

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: 24.01.2026

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

zu lassen, welche ihm auch mit der Bedingung zugestanden wurde, sich mit den Hochgerichten einzuvorstellen, innerhalb welchen sie liegen. Er hat eine Gewerkschaft errichtet, und wir haben gesehen, daß er schon an verschiedenen Orten, als: zu Liefenfassen, zu Ruvis, am rothen Horn und zu Übersaxen, theils neue Gruben eröffnet, theils alte wieder aufgenommen hat. Möchten seine Versuche mit dem glücklichsten Erfolg befrönt werden! das ist der Wunsch aller Vaterlandsfreunde. — Möchten auch noch andre Gewerkschaften entstehen und mit ihm wetteifern, diesen Zweig der Industrie auf den höchsten Flor zu bringen! denn er ist reich genug bei uns, um verschiedene zu beschäftigen. — Möchten aber, und das ist mein inniger Wunsch, alle vernünftigen Vaterlandsfreunde dazu beitragen, daß der Bergbau in unserm Lande zuerst auf eine zweckmäßige Art eingerichtet werde, und daß man dazu unter den zwei vorgeschlagenen Mitteln das bessere wähle!

IX.

Vermischte Nachrichten.

Korrespondenz - Nachrichten.

St. Moriz den 10. Nov. 1806.

Bei jährlicher Versammlung der Brunnengäste 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 Gegend sprach auch davon, und schrieb es der, seit 1740, erneuerten Steineinfassung der Quelle zu, wahrscheinlich aus Vorurtheil, wie gewöhnlich, für alles alte, und wider jede verbessernde Neuerung. Mehrere durchreisende Naturforscher vermuteten: der gehemmte Bergschweiss, Südwestwärts der Brunnenhütte, möchte bis

zur nahen und tiefer liegenden Mineralquelle dringen, und riethen die alten zugewachsenen Abflusskanäle des gemeinen Wassers wieder zu öffnen. Sämmtliche Wirths von St. Moritz, die beim jährlichen Zulauf zu diesem Gesundbrunnen sehr wohl zu bestehen wissen, verwendeten nichts für die Reinhaltung der Mineralquelle noch für die Bequemlichkeit ihrer Gäste. Die Gemeindsverwaltung sucht jede nicht dringende Ausgabe zu meiden, um die Schuldenlast jährlich zu verzinsen, in welche man sie vor Jahren versetzt hat, und in der That ist es nicht die Gemeinde, wohl aber sind es die Wirths, die beträchtlichen Gewinn durch den Sauerbrunnen jährlich erwerben. Bei solchen Umständen blieb also jeder Vorschlag unerfüllt. — Als Herrn Amtmann Zacharias Pol der oben angeführte Rath bekannt wurde, ließ er letzten Herbst 7 Zuflüsse und einen 20 Klafter langen Abzugsgraben aufwerfen, auf eigne Unkosten, und ohne irgend einen ausschliesslichen Vortheil für sich das von erwarten zu dürfen, außer das Vergnügen, einen Versuch zur Vorsorge für den reinen Genuss des Mineralwassers gemacht zu haben, wodurch der im Frühjahr und Sommer fliessende Bergschweiß vom etwa weiteren Durchdringen abgeleitet, und zum nahen Bach und Inn hingeführt wird.

* * *

Albannas den 20. Nov. 1806.

Dies Jahr zahlte die Trägheit mancher Oberengadiner Landwirths der, im Vor-Sommer herrschenden, Dürre einen stärkern Tribut an Heu, als kein Unterthan in Europa seinem Herren abgeben müßt. Ein Dorf von 23 Wirtschaften hatte im J. 1803 für 80 Kühe Winterfutter, dies Jahr nur für 38, also für 42 weniger. Wer sich hingegen während der anhaltenden Trockenheit mit Wässern bemühte, erhielt eine reiche Erndte. Dies erfuhr auch ein guter Landwirth in Zug an den Bergwiesen seines Mayensässes, wo er freie Anstalten zum Wässern machen durfte. Im Thal hingegen, wo, durch Nachlässigkeit anderer, die Wässerungsgraben zugewachsen waren, trug ihm ein Gut, welches im vergangnen Jahr 33 Fuder Heu gegeben hatte, nur 11 Fuder.

Sammler, V. und VI. Heft 1806.

(12)

Der, bis zum 21. Nov., schneelose Herbst ließ den Einwohnern freie Hand, wenigstens auf künftiges Jahr dem Heumangel durch Eröffnung der Wässerungsgräben vorzubauen, und der erlittene Schaden hätte sie dazu geneigt machen sollen. Dennoch hat keine Gemeinde sich damit bemüht, außer das Samadner Amt, welches eine zugewachsene Wasserleitung ausschöpfen ließ, um das Bewerter Thalwasser zu benutzen, und die Unkosten auf die Güter jener Gegend vertheilte. Hr. Amtmann Zacharias Andreossi von St. Moriz beförderte auch mit Vortheil die Wässerung seiner 36,000 Klafter Mayens-
säggut, wo er, nebst andern Verbesserungen, auch die Düngung mit fauler Erde (Schlamm-Erde) vornimmt, welches Material die Gemeinde Cellerina ihm aus dem Stazer See (um 24 Kr. das Streue-Fuder) überläßt. Hingegen unter den vielen Lehenleuten, welche Pachtungen in diesem Thal übernommen haben, ist keiner bekannt, der sich bemüht hätte, Wässerungsgräben zu öffnen; vielmehr suchen sie die Erneuerung derselben durch ihr Lehnfeld hindurch zu verhindern, theils um nicht zum Wässern aufgesfordert zu werden, theils um nicht durch den Aufbruch das Wenige an Wäsen zu versperren, als würde es durch das Wässern nicht zehnfach ersetzt. Ein solcher Fall ereignete sich diesen Herbst auf St. Morizer Boden. Auf einem Lehnsgut war eine alte Ableitung, bei Quellen, welche den ganzen Grasboden versumpften, noch sichtbar. Diese sollte zum Besten anderer Wiesen (und des Gutes selbst) erneuert werden, und konnte es auch sowohl vermöge des Hochgerichts-Statuts No. 100, welches verordnet: daß alte Wässerungsgräben, deren Spur vorhanden ist, eröffnet werden können, als auch nach bestimmtem Gemeindesgesetz. Unter 10 Miteigenthümern der Gegend, widersezten sich 4 (wo von 2 Lehnleute) der Wieder-Eröffnung. Verges-
bens suchte man sie von ihrem Vortheil und dem Ausspruch des Gesetzes zu überzeugen. Eben so vergeblich waren die Vorstellungen des Amts, vor welches sie gesfordert wurden. Sie läugneten alle sichtbare Spur des alten Grabens, so daß sich das Amt zum Augenschein bemühen mußte, und die sicht- und fühlbare Spur des alten Grabens, nach Angabe, fand; worauf unerachtet des lärmenden Zulaufs der mehrern Dorfsgenossen,

die mit einem, auf das Gesetz beeidigten, Unterbeamten, die Erneuerung des Grabens hindern wollten) der gesetzmäßige Spruch erfolgte: „Der Graben solle gemeinschaftlich eröffnet, und so auch das Wasser pro rata benutzt werden. Im verweigernden Fall sollen die Eröffner des Grabens das Wasser ausschließlich für sich allein verwenden können. Die Gesetzwiderstreber sind in alle Amtskosten verfällt.“ — Hierauf legten sich alle zum Ziel, außer dem einen Lehnmann, Christen Barin, der, nebst seinem Tochtermann Heinz aus Avers, mit Eigen- sinn und Hinterlist fortfahren wollte, zu widerstreben, jedoch ohne Auftrag seines Lehnherren und obgleich die Erneuerung des Grabens seinem Lehngut zur Verbesserung diente. Das Verfahren der, dem Gesetz und Eid treuen, richtenden Amtsglieder (der Herren Amtmann Zachar. Pol, Amtmann Zachar. Andreossi, Amtmann Andr. Gudenchett und Hr. Joh. Pitschen Gudenchett) ist um so rühmlicher, da man in Bünden nur zu oft die Wichtigkeit guter ökonomischer Gesetze über sieht, und sie dem Einfluss einzelner Widerspenstiger aufopfert. Der Sammler kann dies gesetzwidrige Betragen eines Lehenmannes zum Beweis mittheilen: wie sehr die Verbesserung des Landbaues auch durch solche erschwert wird, die, als Lehnleute, sich eine Gewalt anmaßen, die ihnen durch ihren Vertrag gar nicht zukommt.

Weil also in diesem Thal dem Heumangel nicht durch Wässern vorgebaut wurde, so mußte man desto mehr Vieh abstellen, oder zum Wintern in andre Thäler verlassen, wodurch die Güter ihre Düngung im künftigen Jahr, und die Einwohner den Winternuzzen, entbehren; letzteres wird um so drückender, da Mangel an Milchprodukten desto mehr fremdes Korn erforderlich macht. So straft zwar die Trägheit und Thorheit sich selbst, allein sie wird (denn das ist ihre Art) durch Schaden doch nicht gebessert.

Subscriptions - Anzeige.

Unterschriebner hat schon vorigen Monat dem geschrten Publico umständlich angezeigt, daß er, wenn

ihm Subscribenten hinlänglich unterstützen, Willens seyn, des Herrn Vice-dekan à Porta latein. Reformationsgeschichte, Bünden betreffend, in vollständigen Auszügen, nach einem freigewählten, schiklichen Plan, deutsch zu übersezzen. *) Um hier möglichst kurz zu seyn, bezieht man sich auf gedachte weitläufigere Anzeige, und führt für die Leser des N. Sammlers, nur das Wesentlichste daraus an.

Man verpflichtet sich, mit unpartheiischer Wahrheitsliebe, seine Obliegenheit treulich zu erfüllen, um den Herrn Subscribenten das Wichtigste aus erwähntem schätzbarren Werke mitzutheilen. Dass man dabei Geschichtskenner mit zu Rathe ziehen werde, versteht sich von selbst.

Herrn à Porta's Werk besteht aus 2 Bänden in 4°, zusammen 996 Seiten stark; man kann daher noch nicht sagen, wie stark die Auszüge werden dürfen; indessen kann das Publikum versichert seyn, dass ein Exemplar für die Subscribenten vielleicht um fl. 2; höchstens um fl. 2: 40 fr. — der Louisd'or à fl. 13: 40 fr. gerechnet — erlassen werden soll. Das lateinische Werk kostet wohl 3mal so viel.

Ohne etwas Näheres schon zu versprechen, zähle man zuverlässig darauf, dass der Verfasser für Druck und Papier, in Oktavformat, zur Zufriedenheit der Leser sorgen werde.

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

*) Damit kann immer füglich bestehen, dass man sich in den wichtigsten Nachrichten wörtlich an den Originaltext halten wird; sollte man Hrn. à Porta's noch ungedruckte Fortsetzung um eine anständige Gebühr erhalten können, so würde man es als Vervollständigung des Ganzen nachtragen.

D. Ankünd.

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

Man empfiehlt also dieses vaterländische Vorhaben allen Freunden und Beförderern historischer Kenntnisse bestens, und hofft, daß die Leser dieser Zeitschrift, besonders die verehrlichen Mitglieder der ökonomischen Gesellschaft, die so thätig Alles, was zur bessern Kenntniß Bündens beitragen kann, befördert, dieß wohl nicht überflüssige Unternehmen, geneigtest begünstigen werden.

Thusis, im November 1806.

Leonhard Truog, Pfr.

Nachträge zum Neuen Sammler.

I) Jahrgang 1806. S. 367.

Wenn unser Honig nicht braun ist (wie der Alppenzeller), so kommt dies davon her, daß man ihn nicht hat lassen heiß werden. Die bessere Methode den Honig aus den Waaben (Roosen) zu gewinnen, ist nämlich die, daß man diese Waaben meistens mit einer sauberen Hand verstüfelt, dann in einen eigens dazu eingerichteten Korb bringt, und bei gelinder Ofen- oder Sonnenwärme austropfeln läßt. Bei dieser Verfahrungsart gewinnt man einen weißlich gelben sehr reinen Honig der also gar keiner nochmaligen Ausreinigung bedarf. Dies die Methode, wie man sonst in Bünden den Honig gewann. Besonders rein und vorzüglich wird er noch vollends, wenn man ihn aus jungen, das heißt nur einjährigen, Waaben oder Roosen gewinnt; er erhält dann bei uns den Namen Jungfernhonig. Da die Alppenzeller Kaufleute den Honig aber durchaus braun haben wollen, so hat man izt um so mehr angefangen die Waaben in stärkerer Ofenhitze zu behandeln, und den Honig auf diese Art aus ihnen zu ziehen, weil man auf diese Art mehr (aber keinen so reinen) Honig gewinnt, indem auch etwas von den farbichten und schleimichten Theilen aus dem Wachs mit in den Honig

übergehen mag, daher die bräunere Farbe; dieses ist es was die Appenzeller das Aussieden nennen. Dabei bekommt der Honig nebst seiner braunen Farbe und der körnichen Beschaffenheit die besondere Eigenschaft, daß er sich von selbst nach und nach in 2 Theile trennt, einen festern und einen flüssigern, und er wird dann auch bei uns zöher und zieht Fäden. Bei uns glaubt man auch, er verliere durch das starke Erhizzen viel von seinem eigenthümlichen Geschmack.

Das der italienische Honig seine eigne Beschaffenheit hat, und oft sehr braun ist, möchte wohl daher kommen, weil man dort die Waaben aus den Bienenstöcken samt allem darinn Enthaltenen, z. B. todte Bienen, Brut &c. ausspreßt, eine Verfahrungsart die man auch noch häufig an andern Orten beobachtet, und z. B. noch vor nicht langer Zeit im Kanton Zürich beobachtete. Uebrigens ist eine sehr unbestimmte Sage vom italienischen Honig: er werde durch Kastanienmehl verfälscht.

* * *

2) Jahrgang 1806. S. 369.

Zubereitung des Erdäpfel-Brods.

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

Besondere Aufmerksamkeit verdient, besonders für den Landmann, folgendes. Nicht jeder unter diesen will oder kann sich eine Presse anschaffen, oder manche Haushaltung hat niemanden, der geschickt damit umgehen kann. In diesem Fall sind zwei sehr gute Methoden in Bünden erprobt worden. 1) Man läßt die Kartoffeln, wie gewöhnlich, weich sieden, schält sie, und

*) Vor etwa 30 Jahren machte Theodor Veraguth, von Thussis, das Sammelmehl aus Kartoffeln in Bünden bekannt, ob nach gleichem Verfahren, wie N. Samml. 1805. S. 95, wissen wir nicht.

bringt dann 2 oder 3 auf einmal, aber nie mehr, und ja recht warm, unter ein Wall- oder Erdholz, wie man sie braucht, um den Teig auszuwalzen, und fährt so fort, bis alle Kartoffeln fein zerdrückt sind. Nimmt man die Kartoffeln recht heiß, und nie zuviel auf einmal, so kann der Teig leicht so fein gemacht werden, daß man gar keine Stückchen mehr darinn findet. 2) Man kocht und schält die Kartoffeln, wie gewöhnlich, schneidet sie in kleine Scheiben, und dürrt diese auf dem Ofen. *) Sie lassen sich so jahrelang aufbewahren. Um Brod daraus zu machen, läßt man sie vom Müller zu Mehl mahlen. Damit er sie lieber übernehme, kann man sie zuerst in kleinere Stücke zerstoßen. Diese Methode dürfte der geringern Mühe wegen, und für die Zeit, wo man keine frischen Kartoffeln hat, dem Landmann vortheilhaft seyn. Auch die durchgepressten und gedörrten Kartoffeln können in der Mühle zu Mehl gemahlen werden. Vom trocknen Mehl muß man, um eine gleiche Proportion des Gemisches hervorzubringen, weniger nehmen als von den frischen Kartoffeln.

Folgende, auf Erfahrung beruhende, Angaben einer ältern Druckschrift gehören auch hieher.

Zu einem Viertel (Züricher Maaf und Gewicht) oder 22 — 24 Pf. Kernenmehl nehme man 15 — 18 Pf. rohe Erdäpfel, fiede und schäle sie, und zermalme sie dann, zur Zeit da man säuert (heflet, welches wie gewöhnlich geschieht), so rein als möglich. Hefel (Sauerteig) nimmt man soviel als ob man 1 $\frac{1}{2}$ Viertel baken wollte. Die zerdrückten Erdäpfel müssen bis zur Knetenszeit an einem kühlen Ort aufbewahrt werden. Denn in der Wärme werden sie leicht sauer. Dann schüttet man die Erdäpfel auf den Sauerteig, begießt sie mit Wasser, knetet sie mit demselben zu einem Teig, und vermengt dann das Mehl nach und nach damit, oder (was vorzüglicher ist) man macht den Teig wie gewöhn-

*) Dies Verfahren ist um Werdenberg sehr üblich. Einen Tag oder zwei vor dem Gebrauch weicht man die gedörrten Scheiben in Wasser ein. Ein Arbeiter nahm solche mit sich ins O. Engadin, und lebte damit am wohlfeilsten. In der Mühle gemahlen geben sie ein gutes Mehl, wie wohl es nicht so fein ist als jenes Sazmehl.

lich, doch nicht zu dünn, und vermenge die Erdäpfel, ohne ferner Wasser zuzugießen, mit demselben. Wenn der Teig ausgebrodet, so lasse man ihn nicht zu lang aufgehen, er muß dicker, als gewöhnlich seyn, 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 backen würde. Zwei Pf. rohe Erdäpfel geben 1 Pf. Brod.

Die leichteste, dem Landmann vorzüglich anzurathende, Maschine zum Zerdrücken der Erdäpfel besteht in einem, in gleichförmiger Weite ausgehöhlten, Stück Holz, das unten mit einem feingelochten Sieb von starkem Kupferblech versehen wird. Dies ausgehöhlte Holz wird in ein Loch eines starken Stuhls festgemacht, man füllt es mit geschälten Erdäpfeln, setzt einen, in die Höhlung passenden Stössel darauf, und preßt die Erdäpfel hindurch, indem man auf den Stössel mit einem Waagbaum drückt, der an einem Ende befestigt ist. Dies geschieht ohne grosse Mühe, besonders wenn man die Erdäpfel warm durchdrücken kann.

Solche durchgedrückte Erdäpfel kann man dorren und in der Mühle wie andere Frucht mahlen lassen, die Steine müssen aber nicht frisch gehauen, sondern ziemlich abgenutzt seyn. Das, durch den Beutel wie Kleye (Grüsche) kommende, schüttet man nochmals auf, und man wird keinen Abgang haben.

Dieses Mehl nehme man zum Hefel, damit es Zeit habe, aufzugehen und geschmeidiger zu werden. $\frac{1}{3}$ gemahlene Erdäpfel und $\frac{2}{3}$ Mehl, oder $\frac{1}{3}$ Roggen, $\frac{1}{3}$ Kernen und $\frac{1}{3}$ Erdäpfelmehl geben sehr gutes Brod, bei welchem man, wie oben, verfährt. 1 Viertel Erdäpfel giebt wenigstens 10 Pf. gedörrtes Mehl, und aus diesem erhält man 16 $\frac{1}{4}$ Pf. Brod.

Beim Kartoffelbrod ist überhaupt zu beobachten, daß man es vor dem 4ten Tag nicht zu essen anfange, weil es länger als anderes neugebäck bleibt, und daß man es an einem trocknen Ort aufbewahre, und nicht Brod auf Brod lege.

Ueber die Benutzung der Kürbisse zum Brodbäken.

(Oberdeutsche Zeitschrift B. I. H. IV. S. 264.)

Man kann, wenn das Getreide zu hoch im Preise steht, oder Miswachs eintritt, auch den Kürbis zum Brod benutzen. Man nimmt nämlich grosse und recht reife Kürbisse, schneidet sie in viele dünne Schnitten, nachdem die äussere harte Schale vorher weggeschnitten, und auch das innere, wässerige und faserige Mark nebst den Kernen mit dem Messer abgeschabt worden ist; wirft solche in einen Kessel mit Wasser und Salz, lässt sie darin ganz weich kochen, und sondert das, nach dem Sieden bei der Masse befindliche Wasser sorgfältig ab, damit das Brod nicht unschmackhaft und spekig werde; dann drückt man die Masse durch ein Sieb, damit die noch etwa eingekochten holzigen Theile zurückbleiben. Zu jedem Gebäke nimmt man halb so viel Kürbismasse als Mehl, z. B. zu 20 Pf. Mehl 10 Pfund Kürbis. Diese Masse wird dann in einem Backtrog gut durch einander gerührt, die etwa noch vorhandenen Kürbisstücke zerquetscht, alsdann mit dem Mehle gut vermischt, mit Sauerteig angemacht, und übrigens so wie bei dem gewöhnlichen Brodbäken verfahren. Dieses Kürbisbrod hat eine gute Kraft zu nähren, und ist so dauerhaft, als immer nur Brod seyn mag; doch hat es ein besseres Ansehen, und schmeckt auch lieblicher, wenn es frisch ist. — In England schneiden die Landleute in die eine Seite des Kürbis ein Loch, nehmen die Kerne heraus, machen ihn inwendig möglichst rein, schneiden das Fleisch heraus und in Scheiben, füllen die leere Schale wieder mit dem herausgeschnittenen Fleische, und mit Apfelscheiben, thun auch wohl etwas Zucker und Gewürz hinzu, baken sie hernach im Ofen gar, und essen sie alsdenn so, wie gebakene Apfels.

Bücheranzeige.

Kleine, nützliche Jugendschriften.

Herr Präses Pol, Pfarrer in Luzein, der nun eine eigene Buchdruckerei besitzt, hat dies Jahr die liebe sich entwickelnde Jugend mit 2 kleinen Schriften beschenkt, die wegen ihrer zweckmäßigen Einrichtung hier angezeigt, und Eltern und Jugendfreunden bekannt zu werden verdienen.

Die erste enthält auf 1 $\frac{1}{2}$ Oktavbogen eine schriftliche Anleitung, die Kinder gut syllabiren und folglich richtig lesen zu lehren; dann folgen die ersten einfachsten Grundsätze deutscher Sprachlehre nach den 8 Redetheilen, von welchen besonders das Zeitwort umständlich ausgeführt ist. Die 3 Hilfswörter, und 2 Verba nach der richtigen und unrichtigen Conjugation, sind vollständig dargestellt. Das Duzend kostet in Luzein nur einen Gulden.

Die zweite Schrift ist ein Catechismus, 2 Duodez-bogen stark, das Exemplar in albo, à 6 Kr.

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 Grundsätze bildender Moral und eines christlich-weisenden Lebens einzupflanzen, kann keinem achtsamen Leser dieses nützlichen Büchleins entgehen, das sich durch zweckmäßige Einfalt, einleuchtende Deutlichkeit und leicht fasslichen Zusammenhang jedem Jugendfreund ungesucht empfiehlt. Im ersten stärkern Theil werden die Hauptlehren der Religion und der Sittenlehre, so weit es die Absicht erfordert und der Raum gestattet, vorgebracht; zuletzt werden die Kirchengebräuche, auch die der Katholiken, mit gefälliger Kürze erzählt.

1806. Augustmonat.

Trug.