Leberbergisches Wochenblatt.

JOURNAL DU JURA, CANTON DE BERNE.

N.° 4.

XIV. Jahrgang. XIV.me Année.

Pruntrut. Samstag, 23. Jänner 1830. Porrentruy. Samedi, 23 Janvier 1830.

Ackerbau.

Ueber die Vortheile, die man gewinnen kann, wenn man den Hausthieren ihr Futter mittelst Dampfes erweicht und kocht, nebst Beschreibung eines verbesserten Apparates zu diesem Zweke.

(Beschluß)

Es gibt vielleicht keine Pflanze, die, mit Dampf zubereitet, für den Pächter und Landwirth nützlicher und vortheilhafter werden könnte, als die Erdäpfel. Mit gehaktem Strohe gemengt, ersezen sie Heu und Korn beim Pferde-Futter. Ein Landwirth zu Liverpool hat, um den Ertrag von gekochten und von rohen Erdäpfeln als Futter zu vergleichen, Versuche im Großen an einer gewissen Anzahl Pferde angestellt. Er überzeugte sich sehr bald, daß Pferde, die mit Erdäpfeln gefütter wurden, welche mittelst Dampfes zubereitet worden, ein glatteres und glän-

Agriculture.

Mémoire sur les avantages qu'il y a à cuire et à amollir par la vapeur la plupart des alimens destinés aux bestiaux, et description d'un appareil perfectionné pour ce genre de cuisson.

(*fin.*)

Il n'est peut-être aucun végétal qui, préparé à la vapeur, soit plus amélioré et d'une utilité plus générale pour le fermier que la pomme de terre: mélangée de paille hachée, elle remplace le foin et le grain dans la nourriture des chevaux. Un agronome de Liverpool, pour comparer le mérite relatif de ce légume cru ou cuit, a fait des essais en grand sur un certain nombre de chevaux. Bientôt après, il observa que ceux nourris avec des pommes de terre étuvées à la vapeur avaient le poil lisse et brillant, tandis que ceux auxquels ce

zenderes Haar bekamen, während jene Pferde, die mit rohen Erdäpfeln gefüttert wurden, struppiges Haar bekamen, und in schlechtem Stande waren. Die zahlreichen und genauen Versuche Curwen's haben den Nuzen und die Vortheile der Zubereitung der Erdäpfel mittelst Dampfes auf eine unwiderlegbare Weise dargethan. Sie sind in diesem Zustande ein treffliches Futter zum Mästen der Schweine und des Federviehes. Dampfkochung ist dem Sieden der Erdäpfel in Wasser weit vorzuziehen, indem die Erdäpfel dadurch mehliger und nahrhafter werden.

Dieser Apparat besteht in einem hohlen hölzernen Cylinder, oder Faß mit starken Reifen, in welches man einen Ofen oder metallenen Cylinder schiebt, wie man ihn bisweilen zum Hitzen der Bäder braucht, und wodurch das Wasser in dem hölzernen Cylinder das den metallenen von allen Seiten umgiebt, erhitzt wird.

An demjenigen Ende des Metallenen Cylinders wo die kleine Thüre um das Feuer zu unterhalten und Luft in den Aschenraum unter den Rost einziehen zu lassen, befindlich ist, muß ein hervorstehender Rand, der einige Zoll Breite hat, ringsherum angebracht werden, um denselben genau mit dem Boden des Fasses verbinden zu können, jedoch so, daß das Holz die Wand des metallenen Cylinders worinn das Feuer brennt, nicht unmittelbar berühre; es muß daher der Durchmesser der Oeffnung wodurch der metallene Cylinder in das Faß geschoben wird, etwas stärker seyn als der des Ofens.

Am Boden das Fasses, etwas oberhalb dem metallenen Cylinder, ist ein Hahn angebracht um den Stand des Wassers zu erkennen. Der Trichter um Wasser in das Faß zu giessen, befindet sich auf dem vordern Theil desselben, und ist mit einem Sperrhahn versehen.

Auf dem hintern Theil des Fasses ist eine Sicherheits klappe angebracht, und da wo sich gewöhnlich das Spuntloch befindet, ist die Röhre befestigt welche den Dampf in den Behälter leitet wo sich das Futter, die Wurzeln oder die Körner befinden welche man dämpfen will, diese Röhre ist auch mit einem Hahn versehen um die Menge des ausströmenden Dampfes zu reguliren.

Wenn man eine beträchtliche Menge Futter oder Körner zu dämpfen hat, so giebt man dem Faß

légume avait été donné cru avaient le poil hérissé et paraissaient en mauvais état. Les expériences nombreuses et précises de M. Curwen ont établi d'une manière incontestable l'utilité et les avantages de la préparation des pommes de terre par la vapeur; elles sont, dans cet état, une nourriture excellente pour engraisser les porcs et la volaille. La cuisson à la vapeur est bien préférable à la cuisson dans l'eau, en ce qu'elle les rend plus farineuses et plus nourrissantes. Après avoir exposé les avantages des alimens cuits à la vapeur, nous allons donner la description d'un bon appareil destiné à cet effet.

Cet appareil consiste en un cylindre de bois creux, ou tonneau fortement cerclé, d'environ 3 pieds de longueur sur 2 pieds de diamètre, dans lequel on introduit un fourneau ou cylindre métallique semblable à ceux usités chez quelques particuliers pour le chauffage des bains, et servant à chauffer l'eau dont il est entouré.

Le bout du cylindre métallique où se trouve la petite porte destinée à entretenir le feu et à conduire de l'air sous la grille de ce fourneau, doit avoir un rebord tout à l'entour afin de pouvoir le fixer exactement contre les bords de l'ouverture du fond du tonneau, par laquelle le fourneau a été introduit, il convient même que ce rebord ait quelques pouces de largeur afin de pouvoir laisser un petit espace entre le cylindre métallique et le bois du fond du tonneau dont l'ouverture devra par conséquent, excéder de quelque chose le diamètre du fourneau cylindrique.

Dans le fond du tonneau, un peu au dessus du cylindre métallique, se trouve un robinet pour reconnaître la hauteur de l'eau

L'entonnoir servant à introduire l'eau dans le tonneau, se trouve sur la partie antérieure; cet entonnoir se ferme au moyen d'un robinet.

Vers la partie postérieure correspondante, se trouve une soupape de sûreté, et à l'endroit de la bonde du tonneau, prend le tuyau destiné à conduire la vapeur dans le vase qui renferme le fourrage, les racines ou le grain qu'on veut cuire à la vapeur, ce tuyau est aussi muni d'un robinet pour pouvoir régler à volonté la quantité de vapeur qui doit passer par cette ouverture.

Si la masse des fourrages ou des légumes qu'on veut étuver est très-considérable, le tonneau doit

einen Aufsatz der als Dampfbehälter dient, und etwa einen Cubicfuß Raum hat, oben an diesem Dampfbehälter wird dann die Sicherheitsklappe und das Dampfrohr angebracht.

So oft es geschehen kann, soll das Gefäß in welches man das zu dämpfende Futter bringt, eher von Metall, oder von festem Holz und luftdicht seyn; eine Seite desselben soll sich leicht wegnehmen lassen, um das Futter bequem hinein und herausbringen zu können. Ein solches Gefäß von 5 Fuß Höhe und Länge, und 4 Fuß Breite, faßt eine hinlängliche Menge Erdäpfel um 50 Kühe 24 Stunden lang damit zu füttern; die Erdäpfel brauchen eine Stunde um vermittelst dieser Vorrichtung gehörig gedämpft zu werden. Das Brennmaterial hiezu, ist so unbedeutend, daß es gar nicht in Anschlag kommt.

Der nämliche Apparat kann mit grossem Nutzen, vielfältig im Hauswesen, vorzüglich zur Dampfwäsche gebraucht werden. (Dinglers Polytechnisches Journal.)

Es ist nicht allein erlaubt, sondern oft nothwendig, etwas gemeinnütziges zum zweytenmal zu sagen, wir glauben daher wohl zu thun, indem wir hier, von Wort zu Wort, die Anweisung über die verschiedenen Benutzungsarten der gefrorenen Kartoffeln welche schon in N.° 5, Jahrgang 1826 enthalten ist, hier zum zweytenmal einrücken.

Verschiedene Benutzungsarten der gefrornen Kartoffeln.

Man hat die gefrornen Kartoffeln lange Zeit als völlig unnütz weggeworfen. Aus dem Nachfolgenden ergiebt sich, daß solche noch mit vielem Vortheil benutzt werden können, ja daß es selbst Fälle geben kann, wo man solche absichtlich gefrieren lassen muß.

Frieren die Kartoffeln nur schwach, so erzeugt sich Zuker in denselben; frieren sie hingegen stärker, so werden sie vollkommen zersetzt, so daß sie beim Aufthauen gleich in Fäulniß übergehen.

Die Veränderungen, welche die Kartoffeln beim Gefrieren erleiden, bestehen in folgenden:

1. Wird ihre Wässrigkeit dadurch in Freiheit gesetzt und trennt sich vom Stärkemehl; welches dadurch trockener, so wie der Umfang der Kartoffeln vermindert wird.

2. Es wird das Stärkemehl dadurch vom

être surmonté d'un réservoir à vapeur d'un pied cube de capacité environ, sur lequel on place la soupape de sûreté et le bout du tuyau destiné à conduire la vapeur.

Toutes les fois que cela est possible, il faut préférer, pour renfermer les végétaux, une boîte en métal, ou en bois imperméable à l'air, et dont un des côtés peut s'enlever à volonté pour faciliter l'introduction et le déplacement des substances que l'on veut étuver. Une boîte semblable, de 5 pieds de hauteur et de longueur sur 4 de largeur, contiendra assez de pommes de terre pour la nourriture de cinquante vaches pendant vingt-quatre heures; il suffit d'une heure pour les étuver convenablement avec une dépense de combustible trop minime pour entrer en considération.

Ce même appareil peut être d'une grande utilité pour une infinité d'usages domestiques, particulièrement pour le blanchissage du linge. (*Journal polytechnique de Dingler*).

Il est non-seulement permis, mais souvent nécessaire de dire deux fois les choses utiles, c'est pourquoi nous croyons devoir donner ici mot pour mot, une seconde fois, l'article sur les différentes manières d'utiliser les pommes de terre gelées, qui a déjà été inséré au N.° 5 du Journal du Jura, année 1826.

Différentes manières de tirer parti des pommes de terre gelées.

Longtems on avait l'usage de jeter les pommes de terre gelées, comme absolument inutiles. On verra par ce qui suit, qu'il y a moyen d'en tirer encore très bon parti, et qu'il y a même des cas où il convient de les laisser geler exprès.

Si les pommes de terre gèlent légèrement, il s'y forme du sucre; gelées plus fort, elles sont entièrement décomposées, et pourrissent immédiatement après le dégel.

Les changemens que les pommes de terre éprouvent par la gelée, sont les suivans:

1.° Leur eau se dégage et se sépare de l'amidon, qui en devient plus sec, comme le volume de la pomme de terre diminue.

2.° L'amidon se sépare de l'albumine et du mu-

Eiweiß und vom Schleim abgesondert, auch wahrscheinlich ein Theil des Faserstoffs in Amydon umgewandelt.

3. Es bilden sich dadurch süße zuckerartige Theile.

4. Sind sie vollkommen gefroren, so erhalten sie die Eigenschaft an der Luft schwarz zu werden. Zwar kann man die nicht zu stark gefrornen Kartoffeln, wenn solche in kaltem Wasser aufgethauet werden, wieder gut machen, und nach der Operation auf nachstehende Weise benutzen:

a) Auf Stärkemehl. Zu dem Behuf läßt man die gefrornen Kartoffeln in Bach Wasser aufthauen und mehrere Tage lang darinn liegen, und sie geben nun eine gute Stärke. Man gewinnt aus den gefrornen Kartoffeln eine größere Masse Stärke, als aus den nicht gefrornen.

b) Als Stellvertreter der Seife. Schon das Wasser guter Kartoffeln besitzt eine reinigende Eigenschaft; noch mehr aber besitzt solche der Schaum, welcher entsteht, wenn man gefrorne und geriebene Kartoffeln mit Wasser übergießt. Es greift die Zeuge, die damit gewaschen werden, nicht an, und ist besonders zum Reinigen der seidenen Zeuge qualificiert.

c) Um Syrup daraus zu bereiten. Wenn die Kartoffeln bei einem Grade der Kälte erfrieren der nicht hinreichend ist, um alle Lebenskraft derselben zu vernichten, so nehmen sie einen süßen Geschmack an, und diese Süßigkeit wächst, wenn sie abwechselnd einer Temperatur von 8 bis 12 Grad über, und 1 bis 2 Grad unter Null ausgesetzt werden. Sie enthalten in diesem Zustande noch dieselbe Masse von Kraftmehl, von Faserstoff und von Eiweisstoff. Der Zucker ist bloß auf Kosten des Schleims darinn gebildet, die alsdenn daraus herfließende süße Flüßigkeit, kann als Syrup benutzt werden.

d) Auf Brod, ganz nach der gewöhnlichen Methode, die man bey nicht gefrornen Kartoffeln zu dem Behuf anwendet.

e) Auf Kleister. Man kocht sie zu dem Behuf mit Wasser, zerstößt sie hierauf, versetzt sie mit etwas braunem Bier und läßt das Gemenge in einem Fasse gähren. Diese gegohrne Masse ist nun brauchbar, um in der Weberei als Schlichte, auch als Kleister für Buchbinder, gebraucht zu werden.

cilage, et probablement une partie de la fécule se convertit en amidon.

3.° Il se forme une subtance sucrée.

4.° Lorsqu'elles sont entièrement gelées, elles deviennent noires étant exposées à l'air. Les pommes de terre qui ne sont pas gelées trop fort, redeviennent bonnes si on les fait dégeler dans l'eau froide; après cette opération elles peuvent servir aux usages suivans:

a. *A faire de l'amidon.* A cet effet on les fait dégeler dans l'eau de rivière froide, en les y laissant pendant plusieurs jours, après quoi elles donnent un bon amidon, et en plus grande quantité que les pommes de terre qui n'étaient pas gelées.

b. *Pour servir en place de savon.* L'eau de pommes de terre non gelées, possède la propriété de dégraisser les étoffes; mais cet effet se fait remarquer plus particulièrement, en employant l'eau jetée sur des pommes de terre gelées, après les avoir rapées. Cette eau ne gâte point les étoffes, et sert très-avantageusement à laver principalement les étoffes de soie.

c. *Pour faire un syrop.* Lorsque les pommes de terre gèlent par un degré de froid qui n'est pas assez fort pour détruire tout principe de vie végétale, elles prennent un goût sucré, et cette substance sucrée augmente, si on les sxpose alternativement, à une température de 8 à 12 degrés au-dessus, et de 1 à 2 degrés au-dessous de zéro. Elles conservent en cet état la même quantité d'amidon, de fécule et d'albumine. Le sucre n'y est formé qu'aux dépens du mucilage, et le fluide sucré qui en résulte, peut être réduit en syrop.

d. *A faire du pain.* De la même manière employée ordinairement à faire du pain avec des pommes de terre non gelées.

e. *A faire de la colle.* On les fait cuire à cet effet dans l'eau, et apres les avoir bien broyées, on les délaye avec une petite quantité de bierre brune; on laisse fermenter ce mélange dans un tonneau, après quoi cette pâte fermentée est très-bonne à être employée en place de colle, tant par les tisserands que par les relieurs.

Holzverkauf.

Dem 30. Jänner 1830 um 10 Uhr Morgens, werden in der Amtschreiberey Delsberg öffentlich versteigert werden:

200 Bernklafter Holz in dem Walde des Maierhofes Rohrenberg genannt im Bann Liesberg zu fällen.

250 Bernklafter Holz in dem Walde des Maierhofes Greifel genannt, nemlichen Banns.

Dieses Holz gehört dem H. Freyherren von Reinach und kann in andere Cantone der Schweiz ausgeführt werden.

Delsberg, den 18. Jänner 1830.

Der Amtschreiber, Helg.

Vente de bois.

Le 30 janvier 1830, dix heures du matin, à la Secrétairerie-baillivale de Delémont, il sera vendu par adjudication publique;

200 toises, de Berne, de bois dans la forêt de la ferme appellée Rohremberg, ban de Liesberg.

250 toises, de Berne, de bois dans la forêt de la ferme dite Greifel, même ban, appartenant à M. le Baron de Reinach, avec faculté d'exporter dans d'autres Cantons Suisses.

Delémont, le 18 janvier 1830.

Helg, *Notaire et Secrétaire-baillival.*

AVIS.

Par une publication précédemment faite, les salpétriers n'étaient autorisés à faire dans les maisons particulières, *qu'une seule fouille tous les huit ans*; depuis lors diverses demandes ayant été adressées, tant au Conseil de santé qu'au Conseil des mines, dans le but d'obtenir permission de faire creuser du salpêtre dans les écuries avant la révolution du laps de huit années, afin d'éloigner du bétail les dangers auxquels l'expose la présence de cette matière nuisible; le Conseil des mines adoptant ces motifs autorise par les présentes les salpétriers, à effectuer à la demande des particuliers, les fouilles que ceux-ci jugeraient nècessaires à la santé de leur bétail avant l'expiration du délai de huit années auquel était subordonné ce genre d'opérations.

Publié par ordre du Conseil des mines.

Porrentruy, le 18 janvier 1830.

Le Grand-Baillif, Sig. de Diesbach.

Par arrêt de révision rendu par la haute Cour d'appel séante à Berne en date du 5 décembre dernier: Joseph-Flury, dit Bohrers, cultivateur, originaire de Bärschwyll, y demeurant, Canton de Soleure, garçon, a été condamné à quinze ans de schallenwerck, à l'exposition au carcan pendant une heure, comme auteur d'un vol d'argent monnoyé sur un chemin public, au préjudice du nommé Urs Hufschmidt de Hauenstein, même Canton; Pierre Jecker, Pierre Meyer, Joseph Jecker et Jean Meyer, tous cultivateurs, demeurant audit Bärschwyll, mariés, ont été condamnés, le premier à sept ans, le second à six ans, et les deux derniers à cinq ans de schallenwerck, comme complices du vol ci-dessus mentionné, et tous solidairement aux frais du procès.

Par arrêt de révision rendu par la même Cour, en date du 26 décembre dernier, Joseph et François-Conrad Scherrer, fils d'Antoine Scherrer, tailleurs de pierre, garçons, demeurant à Lauffon, ont été condamnés à deux ans et demi de réclusion, pour mauvais traitemens exercés sur la personne d'Antoine Scherrer leur père, et les deux solidairement aux frais du procès.

Pour extrait conforme:

Le Secrétaire-baillival, Helg.

Les héritiers présomptifs de Jean-Charles Imer, fils de feu David Imer, de la Neuveville, parti pour les armées françaises, et qui n'a pas donné de ses nouvelles depuis 30 ans, demandant, conformément à l'art. 113 de la loi sur la tutelle, à ce qu'il soit présumé mort et que sa succession soit ouverte; tous ceux qui auraient des moyens d'opposition à former contre cette demande sont en conséquence invités de les déposer par écrit, au Greffe-baillival soussigné, dans le délai péremptoire fixé jusqu'au 6 mars prochain inclusivement.

Donné par ordre baillival, le 16 janvier 1830.

Greffe-baillival de Cerlier.

La commune de Tavanne, Bailliage de Moutier,

exposera par enchères publiques, le Samedi 6 février prochain, à une heure après midi, en la maison commune dudit lieu, la ceuillette de la poix blanche pour entrer en jouissance le 24 juin 1830, pour six ans. Messieurs les Maires sont priés de donner connaissance du présent avis aux amateurs qu'ils connaîtront dans leurs communes.

Fréd. Rudolf, *Maire.*

Le public est prévenu, qu'il sera le Mercredi 27 janvier courant, dix heures du matin, procédé à l'auberge du sieur Desbœufs à Courgenay, à la continuation de la vente du mobilier de M.me veuve Maître, de St. Ursanne, consistant en chars chevaux, harnais, etc.

Porrentruy, le 20 janvier 1830.

Xavier Elsæsser, *Notaire.*

Errata. Au N.° 3 du Journal, page 16, sixième ligne de l'avis concernant MM. les Notaires; au lieu de signar, lisez *figurer*.

Getraidepreise des Kornmarkts in Bern, vom 12. Jänner 1830.
Mittelpreis von einem Mäß

Kernen . . . 19 btz. 5 rap.

Roggen . . .	11 btz. 5 rp.	— 13 btz. o rp.
Gerste . . .	9 btz. o rp.	— 10 btz. 5 rp.
Haber der Mütt	55 „ o „	— 112 „ 5

Prix des grains au marché de Berne, du 12 janvier 1830.
Prix moyen du boisseau

Epeautre égrugé, 19 bz. 5 rap.

Seigle, . . .	11 bz. 5. rp.	— 13 bz. o rp.
Orge	9 bz. o rp.	— 10 bz. 5 rp.
Avoine (le sac)	55 » o »	— 112 5

Getraidepreise des Kornmarkts in Basel, vom 15. Jänner 1830.
Preis von einen Sack.

Kernen . . .	16 Fr. o Btz.	— 19 Fr. 3 Btz.
Gerste . . .	o „ o „	— o „ o

Blieben Säck stehen . . . . . 1942.

Prix des grains au marché de Bâle, du 15 janvier 1830.
Prix du sac.

Epeautre égrugé,	16 fr. o bz.	— 19 fr. 3 bz.
Orge, ...	o » o »	— o » o

Le nombre de sacs non vendus est de 1942.

Kornmark-Preis.
Pruntrut, den 21. Jänner 1830.

Mittel-Preis.	Das Bern-Mäs. Batz.	Rap.
Kernen	19	—
Mischelkorn	—	—
Haber	5	—
Gersten	12	—
Paschi	—	—
Wicken	—	—
Erbsen	—	—

Delsperg, den 13. Jänner 1830.

Kernen	19	5
Roggen	13	—
Gersten	12	—
Erbsen	20	—
Linsen	—	—

PRIX DES GRAINS.
Porrentruy, du 21 Janvier 1830.

Prix moyen.	La mesure de Berne. Batz.	Rap.
Epeautre égrugé	19	—
Epeautre mélangé	—	—
Avoine	5	—
Orge	12	—
Boige	—	—
Vesces	—	—
Pois	—	—

Delémont, du 13 Janvier 1830.

Epeautre égrugé	19	5
Seigle	13	—
Orge	12	—
Pois	20	—
Lentilles	—	—

Porrentruy. Pain blanc, la livre, 12 rap. Pain mi-blanc, 10 rap. Pain bis, 8 rap.
Le bœuf, la livre, 23 rap. Le veau, 21 ½ rap. Le mouton, 23 rap.

Delémont: Pain blanc, la livre, 14 rap. Pain mi-blanc, 12 rap. Pain bis, 10 rap.
Le bœuf, la liv., 21 ½ rap. Vache, 15 rap. Le veau, 17 ½ rap. Le mouton, 22 ½ rap.