

Ernte, weil man die Stengel mit den Wurzeln ausreißt, folglich kein Dünger im Boden gelassen wird; auch nimmt man einen guten Theil Pflanzenerde mit weg. Hieraus entsteht die Nothwendigkeit, daß man bei neuem Säen den Boden mit warmen Dünger fett macht, z. B. mit Tauben-, Schaaf- und Ziegenmist.

Man kann Sommerweizen und kleinen Weizen dazu nehmen; denn je dünner das Korn ist, desto besser. Das beste ist dasjenige, was man aus dem Stroh selbst zieht; anderes hat man nicht nöthig.

Dieses Weizenkorn dient eben so zum Brodbacken, wie die übrigen Weizenarten; die französischen Bäcker bedienen sich desselben hauptsächlich zu leichtem Backwerk, weil das Mehl desselben nicht stark gährt. Die Ernte geschieht im Junius, etwas früher als die übrige Ernte.

Das Auslesen des Strohs besteht darin, daß man zuerst die Wurzeln davon absondert, welche aus der Erde mit ausgerissen werden. Wenn diese Wurzel gereinigt ist, so dient sie dem Vieh zum Futter und zur Streu. Alsdann werden die Halme in kleine Bündel zusammengepackt, und an der Sonne getrocknet, damit die Körner vollends ausfallen, die nach dem Dreschen darin zurück bleiben können.

Um nachher dem Stroh eine noch größere Weiße zu geben, so werden sie auf nachfolgende Art geschwefelt: Man taucht die Bündel in reines Brunnenwasser, läßt sie abtropfen, und bringt sie in die Schwefelhütten, welches kleine gut verschlossene Häuser, ohne Fenster, mit einer einzigen kleinen Thür sind. Rings herum in dieser Hütte legt man kleine Bretterchen, auf welche die Bündel zu liegen kommen, und zwar ziemlich aus einander, damit sie der Schwefel überall durchdringe. Nun setzt man ein Becken mit glühenden Kohlen hinein, streut Schwefel darauf, und verschließt die kleine Thür so gut wie möglich. Den Schwefeldampf unterhält man 2 Tage lang, und streut immer wieder frischen darauf, so wie
er