

und noch länger erstrecken kann; und weil solche saftreiche Pflanzen, auch bei der bestmöglichen Abtrocknung sich nach der Einfuhr in Scheunen oder Feimen demungeachtet erhitzen und dadurch verderben.

Herr Klappmeyer selbst hat es erfahren, daß Kleeheu, welches zwei Wochen lang getrocknet und dadurch raffeldürr geworden war, sich demungeachtet in der Scheune nachher so stark erhitzte, daß ein Huhn darin hätte gahr werden können. Ein sich erhitendes Heu verliert aber der Eigenschaft sich ferner zu erhitzen, sobald man es einige Stunden lang auseinander in die Sonne breitet und wieder abtrocknet; es bleibt dann in der Scheune ganz trocken und unverdorben. Bei diesem Klappmeyerschen Verfahren, den Klee in Heu zu verwandeln, ist die erste Frage die: ob durch die freiwillig erregte Erhitzung des Heues dasselbe etwas an Güte seiner nährenden Bestandtheile verliere oder nicht? — Herr Klappmeyer selbst gesteht zwar geradezu, es lasse der bei der Erhitzung der Heuhaufen sich außerordentlich weit verbreitende honigsüße Geruch mit Sicherheit vermuthen, daß eine Absonderung von Bestandtheilen stattfinden müsse; allein er giebt auch auf der andern Seite zu bedenken, daß bei der langwierigen Abdörrung ebenfalls diese Bestandtheilchen, aber nur unvermerkt fortgehen müssen. Er ertheilt deswegen den Rath, zwei gleiche Quantitäten von Klee abzuwiegen, die eine Hälfte auf die beschriebene, die andere aber auf die gewöhnliche Weise zu Heu zu machen. Die Verschiedenheit des nachherigen Gewichts müsse dann den Ausschlag geben, von welcher Heuart mehr verdunstet sei. Allein dieser Versuch möchte wohl nicht von sonderlicher Wichtigkeit sein. So viel ist freilich wahr, daß der größere Gewichtsverlust auch auf eine stärkere Verdunstung der Kleebestandtheile schließen läßt; aber es ist dann immer noch nicht ausgemacht, bei welchem Verfahren bessere und edlere Theile verloren gehen. Denn die Theile, welche bei der Abdörrung des Heu's verfliegen, sind unstreitig von
an-