

**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

Erdaäpfeln.

---

Durch den

Graf Michael Inniszech

der Gesellschaft vorgelegt.

Verordnung

des

Landes-  
Ministeriums  
des  
Inneren

am

des

Landes-  
Ministeriums





# 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 abzielen. In euren versammlungen, zu denen eure gütigkeit mir einen zutritt vergönnt hat, ist meine neigung für alles, was wahrhaftig gut und gemeinnützig ist, angefachet worden. Ich bin ihnen eine abgabe meiner verbindlichkeit schuldig: Nehmen sie, meine Herren, diesen versuch mit der gleichen gütigkeit 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 darinn abgehandelte gegenstand ist zwar bekannt; aber auch wichtig. Die grundsätze, die ich darinn anzeige, sind es auch; aber sie werden gemeinlich vernachlässiget: Und werden gleich die handgriffe, die ich hier vorschlage, an verschiednen orten

ten befolget, so geschieht es dennoch nicht aller orten mit gleicher genauigkeit.

Mein endzweck ist, durch dero beifall 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 beyspielen in ihren löblichen absichten nachzufolgen. Ich habe die art und weise untersucht, und verglichen, wie die Erdäpfel in verschiedenen landesgegenden auf die beste weise gebaut und genuzet werden; und ich glaubte, mit der anzeige 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 Jerusalemsartischoken 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,



Biegen, er ist in seiner stärke zween bis drey fusse hoch, und liegt im herbste auf der erde.

Die Jerusalemkartoffel trägt gelbe blumen, strahlicht 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 blütthe beider dieser pflanzen folgt, wird nicht zum fortpflanzen gebraucht. Es ist ungleich kömmlicher, sie vermittelst der augen fortzupflanzen.

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

Endlich sind die knollen an dem Jerusalemkartoffel 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. Bauhin nennt dieselbe *Helianthemum indicum tuberosum*: Turnefort macht sie zu einer art *Corona folis*, und nennt sie *Corona folis 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 wörterbuch

terbuch werden sie Erdäpfel oder Pataten genannt. Die Engländer geben ihnen gemeinlich diesen letztern namen: Und die Irrländer, die einen grossen gebrauch davon machen, heißen sie Potatos. G. Bohin und nach ihm dñ Samel 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 Böhlen werden sie Jabtka 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, Spinachiae folio, Flore albo, fanido, purpureo, Semine singulos flores singulo: Weiße und gelbe spanische Pataten. Patates blanches & jaunes d'Espagne. Miller versichert, man habe diese pflanze in England niemals zu einer einheimischen pflanze machen können.

Wir wollen vor allem aus den verschiedenen nutzen der Erdäpfel betrachten, und nachher anzeigen, wie dieselben angepflanzt und aufbehalten 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, aller orten



orten beliebt: auch befindet 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, dumm machen, und ihnen allerley ungemächlichkeiten zuziehn. Man betriegt sich aber allerdings. Der mißbrauch allein ist es, der, wie bey andern auch den besten sachen, der gesundtheit nachtheilig seyn kan. Ein bauer, der sich das ganze jahr mit Erdäpfeln, und mit diesen allein, nähren würde, dörfte 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, einzig und allein leben wollte. Die verschiedenheit der speisen, nach der vernunft eingerichtet, trägt zu einer guten dahrung, zur nahrung, und folglich auch zur gesundtheit vieles bey.

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 Irrländer und die



Bohlen, 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 vortrefliches erholungsmitel abgeben. Diese können wirkliches brodt daraus verfertiget, und dieses geschieht auf zweyerley weise.

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

Nach der zweyten weise nehmt ihr gleichviel  
vom

vom mehl und von Erdäpfeln, die gekocht, geschellt und zerstoßen worden; knettet beides 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 nimmt Erdäpfel, wascht sie sauber durch verschiedene wasser, bis keine unreinigkeit mehr übrig bleibt: schneidet sie zu scheibgen, legt sie wohl gesäubert unter den mühlstein. Nachdem sie in einen brey verwandelt worden, wirft man sie in einen züber, der halb mit frischem wasser angefüllt ist, und rührt sie stark um. Durch diese bewegung legt sich das mehl wegen seiner gewicht zu boden. Hierauf läßt mans stehn, und nimmt mit hülfe eines siebes von zackweiden, oder gerten, die hülßen und groben kleien, welche obenaußschwimmen, 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 dinge 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 säuberlich ab, und wird auf dem boden einen niedersatz 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 bodensatz wiedrum frisches wasser, rührt es stark um, läßt es von neuem wieder sitzen, 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 trocknen. 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 kaffwerk, kraftmehl und haarpuder.

Den bren zu machen, schüttet man dasselbe nach und nach in die siedende milch, und rührt sie beständig um, bis der bren die behörige dichte erlangt hat: widrigenfalls würde er bröcklicht 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 bütten in einen faß, 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 laßt ihn stücksweise trofnen, so habt ihr kraftmehl. Diese stücke ins wasser und aufs feuer gelegt, zergehen, 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 manufacturen dienlich, wo man stärke braucht, wie in den bleichen, indienenfabriken &c.

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, dürfte 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 Littius, Professorn in der Math. zu Wittenberg, und in der Hannöverschen Sammlung vom jahre 1758. S. 913. nachgeschlagen werden, wo auch eine andre Abhandlung von einem ungenannten Verfasser davon zu finden ist.

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

Einen versuch im kleinen hievon zu machen, darf man nur ein duzend Erdäpfel waschen, und mit einer raspe zerstückern, 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.

Laßt uns jetzt fortfahren, den nutzen der Erdäpfel vorzutragen.

Man giebt solche auch mit gutem erfolge dem viehe zur speise. Für das hornvieh zerstoßet oder zerschneizelt man sie, und mischt sie mit salz, mit gerste oder haber: Davon gebt 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 findt dabey die mühe und kosten in der erspahrung der menge, die man braucht. Man muß aber diese nahrung mit mäßigkeit für solche kühe gebrauchen, die entweders wirklich nicht milch geben, oder nicht alsobald gemästet



Man kan auch die pferde und schaase 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 trocknen, macht man brodte davon in hölzernen modeln. Nachdem dieselben 3 oder 4 tage zum trocknen an der luft gelegen, werden sie in baofen gebracht, nachdem das ordentliche brodt herausgezogen worden, biß 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 aufbehalten. Die kühe essen sie auch mit grossem verlangen: Sie müssen aber mit vieler reinlichkeit zubereitet und gedörret werden.

Einige

---

gemästet werden sollen. Diese allzumwesentliche nahrung könnte in die länge solchen thieren nachtheilig fallen; die keines so guten futters gewohnt 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 vor-  
 tráglich 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 frist ebenfalls auch die stengel von den Erdäpfeln ganz gerne, wenn sie ihm 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 bleibet. Die pflanze ist keineswegs zärtlich. Mit einiger aufmerksamkeit geráth sie sowohl in trocknen als in warmen ländern; in leichtem und in starkem, in mittelmäßigem und sogar in magerem erdrich. 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 fortkömmt, wenn es mit waldung umgeben, oder derselben allzunahе ist; nur muß das wasser nicht darauf sitzen bleiben, und man muß sie nicht pflanzen, ehe die frostzeit vorüber ist: denn die  
 Kälte

Kälte 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 pfluge. 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 vorbey sind. Und im aprill oder may macht man mit der grabschauffel löcher in gleicher reihe acht bis zehn zölle tief, und zween bis drey fusse weit voneinander. In jedes legt man ein wenig dung, und zween oder drey Erdapfel oben drauf, wenn sie kleine sind; sind sie aber groß, so legt man sovieler zerschnittene stücke hinein. Man muß sich aber vorsehn, daß sich an jedem ein aug unverletzt befinde, weil dieselben den keim der zukünftigen pflanze enthalten. Man bedekt sie hierauf mit drey oder vier zollen erde.

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 verletzen, noch einige blätter abzuhaue.

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

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



vorthail 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 hervorbringen.

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

Die Erdäpfel werden um Martini bey trockner witterung und ehe die starken fröste 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 juni, in sofern der ort nicht allzu warm, oder allzu feucht ist.

An einigen orten des landes werden die Erdäpfel, die man aufbehalten will, gedörrt. Diese weise scheint mir zum theil mangelhaft. Sie setzt zum voraus, es lasse sich diese erdfrucht nicht grün behalten: man betriegt sich aber hierinn. Jedermann 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 ründer und schmackhafter; sie tragen aber weniger ab. Die späten sind roth und sind gemeiner, tragen auch mehr ab. Sie werden alle auf gleiche weise gepflanzt, eingebracht und aufbehalten, ausser daß die frühen eher gestekt und eingebracht 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 bernner 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 trocknen orte anlege, welches vor allem wasser sicher ist, und selbige mit 2 oder 3 fussen erde wieder bedecke.



# 20 Kósten auf einem halben morgen.

Soll

## K ó s t e n

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 frühlinge gepflugte erde zu haben	=	1. 4.
4 taglöhne vor weibspersonen, die Erdäpfel zu pflanzen	=	1. 12.
8 maß Erdäpfel zum pflanzen zu 5 sols das maß	=	2. 0.
5 fuder dung, von 50 kubikfussen jedes	=	25. 0.
6 taglöhne vor weibspersonen, zum gätten 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.
Fuhrlohn solche nach hause und von da zu markt zu führen, in der entfernung einer stunde	=	3. 0.

thut = 53. 3.

Saben



Saben

# A b t r a g.

Liv. Sols

In einem gemeinen jahre 180 m<sup>ä</sup>ße gesunde  
und zur nahrung des menschen dienliche  
Erdäpfel zu 5 sols = = = 45. =

76 m<sup>ä</sup>ße schlechte, zur nahrung des viehes 10. 10.

Mit der sense abgem<sup>ä</sup>htes 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 zwo erspahrt, die hiemit zu die-  
ser berechnung gehören = = = 3. =

Da die Erdäpfel auf das höchste nur die  
helfte des dungs verzehrt hatten, und  
also nur die helfte 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.



# 22 Rechnung von zweyen Jahren.

Soll

## Rechnung von zweyen Jahren.

Liv. sols

### Erstes jahr

Ein halber morgen Erdapfel, wie hiebevör 53. 3.

### Zweytes jahr

Eine pflugart, 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.
	<hr/>	
	91.	•

Haben

Haben

Liv. Sols

Erstes jahr

Der abtrag der Erdäpfel und grases = 61. 10.

Zweytes jahr

60 maffe getreid, zu 10 sols " " 30. "

6 maffe 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. "





...the ... of the ...  
...the ... of the ...  
...the ... of the ...  
...the ... of the ...

...the ... of the ...  
...the ... of the ...  
...the ... of the ...  
...the ... of the ...

...the ... of the ...  
...the ... of the ...  
...the ... of the ...  
...the ... of the ...

...the ... of the ...  
...the ... of the ...  
...the ... of the ...  
...the ... of the ...

...the ... of the ...  
...the ... of the ...  
...the ... of the ...  
...the ... of the ...

...the ... of the ...  
...the ... of the ...  
...the ... of the ...  
...the ... of the ...