Zeitschrift: Der neue Sammler : ein gemeinnütziges Archiv für Bünden

Herausgeber: Ökonomische Gesellschaft des Kantons Graubünden

Band: 2 (1806)

Heft: 5-6

Rubrik: Vermischte Nachrichten

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: 10.12.2025

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

zu lassen, welche ihm auch mit der Bedingung zugestanden wurde, fich mit den hochgerichten einzuverstehen, innerhalb welchen fie liegen. Er hat eine Gewertschaft errichtet, und wir haben gefeben, daß er schon an vers schiedenen Orten, als: zu Tiefenkasten, zu Ruwis, am rothen horn und zu Oberfaren, theils neue Gruben eröffnet, theils alte wieder aufgenommen hat. Mochten feine Versuche mit dem glaflichsten Erfolg befront mer: den! das ist der Wunsch aller Vaterlandsfreunde. — Möchten auch noch andre Gewerkschaften entstehen und mit ihm wetteifern, diesen Zweig der Industrie auf den hochsten Flor zu bringen! denn er ist reich genug bei uns, um verschiedene zu beschäftigen. — Möchten aber, und das ift mein inniger Wunsch, alle vernanfe tigen Baterlandsfreunde dazu beitragen, daß der Berge bau in unferm Lande zuerst auf eine zwekmäßige Urt eingerichtet werde, und daß man dazu unter den zwei vorgeschlagenen Mitteln das bessere mable!

IX.

Bermischte Rachrichten.

Korrespondenz : Nachrichten.

St. Moriz ben 10. Nov. 1806.

Bei jährlicher Versammlung der Brunnengaste zu St. Moriz im Oberengadin, wurde die Sage wie baare Münze in Umlauf gebracht: als hätte das Sauerwasser an Stärke abgenommen. Das Volk in hiesiger Segend sprach auch davon, und schrieb es der, seit 1740, erz neuerten Steineinfassung der Quelle zu, wahrscheinlich aus Vorurtheil, wie gewöhnlich, für alles alte, und wider jede verbessernde Neuerung. Mehrere durchreizsende Naturforscher vermutheten: der gehemmte Bergzschweiß, Südwesswärts der Brunnenhütte, möchte bis

gur naben und tiefer liegenden Mineralquelle dringen; und riethen die alten zugewachsenen Abfluftanale des gemeinen Waffers wieder ju öffnen. Cammtliche Wirthe von St. Moriz, die beim jahrlichen Zulauf zu diesem Gefundbrunnen fehr wohl zu bestehen wissen, verwens deten nichts für die Reinhaltung der Mineralquelle noch für die Bequemlichkeit ihrer Gaste. Die Gemeindsverz waltung sucht jede nicht dringende Ausgabe zu meiden, um die Schuldenlast jährlich zu verzinsen, in welche man sie vor Jahren versezt hat, und in der That ift es nicht die Gemeinde, wohl aber find es die Wirthe, die beträchtlichen Gewinn durch den Sauerbrunnen jähre lich erwerben. Bei folchen Umftanden blieb alfo jeder Vorschlag unerfüllt. — Als herrn Umtmann Zacharias Pol der oben angeführte Rath befannt wurde, ließ er legten herbst 7 Zufluß ; und einen 20 Rlafter langen Abzugsgraben aufwerfen, auf eigne Unfoften, und ohne irgend einen ausschlieflichen Vortheil fur fich das bon erwarten zu durfen, auffer das Vergnügen, einen Versuch zur Vorforge für den reinen Genuf des Die neralwassers gemacht zu haben, wodurch der im Früh: jahr und Commer flieffende Bergschweiß vom etwa weis teren Durchdringen abgeleitet, und zum nahen Bach und Inn hingeführt wird.

Albannas den 20. Nov. 1806.

Dies Jahr zahlte die Trägheit mancher Oberengas diner kandwirthe der, im Nor Sommer herrschenden, Durre einen stärkern Tribut an Heu, als kein Unterthan in Europa seinem Herren abgeben muß. Ein Dorf von 23 Wirthschaften hatte im J. 1803 für 80 Kühe Winters Futter, dies Jahr nur für 38, also für 42 weniger. Wer sich hingegen während der anhaltenden Trokenheit mit Wässern bemühte, erhielt eine reiche Erndte. Dies erfuhr auch ein guter kandwirth in Zuz an den Bergswiesen seines Mayensäses, wo er freie Anstalten zum Wässern machen durfte. Im Thal hingegen, wo, durch Nachläsigkeit anderer, die Wässerungsgraben zugewachssen waren, trug ihm ein Gut, welches im vergangnen Jahr 33 Fuder Heu gegeben hatte, nur 11 Fuder.

Sammler, V. und VI. Zeft 1806: (12)

Der, bis jum 21. Nov., schneelose herbst lief den Einwohnern freie Sand, wenigstens auf funftiges Sabe bem Seumangel burch Eröffnung ber Wafferungsgraben porzubauen, und der erlittene Schaden hatte fie bagu geneigt machen follen. Dennoch hat feine Gemeinde fich damit bemuht, auffer das Samadner Umt, welches eine zugewachsene Wasserleitung ausschöpfen ließ, um das Bewerser Thalwasser zu benuzen, und die Unkosten auf Die Guter jener Gegend vertheilte. Dr. Amtmann Bacharias Undreoffi von St. Moriz beforderte auch mit Vortheil die Bafferung feiner 36,000 Rlafter Manen: fäßgut, wo er, nebst andern Verbesserungen, auch die Dungung mit fauler Erde (Schlamm/Erde) vornimmt, welches Material die Gemeinde Cellerina ihm aus dem Stager See (um 24 fr. bas Streue: Fuder) überläßt. hingegen unter den vielen Lehenleuten, welche Pache tungen in diesem Thal übernommen haben, ift feiner befannt, der fich bemuht hatte, Bafferungsgraben gu offnen; vielmehr suchen sie die Erneuerung derfelben durch ihr Lehnfeld hindurch zu verhindern, theils um nicht jum Baffern aufgefordert zu werden, theils um nicht durch den Aufbruch das Wenige an Wasen zu vers lieren, als wurde es durch das Wassern nicht zehnfach erfest. Ein folcher Kall ereignete fich diefen Berbst auf St. Moriger Boben. Auf einem Lehngut war eine alte Ableitung, bei Quellen, welche ben ganzen Grasboden berfumpften, noch fichtbar. Diese follte zum Beffen anderer Diefen (und des Gutes felbft) erneuert werden, und konnte es auch sowohl vermoge des Sochgerichts; Statuts No. 100, welches verordnet: daß alte Baffes rungsgraben, deren Spur vorhanden ift, eroffnet were den konnen, als auch nach bestimmtem Gemeindsgeset. Unter 10 Miteigenthumern der Gegend, widersesten fich 4 (wobon 2 Lehnleute) der Wieder, Eroffnung. Derges bens suchte man fie von ihrem Vortheil und dem Aus: fpruch des Geseges zu überzeugen. Eben so vergeblich maren die Borstellungen des Amts, por welches sie ges fordert wurden. Sie laugneten alle fichtbare Spur Des alten Grabens, so daß sich das Umt jum Augenschein bemåhen mußte, und die ficht; und fuhlbare Spur des alten Grabens, nach Angabe, fand; worauf (unerache tet des larmenden Zulaufs der mehrern Dorfsgenoffen,

die mit einem, auf bas Gefez beeidigten, Unterbeamtes ten, die Erneuerung des Grabens hindern wollten) der gesegmäßige Spruch erfolgte: "Der Graben solle ges meinschaftlich eröffnet, und so auch das Waffer pro rata benugt werden. Im verweigernden Fall follen die Ers öffner des Grabens das Wasser ausschließlich für sich allein verwenden konnen. Die Gesezwiderstreber sind in alle Amtskosten verfällt." — Hierauf legten sich alle zum Biel, auffer dem einen Lehnmann, Chriften Barin, Der, nebst feinem Tochtermann Being aus Avers, mit Cigens finn und hinterlift fortfahren wollte, zu widerftreben, jedoch ohne Auftrag seines gehnherrn und obgleich die Erneuerung des Grabens feinem Lehngut gur Berbeffes rung diente. Das Verfahren der, dem Gesez und Eid treuen, richtenden Amtsglieder (der herren Amtmann Zachar. Pol, Amtmann Zachar. Andreossi, Amtmann Andr. Gubenchett und Gr. Joh. Pitschen Gubenchett) ift um fo ruhmlicher, ba man in Bunden nur gu oft die Wichtigfeit guter ofonomischer Geseze überfieht, und fie dem Einfluß einzelner Widerspenftiger aufopfert. Der Sammler fann dies gesezwidrige Betragen eines Lehenmannes zum Beweiß mittheilen: wie fehr die Vers besserung des kandbaues auch durch solche erschwert wird, die, als Lehnleute, fich eine Gewalt anmaagen, die ihnen durch ihren Vertrag gar nicht zufommt.

Weil also in diesem Thal dem Heumangel nicht durch Wässern vorgebaut wurde, so mußte man desto mehr Dieh abstellen, oder zum Wintern in andre Thåter verlassen, wodurch die Süter ihre Düngung im künftigen Jahr, und die Einwohner den Winternuzzen, entbehren; lezteres wird um so drükkender, da Mangel an Milchprodukten desto mehr fremdes Korn erfordertlich macht. So straft zwar die Trägheit und Thorheit sich selbst, allein sie wird (denn das ist ihre Urt) durch

Schaden doch nicht gebeffert.

Subscriptions : Ungeige.

Unterschriebner hat schon vorigen Monat dem gesehrten Publiko umständlich angezeiget, daß er, wenn

ihn Subscribenten hinlånglich unterstätzen, Willens sen, des Herrn Vicedekan a Porta latein. Reformations: geschichte, Bunden betreffend, in vollständigen Auszusgen, nach einem freigewählten, schiklichen Plan, deutsch zu übersezen.*) Um hier möglichst kurz zu senn, bezieht man sich auf gedachte weitläufigere Anzeige, und führt für die Leser des N. Sammlers, nur das Wesentlichste darqus an.

Man verpflichtet sich, mit unpartheilscher Wahr; heitsliebe, seine Obliegenheit treulich zu erfüllen, um den Herrn Subscribenten das Wichtigste aus erwähn; tem schäzbaren Werke mitzutheilen. Daß man dabei Geschichtskenner mit zu Rathe ziehen werde, versieht

sich von selbst.

Herrn à Porta's Werk besteht aus 2 Banden in 4°, zusammen 996 Seiten stark; man kann daher noch nicht sagen, wie stark die Auszüge werden dürsten; indessen kann das Publikum versichert senn, daß ein Exemplar für die Subscribenten vielleicht um fl. 2; höchstens um fl. 2: 40 kr. — der Louisd'or à fl. 13: 40 kr. gerecht net — erlassen werden soll. Das lateinische Werk kostet wohl zmal so viel.

Ohne etwas Näheres schon zu versprechen, zähle man zuverläßig darauf, daß der Verfasser für Druk und Papier, in Oktavformat, zur Zufriedenheit der

Lefer forgen werde.

Subscription nimmt Hr. Buchbinder B. Braun in Chur in frankirten Briefen an; von Auswärtigen erztvartet man sie spätestens bis künftige Ostern. Die deutlich geschriebenen Tauf; und Geschlechtsnamen, nebst Titel und Wohnort der Herrn Subscribenten wird man als Empfehlung des Werks vorandruken lassen. Wer dieß für sich nicht will, beliebt es bei der Bestellung anzuzeigen.

^{*)} Damit kann immer füglich bestehen, daß man sich in den wichtigsten Nachrichten wörtlich an den Originaltert halten wird; sollte man Hrn. a porta's noch ungedrukte Fortsezung um eine anständige Gebühr erhalten können, so würde man es als Vervollständigung des Ganzen nach: tragen. D. Ankund.

Ju 8 Exemplaren giebt man das gte gratis, wer 5 nimmt, dem wird ein Gulden B. M., abgerechnet.

Man empfiehlt also dieses vaterländische Vorhaben allen Freunden und Beförderern historischer Kenntnisse bestens, und hofft, daß die Leser dieser Zeitschrift, bez sonders die verehrlichen Mitglieder der ökonomischen Sesellschaft, die so thätig Alles, was zur bessern Kenntniß Bündens beitragen kann, befördert, dies wohl nicht überstüssige Unternehmen, geneigtest begünzstigen werden.

Thusis, im November 1806.

Leonhard Truog, Pfr.

Nachträge zum Neuen Sammler.

1) Jahrgang 1806. G. 367.

Wenn unser Honig nicht braun ist (wie der Appens zeller), so kommt dies davon her, daß man ihn nicht hat lassen heiß werden. Die bessere Methode den Honig aus den Waaben (Roofen) zu gewinnen, ift namlich Die, daß man diese Waaben meiftens mit einer faubern hand berftufelt, dann in einen eigens dazu eingeriche teten Korb bringt, und bei gelinder Dfen oder Gonnens warme auströpfeln lagt. Bei dieser Verfahrungsart gewinnt man einen weißlich gelbeit fehr reinen Honig der also gar keiner nochmaligen Ausreinigung bedarf. Dies die Methode, wie man soust in Binden den hos nig gewann. Besonders rein und vorzüglich wird er noch vollends, wenn man ihn aus jungen, das heißt nur einjährigen, Waaben oder Roofen gewinnt; er er halt dann bei uns den Namen Jungfernhonig. Da die Appenzeller Raufleute den Honig aber durchaus braun haben wollen, so hat man ist um so mehr angefangen die Waaben in stårkerer Ofenhizze zu behandeln, und den honig auf diese Urt aus ihnen zu ziehen, weil man auf diese Urt mehr (aber feinen so reinen) honig gewinnt, indem auch etwas von den farbichten und schleimichten Theilen aus dem Wachs mit in den Honig

ähergehen mag, daher die braunere Farbe; dieses ift es was die Appenzeller das Ausstieden nennen. Dabei bekommt der Honig nebst seiner braunen Karbe und der körnichten Beschaffenheit die besondere Eigensschaft, daß er sich von selbst nach und nach in 2 Theile trennt, einen kestern und einen flüstigern, und er wird dann auch bei uns zäher und zieht Fäden. Bei uns glaubt man auch, er verliere durch das starke Erhizzen viel von seinem eigenthümlichen Geschmaf.

Daß der italianische Honig seine eigne Beschaffen, beit hat, und oft sehr braun ist, mochte wohl daher kommen, weil man dort die Waaben aus den Bienen, stoffen samt allem darinn Enthaltenen, z. B. todte Bienen, Brut 2c. auspre ft, eine Verfahrungsart die man auch noch häusig an andern Orten beobachtet, und z. B. noch vor nicht langer Zeit im Kanton Zürich beobachtete. Uebrigens ist eine sehr unbestimmte Sage vom italianisschen Honig: er werde durch Kastanienmehl verfälscht.

2) Jahrgang 1806. S. 369.

Zubereitung des Erdapfel : Brods.

Die Mischung des Kartoffelbrods mit Weizenmehl wurde in Marschlins schon vor vielen Jahren mit guztem Erfolg versucht. Aus Roggenmehl, Türkenkorns mehl und Kartoffeln, zu gleichen Theilen, erhält man nach vielzährigen Erfahrungen ein sehr gutes Brod. *)

Besondere Ausmerksamkeit verdient, besonders für den Landmann, folgendes. Nicht jeder unter diesen will oder kann sich eine Presse anschaffen, oder manche Saushaltung hat niemanden, der geschikt damit umgesten kann. In diesem Fall sind zwei sehr gute Methosden in Bünden erprobt worden. 1) Man läst die Karstoffeln, wie gewöhnlich, weich sieden, schält sie, und

Thusis, das Samehl aus Kartoffeln in Bunden bekannt, ob nach gleichem Verfahren, wie N. Samml. 1805. S. 95, wissen mit nicht.

bringt dann 2 oder 3 auf einmal, aber nie mehr, und ja recht warm, unter ein Wall; oder Trolholz, wie man sie braucht, um den Teig auszuwälzen, und fahrt fo fort, bis alle Rartoffeln fein zerdruft find. Rimmt man die Kartoffeln recht heiß, und nie zuviel auf ein: mal, so kann der Teig leicht so fein gemacht werden, daß man gar keine Stukchen mehr darinn findet. Man kocht und schalt die Kartoffeln, wie gewöhnlich, schneidet sie in kleine Scheiben, und dorrt diese auf dem Dfen. *) Sie laffen fich fo Jahrelang aufbewah: ren. Um Brod daraus zu machen, lagt man fie boin Måller zu Mehl mahlen. Damit er fie lieber übernehe me, kann man fie zuerst in fleinere Stute zerstoffen. Diefe Methode durfte der geringern Muhe wegen, und fur die Zeit, wo man teine frischen Rartoffeln bat, dem Landmann vortheilhaft fenn. Auch die durchgepreften und gedorrten Kartoffeln konnen in der Muble zu Mehl gemablen werden. Bom trofnen Mehl muß man, um eine gleiche Proportion des Gemisches hervorzubringen, weniger nehmen als von den frischen Rartoffeln.

Folgende, auf Erfahrung beruhende, Angaben eis

ner altern Drukschrift gehoren auch hieher.

Ju einem Viertel (Züricher Maaß und Gewicht) oder 22—24 Pf. Rernenmehl nehme man 15—18 Pf. rohe Erdapfel, siede und schäle sie, und zermalme sie dann, zur Zeit da man säuert (hestet, welches wie gezwöhnlich geschieht), so rein als möglich. Hesel (Sauerzteig) nimmt man soviel als ob man 1 ½ Viertel baken wollte. Die zerdrüften Erdäpfel müssen bis zur Kneztenszeit an einem fühlen Ort ausbewahrt werden. Denn in der Wärme werden sie leicht sauer. Dann schüttet man die Erdäpfel auf den Sauerteig, begießt sie mit Wasser, snetet sie mit demselben zu einem Teig, und vernengt dann das Mehl nach und nach damit, oder (was vorzüglicher ist) man macht den Teig wie gewöhne

^{*)} Dies Verfahren ist um Werdenberg sehr üblich. Einen Tag oder zwei vor dem Gebrauch weicht man die gedörre ten Scheiben in Wasser ein. Ein Arbeiter nahm solche mit sich ins D. Engadin, und lebte damit am wohlseilsten. In der Mühle gemahlen geben sie ein gutes Mehl, wies wohl es nicht so sein ist als jewes Sazmehl.

lich, doch nicht zu dunn, und vermengt die Erdäpfel, ohne ferner Wasser zuzugiessen, mit demselben. Wenn der Teig ausgebrodet, so lasse man ihn nicht zu lang aufgehen, er muß dikker, als gewöhnlich senn, und der Ofen wohl geheizt. In allem übrigen verfährt man wie sonst. Beim Salzen muß man mehr Salz nehmen, als wenn man nur 1 Viertel baken wurde. Zwei Pf.

robe Erdapfel geben i Pf. Brod.

Die leichteste, dem Landmann vorzüglich anzurazithende, Maschine zum Zerdrüffen der Erdäpfel besteht in einem, in gleichförmiger Weite ausgehöhlten, Stüf Holz, das unten mit einem feingelöcherten Sieb von startem Rupferblech versehen wird. Dies ausgehöhlte Holz wird in ein Loch eines starten Stuhls festgemacht, man füllt es mit geschälten Erdäpfeln, sezt einen, in die Höhlung passenden Stössel darauf, und prest die Erdäpfel hindurch, indem man auf den Stössel mit einem Waagbaum drüft, der an einem Ende befestigt ist. Dies geschieht ohne grosse Mühe, besonders wenn man die Erdäpfel warm durchdrüffen kann.

Solche durchgedrükte Erdäpfel kann man dörren und in der Mühle wie andere Frucht mahlen lassen, die Steine müssen aber nicht frisch gehauen, sondern ziemzlich abgenuzt senn. Das, durch den Beutel wie Klene (Grüsche) kommende, schüttet man nochmals auf, und

man wird feinen Abgang haben.

Dieses Mehl nehme man zum hefel, damit es Zeit habe, aufzugehen und geschmeidiger zu werden. 1/3 gez mahlene Erdäpfel und 1/3 Mehl, oder 1/3 Roggen, 1/3 Rernen und 1/3 Erdäpfelmehl geben sehr gutes Brod, bei welchem man, wie oben, verfährt. 1 Viertel Erdzäpfel giebt wenigstens 10 Pf. gedörrtes Mehl, und aus diesem erhält man 16 1/4 Pf. Brod.

Beim Kartoffelbrod ist überhaupt zu beobachten, daß man es vor dem 4ten Tag nicht zu essen anfange, weil es långer als anderes neugebaken bleibt, und daß man es an einem troknen Ort aufbewahre, und nicht

Brod auf Brod lege.

Ueber die Benuzzung der Kürbisse zum Brodbaken.

(Dberdeutsche Zeitschrift B. I. S. IV. G. 264.)

Man kann, wenn das Getreide zu hoch im Preise steht, oder Miswachs eintritt, auch den Rurbis zum Brod benugen. Man nimmt namlich groffe und recht reife Rurbiffe, schneibet fie in viele dunne Schnitten, nachdem die duffere harte Schaale vorher weggeschnits ten, und auch bas innere, mafferige und faferige Mark nebft den Rernen mit dem Meffer abgeschabt worden ift; wirft folche in einen Reffel mit Waffer und Galg, laft fie darinn gang weich fochen, und sondert bas, nach dem Sieden bei der Maffe befindliche Baffer forgfals tig ab, damit das Brod nicht unschmafhaft und spefigt werde; dann druft man die Maffe durch ein Gieb, damit die noch etwa eingekochten holzigen Theile zuruks bleiben. Bu jedem Gebafe nimmt man halb fo viel Rurbismasse als Mehl, z. B. zu 20 Pf. Mehl to Pfund Diefe Masse wird bann in einem Baktroge Rurbis. gut durch einander gerührt, die etwa noch vorhandes nen Rurbisstuffe zerquetscht, alsdann mit dem Mehle gut bermischt, mit Sauerteig angemacht, und übrigens fo wie bei dem gewöhnlichen Brodbaken verfahren. Diefes Rurbisbrod hat eine gute Rraft zu nahren, und ift fo dauerhaft , als immer nur Brod fenn mag; doch hat es ein befferes Unfehen, und schmeft auch lieblicher, wenn es frisch ist. — In England schneiden die Land, leute in die eine Seite bes Rurbis ein Loch, nehmen Die Rerne heraus, machen ihn inwendig möglichst rein, schneiden das Rleisch heraus und in Scheiben, füllen die leere Schaale wieder mit dem herausgeschnitz tenen Fleische, und mit Aepfelscheiben, thun auch wohl etwas Zufer und Gewürz hingu, bafen sie hernach im Dfen gar, und effen fie alsbenn fo, wie gebafene Henfel.

Bücheranzeige.

Rleine, nugliche Jugendschriften.

herr Prases Pol, Pfarrer in Luzein, der nun eine eigene Buchdrukerei besizt, hat dies Jahr die liebe sich entwikelnde Jugend mit 2 kleinen Schriften beschenkt, die wegen ihrer zwekmäßigen Einrichtung hier angezeigt, und Ueltern und Jugendfreunden bekannt zu werden verdienen.

Die erste enthält auf 1½ Oktavbogen eine schiktliche Unleitung, die Kinder gut spllabiren und folglich richtig lesen zu lehren; dann folgen die ersten einfachtsten Grundsätze deutscher Sprachlehre nach den 8 Redet theilen, von welchen besonders das Zeitwort umständlich ausgeführt ist. Die 3 Hilfswörter, und 2 Verba nach der richtigen und unrichtigen Conjugation, sind vollstänz dig dargestellt. Das Duzend kostet in Luzein nur einen Gulden.

Die zweite Schrift ist ein Catechismus, 2 Duodeze

bogen stark, das Exemplar in albo, à 6 Rr.

Die edle Absicht des würdigen herrn Verfassers, die Kinder zur Aufmerksamkeit, zur Lernbegierde, und zum Nachdenken zu gewöhnen, sie mit ihrem gütigen Urheber, ihrem göttlichen Lehrer und mit sich selbst bekannt zu machen, ihren zarten Herzen die wichtigsten Grundsäzze bildender Moral und eines christlich: weisen Lebens einzupflanzen, kann keinem achtsamen Leser dieses nüzlichen Düchleins entgehen, das sich durch zwekmäßige Einfalt, einleuchtende Deutlichkeit und leicht faslichen Zusammenhang jedem Jugendfreund ungesucht empsiehlt. Im ersten stärkern Theil werden die Hauptzlehren der Religion und der Sittenlehre, so weit es die Absicht erfordert und der Kaum gestattet, vorgeztragen; zulezt werden die Kirchengebräuche, auch die der Katholiken, mit gefälliger Kürze erzähltt.

1806. Augustmonat.

Truog.