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: 17.10.2025

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

I. Abhandlung von den Erdäpfeln.

> Durch den Graf Michael Mniszech der Gesellschaft vorgelegt.



Abhandlung

von den

Erdapfeln.

Von Fhnen, 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 gütigkeit mir einen zutritt vergönnt hat, ist meine neigung für alles, was wahrhaftig gut und gemeinnüzig ist, angesachet worden. Ich bin ihnen eine abgabe meiner verbindlichkeit schuldig: Nehmen sie, meine Herren, diessen versuch mit der gleichen gütigkeit auf, die sie mir erzeigt haben, da sie mich in ihren versammlungen und durch ihre schristen unterrichteten.

Man würde sich allerdings betriegen, wenn man in dieser schrift etwas neues suchen wollte. Der darinn abgehandelte gegenstand ist zwar betannt; aber auch wichtig. Die grundsäze, die ich darinn anzeige, sind es auch; aber sie werden gemeinlich vernachläßiget: Und werden gleich die handstisse, die ich hier vorschlage, an verschiednen ors

21 3

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

Mein endzwek ist, durch dero benfall mich zu versichern, in wie weit ich mir ihre einsicht zu nuzen gemacht habe; oder wenigstens, ihnen das verlangen an den tag zu legen, den benspielen 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 nüzliche pflanze zu nuzen, dem lande einichen dienst zu erzweisen.

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

Man muß sie gleichfalls nicht mit den Jerus salemsartischoken oder Topinamboup, und mit den Erdbirnen vermengen. Bende sind zwar gleichsfalls in der that knollichte gewächse; sind aber in ihren skämmen, blüthe, blättern und in ihrer gesstalt verschieden.

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

biegen, er ist in seiner stärke zween bis dren fusse hoch, und liegt im herbst auf der erde.

Die Jernsalemsartischof trägt gelbe blumen, frahlicht wie die sonnenblumen; die blumen der Erdäpfel hingegen sind weiß oder flachsgrau, je nachdem ihre art ist; alle aber haben die gestallt der gloklein. Der same der auf die bluthe bender dieser pflanzen folgt, wird nicht zum fortpflanzen gebraucht. Es ift ungleich fommlicher, fie vermittelft der augen fortzupflanzen.

Die blatter der Jerusalemsblumen gehn aus dem stengel hervor; sie sind lang, breit, spiz und tief ausgekarbt. Un den Erdapfeln hingegen find sie sleischicht, weich und von blaßgrüner farbe.

Endlich find die knollen an dem Jerufalemsartischoke ungleich, holpericht, auswendig röthlicht, inwendig aber schon weiß, bruchig, von reinem fussen und angenehmen geschmake, und kommen gekocht dem Artischok nahe. Einiche nennen daher diese pflanze indianische Artischof. G. Bauhin nennt dieselbe Helianthemum indicum tuberosum: Turnefort macht sie zu einer art Corona solis, und nennt sie Corona solis parvo slore tuberosa radice. Lemery giebt ihr bende diese namen. Von uns wird fie gemeinlich Erdbirn genannt.

Die knollen der Erdapfel haben ein dunnes, glattes und zartes häutchen; sie sind mehlicht, und kommen an geschmak den kaskanien nahe. Nach ihren verschiedenen arten, die mir gleich gut scheinen, sind die einen rund, weiß oder gelb: die andern aber weißlicht oder röthlicht. In Furetieres wor-24 4

terbuch

terbuch werden sie Prdapfel oder Pataten genannt. Die Englander geben ihnen gemeinlich diesen leztern namen: Und die Irrlander, die einen grossen gebrauch davon machen, heißen sie Potatos. G. Bohin und nach ihme du Zamel nennen sie Solanum tuberosum esculentum. Einiche 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 Pohlen werden sie Jabtka siemne genannt, und die Franzosen nennen sie Pomme de terre.

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

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

Der grosse nuzen der Erdäpfel erstrekt sich auf die menschen, auf das vieh, und auf das erdrich selbst.

Diese wurzeln sind, wie alle speisen, deren gesschmak nicht viel besonderes und eigenes hat, aller orten

brten beliebt: auch befindt sich seit hundert oder hundert und fünszig 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 nabrung ausmachen. Es ift mir zwar nicht unbekannt, daß man von zeit zu zeit dieselben angeklagt hat, daß sie die, so sich davon nahren, dumm machen, und ihnen allerlen ungemächlichkeiten zuziehn. Man betriegt sich aber allerdings. Der mißbrauch allein ist es, der, wie ben andern auch den besten sachen, der gesundheit nachtheilig senn kan. Ein bauer, der sich das gange jahr mit Erdapfeln, und mit diefen allein, nahren wurde, dorfte sich ohne zweifel endlich ein ungemach dadurch zuziehen. Ware es aber nicht eben das, wenn dieser mensch von fleisch, fischen oder einer jeden andern nahrung, so vortreslich sie auch an sich selbst fenn mochte, einig und allein leben wollte. Die verschiedenheit der speisen, nach der vernunft eingerichtet, tragt zu einer guten dauung, zur nahrung, und folglich auch zur gesundheit vieles ben.

Diese nahrung hat den vorzug, daß sie auf vielfältige weise genossen werden kan. Die Hollander lassen sie mit ein weinig salz kochen, und essen sie gemeinlich mit frischer oder geschmolzener butzter, die bloß oder mit senf vermischt gebraucht wird. Sie schneiden sie auch ost, nachdem sie geskocht sind, in scheiben, und lassen sie in der pfanzucht sind, in scheiben, und lassen sie in der pfanzucht sind, in scheiben. Die Irrläuser und die Pohlen

Pohlen, die einen starken gebrauch in verschiedenen laudesgegenden davon machen, kochen sie mit rindskeisch, hammelsteisch und schweinensteisch. Sie essen sie auch in milch gekocht, oder zerrieben. Man läst sie auch auf der glut braten, und ist sie mit frischer butter. Einiche schneiden sie, anstatt des brodtes in kalte milch. Man kocht sie auch mit wein ab, wie die sische. Man ist sie auch als salat, und macht gute torten davon. In dem zwenzten stüfe dieser sammlungen von 1762. wird einer art von saden aus weich gekochten Erdäpseln gedacht, die getröknet, 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 vortrestiches erholungsmittel abgeben. Diese können wirkliches brodt daraus verfertigent, und dieses geschieht auf zwenerlen weise.

Mach der ersten macht man die Erdäpfel zu mehl. Mein schneidet sie zu diesem ende in kleine stüfgen, die man im osen ben gemäßigter hize abdörrt, und läßt sie hierauf mahlen. Aus diesem mehl, mit einem vierten theil rokenmehls vermischt, und auf gewöhnliche weise geknettet, versertiget nan ein eßbares brodt. Zieht man den Erdäpfeln, ehe sie zerschnitken sind die haut ab, so wird das brodt schmakhafter, und noch besser, wenn man nur einen theil von Erdäpfeln zu dren theilen getreides nihmt.

Nach der zwenten weise nehmt ihr gleichviel vom

vom mehl und von Erdäpfeln, die gekocht, gesichellt und zerstossen worden; knettet bendes 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 Erdapfel, wascht sie sauber durch verschiedene wasser, bis keine unreinigkeit mehr übrig bleibt : schneidet sie zu scheibgen, legt sie wohl gesaubert unter den mublitein. Nachdem fie in einen bren verwandelt worden, wirft man sie in einen züber, der halb mit frischem wasser angefüllt ift, und rührt fie fart um. Durch diefe bewegung legt sich das mehl wegen seiner gewicht zu boden. Hierauf laßt mans stehn, und nihmt mit hulfe eines fiebes von zachweiden, oder gerten, die hulsen und groben fleien, welche obenaufschwimmen, weg. Dieses mark preft man mit den handen gusammen, und wirft die also ausgepresten 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 geset hat, wird das wasser durch einen zapfen, der einen zoll von dem boden stehen soll, in ein anderes geschirr abgezogen, solches nochmal auf das fieb ausgeschüttet, der über-

blieb frischer dingen mit den handen ausgedruft und auf einen haufen zusammen gelegt, hierauf nochmals ausgewaschen, um das noch darinn befindliche mehl davon zu bringen. Sobald folches in dem züber sich angesezt hat, schüttet man das wasser fauberlich ab, und wird auf dem boden einen niedersat finden, der das verlangte mehl in sich halt. Zwar ist es noch mit groben theilen vermischt: Man erhält dasselbe aber so schon und so rein als man wünscht, wenn man das waschen wiederholt; zu diesem ende schüttet man auf diesen bodensaz wiedrum frisches wasser, rührt es stark um, läßt es von neuem wieder sizen, und schüttet das wasser wieder ab. Nach vier oder fünfmal wiederholter arbeit, kommt endlich ein mehl hervor, welches an weiße und feinbeit mit dem feinsten weizenmehl, und fogar dem schönsten dinkelmehl um den vorzug streitet. Dieses mehl laßt sich, wo man es auf leintücher ausbreitet, sehr leicht troknen. Je alter es ift, desto bes fer wird es; man kan es fieben bis acht jahre aufbehalten.

Aus diesem mehl macht man einen überaus schmakhaften bren, brodt, allerhand bakwerk, 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 erstangt hat: widrigenfalls würde er bröklicht 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 blattennuß.

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

Will man fraftmehl davon machen, so thut man solches, gleich aus der bütten in einen sak, den man während vier und zwanzig stunden mit einer beträchtlichen gewicht beschwert. Auf diese weise erhält dasselbe eine sestigkeit, und wird zu einem klumpen, der in schichten abgetheilt ist; zersschneidet denselben und laßt ihn stütsweise troknen, so habt ihr kraftmehl. Diese stüte ins wasser und auss sener gelegt, zergehn, wie wir von dem bren gemeldet haben; und das ist sodenn stärke. Ausgenzeugen versichern, diese stärke mache den leinenwand ungleich weißer, stärker und glätter, als die gewöhnliche. Sie ist in allen manusakturen dienslich, wo man stärke braucht, wie in den bleichen, indienensabriken ze.

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

Man

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

Man rechnet, ein aufgehäuftes Bernmäß Erdäpfel, so 20 bis 22 th. von 17 unzen ausmacht, werfe 4 bis 5 th. schöns weisses, und 2 bis 3 th. schlechteres mehl ab. Dren arbeiter können des tags wenigstens 150 th. seines mehl waschen und verarbeiten, und 60 bis 70 th. schlechteres: in sofern sie das waser und die bütten behörig ben der hand haben.

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

Last uns jest fortfahren, den nuzen der Erds
äpfel vorzutragen.

Man giebt solche auch mit gutem erfolge dem viehe zur speise. Für das hornvieh zerstosset oder zerschnizelt man sie, und mischt sie mit salz, mit gerste oder haber: Davon gebt ihr dem vieh wesnig 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 sindt daben die mühe und kösten in der erspahrung der menge, die man braucht. Man muß aber diese nahrung mit mäßigkeit für solche kühe gebrauchen, die entweders würklich nicht milch geben, oder nicht alsobald gemästet

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

Dem sedervieh 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 schmakhaftes sleisch.

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

Dieses mark zu tröknen, macht man brodte davon in hölzernen modeln. Nachdem dieselben 3 oder 4 tage zum tröknen an der lust gelegen, wersden sie in bakofen gebracht, nachdem das ordentsliche brodt herausgezogen worden, bist die seuchstigkeit vollkommen ausgedünstet ist. Wenn man sie brauchen will, so zerbricht man sie, und wirst sie in warmes wasser, indem man eine handvoll gemeines mehl und ein wenig salz hinzusügt. Wenn diese brodte wohl troken sind, so kan man sie ein ganzes jahr und länger ausbehalten. Die kühe essen sie auch mit großem verlangen: Sie müssen aber mit vieler reinlichkeit zubereitet und gedörrt werden.

Einige

gemästet werden sollen. Diese allzuwesentliche 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 liesern, als andere früchte. Da ich es aber einmal gesehen habe, und diesen gebrauch für dieses land nicht vorsträglich wäre, wo man bereits gebrannte wasser von nur allzuvielen arten versertiget; so will ich es genug senn lassen, dieses nur angeführt zu haben.

Das vieh frist 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 unfraut. Der boden wird ungleich tüchtiger getreid zu tragen. Man wird den grund davon aus demjenigen leicht einses hen, was mir nun von dem anban dieser nüzlichen pflanze zu fagen übrig bleibet. Die pflanze ift keineswegs zartlich. Mit einiger aufmerksamkeit gerath sie sowohl in troknen als in warmen landes renen; in leichtem und in starkem, in mittelmäßis gem 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 ober weniger abtragen. Man fan fie aber mit qu= tem erfolge in dem boden pflanzen, wo das getreid nicht fortkommt, wenn es mit waldung umgeben, oder derselben allzunahe ist; nur niuß das wasser nicht darauf figen bleiben, und man muß fie nicht pflanzen, ehe die frostzeit vorüber ist: benn die falte

kalte und die feuchtigkeit sind derselben gleich schads lich.

Sobald man die wahl des erdrichs zu dieser Pflanzung getroffen hat, so arbeite man dasselbe, es sen mit der hate oder mit dem pfluge. das erdrich von mittelmäßiger oder von schlechter art, so werfe man es zwenmal um; erstlich vor dem winter, und zum zwenten male, wenn die farken reiffe vorben sind. Und im aprill oder man macht man mit der grabschauffel locher in gleicher reihe acht bis zehn zölle tief, und zween bis dren fusse weit voneinander. In jedes legt man ein wenig dung, und zween ober dren Erdapfel oben brauf, wenn sie kleine sind; sind sie aber groß, so legt man soviele zerschnittene ftute hinein. Man muß fich aber vorsehn, daß sich an jedem ein aug unverlegt befinde, weil dieselben den feim der gufunftigen pflanze enthalten. Man bedekt fie hierauf mit dren oder vier zöllen erde.

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

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

Wenn endlich die blåtter gelb zu werden beginnen, muß man die stengel entweders abschneiden oder nur abpstüfen. Früher würde man die pstanzen beschädigen; dennzumal aber gereicht es zum
II. Stüf 1764.

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

Herr Tschiffeli hat mit gutem erfolge die Erdäpfel linienweise nach der Tullischen methode zu pflanzen versucht. Ein stüf von 15 bis 16000 quadratfüssen, 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 ben trokner witterung und ehe die stakren froste eintressen, eingesammelt. Um sie aufzubehalten, legt man sie haufsenweise auf einen troknen boden, wo es nicht gestrieren kan. Diese zween umskände sind nothwendig.

Diejenigen die man auf die tafel bestimmt, mussen 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 Erdapfel, die man auf bebalten will, gedört. Diese weise scheint mir zum theil mangelhaft. Sie sezt zum voraus, es lasse sich diese erdfrucht nicht grün behalten: man betriegt sich aber hierinn. Jedermann kan sich ein altes saß, oder eine alte unbrauchbare butte und trokne 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 einerlen art ware: Indessen giebt es frühe und späte; die frühen haben eine weiße oder gelbe haut, sind ründer und schmakhafter; 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 gestett 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 ben.

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

^(*) Alle kugelförmichte und zwiedelartige 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 seldige mit 2 oder 3 fussen erde wieder bedeke.



20 Rosten auf einem halben morgen.

Sou

Kösten auf einem halben morgen.

singer ages model to an late a point of the	.i♥.	Sole
Der morgen guten landes zu 250 liv. gerech= net, thut der zinß von einem halben mor= gen zu 5 von 100 = * *	6.	5.
Das land zwenmal zu pflügen = =	3.	nin.
6 halbe taglohne vor weibspersonen, die im frühlinge gepflügte erde zu haken		ČI.
4 taglohne vor weibspersonen, die Erdåp- fel zu pflanzen * = = =	1.	12,
8 måß Erdåpfel zum pflanzen zu 5 sols das måß	2.	0
5 fuder dung, von 50 kubikfussen jedes 2	15.	
6 taglohne vor weibspersonen, zum gätten und die erde umzulegen zu zwenmalen, thut 12 taglohne = = = = =	4.	16.
graben, 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.	
thut = 5	3.	3.

Saben

Abtrag.

In einem gemeinen jahre 180 maße gesund		Sols
und zur nahrung des menschen dienlich Erdäpfel zu 5 sols = = =		
76 maße schlechte, zur nahrung des viehes	10.	10,
Mit der sense abgemähtes kraut, so grün dem vieh, gegeben worden: die müh abgezogen = " " "		
Da die ben dem ausmachen der Erdäpfe tief umgegrabene erde zum getreidbau für das künstige jahr eine einzige pflügung erfordert, den neuen dung einzugraben so sind zwo erspahrt, die hiemit zu die ser berechnung gehören	1000) 1000)	
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 hiersün		
anzusezen = = = =	12.	10.
thut =	77.	-
53 liv. 3 fols davon abzuziehn =	53.	3.
Bleibt nebst dem zinß des kapi= tals richtiger abtrag = = =	23.	17.

22 Rechnung von zwenen Jahren.

Coll

Rechnung von zwepen Jahren.

	Liv.	fols
Erstes jahr		
Ein halber morgen Erdäpfel, wie hiebevor	53.	3,
Zweytes jahr		
Eine pflugfart, eggen, 1c.	2.	2
3 fuder dung	15.	,
9 maße dinkel zum anfaen	4.	10,
Die erndte	I.	17.
Das dreschen	2.	,
Der jahrzinß	6.	5.
Der jahrzinß vom brachjahr	6.	5.
	91,	

Saben

		Liv.	Sols
Ærstes jahr			
Der abtrag der Erdäpfel und grases	e	61.	10.
Zweytes jahr			
so mäße getreid, zu 10 sols		30.	• 5
6 måße reiterkorn = = =	5	2.	
40 burden stroh, zu 2½ sols a	•	5.	ż
Bleibt zu gut, nebst dem zinß	bon	98.	10.
tapital.		7.	10.
		OT	



opotion appropriate the same of the same o the supplied that the reconstitution of the supplied to Constitution Till that has been in the female in appropriate that it is the first of the properties the self of the first of the THE REPORT OF THE PROPERTY OF THE PROPERTY OF And A fill Property that they report the manufacture of trick to the first of the court for the depending to the best of the same of the gravity and an experience of the contract of The steament of the state of th College and the design of the second CONTROL BUT AND DESCRIPTION OF THE PROPERTY OF acimiei non rom, bert Heb beib weiter Charles and the first that the contract of The article that the control of the TO THE PERSON OF THE PARTY OF THE PARTY OF THE PARTY. Spring Control