№ 11.

Die Gau-Versammlungen.

Den 11. Februar — Beilage zum Nagolder Intelligenzblatt. — 1848.

Protokoll
der
zweiten Gau-Versammlung der landwirthschaftlichen Bezirksvereine
von
Herrenberg, Rottenburg, Tübingen.

Herrenberg, den 3. Februar 1848.

Die Verhandlung beginnt um 10 Uhr.

Vorstand: Pfarrer Freihofer in Kayh.

Sekretäre: Reallehrer Jäger und Buchhalter Strölin in Herrenberg.

Der Vorstand begrüßt die Versammlung mit einer kurzen Anrede:

Indem wir heute uns hier zur zweiten landwirthschaftlichen Versammlung unseres Gaues vereinigen, sind wir einem Beschlusse nachgekommen, der im vorigen Jahr von der Versammlung in Rottenburg gefaßt worden ist. Der Eindruck, den wir von Rottenburg mitgenommen, und die rege Theilnahme, die sich auch an der heutigen Versammlung kund thut, bestärkt die Ueberzeugung, daß Gauversammlungen eine zweckmäßige Einrichtung seyen, und ich heiße daher alle verehrten Theilnehmer, die ihr Interesse für landwirthschaftliche Bestrebungen aus unserem Gau und den benachbarten Bezirken zu uns gebracht hat, mit Freuden willkommen. Was die Beschlüsse der vorigen Versammlung betrifft, so wurde dem Wunsche auf Herstellung einer Staatsstraße im Neckarthal von Rottenburg aufwärts dadurch eine Folge gegeben, daß von Seiten des Präsidiums der Versammlung eine dahin gehende Eingabe an das Ministerium des Innern abgegeben worden ist. — Der Anregung die Seidenzucht vornehmlich als Armenbeschäftigung bei uns einzuführen, suchte der Herrenberger Bezirks-Verein dadurch zu entsprechen, daß er Prämien im Betrag von 50 fl. für Saatschulen und Pflanzschulen und für Bestockung von tauglichen Plätzen und Hecken mit Maulbeerstauden aussetzte. Ein Vortrag hierüber wurde auf der Rottenburger Versammlung zugesagt, und ist von Hrn. Oberamtsrichter Gmelin daselbst schriftlich heute zur Mittheilung übergeben worden. Die Sämereien, welche die hohe Centralstelle die Güte hatte, den drei Bezirks-Vereinen zu überlassen, sind dankbar entgegengenommen und vertheilt und damit vielfache Versuche angestellt worden. — Wir haben ein theures Jahr gehabt, das Mißrathen der Erdbirnen auch im letzten Jahr, namentlich in unseren Bezirken, bedrohte uns, so sehr manche Erzeugnisse der Landwirthschaft gerathen sind, mit einer abermaligen schweren Zeit. Wer beklagt nicht mit theilnehmendem Herzen die hart bedrängten Umstände, unter welchen so viele Armen unter uns lebten und noch leben, und wem ist nicht bange, wenn er bedenkt, welch namhaften Zuwachs die Klasse der Bettelarmen aus der Klasse der gering Begüterten erhalten hat und noch erhalten wird? Wie groß mag die Zahl derer noch werden, die ungeladen und unfreiwillig bei denen zu Gast essen werden, die noch Etwas haben? Jedoch, es ist kein Uebel so groß, ohne daß sich an ihm auch etwas Gutes entwickelte. Wie die Noth beten lehrt, so macht sie auch erfinderisch. Sie setzt die Kraft aller gebildeten und theilnehmenden Menschenfreunde in Bewegung, weitere Gaben, die noch in der Natur schlummern, zu Tage zu bringen, auch dem minder günstigen Boden ein reicheres Erzeugniß abzuringen, neue unbekannte Produkte zu erzeugen, bessere Mittel und Wege anzuwenden, in der edlen Absicht, allen unseren Mitmenschen hinreichende und billige Nahrung und zugleich lohnende Arbeit zu verschaffen. Und sollte man für dieses Streben an einem wohlthätigen Erfolge zweifeln, wenn Kundige versichern, daß auch in unserem Lande der Boden ein Drittel bis die Hälfte mehr erzeugen könne und noch für manches nicht kultivirte Produkt tauglich sey? Auch wir, meine verehrten Freunde, arbeiten an dieser schönen aber großen und schweren Aufgabe; darum lasset uns mit lebendigem Interesse der guten Sache zugethan seyn. Die Erfahrenen unter uns mögen Rath ertheilen, in was und auf welche Weise wir in der Landwirthschaft fortschreiten, und Vermehrung und Verbesserung der Erzeugnisse herbeiführen können. Aber die seyen uns die Liebsten, welche uns nicht nur rathen und sagen, wie gute Rathschläge ausgeführt werden, sondern welche selbst alsobald tüchtige Rathschläge nach Kräften ins Werk setzen, neue bessere landwirthschaftliche Schöpfungen in den Gemeinden hervorrufen, um auch den schwerer beweglichen Bauernstand durch ihre Beispiele, Bereitung und eigene Anschauung in die Bewegung zum Besseren hineinzuziehen. Laßt uns nicht, wie man uns so gern vorwirft, am Reden und Rathen allein hängen bleiben, sondern dafür sorgen, wie zum Rathen auch kommen die Thaten.

Hierauf wird zur Berathung der vorliegenden Thesen übergegangen:

1) Welche Lehren ergeben sich aus dem reichen Obstertrag des Jahres 1847 in Absicht auf Obstbaumzucht und Mostbereitung.

Zuerst trägt der Vorstand Folgendes vor: Nach der Erfahrung des letzten Jahres waren da, wo Obstbaumzucht in größerer Ausdehnung getrieben wurde, Gemeinden mit geringeren Obstsorten übel daran, denn letztere mußten größtentheils zu Spottpreisen verkauft werden, wie es namentlich letztes Jahr mit den Knausbirnen der Fall war. So groß der Ueberfluß im Herbst war, so leer mag es bald bei den meisten Baumzüchtern aussehen. Es sollte daher eine bessere Organisirung in die Baumzucht kommen, es soll nicht dem Zufall überlassen bleiben, woher man die jungen Bäume bezieht, und welche Edelreiser eben der Baumgärtner auf die Wildlinge setzt. Nach dem bisherigen Verfahren haben sich eine Masse schlechter und geringer Obstsorten in manche Gemeinden ein-

geschlichen und erhalten. Es sollte von Sachverständigen für die einzelnen Distrikte in dieser Beziehung ein Plan entworfen, und mit Rücksicht auf Lage, Bodenart und Ausdehnung der Markungen festgestellt werden, welche Sorten zunächst als Mostobst zu pflanzen seyen, und welche sich als Tafelobst für die Küche eignen. In besonders günstigen Lagen dürfte vorzüglich auch auf frühe und dann auch auf sehr lang dauernde Birn- und Aepfelsorten gesehen werden, weil diese Sorten für den Handel die einträglichsten seyen. Alles dieß dürfte um so wichtiger werden, je weiter sich die Eisenbahnen verzweigen, wodurch Gelegenheit zu schnellerem Verkauf und besserem Absatz gegeben würde. Ich mache daher den Vorschlag, daß jeder landwirthschaftliche Verein die zu obigen Zwecken geeignete Obstsorten auslesen und auf deren Verbreitung, zunächst bei Anlegung von Gemeinde-Baumschulen hinwirken möchte und spreche den Wunsch aus, es möchten sich die Kundigen veranlaßt finden, einleitende Schritte in dieser Beziehung zu thun.

Professor Göriz von Tübingen: Ich erkläre mich mit dem bereits Gesagten einverstanden und möchte nur meine Ansicht über die Mostbereitung mittheilen und frage, ob es nicht im Interesse der landwirthschaftlichen Vereine liege, auf die Dauer-Mostbereitung hinzuwirken? Es sollte nicht bloß Most auf 1 — 2, sondern auf 4 — 6 Jahre haltbar gemacht werden. Aus dem Jahre 1847 sollte man die Lehre entnehmen, auf größere Vorräthe Rücksicht zu nehmen. Es ist wichtig, Versuche über Most zu machen, der 3 und mehr Jahre hält. Es könnten die landwirthschaftlichen Vereine durch Aussetzung von Prämien auf haltbaren Most in größeren Quantitäten hinwirken. Es sollte die Dauer-Mostbereitung allgemein werden, wie in der Normandie, wo man besonders für die Seefahrer 4jährigen Most bereitet, den noch ältere Leute ohne Beschwerde genießen können.

Pfarrer Wittich von Kuppingen: Wie kann das geschehen?

Göriz: 1) Dadurch: Es müssen Sorten ausgewählt werden, welche dazu passen, so gibt es viele Reinetten-Arten, und sechs- bis achterlei Birn-Arten, welche haltbaren Most geben. 2) Daß man das Obst nicht gleich vom Baum herunter zum Most macht, sondern Obst-Arten in Schuppen aufschüttet und mürbe werden läßt. Die meisten Arten werden nicht gleich teig, sondern bloß mürb, was wesentlich zu einem haltbaren Moste beiträgt. Im Dezember sollte man mosten; in der Normandie wird selbst im Februar noch Most bereitet. 3) Ein weiteres Mittel ist das Ablassen des Mostes und das Reinhalten von Wasser.

Vorstand: Im Herrenberger Oberamt herrscht allgemein die Meinung, man müsse den Most durch Wasser haltbar machen.

Pfarrer Wittich: Von dieser Meinung muß man eben die Leute abbringen.

Mühlebesitzer Pfeifer von Rottenburg: Solcher Most könnte zu theuer werden, die Leute kaufen lieber Sechsbatzenwein, als solchen Most. (Dieß wird von Vielen bestritten).

Dr. Metzger von Herrenberg: Ich habe im letzten Spätjahr Most ohne Wasser gemacht und gebrauchte zu 1 Eimer 33 Simri Aepfel à 12 kr., was also für den Eimer 6 fl. 36 kr. ausmacht und also immerhin ein wohlfeiles Getränke ist. Das Aufnehmenlassen des Mosts, wie beim Wein, möchte auch zu rathen seyn.

Pfeifer: Es kann 50 Jahre ansteben, bis wir wieder so viel Obst bekommen.

Raidt von Niedernau: Ich habe Versuche gemacht, lagerhaften Most durch Abziehen zu bereiten, diesen habe ich auf $\frac{1}{2}$ — $\frac{1}{3}$ gefrieren lassen, wodurch er besser und 5 - 6 Jahre haltbar wurde.

Vorstand: Es dürfte doch ein Unterschied seyn zwischen Entfernung der wässerigen Theile aus dem Most mittelst des Gefrierenlassens, und zwischen dem Mosten des gehörig abgelagerten Obstes; die besten Sorten werden erst auf dem Lager reif, und entwickeln dann erst ihre eigenthümliche Kraft und Güte. Etwas Gutes mag aber der Gewinn aus gefrorenem Most immerhin seyn.

Göriz: Bezeugt, daß das Gefrierenlassen für den Most gut ist, dagegen habe ein in Tübingen mit dem 1847er Wein angestellter Versuch durch Gefrieren denselben saurer gemacht.

Vorstand: Aus dem heurigen Jahre sollte man die Lehre entnehmen, für die Zukunft zu sorgen; die Erfahrung hat gezeigt, daß die Theurung der Lebensmittel viel größer wird, wenn keine Getränke vorhanden sind. Wir dürfen daher als Ergebniß unserer Erörterung es empfehlen, wo es angeht, Dauermost zu bereiten. Mittel hiezu sind: Zweckmäßige Auswahl lagerhafter Obst-Sorten, Ablagerung des Obstes, Aufnehmenlassen des Mostes, spätes Mosten, Ablassen und auch Gefrierenlassen desselben.

Domänepächter Bräuninger in Sindlingen: Ich muß bitten, daß der Knausbirne der Stab nicht so schnell, wie vorhin geschehen, gebrochen wird. Die Knausbirne wurde voriges Spätjahr nicht um einen Spottpreis verkauft, sondern zum Theil gut bezahlt, weil sie namentlich zum Dörren sehr gut ist.

Vorstand: Von der Knausbirne wurde das Simri zu 6 kr. und 4 kr. verkauft, übrigens war zunächst in Beziehung auf Mostbereitung, nicht aber hinsichtlich des Dörrens von ihr die Rede. Für letzteres ist diese Birne allerdings gut.

Vorstand: Ich hätte gewünscht, daß die Frage über die Obstbaum-Zucht mehr erörtert worden wäre, da jedoch Niemand mehr das Wort über diesen Gegenstand ergreifen will, so glaube ich, können wir zur nächsten Frage übergehen.

2) Durch welche Mittel und auf welche Weise könnte der Welschkornbau, der sich im letzten Jahre lohnend erwiesen, im Gaubezirk auf Dauer in Aufnahme gebracht werden?

Vorstand: Unser Gaubezirk liegt an der Gränze des Weinbaues, die gewöhnliche Welschkornsorte lohnt nur in günstiger Lage und dann nicht alle Jahre den Anbau. Es wäre wünschenswerth, zunächst für den Ausfall der Kartoffeln und überhaupt als weiteres gutes Nahrungsmittel das Welschkorn ausgedehnt zu bauen, und besonders eine neue, frühreifende Sorte in Aufnahme zu bringen.

Bräuninger: Wenn wir nicht eine andere Sorte haben, so kommt in unserem Bezirk kein Welschkorn fort. Ich habe Versuche gemacht und das Welschkorn wurde nur im Jahr 1842 reif, der Boden ist zu trocken und das Klima ist zu rauh.

Göriz: Die kleinere Sorte baut man in Ober-Italien nach der Einheimsung des Weizens, sie wird noch zeitig, kann also in Württemberg wohl fortkommen, wie auch Versuche in Hohenheim bestätigen.

LANDKREIS CALW Kreisarchiv Calw

Oberamtmann v. Kirn in Herrenberg: In der Gegend von Innsbruck wird Mais in großer Quantität gebaut, und dort wird es nicht milder seyn, als bei uns.

Göriz: O ja, dort ist Weinbau.

Bräuninger: Und nur so weit der Wein gedeiht, kommt das Welschkorn fort.

Göriz: Ich schlage vor, einen Versuch mit frühreifen Sorten zu machen und möchte hier auf einen Umstand in der Gegend von Tübingen aufmerksam machen. Dort unterlassen Viele das Abfahnen des Welschkorns in der Meinung, die Pflanze ziehe durch die Fahne Nahrung aus der Luft. Dieß ist aber unrichtig: die Fahne saugt keine Nahrung ein, sondern entzieht. Es ist in den meisten Gegenden üblich, die Fahne nach der Befruchtung abzuziehen, wodurch die Reife beschleunigt wird.

Bräuninger: Allerdings, es wird in den Gegenden am Neckar so gehalten, wo sehr viel Welschkorn gepflanzt wird. Die kleinere Sorte ist mir übrigens nicht bekannt.

Vorstand: Es wäre daher der Vorschlag zu machen, daß sich die landwirthschaftlichen Vereine Samen von der frühreifenden, kleinen Sorte verschaffen und denselben unter geeignete Leute vertheilen würden.

v. Kirn: Für unseren Bezirk ist das sehr wichtig, Rottenburg hat schon eine günstigere Lage.

Hofkameralverwalter v. Voßler in Herrenberg: Auf dem Schaichhofe wurde voriges Jahr viel solches Welschkorn, zum Theil mit großem Nutzen, gebaut.

Vorstand: Diese Sache ist jedenfalls eines Versuches werth, wir wollen es uns empfohlen seyn lassen.

3) Welche Aussichten hat der Hopfenbau und zu welcherlei Maßregeln in Bezug auf denselben ist Anlaß gegeben.

Vorstand fragt Dr. Metzger von Herrenberg, ob er, da er sich unter Anderem schon viele Jahre mit Hopfenbau beschäftige, aus seiner Erfahrung Mittheilungen machen wolle.

Dr. Metzger: Ich kann in dieser Beziehung keine genaue Auskunft geben, da man nicht weiß, ob die Morgenzahl der Hopfen-Anlagen zu- oder abgenommen hat. Die anwesenden Herren von Rottenburg werden wohl bessere Auskunft geben können.

Pfeifer: Es ist ein Fehler, daß der Staat für den Hopfenbau nichts thut, da er doch früher dazu aufmunterte durch das Versprechen von Zehntfreiheit.

Dr. Metzger: Der durchschnittliche Ertrag des Hopfens ist trotz des geringen Preises im vorigen Jahre immer noch 15—16 %, daher der Hopfenbau lohnend ist.

Pfeifer: Für Leute, welche setzen können.

Raith: Großer Fehler war, daß die Stangen in den letzten Jahren ungewöhnlich theuer waren und 28—30 fl. kosteten. Wenn die Stangen wieder wohlfeil sind, wird der Hopfenbau eher lohnend seyn.

v. Kirn: Dann wäre eine Bitte an die Regierung um billige Abgabe der Hopfenstangen am Platz.

Metzger: Die Regierung bietet die Stangen zum Revierpreis, aber der ist zu theuer.

Oberamtsrichter Fetzer zu Herrenberg: Dann muß man eben bitten, daß man sie unter dem Revierpreis abgibt.

Metzger: Das thut die Finanzkammer nicht (was von verschiedenen Anwesenden durch Angabe von Beispielen bestätigt wird). Die Nachfrage nach Stangen war in den letzten Jahren zu stark, darum waren sie theuer und wurden von der Regierung nicht billig abgegeben. Man muß deßwegen den Hopfenbau nicht fallen lassen.

Nun tritt der Herr Direktor v. Pabst als Abgesandter der K. Centralstelle mit dem Vorstande des landwirthschaftlichen Bezirksvereins von Rottenburg in den Saal und wird im Namen der Versammlung vom Vorstande begrüßt.

Vorstand: Wiederholt über den Hopfenbau, daß der hohe Preis der Stangen vorübergehend seyn werde, glaubt, daß das Biertrinken durch den Most nicht auf Dauer beeinträchtigt werde und daß die kurze Zeit ungünstiger Preise noch keinen gegründeten Befürchtungen gegen den Hopfenbau Raum geben.

Göriz: Theilt diese Ansicht und trägt der Versammlung eine Durchschnittsberechnung vor, wonach der Durchschnittspreis von 20 Jahren für den Centner Hopfen zu 104 Pfund 61 fl. beträgt:

Hohenheimer Hopfenpreise in 20 Jahren,
der Centner zu 104 Pfund.

1826	20 fl.	56,2 fl.	1836 nicht verk.		37,2 fl., bez. 46,3 fl., wenn bloß 4 Jahrgänge dividirt werden.
1827	22 fl.		1837	38 fl.	
1828	18 fl.		1838	75 fl.	
1829	155 fl.		1839	25 fl.	
1830	66 fl.		1840	48 fl.	
1831	54 fl.	67,8 fl.	1841	55 fl.	64,2 fl.
1832	185 fl.		1842	90 fl.	
1833	120 fl.		1843	46 fl.	
1834	50 fl.		1844	60 fl.	
1835	30 fl.		1845	70 fl.	

1846 nicht verkauft.

Als Resultat dieser Berechnung stellt sich heraus:

a) Der durchschnittliche Preis in 20 Jahren ist 61 fl.

b) In Perioden nach 5 Jahren genommen ist die von 1841—1845 die zweitbeste, im Ganzen also ist keine Abnahme des Preises durch den stärkeren Anbau sichtlich, wie man glauben könnte. Mit dem Anbau ist der Bedarf gestiegen.

c) Der Jahrgang 1846 bildet eine Ausnahme, die man auch im Jahre 1836 einmal hatte.

d) Ueber 100 fl. kamen in 20 Jahren dreimal Preise vor, über 61 fl. sechsmal Preise vor, unter 61 fl. folglich vierzehnmal Preise vor, mit 30 fl. und darunter sechsmal Preise vor.

e) Neuerer Zeit sind die Schwankungen nicht mehr so stark, wie in den ersten 10 Jahren; sie werden sich auch vermindern, je verbreiteter der Hopfenbau wird, weil ein Rückschlag in der einen Gegend durch das Gedeihen in der andern mehr ausgeglichen wird, als dieß früher der Fall war, wo man nur Bairischen, Böhmischen und Spalter Hopfen im Handel kannte.

Göriz spricht hierauf seine Ansicht dahin aus, daß der Hopfenbau nicht für ärmere, sondern für wohlhabendere Landwirthe passend sey und theilt der Versammlung noch Winke und Rathschläge über die Aufbewahrungsweise des Hopfens mit:

In den Oekonomischen Neuigkeiten 1847 Nro. 120 empfiehlt Professor Belling das unterm 18. Februar 1847 für die k. k. östreichischen Staaten patentirte Mittel des Herrn F. G. Rietsch, fürstl. Oetingen Wallenstein'schen Rathes (derzeit in Währing nächst Wien, Herrengasse Nro. 24). Diese Erfindung besteht darin, den Hopfen entweder gleich oder in den nächsten Monaten nach seiner Ernte mit dem von dem Herrn Erfinder eigens bereiteten Malzgetreide-Extrakt oder auch bloßem Malz-Extrakt vermengt und getrocknet in Kisten oder Fässer einzustampfen, wodurch der Hopfen zu-

LANDKREIS CALW Kreisarchiv Calw

gleich auf einen kleinen Raum zusammengebracht und für lange Zeit gegen jede Veränderung geschützt wird, indem er dadurch von der unmittelbaren Berührung mit der atmosphärischen Luft ausgeschlossen, gewissermaßen von dem Malzgetreide-Extrakt eingehüllt, der nachtheiligen Einwirkung derselben entzogen und die Verflüchtigung sowohl als Verharzung des aromatischen Hopfenöls gehindert wird. Diese Aufbewahrungsmethode zeichnet sich zugleich durch Wohlfeilheit aus. Da dem Brauer das Mengeverhältniß bekannt ist, in welchem er Malzgetreide-Extrakt und Hopfen mit einander untermengt hat, so kann er hienach das zu einem Gebräude erforderliche Quantum der festen Hopfenmasse berechnen und anwenden; und da die Substanz, worin der Hopfen gewissermaßen eingehüllt wurde, Malz- oder Malzgetreide-Extrakt, mithin dieselbe Substanz ist, die sich auch in der Bierwürze aufgelöst befindet, so wird dadurch nichts Fremdartiges in das Bier gebracht und nur an der sonst üblichen Schüttung wird so viel Malz abgebrochen, als im Aequivalent Malz-Extract in dem zuzusetzenden Hopfen bereits enthalten ist, wodurch sich der Aufwand am Malz-Extract zur Aufbewahrung des Hopfens bezahlt.

Pfeifer: Ich habe eine Hopfenpresse erfunden, durch welche es möglich ist, 3 Ctr. Hopfen in einen Sack zu pressen. Die Presse kann auf 50 fl. kommen. Jeden Tag können damit 15 — 20 Ctr. Hopfen gepreßt werden. Jedermann kann bei mir davon Einsicht nehmen.

Metzger: Das Abschließen der Luft ist die Hauptsache, also wird es besser seyn, wenn der Hopfen tüchtig in Fässer gepreßt wird.

Göriz: Es ist die Frage, ob man den Hopfen so fest in Fässer pressen kann, daß er das Aroma behält, denn es ist Thatsache, daß der Wein und Branntwein in Fässern verdunstet. Wenn aber zum Hopfen der Malz-Extrakt, von dem ich vorhin erwähnte, beigemischt wird, so verdunstet er nicht.

Metzger: Die Engländer haben den Beweis geliefert, daß man den Hopfen so fest in Fässer pressen kann, daß er sein Aroma behält.

Göriz: Zwischen englischem und amerikanischem Hopfen ist auch ein Unterschied, ersterer ist schlechter und deßwegen auch um die Hälfte billiger.

Pfeifer: Ich glaube, man sollte darauf hinwirken, daß Pressen eingeführt werden, das Einpressen der Dolden ist das Beste.

Vorstand: Das Resultat dieser Berathung wird folgendes seyn: Der ungünstige Erfolg des letzten Jahres ist zufällig. Nach der Berechnung des Herrn Professor Göriz ist der Durchschnittspreis vom Centner in 20 Jahren 61 fl., der Hopfenbau kann deßwegen als lohnend angesehen werden. Aermere Leute sollten sich davon entfernt halten. Die landwirthschaftlichen Vereine sollten auf Versuche hinwirken, ob das Abschließen der Luft durch Aufgießung von Malz-Extrakt wirklich sich erprobt und der Hopfen guter Jahre sich länger von den Bierbrauern aufbewahren läßt.

(Die Fortsetzung folgt.)

Mittel gegen die Kartoffelkrankheit.

Von einem Oekonomen wird uns folgende Mittheilung: Da jüngst in diesen Blättern von der sogenannten Kartoffelkrankheit die Rede war und Mittel dagegen, sogar zu enormen Preisen, angeboten wurden, erlaube ich mir, nachstehendes Jedem zur beliebigen Benützung unentgeldlich anzubieten. In meinem Garten bemerkte ich, daß an Stellen, wo sich Kalk vorfand (der mit Abfällen aus meiner Färberei dahin kam), die Kartoffeln ganz gesund blieben, auch sehr mehlreich und wohlschmeckend waren, während an andern Stellen, wo kein Kalk war, kranke Kartoffeln zum Vorschein kamen. Ich schließe nun daraus, daß der Kalk ein wirksames Mittel gegen diese Krankheit sey. Wenn man beim Legen der Kartoffeln einige Hände voll zerfallenen Kalks in die Stufen wirft, die Kartoffeln darauf legt, möchte der Kalk seine Dienste thun, indem er das Kranke zerfrißt, das Gesunde aber unbeschädigt läßt, und vielleicht sogar die Keimkraft erhöhen kann. In Verbindung mit irgend einem Salze könnte er noch ersprießlichere Dienste thun.

Schmutzflecken in Wolle.

Man reibt die Flecken mit verdünntem Salmiakspiritus und wäscht sie in reinem Wasser aus. Diese Flüssigkeit dient dazu, Kleiderflecken von Sauren (Essig, Wein, Vitriolöl) zu entfernen und die ursprüngliche Farbe wieder herzustellen.

In Nro. 6 dieses Blattes erschien unter der Aufschrift: „Schicket euch in die Zeit u. s. w." ein Aufsatz, der nicht genug der Beherzigung empfohlen werden kann. Schicket euch in die Zeit, dann wird aus der bösen Zeit wieder gute Zeit. Nicht die Zeiten sind schlimm, sondern die Menschen tragen selbst die Schuld der bösen Zeit. Schränkt euere eingebildeten Bedürfnisse ein und ihr vermehrt eure Einnahme. Und viele vermeintlichen Bedürfnisse, was sind sie beim Licht betrachtet anderes, denn eingebildete; Genüsse, die sich, wenn nur ernster Wille vorhanden ist, leicht entbehren lassen und welche unseren Voreltern fremd waren. Statt in Sammt und Seide zu prunken und eure Einkünfte Luxusgegenständen und besonders ausländischen Mode-Artikeln zu opfern, bedient euch der Gewerbsprodukte unseres gesegneten Vaterlandes; kleidet euch in Wolle und Leinwand und beschäftigt dadurch zugleich die Unzahl müßiger Hände unserer inländischen Gewerbetreibenden. Dann befördert ihr selbst die Wirkungen, welche von der Einführung der ersehnten Schutzzölle gehofft werden. Strebt mehr nach den reineren Genüssen im Kreise eurer Familie, als nach den Zerstreuungen außer derselben, sie werden euch dauernder beglücken, als die geräuschvollen Bälle, Wirthshausgelage und Gastereien. Huldigt einer zweckmäßigen Sparsamkeit und gewissenhaften Thätigkeit, jeder in seinem Berufe und ihr werdet euch nicht auf Kosten eurer Mitmenschen zu bereichern suchen. Seyd mitleidig gegen eure bedrängten Brüder und seyd weniger selbstsüchtig. Helft gerne dem Biedermanne aus der Noth; sparet euch keine Mühe fürs allgemeine Beste und blickt euern ärmeren Mitmenschen, ihr Begüterten und Hohen! nicht über die Schulter an, bietet einander brüderlich die Hand. Werdet einfacher in euerer Lebensweise und in eueren Sitten im Allgemeinen und kehrt zur alten deutschen Biederkeit zurück, die in Nachahmung fremder Gebräuche und Gewohnheiten vielfach sich verloren hat, und ihr werdet wie unsere Ahnen wieder größeres Gewicht darauf legen: ein biederer Schwabe, ein wackerer Deutscher zu seyn.

LANDKREIS CALW Kreisarchiv Calw