

Vermischte Nachrichten

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Der neue Sammler : ein gemeinnütziges Archiv für Bünden**

Band (Jahr): **2 (1806)**

Heft 3-4

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

VII.

Vermischte Nachrichten.

Zubereitung des Erdäpfelbrodes.

Für viele ist es nichts neues, daß die Erdäpfel, gehörig zubereitet, zerrieben, zerstoßen, unter Roggen oder anderes Mehl gemischt, ein gutes, gesundes, nährendes Brod geben, und auch in diesem Betracht wohl mehr werth sind, als wenn, wie in einigen Ländern schon geschieht, Brandtwein daraus bereitet würde.

Aber seltener hat man vielleicht ihre Mischung mit Weizenmehl probirt; hier ist eine solche nicht bloß versucht, sondern mit dem besten Gelingen seit einiger Zeit fortgesetzt worden. Das daraus gebakene Brod wird lofer, schön, schmackhaft und ist ergiebig. Nur muß man dabei gehörig verfahren, die völlige Hälfte Weizenmehl nehmen, die ganze Teigmasse wohl, stark und lange, mit wenig Wasser, kneten, nachdem zuvor die Erdäpfel gereinigt und durch die Presse von aller Feuchtigkeit befreit worden. Auch muß man sich der mehlichten, trocknern Gattung bedienen, und lieber kleine Brodlaibe formiren, und für angemessene Ofenhitze sorgen. Wer alle diese Umstände mit Aufmerksamkeit beobachtet, wird ein über alle Erwartung schönes, gut beschaffenes Brod erhalten.

Wie vortheilhaft wäre auch in dieser Hinsicht und verbunden mit dem Kartoffelbau, die allgemeinere Anpflanzung des so einträglichen SommerfäSENS, der, laut den im N.Sammler mitgetheilten Erfahrungen,

zu Genaz, Fideris und Klosters, 30/35/42fältig lohnf, und auf die gezeigte Art auch als Backmehl wichtig werden müßte. Ich setze hier voraus, daß Sommerfäsen, — die Probe müßte allerdings gemacht werden, — den gleichen Dienst wie Weizen leiste; dann könnte sich der Landwirth, der nicht slavisch am alten Schlendrian hängt, schönes, gutes Brod auf eine leichte Art verschaffen.

Thufis im April 1806.

Pfr. Truog.

* * *

Das Verfahren dessen man sich hier (in Malans) bedient, um Erdäpfelbrod zu bereiten, kommt im Wesentlichen mit dem von Hrn. Pfr. Truog angegebenen, überein, doch mit folgenden nähern Bestimmungen. Die Erdäpfel werden zuerst gesotten, geschält und durch eine blecherne Maschine gepreßt, welche am Boden mit Löchern versehen ist. Aus dieser Maschine kommt der Erdäpfelteig in wurmförmiger Gestalt, wie Fidelen, hervor, und ohne Feuchtigkeit, so daß es keiner weitem Befreiung von letzterer bedarf. Diese Methode ist die leichteste um die Erdäpfel schnell und fein zu verarbeiten. Versuche mit ungesottenen Erdäpfeln zeigten, daß diese nicht durch obige Presse gedrückt werden können. Man mußte sie vermittelst eines Reibeisens fein machen, und vorher, durch Schaben, von ihrer Haut befreien. Beides erforderte mehr Mühe und Zeit; überdies möchten die rohen Kartoffeln weniger gesund seyn als gesottene.

Bei obigem Verfahren braucht man nicht bloß trockne, mehlichte Kartoffelsorten auszuwählen. Wir

haben hier ohne alle Auswahl, von allerlei Arten, sogar von den kleinen englischen, die nichts weniger als mehlicht sind, gebraucht, und das Brod gerieth immer gleich gut. Die Hauptsache ist, daß beim Kneten der Teigmasse keine Mühe gespart werde; sie muß, wie Hr. Pfr. Truog richtig sagt, sehr wohl und stark, mit wenig Wasser, gearbeitet werden.

In Ansehung der erforderlichen Ofenhitze haben wir bemerkt, daß das Kartoffelbrod etwas mehr als das gewöhnliche Brod leiden mag.

Um auch im Sommer, wo die Erdäpfel selten, und nicht mehr in vollkommener Güte sind, guten Erdäpfelteig zu haben, drücke man Winters einen hinlänglichen Vorrath durch die Presse, und dörre ihn im Ofen. Auf dem Ofen ist es nicht rathsam, weil er alsdann nicht schnell genug dürr wird, sondern unter dessen — besonders wenn er nicht dünn genug ausgebreitet werden kann — gerne in Gährung übergeht und sauer wird. Ist er vollkommen dürr, so bewahrt man ihn an einem trocknen Ort auf. Soll nun Brod daraus gebaken werden, so weicht man ihn zuvor in warmem oder kaltem Wasser ein, bis er die zum Teig erforderliche Consistenz hat.

G. v. S. S.

* * *

B ü c h e r a n z e i g e.

Winterthur, bei Steiner: *Alpina*, eine Schrift, der genauern Kenntniß der Alpen gewidmet. Herausgegeben von C. U. v. Salis in Marschlins, und J. R. Steinmüller, Pfarrer in Rheineck. 1806. 8. Preis 3 fl. N.W.

Ein Werk, das sich ausschliessend der nähern Kenntniß der Alpen widmet, darf mit Recht hoffen, das Interesse ihrer Bewohner zu erregen. Wenn der Fremdling aus entfernten Ländern herreist, um unsere erhabene Natur anzustaunen, sollte da der Inländer allein nicht fühlen, welchen Reichthum an Kenntnissen sie seinen Forschungen anbietet? Hier sind die Schätze, die uns immer bleiben werden, weil kein Sieger sie rauben kann! — Aber wir achteten sie bisher zu wenig; die Beobachter arbeiteten vereinzelt, und nur wenige waren im Stande, sich die kostbaren Werke und Zeitschriften zu verschaffen, in denen viele Beiträge zur Kenntniß der Alpen und ihrer Produkte zerstreut liegen.

Die *Alpina* bietet allen Freunden der vaterländischen Natur einen Vereinigungspunkt an; sie sammelt zerstreute Aufsätze und Notizen aus weitläufigen Werken, und giebt, in Beurtheilungen und Auszügen, gleichsam ein Repertorium der gesammten Literatur ihres Faches.

In diesem ersten Bande findet der Bündner mehrere Aufsätze, die sein Vaterland angehen. Ausser einer literarischen Uebersicht und mehreren Abhandlungen über die Gebirgskunde der Schweiz überhaupt, erhalten wir (p. 54; 71) in der „Beschreibung der Landschaft

Davos“, von Hrn. E. U. v. Salis, vorzüglich Nachrichten von der Beschaffenheit der dortigen Gebirge. Hier auf liefert (p. 71: 87) Hr. M. Kösch „über die Vegetation auf einigen Kaltgebirgen in Bünden“, Bemerkungen, die um so schätzbarer sind, da sie aus wiederholten Bergreisen und Beobachtungen der lebenden Natur, und nicht, wie gewöhnlich, nur aus dem dürrer Herbario geschöpft wurden. In Hrn. Pfr. Steinmüllers vortrefflicher „Beschreibung einiger Säugthiere und Vögel“ (p. 106: 244) — worunter sich die Naturgeschichte des Rindviehs durch ihr Interesse für Oekonomen auszeichnet — sind viele Notizen aus Bünden enthalten, und endlich berichtigt der Artikel „Literatur“ (p. 311 — 386) eine große Zahl der bündnerischen Artikel in Ebels „Anleitung, die Schweiz zu bereisen.“

* * *

Chur, bei B. Otto: Offizielle Sammlung der seit der Vermittlungsurkunde im Kanton Graubünden gegebenen Gesetze und Verordnungen. 18 Hest 1805. 28 1806 (zusammen 256 S. 8. Preis jedes Hests 8 Bazen Ch.W.)

In einer der vorzüglichsten literarischen Zeitschriften wurde bei Anlaß einer Anzeige unseres Sammlers bemerkt, daß manche interessante Schriften in der Schweiz erscheinen, ohne daß in Deutschland ihre Existenz bekannt wird. Diese Bemerkung veranlaßt uns, die Erscheinung einer Sammlung hier anzuzeigen, welche nicht nur jedem Bündner unentbehrlich seyn sollte, sondern auch für das Ausland ein bleibendes Interesse hat, in soferne der Historiker und Politiker die

Gesetze und Verordnungen dieses Kantons aus unversälschter Quelle kennen zu lernen wünscht. Der würdige Redakteur, Hr. Kanzleidirektor Wredow, erhöht durch erläuternde Anmerkungen den Werth dieser Sammlung, die sich überdies durch ihren wohlfeilen Preis auszeichnet.

* * *

Ehur, bei B. Otto: Berichterstattung über einige Versuche mit der Gallerte aus Knochen. U. d. Holländ. übersetzt. 1806. kl. 8. 58 S. Preis 30 fr. B.W.

Die medizinische Direktion der Armee in Holland unternahm eine genaue Prüfung desjenigen, was *Cadet de Vaux* über die Bereitungsart und Vortheile der Knochengallerte bekannt gemacht hat; ihr Bericht darzüber, wurde unter obigem Titel zu Zürich ins Deutsche übersetzt, und ist ein lesenswerther Beitrag zur nähern Kenntniß dieses gemeinnützigen Gegenstandes. Man findet darin folgende Resultate:

Die Knochen müssen zuerst auf einem luftigen Oberboden, je länger desto besser, getroknet werden.

Es ist nothwendig, daß man sie so fein stosse, als möglich, welches für den Hausgebrauch in einem gewöhnlichen Mörsel geschehen kann, dessen Stößel aber eine beträchtliche Größe haben, und an den Enden nicht rund, sondern platt seyn muß. Auf der Grundfläche eines seiner Ende wird kreuzweise eine Vertiefung eingeschnitten, um die groben Knochen besser fassen zu können. Im Großen geschieht das Feinmachen der Knochen am besten in einer Reibmühle. Wegen des

Fettes, das sich dabei in die Reibsteine zieht, ist es nothwendig, in der gleichen Reibmühle eine große Quantität Knochen nach einander zu mahlen. Da man aus dicken Knochen ein trocknes Pulver erhält, welches das Aneinanderkleben anderer hinzugefügter Knochen hindert, so ist es von Belang, daß man dünne und dicken Knochen, so viel möglich in gleichen Quantitäten, zusammenstosse. Auch ist es besser, wenn man die dicken Röhren zuerst für sich allein pulverisirt, und nachher die dünnen Knochen beifügt.

Mit einer großen Quantität Wasser auf Einmal gekocht, erhält man mehr Gallerte als durch wiederholte Abkochungen mit geringern Quantitäten Wasser.

Aus einem Pf. Rinderknochen erhält man 2 1/2 Pf. Gallerte. Aus 1 Pf. Kalbs- und Schaafsknochen 4 Pf., und wenn man von allen Sorten dieser Knochen durcheinander nimmt, so kann man 3 Pf. Gallerte von einem Pf. Knochenpulver rechnen. Knochen junger Thiere enthalten mehr Gallerte, oder gestatten wenigstens deren Entbindung leichter, als Knochen alter Thiere.

Zu Ersparung des Holzes kann man den Kessel nach Art der Papinianischen Maschine einrichten, d. h. man versteht den Dekel mit einer Lüftungsklappe, um den entwikelten Gasarten den Ausgang zu gestatten, und verkleistert den Dekel genau an den Kessel.

Dann nimmt man einen Theil so fein als möglich pulverisirte Knochen auf 15 Theile Regenwasser, und läßt sie in dem kupfernen, wohlverzinnnten Kessel vier Stunden lang (erst von der Zeit an zu rechnen, wann das Wasser schon am kochen ist) langsam kochen. Die Abkochung seigt man durch eine dicke Leinwand, läßt das Durchgeseigte einige Stunden stehen, und gießt

es zum zweitemal sehr sachte durch eine Leinwand. Will man nun feste Gallerte haben, so läßt man das Durchgeseigte einkochen, bis auf $\frac{1}{4}$, wenn man nur Rinderknochen genommen; bei Kalbs- oder Schaafknochen bis auf die Hälfte oder $\frac{1}{2}$, und bei vermischten Knochen bis auf $\frac{1}{3}$. Je fester man die Gallerte durch Abdampfen werden läßt, desto länger bleibt sie unverdorben. Von solcher festen Gallerte löst man 1 Theil in 2 Theilen Wasser auf, um sie zu Suppe zu gebrauchen, oder man nimmt sogleich die durchgeseigte Knochenpulver-Abkochung, ohne sie zuerst abjudampfen, und läßt sie mit geschälten Kartoffeln, geschabten gelben Rüben oder dergl. nebst etwas Salz kochen.

Diese Berichterstattung enthält ferner eine chemische Zergliederung der Knochengallerte, und vergleicht sie, sowohl in Rücksicht der Bestandtheile als ihres Nährungsvermögens, mit der Fleischgallerte. Man hat den Einwurf gemacht, daß die Knochengallerte einen schwer aufzulösenden Bestandtheil, den phosphorsauren Kalk, in Menge enthalte, allein aus dieser Zergliederung erhellet, daß in der Knochengallerte nicht mehr, sondern weniger phosphorsaurer Kalk enthalten ist, als in der Fleischgallerte (nur halb so viel als in Rindfleisch- und $\frac{1}{4}$ weniger als in Kalbfleisch-Gallerte). Ueberhaupt konnte kein, der Gesundheit schädliches Prinzip in ihr gefunden werden, auch hat die Erfahrung bei anhaltendem Gebrauch der Knochengallerte das gleiche gelehrt.

Correspondenznachrichten.

Unter allen Beiträgen, welche wir zu Berichtigung der Angaben des helvetischen Almanachs (f. N. Samml. 1806. S. 107 und folg.) erhielten, ist folgende Bevölkerungsangabe des Bergells das wichtigste. Je größere Schwierigkeiten man hin und wieder findet, Nachrichten von dieser Art zu sammeln, desto größer ist das Verdienst der vorurtheilsfreien Personen, denen man sie verdankt. In der folgenden Liste ist die Zahl von Soglio ganz genau, und die Angaben der übrigen Gemeinden werden wenigstens um kein Beträchtliches irren.

Ob Porta	1806.		
Casaccia Anwesende und Abwesende	108	110
Bicosoprano (Piazza u. S. Cassano) Anwes.		284	
	Abwes.	55	
	Fremde	31	
	Summe	.	370
Burgonovo, Stampa, Coltura u. Montaccio unges.			420
	Summe in Ob Porta	.	900
Unter Porta			
Soglio und Spino	Anwes.	452
		Abwes. meist im Lande	256
		Summe	.
			708
Bondo und Promontogno	Anwes.	160
		Abwes.	22
		Fremde, meist Bündner	49
		Summe	.
			231
Castasegna	Anwes.	152
		Abwes. und zu Mese *)	36
		Fremde	80
		Summe	.
			268
		Summe in U. Porta	.
			1207
Total der Anwes. u. Abwes. in Ob- u. U. Porta			2107.

*) Mese ist unter Cläven, wo sie sich niedergelassen haben.

F i d e r i s.

Anno 1805 waren in dieser Kirchgemeinde:

	Ehemänner	Wittwer	Knaben über 16 J.	Knaben un- ter 16 J.	Eheweiber	Wittwen	Töchter über 16 J.	Töchter un- ter 16 J.	Abwesende	Summe
Gemeindsgeossen	53	11	41	31	53	12	33	41	8	283
Beisäß . . .	17	1	7	17	17	10	12	14	—	95
Summe .	70	12	48	48	70	22	45	55	8	378

Häuser 101, wovon 7 leere.

Haushaltungen 102.

	Geb.	Gest.	Kop.		Geb.	Gest.	Kop.		Geb.	Gest.	Kop.
1780	14	9	3	1788	11	13	3	1796	10	13	3
1781	16	8	3	1789	9	11	2	1797	7	6	9
1782	11	7	1	1790	10	11	2	1798	14	14	3
1783	11	9	1	1791	11	15	6	1799	17	16	5
1784	13	13	5	1792	11	14	4	1800	11	12	2
1785	19	7	5	1793	14	11	2	1801	13	12	2
1786	20	14	2	1794	10	8	2	1802	9	8	3
1787	16	20	4	1795	9	9	4	1803	16	16	4

Summe in 24 J. Geb. 302. Gest. 276. Kop. 80.

Jährlich $\approx 12\frac{2}{3}$ $\approx 11\frac{1}{2}$ $\approx 3\frac{1}{3}$.

Jährlich werden 1400 Fuder Heu (à 343 Cub. Schuh) gemacht. Zu einem Fuder braucht es $1\frac{1}{2}$ Mal fetten Boden, d. i. 100 hiesige □ Ruthen (1 hies. □ R. hält $160\frac{4}{9}$ Churer □ Schuh). 1 Mal des besten Guts kostet 200 fl.

Es sind 140 Mal Akerland. Auf jedes säet man 4 : 5 Quartanen Gerste. Von andern Kornarten die Hälfte weniger. Der Ertrag ist von 1 Qta. 15 : 20.

1 Ota. Gerste kostet 14 Bazen. Auch auf den Allmeinen wird viel Korn gewonnen.

Rühe sind vorhanden 186, wovon 122 Sommerß auf der Alp. Kaltvieh 180. Pferde 24. Schaaf 500. Ziegen 100 oder mehr. Schweine 90. Jährlich werden 60 Stük Vieh verkauft, jedes à 50 fl. im Durchschnitt.

Von einer guten Kuh, die um S. Gallentag (Mitte Okt. n. J.) kälbert, rechnet man bis zur Alpfahrt im Durchschnitt tägl. 6 Maaß Milch, und im Sommer mißt sie noch 1 Kreuz, d. i. 10 kleine Krinnen von 36 Loth. Zu einer Krinne Butter braucht es 10 Maaß Milch, oder 25 Kr. Milch geben 1 Kr. Butter.

Jeder Gemeindegürger kann sein, auf hiesigem Gebiet gewintertes, Vieh in den hiesigen Alpen sömmern. Wenn er aber Heu von, auffer der Gemeinde gelegenen, Gütern mit seinem Vieh verätzt, so muß er eine kleine Auflage für dies Heu geben (das Heu vergrasmie then), etwa 6 kr. vom Fuder. Wer im Frühjahr mehr als eine nicht hier gewinterte Kuh in die Alp treibt, muß 1 fl. von jedem Stük geben.

Man mißt in den hiesigen Alpen nur einmal, und zwar so, daß man die Milch von 16 : 18 Stunden zusammenkommen läßt. 10 Krinnen heißen dann ein Kreuz. Im Durchschnitt mißt eine Kuh etwa 11 Krin.

Die Sennthums : Unkosten werden nach dem Meß vertheilt. Ueber den Nutzen, den das Sennthum vom Vieh bezieht, (man nimmt nämlich etliche Kälber zu den Rügen, wofür das Stük 2 fl. bezahlt), trifft auf das Kreuz 30 : 48 kr. Auflage. Ueberdies wird für jede Kuh 1 fl. Salzgeld erlegt. Aus diesen Auflagen wird der Alplohn, das Brod, Mehl, Salz &c. bezahlt, und die Eigenthümer des Viehs geben an Viktualien nur

für jede Kuh 1 Kr. Fleisch oder $\frac{1}{2}$ Kr. Spek. In jedem der beiden Sennthümer der hiesigen Alp Tarnuz waren 1804, 61 Kühe, 13 Wochen lang, maassen 70 Kreuz. Auf 1 Kreuz wurde ausgetheilt 29 fl. Krinnen Butter (geschätzt 20 kr. die Kr.) 36 Kr. Käse und 20 Kr. Zieger.

Jedes Sennthum gab seinen 4 Knechten, 68 fl. Lohn; 1 Malter Roggen zu Brod, und brauchte 30 Qta. Salz. Die Auflage betrug für 1 Kreuz 1 fl. 48 kr.

Für auswärtige Produkte wird hier jährlich ungefähr ausgegeben: Korn 50 Malter 1350 fl. Salz, à 10 Qta. per Haushaltung 600 fl. Wein 40 Saum 800 fl. Brantwein 10 Saum 500 fl. Tabak 3 Ctr. 300 fl. Kaffee und Zucker 200 fl. Gekauftes Brod 3: 400 fl. Eisen- und Krämerwaaren 2: 400 fl. Zusammen 4300 : 4500 fl.

Die Gemeinde Runters (im Brättigau) 1805.

Anwesende Gemeindsgenossen:

Ehemänner	30	Eheweiber	30
Wittwer	4	Wittwen	8
Knaben über 16 J.	30	Töchter über 16 J.	20
„ „ unter „ „	24	„ „ unter „ „	20
	<hr/>		<hr/>
	88		78

Zusammen 166. Abwesende im Ausland 5. Bändner aus andern Gemeinden 3 Haushaltungen. Häuser 48. Haushaltungen 45.

	Geb.	Gest.	Cop.		Geb.	Gest.	Cop.		Geb.	Gest.	Cop.
1780	8	2	2	1788	4	1	—	1796	4	4	1
1781	4	7	1	1789	5	4	1	1797	5	10	—
1782	4	11	—	1790	3	5	—	1798	5	2	2
1783	4	3	—	1791	3	5	3	1799	5	6	2
1784	4	2	—	1792	5	5	1	1800	4	4	3
1785	3	1	1	1793	5	4	5	1801	6	4	2
1786	7	4	4	1794	5	7	3	1802	5	9	1
1787	6	4	2	1795	7	2	—	1803	7	4	2
Summe in 24 Jah. geb. 118. Gest. 110. Cop. 36. od.											
jährlich $\frac{1}{12}$ $\frac{4\frac{1}{2}}{12}$ $\frac{4\frac{7}{12}}{12}$ $\frac{1\frac{1}{2}}{12}$.											

Jährlich werden etwa 1172 Fuder Heu gemacht. Zu 1 Fuder braucht es 1 Mal oder 240 Klafter recht fetten Boden, sonst $1\frac{1}{2}$ —2 Mal. An Saamenkorn werden jährlich 200 Quartanen gesäet. Der Ertrag ist 10—20fach. Man säet auf 1 Mal 4—6 Orta. Soviel Korn als der Ertrag der eignen Acker ist, muß man ungefähr noch jährlich kaufen.

Alpen: Die Räbliser Alp Schlappin, liegt im Klosterfer Gebiet gegen Montafun. Die Runterfer Alp, gerade ob Runters hat 2 Sennthümer, jedes zu 60—70 Kühen, und über 100 Kälber. Die Saaser Alp Allwein, ob Saas, hat 3 Sennthümer.

Viehstand: 170 Kühe. Ochsen 3. Galtvieh 170. Pferde 18. Schaaf 300. Ziegen 100. Schweine 50. Bienenkörbe 36.

Der Sommernutzen einer Kuh ist 30—40 fl. Kr. Butter, 40—50 fl. Kr. Käse und 20 Kr. Zieger. Jährlich werden etwa 60 Stück Vieh verkauft, der mittlere Preis einer Zeittuh ist fl. 100.

K ü b l i s.

Anwesende Gemeindsgenossen:

Ehemänner	52	Eheweiber	52
Wittwer	6	Wittwen	12
Knaben über 16 J.	30	Töchter über 16 J.	30
/ / unter	50	/ / unter	25
	<u>138</u>		<u>119</u>

Zusammen 257. Bündner aus andern Gemeinden 8 Haushaltungen. Schweizer 2 Haushaltungen. Abwesend sind im Ausland 15 Personen. In andern Gemeinden Bündens, Engadin etc. 50. Häuser 80. Haushaltungen 90.

	Geb.	Gest.	Exp.		Geb.	Gest.	Exp.		Geb.	Gest.	Exp.
1780	9	8	3	1788	16	12	3	1796	15	8	5
1781	9	10	2	1789	14	13	2	1797	7	16	3
1782	13	9	2	1790	20	12	2	1798	11	10	2
1783	10	9	3	1791	8	8	1	1799	15	6	6
1784	10	6	3	1792	12	8	3	1800	8	8	—
1785	11	12	3	1793	11	9	2	1801	14	16	4
1786	18	14	7	1794	9	8	1	1802	14	23	1
1787	11	7	2	1795	7	10	—	1803	10	10	3
Summe in 24 Jah. Geb. 282. Gest. 252. Exp. 63. od.											
jährlich / / 11 ³ / ₄ / / 10 ¹ / ₂ / / 2 ⁵ / ₈											

Kornfeld ist in Küblis fast die Hälfte mehr als zu Runters. Man pflanzt hinlänglich Erdäpfel und auch etwas Korn auf den Allmeinen, wo nicht gepflügt wird, sondern nur gehackt.

Viehstand: 150 Kühe. 2 Ochsen. Kaltvieh 150. Pferde 10. Schaaf 600. Ziegen 120. Schweine 100. Bienenkörbe 100.

Die Kirchgemeinde Valzeina 1805 Januar.

Anwesende Gemeindsgenossen:

Ehemänner	28	Eheweiber	28
Wittwer	5	Wittwen	7
Knaben über 16 J.	6	Töchter über 16 J.	12
„ „ unter „	28	„ „ unter „	31
	<u>67</u>		<u>78</u>

Bündner aus andern Gemeinden 29 Seelen. Schweizer 34. Zusammen 63, worunter 17 Ehepaare. Landfremde 5. Abwesend ausser Lands 5. Total 218. Haushaltungen 51. Häuser 48.

	Geb.	Gest.	Cop.		Geb.	Gest.	Cop.		Geb.	Gest.	Cop.
1780	3	4	1	1788	8	—	2	1796	6	5	—
1781	4	5	3	1789	4	6	2	1797	10	5	3
1782	5	2	3	1790	11	4	1	1798	11	5	5
1783	8	4	—	1791	6	3	2	1799	11	9	2
1784	6	1	2	1792	10	7	—	1800	10	9	2
1785	5	4	7	1793	7	3	2	1801	6	26	3
1786	3	7	5	1794	6	3	4	1802	7	4	4
1787	5	—	—	1795	15	5	2	1803	12	6	1

Summe in 24 Jah. geb. 179. Gest. 127. Cop. 56.

oder jährlich „ $7\frac{1}{24}$ „ $5\frac{7}{24}$ „ $2\frac{8}{24}$.

Im politischen theilt sich Valzeina in 4 Gerichte. Es gehören nämlich

- 1) zum Hochgericht der 5 Dörfer (zu Trimmis) Hinter-Valzeina 12 Häuser (Ober- und Unter-Clavadura, Im Boden ic. ic.) und 84 Seelen.
- 2) zum Gericht Seewis gehört Vorder-Valzeina, 27 Häuser (bei der Kirche, Im Tritt, in Unter-Valzeina ic.) und 96 Seelen.

3) zum Gericht Schiers (zu Grösch) gehören 7 Häuser
(Sigg 2c.) 38 Seelen.

4) zum Gericht Jenaz (zu Furna) gehören 2 Häuser,
(in der Schwende) wovon eines unbewohnt.

Viehstand: Kühe 120. Ochsen 3. Kaltvieh über
120. Pferde 3. Schaafse über 100. Ziegen 70. Schweine
in die 40. Bienenkörbe über 50.

Jährlich werden 960 Fuder Heu gemacht. Zu ei-
nem Fuder braucht es 300 Klafter fetter Boden. Der
Sommerutzen einer Kuh ist 20 Kr. Schmalz (à 48 Lth.)
30 Kr. Käse und 15 Kr. Zieger. Der Winterutzen be-
trägt die Hälfte mehr, bis doppelt so viel. Es sind
hier 6 Alpen: 1) auf dem Grube. 2 u. 3) zwei in der
Schwende. 4) Durnerin. 5) Suters Boden. 6) Das
Aelplein, und etwas Weide. Man kann nicht alles
Vieh selbst sommern und schickt einiges davon in fremde
Alpen, z. B. Fanas 2c.

An Saamenkorn wird jährlich 3 Viertel Gerste aus-
gesäet. Der Ertrag ist siebenfach; überdies muß man
jährlich etwa 100 Malter Korn kaufen. Ueber 1000
Viertel Kartoffeln werden jährlich geärndtet. Alle Jahr
verkauft man in die 100 Stück Vieh, jedes im Durch-
schnitt zu 7—8 L'd'ors.

Eine bewährte Art, das Fleisch so zu räuchern, daß es schmackhaft wird, und leicht vor den Würmern verwahrt werden kann.

(Eingesandt.)

Seit mehr als zwanzig Jahren bediene ich mich dieser Art zu räuchern, und habe mich immer besser dabei befunden, als bei dem sonst gewöhnlichen Verfahren. Die Behandlung ist folgende:

1) Muß man beim Zertheilen nicht zu viele Stücke machen, sondern z. B. die Schenkel, Laffen (Schulterblätter) und Rippen ganz lassen, und den Rückgrath etwa in 2 : 3 Theile zerstückeln.

2) Hüte man sich beim Zertheilen, Fehlhiebe zu thun, damit keine Falten im Fleisch entstehen, denn diese würden sich nicht austrocknen lassen. Aus dem Rücken kann das Mark mit einem Holz ausgestossen werden, wiewohl ich dieses niemals gethan habe.

3) Soll das Fleisch bei beträchtlicher Wärme etwa 4 Tage im Salz bleiben.

4) Hängt man es an Stöcken in die Mündung des Schornsteins, so daß kein Stück das andere berührt.

5) Wird mit einem Armboll dürrer Holz, auf dem ganzen Feuerheerd ein großes Feuer etwa $\frac{1}{2}$ Stunde lang unterhalten.

6) Das Fleisch bleibt die Nacht hindurch im Kamin, und des folgenden Tages wird die gleiche Räucherung wiederholt; nur müssen vorher die Stücke, welche weniger von der Flamme getrocknet sind, mit denen so selbige stärker empfangen haben, in der Stellung abgeändert werden. Nun ist das Fleisch schön gelb,

und kann in einem luftigen Gemach unbeschädigt erhalten werden. Nur muß man sich nichts daraus machen, wenn schon die Flammen das Fleisch beinahe erreichen, und das Fett zu schmelzen beginnt.

7) Um das Feuer gehörig zu unterhalten und zu vertheilen, auch die etwa abfallenden Stücke wieder aufzuhängen, muß beständig während des Räucherns eine Person beim Heerd seyn.

Berichtigungen und Zusätze.

N. Sammler 1805 S. 473. Die daselbst erwähnten „Schmalzhühner“ sollen eine Varietät der Weiß- oder Schneehühner seyn.

N. Samml. 1806 S. 50 Z. 1 v. o. lies: den Land- und Unters
Schreiber.

S. 51 Z. 4 v. o. l. 2 statt 3.

— 67 die Wielandbeere ist, genauerer Untersuchung zufolge, wirklich die *Daphne cneorum*. Weil aber bei dem oft versuchten Gebrauch derselben noch kein nachtheiliger Erfolg bemerkt wurde, so ist sie vielleicht frei von den gefährlichen Eigenschaften der *Daphne mezereum*; worüber Aerzte entscheiden mögen.

— 99 Z. 15 v. u. lies: Ferner 1629 dessen *Historia motuum*; und 1691 die gleiche mit verändertem Titel: *hist. rhaetiae*, u. s. w.

— 102 Z. 6 v. u. statt: bei Sils, lies: der durch Maria (einen Theil von Sils) fließt, und in den Silvaplanner See fällt.

— 119 Z. 10 v. u. l. die, nach Ebel, 480 F. u. s. w.

— 178 In der Liste von Malans 1803 lies — statt „Fremde“
— Beisatz.

— 252 Z. 5 v. o. lies: gemacht, die (zu 13 Pf.) u.

— 307 Z. 4 v. u. lies Kronen statt Kr.

übergehen mag, daher die bräunere Farbe; dieses ist es was die Appenzeller das Ausfieden nennen. Dabei bekommt der Honig nebst seiner braunen Farbe und der körnichten Beschaffenheit die besondere Eigenschaft, daß er sich von selbst nach und nach in 2 Theile trennt, einen festern und einen flüchtigern, und er wird dann auch bei uns zäher und zieht Fäden. Bei uns glaubt man auch, er verliere durch das starke Erhitzen viel von seinem eigenthümlichen Geschmak.

Daß der italiänische Honig seine eigne Beschaffenheit hat, und oft sehr braun ist, möchte wohl daher kommen, weil man dort die Waaben aus den Bienenstöcken samt allem darinn Enthaltene, z. B. todte Bienen, Brut etc. auspresst, eine Verfahungsart die man auch noch häufig an andern Orten beobachtet, und z. B. noch vor nicht langer Zeit im Kanton Zürich beobachtete. Uebrigens ist eine sehr unbestimmte Sage vom italiänischen Honig: er werde durch Kastanienmehl verfälscht.

* * *

2) Jahrgang 1806. S. 369.

Zubereitung des Erdäpfelbrods.

Die Mischung des Kartoffelbrods mit Weizenmehl wurde in Marschlin schon vor vielen Jahren mit gutem Erfolg versucht. Aus Roggenmehl, Türkentornmehl und Kartoffeln, zu gleichen Theilen, erhält man nach vieljährigen Erfahrungen ein sehr gutes Brod. *)

Besondere Aufmerksamkeit verdient, besonders für den Landmann, folgendes. Nicht jeder unter diesen will oder kann sich eine Presse anschaffen, oder manche Haushaltung hat niemanden, der geschickt damit umgehen kann. In diesem Fall sind zwei sehr gute Methoden in Bünden erprobt worden. 1) Man läßt die Kartoffeln, wie gewöhnlich, weich sieden, schält sie, und

*) Vor etwa 30 Jahren machte Theodor Veraguth, von Chusis, das Sazmehl aus Kartoffeln in Bünden bekannt, ob nach gleichem Verfahren, wie N. Samml. 1805. S. 95, wissen wir nicht.

bringt dann 2 oder 3 auf einmal, aber nie mehr, und ja recht warm, unter ein Wall- oder Trötholz, wie man sie braucht, um den Teig auszuwälzen, und fährt so fort, bis alle Kartoffeln fein zerdrückt sind. Nimmt man die Kartoffeln recht heiß, und nie zuviel auf einmal, so kann der Teig leicht so fein gemacht werden, daß man gar keine Stücker mehr darinn findet. 2) Man kocht und schält die Kartoffeln, wie gewöhnlich, schneidet sie in kleine Scheiben, und dörret diese auf dem Ofen. *) Sie lassen sich so Jahrelang aufbewahren. Um Brod daraus zu machen, läßt man sie vom Müller zu Mehl mahlen. Damit er sie lieber übernehme, kann man sie zuerst in kleinere Stücke zerstoßen. Diese Methode dürfte der geringern Mühe wegen, und für die Zeit, wo man keine frischen Kartoffeln hat, dem Landmann vortheilhaft seyn. Auch die durchgepreßten und gedörreten Kartoffeln können in der Mühle zu Mehl gemahlen werden. Vom trocknen Mehl muß man, um eine gleiche Proportion des Gemisches hervorzubringen, weniger nehmen als von den frischen Kartoffeln.

Folgende, auf Erfahrung beruhende, Angaben einer ältern Druckschrift gehören auch hieher.

Zu einem Viertel (Züricher Maaß und Gewicht) oder 22 — 24 Pf. Kernmehl nehme man 15 — 18 Pf. rohe Erdäpfel, siede und schäle sie, und zermahme sie dann, zur Zeit da man säuert (heftet, welches wie gewöhnlich geschieht), so rein als möglich. Hefel (Sauerteig) nimmt man soviel als ob man $1\frac{1}{2}$ Viertel backen wollte. Die zerdrückten Erdäpfel müssen bis zur Knetenszeit an einem kühlen Ort aufbewahrt werden. Denn in der Wärme werden sie leicht sauer. Dann schüttet man die Erdäpfel auf den Sauerteig, begießt sie mit Wasser, knetet sie mit demselben zu einem Teig, und vermengt dann das Mehl nach und nach damit, oder (was vorzüglicher ist) man macht den Teig wie gewöhn-

*) Dies Verfahren ist um Werdenberg sehr üblich. Einen Tag oder zwei vor dem Gebrauch weicht man die gedörreten Scheiben in Wasser ein. Ein Arbeiter nahm solche mit sich ins O. Engadin, und lebte damit am wohlfeilsten. In der Mühle gemahlen geben sie ein gutes Mehl, wiewohl es nicht so fein ist als jents Saimehl.

lich, doch nicht zu dünn, und vermengt die Erdäpfel, ohne ferner Wasser zuzugießen, mit demselben. Wenn der Teig ausgebrodet, so lasse man ihn nicht zu lang aufgehen, er muß dicker, als gewöhnlich seyn, und der Ofen wohl geheizt. In allem übrigen verfährt man wie sonst. Beim Salzen muß man mehr Salz nehmen, als wenn man nur 1 Viertel backen würde. Zwei Pf. rohe Erdäpfel geben 1 Pf. Brod.

Die leichteste, dem Landmann vorzüglich anzurathende, Maschine zum Zerdrücken der Erdäpfel besteht in einem, in gleichförmiger Weite ausgehöhlten, Stück Holz, das unten mit einem feingelöcherten Sieb von starkem Kupferblech versehen wird. Dies ausgehöhlte Holz wird in ein Loch eines starken Stuhls festgemacht, man füllt es mit geschälten Erdäpfeln, setzt einen, in die Höhlung passenden Stößel darauf, und preßt die Erdäpfel hindurch, indem man auf den Stößel mit einem Waagbaum drückt, der an einem Ende befestigt ist. Dies geschieht ohne große Mühe, besonders wenn man die Erdäpfel warm durchdrücken kann.

Solche durchgedrückte Erdäpfel kann man dörren und in der Mühle wie andere Frucht mahlen lassen, die Steine müssen aber nicht frisch gehauen, sondern ziemlich abgenutzt seyn. Das, durch den Beutel wie Kleie (Grüsche) kommende, schüttert man nochmals auf, und man wird keinen Abgang haben.

Dieses Mehl nehme man zum Hefel, damit es Zeit habe, aufzugehen und geschmeidiger zu werden. $\frac{1}{3}$ gemahlene Erdäpfel und $\frac{2}{3}$ Mehl, oder $\frac{1}{3}$ Roggen, $\frac{1}{3}$ Kernen und $\frac{1}{3}$ Erdäpfelmehl geben sehr gutes Brod, bei welchem man, wie oben, verfährt. 1 Viertel Erdäpfel giebt wenigstens 10 Pf. gedörrtes Mehl, und aus diesem erhält man 16 $\frac{1}{4}$ Pf. Brod.

Beim Kartoffelbrod ist überhaupt zu beobachten, daß man es vor dem 4ten Tag nicht zu essen anfange, weil es länger als anderes neugebacken bleibt, und daß man es an einem trocknen Ort aufbewahre, und nicht Brod auf Brod lege.