Zeitschrift: Abhandlungen und Beobachtungen durch die Ökonomische

Gesellschaft zu Bern gesammelt

**Herausgeber:** Ökonomische Gesellschaft zu Bern

**Band:** 13 (1772)

Heft: 1

Artikel: Nachricht von angestellten Versuchen Erdäpfel auf Brodt zu verbaken

**Autor:** A.M.W. / R.W.

**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-386697

#### 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:** 02.11.2025

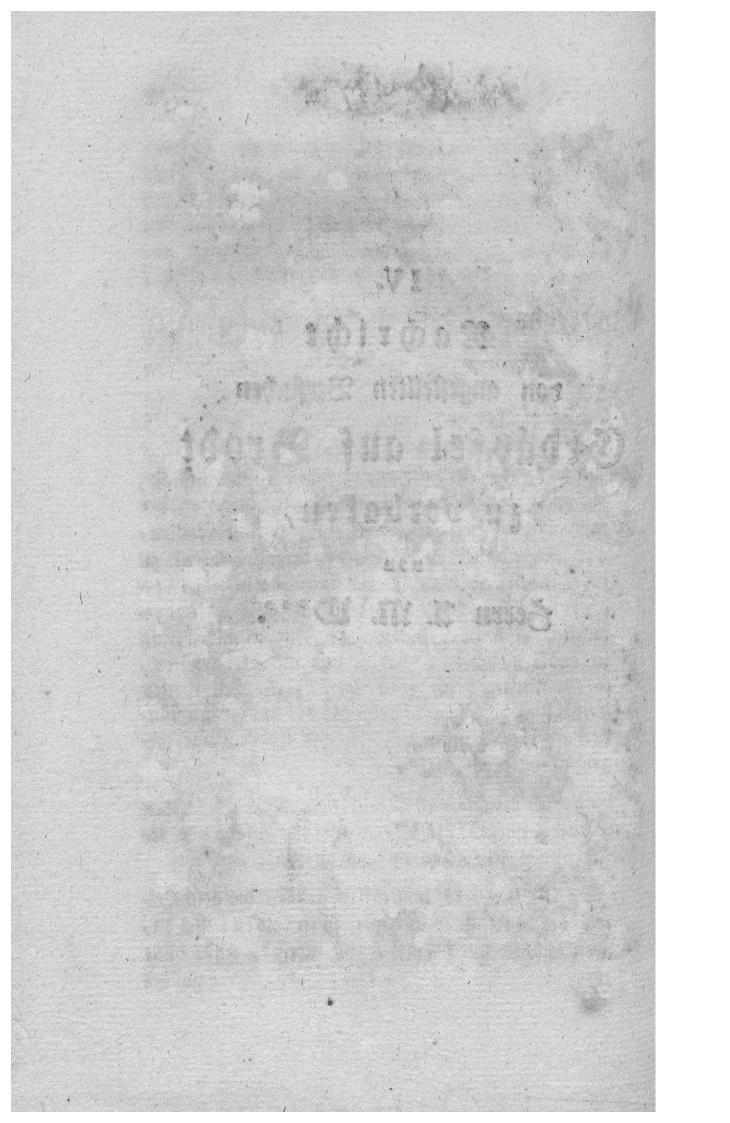
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

IV.

Nachricht von angestellten Versuchen Erdäpfel auf Brodt zu verbaken,

pon

Zeren 21. M. W\*\*\*.



### Nachricht

von angestellten Berfuchen

# Erdäpfel auf Brodt zu baken.

In befolg der mir aufgetragenen commission, die proben in fabricirung des Erdäpselbrodts, der mir übergebenen vorschrift nach zu wiederholen, und wo möglich eine leichtere versahrungsart zu zu ersinden; so habe ich den aufang mit sieben verschiedenen kleinen proben gemacht, die da hauptsächlich zum zwet hatten, die beste manipulation zu endeken: weilen aber selbige mit der größern, so ich unten beschreiben werde, in allen theilen ziemlich genau, sowohl gewichts als andrer umstände halber übereinstimmet, so will ich sie kurze wegen übergehen.

Ich erachte vor nothig, damit die allzuöftern wiederholungen vermieden werden, folgende ersfahrungen festzusezen und vorausgehen zu lassen.

1) Die beste manier im grossen die geschwelten oder abgekochten Erdäpfel zu zerdruken, ist, daß man selbige durch eine mühle presset, und ohne anders

anders in die gehabene hebi (sauerteig) thue, wann der teig soll geknättet werden; es ist aber dem teig besser, wann die Erdäpfel noch klein gekörnt als allzusein zerrieben in denselben kommen, indem sie in diesem zustande dem teig minder seine zähigkeit benehmen.

- 2) Will man dieses brodt in blossem ofen baken, so muß der teig dazu dit oder fest senn, und der ofen muß eine lang anhaltende, ansangs aber nicht allzustarke hize haben; will man aber dieselben in irdenen, zinnernen, oder eisernen schüsseln baken, so müssen dieselben mit butter wohl ausgeschmiert senn, und alsdann kann man den teig dunner und den ofen heiser machen.
- 3) Den preis des Erdäpfels gegen anderes brodt zu bestimmen, mußte ich erforschen, wie sich die rohen gegen die gesottenen, und diese gegen die verdrukten verhalten. Viele gemachte proben haben mir gezeiget, daß die rohen gewaschenen Erdäpfel in dem schwellen nichts an gewichte zugenommen, und kommen auf solgendes heraus: Als

Mohe gewaschene Erdäpfel eingewogen 2 16
Gesotten oder geschwellt, worunter zwen
zersprungen waren 2 15
Geschält 2 6½
Durch eine mit kleinen löchern verseher ne mühle geprest haben selbige gewogen 2 4

4) Ferners habe sie auf zwen kleine mit papier überzogene hurde vertheilt, mit papier bebekt,

bett, und sie zwenmal in den batofen zu dem brodt, als es halb gebaten war, gethan, und fie bom 31 becemb. 1771 bis ben 4 jenner in der batftube an einer warme von 5 grad gelaffen, und vollig ausgedort, und haben gewogen 221 loth.

5) Da ich noch zu wissen verlangte, in was vor einer verhaltnis die roben gewaschenen gegen die ungetochten gedorrten fieben, fo habe den 30 december 11 18 robe auf einem toblhobel in bunne scheiben gerschneiben und barauf in gleicher bige wie vorhergebende in bem ofen borren laffen, ba felbige bann ungefebr in 3 ffunden geborrt, gold. gelb an ber farbe, und glangend wie mit einem firnis überzogen waren, und haben gewogen 14 loth.

Nota. Sier ift ju bemerten, daß die geschwellten ihre mafferigen theile viel ungerner als die roben fabren laffen, und diefes babe ich nicht nur allhier, fondern auch in allen brobtproben gleich befunden.

Rach biefen vorangezogenen behandlungen und erfahrungen tomme ich auf die den 26 becemb. 1771 gemachte bakprobe des Erdapfelbrodts.

.notiber har a trade A to be a first	Set of	
	拙	lots
Ein aufgehauftes maß gewaschene	36%	
rohe Erdapfel magen	22	8
Davon habe zur probe abgewogen	12	15
Beschwellt und geschält haben fel-		3 6 6
bige gewogen	10	4
	23	

Diese habe ich diesmal in einer multe (baktrog) mit den händen verdruken und lang knätten
lassen, und sie wohl bedekt an der kälte übernacht,
und den ganzen morgen in der warmen stube stehen lassen; nach ungesehr 20 stunden, da ich selbige habe in das mähl thun wollen, ha. Its loth
ben sie gewogen
9 18
Within ausgedünstet. It ... 18 loth

B

Wozu einzügigs blos kernigs mähl eingewogen 15 12 Davon zum stauben zurükbehalten ....

If also mahl in den teig gekommen 11
Salz 8 loth, und sauerteig eingewos
gen 4 loth, thut zusammen

In der multe befande sich also 15 21 22

C

An laiben ist in teig ausgewogen worden.
4 brodt in teig à 2 th th 8 ...
20 brodt à 1 th 20 ...
ber resten ... 8

Ik also wasser in den teig gekommen 6 18

24

12

### D

Nachdeme die kleinen 13, und die groffen 2 kund haben baken mussen, so haben solche heis aus dem ofen gewogen:

4 grosse netto 15 6 10
20 kleine netto 14 16
der resten -- 5

Teig ist wie oben in den ofen gekommen 28 8

Satten also abgang im einbaten. Sa. 7 9

Mich wunderte sehr ben dieser probe, gleichwie ich es ben den kleinen erfahren habe, nicht nur
keinen zuwachs von den Erdäpfeln, sondern noch
verlurst in dem brodt von den dazu sournirten seken theilen erhalten zu haben; zu diesen sesten
theilen rechne ich das kernige mähl, die geschwellten Erdäpsel, das mähl in dem sauerteig, und das
salz. Es wird nicht undienlich senn, durch folgende verschiedene berechnungen die sache auszuheitern.

NB. Da ich zu ausbrodtung des teigs 2 18 mähl in einem geschirr a parte abgewogen, den teig ausgebrodtet, alles mähl epacte zusammen gethan, so hatte nach verrichteter arbeit i 16 24 loth, mithin zum würken verbraucht 8 loth: dies ist der grund, warum noch 2 loth staubmähl anseze.

19 08

E		
	步	loth
Einzügiges mahl, Erdapfel, hebt und falz haben gewogen B Würtmahl habe verbraucht Staubmahl des teigs in der multe, und zum in den ofen einschieffen der brodte in eirea	21	22 8
Solide theile sind also in den ofen gekommen Die heissen brodt haben gewogen nach be rechnung D	t 22 20	31
Berlurft der soliden theile		nan <b>I</b>
Das wasser so in den reig gekommen, la berechnung C	nt 6	18
Total abgang im einbaken	7	19
Mein verlust ware also, über alles dazi wasser aus 1 H 1 loth, und dieser das mähl und salz, sondern muß die tressen.	: fann Erdåp	nicht fel be-
Die aftheilung ber hrobten batte	e einei	1 DON

Die abtheilung der brodten hatte einen doppelten zwet, nemlich zu erfahren, wie viel der ganze teig in kleinen oder in größern brodten geben soll? Folgende berechnungen werden beides determiniren.

### F

Falls man nur kleine brodt gemacht batte, so wurde man erhalten haben:

Erdäpfelbrodt zu baken	l.	201
20 kleine brodt haben ausgebaken ge.	播	lot
wogen	14	16
Die 4 grossen in 8 kleinen wurden wägen der rest hat gebaken gewogen	5.07	25%
Obige solide theile so da in den ofen	20	141
gefommen	22	STORES
Sieben wurde also verlurft von den	COMMISSION CONTRACTOR	
foliden theilen senn	I	172
G		di A
Wann man aber nur groffe brot håtte, so würde man erhalten haben 4 groffe brodt haben laut rechnung D		
zusammen gewogen 10 grosse vor die 20 kleine würden wägen der resten	6	10 28 5
Sa.	22	11
Nach der berechnung E find folide		
theile in den ofen kommen Auf 14 größere brodte wurde über	22	110
die soliden theile zuwachs seyn		II
Wir mögen die Erdäpfel in dem r geschwellten zustand betrachten, so komm unbegreislich vor, daß selbige so viele seu darreichen können, und dies ware der gr ich die ansangs beschriebenen ersahrunge tern mit aller sorgsalt wiederholet habe; ersahrung beweiset, daß die Erdäpsel of 1. Skuk. 1772.	nt es chtigk cund, n zun die d	uns leiten baß röfe

den kein wasser eingesogen haben, indem daben ehender etwas verminderung der gewicht sich zeiget. Damit ich nun die reale gewicht bestimmen könne, wie viel (laut berechnung A) die gebrauchten 12 H rohe oder 10 H 4 loth geschwellte oder 9 H 18 loth zerdrukte 20 stund alte Erdäpfel, nach der berechnung B solide theile equivalent von dem kernigen einzügigen mähl zu dem brodt sournirt haben, muß ich solgende berechnung machen, zu dessen sundament angenommen ist, daß 3 H mähl 4 H brodt, nach der berechnung G geben.

### H

Bu 22 fb 11 loth brodt wurde	es	an bl	08	fera
nigem mähl erfodern		散」	6	24
Feuchtigkeit oder maffer wurde in	den	1		
brodt senn	,		5	19
Summa des brodts nach der be	-			
rechnung G		15 2	2	II
Berechnung				
B an einzügigem mahl				
	II	24		
Würkmähl 8 loth, falz 8 loth,		16		
in 4 loth sauerteig rechne in circa				
2½ loth mahl		21/3		
E staubmähl des teigs in der				
multe und schüssel		2		
Feuchtigkeit wurde in dem brodt feyn, wie oben	5	19		
. 11407	17	311		
12 16 rohe oder 10 16 4 loth gef			ous.	infal
haban also saliba theils samulat	wit	ture (	erv	nhier
haben also solide theile fournirt	4	112	20	II
			44	YY

åpfel folgendes enthalten, nach den berechnungen:

A schelfen oder schinten	11 T. (11 T. 11 T. 17 T.
Abgang im sieden na	
erfahrung no. 3 i	
Abgang im zerdruker	
Feuchtigkeit nach bere	chnung H 5 19
	7 201
Solide theile equivale	nt dem
fernigen måbl	4 111
Gemaschene robe	
Erdapfel	Sa. 12

Wann wir diese berechnung gegen die 4te ersfahrung halten, so sollten derselben nach, voige 10 18 4 loth Erdäpsel nicht mehr als 3 18 11 loch solide theile zu dem brodt fournirt haben, allein es muß folgen, daß meine gedörrten trokner als das mähl senen, wie es in der that sich auch verhält: wenn man kernigs mähl in dem ofen auströknen läßt, so hat es noch einen ziemlichen abgang.

Die gesottenen Erdäpfel ändern dem mähl von dinkel in vielen stüken seine natur, und maschen das brodt demfenigen von skillanischem waisen und nicht dem hiestgen oder deutschen gleich, wie selbiges solgende beschreibung der Manipulation ben eint und anderm darthun wird.

## Brodt . Manipulation

	non	von	von
	deutschem Waizenmahl.	sicilianischem Waizenmähl.	Erdäpfel , mit fernigem mahl
Şebi	muß groß fenn.	muß flein senn	vermischt. mußtlein senn,
Teig	fann dunn senn giebt einen gå- hen teig.	muß dif fenn, gibt einen brů- chigen teig.	verhålt sich gleich.
<b>Saab</b>	Sabt ungern, und mag ein startes haab er- leiden.	habt nur allzu- geschwind, und muß nicht vol- lig gehaben	verhålt sich vök lig gleich.
Hize des ofens.	muß fehr groß fenn, das brodt farbet nicht, baket ungern.	feyn. muß anhaltend feyn, farbet ftarf, brennet gern auf, und baket langsam aus.	verhält fich auch also, und baket noch langsamer aus.

Uebrigens behålt das eine wie das andere brodt die feuchtigkeit viel länger als das kernige, und sind in diesem stük von der natur des roggens.

Es bleibet mir noch übrig den preis zu bes simmen, wie theuer die 22 th 11 loth Erdäpfelsbrodt nach der berechnung H in zwenpfündigen laisben, gegen eine gleiche quantität und grösse von blos kernigem einzügigem mähl, in einer haushaltung, wo man es selbsten fabriciren würde, zu stehen kämen.

I

Nach der berechnung A hat ein mas Erdäpfel gewogen 22 th 8 loth, à 6 bz. bringt vor 12 th Sols vor felbige zu schwellen in circa 2 loth faubmähl i fr. 4 loth bebi i fr. 8 loth fals 1 fr. B E 12 16 mahl, à 28 bg. bas mas kernen, nach dem tar, bringt B 22 16 11 loth brodt in 2 pfundigen laiben wurden kosten bi. 25. Bon blos fernigem wurde die gleiche quantitat brodt toffen : 16 th 24 loth mabl, fo es brauchte, würden toffen bi. 29 I Staubmahl, febi und fals, wie oben == 3 22 15 11 loth brodt wurden gu stehen kommen BA. 30 10 das Erdapfelbrodt wurde wohl. feiler fenn

K

Der lette gesichtspunkt, worunter wir dieses brodt betrachten und vergleichen mussen, ist dieser:

Falls eine haushaltung von 12 18 kernisgem mahl das brodt, und 12 18 rohe Erapfel nehmen würde, wie viel sie zu speisen hätte.

Von 12 kb mähl das brodt kb 16 19 12 kb rohe Erdäpfel nach der berechnung A 19 4

26 4

Nach der berechnung G würde man erhalten an brodt Verlurst an gewicht in dem Erdäpfel-

22 11

urst an gewicht in dem Groapfeis

节 3 26

So folget die natürliche frag; ob das Erdäpfelsbrodt um dieser 3 15 26 loth mehrere nahrung den leuten verschaffen würde? als welches da seyn sollte, wenn ihnen die mehr auffallende arbeit und kösten anzurathen wären.

Bum beschluß muß ich noch melden, wie daß ich von Mimwhhrn. Chorschreiber Tschiffeli den Obringischen kalender von diesem jahre erhalten, morinnen auch eine vorschrift und anpreisung su einem febr nuglichen und viel überschuß gebenden Erdäpfelbrodt enthalten ift. Bu diefem brodt schreibet Sr. Autor vor, man folle geschwellte, beffer aber fene robe gewaschene, auf einem meerrattich reibeisen geriebene Erdäpfet dazu nehmen, fo follen diefelben auf 4 fimeri mabl und 4 fimeri Erdbiren ein vorschuß von 109 B brodt geben. Auch diese proben wollte ich unversucht nicht taffen, zu biefem ende hat mir auch or. Chorschreiber von feinem roben Erdäpfelmähl dazu fournirt. Weil es laut dieser porschrift nicht wohl zu bestimmen ift, ob das bakwerk zu Dehringen auf fauerteig, bierhefen, oder hopfen geführet wird, so habe ich mich ber twen erffern bedieut, nicht glaubende, daß fie all. Dor

borten auf sauerteig baken, weil der vorschrift nach man nur saures, mithin ungesundes brodt bekommen würde, sondern in dem absehen, eine versahrungsart zu sinden, welche unsern landleuten bekannt ist.

### L

Den 6 jenner habe folgende probe gemacht :

Einzügigs mahl # 1 16 Rau, sehr weisses Erdäpfelmähl = 16 Hebi 2

Deot / Harring and	A charit. Steel and the
Anna Pari	Sa. 2 2
Ausgegeben in teig 2 laiben à 16 loth 1 ditto	15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 1
	Sa. 3 4
Nusgebaken gewogen 2 brodtli 1 grofferes	16 24 CAN GUE 1 27 JULY
labo, and to weder out	Sa. 2 19

Eine andere probe von gleichem Erdäpfelmahl mit zwenzügigem kernigem mahl vermischet und auf bierhesen gebaken, ist auf den gleichen produkt herauskommen, und da obige proportion mit der proportion des brodts von blos kernigem ziemlich genau übereinstimmet, hingegen gegen den Hrn. Autor weit zurük bleibet, wie seibiges solgende berechnung zeigen wird.

2 4

Unfangs

Aufangs der vorschrift ift bestimmet, das mangu 30 th mahl 30 th Erdbiren nehmen folle (diese follen unsere Erdäpfel senn). In der berechnung der groffen bek brodts ist deutlich gesagt, daß ein simert mähl 20 15 brodt gebe; nun nach diesem sundament muß es vor 20 16 brodt 15 16 mabl fenn, und da ich gefunden habe, daß das raufe Erdäpfelmähl zu bem brodt gleich bem kernigen mabl fich verhalte, so wurde es geben bon

4 fimeri mahl und 4 fimeri Erdbiren, thut 8 simeri, à 15 th 120 Wann nun 3 16 mabl 4 16 brodt ge. ben, so sollen diese 120 16 mabl an brodt geben NB. in groffen laiben 160 Der Hr. Autor will brodt bekommen haben -189

Muf 8 fimeri, different und nach der probe L wurde es nicht mehr als 152 th 20 loth brodt geben, mithin die bifferens 36 th 12 loth fenn.

15 29

Da ich nunmehr sahe, daß ich weder auf famerteig noch bierhefen fo viel brodt berausbringen tonnte, judeme diefes brodt, wegen bem roben geschmat so basselbe bekommet, recht etelhaft wird, so have ich mich mit fernern proben nicht bemußen mogen. Singegen aber habe ich noch eine mit geschwellten und durch die muble gepreften Erdapfeln, mit femmelmagt vermenget, auf bierbefen gebaken, gemacht, welche ba noch das beste brodt geges

gegeben hat. Da aber dieses bakwerk mühsamer und kostbarer ist, und in der verhältnis des herauskommenden brodts gegen das gebrauchte mähl sich wie die probe B verhält, mithin den armen leuten nicht dieuen kann, so will ich es hieben bewenden lassen.

Ich habe geglaubt, Hochgeehrteste Herren! dem zutrauen, so sie mir in auftragung dieser commission gezeiget haben, nicht besser entsprechen zu können, als wann ich Denenselben die ganze reale verhältnis des Erdäpfelbrodts, unter den verschiedenen gesichtspunkten, samt bengefügten berechtungen, vor augen lege; nur möchte ich erwünschen, daß ich etwas nüzliches hätte endeken, und dadurch Dero benfall erwerben können.

the strain of the state of the

this points by the day of the property of the contract of the

water and my property of the property of

the same and the same of the s

and a second to the second

Vern den 22 jenner 1772.

N. W.

# Unfehlbare Methoden.

das Haab des Teiges und die Hize des Bakofens so zu bestimmen, daß man beständig ein gutes und gesundes Brodt erlangen wird.

Von Hrn. U. M. W\*\*\*.

Das brodt, so dem menschen die besten nahrungssäste geben soll, muß weder zu viel noch zu wenig gehaaben, nicht sauer, und hingegen wohl ausgebaten aber nicht verbrannt senn.

Da die manipulation zu machung des brodts jedermann bekannt ist, so sinde unnöthig in den detail desselben einzutretten; eint und anders aber, so da zu der perfection desselben dienet, werde ich gelegenheit haben zu berühren.

Der punkt des gehabenen teigs, wann er soll sum baken in den ofen gebracht werden, ist: man hane mit einem scharfen messer oder scheere einer bohnen groß teig ab, ohne denselben viel zusammen zu druken werse man denselben in heisses, besser aber in siedendes wasser, so wird er zu boden fallen, und soll etwa nach vier pulsschlägen wieder empor kommen, nach maßgebung daß länger anstehet (NB. ohne daß er an dem boden ankle-

anklebe, und dieses zu verhüten kann man selbigen mit dem messer von seinem plaz bewegen) nach
proportion braucht es noch zeit bis er gehaaben
ist, mithin daß man sich mit heizung des osens
darnach richten kann.

Dieser punkt des haabs ist unfehlbar, zu ale len zeiten und allerorten, die teige mögen loker, sest oder dik, sie mögen mit sauerteig, bierhesen oder hopsen getrieben, mit blossem wasser oder milch, ja sie mögen zubereitet senn wie sie wollen, als mit eper, butter, erdäpsel oder zuker geknettet senn, so wird das kochende wasser das punktum des haabs getreulich anzeigen.

Frenlich geschiehet öfters, daß man zu wenig gehaabenes, aber dennoch faures brodt bekommt, und darüber ift fich um fo weniger zu verwundern, indeme man auf bem land gemeiniglich gange wo. chen lang den fauerteig aufspahrt, welcher bann schärfer als der ftartste eßig wird : man nehme ju anmachung der hebi nur soviel sauerteig, daß die hebi bis gu bem fnetten in bem guruffallen begriffen, oder welches noch ficherer ift, man mache mit einer baffelnuß groß von dem alten fauerteig in einer schuffel eine teigdite vorhebi, 6 oder 7 fund zuvor ebe man die haubthebi machen will. Bon biefer tann man fchon, wann fie in dem gurutfallen begriffen ift, 4 bis 5 loth ju ber bebi ju ein mas mahl und eine gute halbmaß wasser nehmen , die bebi in der dit. oder festigkeit eines guten brobtleigs machen, die finbe tann in ber warme von 5 à 6 grad ob dem temperé des Miquelischen termo.

termometers senn, so wird man sicherlich tein saures brodt bekommen.

Die hise des bakofens zu einem festen teig ist also zu determiniren: Wann der ofen geheist und ausgepust ist, so muß man denselben ein wenig überschlagen lassen, auf daß die gröste hise sich vertheile, und sich in die steine ziehen könne, alse dann werse man ein wenig mähl oder krüsch (klenen) in den osen, so soll selbiges zuerst gelb und dann braun werden; sängt selbiges alsobald an stark zu rauchen, schwarz zu werden, zu funken oder zu brennen, so muß der boden mehr abgelöschet senn, bis er die angegebene hize hat, und auf diesem sußkann man alle blatten des bodens eraminiren. Ein dünner oder lokerer teig mag viel eine grössere hize als ein sester vertragen: überhaubt ist diese hize vor alles brodt gut worinn kein zuker besindlich ist.

Ben diesem anlaß muß ich eines großen sehlers erwehnung thun, so ich ben den Bakösen, sonderheitlich auf dem land, bemerket habe, welcher da die schuld an einer unnöthigen sehr großen holzconsummation ist; dieser sehler bestehet darinn, daß die bakösen von den maurern so hoch gemacht sind, daß ein mensch östers bequem darinnen szen könnte.

Es issehr begreislich, daß die größe hize oben in dem ofen ist, und nur die untere, so hoch als das brodt wird, auf dasselbe wirken kann. Nun ben 12 à 15 zoll hohen mundlöchern und 2½ à 3 schuh innerer höhe des osens, muß die hize oben ben

bep ersterm hinausdringen, indeme das thürlein zu dünn und nicht schlüßig genug kann gemacht werden, mithin die obere hize vor das brodt verlobren ist, als welches brodt niemalen 7½ zou hoch wird; wann also das mundloch diese höhe hätte, so würde es genugsam senn. Das gewölb von dem größen bekenbakosen sollte von dem boden an inwendig nicht höher als 16 zoul slach gewölbt, die gewölbsteine 15 à 16 zoul dik, und der boden auf einem gewölb ruhend, so da samt den osensplatten 16 à 18 zoul dik senn.

Die gründe, warum man auf dem lande die baköfen von allzugrosser höhe macht, sind solgende:

1) Werden selbige von den maurern gemacht, die da nicht im ring herum wie die hasner mauren können, sondern ihre sache wölben müssen. 2) Die mundlöcher machen sie in dieser höhe, auf daß der maurer commod hineinschlupsen könne, um ihne auszubessern; und 3) wann die landleute früchte dörren, so kriechen sie selbssen hinein, vor das ges dörrte auszulesen, welches aber ben so niedern mundlöchern nicht geschehen könnte.

Ich will abermal meine eigene erfahrung türzlich beschreiben, welche die wegweisung abgeben soll, mit weuigen kösten und ganz sicher alle die beschwehrden der alten Oesen auszuweichen, und zu gleichem zwek zu gelangen.

Ein neuer Ofen von einer gegebenen innern höhe zu machen, braucht man nur von alten läs den die innere form des Ofens zu machen, auf dies

## 214 Von dem Haab des Teigs

dieselbe den randstüsen nach ein zirkel nach dem andern dichte mauren oder gewölben lassen, jedennoch daß man so wenig leim als möglich ist zwischen die steine thut; ist der Osen zugemauert, das zugloch auch im stand, so braucht man nur die läden oder gestell darinnen zu verbrennen, und so wird man ohne große kunst einen Osen erhalten, dessen innere gewölbung nach der gegebenen dimension ausfallen muß.

Die alten Ofen auf eine gegebene innere hohe famt den mundlochern ohne fonderbare toften au bringen, ist auch leicht wie folget zu bewerkstels ligen : Man thue auf den boden des Ofens reines grien (fies) mit fand vermischt, (und falls das gewoll nicht dite genug bat, fo kann man bemfelben ver mittelft deffen auch die beliebige dike geben) soviel als nothig ift demfelben famt der bike von den bo. benplatten die gehörige bobe ju geben, und je nieberer man benfelben machen tann, je beffer ift es; ben alten Ofenbank laffe man bleiben, und mache einen bunnen beweglichen jum einschieben darauf, daß das mundloch auf das höchste noch 71 soll hoch bleibt, und wann schon der boden des Ofens in I der hohe des mundloche follte zu fiehen tommen, so mache man den boden ein oder 11 fcub weit in den Dfen hinein von dem mundloch weg, obsich zu steigen, bis man die flucht des neuen bodens erreichet hat, man wird vermittelft beffen nur mehr holz erspahren: ba aber unsere fand. steine die hize und das abloschen des wassers nicht mobl ertragen tonnen, fo muß man den Ofenbant,

so weit als das seuer darauf zu liegen kommet, mit gebaknen steinen süttern. Nihmet man diesen eingeschobenen Ofenbank heraus, so ist die alte mundlochhöhe vorhanden, daß der hasner oder maurer zu ausbesserung des Osens in denselben schlupsen kann.

Ju kommlicher dörrung der früchte, mache man 4 à 5 hürde in der breite des mundlochs und länge des Ofens, so da rände in der höhe von etwa 1 zoll hoch haben, die man auseinander stels len kann, so wird man sicherlich mit gleicher hize dreymal besser und mehrere früchte dörren können als nach der alten manier; so man aber begehret jegliche hürde a parte aus dem Osen ziehen zu können, so kann man nur ein kleines separationsgesstell dazu machen, vor welches beides benöthigten falls ich zu der einsicht ben der stelle habe.

Da verhoffentlich vermittelst den wenigen tosten allen den angegebenen inconvenienzen vorgebos
gen wird, so kann ich die landleute im gegentheil vers
sichern, daß sie auf das allerwenigste iholz erspahren
werden, als welches ihnen nebst der wenigen zeit so
sie zur erheizung ihrer Desen gebrauchen, die wenigen kösten der abänderung in kurzem reichlich ersezen wird. Ich kann dieses um so gewisser versichern, weilen ich alles obangezogene aus eigener
ersahrung habe. Die über den Osen bis in den
schorstein geführten röhren, so ob dem mundloch mit
einem stein schlecht vermacht, sind hizverschwendere,
indeme diese rohr die mehrste zeit nur von dachdiegeln, mithin sehr dunn gemacht sind: ein an ei-

## 216 Von dem Haab des Teigs

ner stange besindlicher eiserner schieber, so in einer rinne laufen und das zugloch directe auf dem gewölb vermachen würde, muß die hize des ofenst besser in demselben behalten. Folgende maxime habe ich ben den Bakösen beständig bewährt gestunden: Guter zug des schorsteins, inwendig niederer Osen, niederes aber weites mundloch, ensparet holz und befördert die arbeit.

Es bleibet mir noch übrig, von der wenigen dauerhaftigkeit im feuer unserer gebakenen steine melbung gu thun, welcher beffect nicht nur die Batofen fondern alle feuerarbeiter empfindlich betrift. Ein Beterbatofen ben mittelmäßiger arbeit muß des jahrs zweymal frisch am boden belegt und das gewolb ausgebessert werden, die fleine von der öftern bige fich zersplittern, der boden bald ausbrennet, fo daß das gewölß in furgem den einfturg brobet; ben ben arbeitern fo schmelzfeuer gebrauchen, werden die fleine nur allaugeschwind aufammengeschmelat. Man murde also nicht nur den arbeitenden, sondern bem gan. gen publito einen ungemein groffen dienft erweisen, wenn man denfelben eine in beftigem feuer aushaltende art von gebakenem oder anderm ge-Gein liefern tonnte.

Es ist nicht zu glauben, daß die gütige natur unserm lande die materialien zu fabricirung solcher art gestein versaget habe: allein, alldieweil man von der gleichen erde, ohne andere bemühung, zwen widerwärtige qualitäten in gebatenen steinen erfodert, als da sind dachziegel und steine

ffeine jum feuer, so wird man wohl vergebens fuchen, eine folche zu finden, und, alldieweil man es dem bandwerksmäßigen verfahren der ziegelftreis cher überläßt, fo werden wir sowohl die feneraus. baltenden feine als gute bachziegel lange zeit entbehren muffen. Das fonft raube Ballisland four. nieret eine vortrefliche art das beftigfte feuer aushaltende gestein, fo fie guldiffein benamfen, und wovon, wie befannt, nicht nur ihre, fondern noch in dem Oberhaftleland alle ftubenofen davon gemacht find, und beren man über hundertjährige feben tann, und welches geftein eine art briengonertreide iff. Frenlich ift bato in unserm lande tein bruch von foldem gesteine endett; alleine da mir an bren orten indicia von denfelben befannt find, als die erfte auf der grimfel ohnweit dem fpithal, wovon ich ein fleines mufter habe; bas zwente ohnweit Gudtannen, woher man vor altem foll Defen genommen haben; und endlich das dritte obnweit dem Grund alles im Sasteland, welches das commodefte jur abführung ware. Sollte fich eine Befellschaft zu diefer entdetung bervortbun, fo wollte ich willig einen beliebigen antheil baran nehmen.

N. W.

270 11000 Con maggi County Sub-Colors Hadin thank which aution to fi The college and the Charles -personal trace some many of which it is all the milion and ENGLISHED BUTTON (de l'ama) Andres med 31,361,205 come and interdo metal Bus Sint \*\*\*\*\*\* madem 2. On But 19 CONTRACTOR Charles and Land Commercial Control novod lisela