

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 einzuverstehen, innerhalb welchen sie liegen. Er hat eine Gewerkschaft errichtet, und wir haben gesehen, daß er schon an verschiedenen Orten, als: zu Tiefenkasten, zu Rumis, am rothen Horn und zu Obersaxen, theils neue Gruben eröffnet, theils alte wieder aufgenommen hat. Möchten seine Versuche mit dem glücklichsten Erfolg bekrönt 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 vermutheten: 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 Wirthé von St. Moriz, 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 verzinzen, in welche man sie vor Jahren versetzt hat, und in der That ist es nicht die Gemeinde, wohl aber sind es die Wirthé, die beträchtlichen Gewinn durch den Sauerbrunnen jährlich erwerben. Bei solchen Umständen blieb also jeder Vorschlag unerfüllt. — Als Herrn Amtmann Zacharias Vol der oben angeführte Rath bekannt wurde, ließ er letzten Herbst 7 Zufluß- und einen 20 Klafter langen Abzugsgraben aufwerfen, auf eigene Unkosten, und ohne irgend einen ausschließlichen Vortheil für sich davon 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.

* * *

Albannaß den 20. Nov. 1806.

Dies Jahr zahlte die Trägheit mancher Oberengadiner Landwirthe der, im Vor-Sommer herrschenden, Dürre 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 Rüge 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 vergangenen 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 Bewerser 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 Mahenssagut, 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 aufgefordert zu werden, theils um nicht durch den Ausbruch das Wenige an Wäsen zu verlieren, als würde es durch das Wässern nicht zehnfach ersetzt. Ein solcher Fall ereignete sich diesen Herbst auf St. Morizer Boden. Auf einem Lehngut 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 (wovon 2 Lehnleute) der Wieder-Eröffnung. Vergebens suchte man sie von ihrem Vortheil und dem Ausspruch des Gesetzes zu überzeugen. Eben so vergeblich waren die Vorstellungen des Amts, vor welches sie gefordert 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 Dorfsge-
nos-
sen,

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 Lehmann, Christen Varin, der, nebst seinem Tochtermann Heinz aus Avers, mit Eigensinn und Hinterlist fortfahren wollte, zu widerstreben, jedoch ohne Auftrag seines Lehn Herrn und obgleich die Erneuerung des Grabens seinem Lehn gut 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 übersieht, und sie dem Einfluß einzelner Widerspenstiger aufopfert. Der Sammler kann dies gesetzwidrige Betragen eines Lehnmannes 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 Winternutzen, 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 geehrten Publika umständlich angezeigt, daß er, wenn

ihn Subscribenten hinlänglich unterstützen, Willens sey, des Herrn Vicedekan à Porta latein. Reformationsgeschichte, Bünden betreffend, in vollständigen Auszügen, nach einem freigewählten, schicklichen Plan, deutsch zu übersetzen. *) 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 schätzbaren Werke mitzuthemen. Daß man dabei Geschichtskenner mit zu Rathe ziehen werde, versteht sich von selbst.

Herrn à Porta's Werk besteht aus 2 Bänden in 4^o, zusammen 996 Seiten stark; man kann daher noch nicht sagen, wie stark die Auszüge werden dürften; 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 zmal 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 vorandrukten lassen. Wer dieß 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.

Zu 8 Exemplaren giebt man das 9te 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.

Thufis, im November 1806.

Leonhard Trug, Pfr.

Nachträge zum Neuen Sammler.

1) Jahrgang 1806. S. 367.

Wenn unser Honig nicht braun ist (wie der Appenzeller), 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 saubern Hand verstückelt, dann in einen eigens dazu eingerichteten Korb bringt, und bei gelinder Ofen- oder Sonnenwärme auströpfeln 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 Appenzeller 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 Ausfieden nennen. Dabei bekommt der Honig nebst seiner braunen Farbe und der körnichten 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 zäher und zieht Fäden. Bei uns glaubt man auch, er verliere durch das starke Erhitzen viel von seinem eigenthümlichen Geschmak.

Daß der italiänische 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 etc. auspresst, eine Verfahungsart 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 italiänischen Honig: er werde durch Kastanienmehl verfälscht.

* * *

2) Jahrgang 1806. S. 369.

Zubereitung des Erdäpfel-Brods.

Die Mischung des Kartoffelbrods mit Weizenmehl wurde in Marschling 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 kochen, schält sie, und

*) Vor etwa 30 Jahren machte Theodor Veraguth, von Chusis, das Sazmehl 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 Trölholz, wie man sie braucht, um den Teig auszuwälzen, 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 Stücken mehr darinn findet. 2) Man kocht und schält die Kartoffeln, wie gewöhnlich, schneidet sie in kleine Scheiben, und dörret 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 Maaß und Gewicht) oder 22 — 24 Pf. Kernenmehl nehme man 15 — 18 Pf. rohe Erdäpfel, siede und schäle sie, und zermalme sie dann, zur Zeit da man säuert (hefelt, welches wie gewöhnlich geschieht), so rein als möglich. Hefel (Sauerteig) nimmt man soviel als ob man $1\frac{1}{2}$ Viertel backen 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, wiewohl es nicht so fein ist als jenes Saymehl.

lich, doch nicht zu dünn, und vermengt 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 feingelöcherten 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 dörren 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 Kleie (Grösche) 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 neugebacken bleibt, und daß man es an einem trocknen Ort aufbewahre, und nicht Brod auf Brod lege.

Ueber die Benutzung der Kürbisse zum Brodbaken.

(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 Schaale 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 darinn ganz weich kochen, und sondert das, nach dem Sieden bei der Masse befindliche Wasser sorgfältig ab, damit das Brod nicht unschmackhaft und spektig 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 Brodbaken 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 intwendig möglichst rein, schneiden das Fleisch heraus und in Scheiben, füllen die leere Schaale wieder mit dem herausgeschnittenen Fleische, und mit Aepfelscheiben, thun auch wohl etwas Zucker und Gewürz hinzu, baken sie hernach im Ofen gar, und essen sie alsdenn so, wie gebakene Aepfel.

B ü c h e r a n z e i g e.

Kleine, nützliche Jugendschriften.

Herr Präses Pol, Pfarrer in Luzern, 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 Aeltern und Jugendfreunden bekannt zu werden verdienen.

Die erste enthält auf $1\frac{1}{2}$ Oktavbogen eine schiffliche 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 Hilfsörter, und 2 Verba nach der richtigen und unrichtigen Conjugation, sind vollständig dargestellt. Das Duzend kostet in Luzern 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-weisen Lebens einzupflanzen, kann keinem achtsamen Leser dieses nützlichen Büchleins entgehen, das sich durch zweckmäßige Einfachheit, einleuchtende Deutlichkeit und leicht faßlichen Zusammenhang jedem Jugendfreund ungesucht empfiehlt. Im ersten stärkeren Theil werden die Hauptlehren der Religion und der Sittenlehre, so weit es die Absicht erfordert und der Raum gestattet, vorge tragen; zuletzt werden die Kirchengebräuche, auch die der Katholiken, mit gefälliger Kürze erzählt.

1806. Augustmonat.

E r u o g.