

Zeitschrift: Der Sammler : eine gemeinnützige Wochenschrift für Bündten
Herausgeber: Bernhard Otto
Band: 2 (1780)
Heft: 26

Artikel: Von Einsalzen des Heues, aus eigner Erfahrung
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-543847>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 07.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Der Sammler.

Eine gemeinnützige Wochenschrift, für Bündten.

Sechs und zwanzigstes Stück.

Vom Einsalzen des Heues, aus eigner Erfahrung.

Schon vor vielen Jahren rühmten einige französische Blätter das Einsalzen des Heues, als eine nützliche Erfindung, die sie sich zuschreiben. Allein lange vor dieser Bekanntmachung hatte ich Heu einsalzen lassen, und dasselbe so gut gefunden, daß ich es auch andern anrieth, und vor jetzt meinen Mitbürgern öffentlich bekannt zu machen, für eine angenehme Pflicht halte. Man verfährt damit auf folgende Weise:

Auf einen einspännigen Karren Heu nimmt man 2 Mäsgen Salz, auf ein zweispänniges Fuder 1, 1/2 bis 2 Mäsgen und so fort. Ueberhaupt kann man lieber etwas mehr als weniger nehmen, indem es bei dem Fütersern im Winter, wie ich unten zeigen werde, wieder bei kommt. Wenn eine Schicht Heu auf den Boden gelegt worden, so streut man etwas Salz auf dasselbe herum und fährt damit bei jeder Schicht fort, bis man auf das oberste etwas reichlicher als auf die andern aussstreuet. Wenn das eingelegte Heu nach etlichen Tagen zu dünsten anfängt, so zergeht das eingestreute Salz und dringt in das Heu hinein, von welchem es hernach nicht wieder getrennt wird.



Der Nutzen davon ist dieser:

1) Das saure, grobe und schilfigte Heu, das an sumpfigten Herten wächst, und von den Pferden noch zur Noth, von den Schafen und Kindvieh aber gar nicht gefressen wird, das wird, auf diese Weise zubereitet, gar gern gefressen. Ich habe den Unterschied vielmals mit Augen gesehen, da grobes uneingesalznes Heu von dem Vieh verachtet; ebendasselbe aber eingesalzen, mit Appetit gleich dem guten Heu verzehrt wurde. Die Ursach hiervon ist leicht zu errathen; denn da alles Vieh das Salz liebet, das Heu, das rauh und grob ist, auch dadurch etwas mürber gemacht wird, so wird es, auf solche Weise zubereitet, lieber gefressen. Diejenigen also, die solche Wiesen haben, die schlechtes Heu geben, können durch dieses Eingesalzen ihr Heu etwas verbessern, wenigstens den Vortheil erlangen, daß es das Vieh frist, und nicht, wie es sonst geschieht, unter sich tritt. Auch diejenigen, welche ihr Heu auf etliche Jahre einlegen wollen oder aufzuhalten müssen, oder die mit dem Heu ins Wetter kommen, daß es etwas bleich wird und von seiner Güte ein merkliches verliert, können es durch das Eingesalzen dahin bringen, daß es von dem Vieh gern genossen wird. Ja, ich glaube, daß es bey grossen Magazinen, wo vieles Heu von verschiedner Güte übereinander gelegt wird, guten Nutzen stiften sollte. Ich kenne einen Wirth, dem ich dieses Mittel bekannt machte, der von der Zeit an, alles schlechte Heu in der Gegend um einen wohlfeilen Preis zusammen kaufte, aber gleichwohl so guten Abgang hatte, daß die Fuhrleute es nicht begreifen konnten, warum ihre Pferde das dem Ansehen nach schlechte Heu so gern fräßen.

2) Ist solches eingesalzene Heu allem Vieh, besonders den Schafen, gesund. Denn das Salz ist letztern wie bekannt eine

eine Arznen, die ihr Blut reinigt und sie vor vielen Zufällen bewahrt. Sie gedeihen daher noch einmal so gut, wenn sie ordentliches Salz bekommen. Ich glaube aber, daß es ihnen viel zuträglicher wäre, wenn sie das Salz nach und nach, als wenn sie dergleichen viel auf einmal bekommen, wie solches bei dem alle 14 Tage bis 3 Wochen gewöhnlichen Salzen geschieht. Denn da fallen sie es sehr begierig an, überfressen sich und bekommen nicht selten üble Zufälle; fressen sie aber eingesalzenes Heu, so bekommen sie solches nach und nach, und müssen sich nothwendig gut dabei befinden. Ich erinnere mich gelesen zu haben, daß man in der Lausitz und einigen andern Gegenden auf den Gütern den Schafen ganze Stücke Salz hinsetzt, von welchen sie noch Belieben lecken, und sich dabei viel besser füttern sollen, als wenn sie das Salz nach der gewöhnlichen Weise, auf einmal bekommen. Es würde daher nicht unrecht seyn, wenn man, um dieses Nutzens willen, das gute eben sowohl als das schlechte Heu einsalzte.

3) Verliert man das eingestrente Salz nicht; denn das Vieh, das dergleichen Heu frist, verlangt kein Salz. Daher diejenigen, welche ihr Heu alle 14 Tage salzen müssen, solches kaum in 6 Wochen nothig haben; ja, wenn es beständig dergleichen Heu fortfrißt, so hat man gar nicht nothig, solches zu thun, wie ich dieses aus einer vieljährigen Erfahrung weis.

Spanischen oder Holländischen Klee zu Heu zu machen.

Die einfache und der Sache angemessenste Methode, Klee zu Heu zu machen, besteht darin: daß man den