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

Herausgeber: Ökonomische Gesellschaft des Kantons Graubünden

**Band:** 2 (1806)

**Heft:** 3-4

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:** 04.12.2025

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

### VII.

## Bermischte Rachrichten.

Zubereitung des Erdäpfelbrodes.

Für viele ist es nichts neues, daß die Erdäpfel, gehörig zubereitet, zerrieben, zerstoßen, unter Noggens oder anderes Mehl gemischt, ein gutes, gesundes, nähe rendes Brod geben, und auch in diesem Betracht wohl mehr werth sind, als wenn, wie in einigen Ländern schon geschieht, Brandtwein daraus bereitet würde.

Aber seltener hat man vielleicht ihre Mischung mit Weizenmehl probirt; hier ist eine solche nicht blos verzsucht, sondern mit dem besten Selingen seit einiger Zeit fortgesezt worden. Das daraus gebakene Brod, wird loker, schön, schmakhaft und ist ergiebig. Nur muß man dabei gehörig versahren, die völlige hälfte Weizenmehl nehmen, die ganze Teigmasse wohl, stark und lange, mit wenig Wasser, kneten, nachdem zuvor die Erdäpsel gereiniget und durch die Presse von aller Feuchtigkeit befreit worden. Auch muß man sich der mehlichten, troknern Gattung bedienen, und lieber kleine Brodlaibe formiren, und für angemessene Ofens hize sorgen. Wer alle diese Umstände mit Ausmerksams keit bevbachtet, wird ein über alle Erwartung schönes, gut beschaffenes Brod erhalten.

Wie vortheilhaft ware auch in dieser Hinsicht und verbunden mit dem Kartoffelbau, die allgemeinere Unspflanzung des so einträglichen Sommerfasens, der, laut den im N.Sammler mitgetheilten Erfahrungen,

zu Jenaz, Fideris und Klosters, 30%36%42fältig lohnt, und auf die gezeigte Art auch als Bakmehl wichtig werden müßte. Ich sezze hier voraus, daß Sommersfäsen, — die Probe müßte allerdings gemacht werden, — den gleichen Dienst wie Weizen leiste; dann könnte sich der Landwirth, der nicht sclavisch am alten Schlendrian hängt, schönes, gutes Brod auf eine leichte Art versschaffen.

Thusis im April 1806.

Pfr. Truog.

\* \*

Das Verfahren beffen man sich hier (in Malans) bedient, um Erdapfelbrod zu bereiten, fommt im Des fentlichen mit dem bon hrn. Pfr. Truog angegebenen, überein, doch mit folgenden nahern Bestimmungen. Die Erdapfel werden zuerst gesotten, geschält und durch eine blecherne Maschine gepreßt, welche am Boden mit Lochern verfeben ift. Aus diefer Maschine kommt der Erdapfelteig in wurmformiger Gestalt, wie Ridelen, hervor, und ohne Feuchtigkeit, so daß es keiner weis tern Befreiung von lexterer bedarf. Diese Methode ift die leichteste um die Erdapfel schnell und fein zu verarbeiten. Bersuche mit ungesottenen Erdapfeln zeige ten, daß diese nicht durch obige Presse gedruft werden tonnen. Man mußte fie vermittelft eines Reibeisens fein machen, und vorher, durch Schaben, von ihrer haut befreien. Beides erforderte mehr Muhe und Zeit; überdies mochten die rohen Kartoffeln weniger gefund fenn als gesottene.

Bei obigem Verfahren braucht man nicht blos trokne, mehlichte Kartoffelsorten auszuwählen. Wir

haben hier ohne alle Auswahl, von allerlei Arten, sos gar von den kleinen englischen, die nichts weniger als mehlicht sind, gebraucht, und das Erod gerieth immer gleich gut. Die Hauptsache ist, daß beim Kneten der Teigmasse keine Mühe gespart werde; sie muß, wie Hr. Pfr. Truog richtig sagt, sehr wohl und stark, mit wenig Wasser, gearbeitet werden.

In Ansehung der erforderlichen Dsenhizze haben wir bemerkt, daß das Kartoffelbrod etwas mehr als das gewöhnliche Brod leiden mag.

Um auch im Sommer, wo die Erdäpfel selten, und nicht mehr in vollkommener Gute sind, guten Erdsäpfelteig zu haben, drüke man Winters einen hinlängslichen Vorrath durch die Presse, und dörre ihn im Ofen. Auf dem Ofen ist es nicht rathsam, weil er alsdann nicht schnell genug dürr wird, sondern unterzdessen — besonders wenn er nicht dünn genug ausgezbreitet werden kann — gerne in Gährung übergeht und sauer wird. Ist er vollkommen dürr, so bewahrt man ihn an einem troknen Ort auf. Soll nun Brod daraus gebaken werden, so weicht man ihn zuvor in warmem oder kaltem Wasser ein, bis er die zum Teig erforders liche Consistenz hat.

G. v. S. S.

## Bücheranzeige.

Winterthur, bei Steiner: Alpina, eine Schrift, der genauern Kenntniß der Alpen gewiedmet. Hers ausgegeben von E. U. v. Salis in Marschlins, und J. R. Steinmüller, Pfarrer in Rheinek. 1806. 8. Preis 3 fl. R.W.

Ein Werk, das sich ausschliessend der nähern Renntz niß der Alpen wiedmet, darf mit Recht hossen, das Interesse ihrer Bewohner zu erregen. Wenn der Fremds ling aus entsernten Ländern herreist, um unsere erhas bene Natur anzustaunen, sollte da der Inländer allein nicht fühlen, welchen Neichthum an Kenntnissen sie seinen Forschungen andietet? Hier sind die Schäze, die uns immer bleiben werden, weil kein Sieger sie raus ben kann! — Aber wir achteten sie bisher zu wenig; die Beobachter arbeiteten vereinzelt, und nur wenige waren im Stande, sich die kostbaren Werke und Zeitz schriften zu verschaffen, in denen viele Beiträge zur Kenntnis der Alpen und ihrer Produkte zerstreut liegen.

Die Alpina bietet allen Freunden der vaterlans dischen Natur einen Vereinigungspunkt an; sie sammelt zerstreute Aufsäze und Notizen aus weitläufigen Wersten, und giebt, in Beurtheilungen und Auszügen, gleichs sam ein Repertorium der gesammten Literatur ihres Faches.

In diesem ersten Sande findet der Bundner mehrere Aufsäge, die sein Vaterland angehen. Ausser einer literarischen Uebersicht und mehrern Abhandlungen über die Gebirgskunde der Schweiz überhaupt, erhalten wir (p. 54%71) in der "Beschreibung der Landschaft

Davos", von Hrn. E. U. v. Salis, vorzöglich Nachrich; ten von der Beschaffenheit der dortigen Gebirge. Hier; auf liesert (p. 71/87) Hr. M Rösch "über die Vegeta; tion auf einigen Ralkgebirgen in Bünden", Bemerkun; gen, die um so schäzbarer sind, da sie aus wiederholz ten Vergreisen und Beobachtungen der lebenden Natur, und nicht, wie gewöhnlich, nur aus dem dürren Herbario geschöpft wurden. In Hrn. Pfr. Steinmüllers vortresslicher "Beschreibung einiger Säugthiere und Vögel" (p. 106/244) — worunter sich die Naturge; schichte des Nindviehs durch ihr Interesse für Dekono; men auszeichnet — sind viele Notizen aus Bünden enthalzten, und endlich berichtigt der Artikel "Literatur" (p. 311 — 386) eine große Zahl der bündnerischen Artikel in Ebels "Anleitung, die Schweiz zu bereisen."

\* 11 10 400 11 4

Chur, bei B. Otto: Offizielle Sammlung der seit der Vermittlungsurkunde im Ranton Graus bund en gegebenen Geseze und Verorde nungen. 18 heft 1805. 28 1806 (zusammen 256 S. 8. Preis jedes hefts 8 Bazen Ch.W.)

In einer der vorzüglichsten literarischen Zeitschriffsten wurde bei Anlaß einer Anzeige unseres Sammlers bemerkt, daß manche interessante Schriften in der Schweiz erscheinen, ohne daß in Deutschland ihre Exisstenz bekannt wird. Diese Bemerkung veranlaßt uns, die Erscheinung einer Sammlung hier anzuzeigen, welche nicht nur jedem Bündner unentbehrlich senn sollte, sondern auch für das Ausland ein bleibendes Insteresse hat, in soferne der Historiser und Politiser die

Geseze und Verordnungen dieses Kantons aus unversfälschter Quelle kennen zu lernen wünscht. Der würsdige Redakteur, Hr. Kanzleidirektor Wredow, erhöht durch erläuternde Unmerkungen den Werth dieser Samms lung, die sich überdies durch ihren wohlseilen Preis auszeichnet.

\*

Chur, bei E. Otto: Berichterstattung über einige Versuche mit der Gallerte aus Knos chen. A. d. Holland. übersezt. 1806. fl. 8. 58 S. Preis 30 fr. B.W.

Die medizinische Direktion der Armee in Holland unternahm eine genaue Prüfung desjenigen, was Cadet de Vaux über die Bereitungsart und Vortheile der Knochengallerte bekannt gemacht hat; ihr Bericht darzüber, wurde unter obigem Titel zu Zürich ins Deutsche überset, und ist ein lesenswerther Beitrag zur nähern Kenntniß dieses gemeinnüzigen Gegenstandes. Man sindet darin folgende Nesultate:

Die Knochen muffen zuerst auf einem luftigen Obers boden, je langer desto besser, getroknet werden.

Es ist nothwendig, daß man sie so fein stosse, als möglich, welches für den Hausgebrauch in einem ges wöhnlichen Mörsel geschehen kann, dessen Stossel aber eine beträchtliche Größe haben, und an den Enden nicht rund, sondern platt senn muß. Auf der Grunds siäche eines seiner Ende wird kreuzweise eine Verties fung eingeschnitten, um die groben Knochen besser fassen zu können. Im Großen geschieht das Feinmachen der Knochen am besten in einer Reibmühle. Wegen des

Fettes, das sich dabei in die Reibsteine zieht, ist es nothwendig, in der gleichen Reibmühle eine große Quantität Knochen nach einander zu mahlen. Da man aus diken Knochen ein troknes Pulver erhält, welches das Aneinanderkleben anderer hinzugefügter Knochen hindert, so ist es von Belang, daß man dünne und dike Knochen, so viel möglich in gleichen Quantitäten, zusammenstosse. Auch ist es besser, wenn man die diken Rohren zuerst für sich allein pulverisitt, und nachher die dünnen Knochen beifügt.

Mit einer großen Quantität Wasser auf Einmal gekocht, erhält man mehr Gallerte als durch wieders holte Abkochungen mit geringern Quantitäten Wasser.

Aus einem Pf. Ninderknochen erhält man 2/2 ½ Pf. Gallerte. Aus I Pf. Kalbs, und Schaafsknochen 4 Pf., und wenn man von allen Sorten dieser Knochen durch; einander nimmt, so kann man 3 Pf. Gallerte von einem Pf. Knochenpulver rechnen. Knochen junger Thiere enthalten mehr Gallerte, oder gestatten wenigstens de; ren Entbindung leichter, als Knochen alter Thiere.

Zu Ersparung des Holzes kann man den Ressel nach Urt der Papinianischen Maschine einrichten, d. h. man versieht den Dekel mit einer Lüstungsklappe, um den entwikelten Gasarten den Ausgang zu gestatten, und verkleistert den Dekel genau an den Ressel.

Dann nimmt man einen Theil so fein als möglich pulverisirte Knochen auf 15 Theile Regenwasser, und läßt sie in dem kupfernen, wohlverzinnten Ressel vier Stunden lang (erst von der Zeit an zu rechnen, wann das Wasser schon am kochen ist) langsam kochen. Die Abkochung seigt man durch eine dike Leinwand, läßt das Durchgeseigte einige Stunden stehen, und gießt

Will man nun feste Gallerte haben, so läßt man das Durchgeseigte einkochen, bis auf 1/4, wenn man nur Rinderknochen genommen; bei Ralbs, oder Schaafknochen bis auf die Hälfte oder 1/3, und bei vermischten Knochen bis auf 1/3. Je fester man die Gallerte durch Abdampfen werden läßt, desto länger bleibt sie unversdorben. Von solcher festen Gallerte löst man I Theil in 2 Theilen Wasser auf, um sie zu Suppe zu gebrauchen, oder man nimmt sogleich die durchgeseigte Knochenpulver. Abkochung, ohne sie zuerst abzudampfen, und läßt sie mit geschälten Kartosseln, geschabten gelben Rüben oder dergl. nebst etwas Salz kochen.

Diese Berichterstattung enthält ferner eine chemi/sche Zergliederung der Knochengallerte, und vergleicht sie, sowohl in Rüfsicht der Bestandtheile als ihres Rählerungsvermögens, mit der Fleischgallerte. Man hat den Einwurf gemacht, daß die Knochengallerte einen schwer aufzulösenden Bestandtheil, den phosphorsauren Kalk, in Menge enthalte, allein aus bieser Zergliederung erhellet, daß in der Knochengallerte nicht mehr, sondern weniger phosphorsaurer Kalk enthalten ist, als in der Fleischgallerte (nur halb so viel als in Rindesseisch; und ½ weniger als in Kalbseisch; Gallerte). Uerberhaupt konnte kein, der Gesundheit schädliches Prinzzip in ihr gesunden werden, auch hat die Erfahrung bei anhaltendem Gebrauch der Knochengallerte das gleiche gelehrt.

## Correspondengnachrichten.

Unter allen Beiträgen, welche wir zu Berichtigung der Angaben des helvetischen Almanachs (s. N.Samml. 1806. S. 107 und folg.) erhielten, ist solgende Bevölfterungsangabe des Bergells das wichtigste. Je größere Schwierigkeiten man hin und wieder findet, Nachrichsten von dieser Art zu sammeln, desto größer ist das Berdienst der vorurtheilsfreien Personen, denen man sie verdankt. In der folgenden Liste ist die Zahl von Soglio ganz genau, und die Angaben der übrigen Sesmeinden werden wenigstens um kein Beträchtliches irren.

Ob Porta 1806.	
Cafaccia Anwesende und Abwesende 108:	110
Vicosoprano (Piazza u. S. Cassano) Unwes. 284	
Abwes. 55	
Fremde 31	
Summe .	370
Burgonovo, Stampa, Coltura u. Montaccio ungef.	420
Unter Porta Summe in Ob Porta .	900
Soglio und Spino Anwes. 452 Abwes. meist im Lande 256	
Bondo und Promontogno Anwes. 160	708
Abwes. 22	
Fremde, meist Bundner 49	
Castasegna	231
MARKET COMPANY TO THE CONTROL OF THE	
Admel. und zu Meje *) 36 Fremde 80	
Gumme .	268
Summe in U.Porta . 1 Total der Anwes. u. Abwes. in Obs u. U.Porta 2107.	1207

<sup>\*)</sup> Mese ift unter Claven, wo sie sich niedergelaffen haben.

Sideris.

Minno	1805	waren	in	Siefor	Direct	aama	inha.
MILLIA	1002	warkit	fit	viejet	July	Menne	mue:

Semeindsgenossen Beifaß	Chemanner	Wittwer	Anaben über 16 J.	Knaben un: ter 76 F.	Chemeiber	Wittmen	Tochter über 16 J.	Tochter un: ter 16 J.	Abwesende	Summe
Gemeinbegenoffen	53	11	41	31	53	12	-33	41	8	283
Beisäß	17	1	7	17	17	10	12	14	-	95

Summe . |70|12| 48 | 48 | 70|22| 45 | 55 | 8 | 378 Häuser 101, wovon 7 leere. Haushaltungen 102.

	Geb.	Geft.	Cop.		Geb.	Geff.	Cop.		Geb.	Geff.	Cop.
1780	14	9	3	1788	11	13 ·	3	1796	10	13	3
1781	16	8	3	1789	9	II	2	1797	7	6	g
1782	II	7	1	1790	10	11	2	1798	14	14	3
1783	II.	9	I	1791	II	15	6	1799	17	16	5
1784	13	13	5	1792	II	14	4	1800	11	12	2
1785	19	7	5	1793	14	11	2	1801	13	12	2
1786	20	14	2	1794	10	8	. 2	1802	9	8	3
1787	16	20	4	1795	9	9	4	1803	16	16	4
Su	mme	in	24 °	j. Gel	6. 30	2. (	Best.	276.	Ro	p. 80	le i
		Ji	hrli	ch i	1	22/3	1	111/2	. /	3	3/3.

Jährlich werden 1400 Fuder Heu (à 343 Cub. Schuh) gemacht. Bu einem Fuder braucht es 1 1/2 Mal fetten Boden, d. i. 100 hiefige - Ruthen (1 hief. - R. halt 160 % Churer G Schuh). 1 Mal des besten Guts to: stet 200 fl.

Es find 140 Mal Aferland. Auf jedes faet man 4:5 Quartanen Gerfte. Von andern Kornarten die Halfte weniger. Der Ertrag ist von 1 Dta. 15:20.

1 Ota. Gerste kostet 14 Bazen. Auch auf den Allmeinen wird viel Korn gewonnen.

Rühe sind vorhanden 186, wovon 122 Sommers auf der Alp. Galtvieh 180. Pferde 24. Schaafe 500. Ziegen 100 oder mehr. Schweine 90. Jährlich werden 60 Stüf Vieh verkauft, jedes à 50 fl. im Durchschnitt.

Von einer guten Ruh, die um S. Gallentag (Mitte Oft. n. 3.) kälbert, rechnet man bis zur Alpfahrt im Durchschnitt tågl. 6 Maaß Milch, und im Sommer mißt sie noch 1 Areuz, d. i. 10 kleine Arinnen von 36 Loth. Zu einer Arinne Butter braucht es 10 Maaß Milch, oder 25 Ar. Milch geben 1 Ar. Butter.

Jeder Gemeindsbürger kann sein, auf hiefigem Gestiet gewintertes, Vieh in den hiefigen Alpen sommern. Wenn er aber Heu von, ausser der Gemeinde gelegenen, Sütern mit seinem Vieh verätt, so muß er eine kleine Aussage für dies Heu geben (das Heu vergrasmiesthen), etwa 6 kr. vom Fuder. Wer im Frühjahr mehr als eine nicht hier gewinterte Ruh in die Alp treibt, muß 1 fl. von jedem Stüf geben.

Man mißt in den hiesigen Alpen nur einmal, und zwar so, daß man die Milch von 16:18 Stunden zu: sammenkommen låßt. 10 Arinnen heißen dann ein Kreuz. Im Durchschnitt mißt eine Kuh etwa 11 Krin.

Die Sennthums/Unkossen werden nach dem Meß vertheilt. Ueber den Ruzen, den das Sennthum vom Vieh bezieht, (man nimmt nämlich etliche Kälber zu den Kühen, wosür das Stük 2 fl. bezahlt), trifft auf das Kreuz 30:48 fr. Auslage. Ueberdies wird für jede Kuh 1 fl. Salzgeld erlegt. Aus diesen Auslagen wird der Alplohn, das Brod, Mehl, Salz 2c. bezahlt, und die Eigenthümer des Viehs geben an Viftualien nur

für jede Ruh i Kr. Fleisch oder 1/2 Kr. Spek. In jestem der beiden Sennthümer der hiesigen Alp Tarnutz waren 1804, 61 Kühe, 13 Wochen lang, maaßen 70 Kreuz. Auf i Kreuz wurde ausgetheilt 29 kl. Krinnen Butter (geschäft 20 kr. die Kr.) 36 Kr. Käs und 20 Kr. Zieger.

Jedes Sennthum gab seinen 4 Knechten, 68 fl. Lohn; 1 Malter Roggen zu Brod, und brauchte zo Ota. Salz. Die Auflage betrug für 1 Kreuz 1 fl. 48 kr.

Für auswärtige Produkte wird hier jährlich unges
fähr ausgegeben: Rorn 50 Malter 1350 fl. Salz,
d 10 Dta. per Haushaltung 600 fl. Wein 40 Saum
800 fl. Branntewein 10 Saum 500 fl. Labak 3 Etr.
300 fl. Raffee und Zuker 200 fl. Gekauftes Brod 3/
400 fl. Eisen; und Rrämerwaaren 2/400 fl. Zusam;
men 4300/4500 fl.

## Die Gemeinde Kunters (im Brättigau) 1805.

### Unwesende Gemeindsgenoffen :

Ehemanner 30	Cheweiber 30
Wittwer 4	Wittwen 8
Knaben über 16 J. 30	Tochter über 16 J. 20
1 1 unter 1 1 24	# # unter # # 20
88	78

Zusammen 166. Abwesende im Ausland 5. Bundner aus andern Gemeinden 3 haushaltungen. Häuser 48. Haushaltungen 45.

the real of the fide of the procession

	Geb.	Geff.	Cov.		Geb.	Geft.	Cop.		Geb.	Grft.	Cop.
1780	8	2	2	1788	4	I,		1796	4	4	1
1781	4	7	1	1789	5	• 4	1	1797	5	10	-
1782	4	11	-	1790	3	5	-	1798	5	2	2
1783	4	3	\	1791	3	5	3	1799	5	6	2
1784	4	2		1792	5	5	- 1	1800	- 4	4	3
1785	3	I	1	1793	5	4	5	1801	6	4 :	2
1786	7	4	4	1794	5	7	3	1802	5	9	Í
1787	6	4	60022-83009	1795	7	2	-	1803	7	4	2,
Sum	me ii	1 24	Jak	, geb.	118		est.	110.	Cop.	36.	od.
		jåh	rlid	) 1	4	11/12	1	47/1	2 /	1}	2.

Jährlich werden etwa 1172 Fuder heu gemacht. Zu 1 Fuder braucht est 1 Mal oder 240 Klafter recht fetten Boden, sonst 1½—2 Mal. Un Saamenkorn werz den jährlich 200 Quartanen gesäet. Der Ertrag ist 10—20 fach. Man säet auf 1 Mal 4—6 Orta. Soviel Korn als der Ertrag der eignen Aeker ist, muß man ungefähr noch jährlich kaufen.

Alpen: Die Kübliser Alp Schlapin, liegt im Closskerser Gebiet gegen Montafun. Die Kunterser Alp, gerade ob Kunters hat 2 Sennthümer, jedes zu 60—70 Kühen, und über 100 Kälber. Die Saaser Alp Allwein, ob Saas, hat 3 Sennthümer.

Viehstand: 170 Ruhe. Ochsen z. Galtvieh 170. Pferde 18. Schaafe 300. Ziegen 100. Schweine 50. Bienenkörbe 36.

Der Sommernuzzen einer Ruh ist 30—40 kl. Kr. Butter, 40—50 kl. Kr. Kås und 20 Kr. Zieger. Jähre lich werden etwa 60 Ståk Vieh verkauft, der mittlere Preis einer Zeitkuh ist fl. 100.

### Rublis.

## Unwefende Gemeindsgenoffen:

Ehemanner 52	Eheweiber 52
Wittiver 6	Wittwen 12
Knaben über 16 J. 30	Töchter über 16J. 30
, , unter / / 50	1 1 unter 1 1 25
138	119

Zusammen 257. Lündner aus andern Gemeinden 8 Haushaltungen. Schweizer 2 Haushaltungen. Abwessend sind im Ausland 15 Personen. In andern Gemeinsten Bündens, Engadin 1c. 50. Häuser 80. Haushalstungen 90.

	Geb.	Geff.	Cop.		Geb.	Geft.	Cop.		Geb.	Geft.	Cop.
1780	9	8	3	1788	16	12	3	1796	15	8	. 5
1781	9	10	2	1789	14	13	2	1797	7	16	3
1782	13	9	2	1790	20	12	2	1798	11	10	2
1783	10	9	3	1791	8	8	1	1799	15	6	6
1784	10	6	3	1792	12	8	3	1800	8	8	_
1785	II.	12	3	1793	11	9	2	1801	14	16	4
1786	18	14	7	1794	9	8	1	1802	14	23	I
1787	II	7	2	1795	7	10		1803	10	10	3
Gumn	ne in	24	Jah.	Geb	. 282	. @	iest.	252.	Cop.	<b>6</b> 3.	od.
		jåh	rlich	/	П	3/4	1	10/2		2,5	/8

Rornfeld ist in Rublis fast die Hälfte mehr als zu Kunters. Man pflanzt hinlänglich Erdäpfel und auch etwas Korn auf den Allmeinen, wo nicht gepflügt wird, sondern nur gehackt.

Viehstand: 150 Kühe. 2 Ochsen. Galtvieh 150. Pferde 10. Schaafe 600. Ziegen 120. Schweine 100. Bienenkörbe 100.

## Die Kirchgemeinde Valzeina 1805 Januar.

Unwesende Gemeindsgenoffen:

Chemanner 28	}	Cheweiber 28
Wittwer 5	<b>5</b>	Wittwen 7
Knaben über 163.	3	Töchter über 16 J. 12
# # unter # # 28	3	1 1 unter 11 31
6	7	78.

Bündner aus andern Gemeinden 29 Seelen. Schweis zer 34. Zusammen 63, worunter 17 Ehepaare. Landss fremde 5. Abwesend ausser Lands 5. Total 218. Haushaltungen 51. Häuser 48.

	Geb.	Geft.	Cop.		Geb.	Geft.	Cop.		Geb.	Geff.	Cop.
1780	3	4	1	1788	8	f	2	1796	6	5	
1781	4	5	3	1789	4	6	2	1797	10	5	3
1782	5	2	3	1790	11	4	1	1798	11	5	5
1783	8	4	_	1791	6	. 3	2	1799	11	9	2
1784	6	I	2	1792	10	7	-	1800	10	9	2
1785	5	4	7	1793	7	3	2	1801	6	26	3
1786	3	7	5	1794	6	3	4	1802	.7	4	4
1787	5	-		1795	15	5	2	1803	12	6	r
Sumi	ne ir	1 24	Ja	h. geb	. 179	). (	iest.	127.	Cox	. 56	•
	ode	r jåt	rlic	6 1		7/211	9	57/	01 5	2	8/01

Im politischen theilt sich Valzeina in 4 Gerichte. Es gehören nämlich

- 1) zum Hochgericht der 5 Dörfer (zu Trimmis) Hins ter/Valzeina 12 Häuser (Ober, und Unter/Clavas dura, Im Boden 1c. 1c.) und 84 Seelen.
- 2) zum Gericht Seewis gehört Vorder/Valzeina, 27 Häuser (bei der Kirche, Im Tritt, in Unter/Valzeina 2c.) und 96 Seelen.

- 3) jum Gericht Schiers (zu Grusch) gehören 7 Häuser (Sigg 2c.) 38 Seelen.
- 4) zum Gericht Jenaz (zu Furna) gehören 2 häuser, (in der Schwende) wovon eines unbewohnt.

Viehstand: Ruhe 120. Ochsen 3. Galtvieh über 120. Pferde 3. Schaafe über 100. Ziegen 70. Schweine in die 40. Bienenkörbe über 50.

Jährlich werden 960 Fuder Heu gemacht. Zu eisnem Fuder braucht es 300 Klafter fetter Boden. Der Sommernuzen einer Ruh ist 20 Kr. Schmalz (à 48 lth.) 30 Kr. Käs und 15 Kr. Zieger. Der Winternuzen besträgt die Hälfte mehr, bis doppelt so viel. Es sind hier 6 Alpen: 1) auf dem Grube. 2 u. 3) zwei in der Schwende. 4) Durnerin. 5) Suters Boden. 6) Das Aelplein, und etwas Weide. Man kann nicht alles Vieh selbst sömmern und schift einiges davon in fremde Alpen, z. B. Fanas 1c.

An Saamenkorn wird jährlich Z Viertel Gerste aus/
gesäet. Der Ertrag ist siebenfach; überdies muß man jährlich etwa 100 Malter Korn kaufen. Ueber 1000 Viertel Kartosseln werden jährlich geärndtet. Alle Jahr verkauft man in die 100 Stük Vieh, jedes im Durchsschnitt zu 7–8 L'd'ors. Eine bewährte Urt, das Fleisch so zu räuchern, daß es schmakhaft wird, und leicht vor den Wür; mern verwahrt werden kann.

(Eingefandt.)

Seit mehr als zwanzig Jahren bediene ich mich dieser Art zu räuchern, und habe mich immer besser dabei befunden, als bei dem sonst gewöhnlichen Verz fahren. Die Behandlung ist folgende:

- 1) Muß man beim Zertheilen nicht zu viele Stüfe machen, sondern z. B. die Schenkel, Laffen (Schulter; blätter) und Nippen ganz lassen, und den Rüfgrath etwa in 2:3 Theile zerstüfen.
- 2) Hüte man sich beim Zertheilen, Fehlhiebe zu thun, damit keine Falten im Fleisch entstehen, denn diese würden sich nicht austroknen lassen. Aus dem Rüken kann das Mark mit einem Holz ausgestossen werden, wiewohl ich dieses niemals gethan habe.
- 3) Soll das Fleisch bei beträchtlicher Wärme etwa 4 Tage im Salz bleiben.
- 4) Hangt man es an Stefen in die Mundung des Schornsteins, so daß fein Stuf das andere berührt.
- 5) Wird mit einem Armvoll dürrem Holz, auf dem ganzen Feuerheerd ein großes Feuer etwa 1/2 Stunde lang unterhalten.
- 6) Das Fleisch bleibt die Nacht hindurch im Rasmin, und des folgenden Tages wird die gleiche Rauscherung wiederholt; nur mussen vorher die Stufe, welsche weniger von der Flamme getrofnet sind, mit denen so selbige stärker empfangen haben, in der Stellung abgeändert werden. Nun ist das Fleisch schön gelb,

und kann in einem luftigen Gemach unbeschäbigt ers halten werden. Nur muß man sich nichts daraus mas chen, wenn schon die Flammen das Fleisch beinahe ers reichen, und das Fett zu schmelzen beginnt.

7) Um das Feuer gehörig zu unterhalten und zu vertheilen, auch die etwa abfallenden Stüke wieder aufz zuhängen, muß beständig während des Räucherns eine Person beim Heerd senn.

### Berichtigungen und Bufage.

- N. Sammler 1805 S. 473. Die daselbst erwähnten "Schmalzs hühner" sollen eine Varietät der Weiß soder Schneehühs ner sepn.
- M. Samml. 1806 S. 50 J. 1 v. v. lies: den Land s und Unters Schreiber.
  - S. 51 3. 4 v. o. l. 2 fatt 3.
  - 67 die Wielandbeere ist, genauerer Untersuchung zufolge, wirklich die Daphne eneorum Weil aber bei dem oft versuchten Gebrauch derselben noch kein nachtheiliger Ersfolg bemerkt wurde, so ist sie vielleicht frei von den gefährlichen Eigenschaften der Daphne mezereum; worsüber Aerzte entscheiden mögen.
    - 99 3. 15 v. u. ließ: Ferner 1629 dessen Historia motuum; und 1691 die gleiche mit verändertem Titel: hist. rhaetiae, u. s. w.
    - 102 3. 6 v. u. statt: bei Sils, lies: ber durch Maria (einen Theil von Sils) fließt, und in den Silvaplaner See fällt.
    - 119 3. 10 v. u. l. die, nach Ebel, 480 F. u. s. w.
    - 178 In der Lifte von Malans 1803 ließ flatt "Fremde" — Beisäß.
    - 252 3. 5 v. v. ließ: gemacht, die (zu 13 Pf.) 1c.
    - 307 3. 4 v. u. lies Kronen fatt fr.

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

<sup>\*)</sup> 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.