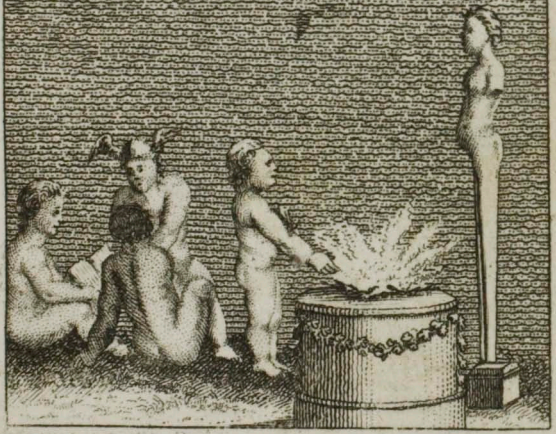
GOETTINGER TASCHEN-CALENDER VOM JAHR 1776.

BEY IOH. CHR. DIETERICH



Erfindung des Getraidebaues und des Brodbackens.

Die Erfindung des Getraidebaues hat mit vielen andern von ähnlicher Wichtigkeit das Schicksal gemein gehabt, daß ihr Vaterland, der Name der Personen die sich zuerst um sie verdient gemacht, und die Zeit wann dieß geschehen, so sehr vergessen worden, daß selbst aus den ältesten Geschichtschreibern nur wenige Spuren von ihnen zu errathen sind. Da neuere Reisende in verschiedenen Weltgegenden einige unsrer Getraide-Arten wild wachsend gefunden hatten, so glaubten einige Gelehrte, aus diesen Nachrichten das Vaterland dieser Feldfrüchte beweisen zu können. Allein man darf blos bedenken, wie wahrscheinlich diese Aehren Ueberbleibsel von ehemaligem Anbau gewesen, um einzusehn, daß man schwerlich den ursprünglichen Stammort des Waizen, des Korns, und der Gerste bey den Baschkiren, und des Habers auf Juan Fernandez suchen dürfe. Hr. Hofrath Heyne ist einen andern und ungleich schicklichern Weg zu dieser Untersuchung eingeschlagen, da er die ältesten Geschichtschreiber und andere Denkmale des Alterthums dabey zu Rathe gezogen hat. Wir werden unsern Lesern das Resultat von den Bemühungen dieses berühmten Mannes vorlegen.

Anfänglich waren wohl Wurzeln, Früchte und ähnliche Nahrungsmittel zureichend,

bey den ersten Menschen den Hunger zu stillen. Ihre rauhe einfache Lebensart konnte sich ohne Schaden der Gesundheit mit Speisen begnügen, deren anhaltender Gebrauch unserm verwöhntern Körper nachtheilig seyn würde. Da sich aber die Anzahl der Menschen vermehrte, da sie sich ausbreiten mußten, und Völker wanderten, so war es nöthig eine allgemeinere, und dem Körper angemessnere Speise ausfündig zu machen, eine Speise, die theils ihren Bestandtheilen nach, dem menschlichen Körper zuträglich und nahrhaft, außerdem leicht anzubauen und wovon die geerndete Frucht schicklich aufzubewahren seyn muste. Nichts konnte hierzu passender seyn als das Getraide; und vermuthlich hat auch damals der Zufall — diese reiche Quelle der Entdeckungen — das bewirkt, was tiefes Nachsinnen und feine chimische Untersuchungen schwerlich würden bewerkstelliget haben. Aus den alten Geschichtschreibern und den Zeugnißen der Reisenden weiß man, daß man anfangs die Getraide-Körner frisch aß. Wenn sie aber reiften und trockneten, wurden sie zu dem Gebrauche zu hart und ungeschickt, und man mußte auf Mittel sinnen, ihnen durch Kunst diese eben so natürliche als nachtheilige Eigenschaft wieder zu benehmen. Dieß geschah durchs Rösten und Einweichen der Körner. Mit dieser Beyhülfe konnte schon Getraide aufs Jahr bewahrt werden, und nun war der nächste Schritt leicht zum Zermalmen. Erst zwischen zwey bloßen Steinen, dann im Mörser — beydes Proceduren die noch heute bey mehrern wilden Volkern gebräuchlich sind.

Spä-

Später erst kam man auf den Gedanken, Mehl auf der Mühle daraus zu machen. Anfangs mischte man dieß blos mit Wasser, und genoß es als Brey, Suppe, oder kurz in einer jeden weichen flüßigen Gestalt. Nach der Hand erst fiel man darauf wirkliches Brod daraus zu backen. Man schnitt Mehlteich in Scheiben, und kochte oder röstete ihn auf heißen Steinen — und nun war Kuchen da, den man anfangs ohngesäuert und jedesmal nur auf einen Tag oder auf eine Mahlzeit backte.

Was zum Beweise des bisher gesagten dienen kann, sind die Spuren die sich von allen diesen Erfindungen noch in den Opfergebräuchen verschiedener alter Völker lange Zeit hindurch erhalten haben. Noch im Homerischen Zeitalter opferten die Griechen die ganzen Gerstenkörner, und in Italien erhielt sich ein ähnlicher Gebrauch, da man geschrotenen Spelt auf den Altar brachte. Die flachen Kuchen im Heiligthum der Israeliten, und der Brey beym Wahrsagen der Römischen Priester durch heilige Hüner, gehören ebenfalls hieher.

Die Griechen haben es in der Kunst des Brodbackens vor andern Nationen weit gebracht. Ihnen sind wir die Wassermühlen schuldig: sie hatten viele Gattungen feinen Mehls, und allein fünf Wörter zu verschiedenen Bereitungen ihres rohen Breys. Der Backofen lehrte sie alsdann allerhand mehr zusammengesetztes Backwerk bereiten, eine Kunst, die zumahl die Athenienser mit vorzüglichem Succeß betrieben haben.

Dieß wäre der natürliche Fortgang der Bearbeitung des Getraides überhaupt. Die zahlreichen Gattungen und Verschiedenheiten dieser Gewächse machen die Beantwortung der Frage schwerer: in welchem Lande und zu welcher Zeit sind diese einzelnen Arten zuerst bearbeitet worden? Das was wir oben von der Nothwendigkeit des Fruchtbaues bey Ausbreitung der Völker erwähnten, macht vorzüglich Hrn. Hofrath Heynens Meynung einleuchtend, der die Gegend zwischen dem Euphrat und Tiger d. i. Babylonien und Assyrien fürs Vaterland dieser Art von Kultur hält. Gewiß bildete sich in Babylonien die erste Nation, die nach dem Zeugniß der ältesten Geschichtschreiber Städte anlegte, Künste und Handwerker erfand u. s. f. — Lage und Klima, alles fällt dieser Meynung bey — und will man selbst das Wildwachsen des Getraides für einen Beweis dazu annehmen, so hat schon Berosus gesagt, daß der Waizen oder der Mayz (die Zea der Alten) daselbst wild gefunden worden.

Die Aegypter genossen eine Art Spelt, die wir itzo verkennen; und verabscheuten, aus uns unbekannten Gründen, den Genuß des Waizen und der Gerste. Die Phönicier haben wohl wenig selbst Früchte gebaut, sondern, wie schon aus Hirams und Salomo's Handelschaft erhellt, das meiste von Fremden erhalten: mit ihnen aber kam der Fruchtbau nach Karthago, und von da nach Spanien. Attica hatte zuerst Gerste, und man kann noch itzo bey Eleusis das Feld sehen, wo diese Getraide-Art zuerst geerndet worden. Den

Wai-

Waitzen cultivirte man besonders in Sicilien, und Diodor gedenkt noch dieser Getraide-Art als wildwachsend auf dieser Insel. Eigentlich scheint der Dinkel Italiens einheimische Frucht gewesen zu seyn. Andere Getraide-Arten bekamen sie aus Sicilien. Die Tauriner hatten zwar, nach Plinius Zeugniße, Korn: aber dieß war vermuthlich von jenseits der Alpen zu ihnen gekommen; und es sind Gründe die es wahrscheinlich machen, daß sie dieses wichtige Geschenk unserm Deutschland zu verdanken gehabt.

U.

Einige neuere musikalische Erfindungen aus Frankreich.

Der Hofclavecinmacher zu Paris, Hr. Pascal-Taskin, hat eine neue Verbesserung an dem Clavecin angebracht, die man zu Paris sehr erheblich findet. Anstatt daß bey den gewöhnlichen musicalischen Instrumenten dieser Art ein Stückchen von einer Feder die Saiten in Bewegung setzt, fügt Hr. Pascal noch überdem ein Stück von einer Büffelhaut zu eben der Absicht bey, wodurch der Ton vortrefflich wird. Man kann diese Clavecins, die der Erfinder Clavecins a Peau de Buffle nennt, so gebrauchen, daß entweder die Stückchen Büffelhaut allein, oder mit den Federn zugleich auf die Saiten wirken, und dadurch eine angenehme Mannichfaltigkeit von Tönen hervorbringen.

nach Nienburg, Hoya, Bruchhausen, (Vilsen) Syka, Brinkum und Bremen, ꝛc. Kömmt an Montags u. Freytags früh.

Rintelsche reit. geht ab Sonnab. Morg. über Rodenberg nach Rinteln u. Schaumburg. Kömt an Sonnab. Vormitt.

Sämmtliche Posten werden auf beschriebene Zeiten geschlossen, und müssen die Sachen und Briefe wenigstens eine Stunde vorher, zu denjenigen Posten aber, welche Vormittags vor 9 Uhr abgehen, Tages zuvor zum Anschreiben und Einpacken aufgegeben werden; sonst werden sie zwar noch angenommen, aber, ohne Erinnerung, bis zur nächsten Post behalten.

Inhalt.

Zeitrechnung.
Festrechnung.
Bewegliche Feste.
Quatember.
Die vier. Jahrzeiten.
Die Sonne nebst den Planeten.
Die zwölf Zeichen des Thierkreises.
Sonnen- und Mondfinsternisse.
Erscheinung der Planeten.
Kalender.

Geburthstage des Königl. Großbritannischen und Braunschweig-Lüneburgischen Hauses.
Genealogisches Verzeichniß der vornehmsten jetzt lebenden hohen Personen in Europa.

Kurze

Kurze Vorstellung des Weltgebäudes. S. 1
Von der Bestimmung der Zeit und ihrer Eintheilung. 27
Von der Erde. 39
Bevölkerung der Erde. 42
Zahl der Einwohner in einigen Städten von Europa. 45
Politische Rechenkunst. 46
Von der Länge zur See. 54
Skize von Anthropologie. 62
Verschiedenheit im Menschengeschlecht. 72
Chronologie verschiedener in den letzten Jahrhunderten gemachten Entdeckungen. 82
Erfindung des Getraidebaues und des Brodbackens. 99
Einige neuere musikalische Erfindungen aus Frankreich. 103
Der Schwimmgürtel. 105
Die Kunst des Kartenmachers. 109
Fußmaaß. 116
Ellenmaaß. 119
Meilenmaaß. 120
Flächenmaaß. 121
Maasse flüßiger Körper. 122
Getraidemaaß. 123
Andere körperliche Maasse. 124
Gewichte. 125
Gröffere Gewichte. 128
Münzen. 129
Geographische Längen und Breiten einiger Oerter. 130
Göttingens u. Hannovers Entfernung von unterschiedenen Städten. 132
Verzeichniß einiger Jahrmärkte und Messen. 133

Der

Der Posten Abgang und Ankunft in Göttingen. 134
Neuer Hannöverscher Postzeiger. 139

Nachricht.

Dieser Kalender wird alle Jahre sowohl in deutscher als französischer Sprache fortgesetzt werden, und man wird sich bemühen, sowohl den beständig bleibenden Artikeln immer eine grössere Vollkommenheit zu geben, als auch jährlich neue von interessantem Inhalte zu liefern.

Diejenigen, welche eine gewisse Anzahl von Exemplarien in Commißion nehmen wollen, erhalten sie postfrey und geniessen eine billige Provision. Man bittet aber den Preis nicht zu erhöhen.

Das Exemplar in Pergament gebunden und vergoldet mit einer Schreibtafel und zwölf Kupfern kostet 16 ggr. uneingebunden mit den Kupfern 12 ggr. In Seide gebunden und gemahlt kann man diesen Kalender zu unterschiedenen Preisen haben.

Man kann sich an den Verleger in Göttingen wenden.