

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 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: 23.02.2026

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

III.

Von dem Gebrauche
der
Rößkastanien,
zu
Rebpfählen.

Vom
Brantentwein aus Moorhirs.



Vorschlag
Wilde oder Roskastanien
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 insbesonders die Rebpfähle, Weingartenpfähle oder Rebstelen, 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 versertigt.

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

sonderheit ohne das hochstammige holz desthalben zu verderben.

Die pflanzung der Roskastanien, 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 Roskastanien 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. Bast 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, rüthen wachsen zu sehn, die 7. bis 8. schuhe hoch seyn, und in jureichender dile.

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 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 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 wiedmen, und durch versuche, die nützlichkeit meines vor schlages 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 undviehe dienet, auch zu verschiedenem gebrauche anwenden könne. Er glaubte, daß man Brantenwein und Essig daraus versetzen könnte. Und dieses, wie er versichert, ist ihm auch wohl gelungen; sonderlich das letztere, indem er einen starken Essig zum hausgebrauche daraus gezogen hat. Seine verfahrungsweise hieben 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 si-zen. Nach diesem gießt man nochmal siedend was-ser darüber, und rührt es wohl um: ist es lau geworden, so seigert man es durch ein grobes tuch. In diesem Hirsewasser löst Herr Striwe sauerteig auf, den er mit starkem weinessig hat gäh-ren lassen. Er schüttet hierauf alles in ein fäßlein, in welchem vorher weinessig gewesen. Er thut ein wenig spanischen pfesser, bertram- oder spei-chelwurz, und rohen wohlgepülferten weinstein da-zu. Alles fünf wochen auf dem ofen gelassen, giebt einen fürtreflichen eßig ab.

Brantenwein zu machen, läßt man den Hirs auf gleiche weise leimen, wie man mit dem getrei-de zum bierbrauen zu thun pflegt. Wenn er tro-ken ist, läßt man ohne gröblich 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 aussößt, wenn er gähret. Man röhrt es wieder um, und bedekt es leicht mit ei-ner doppelten leinwand. Nach einigen tagen ge-räth die materie in gährung, und wenn die mi-schung lauter zu werden beginnt, und einen gei-stigen geruch von sich giebt; so distilliert man die-selbe, und bekommt einen schwachen brantenwein, der, wenn er zum andern male abgezogen wird, endlich einen starken Brantenwein giebt.

