

Vermischte Nachrichten

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Der neue Sammler : ein gemeinnütziges Archiv für Bünden**

Band (Jahr): **1 (1805)**

Heft 1

PDF erstellt am: **21.09.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Gartengewächse sind im Ganzen wenig im Gebrauch; man ißt das Fleisch ohne Zugemüse *).

So weit geht Hrn. Vol's Beschreibung. Noch Etwas über dieses Thal soll in einem folgenden Hefte nachgeliefert werden.

Die Red.

III.

Vermischte Nachrichten.

Wenn wir diesen Artikel der Bekanntmachung nützlicher Anzeigen, neuer Erfindungen, guter Anstalten u. s. w. widmen, so geschieht es mit dem Grundsatz: das Neue nicht vorschnell nachzunehmen, aber eben so wenig es ungeprüft zu verwerfen, ein Grundsatz, den wir wohl bei jedem Vernünftigen und Freund des Vaterlands voraussetzen dürfen.

Sollten auch manche Entdeckungen hier aufgenommen werden, die in der Folge den ersten Erwartungen nicht entsprechen, so beweisen sie immerhin, wie sehr man in andern Ländern nach Vermehrung und Ausbildung nützlicher Kenntnisse strebt. — Mit welchem Vergnügen wer-

*) Eine Art Rüben, die man Steks nennt, wird unter Montfallan nach der Roggendernte in die Acker gesät, und trägt viel ein.

Nuch Erdbirnen, Rabis, rothe Rüben, Mangold, Salat, Spinat zc. fangen an gemein zu werden.

den wir erst jede verbesserte Einrichtung unseres Vaterlands, jeden abgeschafften Mißbrauch, jedes Vorrücken zum Guten, durch diese Blätter bekannt machen!

H a u s w i r t h s c h a f t .

Folgende Nachricht und Aufforderung entlehnen wir aus den schätzbaren Gemeinnützigen Schweizerischen Nachrichten, 1864, No. 152, einer Zeitschrift, deren ökonomische Aufsätze um so zuverlässiger sind, als der Herausgeber — Hr. D. Höpfner — durch chemische, naturhistorische und ökonomische Kenntnisse rühmlichst bekannt ist. Der Gegenstand verdient übrigens, wie Jedermann gestehen wird, eine lebhafte und allgemeine Beherzigung.

Da die Aernthe der Erdäpfel dieses Jahr besonders gesegnet ausfiel; da Manche vielleicht mit dem Aufbewahren derselben über den Winter nicht gut umzugehen wissen, und da endlich — wenn die Engerlinge nicht größtentheils vertilgt werden können — es sich ereignen könnte, daß die künftige Aernthe, desto schlechter ausfallen möchte: so legen wir allen Freunden des Vaterlands und des gemeinen Besten dringend an's Herz, diesen Herbst und Winter hindurch das Dörren der Erdäpfel mit Eifer auszuüben und anzuempfehlen. Es geschieht auf folgende Art:

Man wäscht die Erdäpfel sauber, und schälet sie roh, wobei man die Keime besonders ausschneiden, und zum Sezen beiseite legen kann. Dann werden die geschälten Erdäpfel etwas klein zerstoßen, und um die zerstoßene Masse ein ziemlich grobes leinenes Tuch geschlä-

gen — wie bei dem Delvressen. So eingewickelt legt man sie unter eine Presse, und preßt die wässerichten Theile gänglich aus. Das ausgepreßte Mark zerbröckelt man, und dörret es in einem nur mäßig warmen Backofen nach dem gebackenen Brode, oder an der Sonne, oder an einem sonst trockenen Orte. — Dieses getrocknete Erdäpfelmark läßt sich mehrere Jahre, ohne zu verderben, doch schimmlicht oder übelstimmend zu werden, aufbehalten; ja es ist schon auf dem Meer nach Indien, und von da völlig unverdorben wieder zurück geführt worden. Die aus dem Marke herausgepreßte Flüssigkeit vermischt man mit ungefähr gleich viel reinem Brunnenwasser, und läßt solche einige Tage stehen, wo sich dann ein äußerst feines Sezmehl auf dem Boden des Gefäßes niederschlagen wird. Dieses von dem überstehenden Wasser durch ein feines Leintuch abgetrennt und getrocknet, kann gleich dem besten Semmelmehl (St. Galler Mahl) in feinem Backwerk, oder als Nimmermehl und Puder gebraucht werden. In Lion und Genf werden die delikatesten Speisen, sowohl aus dem gedörrten Erdäpfelmark, als von dem Sezmehl, in den wohlfeilsten Preisen verfertigt. — Wir hoffen zuverlässig, daß diese Nachricht auch unsere Landwirthe zu Versuchen hierüber bewegen werde, wobei wir sie bitten zu beobachten: wie viel gedörrtes Mark, und wie viel Sezmehl sie aus einer gewissen Quantität ungeschälter Erdäpfel erhielten.



Nach dem Berichte zuverlässiger Reisenden, wird im Kanton Tessin die Anlegung neuer Strassen, mit großem Eifer betrieben, und macht tägliche Fortschritte,

da man keine Unkosten scheut. Das gleiche geschieht im Kanton Schwyz. Auf beides glauben wir unsere Landleute aufmerksam machen zu müssen, weil es besonders die am Vasse liegenden Gemeinden bewegen sollte, alle ihre Kräfte an Verbesserung der Strassen zu wenden, und ihre grösste Sorgfalt auf das zu richten, was den Vag befördern kann: auf gute Ordnung und Pünktlichkeit in Verwahrung und Versendung der Güter, schnelles und unpartheisches Recht für Fremde u. s. w. Käme über den Gottthard eine Strasse zu Stand, die die unsrige in obigen Stücken überträfe, so würden wir einen grossen Theil der bisherigen Durchfuhr verlieren, und zu spät die selbstverschuldeten Folgen unserer Nachlässigkeit bereuen.

Inhalt

des ersten Hefts:

- I. Anleitung für die Landleute, über Zubereitung, Sammlung und Vermehrung des Düngers. S. 7.
 - II. Fragmente zur Beschreibung des Unterengadins, von Hrn. Wfr. Vol. 45.
 - III. Vermischte Nachrichten. 94.
-