

Zeitschrift: Der neue Sammler : ein gemeinnütziges Archiv für Bünden
Herausgeber: Ökonomische Gesellschaft des Kantons Graubünden
Band: 4 (1808)
Heft: 4

Artikel: Bemerkungen und Erfahrungen über die Obst-Cultur und Benutzung in Bünden [Schluss]
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-377951>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 02.01.2025

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

gamo, ein Mann, dessen Werth alle seine Freunde und Bekannte zu gut kennen, als daß er hier eines Lobes bedürfte. Frau Anna Magdalena Bartels, die tugendreiche Gattinn des Herrn M. Bartels, von Braunschweig, jetzigen Professors der Mathematik in Kasan.

Aus seiner zwenten Ehe stammen ein Lächerchen, Barbara, und zwey Zwillingssnaben, Peter und Christian. Ueber das Schicksal dieser Unmündigen schien er durch den Gedanken beruhigt, daß er ihnen eine thätige äußerst sorgsame Mutter und einen Sohn zurücklasse, der in jeder Hinsicht geeignet ist, Vaterstelle an ihnen zu vertreten.

Mögen seine Tugenden sich auf die spätesten Nachkommen seines Geschlechts fortpflanzen!

II.

Bemerkungen und Erfahrungen über die Obst-Cultur und Benutzung in Bünden.

(Beschluß.)

In Rücksicht des Verkaufs veredelter Bäume fehlt es in Bünden noch an einer guten Baumschule, und Liebhaber müssen oft die, inmer zweifelhafte, Anschaffung von dem Ausland wagen. Indessen befassen sich von Jahr zu Jahr mehr Bewohner unserer Obstgegenden mit dem Baumhandel. Von Malans z. B.

werden jährlich viele veredelte Stämmchen (die man in den Weingärten zieht) nach Chur verkauft, um 1 fl. bis 1 fl. 12 fr. das Stück.

Der vortheilhafteste Absatz des Obstes ist, wenn man es, ohne weitere Zubereitung, frisch verkaufen kann. Hierzu ist unser Obst allerdings geeignet, durch seine ausgezeichnete Schmachthaftigkeit, die jeder, der es mit fremdem vergleicht, ihm zugestehen wird. Unser Klima und Boden ist so sehr zur Veredlung des Obstes geneigt, daß einige, aus dem Thurgau hierher verpflanzte, herbe Obstsorten so mild geworden sind, daß man sie kaum mehr erkennt. — Der Handel mit frischem Obst geht zum Theil ins Ausland. 1806 giengen von Rizers nach Balzers, St. Gallen, Lindau und Memmingen 40 Fässer grüne Äpfel, jedes ungefähr 32 Quartanen haltend, und 6 fl. werth, und 1804 kamen Kaufleute von Augsburg, die von der Ganda, bey Marschlins, mehrere Wagen voll des dortigen vortrefflichen Obstes nach ihrer Vaterstadt wegführten. Dieser Handel richtet sich freylich ganz nach dem Gerathen des Obstes in den benachbarten Ländern; so ließ einst zu Friedrichs II. Zeiten ein Lindauer Handelshaus sehr viele auserlesene Reinetten und Borsdorfer in Bündeln aufkaufen, die, jeder besonders in Papier gewickelt, nach Potsdam für den Desert des großen Königs versandt wurden *).

*) Auch Malans verkaufte vormals ziemlich viel Obst nach Feldkirch ic. Ein Handelshaus in Lindau z. B. kaufte von da jährlich für eigenen Gebrauch 8 Fässer

Weit zuverlässiger ist der Verkauf des frischen Obstes im Inland. Einige unserer Obstgegenden, z. B. das Domleschg, gränzen an Thäler, die ganz davon entblößt sind (Rheinwald u.), oder an solche, deren Obst später reif wird (dieß Verhältniß besteht z. B. zwischen den Gegenden vor der Schloßbrücke und den spätern innerhalb derselben). Von Sizers, Igis, Marschlins, Malans gehen im Anfang der Obstzeit fast täglich beladene Saumpferde ins Brättigau bis Davos, wo das frische Obst in hohen Preisen verkauft wird b). Das Ober-Engadin wird durch Veltliner damit versehen, die es, in Körbe gepackt, auf Eseln dahin bringen; die Ursache, warum unsere diesseitigen Bündner nicht das Gleiche thun, liegt wohl in der spätern Reife ihres Obstes.

Für den Verkauf nach spätern Gegenden sollten unsere zähmsten Thäler besonders frühes Tafelobst ziehen, zumal frühe Birnsorten: Cuisse de Dames, Marzellen-Birn (eine Art Sommer-Bergamotten) u. dgl. und zwar auf den nähern, dem Diebstahl weniger ausgelegten Baumgärten: ferner recht gutes Legobst. — Eine Art Birnen, deren Pflanzung man besonders anrathen darf, ist die Martin sec, wegen ihrer großen

Reinetten u. Die neue bairische Mauthordnung hat diesen Handel ganz vernichtet. Dagegen wurde 1808 desto mehr Obst in Malans vermostet. Auch die Aermsten machten einige Züber Most, so daß man im Durchschnitt auf jede Haushaltung, deren 150 sind, wenigstens fünf Züber rechnen kann.

Tragbarkeit, und weil sie nicht leicht fehlt. Sogar in Fehljahren sind diese Bäume (wenigstens in dem Bothmar-Gut zu Malans) immer geladen. Die Birne hält sich bis in den Hornung, und ist eine der besten Kochbirnen; auch ist sie sehr verkäuflich zum grünen Genuß, nachdem sie eine Zeitlang gelegen. Als tragbare und haltbare Sorten in wilden Gegenden sind zu empfehlen die Regelpirn, Kriesepirn, Seebirn, Rostbirn, Rosenäpfel und Baueräpfel; lauter in der Haushaltung sehr nützliche Arten. Einige in der Nähe von zahmern Gegenden (z. B. unweit Chur) liegende hohe Dörfer verkaufen ziemlich viel von ihren kleinen aber sehr schmackhaften Kirschen frisch dahin, weil sie zu einer Zeit erst reif werden, wo die zahmere Gegend keine mehr hat.

Das Dörren des Obstes erfordert mühsame Zubereitungen, die den Gewinn, in Vergleichung mit dem frischen Verkauf, sehr schmälern; hingegen kann man die gedörrten Früchte weiter versenden, länger aufbewahren, und daher für theurere Jahrgänge aufsparen. Unser gedörrtes Obst hat bekanntlich einen ziemlichen Absatz ins Ausland, und wird, durch Glarner Handelsleute, bis nach Petersburg verführt. Nach der Aussage eines solchen Handelsmannes, im Jahre 1808, sind unsere Aepfelstückchen dort beliebt, hingegen zieht man die gedörrten Birnen aus dem Canton Zug *)

*) Die Glarner sollen dormalen auch viel Obst aus dem Canton Schwyz kaufen.

den unsrigen weit vor; sie seyen mit größerer Sorgfalt zubereitet. Ohne Zweifel ist es Hauptregel zur Begründung eines soliden in die Ferne gehenden Absatzes: keine Mühe zu sparen, um das Product so gut als möglich zu liefern; denn der Ausländer zahlt für gute Waare einen etwas höhern Preis gern, wo er hingegen die mittelmäßige nicht der Transportkosten werth achtet. — Im Inland besteht ein eigener Tauschhandel der Brättigäuer, die ihr gedörretes Obst Winters ins Engadin führen, und daselbst gegen Gerste und Roggen (1 Quartane Obst gegen 1 Quartane Korn) vertauschen c). Etwas dörres Obst geht aus dem Brättigäu auch in die Cantone Appenzell und St. Gallen. Stark ist aus diesem Thal die Ausfuhr an gedörreten Kirschen und an Kirschenwasser. Z. B. jenseits Grüsch über der Lanquart und in Tenax verkaufen mehrere Bauern in manchen Jahren für 80 bis 100 fl. dieser Producte, und, nach dem Zeugniß zweyer Kornhändler, kauft das Brättigäu auffallend weniger Korn aus Schwaben, wenn die Kirschen gerathen.

Die Art, wie man bey uns Aepfelstücke, an Faden angereihet und in die freye Luft gehängt, zu welken pflegt, ist sehr gut, weil sie sogar bey trübem Wetter anwendbar bleibt; nur Schade, daß sie bey großen Quantitäten zu viele Zeit erfordert. Das an der Sonne gedörrete Obst wird überhaupt weit besser als im Ofen; allein ein guter Dörrofen ist bey großem Obstwachs und bewölckter Witterung doch sehr vortheilhaft d). Ein im Großen angelegter Dörrofen liefert gute Producte, und erspart viel Holz; es wäre

daher in obstrichen Gegenden zu versuchen, ob man nicht einen gemeinschaftlichen Dörrofen (so wie man Gemeindebäcköfen und Waschhäuser hat) mit Vortheil anlegen könnte? —

Das Dörren der Aepfel an der Sonne ist mit starkem Abgang und Zeitaufwand beim Schälen und Zerstückeln (Schnäzen) verbunden. Nach einem ungefähren Ueberschlag hat man 1806 in Chur gerechnet, daß an Brod, Brantwein und Licht etwa für 7 Bazen verbraucht wurde, während man so viel geschnäzt erhielt, als zu einer Quartana gedörrten Obstes, d. i. zu 1 fl. an Werth, erforderlich ist; wozu dann noch die Mühe des Dörrens kommt. Andere lassen ihr Obst um den halben Ertrag dörren, sie bekommen aber nur eine sehr schwache Hälfte, weil genaue Aufsicht dabey unmöglich ist. Diejenigen Landwirthe stehen am besten, die mit ihrer eigenen Familie, ohne fremde Hülfe, ihr Obst beschneiden und dörren können. Bey der Dörrung an der Sonne scheint das Schälen fast unentbehrlich, um die Austrocknung von wässerichten Theilen zu erleichtern; im Canton Zürich und an andern Orten glaubt man sich besser zu befinden, wenn man das Obst nicht beschneidet, dafür aber nur dünnschälige zum Dörren wählt; allein die Behauptung: daß solches Obst dem unsrigen an Schmackhaftigkeit nichts nachgebe, möchte bey gehöriger Vergleichung schwerlich Stand halten. *) —

*) Unbefangene Zürcher lassen der bessern Qualität unsres geschälten Obstes Gerechtigkeit wiederfahren, allein

Bei den Zwetschen und Pflaumen hat man zwar nicht die Mühe des Schälens, aber wohl das sehr langwierige Aufstellen (Stützen) derselben auf Bretern und den Holzaufwand zu tragen.

In den holzreichen Gegenden, z. B. des Brättigaus, ist das Dörren, besonders der Birnen, schon vortheilhaft, und man dörret daselbst manches eigene und angekaufte Obst. Gewöhnlich geben 4 Quartanen grüne Birnen Eine gedörret; jene betragen (à 10 Bluzger die Quartane) 40 Bl., und für Holz kann man 14 Bl. rechnen; hingegen bezahlte man sogar in dem wohlfeilen Jahre 1806 die Quartana dürre Birnen mit 1 fl. *), wobei also 16 Bl. für die Arbeit bleibt. Ganz anders fällt die Berechnung da aus, wo das Holz theurer ist **); z. B. in Sizern rechnet man 4 Quartanen grüne Birnen, (wenn die Quartana auch nur 9 Bl. gilt) um 36 Bl. verkaufen zu können; dörret man sie hingegen, so brauchen sie für Holz und Mühe wohl 36 — 40 Bl., und geben 1 Quartana gedörrete, die also 16 Wagen gekostet hat, was sie aber in guten Jahren nicht gilt. e)

das Mißtrauen vor bündnerischer Uneinlichkeit steht dem Absatze unsers Obstes bey manchen im Wege.

*) 1807 galt in Fideris und Jenas 1 Quartana kurze Dürrbirn 1 fl. und Längeln 18 — 20 Wagen.

**) Da bey uns das Holz noch immer wohlfeiler ist, als in benachbarten Ländern: so würde man durch holzsparende Dörröfen das Dörren noch immer wohlfeiler machen können.

Im Ganzen sind zum Dörren die frühen Sorten vorzüglich, weil sie zu einer Zeit reifen, wo man die Sonne noch benutzen kann. Unter den Äpfeln gehören hierher: die Sommerborsdorfer, die frühen Herrenäpfel; [1806 gaben in Bizers 16 Quartanen Herrenäpfel 4 stark gemessene Quartanen gedörnte dünne Äpfelschnittchen (Schnifeli) und $\frac{3}{4}$ Quartana Stücke (halbe Äpfel)]; die Quartana dieser Äpfel war um 10 Blz. gekauft worden], die frühen Miltacher, Sommer-Calviler, frühe Sommerreinetten, Jakobsäpfel, Basler, Hagenwylser, Miltneräpfel, Rothacher etc.

Unter den Birnen sind zum Dörren solche zu wählen, die nicht allzusehr einschrumpfen und unscheinbar werden: die Käufer bezahlen so genannte „kurze“ immer um ein paar Bazzen weniger, und doch hat man die gleiche Mühe dabei. Für den Verkauf wird man also die kleinen Sorten gänzlich vom Dörren ausschließen. Obenan stehen die Langbirn (Längelen). Die Seebirn, zwar mehr rund als lang, fällt beim Dörren doch nicht stark zusammen, und läßt sich frisch sehr lange aufbewahren; daher kann man sie mit Muge den Winter hindurch, ganz oder als Schnitz, auf dem Ofen dörren; auch kann sie sehr vortheilhaft als Winterbirn aufgehoben werden, und schmeckt dann gekocht sehr gut. Die Kriesebirn und Augsteln schrumpfen beim Dörren stark zusammen, und jene hat den Nachtheil, daß sie sehr schnell, öfters schon auf dem Baum, in Gährung übergeht (teig wird), und daher eine übereilte Besorgung nöthig macht. Frühe, zu Schnitzen gute Birnsorten, sind die Cuisse Madame, Pomeran-

zenbirn, Sommererbirn, Caillerose, Marillenbirn, Augsteln u. f.)

Eine Zwetschenart, welche unter dem Namen der großen frühen oder Thurgauer Zwetsche nach Bizers und Malans gebracht worden ist, eignet sich ganz vorzüglich zum Dörren; sie ist sehr groß und früh, fällt gedörret süß aus, und bleibt sehr ansehnlich. Man muß sie langsam dörren, weil sie sonst zerspringt, und der Saft heraustrießt. Bey Chrii haben wir diese Art nicht bestimmt gefunden. — Eine andere Art Zwetschen, die in Ansehung des Geschmacks, der Größe und Gestalt, der gewöhnlichen gleich ist, und unter dem Namen Zürcher Zwetschen in Malans gepflanzt worden ist, empfiehlt sich durch eine besondere Eigenschaft; jeder Wurzelanschuss (deren diese Art viele macht) gewährt nämlich einen neuen Baum von gleicher Güte, ohne daß man ihn zu zweigen oder propfen brauchte. Auf diese Art hat man die Zahl der Bäume schon ansehnlich und ohne Mühe vermehrt, und sie wachsen ungestört fort, während andere in dem Jahr, da man sie zweigt, etwas stille stehen.

Für leckere Gaumen ist die kleine Damascener Pflaume (Christi Beytr. zum Handb. u. S. 234), die man bey uns unter dem Namen Brünölschen oder Damascenerli kennt, sehr zu empfehlen. Das Dörren dieser Frucht kostet wenig Mühe, da man sie nicht zu stützen braucht. Man legt sie auf Breter in den mäßig gewärmten Ofen, und kann sie nachher an der Sonne vollends ausdörren. Sie bleiben gedörret so süß, daß man beym Kochen keinen Zucker

oder Honig hinzuzufügen braucht. Vielleicht könnte man sie mit Gewinn zum Verkaufe ziehen. — Auch die frühe kleine (oder gelbe) Mirabelle (Christ Handb. 1797, S. 698) ist zum Dörren zu empfehlen, und an der violetten Damascener-Pflaume (gros Damas de Tours) haben wir die gleichen guten Eigenschaften, wie an obiger, erfahren; man schiebt sie auch ganz, ungespalten, in den Ofen; dabey ist sie größer als jene. (Ihre Beschreib. s. in Christs Handb. S. 695).

Die vortreffliche Reine Claude wird mit Dörren auch sehr gut, jedoch nur, wenn man sie sorgfältig behandelt. Erstens muß sie am Baume recht reif und gut geworden seyn (in manchen Jahren wird sie überhaupt nicht gut, z. B. wenn sich der Baum überträgt), sodann muß man sie zuerst im Ofen bey sehr gelinder Wärme nur so lange halten, bis sie weiß (weiß) und braun wird, und muß Sorge tragen, daß sie nicht aufspringe. Endlich dörret man sie noch bey stärker Sonnenhitze allmählig aus.

Die größern Zwetschen-Sorten geben überhaupt bey dem Dörren verhältnismäßig mehr aus, als die kleinern. 4 Quartanen kleinere Zwetschen lieferten z. B. 1806 in Marschlin nur 1 Quartana gedörrete; hingegen brauchte man von einer größern Sorte nur drey Quartanen frische zu einer gedörret.

Die Kirschen verdienen eine sorgfältigere Pflege, anstatt daß man sie meistens ungepropft aufwachsen läßt. In Sizern wurden 1806 sehr viele frisch verkauft, die Quartana zu 20 — 28 fr., und ein Par-

ticular hat bis 300 Maß Kirschenwasser gebrannt. — Wäre es nicht auch gut, auf Verbesserung unserer Nußbaum = Sorten bedacht zu seyn? — es herrscht unter ihnen eine große Verschiedenheit; denn bey manchen ist der Kern in die innere Schale so fest eingeschlossen, daß sie den Platz nicht werth sind, den sie einnehmen. In Salins hat man eine Art mit sehr dünnen Schalen und großen Kernen; leider sind die in Malans davon gesteckten nicht gekommen. Man hat die Nordamerikanische Wallnuß gerühmt, weil sie die Kälte leichter ertrage. In Thur erhielt man zweyerley Proben derselben *), allein die Schale ist steinhart, und der Kern, wiewohl schön und voll, ist mit einer eben so harten Umgebung eng umschlossen, so daß man ihn nur mit größter Mühe herausgraben kann. **)

Wer sein Obst nicht mit Vortheil dörren kann, wird bey dem Most mehr Nutzen finden. Zwar ist bey uns dieses Getränk noch lange nicht so beliebt, als z. B. im Rheinthal, wo der Landmann nur Most trinkt, und seinen Wein verkauft ***); indessen findet

*) Die eine mit glatter, die andere mit rauher Oberfläche der Schale.

***) Ueber den Kastanienbaum wird in der Folge ein eigener Aufsatz erscheinen.

***) Man sagt, Rheinthal und Thurgau habe nicht genug Obst, und kaufe alljährlich noch von jenseits Rheins. Auf Flößen könnten wir unser Obst leicht und wohlfeil dahin führen, wenn wir gute Most = Sorten hätten.

es allmählig, besonders seit dem Kriege, mehr Eingang. 1806 wurde in Sizers mehr Most als Wein gemacht, und viel ins Brättigau und das Lichtensteinische, zu 7 bis 8 Vsz. die Maß, verkauft. 1805 wurden aus ein Paar nicht sehr großen Baumgärten 30 Züber Most à 12 fl. verkauft, thut also 360 fl. Man erhält aus 4 Quartanen Obst 8 Maß Most; gilt also der Züber nur 8 fl., so beträgt es schon drey Bazen für die Quartane Obst, d. h. mehr, als man in manchen Jahren von dem frisch verkauften löset. Soll die Mostbereitung vortheilhaft seyn: so muß sie gut geschehen, d. h. man muß den Most haltbar zu machen wissen. Gewöhnlich verwendet man indessen bey uns zu wenig Sorgfalt und Reinlichkeit darauf, und ohne Auswahl zerquetscht man angefaultes und schlechtes Aufleseobst. — Nach dem Beispiele des Thurgaus und Englands sollte man die tauglichsten Sorten für den Most auswählen. Das saftreiche Obst giebt zwar viel und angenehmes Getränke, allein ohne Haltbarkeit. So wie bey dem Weine die Stiele und Kerne, so sind es bey dem Most die späten herben Obstarten, was ihn haltbar macht. Deswegen bepflanzt man auch entfernte Güter am besten mit Mostobst. Im Thurgau sind die Bergbirnen die beliebteste Sorte *), und obgleich bey uns das Obst viel milder wird, so fehlt es doch nicht an späten herben Sorten, die zu anderm Genuß nicht brauchbar, zum Most hin-

*) Man spricht daselbst von zweyerley Bergbirnen, den großen und kleinen.

gegen vortrefflich sind, z. B. die so genannten Mostbirnen, Weingütten re. — Unter den Äpfeln geben Borsdorfer, Scheibler, Renetten, Ecker u. dgl. sehr guten Most; allein den besten erhält man (nach Erfahrungen in Marschlins), wenn man nur eine einzige Sorte Obst, z. B. die so genannten Mostbirnen, vermostet, und einen Theil, z. B. $\frac{1}{5}$, Holzäpfel hinzufügt; denn diese befördern die Haltbarkeit des Mostes am besten. Im Rheinthale behauptet man, er werde auch haltbarer, wenn man eine mäßige Menge Wasser hinzumischt, und liebt die Bergbirnen besonders, weil sie mehr Wasser ertragen als andre. Haltbarkeit des Mostes ist eine Haupteigenschaft, wenn er gesund seyn soll; er erhält nämlich Zeit, seine unreinen Theile abzulegen; in St. Gallen trinkt man Most, der so angenehm ist als weißer Wein. *)

Gewöhnlich zerdrückt man bey uns das Obst nicht stark genug. Es sollte in einen wahren Brey verwandelt werden, und man erreicht diesen Zweck um so leichter, wenn man es vorher in einer Butte, mit Wasser angefeuchtet, mürbe werden läßt, doch so, daß es sich nicht zu stark erhitzt, dann kann es leichter ausgepreßt werden. Die Arten, es zu zerquetschen, sind sehr verschieden. In einer Mostmühle, zwischen zwey

*) Ueber die Bereitung des Mostes in verschiedenen Ländern geben wir ein anderes Mal vollständige Auszüge. — Bey dem gewöhnlichen Einkochen des Mostes in kupfernen Kesseln hat man sich sehr in Acht zu nehmen, ihn durchaus nicht darin stehen zu lassen.

gegeneinander laufenden Steinen, wird der Most viel heller, als wenn man das Obst vermittelst eines Steins in einem krummen Troge zerreibt; bey dem Auskelttern nach letzterer Behandlungsart kommen mehr feine Obsththeile mit dem Saft in das Faß, das Getränk bleibt länger trübe, und macht mehr Hefen, soll aber deswegen auch haltbarer seyn. — Soll der Most gut werden: so muß man immer das Faß auf ein Mal, nicht aber zu verschiedenen Zeiten, in wiederholten Malen, anfüllen, da der neuhinzugekommene die Gährung des vorigen stört, oder, wenn sie schon vorüber ist, eine neue veranlaßt, die ihn leicht sauer macht. — Diese Bereitung, so wie diejenige anderer geistiger Getränke, beruht eigentlich auf Gesetzen der Chemie, die der gebildete Landwirth aus manchen Anleitungen zu seinem großen Nutzen kann kennen lernen. — Wir haben im 3ten Jahrg. des N. Samml. S. 280 ein merkwürdiges Beispiel gegeben, wie sehr das Branntweimbrennen verbessert werden kann. Schon bey der gewöhnlichen Behandlung zeigt sich ein großer Unterschied, da mancher Brenner (z. B. 1806 in Marschlins) nur 1 Maß Branntwein per Zuber Wein, ein anderer hingegen $1\frac{1}{2}$ Maß lieferte. Im gleichen Jahr erhielt Herr Podest. Marin von einem sehr stark ausgepreßten Stock Weintrester, der $3\frac{1}{2}$ Schuh lang, $3\frac{1}{2}$ breit und 7 Z. hoch war, folglich $6\frac{1}{2}$ Cub. Schuh hatte — $7\frac{1}{2}$ Zuber Wein und 13 Maß Branntwein, also $\frac{7}{4}$ Maß auf den Zuber. Wohlgedörretes Holz, stetes gelindes Feuer in geschloßnem Brennofen, möglichste Rühlhaltung des Wassers in der Brennstan-

de, besonders flache Brennkessel, gewähren die größten Vortheile. Uebrigens hängt auch vieles von dem Jahrgange ab. Sind die Trauben recht reif, so giebt der Trester mehr Branntwein. Läßt man sie lange in den Bütten, so giebt es auch mehr, als wenn man den Wein gleich oder doch früher nimmt. Mehr erhält man ferner, wenn man den Trester nicht einmacht, als wenn man ihn einmacht, wie die Beltliner. — Aus dem Abfall des Obstes bey dem Schnägen (aus den Schalen nämlich und Kerngehäusen) erhält man einen Branntwein, der zwar etwas schwächer ist als der gewöhnliche Obstbranntwein, indessen sich doch wohl brauchen läßt. — Da der Branntwein sich viel länger aufbehalten läßt, als der Most, und auch keinen Vorrath von Fässern erfordert, so ist diese Bereitung in starken Obstjahren oft vortheilhafter.

In Zeiten, wo der Zucker und Honig theuer ist, giebt der Honig aus Birnen und andern Früchten einen guten Stellvertreter, der besonders bey manchen Speisen, z. B. gekochtem Obst *) u. sehr gut dient; nur erfordert seine Zubereitung sehr vieles Holz, und man sollte dießfalls auf eine holzsparende Einrichtung bedacht seyn. — Süße Birnen, welche leicht weich (teig) werden, geben den besten; z. B. Kouzelet, Kö-

*) Bekanntlich erfordern die Quitten sehr vielen Zucker. Man erspart einen großen Theil desselben, wenn man sie, mit süßen Birnen vermischt, kocht. Sonst kann man sie auch mit Bienen- oder Birnhonig kochen, und auf diese Art gutes Quittenmuß machen.

merbirn, Kriesebirn etc. Auch aus Lederäpfeln macht man guten Honig. Man befolgt zweyerley Methoden. Entweder dickt man den schon gefeltern Birnmoß bis zur gehörigen Consistenz ein, oder man siedet die verkleinerten Birnen, preßt sie in einer Presse durch einen starken Sack, und siedet dann diesen Saft ebenfalls ein. Nach Erfahrungen in Thur und Zizers braucht man $7\frac{1}{2}$ Maß Birnsaft zu 1 Maß Honig. Von ungefähr 32 Quartanen Kaxenbirn und Winterstädeln (beydes sehr süße Birnen) erhielt man in Zizers 80 Maß Saft; dieser wurde über 12 Stunden lang gekocht, und gab 11 Maß Honig, welcher 13 bis 16 Bagen die Maß gilt; er gerieth sehr gut, so daß man ihn wenigstens 14 Bagen rechnen kann; dieß macht 10 fl. 16 kr., davon wäre abzuziehen ein Tagelohn für die Köchinn, 5 Bagen, für 2 Mann beim Pressen in $\frac{1}{2}$ Tag und das Obstsammeln, etwa 8 bis 9 Bagen; Holz kann nicht bestimmt werden; für den Kelterlohn geht der Trester. — In Marschling gaben 1806 10 Quartanen frische Zwetschen $3\frac{1}{2}$ Maß Honig.

Zu der Benutzung des Obstes gehört auch die Zubereitung des Essigs aus faulen Äpfeln; wozu Christ in seinem Handbuche eine Anleitung giebt, die sich jedem durch Versuche erwahren wird; der Essig hält sich aber nicht lange.

Zu der im N. Samml. 3ter Jahrg. S. 297 aufgeworfenen Frage über den Nutzen oder Schaden

der Obstbäume auf Acker- oder Grasplätzen, gehört noch folgende: ist es praktisch und genau erprobt, daß das unter Bäumen gewachsene Heu weit weniger nahrhaft ist, als anderes? wie mehrere Landwirthe, z. B. in Sizilien, behaupten. — Ist diese schlechtere Qualität des Grases unter allen Arten von Bäumen gleich, oder unter einigen (wie man z. B. von den Nussbäumen behauptet) noch größer? Kommt sie vielleicht von der größern Feuchtigkeit solcher Grasplätze — so wie man das in nassen Jahren gewachsene Heu auch weniger nahrhaft findet — oder daher, daß das Heu im Schatten der Bäume weniger gut ausdörret? —

Eine Nachricht von der naturforschenden Gesellschaft in Zürich giebt zwar über die Quantität des Graswuchses unter Bäumen einigen Aufschluß, nicht aber über die Qualität: „da man in Zweifel stand, ob es mehr Gras in den Wiesen gebe, die mit Obstbäumen besetzt sind, oder in denjenigen, welche keine Bäume haben: so wog man das Gras von der einen und andern Art Wiesen in drey verschiedenen Jahrgängen, und fand auf 2000 Schuh Land

	mit Bäumen.	ohne Bäume.
1782	725 Pfund Gras	699 Pfund
1783	906 — —	832 —
1784	346 — —	286 —
	<hr/>	<hr/>
Durchschnitt	659 — —	605 $\frac{2}{3}$ —

Also im Durchschnitt 53 $\frac{1}{3}$ Pfund mehr unter den Bäumen."

Wir vermiffen übrigens bey dieser Nachricht eine Angabe der Beschaffenheit beyder Grasplätze; ferner ob sie gleich stark gedüngt worden, und ob man das Laub unter den Bäumen weggerechet habe oder nicht, welches in letzterm Falle als Vermehrung des Düngers anzusehen wäre. g) —

Auf Grasplätzen und Ackerboden ist es ohne Zweifel doppelt wichtig, daß die Bäume nicht zu nahe stehen. Hierin fehlt man bey uns gewöhnlich, und setzt sie so nahe, daß sie weder genug Sonne, noch Spielraum für ihre Wurzeln haben. Apfelbäume (deren Wurzeln sich meist nach der Oberfläche des Bodens ausbreiten) sollten nie näher als 36 Fuß, Birnbäume 30 Fuß, Kirschbäume 42 und Nußbäume 50 Fuß stehen. —

Die Allmeinen und Landstraßen würden übrigens noch manche unbenutzte Stelle für Obstbäume darbieten; letztere könnte man, des Diebstahls wegen, am ehesten mit Holzäpfeln, zum Behufe des Mostes, bepflanzen. Was den Obstbau in Genaz befördert hat, ist eben, daß Jeder daselbst Bäume auf der Allmeine pflanzen darf, was auch häufig geschieht. Diese Bäume werden Eigenthum des Pflanzers, und vererben sich auf seine Kinder. Stirbt er kinderlos, so fallen sie an die Gemeinde, und diese vertheilt sie unter neue Eheleute. Auch in Malans durfte sonst jeder Gemeindegmann so viele Bäume auf die Allmeine pflanzen, als er wollte, jetzt aber ist ihre Zahl auf 7, höchstens 8, beschränkt.

A n m e r k u n g e n.

- a) In Sizers steht auf einer ausgezeichnet dünnen Stelle ein Längelbirnbaum, der, als er zum ersten Mal Früchte trug (freilich in dem ausgezeichneten Obstjahr 1808) auf eine seltene Art beladen war.
- b) Hier noch einige bestimmtere Nachrichten über den Obsthandel des Brättigäus. Vor Zeiten kaufte das innere Brättigäu viel Frühobst aus den Gegenden vor der Schloßbrücke, jetzt aber mehr aus dem vordern Brättigäu. Bei den niedrigen Preisen, in denen das Obst 1808 vor der Schloßbrücke stand, haben einige Inner-Brättigäuer, z. B. Klosterser, daselbst aufgekauft, allein wegen der Transportkosten fanden sie, daß es vortheilhafter sey, in Jenas die Quartane um 9 Bluzger als in Igis um 4 bis 5 Bluzger zu kaufen. Klosters und Davos kauft daher sein meistes Obst von Schiersch, Fideris, Luzein, Jenas; hingegen bezieht St. Anthönien und Vaney mehreres von den Gegenden vor der Schloßbrücke. Diesen letztern wird also zuletzt nur noch der Verkauf der allerfrühesten Sorten dahin offen stehen. In jenen Gemeinden des vordern Brättigäus hat der Obstbau stark zugenommen.
- c) Der Tauschhandel ins Unter-Engadin wird von den Jenasern sehr stark getrieben. Ehe die starke Frostwitterung eintritt, d. h. bis November, führt man grünes Obst ins Unter-Engadin, und erhält für eine Quartane Äpfel 1 bis 1 1/2 Quartane Gerste, für 1 Quartane Birnen 1 Quartane Roggen. Nach dieser Zeit erfolgt der Transport des dünnen Obstes, und eine Quartane dünne Äpfelstückchen gelten bis 1 1/2 Quartane Gerste, 1 Quartane Dürrbirn hingegen immer 2 Quartanen Roggen. Noch gesuchter sind die dünnen Kirschen; man giebt für eine Quartane dersel-

ben 3 (zuweilen gehäufte) Quartanen Korn. Auch viele Nüsse werden gegen Korn vertauscht. Auf ein Pferd laden sie bis 18 Quartanen grünes Obst, und auf einen Schlitten bis 60 Quartanen dörres. Das dagegen erhaltene Korn giebt ihnen dann oft zwey Fuhren. Gewöhnlich fahren sie zwey Mal hinein, und mehrere Bauern in Jenas erhandeln sich auf diese Art jährlich 100 — 150 Quartanen Korn. Oft traf es sich, daß an einem Montage, dem gewöhnlichen Tage ihrer Abreise, bis 20 Bauern auf Ein Mal von Jenas abfuhren. Ins Ober-Engadin wird aus den gleichen Gegenden, jedoch nicht so stark wie in das untere, ein solcher Tauschhandel getrieben, und Meiß, Branntwein und Wein eingetauscht. Ehemals erhielt man daselbst für schwarze dürre Kirschen ein gleiches Maß Meiß, aber nicht nur Obst, sondern auch Hanf, Sauerkraut, Schnecken, sogar Kartoffeln, werden auf diese Art ins Ober-Engadin vertauscht. Nach Neujahr ist jener Tauschhandel ins Unter-Engadin jedesmal geendigt.

- d) Hin und wieder sieht man eine Methode, die im Ofen gebackenen Dürrbirnen vollends zu trocknen, welche industriös, aber weder für den Ofen noch für die Birnen reinlich ist. Man befestigt nämlich an den hölzernen Schranken, die gewöhnlich den Ofen umgeben, eine Wand von Brettern, und füllt den Raum zwischen dieser Wand und dem Ofen, so wie die obere Fläche des Ofens, mit den Birnen aus.
- e) Merkwürdig, zur Kenntniß der Hauswirthschaft unserer Leute, ist es, daß im November 1808 Dürrbirnen von Strilsberg um 7 Baken die Quartane feil gebothen wurden, da doch die Quartane frisches Obst 5 Bluzger galt. Weiß man nun, daß 4 Quartanen frisches Obst nur 1 Quartane dörres geben: so trifft

es für Holz und Arbeit zum Dörren jeder frischen Quartane nur 3 Bluzger. — Brättigauer wollten nur 6 Bazeh geben, und rechneten das Unschlitt, das sie dafür diesen Obsthändlern gaben, die Krinne zu 14 Bazeh an.

- f) Wenn diejenige Zeit vorbei ist, wo man frühe Birnen nach den spätern Gegenden verkaufen kann: so ist eine der vortheilhaftesten Benutzungen der übrigen Sommer- und frühen Herbstbirnen diejenige zu Birnschnitten. Diese sind zwar die wohlfeilste aller dürren Obstsorten, werden aber von den Landleuten ziemlich gesucht. Man wählt dazu süße Birnen, und überhaupt solche Arten, die sich zum Mosten nicht besonders schicken, theilt sie, ungeschält, in 4 Theile, siedet oder brüht sie ein wenig in einem Kessel, und setzt sie dann der Sonnenhitze aus. Ein Vorurtheil mancher Hausmütter möchte es seyn, wenn sie von gewissen Tafelbirnen glauben, man könne sie zu nichts anderm als zum frischen Genuffe anwenden. Hierher gehört die gelbe und graue Butterbirne, die grüne Zuckerbirne (*Sucrée verte*), die Bastebirne (*Colmar d'été*, in Zürich Träterbirne genannt), die Caillerose (französische Städeln oder Franzosenbirn), bey den meisten Pomologen: *Caillot rosat*) u. a. — Diese geben die vortrefflichsten Birnstückchen. Man beschneidet sie, theilt sie in zwey Hälften, höhlt das Kerngehäuse aus, stüzt sie, wie Zwetschen, einzeln auf einen Zwetschenwagen, und dörret sie, bey nicht zu großer Hitze, im Ofen aus, oder trocknet die frühern Sorten sorgfältig an der Sonne. Bey diesen Birnarten, besonders den schmelzenden, wie die Butterbirne, braucht man die Vorsicht, sie nicht ganz zu dem Grade der Reife gelangen zu lassen, den man zum frischen Genuffe verlangt. Diese

Birnstückchen sind in Italien beliebt, und sollen von churer Handelshäusern dahin versandt werden.

- g) Mehrere unserer practischen Landwirthe bezweifeln es, ihrer Erfahrung nach, sehr, daß unter Bäumen mehr und dennoch gutes Gras wachse. Das erste Heu könne zwar noch ziemlich gerathen, aber am zweyten oder Ehmd werde man doch immer eine verminderte Erndte bemerken; wenn auch das Gras ziemlich langstenglicht werde, so stehe es dabey doch dünn, und endlich gedeihen gerade die bessern Grasarten an solchen schattigen Standorten weniger.

III.

Vierter Bericht über die Schutzpockenimpfung in Bünden.

(S. N. Samml. 1807, S. 287.)

- 1) Impfungen auf Kosten des Cantons, im zweyten Impfungsjahr.

Herr Dr. J. G. Amstein hat geimpft:

5 Dörfer: Sizers 41, Igis 53, Strilserberg
51, Untervaz 57, Trimmis und Senis 42 244