

Anzeige eines Mittels zu Bewahrung des Getreides ; Brief eines Correspondenten der Gesellschaft über den Brand im Getreide

Autor(en): **Hell**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **9 (1768)**

Heft 2

PDF erstellt am: **30.04.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-386669>

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.

V.

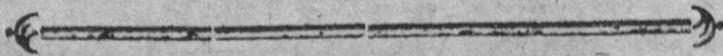
Anzeige

eines

Mittels zu Bewahrung des Getreides.

Von Herrn Zell,

Königl. Amtmann im Oberenelsaß, Ehrenmitglied
der ökon. Gesellschaft zu Bern.

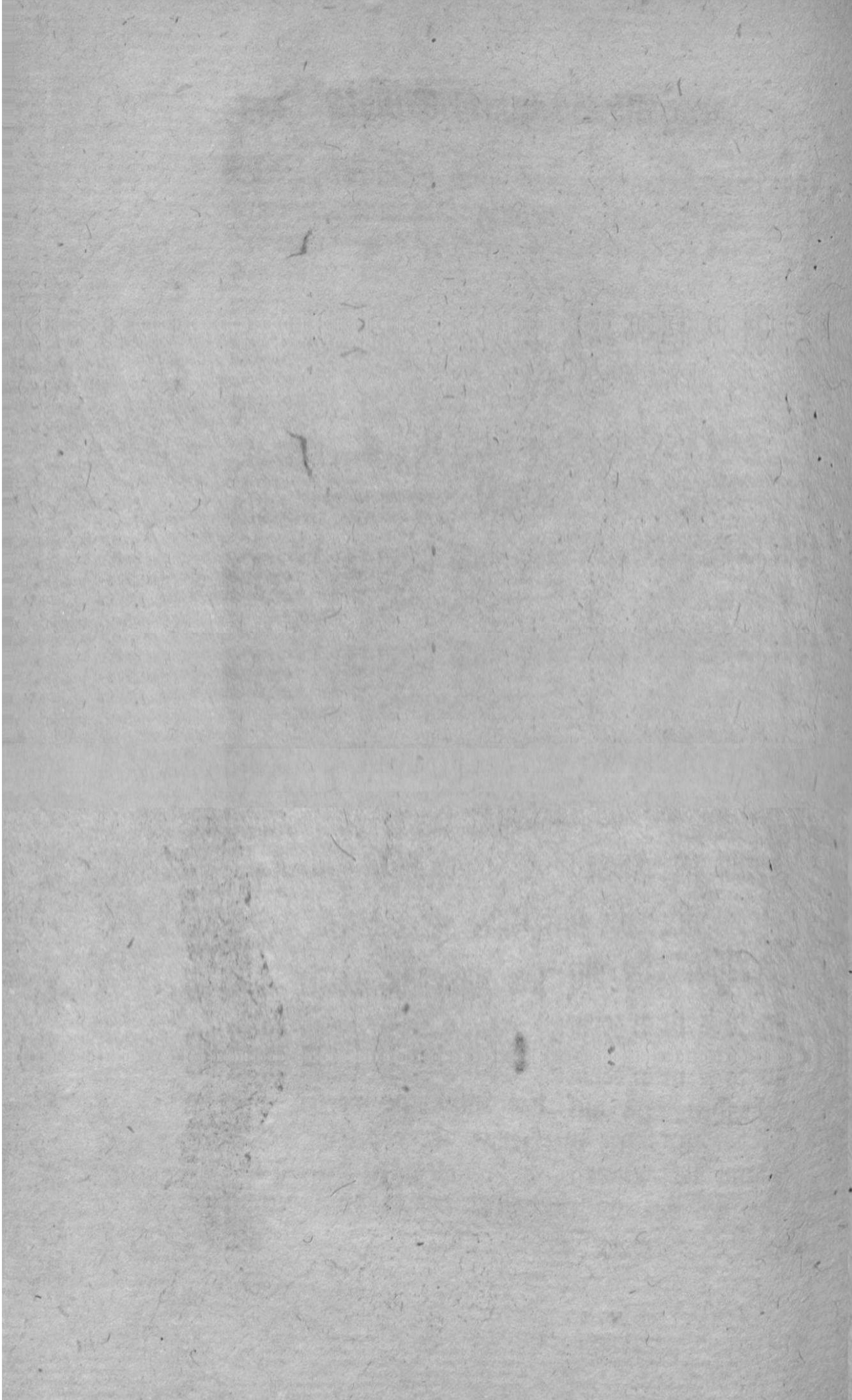


Brief

eines Correspondenten der Gesellschaft

über

den Brand im Getreide.





I.

U n z e i g e

eines

Mittels zu Bewahrung des Getreides,



Wer die ertragenheit unsers bewohnter erdstrichs an fruchten von der ersten nothwendigkeit aufs höchste zu bringen weiß; wer mittel findet, dieselben auf die leichteste und wohlfeilste weise aufzubehalten; wer sein land vor der hungersnoth bewahret, die unmittelbar aus der seltenheit der fruchte folget; der beschäftigt sich unläugbar mit dingen, die eines menschenfreundes würdig sind.

Eifrige bürger haben sich zu allen zeiten mit diesen wesentlichen gegenständen beschäftigt. Heut zu tage insonderheit, da die Monarchen einen belebenden blick auf den landbau werfen, und da die erleuchteten werkzeuge ihrer befehle den landmann aufmuntern, und diejenigen beschützen, welche sich den wissenschaften der landwirthschaft er-

II. Stük 1768.

I

geben;

geben; werden diese vornehmsten und allernothwendigsten unter den wissenschaften mit neuen entdeckungen täglich bereichert, und nähern sich jenem grade der vollkommenheit, der das sicherste kennzeichen der weisheit einer regierung, des reichthums eines staates, seiner macht und stärke, und der glückseligkeit des volks ist.

Von der begierde, meinen mitbürgern nützlich zu seyn, angefeuert, habe ich mich seit etlichen jahren daher mit verschiedenen zweigen der landwirthschaft beschäftigt, und zwar unter andern mit der aufbewahrung des getreides, und mit der zerstörung der kornwürmer (kornkäfer, franz. charençon) eines insekts, welches darinn die größten verheerungen anrichtet. Versuche, die ich über diese letztern angestellt, haben mich zu einer sichern, leichten, und ziemlich wohlfeilen weise geführt, um das getreide vor diesem verheerenden insekte zu bewahren, und dasselbe sehr lange zeit aufzubehalten. Nicht nur wird dadurch der keim und die eigenschaft desselben nicht verdorben, sondern es erlangt noch mehrere nahrungssäfte zu seinem wachsthum.

Ich ließ mich von der freude, meine entdeckung bekannt zu machen, nicht übereilen, sondern versicherte mich vorerst durch wiederholte proben des guten erfolgs.

Ehe ich meine anstalten umständlich beschreibe, wird man mir erlauben, einige anmerkungen von der gährung voranzusetzen.

Die

Die Gährung besteht in der bewegung der unmerklichen theile einer frucht, wodurch ihre zusammensetzung zerstöret oder wenigstens verändert wird. Sie hat verschiedene grade, oder besser zu reden, es giebt gährungen verschiedener art, welche stufenweise die auflösung wirken. Dieses bewog die Naturkündiger zu sagen: daß die gährung ein anfang der auflösung sey.

Das getreide gähret, wenn es in die Scheune gebracht ist. Es gähret nachdem es gedroschen, und in das Kornhaus gebracht ist. Der dinkel oder spelt gähret auch nachdem er gerömet, das ist, von dem spren gesäubert worden. Mehl und teig gähren jedes zu seiner zeit, wenn die reihe an sie kömmt. Jede frucht gähret nach jeder bearbeitung, sogar wenn sie gedörret oder eingemacht werden. Ich darf sogar glauben, daß zu aufbewahrung der früchte eine gewisse gährung, wo nicht nothwendig, doch wenigstens nützlich sey.

Ich sollte die untersuchung dieses theils der physik der vegetabilien den gelehrten überlassen. Allein die begierde nützlich zu seyn überwiegt meine eigenliebe. Ist meine meynung irrig, so werden sie solches meiner absicht zu gute halten.

Ich darf also sagen: daß eine gewisse art gährung nothwendig oder wenigstens nützlich sey, um die früchte aufzubewahren. Ich gründe mein vorgeben auf folgende beobachtung: Ich habe äpfel in vier theile schneiden, und alsogleich dörren
§ 2
gesehn,

gesehn, nachdem sie von dem baume abgenommen worden; andre aber nachdem sie gegohren hatten. Jene sind von einem kleinen weissen insekte zernaget und verdorben worden, diese aber haben sich vollkommen wohl erhalten. Eine eingemachte frucht, die man gleichen tags, da sie gepflückt worden, eingewürzet, wird sich nicht so leicht, noch so lange aufbehalten, als eine andre von gleichem baum, und bey gleicher zubereitung, die aber vorher gegohren hat.

Apffel, birn, erdäpfel, möhren (rüblin), turnips und andre rübenarten, die man in der erde an einem verdeckten luftigen orte läßt, bis sie vermittelst der gährung ausgeschwitzt haben, und die man erst nachher in den keller bringt, wenn sie wohl trocken sind, behalten sich viel länger, als die, welche man alsobald nach der einsammlung in den keller legt.

Jedermann weiß, was die gährung bey dem weine, dem cider &c. zur erhöhung ihrer eigenschaft beitragen kann.

So vortheilhaft solche nun den meisten früchten ist, so haben doch alle die, welche sich der aufbewahrung des getreides beflissen, die gährung zu hindern gesucht. Die einen haben sich hiebey einer sehr mühsamen arbeit unterzogen; andre haben dasselbe gedörret. Nach der ersten weise kann ein haufen korn nicht höher als 6 bis 8 zoll gelegt werden. Es wird dazu sehr vieler und geräumiger plaz erfordert. Der kosten des oft wieder

wiederholten umwerfens, und der abgang, zehren in weniger denn 50 jahren das allerbeste besorgte vorrathshaus beynah auf.

Was die darren betrifft, so kosten solche sehr vieles, und die meisten anbauer sind auffer standes sich solche zu verschaffen.

Beide methoden haben nur die zerstorung des eyes oder die frucht des insekts, welche sich nur gar zu oft darinn befinden, zum zwek. Das eine geschieht durch die wuirkung des feuers, das andre durch die wuirkung der luft und der bewegung.

Diese doerrung schien bisher das einige mittel zur sichern und langen aufbehaltung dieses kostbaren lebensmittels zu seyn. Indes beraubt dieselbe das getreide seiner nuzlichsten eigenschaften. Der nahrungssaft, die olichten, fluchtigen, geistigen, und folglich die koestlichsten theile, dunsten aus, und es bleiben nur erdtheilchen zuruik, die keine so nahrhafte substanz geben koennen, als wenn das getreide in seinem ersten wesen erhalten wuerde. Die Erfahrung lehret, daß gedoerrtes getreide von seiner gewicht, und folglich von seinem werthe, verlieret. *)

Das heu, welches von der allzugrossen hize der sonne gaenzlich duerr wird, giebt eine weniger schmackhafte, und weniger standhafte nahrung, als

*) Diese meynung des verfassers moechte wohl ihre ausnahme und erlaeuterung erheischen.

dasjenige, welches bey mäßiger witterung getrocknet wird. Dasjenige insonderheit, welches nach meiner methode die Esper, die Lücerne, und die grössere Pimpinelle zu dörren, eingemacht wird, behält eine höhere und treflichere eigenschaft.

Auf der andern seite wird das ey des kornwurms, welches seine herberge in dem korn selbst hat, durch die hize und feuchtigkeit, die vermittelt der gährung entstehen, rege gemacht und entwickelt. Dieses ey bringt einen kleinen wurm hervor, der sich von dem mehl des korns so lang nähret, bis er zu seiner natürlichen grösse gelangt ist. Denzumahl wird er in eine puppe verwandelt, und kriecht nach einiger zeit als kornwurm heraus, um wieder andere körner zu zernagen, oder seine eyer darein zu legen. Er vermehrt sich so häufig, daß ein ganzer kornboden in kurzer zeit von diesem grausamen feinde der landwirthschaft angestekt wird.

Kann man den Unkosten allzugrosser gebäude und des umwerfens, welches man bisher als unentbehrlich angesehen hat; kann man den allzubeträchtlichen kosten der darren vermeiden, das getreide vor den insekten verwahren, und dasselbe lange jahre aufbehalten, ohne seiner anfänglichen eigenschaft zu schaden? Eine solche methode, die alle diese vorthelle in sich fasset, habe ich seit langer zeit zu entdecken mich bemühet.

Ich habe alles, was ich in dem pflanzen- und mineralreiche kenne, versucht, in der hoffnung

nung eine pflanze oder materie zu finden, um den kornwurm entweder zu vertreiben oder zu tödten, ohne den wachsthum des getreides zu hindern, oder ihm einige schlechte eigenschaft zu geben.

Ich habe zwey insekten in flaschen eingeschlossen, in deren jede ich ein wenig weizen mit einer pflanze, wurzel, blume, same oder gewürze gelegt, ohne daß eine einige den wurm verhindert hätte, das weizenkorn anzugreifen, auszuhölen, und sich darinn zu vermehren. Und so dienten mir die häufigen versuche und beobachtungen, die ich machte, zu blosser unterrichte zur naturhistorie des kornwurmes, mit welcher ich mich diesen winter hindurch ferners zu beschäftigen gedenke.

Neben den proben im kleinen habe ich einen versuch mit einem kornboden zu Hirsungen gemacht, der mit diesem schädlichen insekte angestekt war. Seit mehr als einem jahr sind wir nun völlig davon frey, und ich kann diesen vorthail nur allein folgender methode zuschreiben:

Nachdem das getreide in die scheune gebracht worden, ließ ich die ersten garben aufrecht stellen, und gemeines trocknes gestoffenes salz auf die ähren streuen. Ein gleiches that ich auf jede schichte oder lage von garben. Dieses kostete mich auf 100 garben ungefehr vier pfund.

Nachdem das getreide gedroschen und gewan-
net war, mischte ich ungefehr $\frac{1}{2}$ lb. in jeden saf

von eben solchem salz, ehe ich das korn auf den boden brachte.

So vergnügt ich über diese probe war, so wagte ich es doch nicht, solche anndern mitzutheilen, bevor ich versichert war, daß sie dem wachsthum des getreides nicht schade.

Der weizen und spelt oder dinkel, welchen ich in dem herbste des 1766ten jahres säen ließ, sind vollkommen wohl aufgegangen, und haben eine schöne erndte geliefert. Ich wollte mich gleichwohl nicht darauf verlassen, weil die samenkörner der erndte von 1767. nur besalzen worden, als man das getreide in die scheune brachte. Das korn von der letzten erndte ward erstlich in der scheune, und dasjenige, so man aussäete nach dem dreschen wiederum sehr stark mit salz eingeweicht. Nicht nur hat das salz das aufkeimen nicht verhindert noch verspätet; sondern es sind im gegentheil die pflanzen stärker und haben eine dunklere farbe als die ungesalzenen.

Es ist niemand unbekannt, daß das salz das wahre und sicherste gegengift der würmer sey. Das trockne und gestossene salz, wenn es mit dem korn vermengt wird, erschöpft die ölichten, geistigen und feuchten theile, die aus jedem korn gehn, wenn es in gährung geräth. Dadurch wird es aufgelöst, und die salzigten theile, welche mit denen so das korn ausdünstet beladen sind, durchbringen solches hinwiederum und bringen seinen ersten reichthum wieder zurück, zerstören

ren die frucht des insekts, welche die gährung ausgebrütet hat und geben dem korn eine höhere eigenschaft, die darinn besteht, daß dasselbe zu eben der zeit kan aufbehalten werden, da seine nährende und wachsende kräfte zunehmen.

Der verlag und die unkosten des salzes sind um desto weniger beträchtlich, als er sich in dem futter und in der mästung des viehes wieder findet. Das stroh wird den thieren schmackhafter und besser für ihre nahrung. Aus eben diesem grunde lasse ich, wenn ich heu in die scheune bringe, sonderlich auf das spatheu oder emd, wenn es feucht einkömmt, troknes und gebrochenes salz streuen; weil es in diesem falle niemahls weder einen schlechten geruch annehmen, noch sich entzünden wird. Man könnte im übrigen den halben kosten sparen, und das korn nur besalzen, wenn es auf den kornboden gebracht wird. Ich halte dafür daß diese einfache besalzung eben die wirkung wie doppelte haben dürfte.

Hirsingen, den 1ten Christm. 1768.

Sell zc.

II.

Vom
Brand im Getreide.

Mein Herr!

Sie erlauben, daß ich ihnen meine Beobachtungen, über die Ursachen des brandigten Kornes oder Weizens, womit, wie Sie wissen, unsere Ackerndten so oft angesteckt sind, mittheile. Alles, was ich ihnen hierüber sagen werde, gründet sich auf eine Erfahrung von mehr als 25 Jahren.

Ich werde Sie nicht von der dienlichen Bestellung und Aussaat der Felder unterhalten. Jeder verständige Ackermann soll dieses wissen. Auch werde ich die verschiedenen Mittel mit Stäuschweigen übergehen, deren sich einige bedienen, um ihr Getreide vor dem Brande zu verwahren; da man nemlich den Samen in der Mistjauche, oder in Kalkwasser &c. einweicht. Diese Mittel scheinen mir unzulänglich, und ich vermuthe, daß der gute Erfolg ganz andern Ursachen zugeschrieben werden könne, als denenjenigen, welchen man solchen zueignet.

Man muß die Ursache des Übels nur allein in der Unzeitigkeit des Samkornes suchen, und unglücklicherweise ist der Weizen, wenn der Jahrgang
nicht

nicht sehr trocken ist, mehrentheils in diesem falle, weil der landmann, der diese getreidart nicht zu seinem hausgebrauche verwendet, weiß, daß er bessern vortheil in dem verkauf dabey findet. Alle erfahrene müller und brodbeker geben diesem den vorzug, theils um der quantität des mehls willen, theils weil der preis besser ist. Auch ist es sehr leicht denselben im angreifen mit der hand, und an der farbe zu kennen.

Ich habe es durch folgende erfahrungen erprobet, daß dieses die ursache des brandes sey.

Ich ließ auf einem theil eines gleichen akers wohlgereiften weizen, und in dem andern solchen samen säen, der zwar zu gleicher zeit, aber unter schattigten bäumen, war eingeerndet worden. Ich bekam keine einzige brandigte ähre in dem ersten theile meines akers, und im gegentheil sehr viele in dem andern.

Seit vielen jahren daher hatte ich die sorgfalt, in einem theile des akers, auf den gleichen tag, einen weizen auszusäen, der in der absicht diesen versuch zu bestätigen einige tage früher eingeerndet worden. Ich fehlte niemals, vielen brand in diesem theil, und nicht das geringste in dem andern zu bekommen. Ich versichere, daß seit 25 jahren, da ich gewöhnlich 4 bis 5 morgen lands mit weizen jährlich bestellen lasse, ich niemahls auffer in dem zur probe mit unreifem korne angesäeten stücke einichen brand im getreide gehabt habe. Indes waren alle meine nachbaren
in

in ihren feldern davon minder oder mehr beschwert. Ich sollte mich also bereden, daß die unzeitigkeit des samens dieses übel verursache.

Ich trachtete hierauf, mittel zu entdecken, wie man mit gutem erfolge dieses übel vermindern könnte, im fall man die mühe nicht nehmen wollte, den zur saat bestimmten weizen in vollkommener zeitigung zu sammeln. Ich fand keines von einiger wirkung, als dieses: daß man das nicht gar zeitige samkorn sehr früh aussäe. Und das ist sonder zweifel die ursache, warum man jetzt weniger brand verspürte, als vordem, da man später säete.

Ich kann ihnen hierüber wenig schliessendes sagen. Wohl aber kann ich sie, mein Herr, versichern, daß ich mehr als einmahl versucht habe, in einem theil meines feldes schlecht gezeitigten weizen etwas früher, und acht tage hernach von eben diesem weizen in dem andern theil zu säen. Dieser ward beynähe ganz brandigt, und hingegen fand ich kaum einige angestellte ähren in dem erstern.

Ich hatte die sorgfalt in andern jahren erstlich unzeitigen, und acht tage hernach wohl zeitigen weizen zu säen. Ich hatte weder in dem einen noch in dem andern nicht den geringsten brand.

Ich that noch mehr. Ich säete spät in dem gleichen felde, und zwar unreifen und brandigten, und wohlreifen weizen. Von diesem letztern bekam

Kam ich wenig brand. Der andere war mehr als zur hälfte angeheult.

Es ist ein irrthum, daß kalte reiffen, oder nebel, brand im weizen verursachen. Alle jahre kann man sich des gegentheils in unserm flachen lande versichern. Ich wiederhole es noch einmal, die einzige ursach des übels ist die unzeitigkeit des spät gesäeten samkorns, welches dennzumahl nur einen unvollkommenen keim hervorbringt, davon die ähre ganz oder zum theil brandigt wird.

Wenn eine widrige witterung meine erndte übereilet, oder meine saat verspätet, so säe ich dennzumahl mit gutem erfolge altes wohlzeitiges samkorn, dergleichen ich immer für solche nothfälle aufbewahre.

Sehen sie hier mein Herr, meine geringen beobachtungen; wenn sie solche würdig glauben, der ökon. Gesellschaft vorgelegt zu werden, so ersuche ich sie dafür zc.



