

Zeitschrift: Abhandlungen und Beobachtungen durch die Ökonomische Gesellschaft zu Bern gesammelt
Herausgeber: Ökonomische Gesellschaft zu Bern
Band: 6 (1765)
Heft: 4

Artikel: Von dem Gebrauche der Rosskastanien, zu Rebpfählen ; Vom Brantenwein aus Moorhirs
Autor: Diener, J.E. / Struve
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-386638>

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: 15.03.2025

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

III.

Von dem Gebrauche

der

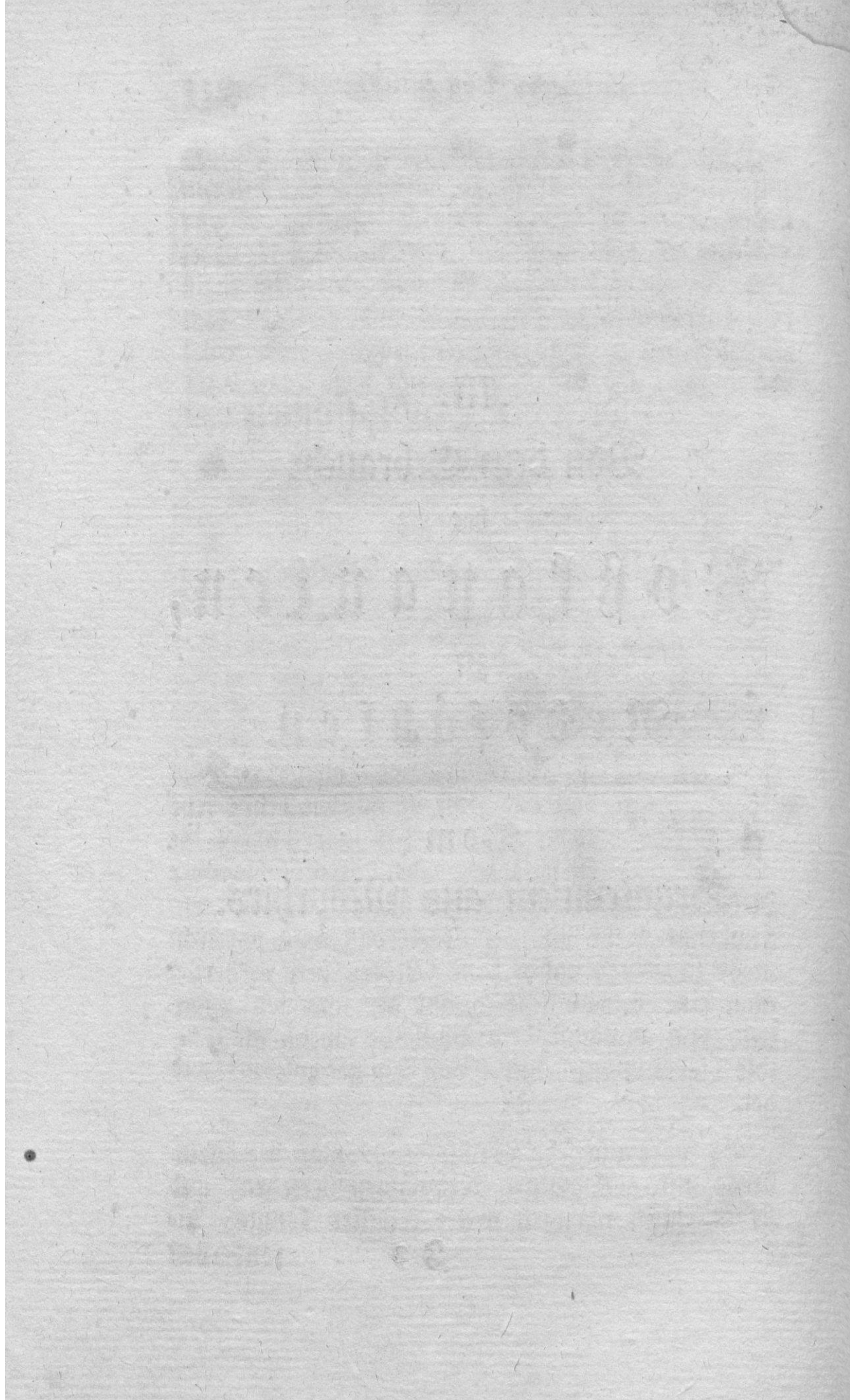
Roßkastanien,

zu

Rebpfählen.

Vom

Brantentwein aus Moorhirs.





V o r s c h l a g
Wilde oder Kofkastanien
 zu pflanzen,
 um Rebpfähle davon zu machen.

Der Dekon. Gesellschaft zu Bern vorgelegt, 1763.



Es ist Ihnen bekannt, meine Herren! daß das Holz in unserm Lande sehr theur ist, und daß insbesondere die Rebpfähle, Weingartenpfähle oder Rebsteken, in der Waat und übrigen Rebländern, nicht nur theur sind, sondern daß man sie nicht mehr in Menge haben kan. Neben dem verderbet man eine beträchtliche Anzahl der schönsten pflanzen, von anwachsendem Bauholze, wenn man sie, wie bisdahin geschehen, von Tannenholz verfertiget.

Es wäre also sehr nützlich, wenn man die Weinberge mit genugsamen Rebpfählen versehen, und sie in einem mäßigen Preise erhalten könnte, in

sonderheit ohne das hochstämmige Holz deſthalb zu verderben.

Die pflanzung der Roſtkaſtanien, die ich vorſchlage, kan, wie mich deucht, dieſen gedoppelten nutzen verſchaffen:

Herr Miller ſagt in ſeinem englischen Gärtnerbuch, pag. 408. tom. II, daß man ſich in Italien dieſes Holzes mit groſſem nutzen bediene, weil es nicht leicht faulet, es mag naß oder trocken ſeyn. Und es ſcheint mir ſehr leicht, ſich in wenigen jahren eine genugsame menge davon zu verſchaffen. Ich brauche nur ſeine Pflanzung zu beſchreiben, um es zu zeigen.

Wenn man die Roſtkaſtanien zu unter- oder ſchlagholz gebrauchen will, muß man die dazu beſtimmte erde ein oder zweymal pflügen, hernach macht man furchen, die vier zölle tief, und ſechs zölle von einander entfernet ſeyen, in dieſe legt man, je vier zölle von einander, die Kaſtanien, ſo daß der keim oben lige, und deckt ſie hernach mit der ausgeworfenen erde zu; dieſes muß im hornung oder märzen geſchehn, an ſehr durren orten aber im herbeſtmonate. Wenn man noch dieſes land vom unkraute reinigen will; ſo wird man ſehr wohl thun. Baſt aller boden ſtehet den wilden Kaſtanien an, doch iſt der, wo die zahmen Kaſtanien gedeihen, der beſte.

In weniger als zehn jahren kan man hoffen, ruthen wachſen zu ſehn, die 7. bis 8. ſchube hoch ſeyn, und in zureichender dike.

Dieſes

Dieses junge Holz muß man so glatt als möglich, zu der Zeit, da es weder gefroren, noch im Saft ist, abhauen. Wenn dieses Schlagholz einmal in gutem Stande ist, kan man alle acht bis zehn Jahre dasselbe abhauen, und es wird diß genug zu Nebpfählen seyn, wenn man nur $\frac{10}{1000}$ solcher Pfähle finden sollte, (welches sehr wenig ist), so könnte man den jährlichen abtrag dennoch auf 1000 Pfähle setzen.

Nun frage ich, ob ein solches Land nicht mehr ertragen würde, als viele mittelmäßige Äcker, obwohl die unkosten dieser pflanzung sehr gering sind.

Ich ersuche die arbeitende Mitglieder der Gesellschaften im Lande, wie auch alle die, welche sich die vollkommenheit des Ackerbaues, und den Wohlstand des Landes angelegen seyn lassen, einisches schlechtes Land dieser pflanzung zu widmen, und durch versuche, die nützlichkeit meines vorschlages zu beweisen. Es ist höchst wahrscheinlich, daß der erfolg meine hoffnung übertreffen werde. Dieses wünschet

Meine Herren!

J. E. Diener.



Auszug

aus einer der Gesellschaft zu Rosanne
übergebenen

Abhandlung von dem Moorhirse,

Sorghum, Miliun nigrum,

Von Herrn Struwe.

Nachdem der Verfasser in dieser Abhandlung von verschiedenen Versuchen über die Aussaat, samt den verschiedenen erfolgen davon, geredt, brachte die menge, die aus der vermehrung dieser getreidart entstehen könnte, den Hr. Struwe auf die gedanken, daß man dieselbe, nebst der nahrung, zu deren sie bey menschen und viehe dienet, auch zu verschiedenem gebrauche anwenden könne. Er glaubte, daß man Brantenwein und Esig daraus verfertigen könnte. Und dieses, wie er versichert, ist ihm auch wohl gelungen; sonderlich das letztere, indem er einen starken Esig zum hausgebrauche daraus gezogen hat. Seine verfahrungsweise hiebey war diese:

Man läßt den Moorhirs rein stampfen, und gießt heißes wasser darüber, bis er zu einem dünnen muß gemacht wird, und dieses reibt man wohl um. Man bedekt hierauf das geschirr mit einem doppelten

Doppelten tuche, und läßt es 24. stunden lang sitzen. Nach diesem gießt man nochmal siedend wasser darüber, und rührt es wohl um: ist es lau geworden, so seigert man es durch ein grobes tuch. In diesem Hirsewasser löst Herr Struwe saurteig auf, den er mit starkem weinessig hat gähren lassen. Er schüttet hierauf alles in ein fäßlein, in welchem vorher weinessig gewesen. Er thut ein wenig spanischen pfeffer, bertram- oder speichelwurz, und rohen wohlgepölserten weinstein dazu. Alles fünf wochen auf dem ofen gelassen, giebt einen fürtrefflichen essig ab.

Brantenwein zu machen, läßt man den Hirs auf gleiche weise leimen, wie man mit dem getreide zum hierbrauen zu thun pflegt. Wenn er trocken ist, läßt man ihn gröblich brechen, gießt auf dieses grobe mehl siedend wasser, und rührt es wohl um. Wenn es beynaher erkaltet ist, so thut man schaum von most hinzu, so wie der neue wein denselben ausstößt, wenn er gähret. Man rührt es wieder um, und bedekt es leicht mit einer doppelten leinwand. Nach einigen tagen geräth die materie in gährung, und wenn die mischung lauter zu werden beginnt, und einen geistigen geruch von sich giebt; so destilliert man dieselbe, und bekömmt einen schwachen brantenwein, der, wenn er zum andern male abgezogen wird, endlich einen starken Brantenwein giebt.

