

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

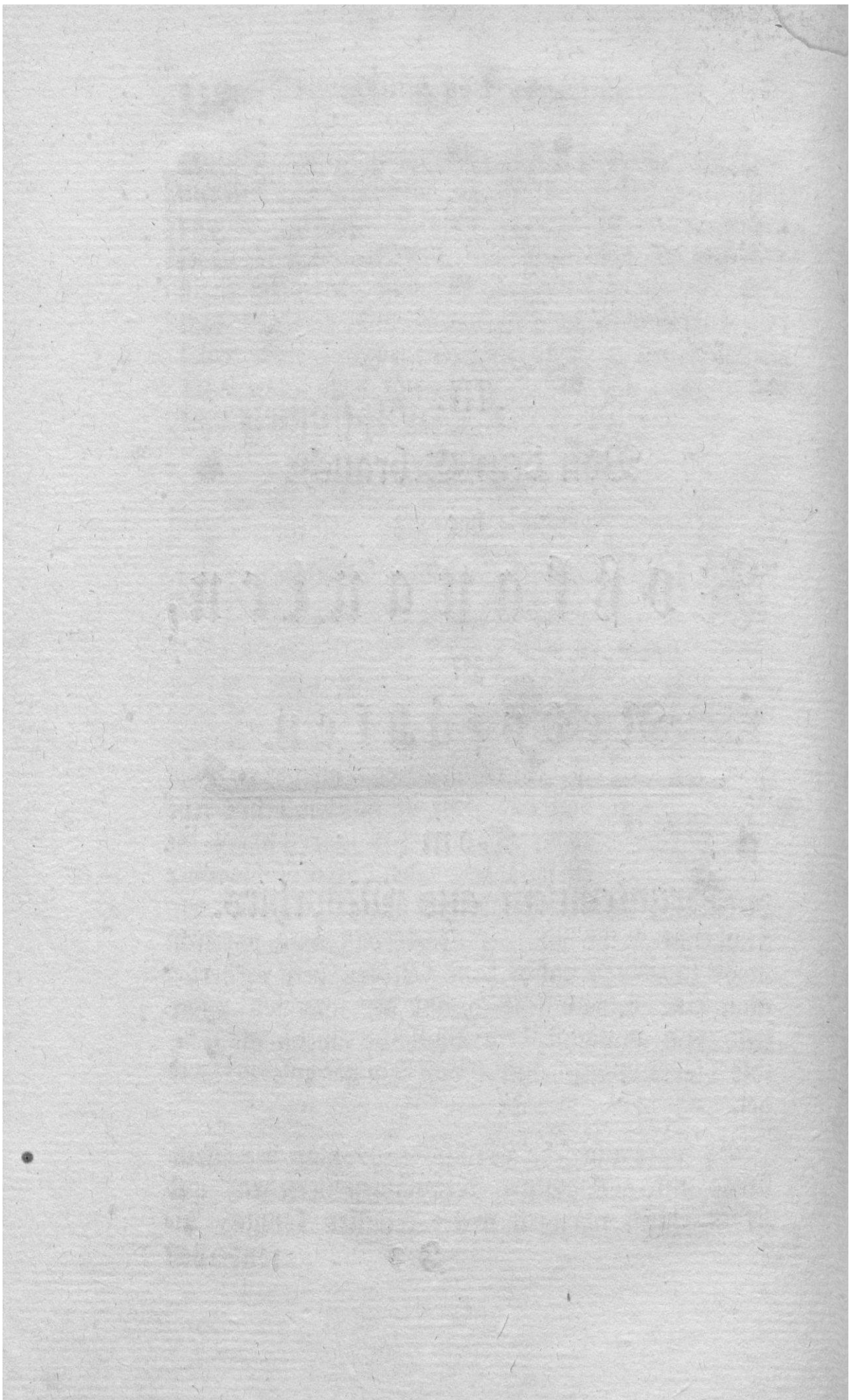
R o s t a n i e n ,

zu

R e b p f ä h l e n .

Vom

Brantentwein aus Moorhirs.



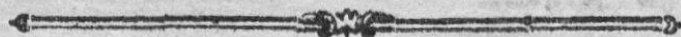


Vorschlag Wilde oder Roßkastanien

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 Rebstöcken, 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 deßthalben zu verderben.

Die pflanzung der Kastanien, 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 Kastanien 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 seyn, 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 herbstmonate. Wenn man noch dies land vom unkraute reinigen will; so wird man sehr wohl thun. Fast 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 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 Akerbaues, und den wohlstand des landes angelegen seyn lassen, ein solches 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, 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 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 mus 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 Hirsewater 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 fürtreflichen essig ab.

Brantenwein zu machen, läßt man den Hirs auf gleiche weise leimen, wie man mit dem getreide zum bierbrauen 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 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 destillirt man dieselbe, und bekömmt einen schwachen brantenwein, der, wenn er zum andern male abgezogen wird, endlich einen starken Brantenwein giebt.

