

gerathen, alle thätige Hülfsleistung zu unterlassen, und bagegen, wenn das Kalben nicht von selbst erfolge, der kreisenden Kuh eine von oben sein eingekerbte weiße Zwiebel in den Schlund zu stecken. Mehrmalige Versuche haben die Güte dieses Mittels bewährt gezeigt, da immer nach wenigen Minuten das Kalb gesund zur Welt kam. Ob nur allein die weiße, und nicht zur Noth auch jede andere Zwiebel diese Wirkung habe, das läme auf Versuche an.

G u t e r T r u n k .

In England bereitet man in Haushaltungen folgendes Getränk, welches angenehm, wohlschmeckend und gesund seyn soll, und auch seiner Wohlfeilheit wegen als Tischbier empfohlen zu werden verdient. Man nimmt dazu 4 Pfund rohen, oder groben braunen Zucker, 6 Loth Hopfen, welcher klein gehackt wird, und gießt darauf 40 Maasß Wasser, kocht es zwey Stunden lang und läßt es dann wie gewöhnlich, abgähren. Das heißt: man muß es abkühlen lassen, bis es nur noch Milchlau ist, alsdann mit der nöthigen Menge guter Hefen vermischen, und nachher wie Jungbier abwarten. Wenn die Gährung beendet und der Trunk sich abgehellert hat, so thut man wohl, ihn auf Bouteillen abzuziehen, wo es bald trinkbar wird. Je länger dieses Bier auf gut verpfropften Bouteillen steht, desto schöner und angenehmer wird es von Geschmack.

Behandlung und ökonomischer Nutzen der Pastinacken.

Diese Wurzelfrucht, die auch Pasternacken, Balsternacken, Hommelmöhren genant werden, theilt man in zwey Gattungen ein, nemlich die lange und die runde, die langen sind die gewöhnlichsten. Will man sie um Johannis zum Verspessen haben, so muß der Saame Ende Octobers oder Anfangs Novembers gesäet werden, sie gehen zuweilen noch vor Winters auf, tritt aber ein früher Winter ein, erst im Frühjahre. Will man sie zur Winternahrung haben, so säet man sie im April, sobald man in die Erde kann. Die jungen Pflanzen dürfen nicht zu dicht stehen, und müssen also überzogen werden, wenn sie das vierte Blatt haben. Sie erfrieren nicht leicht, und man kann sie auch den Winter hindurch in der Erde stehen lassen, um sie erst im Frühjahre zu benutzen. Zur Aussaat muß man frischen Saamen nehmen, denn schon im zweiten Jahre geht er nicht mehr gut auf. Wenn die Bitterung einigermaßen günstig ist, sind die Pastinacken weit ergiebiger als die gelben Möhren, sie sind für Menschen ein delikates Gericht, und können auch als Futter für Schweine und Rühre gebraucht werden.

Im Winter grünen Cichoriensalat zu erhalten.

In der Gegend des Rhens, in Frankreich und andern Ländern speiset man sowohl im