Von dem Gebrauche der Rosskastanien, zu Rebpfählen ; Vom Brantenwein aus Moorhirs

Autor(en): **Diener, J.E. / Struve**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Abhandlungen und Beobachtungen durch die Ökonomische Gesellschaft zu Bern gesammelt**

Band (Jahr): **6 (1765)**

Heft 4

PDF erstellt am: **28.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-386638

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

III.

Von dem Gebrauche der Roßkastanien, zu Rebpfählen.

Vom Brantenwein aus Moorhirs.

Vorschlag
Wilde oder Roßkastanien
zu pflanzen,
um Rebpfähle davon zu machen.

Der Oekon. Gesellschaft zu Bern vorgelegt, 1763.

Es ist Ihnen bekannt, meine Herren! daß das Holz in unserm lande sehr theur ist, und daß insbesonders 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 nüzlich, wenn man die Weinberge mit genugsamen Rebpfählen versehen, und sie in einem mäßigen preise erhalten könnte, in-

sonderheit ohne das hochstämmige holz deßthalben zu verderben.

Die pflanzung der Roßkastanien, die ich vorschlage, kan, wie mich deucht, diesen gedoppelten nuzen verschaffen:

Herr Miller sagt in seinem englischen Gärtnerbuch, pag. 408. tom. II, daß man sich in Italien dieses Holzes mit grossem nuzen bediene, weil es nicht leicht faulet, es mag naß oder troken 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 Roßkastanien 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 dekt sie hernach mit der ausgeworfenen erde zu; dieses muß im hornung oder märzen geschehn, an sehr dürren orten aber im herbstmonate. Wenn man noch dies land vom unkraute reinigen will; so wird man sehr wohl thun. Vast aller boden stehet den wilden Kastanien an, doch ist der, wo die zahmen Kastanien gedeyen, der beste.

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

Dieses

Dieses junge holz muß man so glatt als möglig, 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 dik genug zu Rebpfählen 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 sezen.

Nun frage ich, ob ein solches land nicht mehr ertragen würde, als viele mittelmäßige äker, obwohl die unkösten dieser pflanzung sehr gering sind.

Ich ersuche die arbeitende Mitglieder der Gesellschaften im lande, wie auch alle die, welche sich die vollkommenheit des Akerbaues, und den wohlstand des landes angelegen seyn lassen, einiches schlechtes land dieser Pflanzung zu wiedmen, und durch versuche, die nüzlichkeit meines vorschlages zu beweisen. Es ist höchst wahrscheinlich, daß der erfolg meine hofnung übertreffen werde. Dieses wünschet

Meine Herren!

J. E. Diener.

Auszug
aus einer der Gesellschaft zu Losanne übergebenen
Abhandlung von dem Moorhirse,
Sorghum, Milium nigrum,
Von Herrn Struve.

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. Struve 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 Eßig daraus verfertigen könnte. Und dieses, wie er versichert, ist ihme auch wohl gelungen; sonderlich das leztere, indem er einen starken Essig 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 sizen. 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 sauerteig 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 wohlgepülferten weinstein dazu. Alles fünf wochen auf dem ofen gelassen, giebt einen fürtreflichen eßig ab.

Brantenwein zu machen, läßt man den Hirs auf gleiche weise keimen, wie man mit dem getreide zum bierbrauen zu thun pflegt. Wenn er troken ist, läßt man ihne gröblicht brechen, gießt auf dieses grobe mehl siedend wasser, und rührt es wohl um. Wenn es beynahe 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 distilliert man dieselbe, und bekömmt einen schwachen brantenwein, der, wenn er zum andern male abgezogen wird, endlich einen starken Brantenwein giebt.