

Garben hoch, aufgepanset. Und so fährt man fort, so lange als man es für gut befindet. Das alte Getreide schwitzt mit den frischen Garben von neuem und wird dadurch verbessert. Verschlechtert wird es niemals, wenn die neuen Garben nur sonst gut und trocken sind; denn außerdem ist es leicht einzusehen, daß es sich verringern müsse.

Herr Sutières hat solches Getreide, das sechs Jahre lang auf diese Weise behandelt worden war, mit gutem Erfolg zum Samen verwendet, und er glaubt ein auf diese Art aufbewahrtes Getreide mit altem Weine vergleichen zu können, der bekanntlich auch durch Liegen besser wird, weil er das sechsjährige von besserer Beschaffenheit gefunden hat, als dreijähriges.

Zu bemerken ist noch, daß das Getreide nicht unmittelbar nach der Einerntung gedroschen werden muß. Denn erstlich ist das Korn von weniger Güte, und hält sich zweitens auch nicht so lange gut. Es muß zuvor geschwitzt haben, ehe man es drischt. Auch wird dadurch das Brot besser und gesünder.

69.

Dele zu reinigen und vor dem Ranzigwerden zu sichern.

.....

Man vermischt dem Umfange nach gleiche Theile Del und heißes Wasser, und rühret alles eine Viertelstunde lang tüchtig unter einander. Hierauf läßt man es 48 Stunden lang und wohl noch länger in Ruhe, wodurch das Wasser und Del sich von einander absondern, und dieses auf jenem schwimmt.

Das Del wird hierauf auf eine schickliche Weise behutsam von dem Wasser abgebracht.

Die