

**Zeitschrift:** Der Sammler : eine gemeinnützige Wochenschrift für Bündten  
**Herausgeber:** Bernhard Otto  
**Band:** 4 (1782)  
**Heft:** 13

**Artikel:** Gebrauch der Trebern oder des Tresters  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-543624>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 14.03.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## Gebrauch der Trebern oder des Tresters.

Macht man aus Trebern Ballen oder Kuchen, gleich den Lohkuchen, so lassen sie sich bequem zur Feuerung gebrauchen, und 20 Pf. Treber geben aus ihrer ausgeaugten Asche 1 Pf. Weinsteinsalz. Will man sich aber der destillirten Trebern nicht zu diesem Endzweck bedienen, so können sie dem Landmann als Dünger gute Dienste leisten, weil derselbe das Erdrich sehr locker macht, und besser von undestillirten als von destillirten Trebern wird. Man hat die Treber auch bei den Salpeterhäufen von vorzüglichem Nutzen befunden. (Bei uns wird der destillirte Trester den Winterschweinen zur Nahrung gereicht.)

Wenn man die noch nicht destillirten Treber mit den Händen auf einem Siebe zerreibt, damit die in denselben befindlichen Saamenkörner durchfallen, und diese sammelt, so kann man ein Del daraus pressen, das einen angenehmen Geschmack hat, ohne üblen Geruch, und dabei länger und heller brennet, als Baumöl. Ein Cubitschuh von diesen Saamenkörnern giebt dreiviertel Maaß dieses Oels. Auch das Geflügel läßt sich diese Körner gut schmecken. (In großer Theurung haben auch Menschen aus diesen Körnern eine Art Mehl und Brodt bereitet.)  
Bern. Magaz.

---

**Besondere Bauart der Scheuren und Käsebehälter, sie vor den Mäusen zu sichern, die im Wallisland üblich ist.**

Das ganze Gebäude ruhet auf hölzernen Säulen, über deren jede ein großer, runder, einem kleinen Mühlstein ähnlicher