

baren sey. Die Schriftsteller eiferten mit Recht dagegen, man sahe das Unzulässige ein und ging nach und nach davon ab, und das Melken der Schafe verlor sich wenigstens bei uns in allen feinwolligen Heerden. In Sachsen giebt es jetzt nur noch Spuren vom Melken der Schafe und wenn sie hier und da noch eine Bauerschäferei beihält, so wird sie nicht zum Ruin der Heerde betrieben, man melkt etwa nur 14 Tage bis 4 Wochen oder solche Schafe, die ihre Lämmer verloren haben, nirgends aber Merinos.

320. Die Schafmilch ist bekanntlich sehr fett und läßt sich sowohl zur Bereitung der Butter als des Käses anwenden. Dieß ist in entfernten Ländern, wie in Italien, Frankreich u. s. w. noch jetzt üblich. Vor diesem wurden auch in Deutschland sehr beliebte Käse daraus gemacht, seltener jedoch Butter. Allein jetzt fragt man ziemlich vergeblich darnach. Die wenige Milch, die, wie vorhin bemerkt, noch zuweilen gewonnen wird, wird als eine Delicatesse genossen und ziemlich theuer bezahlt.

Neun und zwanzigstes Kapitel.

Ueber den Wollertrag. Eigenschaften, Kenntniß der Wolle.

321. Unter dem Namen Wollertrag einer Schäferei verstehen wir den Gewinn, welchen wir vermittelst der Wolle aus den Schäfereien ziehen.

Die Ergiebigkeit des Wollgewinnes gründet sich auf das zu erlangende Quantum, auf die Feinheit und Güte der Wolle und nicht selten auch auf zufällige Nebenumstände.

322. Die Wolle des Schafes ist zwar, wie es scheint, von jeher und von allen Völkern, die nicht ganz auf