Abhandlung von den Erdäpfeln

Autor(en): **Mniszech, Michael**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Abhandlungen und Beobachtungen durch die Ökonomische Gesellschaft zu Bern gesammelt**

Band (Jahr): **5 (1764)**

Heft 2

PDF erstellt am: **10.08.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-386605

I.

Abhandlung von den Erdäpfeln.

Durch den
Graf Michael Miniszech
der Gesellschaft vorgelegt.

Abhandlung
von den
Erdäpfeln.

Von Ihnen, meine Herren! hab ich den werth der kenntnisse einzusehn gelernt, die auf das beste des vaterlandes und der menschlichkeit selbst abzweken. In euren versammlungen, zu denen eure gütigkeit mir einen zutritt vergönnt hat, ist meine neigung für alles, was wahrhaftig gut und gemeinnüzig ist, angefachet worden. Ich bin ihnen eine abgabe meiner verbindlichkeit schuldig: Nehmen sie, meine Herren, diesen versuch mit der gleichen gütigkeit auf, die sie mir erzeigt haben, da sie mich in ihren versammlungen und durch ihre schriften unterrichteten.

Man würde sich allerdings betriegen, wenn man in dieser schrift etwas neues suchen wollte. Der darinn abgehandelte gegenstand ist zwar bekannt; aber auch wichtig. Die grundsäze, die ich darinn anzeige, sind es auch; aber sie werden gemeinlich vernachläßiget: Und werden gleich die handgriffe, die ich hier vorschlage, an verschiednen or-

ten befolget, so geschieht es dennoch nicht aller orten mit gleicher genauigkeit.

Mein endzwek ist, durch dero beyfall mich zu versichern, in wie weit ich mir ihre einsicht zu nuzen gemacht habe; oder wenigstens, ihnen das verlangen an den tag zu legen, den beyspielen in ihren löblichen absichten nachzufolgen. Ich habe die art und weise untersucht, und verglichen, wie die Erdäpfel in verschiedenen landesgegenden auf die beste weise gebaut und genuzet werden; und ich glaubte, mit der anzeige der besten methoden, eine so nüzliche pflanze zu nuzen, dem lande einichen dienst zu erweisen.

Die Erdäpfel werden sehr uneigentlicher weise **Trüffel** oder **Erdschämme** genannt. Sie sind in der that fleischicht und knollicht wie die Trüffel; allein sie treiben stämme, die sich ausser der erde zeigen; da hingegen die Trüffel keine hervorbringen: Und haben sie gleich in absicht auf ihre auswendige gestalt einiche gleichheit, so haben sie weder den gleichen geschmak, noch die gleiche farbe, noch die gleichen eigenschaften.

Man muß sie gleichfalls nicht mit den **Jerusalemsartischoken** oder Topinamboup, und mit den **Erdbirnen** vermengen. Beyde sind zwar gleichfalls in der that knollichte gewächse; sind aber in ihren stämmen, blüthe, blättern und in ihrer gestalt verschieden.

Der stengel der Erdbirnen ist groß, holzicht, gerade, und wächst sechs bis zehn fuß hoch. Der stengel der Erdäpfel hingegen ist weich, läßt sich biegen,

biegen, er ist in seiner stärke zween bis drey fusse hoch, und liegt im herbst auf der erde.

Die Jerusalemsartischok trägt gelbe blumen, strahlicht wie die sonnenblumen; die blumen der Erdäpfel hingegen sind weiß oder flachsgrau, je nachdem ihre art ist; alle aber haben die gestallt der glöklein. Der same der auf die blüthe beyder dieser pflanzen folgt, wird nicht zum fortpflanzen gebraucht. Es ist ungleich kommlicher, sie vermittelst der augen fortzupflanzen.

Die blätter der Jerusalemsblumen gehn aus dem stengel hervor; sie sind lang, breit, spiz und tief ausgekärbt. An den Erdäpfeln hingegen sind sie fleischicht, weich und von blaßgrüner farbe.

Endlich sind die knollen an dem Jerusalemsartischoke ungleich, holpericht, auswendig röthlicht, inwendig aber schön weiß, brüchig, von reinem süssen und angenehmen geschmake, und kommen gekocht dem Artischok nahe. Einiche nennen daher diese pflanze **indianische Artischok.** **G. Bauhin** nennt dieselbe Helianthemum indicum tuberosum: **Turnefort** macht sie zu einer art Corona solis, und nennt sie Corona solis parvo flore tuberosa radice. **Lemery** giebt ihr beyde diese namen. Von uns wird sie gemeinlich Erdbirn genannt.

Die knollen der Erdäpfel haben ein dünnes, glattes und zartes häutchen; sie sind mehlicht, und kommen an geschmak den kastanien nahe. Nach ihren verschiedenen arten, die mir gleich gut scheinen, sind die einen rund, weiß oder gelb: die andern aber weißlicht oder röthlicht. In **Furetieres** wörterbuch

terbuch werden sie Erdäpfel oder Pataten genannt. Die Engländer geben ihnen gemeinlich diesen leztern namen: Und die Irrländer, die einen grossen gebrauch davon machen, heißen sie Potatos. G. Bohin und nach ihme du Hamel nennen sie Solanum tuberosum esculentum. Einiche Schriftsteller melden, man kenne sie in Virginien unter dem namen Openaneck, und zu Quito, von da sie in Spanien gebracht worden, unter dem namen Papas. In Pohlen werden sie Jabtka siemne genannt, und die Franzosen nennen sie Pomme de terre.

Endlich müssen die Erdäpfel auch von den Pataten unterschieden werden, die Ray Convolvulus indicus, Batatos dictus nennet. Sloan Convolvulus radice tuberosa, esculenta, Spinachiæ folio, Flore albo, fanido, purpureo, Semine singulos flores singulo: Weiße und gelbe spanische Pataten. Patates blanches & jaunes d'Espagne. Miller versichert, man habe diese pflanze in England niemal zu einer einheimischen pflanze machen können.

Wir wollen vor allem aus den verschiedenen nuzen der Erdäpfel betrachten, und nachher anzeigen, wie dieselben angepflanzt und aufbehalten werden müssen.

Der grosse nuzen der Erdäpfel erstrekt sich auf die menschen, auf das vieh, und auf das erdrich selbst.

Diese wurzeln sind, wie alle speisen, deren geschmak nicht viel besonderes und eigenes hat, aller

orten

orten beliebt: auch befindt sich seit hundert oder hundert und fünfzig jahren, da dieselben aus Peru gebracht worden, kein land in Europa, da diese frucht nicht gepflanzt werde.

Nach der erfahrung aller nationen, darf man nicht fürchten sich zu betriegen, wenn man versichert, daß dieselben eine sehr gesunde nahrung ausmachen. Es ist mir zwar nicht unbekannt, daß man von zeit zu zeit dieselben angeklagt hat, daß sie die, so sich davon nähren, dumm machen, und ihnen allerley ungemächlichkeiten zuziehn. Man betriegt sich aber allerdings. Der mißbrauch allein ist es, der, wie bey andern auch den besten sachen, der gesundheit nachtheilig seyn kan. Ein bauer, der sich das ganze jahr mit Erdäpfeln, und mit diesen allein, nähren würde, dörfte sich ohne zweifel endlich ein ungemach dadurch zuziehen. Wäre es aber nicht eben das, wenn dieser mensch von fleisch, fischen oder einer jeden andern nahrung, so vortreflich sie auch an sich selbst seyn möchte, einig und allein leben wollte. Die verschiedenheit der speisen, nach der vernunft eingerichtet, trägt zu einer guten dauung, zur nahrung, und folglich auch zur gesundheit vieles bey.

Diese nahrung hat den vorzug, daß sie auf vielfältige weise genossen werden kan. Die Holländer lassen sie mit ein weinig salz kochen, und essen sie gemeinlich mit frischer oder geschmolzener butter, die bloß oder mit senf vermischt gebraucht wird. Sie schneiden sie auch oft, nachdem sie gekocht sind, in scheiben, und lassen sie in der pfanne mit zwibeln braten. Die Irrländer und die

Pohlen, die einen starken gebrauch in verschiedenen laudesgegenden davon machen, kochen sie mit rindfleisch, hammelfleisch und schweinenfleisch. Sie essen sie auch in milch gekocht, oder zerrieben. Man läßt sie auch auf der glut braten, und ißt sie mit frischer butter. Einiche schneiden sie, anstatt des brodtes in kalte milch. Man kocht sie auch mit wein ab, wie die fische. Man ißt sie auch als salat, und macht gute torten davon. In dem zweyten stüke dieser sammlungen von 1762. wird einer art von faden aus weich gekochten Erdäpfeln gedacht, die getröknet, auch nach verlangen ganze jahre aufbehalten werden, und mit milch gekocht einen eben so guten brey ausmachen, als der von reiß oder haberkerne.

Für die armen können sie in unfruchtbaren und theuern zeiten ein vortrefliches erholungsmittel abgeben. Diese können wirkliches brodt daraus verfertigen, und dieses geschieht auf zweyerley weise.

Nach der ersten macht man die Erdäpfel zu mehl. Man schneidet sie zu diesem ende in kleine stükgen, die man im ofen bey gemäßigter hize abdörrt, und läßt sie hierauf mahlen. Aus diesem mehl, mit einem vierten theil rokenmehls vermischt, und auf gewöhnliche weise geknettet, verfertiget man ein eßbares brodt. Zieht man den Erdäpfeln, ehe sie zerschnitten sind die haut ab, so wird das brodt schmakhafter, und noch besser, wenn man nur einen theil von Erdäpfeln zu drey theilen getreides nihmt.

Nach der zweyten weise nehmt ihr gleichviel

vom

vom mehl und von Erdäpfeln, die gekocht, geschellt und zerstossen worden; knettet beydes zusammen, mit soviel wasser und gleicher arbeit, wie gewöhnlich.

Man hat versucht aus mehl von Erdäpfeln und mais brodt zu machen, welches sich gut gegeben hat. S. das I. St. dieser Samml. 1762.

Man verfertiget aus den Erdäpfeln noch eine andere art von mehl, welches ungleich besser ist, als das vorige. Es wird sich der mühe lohnen, diese arbeit umständlicher zu beschreiben.

Man nihmt Erdäpfel, wascht sie sauber durch verschiedene wasser, bis keine unreinigkeit mehr übrig bleibt: schneidet sie zu scheibgen, legt sie wohl gesaubert unter den mühlstein. Nachdem sie in einen brey verwandelt worden, wirft man sie in einen züber, der halb mit frischem wasser angefüllt ist, und rührt sie stark um. Durch diese bewegung legt sich das mehl wegen seiner gewicht zu boden. Hierauf läßt mans stehn, und nihmt mit hülfe eines siebes von zachweiden, oder gerten, die hülsen und groben kleien, welche obenaufschwimmen, weg. Dieses mark preßt man mit den händen zusammen, und wirft die also ausgepreßten klumpen in einen andern züber, dessen gebrauch in dem nachstehnden artikel folgen wird. Nach diesem wird ein sieb von roßhaar über den züber gebracht; und nachdem sich alles mehl gesezt hat, wird das wasser durch einen zapfen, der einen zoll von dem boden stehen soll, in ein anderes geschirr abgezogen, solches nochmal auf das sieb ausgeschüttet, der überblieb

blieb frischer dingen mit den händen ausgedrükt und auf einen haufen zusammen gelegt, hierauf nochmals ausgewaschen, um das noch darinn befindliche mehl davon zu bringen. Sobald solches in dem züber sich angesezt hat, schüttet man das wasser säuberlich ab, und wird auf dem boden einen niedersaz finden, der das verlangte mehl in sich hält. Zwar ist es noch mit groben theilen vermischt: Man erhält dasselbe aber so schön und so rein als man wünscht, wenn man das waschen wiederholt; zu diesem ende schüttet man auf diesen bodensaz wiedrum frisches wasser, rührt es stark um, läßt es von neuem wieder sizen, und schüttet das wasser wieder ab. Nach vier oder fünfmal wiederholter arbeit, kommt endlich ein mehl hervor, welches an weiße und feinheit mit dem feinsten weizenmehl, und sogar dem schönsten dinkelmehl um den vorzug streitet. Dieses mehl läßt sich, wo man es auf leintücher ausbreitet, sehr leicht tröknen. Je älter es ist, desto besser wird es; man kan es sieben bis acht jahre aufbehalten.

Aus diesem mehl macht man einen überaus schmakhaften brey, brodt, allerhand bakwerk, kraftmehl und haarpuder.

Den brey zu machen, schüttet man dasselbe nach und nach in die siedende milch, und rührt sie beständig um, bis der brey die behörige dichte erlangt hat: widrigenfalls würde er bröklicht werden, und das mehl zu boden sinken. Man braucht dazu einen vierten theil weniger, als von dem schönsten weizenmehl: Wenn er gekocht ist, so streut man ein wenig zimmet darauf, oder bratet ihn, wie blattenmuß.

Brodt daraus zu machen, mischt man dasselbe mit gleichviel weizen oder anderm mehl, und behandelt es auf die gewöhnliche weise (*).

Will man kraftmehl davon machen, so thut man solches, gleich aus der bütten in einen sak, den man während vier und zwanzig stunden mit einer beträchtlichen gewicht beschwert. Auf diese weise erhält dasselbe eine festigkeit, und wird zu einem klumpen, der in schichten abgetheilt ist; zerschneidet denselben und laßt ihn stüksweise troknen, so habt ihr kraftmehl. Diese stüke ins wasser und aufs feuer gelegt, zergehn, wie wir von dem brey gemeldet haben; und das ist sodenn stärke. Augenzeugen versichern, diese stärke mache den leinenwand ungleich weißer, stärker und glätter, als die gewöhnliche. Sie ist in allen manufakturen dienlich, wo man stärke braucht, wie in den bleichen, indienenfabriken ꝛc.

Stößt man diese stüke in einem mörser, und läßt das gestoßene durch ein seidenes sieb lauffen, so bekömmt man haarpuder, der aber, weil er troken und schwer ist, leicht abfällt; diesem vorzukommen, dörfte er nur mit puder vom weizen vermischt werden.

Man

(*) Man kan verschiedene arten von brodt daraus verfertigen. Die behandlung davon kan in dem Mercurius des Herrn Juniel Citius, Professorn in der Math. zu Wittenberg, und in der Hannöverischen Sammlung vom jahre 1758. S. 913. nachgeschlagen werden, wo auch eine andre Abhandlung von einem ungenannten Verfasser davon zu finden ist.

Man rechnet, ein aufgehäuftes Bernmäß Erdäpfel, so 20 bis 22 ℔. von 17 unzen ausmacht, werfe 4 bis 5 ℔. schöns weisses, und 2 bis 3 ℔. schlechteres mehl ab. Drey arbeiter können des tags wenigstens 150 ℔. feines mehl waschen und verarbeiten, und 60 bis 70 ℔. schlechteres: in sofern sie das wasser und die hütten behörig bey der hand haben.

Einen versuch im kleinen hievon zu machen, darf man nur ein duzend Erdäpfel waschen, und mit einer raspe zerstükern, oder in einem mörser zerstossen; so wird man, wenn mit der arbeit auf gedachte weise verfahren worden, die schönheit und ausserordentliche feinheit dieses mehls sehen.

Laßt uns jezt fortfahren, den nuzen der Erdäpfel vorzutragen.

Man giebt solche auch mit gutem erfolge dem viehe zur speise. Für das hornvieh zerstosset oder zerschnizelt man sie, und mischt sie mit salz, mit gerste oder haber: Davon gebt ihr dem vieh wenig auf einmal, aber öfters. Auf diese weise kan man es leicht und in zeit von zween monaten mästen. Die kühe bringen auch davon sehr viel milch (*).

Man

(*) An vielen orten kocht man die Erdäpfel fürs vieh. Man findt dabey die mühe und kösten in der erspahrung der menge, die man braucht. Man muß aber diese nahrung mit mäßigkeit für solche kühe gebrauchen, die entweders würklich nicht milch geben, oder nicht alsobald gemästet

Man kan auch die pferde und schaafe damit füttern, anderes futter zu erspahren.

Dem federvieh werden die Erdäpfel sehr klein, und mit etwas getreides vorgelegt.

Endlich fressen sie auch die schweine sehr gern gekocht; sie werden davon sehr fett, und bekommen ein sehr saftiges und schmakhaftes fleisch.

Sie fressen auch den überbleibsel oder bodensaz, nachdem das mehl davongenommen worden: man giebt ihnen dieses mark roh. Es ist aber ungleich besser, daß es getröknet und gekocht werde.

Dieses mark zu tröknen, macht man brodte davon in hölzernen modeln. Nachdem dieselben 3 oder 4 tage zum tröknen an der luft gelegen, werden sie in bakofen gebracht, nachdem das ordentliche brodt herausgezogen worden, biß die feuchtigkeit vollkommen ausgedünstet ist. Wenn man sie brauchen will, so zerbricht man sie, und wirft sie in warmes wasser, indem man eine handvoll gemeines mehl und ein wenig salz hinzufügt. Wenn diese brodte wohl troken sind, so kan man sie ein ganzes jahr und länger aufbehalten. Die kühe essen sie auch mit grossem verlangen: Sie müssen aber mit vieler reinlichkeit zubereitet und gedörrt werden.

Einige

---

gemästet werden sollen. Diese allzuwesentliche nahrung könnte in die länge solchen thieren nachtheilig fallen; die keines so guten futters gewohnt sind.

Einige schriftsteller melden, daß die Erdäpfel, wenn sie ohne wasser zerstossen, und in ein wohl zugemachtes faß verschlossen werden, gähren, und durch die distillation einen eben so starken geist liefern, als andere früchte. Da ich es aber einmal gesehen habe, und diesen gebrauch für dieses land nicht vorträglich wäre, wo man bereits gebrannte wasser von nur allzuvielen arten verfertiget; so will ich es genug seyn lassen, dieses nur angeführt zu haben.

Das vieh frißt ebenfalls auch die stengel von den Erdäpfeln ganz gerne, wenn sie ihme vorgelegt werden.

Endlich macht der anbau dieser frucht, weit und fern das erdreich zu erschöpfen, dasselbe vielmehr fruchtbar, und verhindert das unkraut. Der boden wird ungleich tüchtiger getreid zu tragen. Man wird den grund davon aus demjenigen leicht einsehen, was mir nun von dem anbau dieser nüzlichen pflanze zu sagen übrig bleibet. Die pflanze ist keineswegs zärtlich. Mit einiger aufmerksamkeit geräth sie sowohl in troknen als in warmen ländereyen; in leichtem und in starkem, in mittelmäßigem und sogar in magerem erdrich. Sie liebt aber am meisten leicht- und ein wenig sandigten grund: Und man muß sich nicht vorbilden, daß sie nicht nach der eigenschaft des bodens auch mehr oder weniger abtragen. Man kan sie aber mit gutem erfolge in dem boden pflanzen, wo das getreid nicht fortkömmt, wenn es mit waldung umgeben, oder derselben allzunahe ist; nur muß das wasser nicht darauf sizen bleiben, und man muß sie nicht pflanzen, ehe die frostzeit vorüber ist: denn die

kälte

kälte und die feuchtigkeit sind derselben gleich schädlich.

Sobald man die wahl des erdrichs zu dieser pflanzung getroffen hat, so arbeite man dasselbe, es sey mit der hake oder mit dem pfluge. Ist das erdrich von mittelmäßiger oder von schlechter art, so werfe man es zweymal um; erstlich vor dem winter, und zum zweyten male, wenn die starken reiffe vorbey sind. Und im aprill oder may macht man mit der grabschauffel löcher in gleicher reihe acht bis zehn zölle tief, und zween bis drey fusse weit voneinander. In jedes legt man ein wenig dung, und zween oder drey Erdäpfel oben drauf, wenn sie kleine sind; sind sie aber groß, so legt man soviele zerschnittene stüke hinein. Man muß sich aber vorsehn, daß sich an jedem ein aug unverlezt befinde, weil dieselben den keim der zukünftigen pflanze enthalten. Man bedekt sie hierauf mit drey oder vier zöllen erde.

Um St. Johanni, wenn die pflanzen 4 oder 5 blätter gewonnen haben, gättet man solche, und legt frische erde zu; man muß aber acht haben die wurzelnde pflanze und ihre fasern nicht zu verlezen, noch einige blätter abzuhauen.

Ein monat nachher, wenn man sieht, daß das unkraut überhand nihmt, muß man diese handgriffe mit gleicher vorsicht wiederholen.

Wenn endlich die blätter gelb zu werden beginnen, muß man die stengel entweders abschneiden oder nur abpflüken. Früher würde man die pflanzen beschädigen; dennzumal aber gereicht es zum

vortheil und wachsthum der zwiebeln oder knollen. Man muß sich nicht verwundern, wenn ein erdrich, das gut angebaut, klein, und rein gemacht, und in verhöhungen dem gutartigen einflusse der luft ausgesezt ist, nachher so tüchtig wird, getreid hervorzubringen.

Herr Tschiffeli hat mit gutem erfolge die Erdäpfel linienweise nach der Tullischen methode zu pflanzen versucht. Ein stük von 15 bis 16000 quadratfüssen, von sehr mittelmäßiger eigenschaft, hat ihm ohne dung über 100 mäße abgetragen. Einer von Hrn. Tschiffelis voreltern ist es auch, der die Erdäpfel in die Schweiz eingeführt hat.

Die Erdäpfel werden um Martini bey trokner witterung und ehe die stakren fröste eintreffen, eingesammelt. Um sie aufzubehalten, legt man sie haufenweise auf einen troknen boden, wo es nicht gefrieren kan. Diese zween umstände sind nothwendig.

Diejenigen die man auf die tafel bestimmt, müssen in eine butte oder faß wechselweise mit lagen von nuß- oder eichenblättern untermischt, gethan werden. Auf diese weise halten sie sich grün und frisch bis in den junius, in sofern der ort nicht allzu warm, oder allzu feucht ist.

An einichen orten des landes werden die Erdäpfel, die man aufbehalten will, gedört. Diese weise scheint mir zum theil mangelhaft. Sie sezt zum voraus, es lasse sich diese erdfrucht nicht grün behalten: man betriegt sich aber hierinn. Jedermann kan sich ein altes faß, oder eine alte unbrauchbare butte und trokne blätter anschaffen. Sie bleiben

frisch

frisch von Martini bis St. Johanni, das ist 7 bis 8 monat; welches ohne zweifel genug ist (*)

Ich habe bisher von dieser pflanze geredet, als wenn sie nur von einerley art wäre: Indessen giebt es frühe und späte; die frühen haben eine weiße oder gelbe haut, sind ründer und schmakhafter; sie tragen aber weniger ab. Die späten sind roth und sind gemeiner, tragen auch mehr ab. Sie werden alle auf gleiche weise gepflanzt, eingebracht und aufbehalten, ausser daß die frühen eher gestekt und eingebracht werden können.

Ich hatte diese abhandlung zu ende gebracht, als mir Herr Tschiffeli folgende berechnung über die unkosten und abtrag der Erdäpfel mittheilte. Ich füge dieselbe zum beschluß bey.

Die berechnung ist nur von einem halben morgen guten erdrichs. Der morgen hält 31250 berner fusse, und das pfund 20 sols schweizergeld, oder 30 französich geld.

(*) Alle kugelförmichte und zwiebelartige gewächse aufzubehalten, ist dieses die beste weise, daß man eine große grube in kiesichtes erdrich an einem troknen orte anlege, welches vor allem wasser sicher ist, und selbige mit 2 oder 3 fussen erde wieder bedeke.

Soll

Kösten
auf einem halben morgen.

	Liv.	Sols
Der morgen guten landes zu 250 liv. gerechnet, thut der zinß von einem halben morgen zu 5 von 100 = = =	6.	5.
Das land zweymal zu pflügen = =	3.	10.
6 halbe taglöhne vor weibspersonen, die im frühlinge gepflügte erde zu haken =	1.	4.
4 taglöhne vor weibspersonen, die Erdäpfel zu pflanzen = = = =	1.	12.
8 mäß Erdäpfel zum pflanzen zu 5 sols das mäß = = = = =	2.	=
5 fuder dung, von 50 kubikfussen jedes	25.	=
6 taglöhne vor weibspersonen, zum gätten und die erde umzulegen zu zweymalen, thut 12 taglöhne = = =	4.	16.
12 taglöhne dieselben mit der schaufel auszugraben, welches die einzige gute methode ist, das erdrich wohl zu reinigen: 8 für mannspersonen und 4 für weibspersonen	5.	16.
Fuhrlohn solche nach hause und von da zu markt zu führen, in der entfernung einer stunde = = = = =	3.	=
thut =	53.	3.

Haben

Haben

Abtrag.

	Liv.	Sols
In einem gemeinen jahre 180 mäße gesunde und zur nahrung des menschen dienliche Erdäpfel zu 5 sols = = =	45.	=
76 mäße schlechte, zur nahrung des viehes	10.	10.
Mit der sense abgemähtes kraut, so grün dem vieh, gegeben worden: die mühe abgezogen = = = =	6.	=
Da die bey dem ausmachen der Erdäpfel tief umgegrabene erde zum getreidbau für das künftige jahr eine einzige pflügung erfordert, den neuen dung einzugraben; so sind zwo erspahrt, die hiemit zu dieser berechnung gehören = =	3.	=
Da die Erdäpfel auf das höchste nur die helfte des dungs verzehrt hatten, und also nur die helfte zum folgenden getreidbau erfordert wird, so ist auch hierfür anzusezen = = = =	12.	10.
thut =	77.	=
53 liv. 3 sols davon abzuziehn =	53.	3.
Bleibt nebst dem zinß des kapitals richtiger abtrag = = =	23.	17.

Soll

Rechnung
von zweyen Jahren.

	Liv.	sols
Erstes jahr		
Ein halber morgen Erdäpfel, wie hiebevor	53.	3.
Zweytes jahr		
Eine pflugfart, eggen, rc.	2.	»
3 fuder dung	15.	»
9 mäße dinkel zum ansäen	4.	10.
Die erndte	1.	17.
Das dreschen	2.	»
Der jahrzinß	6.	5.
Der jahrzinß vom brachjahr	6.	5.
	91.	»

Haben

Haben

	Liv.	Sols
Erstes jahr		
Der abtrag der Erdäpfel und grases	61.	10.
Zweytes jahr		
60 mäße getreid, zu 10 sols	30.	=
6 mäße reiterkorn	2.	=
40 burden stroh, zu $2\frac{1}{2}$ sols	5.	=
	98.	10.
Bleibt zu gut, nebst dem zinß vom kapital.	7.	10.
	91.	=