## **Landesbibliothek Oldenburg**

### Digitalisierung von Drucken

# Oldenburgische Blätter. 1817-1848 24 (1840)

4 (28.1.1840)

urn:nbn:de:gbv:45:1-796323

# Oldenburgische Blätter.

No 4. Dienstag, ben 28. Januar. 1840.

Bortrag

am Begrabnistage bes Collaborators Folkers ben 13. Januar 1840. vor dem Begrabnis im Gymnasium gehalten vom Rector, Prosessor

Berthe Collegen und Freunde, geliebte Schuler!

Micht die gewöhnlichen harmlofen Geschäfte ber Schule find es, bie uns diefen Morgen hier versammeln; es ift die lette Pflicht, ber lette Beweis von Hochachtung und Liebe, bie wir ben Manen bes trefflichen Mannes barbringen, welcher fo manches Jahr burch Thatigfeit und Freundschaft mit uns verbunben war. Wir find im Begriff, unfers theuern Folfers fterbliche Refte gur Gruft gu begleiten. Schon harrt unfer ber Sarg, schon brennen die Rergen, die feinem auf immer geschloffenen Huge nicht mehr leuchten, Die auch uns so traurig dunkel brennen; schon machen die schwarzen Trager sich bereit, die ehrwurdige Sulle ber edlen Geele auf ewig aus unferer Mitte gu entfernen. Ernft ift ber Bang, ben wir vorhaben; lagt mich ihm ein ernftes Wort voran, und bem geliebten Tobten nachfenden.

Es bieten sich bem, ber bas ftille, anfpruchslose Leben und Wirken, ben reinen fleckenlosen Character, den liebensmurdigen, allem Soheren und Beiligen zugewandten, und babei fo ruhigen, leidenschaftlofen Ginn bes Entschlafenen im stillen Undenken betrach= tet, fo manches Lobenswerthe bar, bag ich an diefer befcheibenen Statte weniger in Berlegenheit fenn mochte, ihm eine ausführliche Lobrede zu halten, als mancher romische Red= ner, um feine laudatio pro rostris eines romifden Belben auf dem Forum war. In Folfers Geele lagen alle Tugenden, Die einen großen Mann gieren fonnen; große Tugenden aber find es, die das mahre Lob begrunden; große Thaten hangen oft von Gluck und Gelegenheit ab. Aber ber Ber= ftorbene mar fein Freund großen Lobes, me= ber es zu spenden, noch zu empfangen; er hielt Beides fur bedenklich und gefahrlich wie follte ich nicht feinen Grundfat ehren, jumal ba lebermaß bes Lobes nur zu leicht bem Gelobten, Rargbeit und Buruchaltung bagegen bochftens dem Lobenden fcabet.

Je schmerzlicher man sich getäuscht sieht, wenn man in einem schonen Korper eine fcone

Scele vergebens fucht, - (wie benn ber Menich, der ewig Rind bleibende Cohn bes Ctaubes, nur zu geneigt ift, von Form auf Wefen, von Schein auf Genn zu ichließen) um jo freudiger findet man fich uberrascht, wenn man in unscheinbarer Korperhulle eine fcone Geele antrifft - überrafcht, fage ich, benn es ift in der That nicht immer fo. ja Biele wollen bas Gegentheil zur Regel erheben, und miffen aus der Ratur eines fchwachen, binfalligen Leibes, mit Bahricheinlichkeit, frankelnde Gefinnung, Launen, Bit= terfeit, murrifches Befen, Miftrauen, und wer weiß, welche Fehler mehr, als nothwen= dig oder doch naturlich ju beduciren. Bon allen diesen Fehlern fand fich bei unserem entschlafenen Freunde feine Gpur. Er mar gefund, ferngefund von Befublen, von Befinnung, von Willen, und wußte fie fraftig in Wort und That an den Tag gu legen. Dhne Ruchalt feines regen Rechtsgefühles fprach er zwar fanft und mit liebenswurdiger Bescheibenheit, aber nicht weniger offen, beftimmt und fraftig feine Meinung aus, und wurde fie mit Geelenruhe vor Konigsthronen vertreten haben, wie er es im Rreife feiner Freunde that. Wie er aber Unrecht nicht duldete, fo that er es noch meniger. Das bezeugen feine Schuler, bas feine trauernde gablreiche Claffe, die bier verfammelt fteht: Ihr theurer Lehrer war ftreng, war fcharf, aber er mar gerecht; barum verehrten und liebten ihn Alle, und feine Musfpruche maren ihnen Drafel. Diefes patriarchalische Unsehen in feiner Claffe verdantte Folfers befonbers dem Umftande, daß er nicht launifch war, nicht heute ftreng und morgen schwach, nicht heute trub' und morgen beiter, nicht heute scherzhaft und morgen murrifd, nein Folfers mar fich freis gleit; feine ferper=

liche Schwache, feine Schmerzen trug er fur fich als Mann und Beld, fur andere hatte er nur Beiterkeit und Freundlichkeit. Dber wer hatte ihn je ubel gelaunt und murrifch, wer jemals anders als mit jener heitern Gee= lenruhe in feinen Bugen und feinem Beneh= men gefehen, die, weil fie aus hoberer, aus gottlicher Quelle fliegt, nie verfehlt, fich Uch= tung und Buneigung ju gewinnen? Gelbft ba, als seine Rrafte sichtbar abzunehmen be= gannen, als er nur langfam und mubfam fich zur Schule fchleppte, als feine arme franke Bruft nur mit Schmerzen bas Clement ath= mete, welches fur alles Leben Bedurfniß ift, - felbst da verließ ihn fein Gleichmuth, feine ftille Beiterkeit nicht, und es bedurfte nur eines intereffanten Wortes, um feine Theil= nahme zu wecken, und fein großes Muge leb= haft strahlen zu feben. Go blieb er bis in ben letten Tagen vor feinem Binfcheiben immer geneigt mit Beiterfeit in frembe Bu= ftande und Ungelegenheiten einzugeben, und feiner eignen Leiden fur ben Mugenblick gu vergeffen. Und wie liebenswurdig mar er in gefunden Tagen in Gefellichaft feiner Freunde und Collegen, wie gab er fid) fo gang ber Freude bin, war frohlich mit den Frohlichen, Scherz nehmend und gebend, ohne Mrg, ohne Migtrauen, ohne Pedanterie, ein mahrhafter, gefunder Menich, von reiner, ungetrübter Beltund Lebens-Unficht, gufrieden und glucklich in feinem Loofe, wiewohl fein Loos in mehr als einer Sinficht nicht bas gludlichfte gu nen=

Seine Geistesanlagen, die im umgekehrten Berhaltniffe zu seinem schwachen Korper standen, hatte er durch eifriges, besonnenes und ruhiges Studium auf das Sorgfaltigste ausgebildet. Zwar machte er auf große Gelehrsamkeit keinen Anspruch, aber er wußte viel mehr, als er zeigte, und mas er mußte, bas wußte er gut. Bu feinen vielen lobens= werthen Eigenschaften gehorte eine große Befcheidenheit und Unspruchslofigfeit. Alle Gitelfeit und Oftentation war ihm fremd und verhaßt. Niemals brangte er fich vor, fon= bern ließ fich suchen; wenn man fich aber biefe Dube gab, wenn man in feine Tiefen einging, fand man viel schones gediegenes Gra. Gin großer Borgug feines Biffens war Grundlichkeit, wie feines Denkens Rlar= beit, und feiner Meußerung Bestimmtheit und Sicherheit. Gehr zu bedauern ift, daß er nicht mehr feine Bedanken niederzuschreiben fich geneigt fand; feine Borrebe gu feines Freundes Frerich's Predigten\*) legt von feinem Berufe gum Schreiben ben unumftog: lichsten Beweis ab. In ihr hat er ein schones Denkmal von ber Tudytigkeit feiner Gefinnung und Unficht, von ber Gediegenheit fei= nes Urtheils und von ber ruhigen Rlarheit feines Beiftes hinterlaffen. Uebrigens jog er vor, alle feine Rraft feinem Umte zu wid= men, und wie treu, und mit welchem Gegen er es verwaltet habe, davon zeugt die Ach= tung feiner Borgefetten, bavon zeugt ber Schmerz ber Lehrer und Schuler Diefer Un= ftalt bei feinem Berlufte.

Zeigte sich unser Freund aber im Leben als einen der Liebe und Hochachtung werthen Mann, so zeigte er sich im Tode vollends der Bewunderung werth. An ihm bewährte sich das Wort des Alterthums: Es gebe kein erhabeneres Schauspiel, als einen edlen Mann mit dem Schicksale ringen zu sehen — und wahrlich, Folkers kämpfte als Held. Aber der Kampf war ungleich — was hatte er

feinem Wiberfacher, bem Tobe, entgegengu= ftellen? Richt einen Korper, ber von Jugendfraft ftropte; nicht eine Befundheit, die elaftisch die Ungriffe der Krankheit hatte gu= rudweisen tonnen - er hatte bem Burgengel nichts entgegen ju feben als Geelen= ftarte, und fie war es, die ihn über alle Schrecken bes Cobes hinaushob. Mit ihr ertrug er mannlich bie Schmerzen feiner fur ein fo großes Berg zu engen Bruft; mit ihr überftand er die Ginsamkeit der langen Win= ternachte, die nicht durch den Freund aller Muben, ben Schlaf, erquidt murden. Ich es ift nicht ichwer, in aufgeregter Leiden= fchaft dem Tobe die Bruft gu bieten - aber in langwieriger Rrantheit, bei vollem Bemußtfenn ben Tod ftets wie auf ber Lauer gu feben, einfam, ohne Pflege von ver= mandter, lieber Sand die trage in ihrem Kluffe fichtbar erstarrenbe Zeit nach Secunben zu meffen - bas ift eine fchwere Drufung, in welcher felbft mannliche Geelen uns terliegen. Folfers hat fich auch in Diefem Tode bewährt; er hat im eigentlichsten Ginne des Worts des Todes Schreckniffe besiegt und ben Todesbecher mit Geelenruhe bis auf ben legten Tropfen geleert.

Seht ba, Ihr Lehrer und Ihr Schüler, ben schönen Tod des Weisen; aber vergessen wir es nicht, dieser schöne Tod war im Ge-folge eines schönen Lebens. So laßt uns denn gut leben, um gut zu sterben. Dazu, geliebtes, wurdiges Haupt, das wir nun zur Ruhestätte geleiten, moge dein Andenken in uns Allen lebendig und thatig seyn! Sanft ruhe beine Asche!

<sup>\*)</sup> Auswahl aus ben Predigten bes fel. Hofpredigers und Confiftorial - Affefford J. S. F. Frerichs, herausgegeben aus beffen Nachlaß. Dibenb. 1839.

#### Bitte.

Die vor einiger Beit in biefen Blattern ge= gebene Ueberficht ber Roften, welche in Folge ber Wafferfluth von 1828. auf unfern Deiche verwendet find, hat gewiß allgemeines Intereffe erregt unn nicht bloß bei benen, welche bagu haben contribuiren muffen. Gie gewährt, ba fie ohne Zweifel auf offiziellen Nachrichten bafirt ift, ein wichtiges Uctenftuck, für welches wir bem herrn Ginfender um fo bankbarer fenn muffen, als wir leiber nur zu felten berartige, die Kenntnig unferer vaterlandischen Buftande fordernde Mittheilun= gen in unfern öffentlichen Blattern finden, fo daß, wer nicht unmittelbar die Regiffraturen ber Landesbehorden benuten fann, in ber That von bem, was im Baterlande vorgeht, wenig mehr erfahrt, als was man mit eignen Mugen fieht, ober bochftens was man aus ben unzuverlässigen Dadhrichten ber Gingefeffenen fich mubfam zusammenftellt. -

Wir wollen hier nicht weiter ausführen, bağ wir im Mugemeinen ben ganglichen Mangel aller ftatiftifden Nachrichten 3. B. über unfere landwirthschaftlichen Erzeugniffe, über unfere Sandelsverhaltniffe, über bie Fortschritte unserer Industrie (die boch wohl nicht gang lahm liegt - man bente an Barel) zu bedauern haben; wir wollen nicht weiter erortern, wie intereffant, wie nuglich bies Mlles fenn mußte, wenn bamit jahrliche Heber= fichten ber fur offentliche Zwecke aufgewende= ten Summen (an Staats: und Communal: Laften aller Urt) verbunden murden, - ber 3wed diefer Beilen ift nur auf einen Punkt gerichtet, wir meinen bie fur unfer Baterland fo fehr wichtigen Deichangelegenheiten. -

Es find in allen Theilen unferer Marfchen in ber neueften Beit die großartigften Berte gur Sicherung unserer Ruften, gur befferern Abwafferung der Landereien unternommen, und andre werden, wie man hort, vorbereitet. Biele Taufende werben jahrlich barauf verwendet, und von allem diefen erfahrt bas großere Publikum - Nichts! Wir glauben daher dem Bunfche Bieler gu entsprechen. wenn wir ben herrn Berfaffer ber obenberuhrten Ueberficht bitten, uns jahrlich eine Ueberficht ber in ben einzelnen Deichbanben vorgekommenen, wenigstens ber bedeutenbern Arbeiten, mit Ungabe ber besfalls aufgewand= ten Roften mitzutheilen. Wenn wir uns in ber Perfon bes herrn Berfaffers nicht gang irren, fo burfte es ihm ein Leichtes fenn, die von uns gewunschten Motigen aus ben ihm vorliegenden Ucten zu fammeln, und ge= wiß wird er bagu feiner vielfach befetten Beit ein Stundchen abmußigen fonnen. - Dann ware gewiß Bielen eine furze Befchichte ber neu constituirten f. g. combinirten Rebber= warber Gielacht, insbesondere eine Madricht von der im vorigen Jahre ausgeführten Fi= nang-Operation Diefer Commune willkommen. Much um diese Nachricht wollen wir hiemit freundlichft gebeten haben. 3mar wird bem größten Theile ber Intereffenten bies alles bekannt fenn, aber ficher nicht fo genau, baß auch fie nicht unfern Wunsch theilen follten, ben wir aber hauptfachlich nur im Mamen berer aussprechen, benen die Quellen ungu= ganglich und die doch Theil nehmen an bem, was, außer ihren nachsten Umgebungen, im Baterlande vorgeht.

# Seilmittel für aufgeblähtes Rindvich.

So vielfach bergleichen Mittel auch angegesten sind, so hat sie boch selten berjenige zur Stelle, welcher sie augenblicklich anwenden muß. Es ist baher sehr nütlich, besonders solche Heilmittel bekannt zu machen, welche überall und zu jeder Zeit angewandt werden können. Folgendes hat das "Centralblatt des landw. Vereins zu Liegnige mitge-

theilt.

Man taudje ein leinenes Tuch, welches ungefahr 4 bis 5 Ellen lang und 3 bis 4 Ellen breit ift (etwa ein Caetud) in ein mit faltem Waffer gefülltes Befaß und lege es, vierfach zufammengelegt, fo uber bie Lenden und Weichengruben, baß beffen Enden bie Bauchwandungen berühren. Schon nach einer Minute ift die bem Bauche zugekehrte Flache bes Tuche gang warm. Man laffe baber fortwahrend die außere Flache beffelben mit faltem Baffer begießen und wende alle 2 bis 3 Secunden bas Tudy um, welches nicht allein naß, fonbern auch möglichft falt gehalten werben muß. Rach 5 bis 10 Minuten wird bann die Unfpannung bes Bauches ichon nachlaffen. Wenn die Gefahr vorüber ift, laffe man bas Tuch, ohne es jeboch weiter anzufeuchten, noch eine Biertelftunde liegen, nehme es bann ab und trodine bas Thier mit Strohwischen tuchtig ab.

Gin anderes, noch weniger umftanbliches Berfahren, bem aufgeblahten Rindvieh zu Gulfe zu kommen, wird in der Schweiz angewandt. Es stellt sich namlich der Gulfe-leistende auf die linke Seite und an die Flanke des aufgeblahten Thiers, sett die eine Hand

flach auf die aufgetriebene Flanke und zwar in die Mitte derselben und bewirkt einen anshaltenden, gleichförmigen und herzhaften Druck dadurch, daß er die andere Hand entweder kreuzweis auf die erste legt, oder mit dem Ellenbogen auf dieselbe drückt. In wenigen Minuten giebt sich hiernach die Luftentleerung durch Rulpsen kund, welches man durch fortgesetzes Drücken der Flanken auf angegebene Weise so lange zu unterhalten sucht, die die vollständige Entleerung der kohlensauren Luft bezweckt ist.

Folgendes Mittel ift nach dem Universalblatt für beutsche Landw. v. Dec. 1834. von einem Herrn Dandin im Cultivateur Mars. 1834. p. 181 vorgeschlagen:

Man bringt eine geschloffene Cliftirfprige in ben After bes aufgeblahten Thiere, b. h. eine folche, in welche ber Rolben eingeftogen ift. Bieht man nun ben Kolben wieder an fich, fo tritt augenblicklich ein Theil bes in ben Gedarmen und bem Magen bes Thiers befindlichen Gafes, welches bie Aufblahung bewirft, in ben luftleeren Raum ber Sprife. Diefe gieht man bann wieder heraus, treibt das Gas burch Ginftogen ber Kolbe heraus und bringt bann bie Sprife wieder ein. Dies wiederholt man fo oft, bis alles Gas aus bem Leibe bes franten Thiers entfernt ift. Diefes fruher nicht offentlich bekannt gemachte Mittel hat nach Dandin vorzüglich bas Gute, baß es schnell bei mehren zugleich erfrankten Thieren angewandt werden tonne und nicht so gefährlich sen, wie ber Troifer.

# Sichere Methode, früh egbare Kartoffeln zu haben.

(Aus einem Briefe des Grn. Affefford Frerich's in Jever an ben herausgeber vom 4. Juli 1839.)

Bei dieser Gelegenheit muß ich noch einer Erscheinung erwähnen, deren Grund mir noch nicht recht erklärlich ist, von deren Zuwerläffigkeit ich mich aber in diesem Jahre vollsständig überzeugt habe. Neu ist dieselbe zwar nicht, aber vielleicht nicht so allgemein bestannt, als sie es wirklich zu seyn verdient. Es ist dieß ein eben so leichtes als sicheres Mittel, die Reise resp. Eßbarkeit der jungen Kartosseln um wenigstens 14 Tage zu ersfrühen, welches darin besteht, die Pflanzkarstosseln zu trocknen.

Ich erfuhr dieses Mittel zufällig im Unsfange d. I. von dem Herrn Kirchenrath Carsftens zu Neuende, der mir sagte, daß er solches von dem Herrn Upotheker Mein in Neustadt=Gödens erfahren habe und dabei versicherte, daß er sowohl wie Hr. Mein dieses Mittel schon seit einigen Jahren angewendet und bewährt gefunden habe. Ich legte nun sosort einige Hundert kleine Knollen von der gewöhnlichen Nierenkartoffel in

ein Drahtfieb und ftellte biefes auf ben taglich geheizten Dfen, wo sie bis zu Mitte Upril liegen blieben. Sie wurden mit den andern Kartoffeln gleicher Urt an einem und bemfelben Tage und auf bem namlichen Land= ftucke ausgepflangt. 2018 die nicht getrochne= ten Rartoffeln aufgingen, maren bie erfteren schon eine Sand boch über der Erde. Die nicht getrodneten fangen jest an zu bluben, erftere haben ichon vollftandig abgebluht. Die nicht getrodneten haben erft gang fleine Rnol= len angefett, die getrockneten bagegen ichon Knollen von 2 Boll Lange, von welchen ich vor einigen Tagen etliche gur Probe habe fochen laffen, und folche bereits egbar befun= den habe. 3ch bemerke babei, baf ber Berr Rirchenrath Carftens bie getrochneten Rar= toffeln einige Tage vorher, als ich fie pflangte, in Mugenschein nahm und mir fagte, baß ich fie nicht hinlanglich habe austrocknen laffen. Batte ich bieg gethan, fo murbe ihr Borfprung vielleicht noch großer gemefen fenn.

## Bur Geschichte der Kartoffeln.

Leopold hat im Agricola B. 1. S. 371 anzugeben versucht, in welchen Jahren die Kartoffel sich nach und nach in Europa verbreitet habe. Darnach wurden sie in Westephalen und Niedersachsen umb Jahr 1740. eingeführt. Diese Notiz wurde in den Old.

Blåttern 1818. No 17. mitgetheilt und ber Wunsch geaußert, daß man aus dem Munde alter Leute Nachricht darüber einziehen möge, wann die Kartoffel hier im Lande bekannt geworden; es ist jedoch darauf keine weitere Mittyeilung erfolgt\*).

<sup>\*)</sup> Wie in Pommern bie Kartoffeln nur mit Wiberwillen aufgenommen wurden und fast mit 3wang eingeführt werden mußten, erzählt u. a. Nettelbeck in seiner merkwurdigen Lebensgeschichte B. 1.

Jugend von einem im 3. 1740. gebornen Manne gehort zu haben, bag in feiner Rind= beit bie erften Rartoffeln ins Land getommen maren, allein mich intereffirte bamals bie Cache zu wenig, als baß ich bem naber nachgefragt hatte, und fpater habe ich keine Gelegenheit gehabt mit fo alten Leuten barüber zu fprechen.

3m 3. 1753. muffen bie Rartoffeln in= beg nur erft febr wenig bekannt gewesen fenn, denn in ben Olbenb. wodhentlichen Unzeigen vom 7. Mai 1753. ift eine "Abhandlung von den Erdapfeln," aus den hannoverschen Un= zeigen abgedruckt, die ich hier mittheilen will, um zu zeigen, wie wenig man bamals von biefem jest fo allgemein verbreiteten Be-

wachse wußte.

Erdapfel, beißt es ba, nennen andere auch wohl Erdbirn, Zartuffeln, Patates. Es giebt eine boppelte Gattung, bavon die eine mehr ins gelbliche fallt. Es ift eine Frucht, Die unter der Erde, mehr in die Rundung, als in die Lange, und wenn die Jahre gut find, ju einer ziemlichen Große wachft, daß beren ein paar oft ein Pfund wiegen, auch einen GOfälligen Wucher geben und fur Menfchen und alle Urten von Bieh auf fehr vielerlei Urt genüßt werden tonnen. Die Fortpflanjung berfelben geschieht entweder burch ben Camen, ober beffer burch bie Frucht felber, bie man im Berbft aus bem Erdboden ge= nommen hat, welche man aber vor der Winterfalte febr forgfaltig an einem trodinen Drte verwahren muß. Gind die Frudhte nun groß.

Ich erinnere mich nun gwar, in meiner fo fann man biefelben in 2 big 4 Stude zerschneiben, wenn man fie eben legen will. Der Boben fann fandig, ober auch ftartes fettes Feld fenn; fie thun jedoch im Cande ungleich beffer. Man braucht mehrentheils Diejenigen Felder bagu, welche voller Queten, Gras und Unfraut find, um diefelbigen burch die zur Wartung der Erdapfel nothige Musgatung zu reinigen und badurch ben Ucker ju einer funftigen reichen Rorn= und Bai= generndte zuzubereiten. Insgemein wird bas Keld erft gut mit Dunger, fodann durch zweis maliges Pflugen zu Ende des Uprile, wenn man teine ftarte Frofte mehr vermuthet, jum Legen zubereitet, wiewohl es beffer ift, wenn bas Land umgegraben wird. Ift bas Land gepflugt, fo werden die, wie oben gemelbet, in 2 bis 4 Stude zerschnittenen Erdapfel, wobei man fich aber in Acht nehmen muß, baß die Hugen nicht verlett werden, in die Furchen, einen Fuß von einander gelegt und fobann eingeegget. Ift aber bas Land ge= graben, fo macht man ftatt ber Furchen 3 Boll tiefe Grubchen, einen Fuß von einander, legt bie Stude Erdapfel hinein, und zieht die Locher mit einer eifernen Sacke gu. Wenn nun biefelben aufgegangen und im 4ten ober 5ten Blatte fiehen, fo werden diefelben be= hacket und wie der weiße Rohl behäufelt, welches, wenn es wiederholt wird, guträglich ift. Dabei ift zu beachten, daß alles Unfraut von Beit ju Beit rein ausgegatet werde, baß bie fleinen Faferchen ober Wurzeln nicht verlegt werden, und daß man das Rraut nicht vor der Zeit abschneide, sondern entweder dar-



C. 6-9. Welche Muhe es bem Ronig Friedrich II. toffete, feine Unterthanen gum Unbau ber Rartoffeln zu bewegen, ift in Preug Lebensg. Friedrichs d. Gr. Ib. 1. S. 296 und Th. 2. C. 191 umftanblid befdrieben.

auf gar verborren lasse, ober nicht eher, als wirds wasserlei. Der eine ist: man schneibet dies amen abfällt. Man nimmt sie auf kurz nach Michaelis, oder, wenn man vermuthet, daß es bald Frost geben werde, und zwar zu einer recht trocknen Zeit; denn wenn es zur nassen Zeit geschieht, kommt die Fäulung hinein. Man muß die Erde wohl herunter machen, sie auf einem Boden welken lassen, seen men sie in einen trocknen Keller, und wenn man mahlen will, nimmt man I Theile Erdäpfel und mahlet es durch einander, da man denn ein gutes Mehl und schönes Brod bekommt. Der andere ist, wenn der Teich geknetet wird und man sollte Mehl dazu nehmen, so nimmt man dessen und auf die Hälfte werden Erdäpfel genomes wen, nachdem solche vorher gekocht, die Schale dern nicht auch angesteckt werden.

Der Gebrauch berselben ist theils für Wieh, theils für Menschen. Für das Rindzvieh und Schafe werden dieselben gemeinlich klein gestoßen und mit Schrodt oder Haber gegeben. Man beobachtet, daß, wenn man mit vielem Schrodt dieselben dem Bieh und zwar in kleinen Gaben, öfterer, und Delkuchen öfters im Saufen giebt, binnen 2 Monaten ein Stuck nach Wunsch fett gemacht werden kann. Den Schweinen werden sie mit mehrerem Nußen gestocht. Dem Federzvieh werden sie klein gestoßen und mit etwas Schrodt vermengt gegeben. Die Menschen können solche zum Brod mit gebrauchen, doch muß man nicht zu viel dazu nehmen, sonst

zweierlei. Der eine ift: man schneibet biefelben in bunne Scheiben, borret fie in gelinder Warme auf, und wenn man mahlen will, nimmt man 3 Theile Korn und 1 Theil Erdapfel und mahlet es burch einander, ba man benn ein gutes Dehl und ichones Brob bekommt. Der andere ift, wenn ber Teich gefnetet wird und man follte Mehl bagu neh= men, fo nimmt man beffen nur halb fo viel und auf bie Balfte werden Erdapfel genom= men, nachdem folche vorher gefocht, die Schale abgezogen, gerdrucket und in einen Gad ge= than und über Racht gepreffet werben, ba fie benn beim Rneten gerrieben und eingeknetet werben. Will man fie zu Starte, ju Du= ber ober auch zu Gebackenem gebrauchen, fo werden die weißlichen vor ben gar gelben und rothen ermahlet, man muß aber biefelben rein abschaben, auf Reibeifen diefelben in einen großen Trog reiben, barauf Baffer thun und fo lange mit frifdem Waffer abschwemmen, bis biefes nicht mehr trube wird. Gobann laßt man folches sich feten und bas Waffer gelinder abseigen, barauf, wenn es fcon weiß, wird es in einen Gad gethan und uber Nacht gepreßt. Wenn es did geworben, schneidet man es in lange Riegel. Diefe werden all= malig getrochnet und fodann, wenn fie bart, reinlich aufbehalten.

(Der Befchluß felgt.)

Eingegangene Beiträge: Refultate bes vergleichenden Unbaues bes Braunkohls und ber Runfelrübe. — Tabellarische Uebersicht des Gewichts von einigen grünen, haltbars und völlig getrockneten Gräsfern und Futterpflanzen. — Oldenb. Urmenwesen. Gin Bruchftud. — Bemerkungen zu dem Auffate in No 51. ber Oldenb. Bl. vom v. J. überschrieben: Beleuchtung v. — Schleifsteine rund zu erhalten. — Bersuch, die Rohan-Kartoffel durch Einlegung der Ranken im Ertrage zu vermehren. — Das Sinken bes Preises ber Goldmungen.