

Werk

Titel: Der Königl. Akademie der Wissenschaften in Paris anatomische, chymische und botan...

Verlag: Korn

Jahr: 1751

Kollektion: Wissenschaftsgeschichte

Werk Id: PPN345189922_0003

PURL: http://resolver.sub.uni-goettingen.de/purl?PID=PPN345189922_0003 | LOG_0066

Terms and Conditions

The Goettingen State and University Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Goettingen State- and University Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept the Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Goettingen State- and University Library.

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Contact

Niedersächsische Staats- und Universitätsbibliothek Göttingen
Georg-August-Universität Göttingen
Platz der Göttinger Sieben 1
37073 Göttingen
Germany
Email: gdz@sub.uni-goettingen.de

* * * * *

Von der besten Art, das Getraide zu erhalten.

Vom Herrn Reneaume.

Practische Wahrheiten entdecken, ist eine besondere Gunst des Schicksales, die sich ohne Unterschied auf alle erstrecket, die da arbeiten. Denn sie sind leicht wahrzunehmen. Sie zeigen sich zuweilen denen selber, die darauf nicht Acht geben. Mein ältester Bruder, ordentlicher königlicher Ingenieur im Departement von Metz, war auf etwas besonderes und sehr seltenes aufmerksam, und von den Vortheilen, die man daraus für das gemeine Beste ziehen konnte, so gerühret, daß er mir zwei Fragen vorlegete, auf welche diese Schrift zur Antwort dienet.

Hier ist ein Auszug aus seinem Briefe, Metz den 26sten Aug. 1707.

„Durch Ueberbringern dieses schicke ich ihnen Getraide, „das zum Säen nichts tauget, aber für die Beurtheilung eines Botanisten ein trefflicher Bissen ist. Die Citadelle „in Metz ward nicht lange nach der Belagerung der Stadt, „im Jahre 1553 vom Kaiser Carl unter Henrich dem II. „erbauet. Die Unruhen unter Henrich dem III. bewogen „den Herzog von Espernon, Proviand und Getraide hieselbst „aufzuschütten. Er legete Leute, auf die er sich verlassen „konnte, in die Citadelle, sie gegen die zu vertheidigen, die „sich der französischen Herrschaft entziehen wollten. Die „Leute aber in der Citadelle spareten ihren Borrath, und „versorgten sich mit Nothwendigkeiten in der Stadt. Und „da diese unsern Königen getreu geblieben, so hat sich das „Getraide bis igo gehalten. Es ist ein Haufen in unserm „Magasin von 10 Toisen auf einer Seite, und von 5 oder 6 „auf

„auf der andern, etwan 2 Fuß hoch. Man hat ihn seitdem nicht berührt, und die, so ihn aufgeschüttet, haben mit dem Finger das Jahr 1578 darauf geschrieben. Als der König, Monseigneur, die Marschälle und Gouverneurs der Provinz hier durchgiengen, haben sie von dem Brodte gegessen, das der Magasinauffseher deswegen besonders aus diesem Getraide hatte backen lassen. Untersuchen Sie doch das beykommende, und sagen uns, warum so vieles Getraide bey aller Vorsicht der besorgtesten Bucherer verdirbt, dieses aber, das man unberührt gelassen, sich so lange gehalten hat..“

Man sieht wohl, daß die Untersuchung dieser beyden Fragen nützlich seyn könne. Zum wenigsten verdienet die Sache die Aufmerksamkeit der Naturkundiger eben sowohl, als die Frage, die Theophrast in der Historie der Pflanzen B. 8. c. 9 aufgeworfen: Warum gewisse Hülsenfrüchte, als Bohnen, Erbsen ꝛc. leichter kochen als andere von derselben Gattung. Er denkt der Sache mit einer Genauigkeit nach, deren sich die Neuern nicht zu schämen hätten.

Die Dauer dieses Kornes kann für eine seltene und besondere Begebenheit angesehen werden. Die Wahrheit derselben wird nicht nur durch den einhelligen Ruf des Landes, durch etliche andere ähnliche, unstreitige Begebenheiten, deren nachher gedacht werden soll, sondern auch durch die Natur des Kornes sattfam bestätigt. Damit ich mich nicht von meinem Vorhaben entferne, werde ich das Korn von seiner Eimerndtung an, bis man entweder Brodt daraus backet, oder es ausschüttet, betrachten. Was ich von ihm sage, wird auch von anderm Saamen gelten.

Wenn das Korn reif ist, denkt man an das Schneiden. Liebau, Mail. rust. L. 5. c. 13, hat sich nach Theophrasten eingebildet, das Korn nehme in den Scheuern mehr Raum ein als zuvor. Deswegen verbiethet er, mit der Erndte so lange zu warten, bis es braun und trocken sey. Er glaubet auch, daß eben deshalb die Arbeiter zum Mähen und Schneiden lieber die Zeit nehmen, wenn

der Thau fällt. Deswegen rathet er, das Korn einige Zeit in Garben zu lassen: Und, wenn es gedroschen und rein gemacht ist, Salpeterschaum, ja Salpeter selbst, in Pulver, mit Erde vermischt, darüber zu streuen. Wir machen hierüber folgende Anmerkungen.

1) Das Korn kann nicht zu trocken seyn, wenn es lange liegen soll: Und alle Sorge derer, die es erhalten wollen, muß dahin gehen, daß es trocken und rein gehalten werde.

2) Daß das Korn dicker werde, wenn es feuchte aufgeschüttet wird, ist so falsch, daß es vielmehr einläuft und runzelig wird. Deswegen ist es von den Jahren, in denen ein nasser Sommer ist, nicht gut aufzuschütten. Z. E. 1705 hat es im Junius und Julius fast gar nicht geregnet A), und das Korn ist trefflich gewesen: 1707 aber regnete es bey außerordentlicher Hitze diese beyden Monate so überflüssig B), daß das Korn nichts taugete, und sich fast alles erhitzte C).

3) Man mähet und schneidet zur Zeit wenn es thauet, in trocknen Jahren nur deswegen gern, weil es sich alsdann besser arbeiten läßt, der Halm nicht abgleitet, und nicht so viel stehen bleibt. Oder auch, wenn das Korn zu reif ist, damit es nicht auslaufe und umkomme. Denn die Feuchtigkeit des Thaues hält das Korn in seinem Bälglein. Diese zieht sie zusammen, und hindert dadurch das Ausfallen. Man hat davon sehr oft traurige Exempel bey Stürmen, die mit Hagel kommen, wie es einem Ackersmann in Balinvilliers, eine Viertelmeile über Longjumeau, Olimier genannt, im Jahre 1701 wiederfuhr. Er hatte am Sonntage Arbeiter auf den Monat gemiethet. In der Nacht kam ein Wetter mit so grausamem Donner und Hagel, daß es alles nieder, das Stroh so klein, und das Korn aus den Aehren schlug, die Erde aber dergestalt umstürzte, daß man nicht ein Korn gewann. Er pflügte es unter D), und hielt im folgenden Jahre eine Erndte,

die

die doch nicht so reich war, als wenn er seinen Acker, wie gewöhnlich, bestellet hätte.

4) Es ist gewiß, daß das Korn, wenn es auch noch so trocken ist, und an einen feuchten Ort geleyet ist, wieder feuchte wird und aufschwellt, mithin mehr Raum einnimmt; und dieses desto mehr, je weniger trocken es ist. Von solchem Getraide machen die Kornhändler nicht viel. Es läßt sich nicht gut mahlen. Der Kleyen ist schwer, das Mehl nicht weiß, es leget sich an der Mühle an &c. Man kann daraus schließen, daß des Liebaut Rath eine Betrügeren ist E). Doch ist er noch nicht so zu tadeln als die schädliche Gewohnheit der Aufkäufer.

Diese kaufen eine kleine Menge Korn auf, das sie von einem Markttage bis zum andern verkaufen. Wenn nun das Korn recht trocken ist, so machen sie, daß es aufquell, folgendermaßen F). Sie nehmen einen großen Kieselstein, machen ihn im Feuer glüend, stecken ihn in eine eiserne Büchse, und diese in den Kornhaufen, und besprengen ihn ein wenig. Nachher stoßen sie es ein wenig mit der Schaufel um, um es zu erfrischen. Man erkennet aber diese Betrügeren, wenn man das Korn in die Hand nimmt. Es läuft nicht so glatt aus der Hand, und wird rauh anzugreifen G).

5) Wenn man das Korn an einem feuchten Orte aufbehalten muß, so ist es besser, daß es in Garben bleibt, als ausgedroschen wird. Denn das Stroh, die Aehre und Hülse die es umgeben, benehmen ihm die Feuchtigkeit.

6) Es giebt Ackerleute, die ihr Korn nicht worfen und rein machen lassen. Auch das Raff bleibt darunter. Es hält sich davon lange, ohne, daß es umgearbeitet werden darf. Der Gebrauch, den man von dem Raff zur Erhaltung der Winterfrüchte machet, zeigt, daß sie recht haben. Man weiß über dieses, daß was die Alten *Zeio*, die Lateiner *Far*, *Triticum rufum*; *grano maximo C. B. P.* *Far*, *siue adorum veterum* *Lugd.* nennen, und in Deutschland unter dem Namen Spelt bekannt ist, im Französischen aber *Blance* oder *Espeautre* heißt: Man weiß, sage ich, daß

sich dasselbe lange unverändert erhalte, weil es in eine Haut oder Hülse gehüllet ist, die so fest daran hängt, daß man sie nicht anders als mit Zerkleinerung des Kornes oder Röstkung desselben herab bringen kann H).

Aus allem was bisher gesaget worden, ist leicht zu urtheilen, worinn die Erhaltung des Getraides bestehe. Nun wollen wir die Mittel dazu zu gelangen, betrachten. Der Kornboden, auf den man das Korn schüttet, ist ein Stück, darauf man am meisten Acht zu geben hat. Man muß hierinn, so viel möglich, dem Rathe des Vitruvius folgen. Dieser begehret im 7 B. 9 C. man solle den höchsten Ort im Hause dazu nehmen, die Fenster auch gegen Osten oder Norden anlegen, damit das Korn nicht den heißen oder feuchten Winden ausgesetzt sey. Die beyden kalten und trocknen aber sind ihm sehr nützlich. Denn sie durchstreichen es, erfrischen es, und erhalten ihm die Trockenheit. Oben an den Kornboden sollen Luftlöcher seyn, um die frische Luft hinein, und den heißen Dunst, der aus dem Korn geht I), hinaus zu lassen. Deswegen müssen die Boden nicht vertäfelt, und sie können nicht zu hoch seyn, damit die Dünste zwischen den Fugen der Dachziegel durchdringen können, ohne die Luft zu erhitzen K). Man muß die Fenster wohl zuhalten, wenn sie gegen Mittag liegen, und es feuchte ist, oder regnet, und heiße Winde blasen. Man muß auch nicht vergessen, ein Gitter von Eisendraht, oder Holzwerk vorzumachen, damit Katzen, Marder, Vögel &c. nicht Schaden thun. Nicht alle hohe Dörfer in einem großen Gebäude sind gleich gut zu Kornboden. Man muß Korn nicht über Keller und andere feuchte Dörfer schütten; es bekommt einen dumpfigen Geruch und üblen Geschmack davon. Sonderlich muß es nicht über Vieh- und Pferdeställen liegen. Davon würde es einen noch unangenehmern Geruch an sich ziehen.

Der Fußboden des Kornbodens muß gebohlet, oder mit Ziegelsteinen, die mit Kalk und Sand eingesehet sind, oder auch mit Estrich belegt seyn. Der von lauter Bohlen
ist

ist der beste. Nichts erhält das Korn frischer und trockener. Die Schriftsteller beschreiben uns viele Arten von Mörtel und Lünche. Die beste darunter scheint mir zu seyn, die mit Wasser gemachet, darunter Eselskürbis (concombre sauvage) abgekochet ist. Nichts hält den Wurm besser ab.

Beyläufig wollen wir bemerken, es gebe so feuchte Jahre, daß das Korn in den Aehren auswächst L), und man es aufs eiligste dreschen und verkaufen muß. Wenn dieses Korn nicht bald verbrauchet wird, so erhizet es sich dergestalt, daß man ein Ey darinn kochen könnte: Und wenn man die Hand in den Haufen stecket, kann man sie kaum darinn halten. Dieses wiederfährt auch dem Mehl zuweilen; sonderlich, wenn es von neuem Korn ist, das nicht ausgetrocknet. Denn seine wirksamen Theile sind alsdann in einem gewaltsamen Zustande. Alles ist in Bewegung. Daher kommt es, daß der Teig im Ofen schwer aufgeht, und mehr als gewöhnliches Feuer brauchet. Das Brodt ist schwer. Wenn es auch besser schmecket, so giebt doch solch Korn weniger Mehl als M) das, was schon etwas alt ist.

Nach aller zuvor beschriebenen Vorsicht muß man das Korn in ordentliche Haufen schippen. Wenn es anders liegt, erhizet es sich geschwinde. Ein solcher Haufen muß oben platt, kann aber sonst von Figur seyn, wie man will. Er ist nur 2 bis drittehalb Fuß hoch, und soll einen Fuß von der Mauer abliegen. Wenn es so liegt, fällt es mit der Zeit zusammen N).

Man hat unterschiedene Mittel, das Korn in Haufen für dem Verderben zu bewahren, dem es, wenn es nicht umgearbeitet wird, unterworfen ist. Wir haben bereits gesagt, daß einige es mit den Hülsen vermischet lassen. Andere mengen $\frac{1}{8}$ Hirse darunter, wovon es frisch bleibt. Diese sieben sie nachher aus, wenn es nöthig ist, so wie den Samen anderer Pflanzen, der nicht darunter gehöret, und doch darunter wächst.

Für dem Wurm wollen es einige damit verwahren, daß sie Blätter von Granatenbäumen, Origan oder Wermuth darüber

darüber und umher breiten. Der starke Geruch der Iestern könnte wohl etwas thun. Wenn sich aber der Wurm ins Getraide setzet, ist das beste Mittel, daß man es an der Sonne ausbreitet, damit der Wurm, der eine Art von Käfer ist O), aufpläze; nachher aber siebet, damit die leeren Körner und das Ungeziefer selbst heraus gehe.

Das beste und am besten beschaffene Korn, wenn es mit aller möglichen Behutsamkeit aufgeschüttet, und noch so trocken ist, erhizet sich doch, wenn man in dem ersten Jahre, sonderlich in den ersten sechs Monaten nicht darnach sieht. Man muß es also von 14 zu 14 Tagen umstoßen. Nach den ersten sechs Monaten ist es genug es alle Monate zu sieben, oder umzuarbeiten. Wenn das zwey Jahr gedauert, und das Korn recht ausgeschwiset hat, so kann man es liegen lassen, so lange als man will, ohne es anzurühren. Denn in diesem Zustande ist weiter von nichts etwas zu besorgen, als von der Luft, oder von fremder Feuchtigkeit.

Das Umarbeiten geschieht, wie folget. Etliche starke Männer werfen es mit der Schaufel von einem Orte zum andern, so hoch, daß es einen Bogen machet, und körnerweise umher fällt, wie ein Hagel. Davon geht der Staub hinaus: Und das Korn wird von der Luft bestrichen, und noch besser getrocknet. Die Luft verzehret solchergestalt, was vom Korn hat ausduften können. Sie schließt die Luftlöchlein des Korns, und mäßiget die Wirksamkeit der feinen Theile, die, wenn sie nur nach und nach verfliegen, keine Unordnung verursachen; und wenn sie gänzlich heraus sind, lassen sie das Korn in Sicherheit. Vierzehn Tage nachher sichtet man es. Dadurch wird es rein, und die obigen Vortheile werden verdoppelt.

Man hat noch zwey andere Arten, mit dem Korn zu verfahren. Man wäscht es, vielmehr um wohlschmeckendes, als um weißes Brodt zu haben. Denn die tauben Körner werden dadurch nur abgeschäumt. Die andere Art dienet, es weiß zu haben, wenn das Korn fleckig ist. Die Car-

Garthäuser haben dazu eine eigene Maschine P). Weil aber beydes mit der Erhaltung des Kornes nichts zu thun hat, so wollen wir uns dabey nicht aufhalten. Man muß nur wissen, daß die erste Arbeit der Erhaltung schlechterdings entgegen sey. Denn wenn das Korn einmal mit einer fremden Materie angefeuchtet und durchzogen ist, so schwiszet es nicht wieder aus, und wird nicht so trocken als es sonst würde. Kurz, wenn es einmal worinn geändert worden, so gelanget es nie wieder zu seinem ersten Zustande.

Eines aber trägt zur Erhaltung des Getraides am meisten bey. Das ist die Rinde, die sich über den ganzen Haufen, anderthalb Finger dicke, mehr oder weniger anleget. Sie entsteht aus dem Staube, der beständig in der Luft fliehet, und aus der Feuchtigkeit der Luft, die ihn mit dem Korn verbindet. Diese Rinde bewahret den ganzen Haufen für der Luft. Derjenige, welcher mir das Korn aus Mes brachte, sagte, er sey auf dem Haufen herum gegangen, ohne daß die Rinde nachgegeben hätte, so stark sey sie. Ich muß hier eine kleine Erzählung wiederholen, die vor einigen Tagen der Herr Präsident, Abt von Louvois that. Sie wird die Wahrheit der Geschichte, die diese Schrift veranlasset hat, bestärken, und den Nutzen der Rinde zeigen. Der Abt sah in Sedan ein Magazin in einem unterirdischen Gewölbe; das in einen Felsen gehauen und sehr feuchte war. Es lag von 110 Jahren her ein großer Kornhaufe darinn. So lange war man nicht in dem Gewölbe gewesen! Und man mußte die zugemaurete Thür einschlagen. Dieser Haufe war von einer einen Fuß dicken Rinde umgeben, und dieselbe aus der Keimung der äußerlichen Körner der Oberfläche des Haufens entstanden. Unter derselben fand man ein großkörniges, schönes Korn, und buch ein treffliches Brodt daraus. Die Dicke der Rinde hatte gehindert, daß die Feuchtigkeit nicht tiefer hineingedrungen war. Vornehmlich aber hatte sie ihn für der Luft, dem Verzehr aller Dinge, bewahret. Q).

Man

Man ist von dem Nutzen dieser Rinde so überzeuget, daß man an einigen Orten, z. E. in Chalons in den öffentlichen Magasinen, da man das Korn 30, 40 Jahre liegen läßt, folgende Mittel sie zu zeugen anwendet. Man erwählet das schönste Korn, von dem besten Gewächse als möglich ist. Nachdem man es gehörig durchgearbeitet, schüttet man einen so hohen Haufen davon auf, als der Boden tragen kann. Nachher reibt man ungelöschten Kalk zu einem feinen Pulver, und bestreuet damit den Haufen durch aus gleich bis etwan 3 Zoll hoch. Darauf besprüet man den Kalk durch Gießkannen, die man in Gärten brauchet. Dadurch verbindet sich der Kalk ganz fest mit dem Korn. Es entsteht eine Rinde. Die obersten Körner keimen, und treiben einen Halm von anderthalb Fuß hoch. Den läßt man stehen. Im Winter fällt er ab. Das Korn bleibt bis auf den Nothfall ungeöffnet, und einen Fuß tief drunter ist das Korn so schön, als wäre es von zwey Jahren.

Alle Becker und verständige Ackerleute kommen überein, daß gut umgearbeitet gewesenes Korn sich unter solcher Rinde immerwährend halten könne. Wenn es für Alter eine gewisse Säure bekommen hat, so darf man sich nicht mehr für den schwarzen Kornwurm fürchten. Denn sie wissen das Korn wohl zu unterscheiden. Wenn es sehr alt und roth wird, so wird das Mehl gelbe; und wenn man es kuet, giebt es einen etwas sauren Geschmack. Ich habe Leute gesprochen, die nur von 15 bis 20 Jahren Korn gekannt, aus dem sie sich aber nichts machen, und es nur des geringen Preises wegen kaufen. Das daraus gebackene Brodt ist nicht von sonderlichem Geschmacke. Sie mischen also anderes Mehl unter dieses; und dann wird das Brodt ziemlich gut. Denn das neue Korn allein machet, wie es an sich selbst zähe ist, nur grobe Nahrung. Wenn es 7 bis 8 Jahr alt ist, so giebt es schönes Brodt, insonderheit sehr leichtes, wenn es auch allein gebacken wird.

Außer dem, was wir ist unter die Beförderungsmittel der Dauer und Erhaltung des Getraides gerechnet, kann man

man die Lage des Ortes, die Beschaffenheit des Bodens, und den Unterschied der Luft dahin zählen. Wir wollen jedes besonders untersuchen, und zuvorderst sehen, wie die Lage des Magasins in Metz dazu etwas habe thun können, daß sich das Korn fast 130 Jahre unverfehrt erhalten habe.

Die Stadt Metz liegt auf einer Erdspitze oder Halbinsel, die aus dem Zusammenfluß der Mosel und Seille gegen Osten und Westen entsteht. Diese beyden Flüsse theilen sich in viele Arme, machen dadurch kleine Inseln, und fallen gegen Norden der Stadt in einander. Das Stück Erde auf welchem die Stadt erbauet ist, erhebt sich ein wenig als ein Hügel von Norden gegen Süden. Die Citadelle liegt mitten in der Stadt, auf allen Seiten frey, und ist der höchste Ort in der Stadt, gleichwie das Magazin der höchste Ort in der Citadelle. Der Fußboden des Magasins ist erwan 3 Fuß höher, als der Boden darauf die Citadelle steht. Unter diesem Boden, der ein Estrich von 5 Zoll dick ist, ist ein unteres Gewölbe, so lang und breit, als das Magazin, welches 15 Fuß tief seyn mag. Die Länge des Magasins ist 10 bis 12 Toisen; die Breite 5 bis 6. Die Höhe inwendig 15 Königsfuß. Der Ort hat keine Oeffnung gegen Norden und Süden. Alle Fenster gehen gegen Osten und Westen. Von der Sole der Fensterzarge sind 5 Fuß in die Höhe, und das Fenster ist drittelhalb Fuß breit; die Wand zwischen zweyen viertelhalb Fuß breit. Diese kurze Beschreibung ist zureichend zu erkennen, daß der Ort zur Erhaltung des Getraides sehr geschickt sey R). Es ist leicht zu erweisen. Nur dieses will ich anmerken, daß obgleich der Nordwind allenthalben kalt und trocken ist, er doch hier sehr feuchte seyn würde, weil er dem Strom der Mosel, da sie mit der Seille zusammenfällt, entgegen kommen, und mit den Ausdünstungen dieser beyden Flüsse beschweret wäre. Man hat also große Ursache gehabt, die Fenster dieses Magasins gegen Osten und Westen anzulegen.

Hierzu wollen wir die Reinigkeit der von allen Winden an diesem Orte bewegten Luft zählen. Diese kann an der Erhaltung des Kornes vielen Theil haben. Von Petra, einem Orte in Cappadocien, meldet Theophrast, Hist. B. 8. C. 11. das Korn halte sich daselbst so gut, daß man es nach 40 Jahren noch säen könne. Dieses aber kommt mir, wie nachher gewiesen wird, unmöglich vor. Der Philosoph giebt es auch nur für ein Hörensagen aus, dabey es wahr seyn kann, was er davon saget, daß es sich 60 bis 70 Jahr zum Gebrauch des Lebens erhalte, weil es niemals anläuft, obgleich Kleider und Geräthe an diesem Orte verderben. Er führet keine andere Ursache davon an, als die welche wir gegeben haben S).

Wir müssen auch die Natur des Bodens betrachten. Denn es läßt sich nicht nur einiges Korn besser erhalten als das andere; sondern es giebt auch Orter, die gewisse Körper für der Fäulniß besser bewahren T). In Quercy, einem kornreichen Lande, findet man Sandgruben. In diesen machet man eine Lage von Stroh, und schüttet das Korn darauf. Wenn sie voll sind, breitet man wieder Stroh darüber, und beleet es mit Erde. Fast eben so hält man es an einigen Orten in Italien, wo man steinerne Keller hierzu hat. In Pohlen und Ungarn gräbt man tiefe viereckige Gruben, schlägt die Erde auf dem Boden und an den Seiten fest. Die Seiten setzet man mit Brettern aus, damit die Erde nicht nachfalle, und das Korn trocken liege. Wenn sie voll sind, decket man sie zu, bewirft sie wieder mit Erde, und pflüget drüber weg. Diese Kornkammern tragen auch oben Getraide, wie anderer Boden. In Ländern, die dem Kriege oft unterworfen sind, ist diese Art sehr vernünftig. Deswegen findet man zuweilen solche Magazine unter der Erde, davon man nichts gewußt, deren Korn aber frisch und gut ist. So soll man es vor einigen Jahren V) in St. Quintin getroffen haben, als man Ruinen von Häusern, und in Montargis, als man altes umgestürztes Mauerwerk wegschaffete. Korn, das solchergestalt aufbehalten

behalten worden, trocknet zwar weniger ein als anderes; wenn aber solch Magazin einmal geöffnet worden, und es nun an freyer Luft ist, muß man es bald ausleeren, und mit dem Korn, als wäre es neu, umgehen; sonst verdirbt es bald. Das Brodt von solchem in der Erde erhaltenen Korn ist nahrhafter und von besserem Geschmack.

Was ich droben von den Winden gesagt, zeigt, wie vieles auf die Beschaffenheit der Luft ankomme. Denn gleichwie das Korn, das an morastigen Orten wächst, nicht tauget aufbehalten zu werden; also sind solche immer feuchte Derter eben so wenig geschickt, Getraide darinn zu erhalten. Deswegen glaube ich auch, daß Korn, das über Meere und Flüsse kommt, aller Vorsicht ungeachtet, es trocken zu erhalten, indem man es mit Hürden, Reisbund, und vielem Stroh belegt, doch allemal die Feuchtigkeit der Luft umher zu seinem Schaden empfinde, alsobald verbraucher werden müsse, und man das, was man solchergestalt verföhren muß, nicht zu trocken erwählen könne.

Nun könnte man eine neue Frage thun: Welches denn die beste Art, das Getraide zu erhalten, sey? Denn von dem, das man vermittelst der künstlichen Rinde erhält, geht sehr vieles ab, indem ein Fuß Dicke umher vieles beträgt. Bey dem, das man in der Erde erhält, ist es auch sehr unbequem, daß man es alles auf einmal heraus nehmen, bald verbrauchen, oder immer bearbeiten muß. Man hat auch nicht allenthalben einen dazu geschickten, und für dem unterirdischen Wasser oder auch Regenwasser freyen Boden. Denn dieses dringt oft tief in die Erde, ehe Tof oder Thonerde es aufhält. Ich antworte hierauf, ich würde die künstliche Rinde, den Abgang ungeachtet, allem andern vorziehen. Denn in den Gruben geht das, was oben auf liegt, fast immer auch verlohren. Endlich so verliert sich auch etwas, wenn es sich durch sich selbst erhält, wie das in Mes. Denn außerdem, daß es nicht so gutes und nahrhaftes Brodt giebt, glaube ich doch, daß die kleinen Würmer und andere, mir unbekannt Insecten eine große Men-

ge verderben mögen. Zu dieser Muthmaßung hat mich gebracht, daß ich unter dem Korn in Mehl einige angefressene und gleichsam wurmmehlige Körner gefunden habe. Der Kalk aber hält alle Insecten ohne Unterschied zurück.

So ungekünstelt auch das bisher gesagte ist, so nützlich ist es auch. Es könnte zuvörderst vielen Unordnungen vorbeugen, die von der Theurung und dem angeblichen Mangel des Kornes entstehen. Dieser aber ist oft nur eine Wirkung eines allgemeinen Schreckens des Volkes, die durch Kornhändler, Besitzer von Landgütern und den Bauern unterhalten wird; welche, wenn sie das Nothwendigste, um Geld zu bekommen, verkaufen, darnach nicht wieder zu Märkte kommen. Denn in Frankreich z. E. ist bey der größten Unfruchtbarkeit fast noch immer ein Drittheil Korn mehr, als seine Einwohner zu ernähren erfordert wird. Also schreibe ich wohl mit besserm Rechte die Ursache des Mangels der Menge dessen zu, das verdirbt, als dem, daß vieles Land ungebauet liegen bleibt X); wiewohl auch der Aufwand zu Bier, Stärke, Puder &c. Mästung des Viehes nicht an allem Schuld ist. Denn zu geschweigen, daß vor den unfruchtbaren Jahren immer fruchtbare hergehen, aus denen man das Korn auffschütten kann, so sind die unfruchtbaren Jahre fast alle regenhaft; das Korn, das in ihnen gewonnen wird, hält sich nicht; und die falsche Vorsicht der Kaufleute und Eigenthümer machet den größten Theil des Uebels; denn sie verderben mehr Korn, als nöthig wäre, Ueberfluß davon zu haben. Wenn sie an statt, dem, was ihnen der Geiz und übel verstandener Eigennuß ihnen eingeben, zu folgen, das Korn, das sich nicht halten läßt, zu rechter Zeit fortzuschaffen wüßten, so würde es nicht verderben, und der Preis nicht so hoch seyn, sie selbst aber es nicht, wie sie meistens thun, ins Wasser werfen. Diese Kaufleute sollten sich zu der Zeit, da das Korn wohlfeil, aber zugleich am besten, und zu bewahren am geschicktesten ist, damit versorgen. So aber fangen sie es erst an, wenn der Schrecken angeht. Dadurch vermehren sie ihn, und belästigen sich

sich mit neuem und nicht so guten Korn. Sie kaufen dessen so viel ein, daß sie es nicht abwarten und pflegen können. Wenn man hierzu die an sich feuchte Natur des Kornes nimmt, so kann man leicht urtheilen, warum es verdirbt Y).

Aus allem was bisher gesagt worden, wird man sich also leicht vorstellen können, warum sich das Korn so lange erhalten könne; warum, der Vorsicht der begierigsten Wucherer ungeachtet, dessen doch so viel verderbe; und warum sich das in Meß von 1579 an so wohl erhalten habe, weil es nämlich alt, gut durchgearbeitet und abgewartet, und im Lande gewachsen war.

Zum Schluß dieser Abhandlung will ich den Versuch anführen, den ich mit altem Korn gemacht, und mit wenigen Worten zeigen, was in jedem Körnlein vorgehe, wenn es zu wachsen anfängt. Denn wenn man das Korn erhalten will, so muß man keine andere Absicht haben, als die Bewegung des Wachsens zu mäßigen, und seine Grundmaterien dergestalt zu zäumen, daß man sie außer den Stand der Thätigkeit setze. Ich verstehe hier durch Wachsen eine solche Bewegung der Säfte in den Gefäßen des Keimes, die zu desselben Entwicklung und Vergrößerung dienet. Ich habe von dem aus Meß bekommenen Korn unterschiedliches nach allerley vorhergemachter, bey den Landleuten gewöhnlicher, einiges auch ohne alle Vorbereitung, gesäet. Keim einziges aber ist aufgegangen; ich hatte es auch nicht gehoffet. Nach drey Wochen grub ich einige Körner aus. Sie waren feuchte und aufgequollen; andere noch in dem Zustande, wie ich sie hinein gethan. Nach sechs Wochen war kein einziges Körnlein mehr zu sehen; und ich hatte doch eine ziemliche Menge gesäet. Dieses kommt darauf hinaus, was die Landleute sagen: Altes Korn taugt nichts zur Saat; und wenn es ja ohngefähr aufgeht, so trage es doch keine Aehren. Hierinn reden sie unrecht. Denn wenn es einmal aufgeht, und sich seinem Wachsen nichts widersetzet, so trägt es Aehren. Das ist aber wahr, daß, wenn das aufgegangene Korn nicht alle er-

foderliche Beschaffenheit, ihm eine überflüssige Nahrung zu geben, oder, wenn seine Gefäße in einander verwickelt sind, die Aehre untaugliche Körner trägt. So geht es auch mit dem Korn, das nicht recht reif ist, und also eingelauften und runzlich geworden, ob es gleich neu ist.

Deswegen nehmen die Ackerleute immer Korn von der vorigen Erndte zur Saat. Es muß, saget Liebaut, nach Car. Stephano, nicht älter als ein Jahr seyn. Sie führen davon keine andere Ursache an als die Gewohnheit, ob man gleich oft gesehen, daß Korn von etlichen Jahren wieder getragen hat. Es ist aber doch sicherer, neues Korn zu nehmen. Es ist geschickter zum Keimen und Wachsen. Seine Fasern sind biegsamer, und dehnen sich besser aus. Es ist auch gut, das Saatkorn recht auszusuchen. Denn ein Korn, das nicht gut genähret ist, bringt eine schwache Pflanze hervor; deren Früchte nur unreif und unbrauchbar sind. Dieses wiederfährt zuweilen dem besten Korn, aus Mangel der Nahrung, sonderlich in magerem Boden. Das Korn, das hervor kommt, ist klein und ausgeartet. Diese Veränderung haben einige Schriftsteller *Siligo* genennet L), und es scheint, daß die Alten darunter fast eben das verstanden haben.

Es ist kein Wunder, daß die Körner, die ich gesäet, nicht gekeimet und aufgegangen sind. Denn das meiste Korn behält diese Kraft nur fünf bis sechs Jahr. *Morisson* in *Praelud. botan. P. 2* versichert so gar, daß kein Saame nach 10 Jahren, und daß selten einer nach 5 Jahren aufgehe. Ich glaube, es sey unmöglich, diese Kraft in jedem Saamen zu bestimmen. Mich dünket, sie müsse in jedem längere oder kürzere Zeit dauern, nachdem ihre Substanz zäher und öligter, oder nachdem der Saame mehr oder weniger eingewickelt ist. *J. E.* der Saame, der eine holzige Decke hat, als Nüsse, Mandeln *cc.* hält sich länger als anderer. Einiger Saame dauret auch lange in der Erde, bis 15 Jahr und drüber. Manchmal befremdet es einen Gärtner sehr, wenn er in seinem Garten Pflanzen wachsen

wachsen sieht, die er längst daraus verbannet hatte. Wenn man auch Erde aus einem Keller an die Luft bringt, so gehen darinn ganz andere Pflanzen auf, als die, deren Saamen man wegblasen kann, so daß es nicht glaublich ist, er sey vom Winde hingeführet. Es ist ihrer auch zu viel, daß der Saame den Vögeln, die über die Erde weggeflogen, entfallen seyn könne.

Ueberhaupt ist es besser einzuräumen, es sey ungewiß, wie lange der Saame seine Kraft behalte, als Regeln zu geben, die diese Dauer einschränken; wie Morisson gethan hat; und nachher wiederum zu der ohngefährlichen Zeugung dieses Saamens in der Erde durch einen angeblichen Zusammenlauf der Salze, Oele, und anderer chymischen Grundmaterien, seine Zuflucht zu nehmen, wenn man erklären soll, warum in einer Erde, die in etlichen hundert Jahren nicht an der Luft gewesen, Saame gefunden wird, der im Stande ist, aufzugehen, und zu tragen. Und das thut doch dieser Verfasser, wenn er von der Menge Saamens einer Art von Hederich (*erysimum*), *Irio-lacuis appulus alter*, Fab. Col. redet, die er in London angetroffen, als er acht Monat nach dem großen Brande zwischen den Ruinen der alten Börse, auf der Seite des Greshamischen Collegii spazieren gegangen. Er spricht, dieser Saame sey zweien Monat darauf in solcher Menge aufgegangen, daß man ihn hätte, wie Korn, schneiden können. Indessen war der Ort fast seit tausend Jahren mit Häusern besetzt gewesen. Es ist also glaublicher, dieser Saame sey in der Erde gewesen, als er sey, wie der Verfasser will, von ungefähr entstanden; er habe also, so bald er nur den Eindruck der Luft bekommen, zu wachsen angefangen.

Damit man sich dieses alles recht vorstellen möge, so muß man ein Korn Getraide wie allen andern Saamen betrachten. Es besteht aus seinem Keim, seinen ersten Blättern und seiner Rinde. Der Keim ist das, was man das Pflänzlein und Würzelchen nennet. Sie sind vereinigt, und der kurze Begriff der künftigen Pflanze. Diese Theile

liegen an der Spitze des Kornes; und das Würzelchen zeigt sich am ersten. Die beyden ersten Blätter nehmen den größten Theil des Raumes in dem Saamen ein, und sind gleichsam der Küche für die neue Pflanze. Denn sie enthalten eine dem Zustande der Pflanze gemäß zubereitete Nahrung, bis sie sich anders woher nähren, und den Saft aus der Erde nehmen, und ihn in ihrer Wurzel zubereiten könne. Alles dieses liegt in Häuten oder Decken bey einander.

Man muß sich vorstellen, daß in dem Keim fertige und dazu bereitete Gefäße sind, sich zu öffnen, und die Nahrung anzunehmen, die das Mehl oder die Substanz der ersten Blätter ihnen giebt, wenn sie sich durch die Feuchtigkeith und Wirkung der Luft erweitern. Diese Gefäße können durch die Theilchen selbst, die sie in sich halten, erweitert und verlängert werden, so bald sie nur in Bewegung gesetzt sind. Die Häute, oder Decken, die, wenn sie trocken sind, eine gewisse Festigkeit haben, wenn sie bis auf einen gewissen Punct ausgedehnet werden, bersten endlich, und lassen die Blätter heraus. In allen diesen unterschieden gebaueten Theilen, die alle um des Wachsthums willen so angelegt sind, ist viele ölige, balsamische und schleimige Materie; sonderlich in den Gefäßen des Keimes; und von eben diesen Materien kommt, meines Erachtens, die Kraft zu wachsen her. Denn sie erhält die Weiche der jungen Fasern, daraus die Gefäße des Keimes bestehen, damit sie der Nahrung den Eingang lassen, und den Eindruck der wirksamen und durchdringenden Theile, die sich enthalten, annehmen können. Diese wirksamen Theile geben allem übrigen die Bewegung, die sie von der Luft empfangen haben, und helfen also das Pflänzlein entwickeln. Desselben dichte Theile sind wie gespannte Federn anzusehen, die sich sogleich bewegen, als die Feuchtigkeith sie los gelassen, oder, besser zu sagen, so bald als sie das Gewichte, das sie gezwungen hielt, aufgehoben hat. Diese dichten Theile sind die Decken oder die Rinde des Kornes, die durch das Aufblähen, das die Feuch-

Feuchtigkeit in den ersten Blättern verursachet, von dem Keim entfernt gehalten werden. Dieß ist die Wirkung einer andern, noch verborgenern Feder, nämlich der Verdünnung der wirksamen Theile des Mehles, welche von dem Durchgange der Luft, oder, wenn man es so nennen will, der subtilen Materie, verursachet wird. Denn weil sich diese Theile nicht eher bewegen, als wenn sie durch die Feuchtigkeit aufgelöst sind, so theilet ihnen die Luft ihre Bewegung mit. Alsdann nehmen diese, ehemals gezwungenen Theile ihren natürlichen Zustand an. Dieser besteht darinn, daß sie sehr beweglich sind, und sich in die Röhren einschleichen, wo sie weniger Widerstand finden. So vollenden sie das Ausschlagen und Wachsen.

Der Branntwein, den man vom Korn machet, ist ein genugsamer Beweis seiner wirksamen Theile; der Gährungen nicht zu gedenken, die es bey allerley Gelegenheiten machet. Das schleimige und zähe Wasser, das man bey dem Waschen, wenn man Stärke (amydon) * machet, bekommt, zeugen von den öligen und schleimigen Theilen; das Bierbrauen aber von allen.

So muß man denn der Feuchtigkeit und der Luft alles Gute und Uebel zuschreiben, das dem Korn wiederfährt. Denn wenn es davon frey ist, hält es sich gut. Dringt aber beydes dadurch, so entspringt die vorgedachte Unordnung. Denn das Korn ist immer zur Entwicklung des Keimes und zum Wachsthum des Pflänzleins geneigt. Es verliert aber dieses, wenn alle Feuchtigkeit heraus gedurstet ist. Denn sie nimmt den besten Theil der wirksamer Theile mit sich. Das wenige aber das übrig bleibt, wird in den öligen und schleimigen Theilen verwickelt, und damit vermischt. Eben wie Terpentin und die Balsame, wenn sie alt werden, ihre wässerigen Theile verlieren, und so trocken werden, daß sie sich reiben lassen; auch, wenn man sie nachher wieder anfeuchtet, nicht mehr wieder so zäh werden, und in ihren vorigen Zustand gerathen. Das Altes thut bey dem Korne eben dieselbe Wirkung. Die Ge-

fäße des Keimes fallen zusammen. Die Fasern verlieren die zum Wachsen so nöthige Weiche und Biegsamkeit. Sie sind zu aller Ausdehnung und Federkraft unfähig. Daher vereinigen sich die Seiten dieser Gefäße so stark und feste miteinander, daß sie eher zureißen, als einen Saft durchlassen. Das ist, nach meinem Urtheile, die Ursache der Unfruchtbarkeit des alten Kornes, in dem der Quell des Wachsthumes verstorret ist.

Anmerkungen.

A) Im Julius regnete es nur 2 $\frac{3}{4}$ Linien, wie des Herrn de la Hire Tagebuch im Jahr 1706 angiebt.

B) Im Junius regnete es 22 Linien, und im Julius 23, also fast so viel, als das übrige ganze Jahr. S. Phys. Abhandl. 1708.

C) Das schlechte Brodt, das die Becker im April und May 1708 geliefert, und einige in dem übrigen Jahre noch liefern werden, kann dieses beweisen. Sie haben sich sehr betrogen. Sie untermischen zwar das Korn; der Geschmack des Brodtes aber ist unangenehmer, als wenn sie von altem Korn gebacken hätten.

D) Man pfleget dieses gar oft mit dem Hafer zu thun, wenn er gleiches Schicksal hat; nur mit dem Unterschiede, daß, wenn das Ende des Herbstes und der Anfang des Winters gelinde sind, man zuweilen in eben demselben Jahre erndtet.

E) Salpeter, der an der Luft aufgelöset worden, setzet die Grundmaterien und wirksamen Theile in Bewegung. Diese Bewegung verursachet ein Aufblähen, und eine große Erweiterung in der Rinde des Kornes; daher es mehr Raum einnimmt.

F) Dieses Kunststück thut doch $\frac{1}{8}$, das ist, an statt 16 Scheffel werden es davon 17. Mit andern Getrüde, sonderlich Hafer, geht es noch weiter, und zwar doppelt, auf $\frac{1}{2}$.

G) Die-

G) Dieses wiederfährt auch dem Korn, das auf frischem Estrich gelegen; nur mit dem Unterschiede, daß es davon nicht schlechter wird. Man kann es durch das Rauhen von einander unterscheiden. Das, was auf dem Estrich gelegen, bricht kurz ab unter den Zähnen; es mahlet sich aber deswegen doch gut. Das Korn der kleinen Aufkäufer hingegen giebt nach, und zerreißt, so zu reden.

H) Dieses Getraide ist an vielen Orten Deutschlands so gewöhnlich, daß man daselbst Mühlen erfunden, die nichts weiter thun, als daß sie dem Korn seine Hülse nehmen. Die Steine in diesen Mühlen greifen nicht bleyrecht an; es haben auch diese Mühlen eine Windlade, deren Oeffnung auf den Ort trifft, da das Korn mit der Hülse, die das Reiben der Mühle davon abgesondert, vermischt herausfällt. Der Zug nimmt die Hülsen weg, und es fällt also gar rein in den Kasten.

I) Die wirksamen Theile reißen sich in demselben Augenblicke los, und ziehen den größten Theil der in dem Korn enthaltenen Feuchtigkeit mit sich. Das wollen die Becker damit sagen, wenn sie sagen, das Korn schwiße im Haufen. Man muß diese Bewegung so zu mäßigen suchen, daß sie nur nach und nach geschieht, damit nicht große Gährung entstehe, und das Korn verderbe.

K) Wenn auch zu den Fenstern und den Fugen der Dachsteine Schnee hinein dringt, so thut es doch dem Korn nichts. Es dunstet aus, und machet das Korn nicht feuchte.

L) Einen Beweis, daß diese Aenderung nur von der Feuchtigkeit entstehe, giebt dieses. Der Teig, den man von solchem ausgewachsenen Korn machet, muß ungemein dicke, wie zu dem größten Brodte, geknetet werden. Denn er wird nur gar zu weich; ja wie die Becker sagen, ganz zu Wasser. Indessen geht das Brodt im Ofen nicht auf, wie anderer weicher Teig; sondern es fällt vielmehr zusammen. Oben setzet sich von der Hitze so fort eine Rinde, die sich von der Krume absondert, und hindert, daß die Hitze durch das

übrige dringen könne. Das Brodt ist also immer abgebacken, und hat einen süßlichen und honigartigen Geschmack. Wenn man also unter dem Korn, das zu kaufen ist, solche auswachsende Körner findet, so verringert das den Preis sehr. Denn dieses Korn hat alle üble Eigenschaften des neuen, aber nicht die guten.

M) Die Becker haben auf alle diese Umstände wohl zu sehen. Von gutem Korn wird besser Brodt, mithin der Abgang stärker, und mehr Mehl. 12 Scheffel Weizen, davon der Müller nicht die Meße behält, geben, wenn der Weizen alle erforderliche Eigenschaften hat, 17 Scheffel grobes, ungebeuteltes Mehl, und wenn es dadurch geht, 9 Scheffel feines Mehl, $1\frac{1}{2}$ halbweiß, $1\frac{1}{2}$ Schrot, 3 wieder aufgeschüttetes, daraus Stärke und Haarpuder werden, 1 grobes Schrot, für Kühe, Schweine und Federvieh zum Mästen; und 6 Treber. Das machet 22 so volle Scheffel, als die 12 waren. Man erkennet daraus, wie dichte die Materie des Kornes zusammengepreßet gewesen, wie sehr sie sich ausdehnen und theilen lasse. Man kann auch daraus erklären, wie ein gekeimtes Korn zuweilen einen Sprossen von einem Fuß treibe, der viermal mehr Materie zu enthalten scheint, als 10 Körner, ohne daß er andere Nahrung als aus seinen ersten Blättern und dem Wasser gehabt.

N) Die Verminderung des Raumes ist am Korn so wenig merklich, daß sie nichts dazu thut, sich ein Zusammenfallen des Haufens vorzustellen, wie mein Bruder daraus die Beschaffenheit des Kornes in Meß hat erklären wollen. Ich sehe nicht, daß die Körner kleiner oder trockener geworden wären. Man wird es noch besser erkennen, wenn man weiß, was das Umschippen eines Haufens thue. Es hat seinen Unterschied, von dem man aus den Arten das Korn einzumessen urtheilen kann, die für Käufer und Verkäufer etwas zu bedeuten haben. Denn wenn 3. E. zween Männer einen Sack hoch halten, und das Korn in das Maaß laufen lassen, so wird das Maaß um 1 Pf. schwerer. So mißt man auf dem Greveplatz und in den Hafsen. Aber auf den Schiffen, als au Quay
de

de l'Echolle, steckt man das Maaß von oben bis unten in den Haufen, und schüttelt es stark, wenn man es umkehret. Ist es nun gerade, so beträgt dieses Uebermaaß auf drey Scheffel 1 Pfund. In der Halle, und auf den gemeinen Märkten darf man nicht einmal mit dem Streichholz an das Maaß schlagen.

O) Ich werde einst beweisen, daß dieses Insect wirklich von der Käferart sey. Man hält es zwar für die Pest des Kornes; doch kaufen es einige in Menge auf, und schützen es um die Scheuer. Dieses kommt wohl von einem abergläubischen Märlein her.

P) Die Carthäuser in Paris haben eine besondere Maschine dazu. Es ist eine Art von Beutel, die anstatt der Seide oder Haare aus Blechplatten, die inwendig und auswendig, wie ein Reibeeisen durchstochen sind, und deren scharfe Seite inwendig ist, besteht. Wenn man das Korn in dieser Maschine schüttelt, so gehen die schwarzen Flecken weg, und das Brodt von solchem fleckigen Korn wird weiß.

Q) Auf solche Art kann der Verstörer aller Dinge den unmerklichen Theilen nicht die Bewegung mittheilen, die im Korn, in andern Früchten, ja auch in dichtern Dingen, als in Stein und Marmor alle verderbliche Veränderung verursacht.

R) Außer dem Kornhaufen, der zu dieser Abhandlung Anlaß gegeben, ist in diesem Magazin noch ein Haufen Reiß, der von 1600 an, also über 100 Jahr gelegen, und noch vollkommen gut ist.

S) Er saget, der Ort sey höher als ein anderer, allen Winden offen, und bekomme auf allen Seiten frische Luft. Er meldet, in Medien, und an andern hohen Orten geschehe eben das, und die Kichererbsen, Feigbohnen (lupins), wilde Erben (orobe), Hirse &c. halte sich daselbst noch länger.

T) Man glaubet, einige Erde sey geschickter, die Körper für Fäulniß zu bewahren, als andere; und darunter zählet man die Keller in Toulouse, und andere, darinn die Todten so lange unverweset bleiben. Man brauchet
aber

aber nicht eine besondere Ursache. Genug, wenn die Keller nur die Luft abhalten. Die Jäger stecken das gefangene Vögelwerk tief in einen Kornhaufen, damit es frisch bleibe.

V) Man hat mir gesagt, es sey davon ein Büchlein in St. Quintin gedrucket; das ich aber nicht habe aufstreiben können.

X) Wie der Verfasser des détail de la France, in der Abhandlung vom Korn, in der Ausgabe von 1707, 12. zu Paris.

Y) So machte man es im Jahre 1693, und warf in Orleans und den meisten Städten am Ufer der Loire eine erstaunliche Menge ins Wasser; doch nur in der Nacht, weil das Volk dergleichen nicht ungenossen ausgehen läßt. Diese Menge Kornes allein würde dem Mangel, und der daher rührenden Unordnung vorgebeuet haben. Denn als nur gar wenig fremdes Korn ankam, fiel der Preis auf ein Drittheil, ja auch auf die Hälfte.

Z) Einige Scribenten, als Tragus, haben geglaubt, die Alten hätten Rocken (seigle) filigo genannt. Da sie nun im Plinius und andern, gefunden, triticum oder Weizen arte sich in filiginem aus (Plin. H. N. L. 18. c. 10) und, wenn filigo in gutes Land komme, werde wieder Weizen daraus, haben sie den Irrthum von dieser Verwandlung ausgebreitet. Es ist aber ganz falsch. Panis filiginus der Alten ist ein sehr weißes, leichtes, und wenig nährendes Brodt.

* Amydon, lateinisch Amylon, quasi sine mola factum. Man bereitet es in Deutschland, wie bey den Alten. Diese ließen das Korn zerplätzen, und quetschten es darnach. Sie bestimmten dazu auch die Art von Weizen, die sie Olyra nenneten, und die bey einigen Zea amylea heißt. Unsre Stärkarbeiter in Fauxbourg S. Marceau wissen das Korn besser zu sparen. Sie nehmen nur das Beckenschrot, und wissen durch vieles Waschen das Mehl heraus zu bringen, was der Mühlstein und Beutel darinn gelassen hat.