

Zeitschrift:	Der Sammler : eine gemeinnützige Wochenschrift für Bündten
Herausgeber:	Bernhard Otto
Band:	5 (1783)
Heft:	28
Artikel:	Aus dem schwarzen Hirschen guten Essig und Branntenwein zu machen
Autor:	[s.n.]
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-543950

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 15.02.2026

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

Milch und Wasser, und befinden sich dabei ganz wohl. Den Unterschied der Farbe ganz weg gerechnet, findet sich in der Bildung zwischen beiden eine merkliche Verschiedenheit. Sie ist schon im Ganzen sehr auffallend, und dies zwar zum Vortheil des Berghasens. Dieser hat ein weit feineres, muntereres Aussehen, ist lebhafster, leichter und weniger dummscheu in seinen Bewegungen, als der rothe Hase. Sein Kopf ist kürzer und runder, das Stirnbein hat mehr Wölbung, die Backen sind etwas breiter, die Nase ist merklich kürzer, als beim rothen Hasen; die Löffel sind kleiner, die hintern Läufe länger. Die ganze Physiognomie des rothen Hasens zeugt von Plumpheit, und dummer Schüchternheit, auch froh er in einen Winkel, oder lief wild umher, und sprang gegen die Wand, indeß der Berghase von dem vorgelegten Latich fraß, und nur von seinem ungelegnen Kameraden darrinn gestört wurde. Wenn sich beide verkriechen oder lagern, so drängt sich der Feldhase, als der furchtsamere, immer zwischen den Berghasen und die Wand. Auch soll der Feldhase vielmehr Zeit verschlafen, als jener.

F. G. am Stein.

Aus dem schwarzen Hirschen guten Eßig und Branntenwein zu machen.

(Giornale d' Ital. T. 3. pag. 145.)

Hätten theils die Nothwendigkeit, theils die Gewissenssucht, die Menschen auf die Produkte der Natur nicht aufmerksam gemacht, so müßten wir noch jetzt einer Menge Sachen entbehren, die uns den größten Nutzen verschaffen.

Sowohl das Thier- als das Pflanzenreich hat uns solche Vortheile geliefert. Das letzte giebt uns einen überzeugenden Beweis an dem schwarzen Hirschen. Diese Korn-



art schien nur bestimmt zu seyn, dem armen Landmann ein schlechtes Brod und dem Gefügel eine traurige Eise se zu seyn. Herr Struve, der Akademie zu Losanne Mitglied, gab eine Abhandlung ein, welche die Mittel zeigte aus dieser Frucht einen sehr guten Essig und Branntwein zu versetzen.

Da nützliche Entdeckungen jedes wohlgesinnten Weltbürgers die Aufmerksamkeit der Nationen verdienen, so wurde diese Probe in Venetia nachgemacht, und der Ausgang entsprach vollkommen der Erwartung: Um diese Entdeckung allgemein zu machen, wird sie auch hier mitgetheilt, da unser Land diese Kornart im Ueberfluß hervorbringen kann. —

Man läßt den Hirsen sehr fein stampfen und gießt soviel warm Wasser darauf als nöthig ist, um einen dünnen Brei zu machen. Diesen bedekt man nun ordentlich mit einem doppelten Tuche, und läßt ihn 24 Stunden ruhen. Dann wird ander warm Wasser darauf gegossen, alles von neuem untereinander gerührt und so bald die Mischung kau ist, diese durch ein grobes Tuch gelassen. In dieser Brühe läßt man gegohrnen Sauerteig zergehen, und schüttet etwas starken Essig hinzu, leert alles nach und nach in eine Legel, oder ein Fäschchen, in welchem zuvor guter Essig gewesen; dazu thut man etwas spanischen Pfefferwurzel von der Speichelwurze oder Bertram, und rohen verlorenen Weinstein. Man läßt alsdann die Legel fünf Wochen lang an einem warmen Orte, und erhält einen vorzestlichen Essig.

Um den Branntwein zu versetzen, so läßt man den Hirsen keimen: so wie man es mit dem Korn zum Bierbrauen macht. Sobald derselbe trocken ist, läßt man ihn den groben Weq verstossen, gießt siedend Wasser darauf und mischt es wohl untereinander. Sobald die Mischung fast erkaltet ist, thut man den Schaum von Most oder neuem Wein hinzu, röhrt dieses wohl untereinander, und bedeckt alsdann das Geschirr, worinn es ist, mit einem doppelten Tuche. Wann die Mischung nach einigen Tagen aufgehört hat zu gähren, anfängt lauter zu werden, und einen etwas geistigen Geruch von sich giebt, so destillirt man dieselbe, und erhält einen ziemlich schwachen Branntwein, der aber wenn er rektifiziert wird, zum geistigen Getränke wird.

