

Zeitschrift: Abhandlungen und Beobachtungen durch die Ökonomische Gesellschaft zu Bern gesammelt

Herausgeber: Ökonomische Gesellschaft zu Bern

Band: 5 (1764)

Heft: 2

Artikel: Abhandlung von den Erdäpfeln

Autor: Mniszech, Michael

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-386605>

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: 30.12.2025

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

I.

Abhandlung

von den

E r d ä p f e l l n.

Durch den

Graf Michael Minzsch

der Gesellschaft vorgelegt.

Geplante
und neu

119103613

am 19.03.
Buchhaltung 1940
ausgetragen am



Abhandlung
von den
Erdäpfeln.

Von Ihnen, meine Herren! hab ich den werth der Kenntnisse einzusehn gelernt, die auf das beste des Vaterlandes und der Menschlichkeit selbst abzweken. In euren Versammlungen, zu denen eure Güte mir einen Zutritt vergönnt hat, ist meine Neigung für alles, was wahrhaftig gut und gemeinnützig ist, angefacht worden. Ich bin ihnen eine Abgabe meiner Verbindlichkeit schuldig: Nehmen sie, meine Herren, diesen Versuch mit der gleichen Güte auf, die sie mir erzeigt haben, da sie mich in ihren Versammlungen und durch ihre Schriften unterrichteten.

Man würde sich allerdings betriegen, wenn man in dieser Schrift etwas Neues suchen wollte. Der darin abgehandelte Gegenstand ist zwar bekannt; aber auch wichtig. Die Grundsätze, die ich darin anzeige, sind es auch; aber sie werden gemeinhin vernachlässigt: Und werden gleich die Handgriffe, die ich hier vorschlage, an verschiedenen Or-

Abhandlung

ten befolget, so geschieht es dennoch nicht allerorten mit gleicher Genauigkeit.

Mein endzweck ist, durch dero beyfall mich zu versichern, in wie weit ich mir ihre einsicht zu nutzen gemacht habe; oder wenigstens, ihnen das verlangen an den tag zu legen, den beispieln in ihren loblichen absichten nachzufolgen. Ich habe die art und weise untersucht, und verglichen, wie die Erdäpfel in verschiedenen landesgegenden auf die beste weise gebaut und genutzt werden; und ich glaubte, mit der anzeigen der besten methoden, eine so nützliche pflanze zu nutzen, dem lande einichen dienst zu erweisen.

Die Erdäpfel werden sehr uneigentlicher weise Trüffel oder Erdschämme genannt. Sie sind in der that fleischicht und knollicht wie die Trüffel; allein sie treiben stämme, die sich ausser der erde zeigen; da hingegen die Trüffel keine hervorbringen: Und haben sie gleich in absicht auf ihre auswendige gestalt einiche gleichheit, so haben sie weder den gleichen geschmack, noch die gleiche farbe, noch die gleichen eigenschaften.

Man muß sie gleichfalls nicht mit den Jerusalemscartischofen oder Topinamboup, und mit den Erdbirnen vermengen. Beyde sind zwar gleichfalls in der that knollichte gewächse; sind aber in ihren stämmen, blüthe, blättern und in ihrer gestalt verschieden.

Der stengel der Erdbirnen ist gross, holzicht, gerade, und wächst sechs bis zehn fuß hoch. Der stengel der Erdäpfel hingegen ist weich, läßt sich biegen,

Hiegen, er ist in seiner stärke zween bis drey füsse hoch, und liegt im herbst auf der erde.

Die Jerusalemsartischok trägt gelbe blumen, strahllicht wie die sonnenblumen; die blumen der Erdäpfel hingegen sind weiß oder flachsgrau, je nachdem ihre art ist; alle aber haben die gestalt der glöcklein. Der same der auf die blüthe bender dieser pflanzen folgt, wird nicht zum fortpflanzen gebraucht. Es ist ungleich kommlicher, sie vermitstet der augen fortzupflanzen.

Die blätter der Jerusalemsblumen gehn aus dem stengel hervor; sie sind lang, breit, spiz und tief ausgekärt. An den Erdäpfeln hingegen sind sie fleischicht, weich und von blaßgrüner farbe.

Endlich sind die knollen an dem Jerusalemsartischok ungleich, holpericht, auswendig röthlicht, inwendig aber schön weiß, brüchig, von reinem süßen und angenehmen geschmacke, und kommen gekocht dem Artischok nahe. Einiche nennen daher diese pflanze indianische Artischok. G. Buihin nennt dieselbe Helianthemum indicum tuberosum: Turnefort macht sie zu einer art Corona solis, und nennt sie Corona solis parvo flore tuberosa radice. Lemery giebt ihr beyde diese namen. Von uns wird sie gemeinlich Erdbirn genannt.

Die knollen der Erdäpfel haben ein dünnes, glattes und zartes häutchen; sie sind mehlicht, und kommen an geschmack den kastanien nahe. Nach ihren verschiedenen arten, die mir gleich gut scheinen, sind die einen rund, weiß oder gelb: die andern aber weißlicht oder röthlicht. In Suretieres wör-

terbach werden sie Erdäpfel oder Pataten genannt. Die Engländer geben ihnen gemeinlich diesen letztern namen: Und die Irroländer, die einen grossen gebrauch davon machen, heissen sie Potatos. G. Bohin und nach ihm du Hamel nennen sie *Solanum tuberosum esculentum*. Einige Schriftsteller melden, man kenne sie in Virginien unter dem namen Openaneck, und zu Quito, von da sie in Spanien gebracht worden, unter dem namen Papas. In Pöhlen werden sie Jabitka siemne genannt, und die Franzosen nennen sie Pomme de terre.

Endlich müssen die Erdäpfel auch von den Pataten unterschieden werden, die Ray *Convolvulus indicus*, Batatos dictus nennet. Sloan *Convolvulus radice tuberosa*, esculenta, *Spinachiæ folio*, Flore albo, fanido, purpureo, Semine singulos flores singulo: Weiße und gelbe spanische Pataten. Patates blanches & jaunes d'Espagne. Müller versichert, man habe diese pflanze in England niemal zu einer einheimischen pflanze machen können.

Wir wollen vor allem aus den verschiedenen nutzen der Erdäpfel betrachten, und nachher anzeigen, wie dieselben angepflanzt und auf behalten werden müssen.

Der grosse nutzen der Erdäpfel erstreckt sich auf die menschen, auf das vieh, und auf das erdrich selbst.

Diese wurzeln sind, wie alle speisen, deren geschmack nicht viel besonderes und eigenes hat, allerorten

Orten beliebt: auch befindt sich seit hundert oder hundert und fünfzig Jahren, da dieselben aus Peru gebracht worden, kein Land in Europa, da diese Frucht nicht gepflanzt werde.

Nach der Erfahrung aller Nationen, darf man nicht fürchten sich zu betriegen, wenn man versichert, daß dieselben eine sehr gesunde Nahrung ausmachen. Es ist mir zwar nicht unbekannt, daß man von Zeit zu Zeit dieselben angeklagt hat, daß sie die, so sich davon nähren, dummi machen, und ihnen allerlei Ungemachlichkeiten zuziehn. Man betriegt sich aber allerdings. Der Mißbrauch allein ist es, der, wie bei andern auch den besten Sachen, der Gesundheit Nachtheilig seyn kan. Ein Bauer, der sich das ganze Jahr mit Erdäpfeln, und mit diesen allein, nähren würde, dörste sich ohne Zweifel endlich ein ungemach dadurch zuziehen. Wäre es aber nicht eben das, wenn dieser Mensch von Fleisch, Fischen oder einer jeden andern Nahrung, so vorzüglich sie auch an sich selbst seyn möchte, einig und allein leben wollte. Die Verschiedenheit der Speisen, nach der Vernunft eingerichtet, trägt zu einer guten Darung, zur Nahrung, und folglich auch zur Gesundheit vieles bei.

Diese Nahrung hat den Vorzug, daß sie auf vielfältige Weise genossen werden kan. Die Holländer lassen sie mit ein wenig Salz kochen, und essen sie gemeinlich mit frischer oder geschmolzener Butter, die bloß oder mit Senf vermischt gebraucht wird. Sie schneiden sie auch oft, nachdem sie gekocht sind, in Scheiben, und lassen sie in der Pfanne mit zwibeln braten. Die Irlander und die

Pöhlen, die einen starken gebrauch in verschiedenen laudesgegenden davon machen, kochen sie mit rindfleisch, hammelfleisch und schweinenfleisch. Sie essen sie auch in milch gekocht, oder zerrieben. Man lässt sie auch auf der glut braten, und ißt sie mit frischer butter. Einiche schneiden sie, anstatt des brodtes in kalte milch. Man kocht sie auch mit wein ab, wie die fische. Man ißt sie auch als salat, und macht gute torten davon. In dem zweyten stücke dieser sammlungen von 1762. wird einer art von faden aus weich gekochten Erdäpfeln gedacht, die getrocknet, auch nach verlangen ganze jahre aufbehalten werden, und mit milch gekocht einen eben so guten bren ausmachen, als der von reiß oder haberkerne.

Für die armen können sie in unfruchtbaren und theuern zeiten ein vortreffliches erholungsmittel abgeben. Diese können wirkliches brodt daraus versetzen, und dieses geschieht auf zweyerley weise.

Nach der ersten macht man die Erdäpfel zu mehl. Man schneidet sie zu diesem ende in kleine stückgen, die man im ofen bey gemäßigter hize abdörrt, und lässt sie hierauf mahlen. Aus diesem mehl, mit einem vierten theil rokenmehls vermischt, und auf gewöhnliche weise geknettet, versetzen man ein eßbares brodt. zieht man den Erdäpfeln, ehe sie zerschnitten sind die haut ab, so wird das brodt schmatzhafter, und noch besser, wenn man nur einen theil von Erdäpfeln zu drey theilen getreides nimmt.

Nach der zweyten weise nehmst ihr gleichviel vom

vom mehl und von Erdäpfeln, die gelocht, geschellt und zerstossen worden; knettet beydes zusammen, mit soviel wasser und gleicher arbeit, wie gewöhnlich.

Man hat versucht aus mehl von Erdäpfeln und mais brodt zu machen, welches sich gut gegeben hat. S. das I. St. dieser Samml. 1762.

Man verfertiget aus den Erdäpfeln noch eine andere art von mehl, welches ungleich besser ist, als das vorige. Es wird sich der mühe lohnen, diese arbeit umständlicher zu beschreiben.

Man nihmt Erdäpfel, wascht sie sauber durch verschiedene wasser, bis keine unreinigkeit mehr übrig bleibt: schneidet sie zu scheibgen, legt sie wohl gesaubert unter den mühlstein. Nachdem sie in einen brey verwandelt worden, wirft man sie in einen züber, der halb mit frischem wasser angefüllt ist, und röhrt sie stark um. Durch diese bewegung legt sich das mehl wegen seiner gewicht zu boden. Hierauf lässt mans stehn, und nihmt mit hülfe eines siebes von zachtweiden, oder gerten, die hülsen und groben kleien, welche obenauffschwimmen, weg. Dieses mark preßt man mit den händen zusammen, und wirft die also ausgepreßten klumpen in einen andern züber, dessen gebrauch in dem nachstehnden artikel folgen wird. Nach diesem wird ein sieb von roßhaar über den züber gebracht; und nachdem sich alles mehl gesetzt hat, wird das wasser durch einen zapfen, der einen zoll von dem boden stehen soll, in ein anderes geschirr abgezogen, solches nochmal auf das sieb ausgeschüttet, der überblieb

blieb frischer dingen mit den händen ausgedrückt und auf einen haufen zusammen gelegt, hierauf nochmals ausgewaschen, um das noch darinn befindliche mehl davon zu bringen. Sobald solches in dem zuber sich angesetzt hat, schüttet man das wasser sauberlich ab, und wird auf dem boden einen niedersaz finden, der das verlangte mehl in sich hält. Zwar ist es noch mit groben theilen vermischt: Man erhält dasselbe aber so schön und so rein als man wünscht, wenn man das waschen wiederholt; zu diesem ende schüttet man auf diesen bodensaz wiedrum frisches wasser, röhrt es stark um, lässt es von neuem wieder szen, und schüttet das wasser wieder ab. Nach vier oder fünfmal wiederholter arbeit, kommt endlich ein mehl hervor, welches an weisse und feinheit mit dem feinsten weizenmehl, und sogar dem schönsten dinkelmehl um den vorzug streitet. Dieses mehl lässt sich, wo man es auf leintücher ausbreitet, sehr leicht trocken. Je älter es ist, desto besser wird es; man kan es sieben bis acht jahre aufbehalten.

Aus diesem mehl macht man einen überaus schmackhaften bren, brodt, allerhand backwerk, kraftmehl und haarpuder.

Den bren zu machen, schüttet man dasselbe nach und nach in die siedende milch, und röhrt sie beständig um, bis der bren die behörige dichte erlangt hat: widrigenfalls würde er broßlicht werden, und das mehl zu boden sinken. Man braucht dazu einen vierten theil weniger, als von dem schönsten weizenmehl: Wenn er gekocht ist, so streut man ein wenig zimmet darauf, oder bratet ihn, wie blattenmuß.

Brodt

Brodt daraus zu machen, mischt man dasselbe mit gleichviel weizen oder anderm mehl, und behandelt es auf die gewöhnliche weise (*).

Will man kraftmehl davon machen, so thut man solches, gleich aus der hütten in einen sak, den man während vier und zwanzig stunden mit einer beträchtlichen gewicht beschwert. Auf diese weise erhält dasselbe eine festigkeit, und wird zu einem klumpen, der in schichten abgetheilt ist; zerschneidet denselben und läßt ihn stüfsweise trocknen, so habt ihr kraftmehl. Diese stücke ins wasser und aufs feuer gelegt, zergehn, wie wir von dem bren gemeldet haben; und das ist sodenn stärke. Augenzeugen versichern, diese stärke mache den leinenwand ungleich weißer, stärker und glätter, als die gewöhnliche. Sie ist in allen manufakturen dienlich, wo man stärke braucht, wie in den bleichen, indienensfabriken ic.

Stößt man diese stücke in einem mörser, und läßt das gestoßene durch ein seidenes sieb lauffen, so bekommt man haarpuder, der aber, weil er trocken und schwer ist, leicht abfällt; diesem vorzukommen, dörste er nur mit puder vom weizen vermischt werden.

Man

(*) Man kan verschiedene arten von brodt daraus verfertigen. Die behandlung davon kan in dem Mercurius des Herrn Juniel Litius, Professorn in der Math. zu Wittenberg, und in der Hannoverischen Sammlung vom jahre 1758. S. 913. nachgeschlagen werden, wo auch eine andre Abhandlung von einem ungenannten Verfasser davon zu finden ist:

Man rechnet, ein aufgehäufstes Bernmäß Erdäpfel, so 20 bis 22 lb. von 17 unzen ausmacht, werfe 4 bis 5 lb. schöns weisses, und 2 bis 3 lb. schlechteres mehl ab. Drey arbeiter können des tags wenigstens 150 lb. feines mehl waschen und verarbeiten, und 60 bis 70 lb. schlechteres: in sofern sie das wasser und die hütten behorig bey der hand haben.

Einen versuch im kleinen hievon zu machen, darf man nur ein duzend Erdäpfel waschen, und mit einer raspe zerstüftern, oder in einem mörser zerstossen; so wird man, wenn mit der arbeit auf gedachte weise verfahren worden, die schönheit und außerordentliche feinheit dieses mehls sehen.

Läßt uns jetzt fortfahren, den nutzen der Erdäpfel vorzutragen.

Man giebt solche auch mit gutem erfolge dem vieh zur speise. Für das hornvieh zerstosset oder zerschnizelt man sie, und mischt sie mit salz, mit gerste oder haber: Davon giebt ihr dem vieh wenig auf einmal, aber öfters. Auf diese weise kan man es leicht und in zeit von zween monaten mästen. Die kühe bringen auch davon sehr viel milch (*).

Man

(*) An vielen orten kocht man die Erdäpfel fürs vieh. Man findet dabei die mühe und kosten in der erprobung der menge, die man braucht. Man muß aber diese nahrung mit mäßigkeit für solche kühe gebrauchen, die entweders wirklich nicht milch geben, oder nicht alsbald
gemästet

Man kan auch die pferde und schaafe damit füttern, anderes futter zu erspahren.

Dem federvieh werden die Erdäpfel sehr klein, und mit etwas getreides vorgelegt.

Endlich fressen sie auch die schweine sehr gern gekocht; sie werden davon sehr fett, und bekommen ein sehr saftiges und schmackhaftes fleisch.

Sie fressen auch den überbleibsel oder bodensatz, nachdem das mehl davongenommen worden: man giebt ihnen dieses mark roh. Es ist aber ungleich besser, daß es getrocknet und gekocht werde.

Dieses mark zu troknen, macht man brodte davon in hölzernen modeln. Nachdem dieselben 3 oder 4 tage zum troknen an der luft gelegen, werden sie in backofen gebracht, nachdem das ordentliche brodt herausgezogen worden, bis die feuchtigkeit vollkommen ausgedünstet ist. Wenn man sie brauchen will, so zerbricht man sie, und wirft sie in warmes wasser, indem man eine handvoll gemeines mehl und ein wenig salz hinzufügt. Wenn diese brodte wohl trocken sind, so kan man sie ein ganzes jahr und länger auf behalten. Die kühe essen sie auch mit grossem verlangen: Sie müssen aber mit vieler reinlichkeit zubereitet und gedörrt werden.

Einige

gemästet werden sollen. Diese allzurwesentliche nahrung könnte in die lange solchen thieren nachtheilig fallen; die keines so guten futters gewöhnt sind.

Einige schriftsteller melden, daß die Erdäpfel, wenn sie ohne wasser zerstossen, und in ein wohl zugemachtes fass verschlossen werden, gähren, und durch die distillation einen eben so starken geist liefern, als andere fruchte. Da ich es aber einmal gesehen habe, und diesen gebrauch für dieses land nicht vorträglich wäre, wo man bereits gebrannte wasser von nur allzuvielen arten verfertiget; so will ich es genug seyn lassen, dieses nur angeführt zu haben.

Das vieh frisst ebenfalls auch die stengel von den Erdäpfeln ganz gerne, wenn sie ihme vorgelegt werden.

Endlich macht der anbau dieser frucht, weit und fern das erdreich zu erschöpfen, dasselbe vielmehr fruchtbar, und verhindert das unkraut. Der boden wird ungleich tüchtiger getreid zu tragen. Man wird den grund davon aus demjenigen leicht einsehen, was mir nun von dem anbau dieser nützlichen pflanze zu sagen übrig bleibt. Die pflanze ist keineswegs jährling. Mit einiger aufmerksamkeit gerath sie sowohl in trocknen als in warmen länderen; in leichtem und in starkem, in mittelmäßigen und sogar in magerem erdreich. Sie liebt aber am meisten leicht- und ein wenig sandigten grund: Und man muß sich nicht vorbilden, daß sie nicht nach der eigenschaft des bodens auch mehr oder weniger abtragen. Man kan sie aber mit gutem erfolge in dem boden pflanzen, wo das getreid nicht fortkommt, wenn es mit waldung umgeben, oder derselben allzunahme ist; nur muß das wasser nicht darauf szen bleiben, und man muß sie nicht pflanzen, ehe die frostzeit vorüber ist: denn die

Falte

Fälte und die feuchtigkeit sind derselben gleich schädlich.

Sobald man die wahl des erdrichs zu dieser pflanzung getroffen hat , so arbeite man dasselbe , es sey mit der hake oder mit dem pflege. Ist das erdrich von mittelmäßiger oder von schlechter art , so werfe man es zweymal um ; erstlich vor dem winter , und zum zweyten male . wenn die starken reiffe vorben sind. Und im aprill oder may macht man mit der grabschauffel löcher in gleicher reihe acht bis zehn zölle tief , und zween bis drey füsse weit voneinander. In jedes legt man ein wenig dung , und zween oder drey Erdäpfel oben drauf , wenn sie kleine sind ; sind sie aber groß , so legt man soviele zerschnittene stücke hinein. Man muß sich aber vorsehn , daß sich an jedem ein aug unverletzt befindet , weil dieselben den keim der zukünftigen pflanze enthalten. Man bedekt sie hierauf mit drey oder vier zöllenerde.

Um St. Johanni , wenn die pflanzen 4 oder 5 blätter gewonnen haben , gättet man solche , und legt frische erde zu ; man muß aber acht haben die wurzelnde pflanze und ihre fasern nicht zu verlezen , noch einige blätter abzuhauen.

Ein monat nachher , wenn man sieht , daß das unkraut überhand nimmt , muß man diese handgriffe mit gleicher vorsicht wiederholen.

Wenn endlich die blätter gelb zu werden beginnen , muß man die stengel entwenders abschneiden oder nur abpsücken. Früher würde man die pflanzen beschädigen ; dennzumal aber gereicht es zum

vortheil und wachsthum der zwiebeln oder knollen. Man muß sich nicht verwundern, wenn ein erdreich, das gut angebaut, klein, und rein gemacht, und in verhöhungen dem gutartigen einflusse der luft ausgesetzt ist, nachher so tüchtig wird, getreid herz vorzubringen.

Herr Tschiffeli hat mit gutem erfolge die Erdäpfel linienweise nach der Tullischen methode zu pflanzen versucht. Ein stück von 15 bis 16000 quadratsfüssen, von sehr mittelmäßiger eigenschaft, hat ihm ohne dung über 100 maße abgetragen. Einer von Hrn. Tschiffelis voreltern ist es auch, der die Erdäpfel in die Schweiz eingeführt hat.

Die Erdäpfel werden um Martini bey trokner witterung und ehe die starken froste eintreffen, eingesammelt. Um sie aufzubehalten, legt man sie haufenweise auf einen trocknen boden, wo es nicht gefrieren kan. Diese zween umstände sind nothwendig.

Diejenigen die man auf die tafel bestimmt, müssen in eine butte oder fass wechselweise mit lagen von nuss- oder eichenblättern untermischt, gethan werden. Auf diese weise halten sie sich grün und frisch bis in den junius, in sofern der ort nicht allzu warm, oder allzu feucht ist.

An einichen orten des landes werden die Erdäpfel, die man aufbehalten will, gedört. Diese weise scheint mir zum theil mangelhaft. Sie setzt zum voraus, es lasse sich diese erdsfrucht nicht grün behalten: man betriegt sich aber hierinn. Federmann kan sich ein altes fass, oder eine alte unbrauchbare butte und trockne blätter anschaffen. Sie bleiben frisch

frisch von Martini bis St. Johanni, das ist 7 bis 8 monat; welches ohne zweifel genug ist (*)

Ich habe bisher von dieser pflanze geredet, als wenn sie nur von einerley art wäre: Indessen giebt es frühe und späte; die frühen haben eine weiße oder gelbe haut, sind runder und schmäckhafter; sie tragen aber weniger ab. Die späten sind roth und sind gemeiner, tragen auch mehr ab. Sie werden alle auf gleiche weise gepflanzt, eingebraucht und auf behalten, außer daß die frühen eher gestellt und eingebraucht werden können.

Ich hatte diese abhandlung zu ende gebracht, als mir Herr Tschiffeli folgende berechnung über die unkosten und abtrag der Erdäpfel mittheilte. Ich füge dieselbe zum beschluß bey.

Die berechnung ist nur von einem halben morgen guten erdrichs. Der morgen hält 31250 herner fusse, und das pfund 20 sols schweizergeld, oder 30 französisch geld.

(*) Alle kugelförmichte und zwiebelartige gewächse aufzubehalten, ist dieses die beste weise, daß man eine große grube in kiesichtes erdrich an einem troknen orte anlege, welches vor allem wasser sicher ist, und selbige mit 2 oder 3 fussen erde wieder bedeke.



20 Kōsten auf einem halben morgen.

Soll

Kōsten auf einem halben morgen.

Liv. Sols

Der morgen guten landes zu 250 liv. gerechnet, thut der zins von einem halben morgen zu 5 von 100 = = = 6. 5.

Das land zweymal zu pflügen = = 3. 10.

6 halbe taglöhne vor weibspersonen, die im fruhlinge gepflugte erde zu haken = 1. 4.

4 taglöhne vor weibspersonen, die Erdäpfel zu pflanzen = = = = 1. 12.

8 māß Erdäpfel zum pflanzen zu 5 sols das māß = = = = = 2. 0.

5 fuder dung, von 50 kubifüssen jedes 25. =

6 taglöhne vor weibspersonen, zum gatten und die erde umzulegen zu zweymalen, thut 12 taglöhne = = = 4. 16.

12 taglöhne dieselben mit der schaufel auszugraben, welches die einzige gute methode ist, das erdrich wohl zu reinigen: 8 für mannspersonen und 4 für weibspersonen 5. 16.

Führlohn solche nach hause und von da zu markt zu führen, in der entfernung einer stunde = = = = = 3. =

thut = 53. 3.

Gaben

Saben

A b t r a g.

Liv. Sols

In einem gemeinen jahre 180 mäße gesunde
und zur nahrung des menschen dienliche
Erdäpfel zu 5 sols = = = 45. =

76 mäße schlechte, zur nahrung des viehes 10. 10.

Mit der sense abgemähtes Kraut, so grün
dem Vieh, gegeben worden: die mühe
abgezogen = = = = 6. =

Da die bey dem ausmachen der Erdäpfel
tief umgegrabene erde zum getreidbau für
das künftige Jahr eine einzige pflügung
erfordert, den neuen dung einzugraben;
so sind zwei erspart, die hiemit zu die-
ser berechnung gehören = = = 3. =

Da die Erdäpfel auf das höchste nur die
hälften des dungs verzehrt hatten, und
also nur die hälften zum folgenden getreid-
bau erfordert wird, so ist auch hierfür
anzusezen = = = = 12. 10.

thut = 77. =

53 liv. 3 sols davon abzuziehn = 53. 3.

Bleibt nebst dem zins des Kapi-
tals richtiger abtrag = = = 23. 17.

B 3

Soll

22 Rechnung von zweyen Jahren.

Soll

Rechnung
von zweyen Jahren.

Liv. solz

Erstes Jahr

Ein halber morgen Erdäpfel, wie hiebevor 53. 3.

Zweytes Jahr

Eine pflugfart, eggen, ic.	,	,	2.	,
3 fuder dung	.	.	15.	,
9 mäße dinkel zum ansäen	.	,	4.	10.
Die erndte	.	.	1.	17.
Das dreschen	.	,	2.	,
Der jahrzins	.	.	6.	5.
Der jahrzins vom brachjahr	.	,	6.	5.
				—
			91.	,

Haben

Haben

Liv. Sols

Erstes Jahr

Der abtrag der Erdäpfel und grases = 61. 10.

Zweytes Jahr

60 mäße getreid, zu 10 sols 30. .

6 mäße reiterkorn 2. .

40 burden stroh, zu $2\frac{1}{2}$ sols 5. .

98. 10.

Bleibt zu gut, nebst dem zins vom
Capital. 7. 10.

91. .



