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

Herausgeber: Ökonomische Gesellschaft des Kantons Graubünden

**Band:** 4 (1808)

Heft: 4

Artikel: Bemerkungen und Erfahrungen über die Obst-Cultur und Benutzung in

Bünden [Schluss]

Autor: [s.n.]

**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-377951

### 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:** 01.12.2025

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

gamo, ein Mann, dessen Werth alle seine Freunde und Bekannte zu gut kennen, als daß er hier eines Lobes bedürste. Frau Anna Magdalena Bartels, die tugendreiche Gattinn des Herrn M. Bartels, von Braunschweig, jezigen Prosessors der Mathematik in Kasan.

Aus seiner zwenten She stammen ein Tochterchen, Barbara, und zwen Zwillingsknaben, Peter und Chrisstian. Ueber das Schicksal dieser Unmündigen schien er durch den Gedanken beruhigt, daß er ihnen eine thätige äußerst sorgsame Mutter und einen Sohn zurücklasse, der in ieder Hinsicht geeignet ist, Vaterstelle an ihnen zu vertreten.

Mögen seine Tugenden sich auf die spätesten Nachkommen seines Geschlechts fortpflanzen!

## II.

Bemerkungen und Erfahrungen über die Obst-Cultur und Benutzung in Bunden.

(Beschluf.)

In Rucksicht des Verkaufs veredelter Baumschule, fehlt es in Bunden noch an einer guten Baumschule, und Liebhaber mussen oft die, immer zweiselhafte, Ansschaffung von dem Ausland wager. Indessen befassen sich von Jahr zu Jahr mehr Bewohner unserer Obstsgegenden mit dem Baumhandel. Von Malans z. B.

werden jährlich viele veredelte Stämmchen (die man in den Weingärten zieht) nach Chur verkauft, um 1 fl. bis 1 fl. 12 fr. das Stück.

Der portheilhafteste Abfat des Obstes ift, wenn man es, ohne weitere Zubereitung, frisch hierzu ift unfer Obst allerdings ge= verkaufen fann. eignet, durch seine ausgezeichnete Schmackhaftigkeit. Die jeder, Der es mie fremdem vergleicht, ihm quaestes Unser Clima und Boden ist so febr zur hen wird. Beredlung des Obstes geneigt, daß einige, aus dem Thuraau hierher verpflanzte, herbe Obstforten so mild geworden find, daß man fie kaum mehr erkennt. -Der handel mit frischem Obst geht zum Theil ins Ausland. 1806 giengen von Zizers nach Balgers, St. Gallen , Lindau und Memmingen 40 Faffer grune Alepfel, jedes ungefähr 32 Quartanen haltend, und 6 fl. werth, und 1804 kamen Raufleute von Augsburg, die von der Ganda, ben Marschling, mehrere Wagen voll des dortigen vortrefflichen Obstes nach ih= rer Vaterstadt weaführten. Dieser Sandel richtet sich freylich gang nach dem Gerathen des Obstes in den benachbarten Landern; so ließ einst zu Friedrichs II. Beiten ein Lindauer Sandelshaus fehr viele außerlesene Reinetten und Boredorfer in Bunden aufkaufen, die, ieder besonders in Papier gewickelt, nach Potsdam für den Desert des großen Konigs versandt wurden \*).

<sup>\*)</sup> Auch Malans verfaufte vormals ziemlich viel Obst nach Feldfirch ic. Ein Handelshaus in Lindau z. B. kaufte von da jatrlich für eigenen Gebrauch 8 Käschen

Weit zuverläßiger ist der Verkauf des frischen Obstes im Inland. Ginige unsever Obstgegenden, &. 3. das Domleschg, granzen an Thaler, Die gang da: von entblößt sind (Rheinwald 20.), oder an solche, beren Obst spater reif wird ( dieg Berhaltnig besteht 3. B. zwischen den Gegenten por der Schlogbrucke und den spatern innerhalb derfelben). Von Zizers, Igis, Marschlins, Malans geben im Anfang der Obstzeit fast taglich beladene Saumpferde ine Brattigau bis Davos, wo das frische Obst in hohen Preisen verkauft Das Ober-Engadin wird durch Veltliner bawird b). mit versehen, die es, in Korbe gepackt, auf Eseln das bin bringen; die Urfache, warum unsere diesseitigen Bundner nicht das Gleiche thun, liegt wohl in der fpatern Reife ihres Obstes.

Für den Verkauf nach spätern Gegenden sollten unsere zähmsten Thater besonders frühes Taselobst zies ben, zumal frühe Birnsorten: Cuisse de Dames, Mazrillen Wirn (eine Art Sommer Bergamotten) u. dgl. und zwar auf den nähern, dem Diebstahl weniger ausgesetzen Baumgärten: ferner recht gutes Legobst. — Eine Art Birnen, deren Pflanzung man besonders ansrathen darf, ist die Martin sec, wegen ihrer großen

Reinetten 1c. Die neue bairische Mauthordnung hat diesen Handel ganz vernichtet. Dagegen wurde 1808 besto mehr Obst in Malans vermostet. Auch die Aermssten machten einige Züber Most, so daß man im Durchsschnitt auf jede Haushaltung, deren 150 sind, wenigsstens fünf Züber rechnen kann.

Tragbarkeit, und weil sie nicht leicht fehlt. Gogar in Kehlighren find diese Baume (wenigstens in dem Bothmar: But zu Malans) immer geladen. Die Birne halt sich bis in den hornung, und ift eine der besten Rochbirnen; auch ist sie sehr verkäuflich zum grunen Benuf, nachdem fie eine Zeitlang gelegen. 2118 tragbare und haltbare Sorten in wilden Gegenden sind zu empfehlen die Regelbirn, Rriefebirn, Geebirn, Rofibirn, Rosenäpfel und Baueräpfel; lauter in der Haushaltung sehr nükliche Arten. Einige in der Rabe von zahmern Gegenden (z. B. unweit Chur) liegende hohe Dorfer verkaufen ziemlich viel von ihren kleinen aber fehr schmackhaften Kirschen frisch dahin, weil sie zu eis ner Zeit erft reif werden, wo die jahmere Begend feine mehr hat.

Das Dörren des Obstes erfordert muhsame Zubereitungen, die den Gewinn, in Vergleichung mit dem frischen Verkauf, sehr schmälern; hingegen kann man die gedörrten Früchte weiter versenden, länger ausbehalten, und daher für theurere Jahrgänge aussparen. Unser gedörrtes Obst hat bekanntlich einen ziemlichen Absah ins Ausland, und wird, durch Glarner Handelsleute, bis nach Petersburg verführt. Nach der Aussage eines solchen Handelsmannes, im Jahre 1808, sind unsere Aepfelstückehen dort beliebt, hingegen zieht man die gedörrten Virnen aus dem Canton Zug\*)

<sup>\*)</sup> Die Glarner sollen dermalen auch viel Obst aus dem Canton Schwyz fausen.

ben unfrigen weit vor; fie fenen mit großerer Gorg. Ohne Zweifel ist es hauptregel zur falt aubereitet. Begrundung eines foliden in die Ferne gehenden Abfates: teine Muhe zu sparen, um das Product so gut als möglich zu liefern; denn der Auslander zahlt für gute Waare einen etwas hohern Dreis gern, wo er hingegen die mittelmäßige nicht der Transportkosten Im Inland besieht ein eigener werth achtet. — Tauschhandel der Brattigauer, die ihr gedorrtes Obst Winters ins Engadin fuhren, und dafelbst gegen Berste und Roggen (1 Quartane Obst gegen 1 Quartane Korn) vertauschen c). Etwas durres Obst geht aus bem Brattigau auch in die Cantone Appenzell und St. Gallen. Stark ift aus diesem That die Ausfuhr an gedorrten Rirschen und an Rirschenwasser. 3. B. jenfeits Brufch über ber Lanquart und in Jenag verkaufen mehrere Bauern in manchen Jahren für 80 bis 100 fl. dieser Producte, und, nach dem Zeugnif zweger Kornhandler, tauft das Brattigau auffallend weniger Korn aus Schwaben, wenn die Kirschen gerathen.

Die Art, wie man ben uns Aepfelstücke, an Faden angereihet und in die frene Luft gehängt, zu welken psiegt, ist sehr gut, weil sie sogar ben trübem Wetter anwendbar bleibt; nur Schade, daß sie ben großen Quantitäten zu viele Zeit erfordert. Das an der Sonne gedörrte Obst wird überhaupt weit besser als im Ofen; allein ein guter Dörrosen ist ben großem Obstwachs und bewölkter Witterung doch sehr vortheilhaft d). Ein im Großen angelegter Dörrosen liesert gute Producte, und erspart viel Holz; es wäre

daher in obstreichen Gegenden zu versuchen, ob man nicht einen gemeinschaftlichen Dörrofen (so wie man Gemeindebacköfen und Waschhäuser hat) mit Vortheil antegen könnte? —

Das Dorren der Aepfel an der Sonne ist mit ftarkem Abgang und Zeitauswand benm Schalen und Berftucken (Schnäßen) verbunden. Mach einem ungefahren Ueberschlag hat man 1806 in Chur gerechnet, daß an Brod, Branntwein und Licht etwa für 7 Baken verbraucht murde, mahrend man fo viel geschnägt erhielt, als zu einer Quartana gedorrten Db. stes, d. i. zu 1 fl. an Werth, erforderlich ist; wozu dann noch die Mube des Dorrens fommt. laffen ihr Dbst um den halben Ertrag dorren, fie betommen aber nur eine fehr schwache Salfte, weil genaue Aufsicht daben unmöglich ift. Diejenigen Land= wirthe steben am besten, die mit ihrer eigenen Kamilie, ohne fremde Sulfe, ihr Obst beschneiden und dorren tonnen. Ben der Dorrung an der Gonne scheint das Schalen fast unentbehrlich, um die Austrocknung von mafferichten Theilen zu erleichtern; im Canton Zurich und an andern Orten glaubt man sich besser zu befinden, wenn man das Obst nicht beschneidet, dafur aber nur dunnschalige jum Dorren wahlt; allein die Behauptung: daß solches Obst dem unfrigen an Schmackhaftigkeit nichts nachgebe, mochte ben gehöriger Bergleichung schwerlich Stand halten. \*) -

<sup>\*)</sup> Unbefangene Burcher laffen der beffern Qualität unferres geschälten Obstes Gerechtigfeit wiederfahren, allein

Ven den Zwetschen und Pflaumen hat man zwar nicht die Mühe des Schälens, aber wohl das sehr langwierige Aufstellen (Stützen) derselben auf Vretern und den Holzauswand zu tragen.

In den holzreichen Gegenden, 3. 3. des Brattigaus, ift das Dorren, befonders der Birnen, ichon portheilhaft, und man borrt daselbst manches eigene und angekaufte Obst. Gewöhnlich geben 4 Quartanen grune Birnen Gine gedorrt; jene betragen (à 10 Bluzger die Quartane) 40 Bl., und für Holz kann man 14 Bl. rechnen; hingegen bezahlte man fogar in dem wohlfeilen Jahre 1806 die Quartana durre Birnen mit 1 fl. \*), woben also 16 Bl. für die Arbeit Gang anders fällt die Berechnung ta aus, mo das holz theurer ist \*\*); j. B. in Zizers rechnet man 4 Quartanen grune Birnen, (wenn die Quartana auch nur 9 Bl. gilt) um 36 Bl. verkaufen zu konnen; dorrt man fie hingegen, fo brauchen fie fur Solz und Muhe mohl 36 - 40 Bl., und geben 1 Quar. tana gedorrte, die also 16 Bagen gefostet hat, mas fie aber in guten Jahren nicht gilt. e)

das Mistrauen vor bundnerischer Unteinlichkeit sieht dem Absahe unsers Obstes ben manchen im Wege.

<sup>\*) 1807</sup> galt in Fideris und Jenah 1 Quartana furze Durrbirn 1 fl. und Längeln 18 — 20 Bahen.

<sup>\*\*)</sup> Da ben uns das Holz noch immer wohlfeiler ist, als in benachbarten Ländern: so würde man durch holzsparen de Dörröfen das Dörren noch immer wohlseiter machen können.

Im Ganzen sind zum Dörren die frühen Sorten vorzüglich, weil sie zu einer Zeit reisen, wo man die Sonne noch benutzen kann. Unter den Aepfeln gehösten hierher: die Sommerborsdorfer, die frühen Herstenäpsel; [1806 gaben in Zizers 16 Quartanen Herstenäpsel 4 stark gemessene Quartanen gedörrte dünne Aepfelschnittchen (Schnifeli) und Luartana Stückle (halbe Aepfel); die Quartana dieser Aepfel war um 10 Blz. gekaust worden], die frühen Miltacher, Sommers Ealviler, frühe Sommerreinetten, Jakobsäpsel, Baster, Hagenwyler, Miltneräpsel, Rothacher 2c.

Unter den Birnen find jum Dorren folche ju wählen, die nicht allzusehr einschrumpfen und unschein. bar werden: die Räufer bezahlen so genannte "furze" immer um ein paar Bagen weniger, und doch hat man die gleiche Muhe daben. Für den Verkauf wird man also die kleinen Sorten ganzlich vom Dorren ausschließen. Obenan stehen die Langbirn (Langelen). Die Seebirn, zwar mehr rund als lang, fallt benm Dorren doch nicht fark zusammen, und läft fich frisch fehr lange aufbewahren; daher kann man fie mit Mufe den Winter hindurch, ganz oder als Schniß, auf dem Dfen dorren; auch kann sie fehr vortheilhaft als Winterbirn aufgehoben werden, und schmeckt bann gefocht Die Kriefebirn und Augsteln schrumpfen benm Dorren ftark zusammen, und jene hat den Nach. theil, daß sie sehr schnell, oftere schon auf dem Baum, in Gahrung übergeht (teig wird), und daher eine übereilte Besorgung nothig macht. Frube, ju Schnigen gute Birnforten, find Die Cuisse Madame, Pomeranzenbirn, Sommerenerbirn, Caillerose, Marillenbirn, Augsteln zc. f)

Eine Zwetschenart, welche unter dem Namen der großen frühen oder Thurgauer Zwetsche nach Bis gere und Malans gebracht worden ift, eignet fich gang vorzüglich jum Dorren; sie ist sehr groß und fruh, fallt gedorrt fuß aus, und bleibt fehr ansehnlich. Man muß sie langsam dorren, weil sie sonst zerspringt, und Ben Christ haben wir diese der Saft heraustrieft. Art nicht bestimmt gefunden. — Eine andere Art Zwetschen, die in Unsehung des Geschmacks, der Große und Gestalt, der gewöhnlichen gleich ift, und unter bem Namen Burcher Zwetschen in Malans gepflanzt worden ist, empfiehlt sich burch eine besondere Eigenschaft; jeder Wurzelausschuß (deren diese Art viele macht) gewährt nämlich einen neuen Baum von gleicher Gute, ohne daß man ihn zu zweigen oder propfen brauchte. Auf diese Art hat man die Zahl der Baume schon ansehnlich und ohne Muhe vermehrt, und sie wachsen ungestört fort, während andere in dem Jahr, da man sie zweigt, etwas stille stehen.

Für leckere Gaumen ist die kleine Damascener Pflaume (Christs Bentr. zum Handb. 2c. S.
234), die man ben uns unter dem Namen Brüniolschen oder Damascenerli kennt, sehr zu empfehlen.
Das Dörren dieser Frucht kostet wenig Mühe, da man sie nicht zu stügen braucht. Man legt sie auf Breter in den mäßig gewärmten Ofen, und kann sie nachher an der Sonne vollends ausdörren. Sie bleiben gesdörrt so süß, das man benm Kochen keinen Zucker

oder Honig hinzuzusügen braucht. Vielleicht könnte man sie mit Gewinn zum Verkause ziehen. — Auch die frühe kleine (oder gelbe) Mirabelle (Christ Handb. 1797, S. 698) in zum Dörren zu empsehzlen, und an der violetten Damascener=Pflaume (gros Damas de Tours) haben wir die gleichen gusten Eigenschaften, wie an obiger, ersahren; man schiebt sie auch ganz, ungespalten, in den Ofen; daz ben ist sie größer als jene. (Ihre Veschreib. s. in Christs Handb. S. 695).

Die vortreffliche Reine Claude wird mit Dörren auch sehr gut, jedoch nur, wenn man sie sorgfältig behandelt. Erstens muß sie am Baume recht reif und gut geworden senn (in manchen Jahren wird sie übershaupt nicht gut, z. B. wenn sich der Baum übersträgt), sodann muß man sie zuerst im Ofen ben sehr gelinder Wärme nur so lange halten, dis sie welf (vaß) und braun wird, und muß Sorge tragen, daß sie nicht ausspringe. Endlich dörrt man sie noch ben starster Sonnenhiße allmählig aus.

Die größern Zwetschen Sorten geben überhaupt benm Dörren verhältnismäßig mehr auß, als die kleiznern. 4 Quartanen kleinere Zwetschen lieserten z. B. 1806 in Marschlins nur 1 Quartana gedörrte; hingezgen brauchte man von einer größern Sorte nur dren Quartanen frische zu einer gedörrt.

Die Kirschen verdienten eine sorgfältigere Phesge, anstatt daß man sie meistens ungepropft auswachsfen läßt. In Zizers wurden 1806 sehr viele frisch verstauft, die Quartana zu 20 — 28 kr., und einsPars

ticular hat bis 300 Mag Rirschenwasser gebrannt. — Mare es nicht auch gut, auf Berbefferung unferer Rugbaum = Gorten bedacht zu fenn? - es herrscht unter ihnen eine große Verschiedenheit; denn ben manchen ist der Kern in die innere Schale so fest eingeschlossen, daß sie den Plat nicht werth sind, den fie einnehmen. In Salins hat man eine Art mit febr bunnen Schalen und großen Rernen; leider find die in Malans davon gesteckten nicht gefommen. hat die Mordamerikanische Wallnuß gerühmt, weil fie die Ralte leichter ertrage. In Chur erhielt man zwenerlen Proben derselben \*), allein die Schale ist steinhart, und der Kern, wiewohl schon und voll, ist mit einer eben so harten Umgebung eng umschloß fen, fo daß man ihn nur mit größter Muhe berausgraben fann. \*\*)

Wer sein Obst nicht mit Vertheil derren kann, wird ben dem Most mehr Nußen sinden. Zwar ist ben uns dieses Getränk noch lange nicht so beliebt, als i. B. im Rheinthal, wo der Landmann nur Most trinkt, und seinen Wein verkauft \*\*\*); indessen sindet

<sup>\*)</sup> Die eine mit glatter, die andere mit rauher Oberfläche der Schale.

<sup>\*\*)</sup> Ueber den Kastanienbaum wird in der Folge ein eis gener Auffaß erscheinen.

Dhit, und faufe alljährlich noch von jenseits Rheins-Auf Flößen könnten wir unser Obst leicht und wohlseil dahin suhren, wenn wir gute Most: Sorten hätten.

es allmablia, befonders feit dem Rriege, mehr Gin-1806 murde in Zigers mehr Moft als Wein gemacht, und viel ins Brattigau und bas Lichtenffeis nische, ju 7 bis 8 Blz. die Mag, verkauft. wurden aus ein Paar nicht fehr großen Baumgarten 30 Ruber Most à 12 fl. verkauft, thut also 360 fl. Man erhalt aus 4 Quartanen Obst 8 Mag Most; gilt also der Zuber nur 8 fl., so beträgt es schon dren Baten für die Quartane Obst, d. f. mehr, als man in manchen Jahren von dem frisch verkauften lofet. Soll die Mostbereitung vortheilhaft fenn: so muß sie gut geschehen, b. h. man muß den Most haltbar ju Gewöhnlich verwendet man indessen machen wissen. ben uns zu wenig Sorgfalt und Reinlichkeit darauf, und ohne Auswahl zerquetscht man angefaultes und schlechtes Aufleseobst. — Nach dem Benspiele des Thurgaus und Englands follte man die tauglichsten Sorten Das saftreiche Obst gieb. für den Most auswählen. war viel und angenehmes Getrante, allein ohne Salt= barkeit. So wie ben dem Weine die Stiele und Rerne, fo find es ben dem Moft die fvaten herben Obfts arten, was ihn haltbar macht. Desiwegen bepflanzt man auch entfernte Guter am besten mit Mostobst. Im Thurgau find die Bergbirnen die beliebtefte Corte \*), und obgleich ben uns das Obst viel milder wird, so fehlt es doch nicht an spaten herben Sorten, die zu anderm Genug nicht brauchbar, zum Most hin-

<sup>\*)</sup> Man spricht daselbst von zweverlen Bergbirnen, den großen und kleinen.

gegen vortrefflich find, 3. B. die so genannten Mostbirnen, Weingutlen te. - Unter den Aepfeln geben Borsdorfer, Scheibler, Renetten, Eder u. dgl. febr guten Most; allein den besten erhalt man (nach Er: fahrungen in Marschlins), wenn man nur eine einzige Sorte Dbit, 3. B. die jo genannten Roftbirnen, permostet, und einen Theil, j. B. &, Holzapfel bingufügt; denn diese befordern die Haltbarteit des Mostes Im Rheinthal behauptet man, er werde am besten. auch haltbarer, wenn man eine magige Menge Waffer hinzumischt, und liebt die Bergbirnen besonders, weil sie mehr Wasser ertragen als andre. Haltbarkeit des Mosts ist eine Haupteigenschaft, wenn er gefund senn foll; er erhalt namlich Zeit, seine unreinen Theile abzulegen; in St. Gallen trinkt man Moft, der jo angenehm ift als weißer Wein. \*)

Gewöhnlich zerdrückt man ben uns das Obst nicht stark genug. Es sollte in einen wahren Brey verwanz delt werden, und man erreicht diesen Zweck um so leichter, wenn man es vorher in einer Butte, mit Wasser angeseuchtet, mürbe werden läßt, doch so, daß es sich nicht zu stark erhize, dann kann es leichter ausz gepreßt werden. Die Arten, es zu zerquetschen, sind sehr verschieden. In einer Mostmuhle, zwischen zwen

<sup>\*)</sup> Ueber die Bereitung des Mosts in verschiedenen Landern geben wir ein anderes Mal vollständige Auszüge.

— Ben dem gewöhnlichen Einkochen des Mostes in
kupfernen Kesseln hat man sich sehr in Acht zu nehmen,
ihn durchaus nicht darin siehen zu lassen.

gegeneinander laufenden Steinen, wird der Most viel heller, als wenn man das Obst vermittelst eines Steins in einem frummen Troge gerreibt; ben dem Auskeltern nach letterer Behandlungsart kommen mehr feine Dbittheile mit dem Safte in das Kaß, das Getränke bleibt langer trube, und macht mehr hefen, foll aber defwegen auch haltbarer senn. — Soll der Most gut werden: so muß man immer bas Fag auf ein Mal, nicht aber zu verschiedenen Zeiten, in wiederholten Ma-Ien, anfüllen, da der neuhinzugekommene die Gahrung bes vorigen stort, oder, wenn sie schon vorüber ift, eine neue veranlagt, die ihn leicht sauer macht. — Diese Bereitung, so wie biejenige anderer geistiger Betrante, beruht eigentlich auf Gesetzen der Chemie, die der gebildete Landwirth aus manchen Anleitungen zu seinem großen Nugen kann kennen lernen. — Wir haben im 3ten Jahrg. des N. Samml. S. 280 merkwürdiges Bensviel gegeben, wie sehr das Branntweinbrennen verbeffert werden fann. Schon ben der gewöhnlichen Behandlung zeigt sich ein großer Unterschied, da mancher Brenner (z. B. 1806 in Marschlins) nur 1 Mag Branntwein per Zuber Wein, ein andrer hingegen 1 Mag lieferte. Im gleis chen Jahr erhielt herr Podest. Marin von einem sehr stark ausgepreßten Stock Weintrester, der 31 Sch lang, 3½ breit und 7 3. hoch war, folglich 6½ Cub. Schuh hatte — 7½ Zuber Wein und 13 Mag Branntwein, also 3 Mag auf den Zuber. Wohlaedorrtes Holz, stetes gelindes Feuer in geschlofinem Brennofen, möglichste Ruhlhaltung des Wassers in der Brennstan-

(4)

be, besonders fache Brennkeffel, gemahren die größten Vortheile. Uebrigens hangt auch vieles von dem Jahrgange ab. Sind die Trauben recht reif, so giebt ber Trefter mehr Branntwein. Läft man fie lange in den Butten, so giebt es auch mehr, als wenn man ben Wein gleich oder doch fruber nimmt. Mehr erhält man ferner, wenn man den Treffer nicht einmacht, als wenn man ihn einmacht, wie die Veltsiner. -Aus dem Abfall des Obstes ben dem Schnäpen (aus den Schalen namlich und Rerngehaufen) erhalt man einen Branntwein, der zwar etwas schwächer ist als ber gewöhnliche Obstbranntwein, indessen sich doch wohl brauchen läßt. — Da der Branntwein sich viel länger aufbehalten läßt, als der Most, und auch keinen Vorrath von Faffern erfordert, so ist diese Bereitung in starken Obstjahren oft vortheilhafter.

In Zeiten, wo der Zucker und Honig theuer ist, giebt der Honig aus Birnen und andern Früchten einen guten Stellvertreter, der besonders ben manchen Speisen, z. B. gekochtem Obst \*) 20. sehr gut dient; nur erfordert seine Zubereitung sehr vieles Holz, und man sollte dießfalls auf eine holzsparende Einrichtung bedacht senn. — Süße Birnen, welche leicht weich (teig) werden, geben den besten; z. B. Roußelet, Roz

<sup>\*)</sup> Befanntlich erfordern die Quitten sehr vielen Zucker. Man erspart einen großen Theil desselben, wenn man sie, mit süßen Birnen vermischt, kocht. Sonst kann man sie auch mit Bienen: oder Birnhonig kochen, und auf diese Art gutes Quittenmuß machen.

merbirn, Kriesebirn ic. Auch aus Lederapfeln macht Man befolgt zwenerlen Methoden. man guten Honia. Entweder dickt man den schon gekelterten Birnmost bis zur gehörigen Confistenz ein, oder man fiedet Die verfleinerten Birnen, preft fie in einer Preffe durch einen starken Sack, und siedet dann diesen Saft eben. falls ein. Nach Erfahrungen in Chur und Zizers braucht man 74 Mag Birnsaft zu 1 Mag Honia. Von ungefähr 32 Quartanen Kapenbirn und Winterstädelen (bendes fehr fuße Birnen) erhielt man in Bis gers 80 Mag Saft; Diefer murde über 12 Stunden lang gekocht, und gab 11 Maß Honig, welcher 13 bis 16 Bagen die Mag gilt; er gerieth fehr gut, so bag man ihn wenigstens 14 Bagen rechnen fann; dief macht 10 fl. 16 fr., davon ware abzugiehen ein Tag= lohn für die Kochinn, 5 Bagen, für 2 Mann benm Pressen in E Tag und das Obstsammeln, etwa 8 bis 9 Bagen; Sol; kann nicht bestimmt werden; für den Kelterlohn geht der Trester. — In Marschlins gaben 1806 10 Quartanen frische Zwetschen 33 Mag Honig.

Zu der Benutzung des Obstes gehört auch die Zubereitung des Essigs aus faulen Aepfeln; wozu Christ in seinem Handbuche eine Anleitung giebt, die sich jedem durch Versuche erwahren wird; der Essig halt sich aber nicht lange.

Zu der im N. Samml. 3ter Jahrg. S. 297 aufgeworfenen Frage über den Nutzen oder Schaden (42)

der Obstbäume auf Acker oder Grasplätzen, ges hört noch folgende: ist es praktisch und genau erprobt, daß das unter Bäumen gewachsene Heu weit weniger nahrhaft ist, als anderes? wie mehrere Landwirthe, d. B. in Zizers, behaupten. — Ist diese schlechtere Qualität des Grases unter allen Arten von Bäu.nen gleich, oder unter einigen (wie man z. B. von den Nußbäumen behauptet) noch größer? Kommt sie viele leicht von der größern Feuchtigkeit solcher Grasplätze — so wie man das in nassen Jahren gewachsene Heu auch weniger nahrhaft sindet — oder daher, daß das Heu im Schatten der Bäume weniger gut ausdörrt? —

Eine Nachricht von der naturforschenden Gesellschaft in Zürich giebt zwar über die Quantität des Graswuchses unter Baumen einigen Aufschluß, nicht aber über die Qualität: "da man in Zweisel stand, ob es mehr Gras in den Wiesen gebe, die mit Obstedamen besetzt sind, oder in denjenigen, welche keine Baume haben: so wog man das Gras von der einen und andern Art Wiesen in drey verschiedenen Jahrgansgen, und fand auf 2000 Schuh Land

	mit Baumen			ohne Baume.	
1782	725	Pfund	Gras	699	Pfund
1783	<b>9</b> 06		29 <b></b>	832	-
1784	346			286	-
	•				

Durchschnitt 659 — — 605\frac{2}{3} — Also im Durchschnitt 53\frac{1}{3} Psund mehr unter den Baumen."

Wir vermissen übrigens ben dieser Nachricht eine Angabe der Beschaffenheit bender Graspläße; serner ob sie gleich start gedüngt worden, und ob man das Laub unter den Bäumen weggerechet habe oder nicht, welsches in letzterm Falle als Vermehrung des Düngers anzusehen wäre. g)

Auf Graspläßen und Ackerboden ist es ohne Zweisfel doppelt wichtig, daß die Bäume nicht zu nahe steshen. Hierin sehlt man ben uns gewöhnlich, und setzt sie so nahe, daß sie weder genug Sonne, noch Spielzraum für ihre Wurzeln haben. Aepfelbäume (deren Wurzeln sich meist nach der Oberstäche des Bodens ausdreiten) sollten nie näher als 36 Fuß, Birnbäume 30 Fuß, Kirschbäume 42 und Nußbäume 50 Fuß steshen. —

Die Allmeinen und Landstraffen wurden übrigens noch manche unbenutte Stelle für Obstbaume darbiethen; lettere konnte man, des Diebstahls wegen, am eheften mit holzäpfeln, jum Behufe bes Mostes, be-Was den Obstbau in Jenat befordert hat, pflanzen. ist eben, daß Jeder daselbst Baume auf der Allmeine pflanzen darf, was auch häufig geschieht. Diese Baume werden Eigenthum des Pflanzers, und vererben sich auf seine Kinder. Stirbt er finderlos, so fallen sie an die Gemeinde, und diese vertheilt sie unter neue Auch in Malans durfte fonst jeder Ge-Cheleute. meindsmann so viele Baume auf die Allmeine pflanzen, als er wollte, jest aber ist ihre Zahl auf 7, hochstens 8, beschrankt.

### Anmertungen.

- 2) In Zizers steht auf einer ausgezeichnet dürren Stelle ein Längelnbirnbaum, der, als er zum ersten Mal Früchte trug (frenlich in dem ausgezeichneten Obstjahr 1808) auf eine seltene Art beladen war.
- b) Bier noch einige bestimmtere Nachrichten über ben Dbftbandel des Brattigaus. Vor Zeiten faufte das innere Brattigau viel Fruhobst aus den Gegenden vor der Schlogbrude, jest aber mehr aus dem vordern Brat-Ben den niedrigen Preisen, in denen bas tigau. Dbit 1808 vor der Schlofbrude ftand, haben einige Inner : Brattigauer, g. B. Klofterfer, dafelbft aufgefauft, allein wegen der Transport : Roften fanden fie, daß es vortheilhafter sev, in Jenat die Quartane um 9 Blugger ale in Igis um 4 bis 5 Blugger zu kaufen. Klosters und Davos fauft baber fein meiftes Dbst von Schiersch, Kideris, Luzein, Jenag; hingegen bezieht St. Unthonien und Panen mehreres von den Gegenden vor der Schlogbrude. Diesen Regtern wird also zulest nur noch der Verkauf der allerfrühe: ften Gorten dahin offen fteben. In jenen Gemeinden bes vordern Brattigaus hat der Obstbau ftark juge: nommen.
- C) Der Tauschhandel ins Unter-Engadin wird von den Jenahern sehr stark getricben. She die starke Frost-witterung eintritt, d. h. bis November, führt man grüncs Obst ins Unter-Engadin, und erhält für eine Quartane Aepfel 1 bis 1 1s2 Quartane Gerste, für 1 Quartane Birnen 1 Quartane Roggen. Nach diesfer Zeit erfolgt der Transport des dürren Obstes, und eine Quartane dürre Nepfelstücken gelten bis 1 1s2 Quartane Gerste, 1 Quartane Dürrbirn hingegen immer 2 Quartanen Roggen. Noch gesuchter sind die dürren Kirschen; man giebt für eine Quartane dersels

ben 3 (zuweilen gehäufte) Quartanen Korn. Nuch vicle Ruffe werden gegen Korn vertauscht. Auf ein Pferd laden fie bis 18 Quartanen grunes Obst, und auf einen Schlitten bis 60 Quartanen durres. Das bagegen erhaltene Korn giebt ihnen dann oft zwev Gewöhnlich fahren sie zwen Mal hinein. und mehrere Bauern in Tenak erhandeln sich auf diese Art jährlich 100 — 150 Quartanen Korn. traf es fich, daß an einem Montagel, dem gewöhnli= den Tage ihrer Abreise, bis 20 Bauern auf Gin Mal von Jenah abfuhren. Ins Ober-Engadin wird aus den gleichen Gegenden, jedoch nicht fo fark wie in das untere, ein solcher Tauschhandel getrieben, und Reiß, Branntwein und Wein eingetauscht. mals erhielt man daselbst für schwarze durre Kirschen ein gleiches Mag Reiß, aber nicht nur Obst, fondern auch Sanf, Sauerfraut, Schnecken, fogar Kartoffeln, werden auf diese Urt ins Ober : Engadin vertauscht. Nach Renjahr ift jener Tauschhandel ins Unter : En= gadin jedesmal geendigt.

- d) Hin und wieder sicht man eine Methode, die im Ofen gebackenen Dürrbirnen vollends zu trocknen, welche industrivs, aber weder für den Ofen noch für die Virnen reinlich ist. Man befestigt nämlich an den hölzernen Schranken, die gewöhnlich den Ofen umgeben, eine Wand von Bretern, und füllt den Naum zwischen dieser Wand und dem Ofen, so wie die obere Fläche des Ofens, mit den Virnen aus.
- e) Merkwürdig, zur Kenntniß der Hauswirthschaft unser rer Leute, ist ce, daß im November 1808 Dürrbirnen von Strilserberg um 7 Basen die Quartane seil gebothen wurden, da doch die Quartane frisches Obst 5 Bluzger galt. Weiß man nun, daß 4 Quartanen frisches Obst nur 1 Quartane dürres geben: so trifft

- es für Holz und Arbeit zum Dorren jeder frischen Quartane nur 3 Bluzger. Brättigauer wollten nur 6 Bagen geben, und rechneten das Unschlitt, das sie dasur diesen Obsthändlern gaben, die Krinne zu 14 Bagen an.
- f) Wenn diejenige Beit vorben ift, wo man frube Birnen nach den spätern Gegenden verkaufen fann: fo ift eine der vortheilhaftesten Benuhungen der übrigen Commer : und fruben Berbstbirnen diejenige gu Bitnschnißen. Diese sind zwar die wohlfeilste aller durren Obstforten, werden aber von den Landleuten siemlich gesucht. Man wählt dazu fuße Birnen, und überhaupt folde Arten, die fich jum Moften nicht befonders schicken, theilt sie, ungeschält, in 4 Theile, fiedet oder bruht fie ein wenig in einem Reffel, und fest fie dann der Connenhiße aus. Ein Vorur= theil mancher Sausmutter mochte es fenn, wenn fie von gewiffen Tafelbirnen glauben, man konne fie gu nichts anderm als jum frifchen Genuffe anwenden. Hierher gehört die gelbe und graue Butterbirne, idie grune Buderbirne (Sucree verte), die Baftebirne (Colmar d'été, in Burich Traterbirne genannt), die Caillerose (frangofische Städeln oder Frangosenbirn), ben den meiften Pomologen: Caillot rosat) u. a. -Diese geben die vortrefflichften Birnftudchen. beschneidet sie, theilt sie in zwen Salften, behlt bas Kerngehause aus, stust fie, wie Zwetschen, einzeln auf einen Zwetschenwagen, und borrt fie, ben nicht au großer Sige, im Ofen aus, oder trodnet die frühern Corten forgfältig an der Sonne. Ben die= fen Birnarten, befondere den schmelzenden, wie die Butterbirne, braucht man die Vorsicht, sie nicht gang gu dem Grade der Reife gelangen gu laffen, den man jum frischen Genuffe verlangt. Diese

Birnstückhen sind in Italien beliebt, und sollen von durer Handelshäusern dahin versandt werden.

g) Mehrere unserer practischen Landwirthe bezweiseln es, ihrer Erfahrung nach, sehr, daß unter Bäumen mehr und dennoch gutes Gras wachse. Das erste Heu könne zwar noch ziemlich gerathen, aber am zwenten oder Ehmd werde man doch immer eine verminderte Erndte bemerken; wenn auch das Gras ziemlich langstenglicht werde, so stehe es daben doch dunn, und endlich gedeihen gerade die bessern Graszarten an solchen schattigen Standorten weniger.

# III.

Vierter Bericht über die Schukpockenims pfung in Bünden.

(S. N. Samml. 1807, S. 287.)

1) Impfungen auf Kosten des Cantons, im zwenten Impfungsjahr.

Herr Dr. J. G. Amstein hat geimpst:

5 Dörfer: Zizers 41, Jgis 53, Strisserberg

51, Untervatz 57, Trimmis und Senis 42 244