**Zeitschrift:** Sammlungen von landwirthschaftlichen Dingen der Schweitzerischen

Gesellschaft in Bern

**Herausgeber:** Schweitzerische Gesellschaft in Bern

**Band:** 1 (1760)

Heft: 4

Artikel: Schreiben des Herrn Stürlers von Cottens, über die Weise, den Brand

im Getreid zu verhüten

Autor: [s.n.]

**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-386522

#### 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**

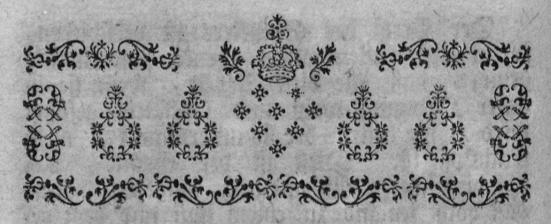
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 28.11.2025** 

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



## XXVIII.

Schreiben des Herrn Stürlers von Cottens, über die Weise, den Brand im Getreid zu verhüten.

# Meine Serven!

D sie höchst schädliche Krankheit, welsche de oftmalen den Ackersmann derschen mit Recht von seiner Arbeit zu versprechen hatte, diese Krankheit, sag ich, die man in unssern Landen den Brand im Getreid nennet, ist Zweisels ohne den meisten unter ihnen bekannt. Sie werden auch die Abhandlung des Herrn du Tillet gesehen haben, welcher den Preiß, den die Academie von Bourdeaux für die Auslössung der über diese Materie vorgelegten Frag Unno 1750. gesetzt, davon getragen hat, wie auch

auch dessen kurzen Auszug dersenigen Versuchen und Erfahrungen, die er aus Befehl des Ro. nigs, zu Trianon über die Ursachen der Verderb. nis des Getreids angestellt, und die Mittel derselben vorzukommen, dem eine Nachricht benges fügt ist, welche denen Ackersleuten eine genugsame Anleitung an die Hand giebt, wie sie in Zubereitung des Saamens verfahren sollen, ehe sie ihn säen. Das 1758ste Jahr war für unser Land höchst unglücklich, nicht nur wegen dem lang anhaltenden Regenwetter, davon das Getreid in den Achren auskeimete, sondern auch darum, daß überhaupt mehr als der vierte Theil, und an etlichen Orten gar die Helfte des Ges treids mit dem Brand angesteckt war. Seit langer Zeit machte dieses Uebel den Vorwurf meiner Ueberlegungen aus, und der Verluft, Den man alle Jahr durch Diese Seuche ausstes hen muß, bewoge mich, auf Mittel bedacht zu seyn, demselbigen vorzukommen.

Aber weil ich sehr zweifelte, ob der schwarze Staub, den man in bem Brand , Korn antrift ; in der That ein solches Gift ware, welches das gefunde Korn verderben konnte, und ich im Ges gentheil nach den Vernunft - Schlussen und vorgegebenen Erfahrungen vieler Leuten ihm keine schlimme Eigenschaften zutrauete, so wollte ich, um der Sach gewiß zu senn, den Unterscheid sehen, der sich zwischen gesundem oder wenigstens wohl gewaschenem Korn, und demjenigen, so ich in seinem natürlichen Zustand liesse, zeigen wurde. Ich entschlosse mich also, ein Feld von 4. Morgen Lands (Jucharten) auf dren verschiedene Arten anzusäen. Ich besäete zwen das pon

von mit hiefigem guten auserlesenen rothen Weis zen, welcher nach dem Ermessen der Kennern nicht schiene, daß einiger Brand darunter ges wesen, und welcher überdieß von einem Ort hers tame, so dem Brand minder als andere, aus gesetzt ist. Die zwen andere Jucharten ließ ich mit weissem Wetken, so man auch Englischen Weiten nennet, befåen. Dieser ift dem Brand sehr unterworfen, und war auch würklich stark damit behaftet. Die einte davon ließ ich mit eben diesem Meigen, welchen ich aber vorher mit frischem Brunnwasser wohl gewaschen und gereiniget, die andere aber mit gleichem Weiten, so wie er nach dem Droschen aus der Tenne kam, und folglich sehr brandigt war, befäen. Alles dieses geschahe im Herbstmonath 1757.

Alls die Erndte-Zeit einbrach, ja so gar schon zu der Zeit, da das Getreid verblühet hatte, gewahrte man einen augenscheinlichen Unterscheid zwischen diesen vier Jucharten. Die zwen ersten Zucharten, auf welche reiner Saame war gesäet worden, hatten ungesehr den achten oder zehens den Theil Brand. Die Juchart, welche mit gewaschenem weissen Weißen besäet war, war 1., und die andere mit nicht gewaschenem Weissen, wohl 2. vom Brand angesteckt.

In dem Winter zwischen 1757. und 1758. siele mir ein Bücher " Catalogus in die Hände, darinn ich die zwen Schriften, davon oben Meldung geschehen, sande, deren Durchlesung mir alsobald das ganze Geheimniß entdeckte, und mich die solgende Erndte eben so vorsehen ließ, wie sie sich nachwärts in der That verhielte. Ich sinde

finde unnothia, hier alles dasjenige zu wieder-holen, was ich in diesen zwenen Büchern seltenes und zu wissen nütliches angetroffen. Rur will ich die Ehre haben, ihnen von dem Erfolg der Bersuchen, so ich nach diesen Schriften angestellt, Radricht zu geben, ein Erfolg, der die Richtigkeit und Wahrheit dieser Anmerkungen bollkommen klar an Tag gelegt hat. Feder= mann, oder vielmehr ein ieder Landmann, der nur ein wenig wiß begierig ist, kan sich diese Bücher auschaffen, und die Versuche, deren darinn Meldung geschieht, nachmachen. Was ich davon schreibe, ist nur bloß meinen Landleuten einen geschwinden und zureichenden Unterricht zu geben, und fie in Stand zu feten, fich denfel= ben auf das eheste zu Rutz zu machen, indem sie ben Zeiten sich mit den nothigen Materialien versehen können, ihren Saamen für die Bes saung der Felder vorzubereiten, und durch dies ses sichere Mittel eine Krankheit zu vertreiben, die so schädlich als allgemein ist.

Diesenigen, welche die erstgedachten Bücher lesen, werden darinn sinden, wie viel verschiesdene Wege man ergriffen, theils von der Würstung des Gists auf das gesunde Korn versichert zu senn, theils aber ein Mittel aussindig zu maschen, welches wegen seiner Leichtigkeit und gestingen Kosten von jedermann gebraucht werden könnte; aus allem diesem hat sich ergeben

<sup>1.</sup> Daß der Ursprung dieser Verderbniß eine natürliche-Ursach zum Grund habe, die zwar noch unbekannt; daß aber diese Ursach nicht allezeit würksam sepe, und daß, wann

wann sie würket, solches doch nicht gar an allen Orten geschehe.

- Daß man die Ursach des grossen Schadens, welchen diese Seuche gebracht hat,
  in dem Staub des brandigten Getreids suchen müsse, welcher so wohl das gesunde Getreid, als auch das Stroh, woraus der Misthausen, damit man die Aecker bedünget, gemacht worden, angesteckt habe, ein Gift, welches genugsam ist, auch einen Theil
  des gesunden Getreids, so man darauf saet,
  anzugreisen, und zu verderben.
  - 3. Daß, wann man nicht dem Fortgang dies
    fes Uebels fräftiglich begegne, selbiges in
    kurzer Zeit sich dergestalten ausbreiten wers
    de, daß der Ackermann den halben Theil,
    ja noch mehr von seiner Erndte verlieren
    wird, massen der in einem einzigen Körns
    lein enthaltene Staub genugsam ist, unzehs
    lich viel andere anzustecken, indem dieser
    Staub ungemein sein, und die haarichten
    Zäsergen des Getreids ganz bequem sind,
    denselben anzunehmen.

Dieß sind nun die Versuche, so ich während dem Herbst von Anno 1758. angestellt. Ich ließ ein Feld von 6. Jucharten ansäen, dren mit weissem und dren mit rothem Weißen; ich ließ von jeder Art den Saamen sür 2½. Jucharten bereiten und zurichten, auf die Weise, welche ich hernach anzeigen werde. In eine halbe Jucharten säete ich andern Weißen, der nicht zuber reitet worden; ich vernügte mich nur denselben

den Brand im Getreid zu verhüten. 901

du waschen und sorgfältig zu säubern. Der Ers folg war diefer:

- 1. Nahme ich wahr, daß der zubereitete Weis zen viel geschwinder und mit mehrerer Lebs haftigkeit hervor schosse, als der andere, und daß er viel gruner und frischer aussabe.
- 2. Zur Zeit der Erndte fand es fich , daß in dem weissen Weißen ungefehr der 40ste Theily und in dem zubereiteten der vierte Theil Brand war. Was das rothe Getreid; welches dieser Krankheit minder unterword fen ist, anbetrift, hatte das zubereitete nicht den hundertsten Theil o das nicht zubereites te aber den zehenden Theil Brand. Hiers ben ist zu merken: Erstlich, daß in diesent Jahr alle herumliegende Alecker über die massen angesteckt gewesen; und da ich sie genau besichtiget, muthmassete ich, daß wohl der vierte Theil ihrer Aehren mit dem Brand behaftet maren. Gine zwente Uns inerkung ist: Daß die Bail Saufen-aus dem Stroß, welches man Unito 1758. ges dem Stroh, welches man Unito 1758. gefammlet, und das folglich sehr angesteckt war, bestunden; dahero ich mich gar nicht verwunderte, noch brandigtes in meinem Getreid angutreffen.

Voll Hofmung für das zukünftige machte ich mir kein Bedenken, alles Winter-Getreid, wels wes ich Anno 1759. sein wollte, zubereiten zit lassen; also saete ich

Auf 4½. Jucharten rothen Weißen,

Auf 5. Jucharten weissen Weißen,

Auf 6. Jucharten Mischel, nämlich halb Roge gen, halb Weißen,

Huf 4. Jucharten Spelt, oder Dinkel.

Auf 1. Jucharten Winter . Gersten.

Aller dieser Saame gienge mit vieler Lebs hastigkeit und geschwind auf, so gar, daß er dem Getreid, so in den benachbarten Fels dern 10. oder 12. Tage vorher gesäet worden, bevorkame. Der Ausgang war dieser:

- 1. Erstlich, daß der Weißen, der Mischel und die Gersten im geringsten keinen Brand hatten, ja nicht ein einziges Korn war davon angegriffen. In der ganzen Gesgend herum sahe man nicht so schöne Körner.
  - Brand, welches beweißt, daß die Zubereitung nicht stark genug gewesen, in dessen Hülsen einzudringen.

Hier ist zu beobachten, daß in den nahe gestegenen Feldern merklich viel brandigtes war, welches auf den 15. oder 20sten Theil steigen mochte, sonderlich aber auf einem Acker, der mit gleichem Getreid, welches war verstauft worden, besäet war, ungesehr der 10. oder 12te Theil der Aehren vom Brand aus gesteckt war.

Dieses ift hiemit, meiner Mennung nach, ein fehr deutlicher Beweiß, daß die Methode, so zu Trianon gebraucht worden, auch in diesem Land wohl ausschlage, und daß die Liebhaber des Ackerbaues viele Vortheile das bon gieben konnen.

Es bleibt mir also nichts mehr übrig, als diese Methode zu erklären, und das Kariser-Maak in hiefig Land = Maak zu verwandeln. In meiner Rechnung habe ich die kleinsten Brüche, als welche in diesem Geschäft sehr wenig abtragen, ausgelassen, sonsten aber also gerechnet.

Sechzig Parifer » Scheffel machen zu Bern ungefehr 4. Mutt oder 48. Maß; zu Reus Ungefehr neun Coupes und zwen Viertel; zu Morsee ungefehr vierzig Viertel oder sünf Sack.

Vier Viertel von Reus machen fünf Maß, Minder 1/48. zu Bern. Funfzehen Viertel von Reus machen 16. zu Morfee.

Die Maaß ist im ganzen Land wie die zu Bern. Zwenhundert Pariser - Pinten machen 117. Bern - Maaß. Hundert Pariser - Pfund machen 94. Pf. und acht Ungen Reuser = Ges wicht, zu 18. Unzen, und 106. Pf. 4. Uns den Berner = und Morfee = Gewicht.

Man nimmt	Ju Paris für 60. Schef- fel.	Ju Vern für ein Mütt oder 12. Mäß.	Zu Morfee für 1. Sact oder 8. Vier- tel.	Zu Neus für eine Cou- pe oder 4. Viertel.
Gute Aschen.	100, Pf.	26. à 27. Pf.	21, Pf.	10. Pf.
Brunnwasser velches durch das Ein- chlucken und Abrauchen	200. Pinten.	29. à 30. Maß.	24. Maß.	13. Maß.
erunter kommt auf	120. Vinten.	24. Maß.	16. Maß.	9. Maß.
Ungelöschter Kalk.	15. Pf.	4. à 5. 3f.	3. à 4. Pf.	1½. à 2. Bf.

So viel Mütt, Såck oder Coupe als man såen will, eben so viel nimmt man von der in dieser Tasel angezeigten Materie. Was aber die Asche betrift, muß solche von hartem und nicht von Flöß = Holz senn; die von Buchen, Dagenbuchen, Aepsel= und Birn-Bäumen, Rebsbolz und Eichen, ist derjenigen von weichem Holz vorzuziehen. Kan man aber kein anderes als weiches oder Flöß-Holz haben, so muß man das Maaß um ½, oder gar um den halben Theil versmehren.

Muß frisch und nicht verrauchet senn. Der Kalt

Alle Asche, so man braucht, thut man in ein Arobes Tuch, legt es in einen großen Zuber, schüttet nach Proportion Wasser darüber, sür alles Getreid, welches man zum Säen zubereisten will, und läßt es etliche Tag wohl zugedeckt im Wasser liegen; doch muß man die Asche tägslich 3. oder 4. mal umrühren. Nach 5. oder 6. Tagen zieht man das Tuch samt der Asche aus dem Wasser heraus, und läßt sie 24. Stund lang abtropsen, hierauf nimmt man sie weg, und verwahrt das Wasser wohl bedeckt zum Gebrauch.

Der Saame, den man säen will, muß wohl gesäubert und gesiebet senn: Wann er schön, gesund, nicht verdächtig noch gesteckt ist, kan man ihn mit dem Waschen verschonen; so er aber nur ein wenig angegriffen ist, muß man ihn durch viele Wasser laufen lassen, und dieses Waschen so lange wiederholen, bis ein klares Mm m 3

Wasser davon sließt, worauf man ihn wohl trocknen läßt.

Obgedachter kurzer Auszug der zu Trianon angewandten Methode giebt an, daß man auf einmal allen Saamen konne zubereiten; aber Dieses ift aus verschiedenen Grunden unbequem. Der erste ist, die grosse Anzahl Tücker und Tofeln, die man gebrauchen mußte für den Saa men zu trocknen. Der andere, daß wann die Rorner getröcknet find, ber Kall fich davon abs lößt, der dem Saemann sehr beschwerlich ist, und verlohrner weis davon fliegt; bahero finde ich es viel dienlicher, und habe es auch allezeit also geubt, daß man auf einmal Saamen für hochstens zwen Tag zurichte, und so gar e wann warmes Wetter ift, bereite ich den Saat men für den morgenden Tag des Abends vorher, und Morgens den für den Abend, und richte die Sache also ein, daß ich allezeit über den ans dern Tag fden tan.

Hierauf nehme ich von meiner Lauge so viel Maak als ersordert werden zu der Quantität des Saamens, den ich bereiten will, je nach dem Innhalt obbeschriebener Tasel, davon lak ich den halben Theil in einem Ressel wärmen, dis es siedet: Ist der Ressel zu klein sür den hals den Theil zu sassen, so wärme ich die Lauge unter etlichen malen, so lang bis, wann sie mit dem übrigen halben Theil vermischt wird, alles zusammen etwas mehr als lau sene. In den ersten Ressel lege ich von dem Kalk etwas mehr als in der Tasel angegeben ist, indenr ich sür ies de Coupe 2. Ps. oder 36. Unzen nehme. Ich suche

luche den fettesten Kalt aus, damit er sich völlig auflose, worzu man ihm durch vieles Umrühren behülflich senn fan.

Wann alles Waffer also zubereitet ift, schuts tet man es in eine Butte oder Kuffe, welche groß genug sepe, damit die Körbe recht darein Daffen. Diefe Korbe aber muffen ablang, eng geflochten, und an dem Boden so wohl von aus fen als innen mit Zwerchstäben versehen senn, damit sie desto langer währen; sie mussen unges febr zwen Magin fich enthalten. Den Saamen hat man nahe daben in einem andern groffen Zus ber. Das Waffer muß man aufrühren, damit der Kalk sich nicht setze, welches sonst gleich ges schieht, und dieses muß man beobachten, so oft man einen Korb wieder in die Butte fest. Man legt den Korb ins Wasser, und schüttet den Saas men barein, bis er an dren Finger voll ift: Dars auf rührt man den Saamen mit einer hölzernen Schaufel durch einander, und gieffet mit einem Schöpf-Eimer (Gon) Wasser darüber, bis man lieht, daß er wohl angefeuchtet und weiß ist, hers nach hebt man den Korb empor, legt zwen Stas be darunter, und läßt ihn einen Angenblick in Die Butte abtropfen; wann das Wasser abgelaus fen ist, setzt man ihn auf den Boden, abermal auf zwen Stabe, damit er vollends abtropfe, und läßt ihn also, bis alle Körbe voll find. Nachgehends leert man diese Korbe auf Tucher oder Tafeln aus, welche einen Rand rings herum von zwen Zollen haben sollen, in welcher Dicke man den Saamen gleich und eben ausbreitet, und denfelben, Anfangs alte halbe Stund mit einem Rechen umrühret, damit er erkalte; fo bald er Mm m 4 troden

trocken genug ist, daß die Körner, wann man sie in der Hand zusammen drückt, sich nicht mehr an einander hängen, so ist er fertig zum Säen, und in diesem Zustand erscheint er ganz weiß.

Ich sinde so wichtig, den Saamen nicht alls zutrocken zu säen, daß, wann es sich von ungessehr zuträgt, daß man ihn nicht alsobald säen kanz oder daß er durch eine grosse Wärme allzutrocken wird, ich denselben, vermittelst einer Spriskans ne mit gemeinem Wasser ein wenig ansenchten lasse, auch nur durch die Säcke, wann er schon sich darinnen besindet.

Die Säcke sollen wohl gewaschen werden, das mit kein Gift mehr darinn zurück bleibe. Der Säemann soll seine Haar unter die Mütze vers bergen, und so viel als möglich ist, sich hüten, daß er nicht gerad gegen den Wind säe, weil die Theilgen, die sich von den Körnern loß machen, durch den Wind auf ihn zugesührt werden, und ihm ein karkes Beissen und andere Unsälle vers prsachen.

Auch soll er bevbachten, daß der Saame aufsgelaufen, und folglich einen weitern Raum eine nehme, damit er seine Schritte und Auswürse darnach einrichte.

Hier haben sie, meine Herren! eine umständs liche Beschreibung. Ich hätte sie können kurzer machen; allein ich gedachte, eine aussührliche Erklärung wäre ja einem einsachen und kurzen Bes

min ii

Bericht vorzuziehen, sintemal durch jene jedere mann gleich Anfangs einen deutlichen Begriff von dem ganzen Kunstwerk erlangen kan.

3ch hoffe, es werde fich niemand finden, der nicht von dem Rußen und Unfehlbarkeit dieser Methode überführt seve. Sie erfordert sehr wenige Roften. Zwen Manner konnen in minder als zwen Stunden so viel Saamen zubereiten, als genugsam ist für 5. Jucharten anzusäen. Der Unkauf der Aschen ist eine geringe Sach, zumal Ohnehin ein jeder von seiner Feuerherd fammlet. Der Kalk ist nicht thener, und die Asche kan noch allezeit für einen guten Dunger gebraucht werden. Die Salze und der Ralt, welche das Saamforn umgeben, ertheilen ihm gleich ben Anfang des Reimens, zu der Zeit, da es am schwächsten ist, eine ersprießliche Kraft und Stärke, welche das felbe vor vielen Gefahren in Sicherheit fetet, und dadurch die Unkosten, die man anwendet, um dieselbe ihm zu verschaffen, reichlich bezahlt. Ueberdieß wird wegen der fauren Scharfe tein Thier sich hinter dieses also zubereitete Getreid vermachen. Ich habe die Erfahrung davon, ins dem ich den Saamen Tag und Racht mitten in einem Sof auf den Tafeln liegen ließ; weder Raden noch Bogel rühren ihn an, oder wann fie te davon versuchen, wird das erste Körnlein ih= nen die Lust vertreiben, noch einmal anzubeissen.

Die verschiedene Methoden, welche man bisher angewandt, dieser so schädlichen Krankheit vorzubeugen, haben sehl geschlagen, so gar dieienige des Herrn Thull, davon Herr Bertrand, Mmm & Samme

Sammlung Landwirthschaftlicher Dingen pag. 138. redt, ift nicht zureichend, diesen giftigen Alnsatz zu zerstören. Man kan frenlich dadurch das gesunde Korn vor dem Brand verwahren, aber sie hat andere Schwierigkeiten, welche sie unbrauchbar machen.

Das Salz, so diese Methode erfordert, ift in unferm Land nicht überflußig zu haben, man hat daffelbe zu so viel andern Sachen unumgange lich vonnothen, und foll es also nicht gebrauchen, wann man es entbehren fan.

Kur 9. oder 10. Maak Wasser genugsam ans zusalzen braucht es merklich viel, und selbst diese Quantitat ist nicht hinlanglich, nur eine Coupe anzufeuchten. Hierzu kommt noch, daß nach der Methode von Trianon, der Ralt fich beffer anhängt, und daß die Zubereitung in kurzer Zeit und mit weniger Mibe geschieht: Die Galze, die fich in der Afche befinden, welche das Waffer auflößt, find so scharf und beiffend, daß keine ans dere Salzbrühe zu dieser Stärke jemal gelangen wird. Man kan davon urtheilen durch die Wurtung, so ste auf der haut machen, wann man die Sande darein taucht.

herr du Tillet zeigt noch ein ander Verwahrungs-Mittel an, namlich den verfaulten Sarn. Ich bin gesinnt, eine Prob davon zu machen; ich werde nicht ermanglen, ihnen zu feiner Zeit ben Erfolg derfelben mitzutheilen.

thinks, manual thirty and being

Ich werde auch trachten, vermittelst einer noch ftarkern Lauge, den Brand in dem Spelt (Dinkel) zu vertilgen, welcher, ohngeacht er wohl zubereitet war, dennoch verdorbene Alehren gehabt hat, wiewohl dieser Artickel niemal sonderlich beträchtlich ist, angesehen dieses Gewächs dem Brand nicht so sehr unterworfen ist wie der Weißen.

Es bleibt nur, meine Herren, nichts mehr Abrig, als sie zu bitten, diese so nütliche Mes thode öffentlich ausgehen zu lassen. Es ware du wunschen, daß ein jeder Ackersmann Kenntnis davon hatte, und sie in Uebung brachte. Ihre Sammlung Landwirthschaftlicher Dingen wird in dieser Absicht nicht genug ausgebreitet. Wenigstens ware es nothig, daß die Pfarrher. ren auf dem Land ein Exemplar davon hatten, um folches ihren Gemeinds-Angehörigen mitzutheilen. Ich überlasse ihrer Klugheit, die Mittel dazu ausfindig zu machen, und diesen Brief in diejenige Form zu bringen, die sie für die tauglichste erachten werden, Ich glaube, daß Unsere Gnadige Herren, so bald die Methode ihnen bekannt sepn wird, nicht anstehen werden, Die Ausübung derfelben ihren Unterthanen zu erleichtern, und ihnen dadurch die Vermehrung ihrer Erndte von wenigstens einem zwolften Theil in einem gemeinen Jahrgang, folglich duch eine proportionirte Vermehrung der zehens den zuwege zu bringen. Ich meines Orts wers de von Herzen gern alles dasjenige bestragen. was die Vortheile meiner Landsleuten befordern 912 Schreiben über die Weise, 2c.

dern mag, und bin bereit, alle Erklärungen und Aufheiterungen zu gehen, die man dießsfalls an mich begehren wird. In solchen Gessinnungen der Ergebenheit und vollkommener Hochachtung habe ich die Shre zu senn

Meine Serren,

Dero

gehorsamst ergebenster Diener Sturler.

Cottens den 9. Herbstmonath,

