu kommen kann, in die ◦ Grube legt man Stroh, und rund umher thut ◦ man Stroh, dann die Sezcartoffeln dahinein ◦ 5 und wieder brav Stroh oben drüber, dann ◦ scharrt man die Grube mit Erde zu, die Erde ◦ über den Cartoffeln muß aber wenigstens zween ◦ Schuh dick seyn; so bleiben die Wurzeln gut, ◦ und so nimmt man sie dann im Frühling her= ◦ aus, und setzt sie.

10 35) Wenn man aber die Cartoffeln im Keller ◦ hat, so wachsen sie aus, will man nun solche aus= ◦ gewachsene Cartoffeln sezzten, so kan nichts rechts ◦ daraus werden, es ist unmöglich.

Volksl. Aug. 1784. I i

498

### 3. Fortsezzung des göldnen Buchs.

15 36) Der Gebrauch der Cartoffeln ist man= ◦ nigfaltig; man kocht sie auf mancherley Weise : ◦ Wenn man sie im Wasser mit der Schaale ge= ◦ schwind abkocht und dann in eine Seyh schüt= ◦ tet, daß das Wassere abläuft, so zieht man ◦ ihnen die Schaale ab, und isst sie mit gesal= ◦ zener Butter, wo sie recht gut schmecken.

20 37) Nimmt man diese Cartoffeln, wenn ◦ sie mit der Schaale gar gekocht worden sind, ◦ und zieht ihnen die Schaale ab, schneidet sie ◦ dann in dünne Scheiben, und kocht sie dann ◦ in einer Brühe von etwas Meel mit Butter ◦ gelb geröstet, und Wasser, noch einmal auf, ◦ so schmecken sie herrlich. Oder man nimmt ◦ auch obige Scheiben, und röstet sie in einer ◦ Pfanne mit Butter, so schmecken sie auch vor= ◦ treflich, schneidet man einen Hering oder eine ◦ Wurst darunter, so ists noch besser.

30 38) Wenn man den Teig zu einem or= ◦ dentlichen Pfannkuchen gemengt hat, so schüt= ◦ tet man die Hälfte des Teigs in die Pfanne, ◦ belegt dann alles mit obigen Scheiben von ◦ den Cartoffeln, schüttet dann die andre Häl= ◦ te des Teigs darüber her und bäckt nun den ◦ Pfannkuchen völlig aus, das giebt ein  
35 gutes ◦ Gerichte.

39) Wenn man die mit der Schaale ge= ◻ kochten Cartoffeln recht fein im eisernen Hafen <sup>169</sup> ◻ zerreibt und zerdrückt, so, daß nichts ganzes ◻ darinnen bleibt, und dann mit Milch, etwas ◻ Meel und Fett aufkocht, so wird ein sehr gu= ◻ ter Brey daraus.

### 3. Fortsezzung des göldnen Buchs.

499

40) Oder man nimmt den obigen Car= ◻ tofflbrey, und bakt Kuchen daraus, die wer= ◻ den auch recht gut. Wenn man die Einge= ◻ weyde eines Spanferkels, oder einer Gans ◻ darunter hackt, und allerhand Gewürze dazu ◻ thut, so kan man Spanferkel und Gänse da= ◻ mit füllen, es schmeckt recht gut.

41) Wenn man die Cartoffeln roh schält, ◻ dann in Wasser mit einer guten Hand voll ◻ Salz gar kocht, so kan man sie abseyhen, ◻ dann in einer Schüssel auf den Tisch tragen. ◻ Dann macht man folgende Sauce oder Brü= ◻ he dazu, man schmelzt ein Schüsselchen voll ◻ gesalzene Butter, tunkt sie darein und isst sie, ◻ man kan auch Senf dazu sezzen, das schmeckt ◻ auch gut. Oder man röstet etwas Meel in ◻ Butter, thut Salz dazu, und macht dann mit ◻ Wasser oder Fleischbrühe eine Brühe daraus, ◻ in welche man die Cartoffeln tunkt, und isst.

42) Man kan auch die rohgeschälte und ge= ◻ kochte Cartoffeln klein schneiden, und in Fleisch= ◻ brühe mit Butter oder Speck noch einmal auf= ◻ kochen, so schmecken sie auch recht gut; eben ◻ so macht man auch eine Brühe mit Rahm da= ◻ ran, wie man zu den Spargeln macht.

43) Wenn man sie mit der Schaale kocht, ◻ dann schält und zu Scheiben schneidet, so läst ◻ man sie kalt werden, und macht mit Baumöel ◻ und Eßig ein Salat daraus, welches recht ◻ gut wird, man kan dann auch Hering darunter ◻ schneiden, auch Sardellen darunter mischen, ◻ das schmeckt sehr gut.

35

I i 2

---

<sup>169</sup> Hafen = Topf

500

Fortsezzung des göldnen Buchs.

44) Wenn man die Cartoffeln roh schält, ◻ und dann auf einem Reibeisen reibt, so kan ◻ man den Brey unters Meel zum Brod ◻ mengen, es giebt sehr gutes wohlschmeckendes ◻ Brod. Wenn man diesen Brey 24 Stunden ◻ im Wasser stehen läst, dann in einen Sack ◻ thut, und ausprest, so kann man aus dem ge= ◻ riebenen Brey gute wohlschmeckende Kuchen ◻ backen, wenn man ihn mit etwas Meel mengt. ◻ und mit Bierhefen aufgehen läst.

45) Das Wasser, welches man über dem ◻ Auspressen in einem Zuber laufen läst, läst ◻ man darinnen stehen, so sezt sich ein sehr fei= ◻ nes Meel zu Boden, aus welchem man das ◻ feinste Backwerk machen kan.

46) Wenn man weise Cartoffeln reibt, und ◻ dann das Geriebene in einen Sack thut, mit ◻ den Händen über einem Wasserezuber recht reibt ◻ und zerarbeitet, oft naß macht, alles in dem ◻ Zuber sammlet, und so lang damit fort= ◻ fährt, als das Wasser trüb davon geht, so be= ◻ kommt man des feinen Meels sehr viel, wor= ◻ aus man Stärke, Puder und feines Backwerk ◻ machen kan.

47) Geriebene rohe Cartoffeln mit dem ◻ Malzschrot zum Brantwein eingerührt, und ◻ gähren lasen, und dann ordentlich gebrannt, ◻ giebt guten Brantwein. Wie nüzlich und vor= ◻ treflich sind nicht die Cartoffeln?



*Das goldne Buch, September 1784*

Der

Volkslehrer.

Vierter Jahrg. 9tes Stück.

1784.

Sept.

Nürnberg,

in der Grattenerischen Buchhand=  
lung.

S. 550-563: „3. / Fortsetzung des goldnen Buchs.“ – Ab S. 561  
incl. engerer Zeilendurchschuß.

2. Fortsetzung der Naturlehre &amp;.

[...]

3.

Fortsetzung des göldnen Buchs.

1) Nachdem ich euch im vorigen Stück die  $\square$  Cartoffel umständlich beschrieben habe, so  $\square$  gehe ich nun zu andern nützlichen Gewächsen,  $\square$  nemlich zu den Obstbäumen über. Es giebt  $\square$  vielerley Obst: 1) Kernobst, 2) Stein= $\square$  obst, 3) Nüsse, und 4) Beeren.

2) Kernobst heist man alles Obst, daß  $\square$  verschiedene Kerne in einem harten Fleisch hat,  $\square$  als Aepfel und Birn. Steinobst ist, wenn  $\square$  ein harte holer Stein, der den Saamenkern  $\square$  in sich hat, in einen weichen oder auch harten  $\square$  Fleisch versteckt liegt, als Kirchen°, Pflaumen,  $\square$  Quetschen u. d. g. Nüsse sind, wenn ein es= $\square$  barer Kern, in einer knochenharten Schaale  $\square$  liegt, und Beeren sind, wenn die Saamkör= $\square$  ner in einem weichen markigten Fleisch liegen,  $\square$  als Johannesbeeren, Stachelbeeren, Himbee= $\square$  ren, Weintrauben u. d. g.

3. Fortsetzung des göldnen Buchs.

551

3) Diese Obstarten will ich nun alle kurz  $\square$  beschreiben, und  
35 mit dem Kernobst anfangen:  $\square$  Der Birnbaum ist euch allen be-

kannt, es ◦ giebt aber so viele Arten Birn, daß man sie ◦ nicht wohl alle aufzählen kan, es ist aber auch ◦ nicht nöthig; der wilde Birnbaum giebt einen ◦ grosen Baum, der lauter kleine saure, und nicht ◦ wohl zu geniesende Früchte trägt, doch kan man ◦ sie zum Eßig oder auch wohl zu Birnwein be= ◦ nuzzen, auch frißt sie das Vieh und besonders ◦ die Schweine gern.

4) Die gute Birnarten kan man nicht an= ◦ ders bekommen, als wenn man ein Reiß von ◦ einem edlen Baum, auf einen wilden propft, ◦ dies Propfen lehre ich euch an einem andern Ort, ◦ da nun die Birnarten so mancherley sind, so müst ◦ ihr wissen, was ihr für Birn haben wollt; ◦ Birn die man roh essen will, müsén sehr gut ◦ seyn, man kan dazu französisches Obst wälen, ◦ die Propfreiser holt man dann bey einem herr= ◦ schaftlichen Gärtner.

5) Zum Kochen, zu Schnizzen und Huzzeln <sup>170</sup> ◦ aber, nimmt man dauerhafte Birn die sich lang ◦ halten, und die man den Winter durch ver= ◦ wahren kan, man muß sich dann bey einem ◦ Nachbarn, der gute Birnsorten hat, Propfrei=

M m 4

20 552

### 3. Fortsetzung des göldnen Buchs.

ser holen. Diese Birn dienen auch zu Lattwer= ◦ gen, welche sehr nüzlich in der Haushaltung ◦ sind, man streicht sie aufs Brod, so giebt das ◦ eine recht angenehme und gesunde Nahrung.

6) Mit dem Apfelbaum verhält sichs ◦ eben so, der wilde ist oft ein stachlichter ◦ Strauch, wie ein Dornstrauch, und man kan ◦ recht schöne Dornenstöcke daraus machen: dies ◦ will ich euch lehren: wenn ihr einen Schoß ◦ findet der grad ist, und viele Dornen hat, so ◦ schneidet ihr ihn ab, und beschneidet ihn or= ◦ dentlich, dann bäh <sup>171</sup> ihr ihn über dem Feuer, ◦ und biegt ihn vol- lends grad, wenu° ◦ ers noch ◦ nicht ist, dann schält ihr ihn, und bestreicht ◦ ihn überall mit Scheidwasser, so haltet ihr ihn ◦ wieder über Feuer, so wird er recht schön braun.

7) Oft wird aber auch ein groser Baum, ◦ aus dem wilden

<sup>170</sup> #

<sup>171</sup> #

Apfelbaum, und dann trägt er ◦ auch wilde saure, kaum zu genie-  
sende Apfel°; doch ◦ sind sie zum Eßig und wenn sie nicht allzu ◦  
sauer sind, auch wohl zum Obstwein, <sup>172</sup> wenn ◦ man andere  
bessere Aepfel darunter nimm, zu ◦ gebrauchen.

8) Hier macht mans mit den Aepfeln wie= ◦ der wie mit den  
Birnen: Zum Rohessen propft

### 3. Fortsetzung des göldnen Buchs.

553

man sich eine recht gute wohlschweckende° fran= ◦ zösische Art,  
und zum Kochen, und zu Schniz= ◦ zen, nimmt man schlechtere  
aber dauerhaftere ◦ Sorten.

9) Nun will ich auch vom Steinobst re= ◦ den, und zuerst  
den Pflaumenbaum vorneh= ◦ men: Die gewöhnliche Pflaumen  
sind rund, ◦ man hat weisse und schwarze ; Die° weissen sind ◦  
bald grün, bald grüngelb, bald auch röthlich, ◦ bald gröser bald  
kleiner; die schwarzen nennt ◦ man Griechen, oder auch Haber-  
schlehen, alle ◦ diese Pflaumenarten braucht man mehr zum ◦ roh-  
essen als zum kochen.

10) Die Quetschen <sup>173</sup> sind für den Bauern ◦ am  
allernützlichsten, wenn man aber recht gute ◦ Quetschen haben  
will, so muß man eine gute ◦ Art auf einen wilden Baum propfen.  
Man ◦ macht aus den Quetschen allerhand nützliche ◦ Sachen; man  
kan sie trocken, so laßen sie ◦ sich aufbewahren, man kan sie  
dann entweder ◦ nützlich und theuer verkaufen, oder selber kochen  
◦ und essen.

11) Man kan sie auch roh kochen, und so ◦ geben sie ein  
gutes Gerichte; wenn man einen ◦ guten Torten= oder Pastetenteig  
rollt, und dann

M m 5

554

### 3. Fortsetzung des göldnen Buchs.

<sup>172</sup> Vgl. Dezember 1781, S. 536-552: „3. / Wie man einen rechten guten  
Obstwein ma= / chen kann.“

<sup>173</sup> Zwetschgen

gespaltene rohe Quetschen darüber her legt, und ◻ bückt, so giebt's wohlschmeckende Quetschenku= ◻ chen. Endlich macht man auch die bekannte ◻ Quetschenlattwerge daraus, welche vortreflich ◻ und gesund ist, besonders wenn man ein wenig ◻ Hollunderbeeren dazu nimmt.

12) Die Kirschen sind auch eine sehr an= ◻ genehme und nützliche Frucht, es giebt deren ◻ wiederum unzählige Arten; doch kan man sie ◻ füglich in zwo Hauptarten theilen, in rothe ◻ und schwarze, und jede wiederum in saure ◻ und süße.

13) Alle Kirschen werden mehr roh ge= ◻ gessen als gekochte, gebacken, oder gebraten. ◻ Wenn man sie kocht, so geben sie ein sehr gu= ◻ tes Gerichte; man kan auch gute Kuchen dar= ◻ aus backen, wie ich oben die Quetschenkuchen ◻ zu machen gelehrt habe; man kan sie auch auf= ◻ trocken oder auch in Zucker oder Eßig einma= ◻ chen und so auf den Winter verwahren.

14) Aus den Kirschen kan man eine herr= ◻ liche Lattwerge machen, man verfährt just so, ◻ wie auch mit den andern Obst. Wenn man ◻ die Kirschen ausprest, und den Saft unter gu= ◻ ten Brantewein schüttet, dann die Kerne in ei=

### 3. Fortsetzung des göldnen Buchs.

555

nen Mörser zerstöst, und dann auch in dem ◻ Brantewein thut, so bekommt man einen sehr ◻ angenehmen, und wohlschmeckenden Brante= ◻ wein, der auch gesund ist.

15) Wenn man recht gute Kirschen haben ◻ will, so muß man den Baum eben so wohl ◻ propfen, als andre Obstbäume, und dann ◻ kommts darauf an, daß man wieder recht gu= ◻ te Sorten wähle.

16) Von Mandel= und Pfirsichbäumen, ◻ will ich euch nichts sagen, dieses Obst geräth ◻ in Teutschland nur an wenigen Orten. Aber ◻ der Wallnusbaum ist ein herrlicher und nüz= ◻ licher Baum. Freilich trägt er auch in den ◻ nördlichen und kalten Gegenden Teutschlands ◻ keine reife Frucht, aber doch wächst er im ◻ warmen Theil, und ist da ein sehr nützlicher ◻ Baum.

17) Der Wallnusbaum wird sehr groß, ◻ und wächst in 50 bis 60 Jahren schon zu ei= ◻ nem grosen Baum. Er trägt jährlich seine ◻ herrlichen Früchte, denn die Wallnüsse kan ◻ man entwe-

der verkaufen, oder man läst Oel ◦ daraus schlagen, das zum Essen und zum Ver= ◦ brennen auf den Lampen vortreflich ist.

556

## 3. Fortsetzung des göldnen Buchs.

18) Wenn man die Nuskerne schält, wenn ◦ sie noch frisch sind, dann schälen sie sich am ◦ leichtesten, dann die Kerne an einem lüftigen ◦ Ort verwahrt, und wieder trocken werden läst, ◦ dann Oel daraus schlägt, so wird es so edel, ◦ als das beste Provenzeroel, <sup>174</sup> dann eben die ◦ Schaale macht das Oel schlecht und bitter.

19) Das Nußbaumholz ist vortreflich zu ◦ allerhand Schreinerarbeit, man macht die schön= ◦ sten Sachen daraus; wer also jährlich nur eine ◦ Nus in die Erde stecke, und damit fortfährt ◦ bis er 60 Jahr alt ist, so kan er, oder sein ◦ Sohn hernach alle Jahr einen Nusbaum um= ◦ hauen und das Holz theuer verkaufen, oder ◦ selbst etwas daraus machen lassen.

20) Aber die Hasel wächst doch in Teutsch= ◦ land allenthalben, und die Haselnüsse geben ◦ ebenfalls ein ganz vortrefliches Oel, daß noch ◦ viel besser ist als das Wallnusoel. Ihr ◦ Bauersleute sollet also mehr Haseln sezzten und ◦ Pflanzen, ihr könnt ja Hecken davon machen, ◦ und sie in eure Baumhöfe pflanzen; aber dann ◦ muß man auch die Nüsse zum Oel gebrauchen ◦ und nicht essen.

21) Der Kastanienbaum ist ein ausseror=

## 3. Fortsetzung des göldnen Buchs.

557

dentlich nützlicher Baum, wo er nur wächst, ◦ er will auch in den kalten Ländern nicht recht ◦ fort, in den warmen aber findet man ganze ◦ Wälder voller Kastanienbäume, das Holz ist ◦ vortreflich, es ist so gut zum Bauen, wie Ei= ◦ chenholz, und wenn man Fässer zum Wein, ◦ Bier, Oel, oder Eßig daraus binden läst, so ◦ dauern diese Fässer mehr wie hundert Jahr ◦ aus, man kan auch aus den schlanken Zwei= ◦ gen gute Faßreifen machen.

<sup>174</sup> Provence, Olivenöl.

22) Die Kastanien selber sind eine vor= ◻ trefliche Frucht, man kan sie so roh verkaufen, und ◻ viel Geld daraus lösen, man kan sie am Feuer ◻ braten, und mit etwas Butter essen, so schme= ◻ cken sie vortreflich; man kan sie zum Füllen ◻ in Braten brau-  
 5 chen, man kan sie unter Ge= ◻ müß kochen, und auch die Schweine damit mä= ◻ sten, dazu sind sie vortreflich.

23) Aus den Kastanien kan man einen ◻ recht guten Caffee machen, ich habs selber ver= ◻ sucht; man schält die Kastanien, schneidet sie ◻ in kleine Würfelchen so groß wie die Coffee= ◻  
 10 bohnen, und röstet sie, dann mahlt man sie ◻ so gleich, ehe sie wieder weich werden, auf ◻ einer ordentlichen Caffeeühle, und macht

558

## 3. Fortsezzung des göldnen Buchs.

15 dann so wie gewöhnlich Caffee daraus, er ◻ schmeckt recht gut. \*)

24) Von dem Maulbeerbaum will ich ◻ nichts sagen, bis ich an die Seidenzucht kom= ◻ me. Aber von den Johannesbeeren will ich ◻ nun reden, ihr kenn doch wohl alle die Jo= ◻ hannesbeeren, sie schmecken säuerlich, und wach= ◻ sen an kleinen Trauben,  
 20 man hat weisse, rothe ◻ und schwarze. Die rothen sind am besten.

25) Man thut am besten, wenn man sich ◻ Stöcke kauft, und sie setzt, man kan sie auch ◻ wohl aus dem Saamen erziehen, aber das ◻ geht zu langsam her. Will man sie propfen, so ◻ werden die Früchte noch schöner. Man kan ◻ die Johannesbeeren mit Zucker  
 25 einmachen, ◻ dann sind sie für die Kranken gar nüzlich. ◻ Die schwarzen heist man auch Gichtbeeren, ◻ man treibt vielen Aberglauben damit, sie sind ◻ aber zu nichts besser als auch die rothen. Nun ◻ will ich euch auch etwas schönes lehren.

30 26) Man kan aus den Johannesbeeren ◻ einen vortreflichen Wein machen, der herrlich

\*) Wenn man Kastanien erziehen will, so ◻ braucht man sie nur im Herbst in die ◻ Erde zu stecken.

35

## 3. Fortsezzung des göldnen Buchs.

559

schmeckt und recht gesund ist, man verfährt ◻ dabey folgender Gestalt : man nimmt rothe ◻ vollkommen reife Johannesbeeren;

wenn der ◻ Wein recht lieblich werden soll, so pflückt man ◻ die Beerchen von den Stielen ab, soll er aber ◻ etwas hart werden, und sich lang halten, so ◻ läst man die Stiele dran.

27) Dann wirft man die Beerchen alle ◻ in einen Zuber, und stampft sie mit einem rei= ◻ nen Holz ganz zum Brey, dann keltert man ◻ entweder den Brey, oder man drückt ihn durch ◻ ein sehr reines Tuch. Man muß so gar reinlich ◻ damit seyn, daß nicht einmal eine kranke, oder ◻ etwas übelriechende Person, dabey seyn darf, ◻ der Wein verdirbt sonst gewiß.

28) Dann nimmt man auf jeden Schop= ◻ pen von diesem Saft ein Pfund guten weissen ◻ Zucker, und zween Schoppen rein Wasser, und ◻ thut das alles zusammen in ein Faß, das aber ◻ einer Hand hoch leer bleiben muß, dann darf ◻ man auch nicht fest zu machen, sondern man ◻ muß nur ein rein Papier über das Spundloch ◻ legen, so fängt der Wein nun an zu gähren.

29) Während dem Gähren muß man alle ◻ Morgens und Abends auffüllen, dazu muß

560

### 3. Fortsetzung des göldnen Buchs.

man etwas Saft mit Zucker und Wasser ver= ◻ mischt aufbewahren; man muß aber allemal, ◻ wenn man aufgefüllt hat, wieder mit einem ◻ Papier zudecken.

30) Wenn der Wein nun ausgegohren hat, ◻ so zapft man ihn im Herbst auf Bouteillen <sup>175</sup> ◻ ab, und macht sie recht fest zu, das ist dann ◻ ein herrlicher und sehr angenehmer Wein.

31) Die Stachelbeeren oder Kruscheln, ◻ wachsen auf einen dornigten Strauch, man ◻ hat rothe und weisse, sie werden nur roh gegessen, ◻ und man kan sonst wenig mit ihnen anfangen. ◻ Von den Limonien, Orangen, Citronen, Po= ◻ meranzen, Feigen und Granatbäumen mag ich ◻ euch nichts sagen, das sind Sachen die nur in ◻ vornehme Gärten gehören, und für den Bauern ◻ sich nicht schicken.

32) Nun will ich noch von allerhand Ge= ◻ wächsen reden, die der Bauer erzieht, um Geld ◻ daraus zu lösen; Hieher<sup>o</sup> gehört

---

<sup>175</sup> bouteille, frz.; Flasche.

zuerst Färber= ◻ röthe oder der Grapp. <sup>176</sup>

32) Wenn ihr ein gutes Stück Landes, ◻ das recht fruchtbar ist, übrig habt, so könnt ◻ ihr Grapp darauf bauen, aus dieser Wurzel ◻ könnt ihr ein gutes Stück Geld lösen, aber

3. Fortsetzung des göldnen Buchs. 561

dann muß auch ein Kaufmann in der Nähe ◻ seyn, der euch den Grapp abkauft; wenn das ◻ nicht ist, so kan euch euer Grappbauen auf der ◻ Welt nichts helfen.

34) Habt ihr aber Gelegenheit zum Ver= ◻ kauf, so müst ihr sehen ob ihr Sezswurzeln ◻ bekommen könnt, könnt ihr das nicht, so müst ◻ ihr euch Saamen verschreiben; den Grapp ◻ aus dem Saamen zu ziehen, das geht viel ◻ langsamer her, als wenn Sezswurzeln ◻ hat.

35) Jezt will ich denen Lesern, die den ◻ Grapp noch nicht kennen, dies Gewächs be= ◻ schreiben: Der Grapp hat Wurzeln so dick ◻ wie eine Schreibfeder, auch wohl noch dicker, ◻ sie sind lang und zaserigt, inwendig sind sie ◻ durch und durch mit einem rothen Mark ver= ◻ sehen, welches auch die rothe Farbe giebt, ◻ wozu der Grapp gebauet wird. Aus diesen ◻ Wurzeln wächst dann ein Kraut hervor, wel= ◻ ches eckigte und an den Ecken gezahnte Sten= ◻ gel hat; diese Stengel haben wieder Aeste, ◻ und an den Aesten stehen ◻ länglich runde, etwas ◻ rauhe und gezahnte Blätter, fünfe oder sechse ◻ in einem Stern beysammen. Darauf folgen ◻ gelbe Blumen, und dann der Saamen.

36) Wenn man den Grapp aus dem Saa= ◻ men erzeugen will, so säet man ihn im Früh= ◻ ling frühzeitig in ein Gartenland, hernach im ◻ Frühsommer sezt man diese Pflanzen, oder auch ◻ die Sezswurzeln die man bekommen hat, ins ge= ◻ hörige Land, daß man zum Grapp bestimmt ◻ hat.

Volksl. Sept. 1784 N n

<sup>176</sup> Krapp

562

## 3. Fortsetzung des göldnen Buchs.

37) Ein Land das man zum Grapp ge= ◻ brauchen will, muß man den Herbst vorher ◻ düngen, ackern und egen, wenn man dann das ◻ folgende Frühjahr sezzen will, so macht man ◻ lauter kleine Gräbchen, einen halben Schuh ◻ weit voneinander, in diese Gräben setzt man dann ◻ die Pflanzen auch einen halben Schuh weit von ◻ einander.

38) Wenn die Pflanzen gesetzt sind, so ◻ muß man sich nicht dran kehren, wenn das ◻ Kraut daran verdorrt, das kommt bald wie= ◻ der; hernach muß man fleißig jäten, oder den ◻ Grapp hacken und häufeln, so wie man die ◻ Cartoffeln hackt und häufelt, damit man recht ◻ grose Wurzeln bekommen möge, man muß im ◻ Sommer etlichemal jäten, so oft man nur Un= ◻ kraut darinnen sieht.

39) Den folgenden Herbst kan man noch ◻ den Grapp nicht ausmachen, sondern man läst ◻ ihn den Winter über so stehen, den folgenden ◻ Sommer hackt, häufelt, und jätet man wie= ◻ der, und dann im Herbst, zieht man die Wur= ◻ zeln heraus, und dann nimmt man sich wieder ◻ Sezwurzeln davon, die man entweder alsofort ◻ wieder setzt, oder bis ins Frühjahr an einem ◻ kühlen und frischen Ort aufbewahrt; es ist ◻ aber besser wenn man sie gleich wieder in ein ◻ frisches Land setzt.

40) Wenn man die Grappwurkeln° aus= ◻ gemacht hat, so schneidet man das Kraut rein ◻ ab. Nun sind aber die Wurzeln noch mit ◻ Erde und Koth überzogen, allein man darf sie ◻ ja nicht waschen, dann verlieren sie zu viel ◻ von der Farbe, und man hat Verlust, daher

## 3. Fortsetzung des göldnen Buchs.

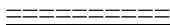
563

soll man den Grapp nur an der Sonnen trock= ◻ nen, und brav mit Harken und Gabeln schüt= ◻ teln, dann fällt die Erde gröstentheils ab.

41) Wenn der Kaufmann mit Grapp han= ◻ deln will, so muß er eine Mühle haben, in wel= ◻ cher er den Grapp mahlt: erst

werden die Wur= zeln in einer Darre getrocknet, oder gedör=rt, dann gedroschen, so geht aller Unrath vollends ab; darauf darrt man sie wieder, so, daß sie sich nun zerreiben lassen.

42) Dann werden sie unter zween Steine gebracht, so wie in einer Oelmühle, daselbst werden sie schon ziemlich zerrieben, darauf kommen sie in eine Stampfmühle; da wird alles zu feinem Pulver gestampft, und dann gesiebt, dies Pulver ist dann die rothe Farbe, welche man bey den Krämern, unter dem Namen Grapp kaufen kan.



### *Das goldne Buch, Oktober 1784*

Der

Volkslehrer.

Vierter Jahrg. 9tes Stück.

1784.

Octob.

Nürnberg,

in der Grattenerischen Buchhandlung.

S. 612-626: „3. / Fortsezzung des goldnen Buchs.“ – Es wird fälschlich „9tes“ statt „10tes“ Stück im Titel angegeben.

612 3. Fortsezzung des göldnen Buchs.

30 [...]

## Fortsezzung des göldnen Buchs.

1) Nun will ich auch von solchen Gewäch= sen schreiben die man erzieht, um Geld daraus zu lösen. Hieher gehört zuerst der Flachs; <sup>177</sup> freilich braucht auch manche Bauernfrau Flachs und Hanf um sich selbst Tuch daraus zu ma= chen, für ihre eigne Haushaltung, allein oft macht sie sich auch etwas Leinwand übrig, um es zu verkaufen, oft verkauft sie auch den Flachs und den Hanf selbst.

2) Ich brauch euch wohl den Flachs nicht zu beschreiben, dann jedermann kennt ihn, er erfordert einen fetten, schwarzen, schweren und etwas feuchten Boden. Am besten nimmt man

## 3. Fortsezzung des göldnen Buchs. 613

man ein Land dazu, das Kohl oder weis Kraut getragen hat, hat man das nicht, so muß man ein Land besonders dazu düngen, und zwar mit altem verrosteten Mist, dann der schickt sich am besten.

3) Viele Bauern behaupten der Flachs söge das Land aus, und mache es mager, das kan auch wohl seyn, aber der Flachs trägt auch was rechts aus wenn er wohl ge= räth, und er bezahlt dann immer alles was man an ihn verwendet hat, man muß aber auch wissen, wie man mit ihm umgehen soll, wenns gut gehen soll, und das will ich euch hier lehren.

4) Wer recht guten Flachs ziehen will, der muß sorgen, daß er recht guten Saamen bekommt, der Saame, den man selber zieht, ist nicht immer gut; der beste den man nur haben kan kommt aus Liefland und Cur= land. <sup>178</sup> Es wäre gar gut wenn ein Kaufmann den Saamen alle Jahr von Hamburg, oder Lübeck aus verschriebe, und dann an die Bauersleut verkaufte,

<sup>177</sup> Vgl. Januar 1783, S. 18-25: „3. / Vom Hanf= und Flachsbau.“; dto. Februar 1783, S. 88-98.

<sup>178</sup> Livland, Kurland

denn es käme für einen ◦ Bauern zu hoch, wenn er ihn verschreiben ◦ wollte.

## Q q 3 5)

614

## 3. Fortsetzung des göldnen Buchs.

5) Oder noch beßer wärs, wenn die ◦ Obrigkeit den Saamen kommen ließ, und ◦ unter die Bauersleute vertheilte, die Obrigkeit soll eigentlich für das gemeine Wohl sorgen, <sup>179</sup> sie müste aber dann nicht daran gewinnen wollen, sondern die Leute nur bezahlen ◦ lassen, was er sie selber kostet.

6) Wann man nun den Saamen hat, so ◦ muß man ihn im April säen. Wenn der ◦ Flachs recht gut gerathen soll, so muß man ◦ das Land im Herbst recht gut und locker machen, und wenn man düngen will, so muß es ◦ auch im Herbst geschehen, und man muß dann ◦ den Mist gleich untergraben, dann er darf nie ◦ lang auf dem Feld liegen, er verwittert sonst.

7) Im April gräbt oder pflügt man das ◦ Land dann wieder, und egt es recht mürbe; ◦ oder man kans auch mit einer Gabel oder ◦ Grabscheid recht umgraben und zerarbeiten, ◦ dann säet man den Saamen; man muß ihn ◦ etwas dicker säen, als anderes Getraide, ◦ man kratzt, oder hackt, oder egt ihn unter, und ◦ walzt ihn dann, oder man kan auch das Land ◦ mit den Füsen fest treten.

8) So bald der Flachs aufgegangen, und ◦ Fingerslang ist, so jätet man ihn recht sorgfältig,

## 3. Fortsetzung des göldnen Buchs.

615

30) fältig, denn der Flachs kan nicht das geringste Unkraut vertragen, man thut wohl, wenn ◦ man ein Brett auf das Land legt, und sich ◦ darauf setzt, damit man den Flachs nicht zu ◦ sehr mit den Füsen zertrette; das Brett thut ◦ ihm nichts, denn er steht wieder

---

<sup>179</sup> Vgl. Staats-Polizei usw. ##

auf; man ◦ muß den Sommer über wohl drey bis vier= ◦ mahl jä-  
ten.

9) Wann im Herbst die Knoten anfangen ◦ gelb zu werden,  
so rauft man den Flachs aus, ◦ dann nun ist er reif; jede Handvoll  
5 wird bey ◦ den Wurzeln zusammen gebunden, und auf den ◦ Zaun,  
oder auf eine Stange gehangen, indem ◦ man die Handvoll Flachs  
oder Reiste spaltet, ◦ und so auf die Stange hängt, damit er trock= ◦  
nen könne.

10) Wenn der Flachs trocken ist, so bringt ◦ man ihn nach  
40 Haus, und nun müssen die Kno= ◦ ten abgekämmt werden; dazu  
hat man eine ◦ Bank welche die Reffe heist, mitten auf der ◦ Bank  
stehen starke eiserne Stacheln über einen ◦ Schuh lang gerade in  
die Höhe aber so nahe ◦ beysammen daß keine Knoten dazwi-  
schen durch= ◦ schlupfen können; auf diesem Reffe kämmt ◦ man  
15 den Flachs, eine Handvoll nach der an= ◦ dem bis die Knoten alle  
ab sind.

Q q 4 11)

616

3. Fortsetzung des göldnen Buchs.

11) Die Knoten sind nun noch grün, man ◦ muß sie also an  
20 der Sonnen trocknen, dazu ◦ nimmt man grose leinene Tücher,  
spreitet sie ◦ an die Sonne, auf einen trockenen Rasen, ◦ und brei-  
tet dann die Knoten Daumensdick ◦ darüber hin, auch rührt man  
sie zuweilen um, ◦ wenn sie nun anfangen aufzuspringen, so sind ◦  
25 sie gut.

12) Wenn die Knoten nun ordentlich tro= ◦ cken sind, so  
muß man sie auf einem Tuch ◦ auf der Dreschteme mit Dresch-  
flegeln gelind ◦ dreschen, man muß aber ja nicht hart darauf ◦  
schlagen, sonst zerquetscht man den Leinsa= ◦ men, wenn dann  
30 alle Knoten zerschlagen sind, ◦ so fegt man den Saamen recht  
wohl, und ◦ reinigt ihn durch sieben, schwingen und wan= ◦ nen,  
bis er recht rein ist.

13) Darauf muß man den Leinsaamen ◦ wieder trocknen,  
viele thun ihn wieder auf ◦ Tücher an die Sonne, das ist aber gar  
35 nicht ◦ gut, denn er wird niemals so gut, als wenn ◦ man ihn auf ei-  
ner lüftigen Kammer dünne ◦ auf Tücher ausbreitet, und da ohne  
Sonne ◦ trocknen läst; die Sonne thut den Saamen= ◦ körnern nie-

mals gut, Sie° wärmt das Oel zu ° stark, daß° in den Saamen ist, und wenn man

sie

3. Fortsetzung des göldnen Buchs.

617

sie säet, so giebts niemals so gute Gewächse ° als wenn man die Saamen im Schatten ° trocknet.

14) Wenn der Leinsaamen trocken ist, so ° Verwahrt° man ihn an einem lüftigen Ort in ° Säcken: den Winter über kann man dann Oel ° daraus schlagen lassen; aus dem Leinoel macht ° man den Schreiner Firnüß, <sup>180</sup> wenn man eine ° Maaß mit vier Loth Silberglätte nur eine ° kleine halbe Stunde kochen läst. Man kan ° auch das Leinoel auf den Lampen Verbren= ° nen, aber zum essen taugts gar nicht.

15) Das Flachs ist aber das Hauptwerk wor= ° auf nun alles ankommt, man muß ihn nun ° recht bereiten; der Bast ists woraus die Fa= ° den und das Leinwand entsteht; je reiner und ° feiner man also den Bast machen kan, desto ° besser wird der Flachs.

16) Zu allererst wird der Flachs geröstet, ° dazu hat man zweyerley Methoden, einige ° breiten den Flachs aufs Feld aus und laßen ihn ° da Tag und Nacht liegen, bis er gut ist, Son= ° ne Regen und Thau würken dann auf ihn, ° und machen das holzigte mürbe und faul, daß ° es sich abreiben läst und der feine Bast zu=

Q q 5 rück

618

3. Fortsetzung des göldnen Buchs.

rück bleibt, in drey bis vier Wochen ist der ° Flachs gemeiniglich gut.

17) Andre weichen den Flachs in Gruben, ° in reines Flußwasser ein, so lang bis er gut ° ist. Diese leztere Art zu rösten ist die beste; ° wenn man nun recht Acht giebt, daß der Flachs ° nicht

---

<sup>180</sup> Firmis.

faul wird; ich will euch genau beschrei= ◦ ben, wie manns° macht.

18) Man darf ja den Flachs nicht mitten ◦ in einem Bach rösten, dann das Wasser wel= ◦ ches auf dem Flachs gestanden hat, tötet die ◦ Fische, und ist Menschen und Thieren schäd= ◦ lich.

5 Auch ist der Gestank so groß, daß man ◦ die Flachs Rösten ja nicht nahe bey die Häu= ◦ ser machen darf, denn es stinkt abscheulich.

19) Daher wählt man sich einen abgelege= ◦ nen Ort dazu, macht dann einige Schritte vom ◦ Bach eine Grube in die Erde  
40 welche groß ge= ◦ nug ist, daß sie allen Flachs fassen kan, Die= ◦ se Grube belegt man auf dem Boden und an ◦ den Seiten mit Stroh, und schlichtet dann den ◦ Flachs ordentlich alle auf das Stroh, legt ◦ dann wieder eine Lage Stroh oben darauf, ◦ und beschwert alles mit Brettern und Steinen.

15 20) Darauf läst man durch einen kleinen ◦ Graben die Grube voll Wasser laufen, so  
daß

### 3. Fortsetzung des göldnen Buchs.

619

20 daß sie übergeht; das Wasser aber welches ◦ überläuft darf nicht so gleich wieder in den ◦ Bach laufen, sondern man muß es ableiten, ◦ daß es weit vom Bach wegläuft, bis es seine ◦ Unreinigkeit wieder abgesetzt hat.

25 21) Dann muß man alle Tage nach dem ◦ Flachs sehen, dann mancher ist in etlichen ◦ Tagen, mancher auch erst in etlichen Wochen ◦ gut, so bald als sich das holzigte in den Sten= ◦ geln zerreiben läst, so bald ist der Flachs ge= ◦ nug geröstet, man nimmt ihn alsdann her= ◦ aus, und breitet ihn an der Luft aus bis er ◦ trocken ist.

30 22) Nun muß man den Flachs brechen, ◦ damit das holzigte davon wegkomme; dies ◦ geschieht auf der Flachsbreche, die doch wohl ◦ ein jeder von euch kennen wird, man macht ◦ sie am allerbesten von Weißbuchen, oder Hayn= ◦ buchen Holz. Der Flachs muß aber ehender ◦ gedörret werden, ehe man ihn brechen  
35 kann.

23) Das Dörren des Flachses geschieht ◦ wiederum auf zweyerley Weise, entweder in ◦ einem gewärmten Backofen, oder

in einer ◦ Grube, das erste ist am besten, aber wegen ◦ der Feuers-  
gefahr gar gefährlich. Wenn man ◦ Brod gebacken hat, und das  
Brod aus dem

## Ofen

620

## 3. Fortsezzung des göldnen Bulps°.

Ofen ist, so macht man das Ofenloch fest zu ◦ bis 10 oder 12  
Stund hernach, dann füllt ◦ man den Ofen mit Flachs an, nach 8  
Stun= ◦ den ist er dürr genug zum brechen.

21) Will man ihn aber in Gruben dör= ◦ ren, so macht man  
eine Grube in die Erde, ◦ legt Feuer darinnen an, das nicht flammt  
◦ sondern nur wärmt, über das Feuer her legt ◦ man Stangen, und  
auf die Stangen den ◦ Flachs, darauf wird er dürr daß man ihn ◦  
brechen kann, Man° muß die Gruben an ei= ◦ nem Hügel graben,  
damit man vorn her ◦ Feuer machen und oben auf wärmen kan.

25) Diese Gruben sind aber nicht recht ◦ gut, denn der  
Rauch zieht sich zu sehr in den ◦ Flachs, am allerbesten wärs,  
wenn ein Dorf ◦ etliche Backöfen vor dem Dorf, von den Häu= ◦  
sern abgelegen, baute, und zu Herbstzeit nur ◦ das Brod darinnen  
bäcke, und dann jeder der ◦ Ordnung nach seinen Flachs darinnen  
bräche, ◦ dann hätte man keine Feuersgefahr zu befürch= ◦ ten,  
und der Flachs würde auch gut.

26) Wenn der Flachs gebrochen ist, so ist ◦ zwar das hol-  
zigte davon weg gebracht worden, ◦ aber der Bast ist drum noch  
nicht rein, denn ◦ es ist noch viel rauhes darinnen, darum muß

er

## 3. Fortsezzung des göldnen Bachs°.

621

er nun geschwungen werden, dies geschieht mit ◦ einem dünnen  
scharfen Brett mit einem ◦ Stiel, damit haut man ihn auf dem  
Schwing= ◦ stock, so zieht sich ein rauhes verwornes ◦ Zeug her-  
aus welches der gröbere Bast ist, und ◦ Hattich genannt wird.

27) Dieser Hattich wird auch gesponnen, ◦ es giebt ein gro-  
bes aber festes Tuch zu Bett= ◦ tüchern fürs Gesüde; zu leinenen  
35 Kitteln, ◦ und zu allerhand Geräthe in der Haushaltung. ◦ Der ge-  
schwungene Flachs ist nun auch noch ◦ nicht rein genug, es ist

noch viel grobes ver= ◻ worrenes drinnen, welches auch heraus ge= ◻ bracht werden muß.

28) Dies geschieht durch das Hecheln; ◻ Die Hechel ist ein Brettchen auf welchem in ◻ der Mitten, viele eiserne Stacheln wie starke ◻ Nadeln im Viereck beysammen stehen, durch ◻ welche nun der Flachs gekämmt wird, das was ◻ ausgekämmt wird heist Werck; dies ist zwar ◻ feiner als Hattich, aber doch nicht so fein ◻ als der Kern, so heist man nemlich den fein= ◻ sten Flachs, wie er nun gehechelt ist.

29) Wenn das Werck gut gesponnen, und ◻ dann ordentlich gewebt und gebleicht wird, so ◻ bekommt man ein Tuch das zu alltäglichen

Hem=

622

### 3. Fortsezzung des göldnen Buchs.

Hemden gut genug wird. Wenn aber der ◻ Kern gut, und gleich gesponnen und gehö= ◻ rig gewebt wird, so bekommt man das feine ◻ leinen Tuch daraus.

30) Man kan aber den Kern auch noch ◻ verbessern, und viel feiner machen, ich will ◻ euch lehren, wie das z<sup>o</sup> geht: man wickelt den ◻ Flachs auf Stöcke, damit er sich nicht verwirre, ◻ dann thut man ihn in eine hölzerne Butte, ◻ und macht nun eine starke Lauge von guter ◻ Holz Asche darauf, diese Lauge kocht man. ◻ wie man sie unten abzapft, und schüttet sie ◻ dann wieder darauf, gerad so als wenn man ◻ laucht <sup>181</sup> zum Bleichen; wenn nun der Flachs ◻ so 24 Stunden in der Lauge gebeizt worden, ◻ so nimmt man ihn heraus, mach nun eine ◻ gute Saifenlauge und kocht ihn eine Stunde ◻ lang darinnen, dann nimmt man ihn heraus, ◻ wickelt ihn von den Stöcken ab, trocknet ihn ◻ an der Sonnen dreht ihn in Klincken zusam= ◻ men, und klopft ihn recht-schaffen mit einem ◻ hölzernen Hammer, so wird er recht zart und ◻ schön.

31) Weilen nun der Flachs durch diese ◻ Arbeit wieder et-was verworren geworden, so ◻ thut man wohl, wenn man ihn wie-

<sup>181</sup> #

der aus

einer

3. Fortsetzung des göldnen Buchs.

623

5 einer feinen Hechel hechelt; das Werck welches ◻ man nun bekommt , ist sehr fein, und giebt ◻ ein schönes Tuch, der gehechelte Kern ist aber ◻ nun fein genug zu den schönsten Oberhemden, ◻ nur muß er nun auch recht schön gesponnen ◻ werden.

10 ◻ 32) Wann man recht sein Garn spinnen ◻ will, als zu den feinsten Spizzen, und zu der ◻ allerfeinsten Leinwand, so muß es an der Spin= ◻ del geschehen, dann auf dem gewöhnlichen ◻ Spinnrad kan man so fein nicht spinnen, als ◻ auf der Spindel, wenn man nur recht damit ◻ umgehen kan; das muß man aber in  
15 Holland ◻ und Brabant lernen.<sup>182</sup>

33) Wenn das leinen Tuch gewebt ist, ◻ so muß es nun auch gebleicht werden; das ◻ will ich hier nun noch lehren, und euch sagen ◻ wie man vortreflich bleichen kann. Das lei= ◻ nen Tuch wird von den Webern steif, denn ◻ die Schlichte<sup>183</sup> oder der Brey womit die Weber ◻ das Garn bestreichen, ist noch darinnen; die= ◻ se Schlichte muß man erst heraus bringen, ◻ daher laucht man das Tuch ordentlich in ◻ Aschenlauge, wie ihr das wohl wißt, so als ◻ wenn man wäscht.

34)

624

3. Fortsetzung des göldnen Buchs.

30 34) Wenn man nun bleichen will, so ◻ nimmt man zuerst etwas Roggen= oder Korn= ◻ oder Gersten Meel wie mans zum Backen ◻ braucht, zu einer ordentlichen Lauchbütte voll, ◻ nimmt man etwa zwanzig Pfund, das Meel ◻ kocht man im Wasser, dann schüttet man von ◻ dieser Meelbrühe einen halben Schuh hoch ◻ in

<sup>182</sup> Klöppelarbeiten, klöppeln

<sup>183</sup> #

die Bütte, dann thut man Leinwand hin= ◦ einl°, und tritt es mit den bloßen Füßen dicht, ◦ dann schüttet man wieder Brühe hinein dann ◦ wieder Leinwand, und tritt es immer fest, ◦ und fährt damit fort, bis die Bütte voll ist ◦ dann muß aber die Meelbrühe über den Lein= ◦ wand stehn.

35) Dann legt man ein paar Hölzer dar= ◦ auf und beschwert mit einem Stein, damit ◦ es unter der Brühe gehalten werde. Nach et= ◦ lichen Tagen fängt dann die Brühe an zu gäh= ◦ ren, und zu schäumen: wenn nun ein starker ◦ Schaum oben auf steht, und das Tuch ein ◦ paar Tage gegohren hat, so nimmt mans her= ◦ aus, und schüttet nun die Brühe weg; es scha= ◦ det nicht, wenn man das Tuch auch schon 5 ◦ bis 6 Tag gähren läßt.

36) Jezt ist nun das Tuch voller Schleim, ◦ dieser muß heraus gebracht werden, daher muß  
man

### 3. Fortsetzung des göldnen Buchs.

625

man nun rein auswaschen, und ausklopfen, ◦ am besten ists, wenn mans in einer Walkmühl ◦ wallen lassen kan. Nun laucht man wieder ◦ in Aschenlauge, und bleicht dann ordentlich, ◦ wie gewöhnlich; am besten ists, wenn man im= ◦ mer den einen Tag laucht, und den andern ◦ Tag bleicht, oder auch wenn man zween Tage, ◦ bleicht, und den dritten laucht.

37) Viele brauchen Kalk bey dem Lauchen ◦ der macht freylich das Tuch weiß, aber auch ◦ faul, und das ist nicht erlaubt, man muß ◦ durchaus keinen Kalk gebrauchen. Wenn das ◦ Tuch endlich weis ist, und man wills nun ◦ recht gut machen, so muß man viele saure ◦ Milch sammeln, denn damit kan man das ◦ Tuch nun gar schön machen. Wenn man nicht ◦ saure Milch genug hat, so nimmt man nur ◦ so viel als man zum feinsten Tuch braucht.

38) Nun schüttet man einer Hand hoch ◦ saure Milch in ein Faß, tritt dann das Lein= ◦ wand in die Milch, wie ehemals als mans ◦ in die Meelbrühe thät, so macht mans auch ◦ jezt wieder, nur daß man die Milch nicht ◦ warm macht oder kocht. Hier läst man nun ◦ das Leinwand in der Milch gähren bis es ◦ rechtschaffen schäumet, dann wäscht mans wie= ◦ der aus, und nun ist es

schön weiß und gut.

Volksl. Oct. 1784. R r 39)

626

3. Fortsezzung des göldnen Buchs.

39) Mit dem Hanf verfährt man eben  $\square$  so wie mit dem Flachs, er braucht auch ein  $\square$  gutes Land, nur muß es etwas feucht seyn,  $\square$  denn der Hanf gedeyht am besten auf einem  $\square$  feuchten Boden. Es ist so gar nützlich, wenn  $\square$  man im Anfang, wenn der Hanf aufgehen  $\square$  will, und schon aufgegangen ist, ein wenig  $\square$  wässern kan. Er wird im Aprill $\circ$  gesäet, und  $\square$  den Sommer über fleißig gejätet.

40) Der Hanf bekommt männliche und  $\square$  weibliche Stengel; die männlichen sind der  $\square$  Fämmel, und die weiblichen der andere Hanf.  $\square$  Viele Bauern nennen den Fämmel das Weib= $\square$  chen, das ist aber nicht recht, denn das was  $\square$  Früchte und Saamen bringt, ist ja allemal  $\square$  das Weibchen. Der Fämmel wird zu Ende  $\square$  Julius ausgerupft, und giebt feines Tuch.

41) Man verfährt mit dem Hanf im rö= $\square$  sten, brechen, schwingen, hächeln spinnen,  $\square$  weben und bleichen gerad so wie mit dem  $\square$  Flachs. An vielen Orten wird der Hanf  $\square$  aber nicht geschwungen, sondern in einer be= $\square$  sondern Mühle gerieben. Mir deucht, wenn  $\square$  man den gebrochenen Hanf auf eine Dreschten= $\square$  ne legte, und tüchtig mit Dreschflegeln klopfte,  $\square$  so würde er sehr gut werden, denn durch das  $\square$  reiben wird er doch sehr geschwächt.

*Das goldne Buch, November 1784*

Der

Volkslehrer.

Vierter Jahrg. 11tes Stück.

1784.

Novemb.

Nürnberg,

in der Grattenauerischen Buchhand=  
lung.

S. 676-690: „3. / Fortsezzung des göldnen Buchs.“

676

3. Fortsezzung des göldnen Buchs.

[...]

3.

Fortsezzung des göldnen Buchs

1) **D**er Taback <sup>184</sup> ist ein sehr wichtiges Ge= ◦ wächs für den Landmann wo er nur recht wohl ◦ geräth. Die Wurzel treibt einen starken ◦ Stengel, der über sechs Schuh hoch wird; ◦ Die ◦ Blätter sind unten am längsten, oft über ◦ zween Schuhe lang, und über einen halben ◦ Schuh breit, und dabey klebrigt im anfühlen; ◦ nach oben zu werden die Blätter immer klei= ◦ ner. Oben an der Spizzen entsteht eine Aehre ◦ wie an einem Grasschmäle <sup>185</sup> nur viel gröser, ◦ woran der Taback seine Blüthen hat ; gegen ◦ den Herbst wird der Saamen reif, er ist sehr ◦ klein und rund.

2)

3. Fortsezzung des göldnen Buchs.

677

2) Der Taback erfordert einen tiefgrün= ◦ digen, fetten, schwarzen, etwas sandigen ◦ Boden, an einem Ort, wo die Sonne warm ◦ hinscheint, und wo es nicht leicht friert. Ei= ◦ nen solchen Boden zerarbeitet man im Herbst ◦ recht wohl durch pflügen, egen und düngen, ◦ und macht ihn recht mürbe, damit der Frost ◦ im

<sup>184</sup> Im März 1783 erschien S. 148-156: „Wie sich der Bauersmann seinen Tabak leicht und wohlfeil selber erziehen, und noch Nuzen davon haben könne.“ – Vgl. Anm. 43.

<sup>185</sup> #

Winter recht hinein würken könne.

3) Zugleich muß man auch im Herbst die Kutsche zu-  
recht machen; so nennt man das Mistbeet, in welchem man die  
jungen Tabackpflanzen erzieht. Eine solche Kutsche wird fol-  
5 gendergestalt gemacht: man fast im Herbst ein kleines Gar-  
tenbeet mit Brettern ein, gräbts dann ein paar Schuh tief aus,  
bringt alsdann guten Pferdemit einen Schuhtief auf den Bo-  
den, und thut dann recht gute Garten Erde darüber her, bis das  
ganze Beet völlig damit angefüllt ist, so läst mans den Winter  
10 durch liegen; im Frühling gräbt mans dann wieder auf, und  
macht es wieder recht locker.

4) Im März säet man den Tabacksaamen in die Kut-  
sche ganz dünne und kratzt ihn unter; wens kalte Nächte giebt,  
so muß man die Kutsche mit wollenen Decken zude-

U u 3 cken;

678

3. Fortsetzung des göldnen Buchs.

cken; wenn nun die Pflänzgen alle aufgegangen sind, so thut  
man eine Garten Erde in ein Sieb, und siebt einen Fingerdick  
20 Erde über die ganze Kutsche und über die Pflänzgen hin. Wenn  
die Pflänzgen wieder alle durch die Erde heraus gucken, so  
siebt man wieder Erde darüber her, und deckt sie wieder zu.

5) Das Bedecken der Pflanzen mit Erde hat seinen grosen  
Nuzen; je stärkere Wurzel man an einem Kraut zieht, desto bes-  
25 ser wird das Kraut genährt, desto stärker wächst es, und die  
Wurzel wird so viel stärker als mans mit Erde bedeckt, darum  
häufelt man ja auch die Cartoffeln.

6) Wenn man nun hernach im May die Pflanzen in der  
Kutsche gros genug erzogen hat, so pflügt und egt man das Feld  
30 wieder recht tüchtig, und dann sezt man die Pflanzen hinein,  
just so weit von einander, als man den Kopfkohl sezt; wenn sehr  
trocken Wetter fällt, so kan man auch dazwischen zuweilen  
begiesen.

7) Nun muß man das Unkraut fleisig ausjäten, und wenn  
35 die Pflanzen recht fest angewachsen sind, so muß man sie  
auch häufeln, das ist; man muß Erde um die Stengel an-

häufen,

## 3. Fortsetzung des göldnen Buchs.

679

häufen, damit sie noch immer mehr Wurzeln ◦ ziehen mögen.

8) So wie die untersten Blätter groß und ◦ reif werden, so  
5 bricht man sie ab, und hebt ◦ sie auf, wie ich weiter unten lehren  
werde; ◦ wenn die Aehren oben sich ausgebildet haben, ◦ so bricht  
man sie ab, damit der Wachsthum ◦ mehr in die Blätter gehen  
möge; doch muß ◦ man verschiedene von den besten Pflanzen  
ste= ◦ lassen°, und die Aehren nicht abbrechen, da= ◦ mit man  
10 auch Saamen auf das künftige Jahr ◦ ziehen möge.

9) Wenn nun im Herbst alle Blätter völ= ◦ lig ausgewach-  
sen, und reif geworden sind, ◦ so werden sie nun alle abgebro-  
chen; diejenigen ◦ welche man von Zeit zu Zeit, den Sommer ◦  
über abgebrochen und gesammelt hat, werden ◦ Geizen genannt.

15 10) Nun will ich auch lehren, wie man ◦ die reifen und ge-  
sammlten Tabacksblätter ◦ ferner behandeln muß: man schneidet  
die dicke ◦ starke Rippe, oder den Stiel aus den Blät= ◦ tern her-  
aus, denn der ist zu bitter, und taugt ◦ nichts; dann legt man die  
Blätter etliche Tage ◦ aufeinander auf kleine Haufen, so gähren sie  
20 ◦ ineinander, und werden milder,

U u 4 11)

680

## 3. Fortsetzung des göldnen Buchs.

11) Damit sie aber auch auf den Haufen ◦ nicht schimmeln  
25 und faul werden mögen, so ◦ muß man sie nach etlichen Tagen an  
Bindfa= ◦ den aufreyhen; man nimmt 6 bis 10 Blät= ◦ ter am Stiel  
Ende beysammen, bindet einen ◦ Faden drum und hängt dann die  
Büschel ans ◦ Trockene an einen lüftigen Ort im Schatten ◦ auf.

12) Wenn der Taback windtrocken ge= ◦ worden, so bindet  
30 man ihn nun in kleine ◦ Bündlein, so daß eins 4 bis 5 Pfund wiegt,  
◦ und legt sie an einen lüftigen Ort aufeinan= ◦ der, so gähren sie  
noch gelind in sich selber; ◦ damit sie aber wiederum nicht  
schimmeln mö= ◦ gen, so muß man sie zuweilen lüften und ◦ um-  
kehren.

35 13) So wie jezt der Taback ist, kan man ◦ ihn schon rau-  
chen, besonders wenn man eine ◦ gute Art bekommen hat; dar-  
nach muß man ◦ also sehen, daß man eine Sorte bekommt, die ◦

recht gut ist; will man ihn nun selber beizen, ◦ so verfare man folgender Gestalt:

- 14) Man mache eine Brühe von Honig ◦ und Wasser; auf eine Maaß Wasser kan man ◦ wohl ein Theeköpchen voll Honig nehmen, ◦ das Wasser und den Honig kocht man durch=  
ein=

3. Fortsezzung des göldnen Buchs. 681

10 einander; es ist genug, wenss nur einen Wall ◦ thut. Will man keinen Honig nehmen, so rei= ◦ be man gelbe Rüben auf einem Reibeisen, kel= ◦ tere dann den Saft heraus, und nehme den ◦ Saft; dann braucht man aber kein Wasser ◦ dazu; den Saft macht man dann nur warm.

15 15) Nun sezt man den warmen Saft mit ◦ Bierhefen an, es mag Honig oder Gelber= ◦ Rübensaft seyn, und sobald die Bierhefen ◦ darinnen sind, legt man in ein anders reines ◦ Faß, eine Laage Tabacksblätter, einen Fin= ◦ ger dick auf den Boden, schüttet dann so viel ◦ Saft darauf daß die Blätter oben bedeckt ◦ sind, dann wieder eine Lage Blätter hinein, ◦ dann wieder Saft und  
20 sofort bis alle Blätter ◦ drinnen sind; nun legt man ein paar Bretter ◦ auf die Blätter und ein paar reine Steine dar= ◦ auf, damit sie unter der Brühe erhalten ◦ werden.

25 16) Man muß aber auch die Bütte zu= ◦ decken, besonders wenss Winter oder sonst ◦ kalt ist; ans Warme muß man sie auch nicht ◦ stellen, denn die Brühe darf nicht sauer wer= ◦ den. Wenn nun die Bütte rechtschaffen schäumt, ◦ und ein geistiger Geruch davon aufsteigt, so ◦ gehts gut, man muß aber ja nicht warten,

U u 5 bis

30 682 3. Fortsezzung des göldnen Buchs.

bis der Geruch anfängt sauer zu werden. Wenn ◦ der Schaum anfängt sich zu sezzen, so ists gut.

35 17) Nun nimmt man die Blätter nach= ◦ einander heraus, und läst sie in einem Korb ◦ abtröpfeln, dann hängt man sie wieder an ei= ◦ nen lüftigen Ort im Schatten auf, und läst ◦ sie trocknen, dann sind sie gut. Andre thun ◦ etwas Pottasche in die Brühe;

das kan auch ◦ gut seyn.

18) Der Waid ist auch ein gar nützliches ◦ Kraut, es wird zur blauen Farbe gebraucht, ◦ und in Thüringen um Erfurth herum ◦ häufig gezogen. Wer damit umzugehen weiß, ◦ der kan viel damit gewinnen, ich will es euch ◦ auch lehren bauen und zurichten.

19) Der Waid hat eine Wurzel die zwey ◦ Jahre dauert, und zasrigt ist, sie treib einen ◦ Krautartigen Strauch; die Wurzelblätter sind ◦ gekerbt, die obern Blätter aber sind länglich ◦ spiz, alle hellgrün, zimlich dick und fett, un= ◦ ten breit, nach oben zu aber schmal. Das ◦ Kraut bringt kleine gelbe Blumen, welche vom ◦ May an, bis in den Julius blühen, dann ◦ kommen Schoten, in welchen der Saame ver= ◦ schlossen ist, der im Herbst reif wird.

20)

### 3. Fortsezzung des göldnen Buchs.

683

20) Der Waid erfordert einen fetten ◦ schwarzen und wohlgedüngten Boden; diesen ◦ muß man im Herbst rechtschaffen pflügen und ◦ egen. Im folgenden Februar und Herbst säet ◦ man den Saamen, je früher je besser, erst ◦ nach einigen Tagen egt man ihn unter, bis ◦ dahin muß man ihn hüten daß ihn die Vögel ◦ und das Feder=Vieh nicht wegfressen.

21) So bald das Kraut aufgegangen ist, ◦ so daß mans kennt, so muß man das Unkraut ◦ fleisig ausjäten, und also das Feld rein hal= ◦ ten. Man kan das Kraut in einem Sommer ◦ drey-mal erndten; so oft die Blätter anfangen ◦ gelb zu werden, so oft schneidet man sie ab, ◦ die ersten Blätter sind die besten, die zweyten ◦ mittelmäßig, die dritten aber die schlechtesten.

22) Wenn nun das Waidkraut abgeschnit= ◦ ten ist, so wird es gewaschen, damit ja kein ◦ Koth oder Staub daran hange; dann trock= ◦ net mans auf einem reinen Plaz, dies kan an ◦ der Sonnen geschehen, so wie man Heu trock= ◦ net, wenn das geschehen ist, so kommts in die ◦ Mühle, da gehen zween Mühlsteine aufrecht, ◦ auf einem liegenden Mühlstein herum, so wie ◦ in den Oelmühlen: die aufrechtstehenden Mühl=

steine

684

## 3. Fortsezzung des göldnen Buchs.

steine sind aber rund um scharf gekerbt, damit ◦ sie das Kraut desto besser zerreiben können.

23) Nun wird der zerriebene Waid auf ◦ einen Haufen aufeinander geschüttet. Den ◦ Hauffen macht man oben spizzig, so daß er ◦ so aussieht wie ein Kegel, man muß ihn aber ◦ recht dicht mit den Füßen zusammentreten. Wenn ◦ er hier nun einige Tage gelegen hat, so ballt ◦ man ihn mit den Händen, und macht Ballen 10 ◦ daraus, so groß wie Aepfel, oder wie Hüner= ◦ Eyer. Damit man ihn aber ballen könne, so ◦ muß man den Waid, wenn man ihn auf den ◦ Haufen macht, immer etwas mit Wasser be= ◦ sprengen.

24) Diese Ballen werden nun gewöhnlich ◦ von den Bauern in die Fabriken verkauft, wo ◦ der Waid noch ferner zur blauen Farbe berei= ◦ tet wird; dies geschieht folgender Gestalt; ◦ man hat in einem Schoppen einen Plaz, der ◦ mit einer drey bis vier Schuh hohen Mauer ◦ umgeben ist; auf diesen Plaz schüttet man die ◦ Waidballen die ich so eben beschrieben habe, ◦ auf einen Haufen hin, der Boden muß aber ◦ mit Ziegelsteinen gepflastert seyn. Hier 20 zer= ◦ klopft man die Ballen mit hölzernen Hämmern ◦ zu Pulver.

25)

## 3. Fortsezzung des göldnen Buchs.

685

25) Dies Pulver muß vier Schuh dick ◦ aufeinander liegen, dann läst man zwischen ◦ ihm und der Mauer so viel Plaz, daß man ◦ dazwischen herumgehen kan. Diesen Haufen ◦ von Waidpulver befeuchtet man mit einem wei= ◦ chen Wasser, und schaufelt ihn von einer Zeit ◦ zur andern, damit er durch und durch feucht ◦ werde.

26) Dies befeuchten und umschaufln ge= ◦ schieht alle Tage, 12 Tage nacheinander; da= ◦ durch geräth nun der Waid in eine Gährung, ◦ so daß er dampft, dieser Dampf ist sehr dicht, ◦ und erstickend. Nach den 12 Tagen aber muß ◦ man die Gährung hemmen, dadurch, daß man ◦ kein Wasser mehr zugiest, doch 35 muß man aber ◦ im Anfang noch alle Tage, dann alle zween ◦ Tage, dann alle drey, und endlich nur zuwei= ◦ len einmal umschaufln.

27) Wenn nun endlich die Gährung voll= ◦ lendet° ist, und der Waid nicht mehr dampft, ◦ so packt man ihn dicht in Fässern ein, und ◦ verkauft ihn. So bereitet man den Waid in ◦ Frankreich. Die Thüringer machens beynah ◦ eben so.

28) In Amerika hat man ein Kraut, ◦ das heist Anil, <sup>186</sup> dies wird daselbst ausserordent= lich

686

3. Fortsezzung des göldnen Buchs.

10 lich stark gebaut, und dann wird die kostbare ◦ blaue Farbe der Indigo daraus gemacht. ◦ Das Kraut wird bald so gebaut und erzogen ◦ wie der Waid, und dann machen sie die blaue ◦ Farbe folgendergestalt :

15 29) Sie haben drey große starke Kästen, ◦ welche Wasser halten, und nicht rinnen; diese ◦ drey Kästen stehen so hinter und übereinander ◦ an einem Berg, daß man das Wasser aus dem ◦ ersten, in den zweyten, und aus dem zweyten ◦ in den dritten rein abzapfen kan, darum sind ◦ auch Zapfen in jedem Kasten.

20 30) Wenn nun das Kraut reif und abge= ◦ schnitten ist, so thut mans so frisch in den er= ◦ sten und höchsten Kasten, und schüttet so viel ◦ reines weiches Wasser daraus, bis das Kraut ◦ alle damit bedeckt ist; dann beschwert mans ◦ auch ein wenig, doch ja nicht stark mit Bal= ◦ ken und Brettern, nur so viel, daß das Kraut ◦ unter dem Wasser erhalten wird.

25 31) In dem warmen Land geräth nun ◦ das Kraut von selbst bald in Gährung, das ◦ Wasser wird immer grüner, und endlich steigt ◦ hin und wieder ein himmelblauer Schaum auf, ◦ welcher wie ein spizziger Kegel in die Höhe ◦ steigt, dieser Schaum brennt, wenn man ihn

30

an=

3. Fortsezzung des göldnen Buchs.

687

anzündet. Wenn dieser Schaum kommt, so ◦ muß man acht geben,

---

<sup>186</sup> Anil: Indigofera #

daß die Gährung nicht ◦ zu hoch steigt.

32) Daher nimmt man oft mit einer glä= ◦ sernen Schaale etwas von der Brühe, und ◦ rüttelt es stark, wenn sich dann eine blaue Far= ◦ be zeigt, so ists genug, daher zapft man nun ◦ die Brühe in den zweyten Kasten, den man ◦ aber erst recht rein ausspülen muß.

33) Diese Brühe hat nun freylich die blaue ◦ Farbtheilchen in sich, so wie der Milchrahm ◦ die Butter, aber sie hängen in dem Schleim ◦ fest, sie würden sich von selbst nicht zu Boden ◦ seetzen, wenn man den Schleim durch Schla= ◦ gen nicht zertheilte, so wie mans auch mit dem ◦ Butterstosen zu machen pflegt.

34) Darum sind auf den Rand des zwey= ◦ ten Kastens lange Stangen in ein Gewerbe <sup>187</sup> ◦ angebracht; diese haben an dem Ende im Ka= ◦ sten kleine bretterne Kästchen ohne Deckel und ◦ Boden; wenn man also die auswärtige Ende ◦ auf und nieder zieht, so gehen auch die inwen= ◦ dige Enden der Stangen mit den Kästchen auf ◦ und nieder, und so wird die Brühe zerschlagen ◦ und zerrührt.

35)

688

3. Fortsezzung des göldnen Buchs.

35) Dies Schlagen dauert so lang, bis ◦ man sieht, daß sich die blaue Farbe gleich zu ◦ Boden sezt, wenn man etwas von der Brühe ◦ in ein Glas thut; wenn man sieht, daß das ◦ geschieht, so läst man die Brühe in dem Ka= ◦ sten so lang ruhig stehen, bis sich die Farbe ◦ gesezt hat.

36) Während der Zeit reinigt man den ◦ dritten Kasten; aus dem zweyten in den drit= ◦ ten Kasten gehen verschiedene Zapfen, die ◦ übereinander stehen; unter diesen Zapfen ist ◦ in dem dritten Kasten eine grose Bütte in die ◦ Erde gegraben, die auch tüchtig gereinigt wird. ◦ Dann läst man durch die obern Zapfen

das ◻ oben stehende klare Wasser im zweyten Kasten ◻ ab, bis auf die blaue Farbe, und schafft dann ◻ dies Wasser auch aus dem dritten Kasten rein ◻ fort.

37) Dann läst man den blauen Farbbrey ◻ aus dem zweyten Kasten in den dritten; in die ◻ Bütte rein abfließen; aus dieser Bütte schöpft ◻ man ihn dann in leinene Säcke, damit das ◻ Wasser abtriefen könne, hernach vertheilt man ◻ die blaue Farbe in Formen, und trocknet sie, ◻ dann ists der Indigo.

38)

3. Fortsezzung des göldnen Buchs.

689

38) Nun hat mans auch versucht aus un= ◻ serm Waid einen solchen Indigo<sup>188</sup> zu machen, ◻ ein gewisser Gelehrter Namens Kulenkamp<sup>188</sup> ◻ hat ihn gemacht und beschrieben, man ver= ◻ fährt dabey folgendergestalt:

39) Man läst reines Flußwasser kochen; ◻ so bald das geschieht, löscht man das Feuer ◻ aus, damit es aufhöre zu kochen. Dann füllt ◻ man diesen Kessel mit reinen Waidblättern, ◻ so wie sie frisch vom Feld kommen, so viel ◻ als man nur hineinbringen

<sup>188</sup> Die Kunst des Indigobereitens. Von Herrn von Beauvais Raseau. Preißschrift, die Bereitung einer dem Indigo ähnlichen Farbe aus dem Waid betreffend ◻ Von Herrn Kulenkamp [Nikolaus Kulenkamp, 1710-1793]. Observation von einem Insect, welches sich auf den zerquetschten Waidtblättern, wenn sie in Faulung gerathen, einfindet, sich davon nähret, deren blaufärbende Theile aus ihnen herausziehet, und davon blau gefärbt wird ◻ Von Herrn Director Marggraf. Auszug aus dem Kaufmannslexico des Herrn Professor Ludovici, die Kenntniß der unterschiedenen Arten des Indigo, und den Handel mit selbigen betreffend. = Schauplatz der Künste und Handwerke, oder vollständige Beschreibung derselben [...]. Bd. 10. Erlangen usw. 1772. [Christian Gottlieb Ludwig, 1709-1773; Christian Theophilus Ludovici.] – Titelblatt: D:\0\_JSt\_Bilder\_Texte\_N6\Indigo.jpg: L'art de l'indigoter. [(Paris), Imprimerie de L.F. Delatour, 1770], 118 S., 11 Taf. ; 2°

kan, und rührt ◦ alles wohl durcheinander, nach einer halben ◦ Stunde oefnet man einen Zapfen unten am ◦ Kessel, denn er muß einen Zapfen haben, und ◦ läst die Brühe abfliesen: man muß aber in= ◦ wendig im Kessel das Zapfenloch mit einem ◦ wollenen 5 Lappen überziehen, damit nur die ◦ klare Olivenfärbige Brühe abfliese, und das ◦ Dicke zurück bleibe.

40) In der Bütte, worinn man diese Brü= ◦ he abfliesen läst, muß der dritte Theil so viel ◦ als man Brühe hat, Kalckwasser seyn, dies ◦ Kalckwasser macht man auf 200 Theil Was= ◦ ser, 10 und ein Theil Kalck. Wenn nun die ◦ Brühe mit dem Kalckwasser recht durcheinan= ◦ gerührt worden, so wird die Brühe grasgrün,

Volksl. Nov. 1784. X x und

15 690

### 3. Fortsezzung des göldnen Buchs.

und es entsteht ein schöner blauer Schaum, ◦ jezt läst man alles ruhen, bis sich die blaue ◦ Farbe auf den Boden gesezt hat.

41) An dieser Bütte müsē auch verschie= ◦ dene Zapfen übereinander seyn, wenn sich ◦ nun die blaue Farbe gesezt hat, so 20 zapft man ◦ die Brühe rein, bis auf den blauen Bodensaz ◦ ab, dann füllt man dies Faß mit einem kla= ◦ ren Wasser wieder voll, und rührt alles wohl ◦ um, damit die blaue Farbe recht rein werde, ◦ und alles Kalckwasser davon komme.

42) Wenn sich nun alles wieder gesezt ◦ hat, so muß man im Augenblick das Wasser ◦ ablasen, dann den blauen Brey in Krüge ◦ schütten, und dann auf jede Maaß ein Quent= ◦ chen Vi- 25 triolöl schütten, so läst mans nun ei= ◦ nige Stunden stehen, schüttet das oben stehen= ◦ de trübe Wasser ab, und schüttet nun reines ◦ klares Wasser auf die Farbe.

30 43) Mit dem reinen Wasser rührt man die ◦ blaue Farbe wohl um; wenn sichs gesezt hat, ◦ so schüttet man das klare Wasser ab und wie= ◦ der frisches zu; dies wiederholt man dreymal, ◦ und dann bringt man den blauen Brey in ◦ dünne Formen, und trocknet ihn an einem lüfti= ◦ gen Ort im Schatten, so wird die 35 Farbe un= ◦ vergleichlich.

4.

*Das goldne Buch, Dezember 1784*

Der  
Volkslehrer.  
Vierter Jahrg. 12tes Stück.

1784.

Decemb.

Nürnberg,

in der Grattenauerischen Buchhand=  
lung.

S. 736-751: „3. / Fortsezzung des goldnen Buchs.“

736



3.

Fortsezzung des göldnen Buchs.

1) **E**s giebt auch ein Kraut, oder vielmehr ◦ Blumen, welche Saflor <sup>189</sup> genannt werden, der ◦ Bauer erzieht sie auch mit Nuzzen, denn sie ◦ werden an die Farbhändler zum Färben ver= ◦ kauft. Man erzieht den Saflor auch in Thü= ◦ ringen, und im Elsas, <sup>190</sup> und ich will euch leh= ◦ ren, wie mans damit anfängt.

2) Der Saflor ist ein Gewächs, das nur ◦ ein Jahr dauert, es besteht aus einem zween ◦ Schuh langen, geraden, holzigen, und harten ◦ Stengel, der sich oben in verschiedene Aeste ◦ zertheilt, und längliche, spizzige, adrige, rund ◦ um mit Stacheln versehene Blätter hat, oben ◦ an den Spizzen der Aeste entstehen Köpfe,

<sup>189</sup> Saflor: Distelgelb; getrocknete Blumenkronen der Färbedistel; *Carthamus tinctorius*.

<sup>190</sup> Thüringen, Elsass

wel= ◦ che sich im Sommer öffnen, wo dann eine schön= ◦ ne gelbe Blume erscheint, die aus schmalen Zä= ◦ serchen besteht, darauf folgt im Herbst ein ◦ länglicher glatter, weißglänzender, oben mit ◦ weichen Haaren versehener Saame.

3) Zum Saflor muß man einen etwas ◦ saudigten<sup>o</sup> Boden wählen, der recht warm an ◦ der Sonnen liegt, diesen ackert und egt man

im

3. Fortsetzung des göldnen Buchs.

737

im Herbst recht wohl, und wenn er mager ist, ◦ so muß man ihn auch düngen, dies muß aber ◦ mit altem verrosteten Mist geschehen, den man ◦ hübsch unterpflügt und dann ordentlich egt.

4) Im Frühjahr, so in der Mitte des ◦ Aprils, säet man den Saamen dünne aus, ◦ und harkt oder krazt ihn unter, dann muß man ◦ aber das Land entweder mit Füsen dicht tret= ◦ ten, oder walzen. Hernach muß man sorgfäl= ◦ tig jäten, und wo die Pflanzen zu nahe bey= ◦ sammen stehn, da zieht man sie aus.

5) Wenn die Blumen aufgegangen sind, ◦ so giebt man acht, wenn sie braunroth gewor= ◦ den sind, und die Begattung völlig geschehen ◦ ist, das sieht man daran, wenn die Blätter ◦ bald abfallen wollen, dann pflückt man die ◦ Blumenblätter ab, und trocknet sie im Schat= ◦ ten. Das Stroh des Saflors kan man wie ◦ Reiser zum Verbrennen brauchen.

6) Das Abpflücken der Blumen geschieht ◦ folgendergestalt: man zupft die Blumen aus ◦ den Köpfgen rein aus, so bleiben dann die ◦ Köpfe auf den Stengeln, das schadet nun dem ◦ Saamen gar nichts, wenn man hernach die ◦ Stengel drescht, so bekommt man den Saamen.

Volksl. Dec. 1784.

A a 7) Die

35 738

3. Fortsetzung des göldnen Buchs.

7) Die Blätter an den Stengeln geben auch ◦ eingutes Futter fürs Vieh, der Saame giebt ◦ ein gutes Oel zum verbrennen; die

Blumen ◦ werden getrocknet, und dann verkauft. Wenn ◦ man den Saamen haben will, so muß man ◦ sich ihn von den Saamenhändlern verschreiben, ◦ bis man ihn selbst gezogen hat.

8) Der Safran hat eine unendliche Zwie= ◦ belwurzel, mit 5 langen, tief in die Erde gehen= ◦ den Fasern, der obere Theil der Zwiebel treibt ◦ die Blätter in einer Blattscheide, nebst dem ◦ Stengel in die Höhe. Dieser Stengel ist eine ◦ hohle Röhre, welche oben an der Spitze eine ◦ schöne purpurrothe mit blau vermischte Blume ◦ trägt; mitten in der Blume steht ein zarter ◦ Griffel, der 10 sich in drey Fäserchen zertheilt; ◦ diese Fäserchen machen das aus, was man ◦ Safran heist, jede Blume giebt also nur zwey ◦ Fäserchen Safran.

9) Zum Safranbau wählt man einen ◦ recht warmen, etwas sandigten vermischten ◦ Boden, er darf aber weder zu mager noch zu ◦ fett seyn. Diesen gräbt man mitten im Au= ◦ gust wohl um, und macht ihn recht mürbe und ◦ eben; darauf macht man lauter Gräbchen ◦ zween Zoll tief, und etwa einen halben Schuh

weit

### 3. Fortsetzung des göldnen Buchs.

739

weit voneinander durchs ganze Feld hin, und ◦ dann auch über quer auch wieder solche Gräb= ◦ chen, auch wieder einen halben Schuh weit ◦ von einander, so entstehen lauter viereckigte ◦ Fel- derchen zwischen den Gräbchen.

10) Wenn die Gräbchen gemacht sind, so ◦ nimmt man die Sezzwiebeln, und setzt sie im= ◦ mer in das Creuz, wo sich die Gräbchen durch= ◦ schneiden, so kommen sie alle genau einen hal= ◦ ben Schuh weit von einander zu stehen, und ◦ stehen her- nach alle in geraden Linien. Nun ◦ macht man weiter nichts mehr, als daß man ◦ das Unkraut fleißig ausjätet.

11) Das folgende Jahr im October trägt ◦ der Safran schon Blumen; wenn die Blumen ◦ nun reif sind, so pflückt man mitten 35 die Saf= ◦ ranfasern heraus, und trocknet sie im Schatten, ◦ das ist dann der Safran, den man theuer ver= ◦ kaufen kan.

12) Nach vier Jahren gräbt man die Wur= ◦ zeln heraus, sie haben nun viele Nebenzwie= ◦ beln erzeugt, die man zum Sezzen gebraucht. ◦ Nun muß man ein Land wieder aufs neue zu= ◦ recht machen, und den Safran, wie ich oben ◦ gelehrt habe, dahin pflanzen. Der Safran

A a 2 wird

740

3. Fortsetzung des göldnen Buchs.

wird an die Apothecker, an die Gewürzkrämer, ◦ und an die Materialisten <sup>191</sup> verkauft.

13) Nun will ich euch noch lehren, wie ◦ man einen sehr guten Hopfen mit Nuzzen ◦ bauen kan. Der Hopfen hat die Art an sich, ◦ daß er viele Jahre fortdauert, denn seine Wur= ◦ zel treibt alle Jahre neue Sprossen aus der Er= ◦ de, und sie kriecht im Boden so weit um sich ◦ herum, daß man in den Gärten das Unkraut ◦ nicht gnug vertilgen kan.

14) Der Hopfen steht gern an einem Son= ◦ nenreichen Ort, der nicht zu feucht, aber auch ◦ nicht zu trocken seyn darf; auch muß er gut ge= ◦ düngt, und sonst fruchtbar seyn. Wer einen ◦ guten Hopfen haben will, der muß sich einen ◦ ziemlich grosen Acker dazu wählen, diesen um= ◦ giebt er mit einem guten Zaun oder Hecke, ◦ oder auf englische Art <sup>192</sup> mit einem Graben und ◦ einer Hecke, der Plaz bleibt dann immer zum ◦ Hopfengarten bestimmt.

15) Wenn man nun einen solchen grosen ◦ Plaz wohl befriedigt und in ordentliche starke ◦ Hecken oder Zäune gebracht hat, so theilt man ◦ ihn in acht gleiche Theile ein, den ersten Theil ◦ richtet man nun das erste Jahr zum Hopfen ◦ ein, die andern 7 Theile, kan man noch mit

etwas

3. Fortsetzung des göldnen Buchs.

741

<sup>191</sup> Materialisten: Materialwarenhändler. – Apotheker.

<sup>192</sup> englischer Garten; Gartenbaukunst; siehe die Aufsätze über die Gärten! #

etwas anders besäen, was man allenfalls für ◦ gut findet.

16) Die Einrichtung des ersten Theils zum ◦ Hopfen macht man so: im Herbst reolt <sup>193</sup>man ◦ den Boden recht tief, das ist, man hackt ihn ◦ über anderthalben, wohl zween Schuh tief, oder ◦ gräbt ihn so tief auf; dies kan man auch so ma= ◦ chen: man fängt an einem Ende an, und gräbt ◦ einen Graben anderthalb bis zween Schuh ◦ tief von einem Ende des Stücks bis ans an= ◦ dere ; denn fängt man wieder vorn an und ◦ gräbt wieder einen Graben lang dem andern ◦ und wirft mit der Erde ben° ersten Graben ◦ wieder zu; denn gräbt man den dritten Gra= ◦ ben und wirft mit der Erde den zweiten ◦ zu, bis das ganze Stück aufgegraben ist, ◦ den lezten Graben wirft man dann mit der ◦ Erde des ersten zu, die man mit einer Schub= ◦ karre dahin fährt.

17) Wenn das geschehen ist, so macht man ◦ gerade Graben durch das Stück einen Schuh ◦ breit und einen Schuh tief, und so, daß zwi= ◦ schen zween Graben immer zween Schuh Platz ◦ bleiben. Denn macht man auch überquer eben ◦ solche Graben, wiederum zween Schuh ausein= ◦ ander. Dadurch entstehen also überall zwischen

A a 3 den

742 3. Fortsezzung des göldnen Buchs.

den Graben viereckigte Plätze die zween Schuh ◦ lang, und zween Schuh breit, und also vier= ◦ kantig sind.

18) Die Erde, welche man aus den Gräben ◦ auswirft, wird auf die viereckigten Plätze ◦ hübsch vertheilt, und sie werden damit erhöht. ◦ Diese viereckigte Plätze werden dann im Herbst ◦ noch wohl gedüngt, und der Mist ordentlich ◦ untergegraben.

19) Im folgenden Frühjahr zieht man ge= ◦ rad mitten auf jedem viereckigten Platz ei= ◦ nen accuraten Zirkel, der einen Schuh weit ◦ ist den Zirkel gräbt man mit einem kleinen ◦ Schäufelchen aus, und macht rund um ein ◦ Gräbchen anderthalb Zoll breit und eben so ◦ tief. In die Mitte steckt man einen Pfahl ◦ und in dem gegrabenen Zirkel setzt man rund ◦ um sechs Hopfen-

<sup>193</sup> reolen: rigolen: die Erde tief aus- und umgraben

pflanzen, alle hübsch gleich weit ◻ von einander, und scharrt so das Gräbchen zu.

20) Man muß aber sehr sorgfältig darauf ◻ denken, daß man gute Pflanzen von guter Art ◻ bekommt, und daß man sie im Keller im feuch= ◻ ten Sand aufbewahre, damit sie nicht welk ◻ werden. Wenn nun die Hopfenranken in die ◻ Höhe schiessen, so muß man sich mit guten ◻ Hopfenstangen versehen. Föhrene <sup>194</sup> oder kie=

ferne

### 3. Fortsetzung des göldnen Buchs.

743

ferne Stangen sind recht gut, wo man die ◻ aber nicht hat, da nimmt man sie von andern ◻ Gehölze, so wie man sie bekommen kann.

21) Die Hopfenstangen müßen 12 bis 15 ◻ Schuh hoch seyn; am dickern Ende spitzt man ◻ sie, und brennt sie an dieser Spitze im Feuer ◻ schwarz, so faulen sie nicht so leicht und dauern ◻ länger. Wenn die Hopfenstangen in die Mit= ◻ te jedes Vierecks gesteckt sind, so leitet man die ◻ Ranken daran hinauf, und läst sie so wachsen. ◻ Gegen den Herbst thut man wohl, wenn man ◻ die Blätter, besonders unter herum abbricht, ◻ damit die Sonne den Hopfen recht bescheinen, ◻ und er also recht gut und reif werden könne.

22) Diesen zweiten Herbst macht man das ◻ zweite Stück des Hopfengartens auch zurecht, ◻ und so alle Herbst eins, bis sieben Stücke mit ◻ Hopfen besetzt sind. Nun thut aber der Ho= ◻ pfen nicht länger gut als sieben Jahr, folglich, ◻ wenn man das achte Stück, den achten Herbst ◻ mit Hopfen ansetzt, so reutet man den Hopfen ◻ auf dem ersten Stück aus, und säet auf die ◻ viereckigte Plätze ein Jahr lang etwas anders ◻ und pflanzt denn übers Jahr wieder Hopfen ◻ daran.

<sup>194</sup> Föhre, Föhren

744

## 3. Fortsezzung des göldnen Buchs.

23) So läst man alle Jahr ein Stück nach ◦ dem andern et-  
was anders tragen, so hat man ◦ immer sieben achttheil mit Hop-  
fen stehen, und ◦ ein achttheil trägt andere Früchte. Der Ho- ◦  
pfen welcher auf solche Art gezogen wird, wird ◦ unvergleichlich;  
denn wenn mans ordentlich ◦ macht, wie ich gelehrt habe, so be-  
kommt man ◦ nach und nach Hopfentrauben wie Hünereyer.

10

24) Wenn man im Herbst den Hopfen ab= ◦ nimmt, so muß  
man wohl acht haben, daß ◦ nur keine Blätter mit darunter kom-  
men, denn ◦ die machen das Bier rauh und bitter. Man ◦ muß da-  
her die Trauben rein auslesen, und denn ◦ an einem lüftigen Ort  
im Schatten troknen.

15

25) Der Hopfen wird nun an die Bier= ◦ brauer Sack oder  
Centnerweiß verkauft; allein ◦ hier will ich euch was lehren: der  
Hopfen ist ◦ ein gewürzhaftes Gewächs, in den Säcken ent= ◦ geht  
ihm viele Kraft, denn er verriecht wie alle ◦ Gewürze, die nicht  
dicht gepackt sind. Wenn ◦ ihr daher euren Hopfen vortreflich  
machen ◦ wollt, so müst ihr folgender Gestalt verfahren:

20

26) Ihr müst euch einen viereckigten Ka= ◦ sten machen la-  
ßen, von starken Bohlen, oder ◦ Balken; er kann vier Schuh weit  
und breit, ◦ und zween Schuh tief seyn; in diesen Kasten

thut

25

## 3. Fortsezzung des göldnen Buchs.

745

thut ihr euren Hopfen, wenn er windtrocken ist, ◦ und stampft ihn  
so fest hinein als ihr könnt. ◦ Am allerbesten wärs, wenn ihr ihn  
wie eine ◦ Schrauben = Kelter einrichtet, so könntet ihr ◦ ihn fest  
schrauben.

30

27) Wenn ihr aber keine Schrauben Kel= ◦ ter habt, so thut  
erst den Kasten voller Hopfen, ◦ dann trettet ihn mit reinen bloßen  
Füßen so fest, ◦ als ihr könnt, und thut denn wieder frischen ◦  
Hopfen hinein, und tretet dann wieder, und fah= ◦ ret so fort, bis  
35 der Kasten recht voll ist. Dann ◦ beschwert man ihn mit Brettern  
und Steinen, ◦ damit der Hopfen recht dicht gepreßt werde.

28) Ich hab vergessen zu erinnern, daß ◦ der Kasten keinen Boden haben dürfe, sondern ◦ man legt ihn auf einen reinen Plaz. Wenn ◦ der Hopfen dann genug geprest ist, einige Tage ◦ so im Kasten vest gessen hat, so daß er sich ◦ wohl gesezt hat, so hebt man den Kasten auf, ◦ und drückt den Kuchen aus, diesen packt man ◦ alsdann in ein starkes leinenes Tuch ein, das ◦ man fest darum zusammen näht.

29) Wenn der Hopfen so eingepackt ist, ◦ so legt man ihn auf den Speicher, oder auf ein ◦ lüftiges Zimmer an einen trockenen Ort, und ◦ läst ihn so Jahr und Tag liegen, so wird er zu

A a 5 lau=

746

### 3. Fortsezzung des göldnen Buchs.

15 lauter Harz, wenn man dann ein Stück herun= ◦ ter schlägt, oder schneidet, so riecht es so edel ◦ gewürzartig, daß es nicht zu sagen ist, und wenn ◦ man nur halb so viel von dem Hopfen nimmt, ◦ als sonsten, so wird doch das Bier eben so gut, ◦ denn wenn der Hopfen so geprest ist, so ver= ◦ liehrt er nichts von seiner Kraft.

20 30) Der Reps oder Rübsaamen, an ei= ◦ nigen Orten auch Schlagsaat genannt, ist ◦ sehr einträglich für den Bauersmann, und ◦ überall bekannt, so daß ich ihn nicht zu be= ◦ schreiben brauche, er wächst auch aller Orten, ◦ wo das Land nicht gar zu kalt und schlecht ist.

25 31) Man hat Winter= und Sommerreps, ◦ den Winterreps will man für den besten hal= ◦ ten, ich sehe aber keinen Unterschied dabey, doch ◦ kommts viel auf die Landesart, und auch auf ◦ Wind und Wetter an; er soll auch mehr ins ◦ Faß geben, als der Sommer Reps.

30 32) Zum Winterreps nimmt man einen ◦ Brachacker, oder auch einen Kleeacker. Man ◦ kan auch sonst einen Acker nehmen, wenn er ◦ nur noch Fettigkeit hat; das Düngen schadet ◦ auch dem Reps gar nicht. Im September ◦ wird dazu gepflügt und geeget, man bestellt den ◦ Acker just so wie ein Waizenland, darauf säet

man

35

man sogleich den Saamen, und egt ihn unter; ◦ den folgenden Sommer wird er mitten im ◦ Junius reif, und man kan dan noch Rüben ◦ daran säen.

33) Der Sommerreps wird auf einen ◦ Stoppelacker gesäet, der aber noch einige Fet= ◦ tigkeit haben muß; am besten ists, wenn man ◦ dazu düngt. Man pflügt im Frühling den ◦ Acker und egt ihn, hernach im Anfang, oder ◦ gegen die Mitte des Junius noch einmal, und ◦ nun wird der Saame gesäet, und untergeegt. ◦ Der Reps wird dann im Herbst mit andern ◦ Früchten reif.

34) Bey der Ernde des Sommer= und ◦ Winterrepses muß man sehr vorsichtig seyn, ◦ grün darf an ihn nicht einthun, und wenn er ◦ auch zu reif ist, so springen die Schoten auf, ◦ und man verliert viele Körner. Wenn er also ◦ mittelmäßig reif ist, so schneidet man ihn, und ◦ trägt ihn in Tüchern nach Haus, oder wenn ◦ man ihn fahren will, so muß man ein Wa= ◦ gentuch in den Wagen binden, damit man über ◦ dem Rütteln und Fahren keine Körner ver= ◦ liehre.

35) Zu Haus läst man ihn auf der Tenne ◦ vollends trocknen und erreiffen, und drescht ihn dann

748

## 3. Fortsezzung des göldnen Buchs.

dann aus. Wenn beständiges trockenes Wet= ◦ ter ist, so kan man ihn auch im Feld auf einem ◦ Tuch dreschen, so verliert man am wenigsten.

36) Die Körner muß man dann gleich ◦ nach dem Dreschen auf ein Tuch, auf einen ◦ lüftigen Boden thun, um sie zu trocknen; oder ◦ man kehrt den Boden recht rein, und theilt den ◦ Saamen dünne darüber aus; das Trocknen ◦ an der Sonne thut nicht gut, der Saame ver= ◦ dirbt leicht davon.

37) Wenn der Saame ordentlich einge= ◦ trocknet ist, muß man ihn auch oft rühren; so ◦ kan man ihn den Winter über zu Oel schlagen ◦ lassen. Hier will ich euch nun lehren, wie ◦ man dabey verfahren muß.

38) Die Schaaln an allen Körnern, ◦ welche man zu Oel schlagen will, geben dem ◦ Oel einen bittern unangenehmen Geschmack ◦ und Geruch, wenn man also Saamen schälen ◦ kan, so

kan man von allen Gattungen Körner ◦ sehr gutes Oel bekommen. Könnte man also ◦ auch den Rübsaamen schälen, wie den Hirse, so ◦ würde man ein Oel bekommen, das man essen ◦ könnte. Aber er ist zu klein dazu.

5 39) Wenn man die Bucheln in einer Mühle ◦ schälen läst, und schlägt sie darnach, so bekommt  
man

3. Fortsezzung des göldnen Buchs.

749

10 man ein Oel, das dem besten Baumöl gleich ◦ ist, gerad so ists auch mit den Nuskernen. Da ◦ man nun aber den Rübsaamen nicht wohl ◦ schälen kan, so will ich euch ein ander Mittel ◦ lehren, wie man gutes Rüböl bekommen kan.

15 40) In der Oelmühle werden erst die ◦ Körner gemalen. Dies mag nun in Stampf= ◦ mühlen, oder unter zween Mühlsteinen, die auf ◦ einem liegenden herum gehen , geschehen, das ◦ ist alles eins. Dann wird das Meel gewärmt; ◦ hier kommts nun auf ein Hauptstück an, wo= ◦ bey man sehr vorsichtig seyn muß, denn wenn ◦ das Meel nur ein wenig zu sehr gewärmt wird, ◦ so wird  
20 das Oel stark und ranzig.

41) Daher kan man nicht besser thun, ◦ als wenn man folgendergestalt verfährt: man ◦ hängt einen Kessel mit Wasser über das Feuer, ◦ der Kessel darf aber nur halb voll Wasser seyn, ◦ in diesen Kessel sezt man einen flachen eisernen ◦ Tiegel, in das  
25 Wasser, und in diesen Tiegel ◦ wärmt man das Meel, man muß es aber be= ◦ ständig umrühren, damit es durch und durch ◦ recht warm werde.

42) In dem Kessel mit Wasser kan das ◦ Meel unmöglich wärmer werden, als das ko= ◦ chende Wasser, und das ist der  
30 rechte Grad der

Wär=

750

3. Fortsezzung des göldnen Buchs.

35 Wärme, das Feuer mag so stark seyn, als es ◦ will, niemals wird das Meel zu heiß werden.

43) So warm wie es da geworden ist, ◦ bringt mans nun in

den Sack, und in die ◦ Presse; nun muß man hier wiederum etwas ◦ wohl beobachten: je stärker man das Meel ◦ ausprest, desto schärfer und übel-schmeckender ◦ wird das Oel, daher macht mans so: man ◦ schlägt das erstemal nicht stark, und nimmt den ◦ Vorlauf des Oels weg, und thut ihn in ein ◦ Gefäß besonders, darnach schlägt man den ◦ Kuchen rein aus, und thut dann auch den ◦ Nachschlag besonders.

44) Den Vorlauf muß man in ein sehr ◦ reines Faß allein füllen, und dann das Faß ◦ in einen kühlen Keller stellen, und immer wohl ◦ nachfüllen; je länger dann dies Oel liegt, de= ◦ sto besser wird es, wie man das am holländi= ◦ schen Oel sehen kan. Wenns über ein Jahr ◦ gelegen hat, so kan mans zum Kochen brau= ◦ chen, es gräbt sich im Winter wenns kalt ist, ◦ aus dem Faß heraus, wie Schmelzbut-  
ter.

45) Den Nachlauf oder Nachschlag füllt ◦ man auch in ein Faß besonders, und füllt es ◦ auch immer auf. Dies Oel wird dann zum ◦ Brennen und Schmieren, zum Seifesieden,

und

4. Bauern Gespräche.

751

und dergleichen gebraucht. Wenn ihr auf die ◦ Weise mit allen euern Saamen verfährt, wor= ◦ aus ihr Oel schlagen lassen wollt, so werdet ◦ ihr grosen Nuzzen davon haben.

-----  
Das goldne Buch, Dezember 1784

Der  
Vollstehrer.

December 1784. Zwölftes Stück.

[...]

5

## Nachricht ans Publikum.

Verschiedene Gründe und gemachte Erfahrungen hatten bereits im Sommer dieses Jahres den bisherigen Herrn Verfasser des Volkslehrers, Herrn Doktor und Professor Jung in Lautern zu dem Entschluß veranlaßt, diesem Journal mit künftigen 1785sten Jahre eine veränderte Gestalt und einen weitem Umfang zu geben, und es unter dem Titel: Neuer

Volks=

15

lehrer für alle Stände erscheinen zu lassen, da sich aber derselbe durch die dazwischen gekommene Ortsveränderung und Erweiterung seiner Berufsgeschäfte <sup>195</sup> jetzt sich gezwungen

<sup>195</sup> Die Kameral Hohen Schule von Lautern (= Kaiserslautern) wurde durch ein Reskript des Kurfürsten Karl IV. Theodor (1724/1742-1799) vom 7. August 1784 nach Heidelberg als „Staatswirthschafts Hohe Schule“ bei Angliederung an die Philosophische Fakultät der Universität Heidelberg nach Heidelberg verlegt. – Vgl.: Geschichte der Universität Heidelberg. - Nach handschriftlichen Quellen nebst den wichtigsten Urkunden von Johann Friedrich Hautz [...] nach dessen Tode herausgegeben und mit einer Vorrede, der Lebensgeschichte des Verfassers und einem alphabetischen Personen- und Sachregister versehen von Dr. Karl Alexander Freiherr v. Reichlin-Meidegg [...] Zweiter Band, welcher die evangelisch-protestantische Zeit (1556-1685), die vorherrschend katholische Periode bis zur Wiederherstellung der Universität (1685-1803), die Urkunden und das alphabetische Personen- und Sachregister enthält. Mannheim: Schneider 1864; S. 290 in Anm. 30: „Nachricht an das Publikum, die Verlegung der Staatswirthschafts-Hohen-Schule nach Heidelberg betr. Mitgetheilt von dem Director gedachter Hohenschule. Mannheim, 1784. 4.“, darin S. 17-22 das Decret vom 7. bzw. 9.08.1784.

sieht, ◻ mit diesem Jahre sein in so mancher Rücksicht ◻ mit Seegen und Ehre geführtes Volkslehrer= ◻ amt gänzlich nieder zu legen, so hält sich die ◻ Verlagshandlung für verpflichtet, dieses nicht ◻ nur dem Publikum anzuzeigen, sondern auch ◻ demselben 5 bekannt zu machen, daß sie bereits ◻ die Veranstaltung getroffen hat, die Fortsetzung ◻ dieses Journals, oder vielmehr einen neuen ◻ Volkslehrer für alle Stände, durch einen ◻ andern Gelehrten gleich mit dem Anfang des kommenden Jahres besorgen zu lassen.

10 [...] 15

Nürnberg, den 31. Dec. 1784.

**Grattenerische Buchhandlung.**<sup>196</sup>

---

<sup>196</sup> Diese Anzeige findet sich auch auf den Umschlagseiten III und IV.

## Hinweise zur Edition

Die Zeit von 1780 bis 1784 war eine produktive Zeit für Jung-Stilling. Er veröffentlichte nicht nur mehrere Reden und Rezensionen, ‚heimatgeschichtliche‘ Aufsätze über Nassau-Siegen und die Pfalz, die ihn in einen Streit mit Johann Philipp Becher<sup>1</sup> verwickelten, sondern auch Aufsätze im Kurpfälzischen Kalender, und neben zwei Romanen veröffentlichte er auch den autobiographischen Roman „Theobald oder die Schwärmer“, sowie die „Briefe eines reisenden Schweizers“<sup>2</sup> und den „Beweis für den Bürger und Landmann, daß der Caffé [...] ein höchstschädliches ◦ Getränke sey“<sup>3</sup>.

Der zweibändige „Versuch eines Lehrbuches der Forstwirtschaft“ erschien 1781 und 1782,<sup>4</sup> und der „Versuch eines Lehrbuchs der Landwirthschaft der ganzen bekannten Welt in so fern ihre Produkten in den Europäischen Handel kommen.“ folgte 1783.<sup>5</sup> Diese Lehrbücher gingen weiteren in den folgenden Jah-

---

<sup>1</sup> Siehe *Karl Heinrich Stamm*: „Ein Patriot darf zuweilen Klage füren.“ (Johann Heinrich Jung). Zur Kontroverse zwischen Jung-Stilling und Johann Philipp Becher um die Darstellung des Siegerländer Eisengewerbes. – In: *Siegerland. Blätter des Siegerländer Heimat- und Geschichtsvereins e. V.* Bd. 80, H. 2, 2003, S. 97-106.

<sup>2</sup> Briefe eines reisenden Schweizers über die Einrichtung der Pfälzischen Fruchtmärckte hrsg. v. einem Pfälzischen Patrioten. Aus der Handschrift übertragen und mit Anm. vers. v. *Anneliese Wittmann*. Siegen: Jung-Stilling-Gesellschaft (1993) = Jung-Stilling-Schriften Bd. 6.

<sup>3</sup> Siehe Anm. 100.

<sup>4</sup> Siehe: *Reidmar Egidi* (Hrsg.): *Jung-Stilling-Lexikon Forsten*. Siegen: Jung-Stilling-Gesellschaft (1997). – Die Mehrzahl der Stichwörter stammt natürlicherweise aus dem „Versuch ◦ eines Lehrbuches ◦ der ◦ Forstwirtschaft“ und zum kleineren Teil aus dem „Lehrbuch ◦ der ◦ Cameral=Wissenschaft ◦ oder ◦ Cameral=Praxis“, 1790.) sowie anderen Schriften Jung-Stillings.

<sup>5</sup> S. o. Anm. 99.

ren voraus.<sup>6</sup>

Die von 1781 bis 1784 erscheinende Monatsschrift<sup>7</sup> „Der Volkslehrer“ mit ihren über 2800 Seiten ging parallel dazu einher. In ihr setzte der Universitätslehrer seine Lehren aus den für Studenten gedachten Werken in die Sprache des Volks um.<sup>8</sup> In den Monaten, in denen er das „Das goldne Buch“ ausließ, schrieb er ab April 1783 „Wichtiger Unterricht für den Bauersmann wegen der Holzzucht“ und (ab Juni 1784) die „Naturlehre für den gemeinen Mann.“

Seit dem 25. Oktober 1778 weilte Jung-Stilling als Professor an der „Kameral Hohen Schule“ in Kaiserslautern, dem „Rittersburg“ der Lebensgeschichte.<sup>9</sup> Er schreibt nun: „Jetzt spür ich

<sup>6</sup> Vgl. z. B. auch die in Anm. 4 genannten „Lehrsätze o der o Naturgeschichte“ aus dem Jahr 1816.

<sup>7</sup> Zunächst monatlich, dann nach der „Anzeige.“ im Dezember 1782 (S. 767), „ist der Entschluß gefaßt worden, künftig statt bisherige 3 Monatsstücke, alle Quartale ein Bändchen von 12 Bogen, ebenfalls wie bisher brochirt, herauszugeben“.

<sup>8</sup> Vgl. § 330 in der „Staats-Polizey“ (wie Anm. 9); weitere Texte dazu S. 21 f. in: Johann Heinrich Jung-Stilling: Erzählungen. Neu gedruckt und erschlossen von *Erich Mertens*. Als Dankesgabe der Jung-Stilling-Gesellschaft Alfred Marenbach in Dormagen in Freundschaft und Verbundenheit überreicht. Siegen: (Jung-Stilling-Gesellschaft e. V. 2003. ISBN 3-928984-25-X.) = Jung-Stilling-Schriften, Band 9.

<sup>9</sup> *Gustav Adolf Benrath* (Hrsg.): Johann Heinrich Jung-Stilling Lebensgeschichte. Vollständige Ausgabe, mit Anmerkungen. Darmstadt: Wiss. Buchges. (3., durchges. u. verb. Aufl. 1992. ISBN 3-534-07476-9. Best.-Nr. 07476-9. – 1. Aufl. 1976, 2., unv. Aufl. 1984, S. 359 ff. – Vgl. Heinrich Webler: Die Kameral-Hohe-Schule zu Lautern (1774-1784). Eine Quellenstudie zur geschichtlichen Entwicklung und theoretischen Fundierung der Sozialökonomik als Universitätswissenschaft. Mit Unterstützung der Pfälzischen Gesellschaft zur Förderung der Wissenschaften veröffentlicht zur Hundertjahrfeier der Gründung des Historischen Vereins der Pfalz. Speyer am Rhein: Historisches Museum der Pfalz e. V., Historischer Verein

erst, daß ich in meinem wahren Beruf bin. Das ängstliche Laufen zwischen Kranken, wo ich nie den Ausgang des Schicksals wußte, ist vorbei. Jetzt bin ich Lehrer, ich bin meinem Beruf gewachsen, und meine Arbeit bringt zuverlässige Früchte.“<sup>10</sup>

Hier lehrte er nun das, was er was er bis dahin in seinen „tiefsinnigste[n] philosophische[n] Studien[n]“<sup>11</sup> bei Peter Johann Flender<sup>12</sup> erlernt hatte, wobei die Studien in jedem Fach bedeutsam waren, denn manchmal fing er ganz am Anfang an. So schreibt er im „Volkslehrer“:

„Im Som= ◦ mer, in der Kirschenzeit, machten nun die Weibs= ◦ leute Kirschenlattwerge, sie kochten die Kirschen, ◦ preßten sie dann durch ein Tuch, und den Saft ◦ kochten sie zur Lattwerge ein. Was geschah? ◦ mein Herr war in der Sache nicht klüger, als ◦ ich; ey! sagte er zu mir, die Kirschenkerne ◦ die wollen wir sezen, da wollen wir um das ◦ Feld, das noch keine Hecke hat, eine Hecke sezen. ◦ Ich nicht faul, ich nehme die gekochten Kirchen= ◦ kerne, gehe hin, mache allemal mit meinem Fin= ◦ ger ein Loch in die Erde, laß dann einen Kern ◦ hinein fallen, und scharre ihn dann wieder zu. ◦ Herr Jemini!<sup>13</sup> welch eine Thorheit – gekoch= ◦ te Kirschenkerne! – die sollten

---

der Pfalz 1927 = Mitteilungen des Historischen Vereins der Pfalz Bd. 43, Speyer 1927.

<sup>10</sup> 1778-12-20; Johann Heinrich Jung-Stilling: Briefe. Ausgewählt und hrsg. v. *Gerhard Schwinge*. Giessen und Basel: Brunnen (2002, ISBN 3-7655-9405-9), S. 89.

<sup>11</sup> „Staats-Polizey“ (wie Anm. 9) §. 486.

<sup>12</sup> Siehe *Rainer Vinke*: Jung-Stilling bei Flender (1763-1770). Ein Abschnitt auf dem Weg zu seiner Bestimmung. Ferdinand Hahn zum 18.1.1986. - In: Theologische Zeitschrift hrsg. v. d. Theol. Fakultät der Univ. Basel (ISSN 0040-5701) Jg. 41, Basel: Reinhardt 1985, H. 4, S. 359-390. – *Erich Mertens*: Jung-Stilling im Bergischen Land. Siegen: Jung-Stilling-Gesellschaft (1995) = Jung-Stilling-Studien Bd. 3.

<sup>13</sup> Zu den Ausrufen siehe: Johann Heinrich Jung, genannt Jung-Stilling: Der Graue Mann eine Volksschrift. Nach den Erstdrucken herausgegeben und kommentiert von *Erich Mertens* und *Martin Völkel*. Bd. 1-4. Nordhausen: Traugott Bautz GmbH 2007. H. 16, 1805, S. 207.

aufgehn. – ▫ Nun, das folgende Frühjahr gieng auch kein ▫ Einziger auf. Seht, so gehts oft, wenn man ▫ ein Ding nicht versteht; gerade als wenn man ▫ ein Ey hart kochte, und es dann unters Huhn ▫ legte, um es auszubrüten.“<sup>14</sup>

Seine mühsam gemachten Erfahrungen gibt er nun weiter, wobei ihm besonders die Bildung des Volkes am Herzen liegt. Der „Volkslehrer“ diente dazu wie auch seine Erzählungen in den pfälzischen und hessischen Kalendern. Hier sind sie wiedergegeben und zugleich mit den Verweisen auf seine Fachbücher versehen. – Möge diese Edition dazu dienen, weitere Forschungsergebnisse hervorzubringen!

Erich Mertens

### Zur Textgestaltung

- Zeilenwechsel
- Oil°: belassener Druckfehler (richtig: Oel)
- Sied= Trennung im Original (z. B. Sied= ▫ lung)
- Sied- Trennung durch die Herausgeber (z. B. Sied- / lung)
- ä, ö, ü im Text findet sich durchgehend ein übergeschriebenes e über dem Vokal

<sup>14</sup> „Volkslehrer“, H. 11, 1783, S. 670.

## Register

### A

|              |                                  |
|--------------|----------------------------------|
| Abel         | 9                                |
| Ackerbau     | 8, 9, 11, 13, 15, 16, 17, 19, 22 |
| Adam         | 8                                |
| Ägypten      | 8, 12, 13, 14, 15                |
| Ähren        | 20                               |
| Alaun        | 27                               |
| Amerika      | 14, 15, 16                       |
| Angelsachsen | 17                               |
| Araber       | 10                               |
| Ararat       | 11                               |
| Arche Noah   | 11                               |
| Armenien     | 11                               |
| Asien        | 11, 16                           |
| Assyrien     | 11                               |
| Äste         | 33                               |
| Äugeln       | 23                               |
| Auswanderung | 14                               |

### B

|                     |        |
|---------------------|--------|
| Babylon             | 11     |
| Bast                | 31, 38 |
| Bauer               | 20     |
| Bauern              | 19     |
| Bauholz             | 32     |
| Baum der Erkenntnis | 8      |
| Bäume               | 27     |
| Baumwolle           | 13     |
| Beeren              | 37     |
| Bergisches Land     | 17     |
| Bibel               | 12     |
| Bienenzucht         | 24     |
| Bier                | 28     |
| Bierbrauen          | 13, 24 |

|             |        |
|-------------|--------|
| Birken      | 30     |
| Birne       | 28     |
| Blätter     | 33     |
| Blei        | 26     |
| Blumen      | 27, 36 |
| Blumenstaub | 35     |
| Blüten      | 33, 36 |
| Branntwein  | 24     |
| Brechen     | 31     |
| Bretter     | 32     |
| Britannien  | 16     |
| Brot        | 13     |
| Bucheln     | 14     |
| Butter      | 19, 24 |

### C

|                   |    |
|-------------------|----|
| Chaldäa           | 12 |
| Chittim           | 13 |
| Chlodwig          | 17 |
| Christen          | 17 |
| Christianisierung | 18 |

### D

|             |                    |
|-------------|--------------------|
| Deutsche    | 16, 17, 19         |
| Deutschland | 14, 16, 17, 18, 19 |
| Dörfer      | 10                 |
| Dornbüsche  | 12                 |
| Dreschen    | 24                 |
| Dünger      | 22                 |
| Düngung     | 21, 30             |

### E

|      |   |
|------|---|
| Egge | 8 |
|------|---|

|             |                       |
|-------------|-----------------------|
| Eicheln     | 13                    |
| Eisen       | 26                    |
| Elemente    | 25                    |
| Elster      | 4                     |
| England     | 16, 17                |
| Engländer   | 19                    |
| Erdarten    | 25, 26                |
| Erdboden    | 28                    |
| Erde        | 20, 25, 27            |
| Erdinnere   | 27                    |
| Erze        | 26                    |
| Erzeugungen | <i>Siehe</i> Produkte |
| Erzväter    | 10                    |
| Esel        | 12                    |
| Essig       | 24, 28                |
| Euphrat     | 11                    |
| Eva         | 8                     |

**F**

|                 |   |
|-----------------|---|
| Fäulnis         | 29  |
| Feldbohnen      | 23  |
| Felderbsen      | 23  |
| Feuchtigkeit    | 29  |
| Feuer           | 25, 26  |
| Fimmel          | 37  |
| Flachs          | 13, 23, 24, 31, 198, 233, 259,<br>260, 261, 262, 263, 264, 265,<br>266, 268 |
| Fleisch         | 31  |
| Föhren          | 36  |
| Franken         | 17  |
| Frankfurt a. M. | 16, 18  |
| Frankreich      | 12, 16, 17, 18  |
| Früchte         | 33  |
| Fruchtreinigung | 24  |
| Fruchtzapfen    | 36  |
| Frühjahr        | 38  |
| Futter          | 22  |
| Fütterung       | 21  |

**G**

|              |            |
|--------------|------------|
| Gallien      | 16, 17     |
| Gartenbau    | 23         |
| Geburt       | 21         |
| Gedärme      | 21         |
| Gehirn       | 21         |
| Gehölz       | 27         |
| Geistlicher  | 6          |
| Geld         | 19, 23     |
| Gerste       | 23         |
| Geschirr     | 26         |
| Getreide     | 23         |
| Gewerbe      | 24         |
| Glas         | 26         |
| Gold         | 26         |
| Gothen       | 17         |
| Gott         | 6, 7, 8    |
| Gras         | 27, 28, 31 |
| Gräser       | 38         |
| Griechen     | 14, 15     |
| Griechenland | 14         |
| Grillen      | 5          |
| Grummet      | 22         |
| Grundbirn    | 33         |
| Gut          | 24         |

**H**

|             |            |
|-------------|------------|
| Hafer       | 23, 28     |
| Halbmetalle | 27         |
| Halme       | 20         |
| Ham         | 12         |
| Hamiten     | 12         |
| Handel      | 19         |
| Handlung    | 24         |
| Handwerker  | 19         |
| Hanf        | 23, 31, 36 |
| Haseln      | 30         |
| Hausbau     | 10         |
| Haushaltung | 19, 24     |
| Hecheln     | 31         |

|                          |            |
|--------------------------|------------|
| Heiden                   | 17         |
| Heinrich der Vogelfänger | 18         |
| Hengst                   | 16         |
| Herbst                   | 29, 35, 38 |
| Herz                     | 21         |
| Heu                      | 22         |
| Hollunder                | 32         |
| Holz                     | 35, 38, 39 |
| Horst                    | 16         |
| Hülsenfrüchte            | 23         |
| Humus                    | 26         |
| Hütten                   | 10         |

**I**

|                  |                |
|------------------|----------------|
| Imperium Romanum | 17             |
| Israeliten       | 13             |
| Italien          | 15, 16, 17, 18 |

**J**

|             |    |
|-------------|----|
| Jahresringe | 39 |
| Juden       | 13 |

**K**

|                |        |
|----------------|--------|
| Kain           | 9      |
| Kaiser         | 18     |
| Kalksteine     | 26     |
| Kanaan         | 13     |
| Karl der Große | 17, 18 |
| Karolinger     | 18     |
| Kartoffel      | 21, 28 |
| Kartoffeln     | 23     |
| Käse           | 24     |
| Kastanien      | 14     |
| Katechismus    | 2, 5   |
| Keim           | 28     |
| Kiefern        | 36     |
| Kieselstein    | 26     |

|                  |                   |
|------------------|-------------------|
| Kinderlehre      | 5                 |
| Kirschbaum       | 16                |
| Klee             | 22                |
| Kleinasien       | 16                |
| Knospen          | 39                |
| Kochsalz         | 27                |
| Kohl             | 34                |
| Köln             | 18                |
| Konstantinopel   | 13                |
| Korn             | 19                |
| Korn, türkisches | <i>Siehe Mais</i> |
| Körner           | 20                |
| Kosaken          | 10                |
| Krapp            | 23                |
| Kräuter          | 27, 28, 31, 38    |
| Krieger          | 16                |
| Kuh              | 9                 |
| Kunst            | 14                |
| Kupfer           | 26                |

**L**

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| Landwirtschaft              | 19, 22 |
| Landwirtschaft (Definition) | 19     |
| Leben                       | 21     |
| Leber                       | 21     |
| Lehrbuch                    | 6      |
| Leim                        | 26     |
| Leipzig                     | 7      |
| Linsen                      | 23     |
| Luft                        | 25     |
| Lunge                       | 21     |

**M**

|                  |            |
|------------------|------------|
| Magen            | 21         |
| Mainz            | 16, 18     |
| Mark             | 32, 37, 38 |
| Meer, persisches | 11         |
| Mehl             | 28         |
| Menschen         | 26         |
| Milch            | 9, 19, 21  |

|               |        |
|---------------|--------|
| Mineralien    | 26     |
| Mist          | 13, 22 |
| Morgen        | 19     |
| Morgenländer  | 16     |
| Morgenländern | 11     |
| Mutterleib    | 21     |

**N**

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| Nahrung                 | 29     |
| Natur                   | 20, 21 |
| Natur (drei Reiche der) | 20     |
| Nieren                  | 21     |
| Nil 12                  |        |
| Noah                    | 11     |

**O**

|          |       |
|----------|-------|
| Obst     | 8, 16 |
| Obstbau  | 23    |
| Obstwein | 24    |
| Ochsen   | 12    |
| Öl 28    |       |

**P**

|                       |            |
|-----------------------|------------|
| Palästina             | 15         |
| Papst                 | 18         |
| Paradies              | 8          |
| Pferde                | 12, 22     |
| Pflanzen              | 26         |
| mehr-/einjährig       | 31         |
| Pflanzen, einjährige  | 37         |
| Pflanzen, mehrjährige | 37         |
| Pflanzenreich         | 20, 21, 27 |
| Pflug                 | 8, 23      |
| Pfropfen              | 23         |
| Pharao                | 12         |
| Phrat                 | 11         |
| Pottasche             | 26         |

|                |    |
|----------------|----|
| Prediger       | 5  |
| Produkte, rohe | 20 |

**Q**

|             |    |
|-------------|----|
| Quecksilber | 27 |
|-------------|----|

**R**

|                     |                |
|---------------------|----------------|
| Rabe                | 4              |
| Rapsbau             | 23             |
| Religion            | 4, 5           |
| Religionswahrheiten | 4              |
| Remus               | 15             |
| Rinde               | 30, 38         |
| Rindvieh            | 9, 22          |
| Roggen              | 23             |
| Rom                 | 15, 18         |
| Römer               | 16, 17         |
| Romulus             | 15             |
| Rüben               | 22, 23, 33, 34 |
| Rübsamen            | 23, 28         |
| Ruthe               | 19             |

**S**

|              |       |
|--------------|-------|
| Saame        | 28    |
| Salz         | 27    |
| Samen        | 21    |
| Samenkorn    | 20    |
| Samenkörner  | 28    |
| Säure        | 29    |
| Schafe       | 9, 22 |
| Schalen      | 29    |
| Schule       | 4     |
| Schulen      | 7     |
| Schulmeister | 4     |
| Schweine     | 22    |
| Schwinger    | 31    |
| Seidenzucht  | 24    |

|                  |                |
|------------------|----------------|
| Setzlinge        | 28             |
| Silber           | 26             |
| Sindflut         | 10             |
| Spelz            | 23             |
| Splint           | 31, 39         |
| Städte           | 10, 18         |
| Stamm            | 33             |
| Staubfaden       | 36             |
| Staubfäden       | 36             |
| Stein der Weisen | 124            |
| Steine           | 20, 25, 26, 27 |
| Steinkohle       | 27             |
| Steinreich       | 20, 21, 27     |
| Stengel          | 33             |
| Sträucher        | 27             |

**T**

|                  |        |
|------------------|--------|
| Tabak            | 23     |
| Tabakpfeife      | 26     |
| Tartaren         | 10     |
| Tiere            | 21, 26 |
| Tierreich        | 20     |
| Tod              | 21     |
| Ton              | 26     |
| Tonarten         | 26     |
| Trier            | 18     |
| Türkei           | 13     |
| Turkomanen       | 10     |
| Turmbau zu Babel | 12     |

**U**

|            |    |
|------------|----|
| Ungeziefer | 30 |
|------------|----|

**V**

|            |    |
|------------|----|
| Verwaltung | 24 |
|------------|----|

|               |                              |
|---------------|------------------------------|
| Vieh          | 19, 22                       |
| Viehfütterung | 22                           |
| Viehhütung    | 19                           |
| Viehzucht     | 8, 9, 11, 15, 16, 17, 19, 22 |
| Vitriol       | 27                           |
| Volk Israel   | 13                           |

**W**

|                  |            |
|------------------|------------|
| Wacholderstrauch | 37         |
| Waid             | 24         |
| Wasser           | 25         |
| Weiden           | 28         |
| Wein             | 10         |
| Weinbau          | 23         |
| Weinberge        | 10         |
| Weizen           | 23         |
| Westfalen        | 16         |
| Weygand          | 7          |
| Wicken           | 23         |
| Wissenschaft     | 14         |
| Wollespinnen     | 24         |
| Würmer           | 29         |
| Wurzel           | 28, 38     |
| Wurzelfrüchte    | 23         |
| Wurzeln          | 27, 33, 38 |

**Z**

|              |                      |
|--------------|----------------------|
| Zäpfchen     | 36                   |
| Zelte        | 10                   |
| Ziegelsteine | 26                   |
| Ziegen       | 22                   |
| Zinn         | 26                   |
| Zwiebeln     | 13, 33, 51, 227, 228 |

Nicht kopieren

O. A. M. D. G.