

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

**Herausgeber:** Ökonomische Gesellschaft zu Bern

**Band:** 13 (1772)

**Heft:** 2

**Artikel:** Versuche über das ausgekeimte Korn

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-386706>

### 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:** 23.01.2026

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

**V e r s u c h e**  
über das  
**a u s g e k e i m t e R o n.**

ମୁଦ୍ରା

ଅନ୍ତର୍ମାଳା

ମୁଦ୍ରା ପାଇଁ ଲାଗାନ୍ତିରା

V e r s u c h e  
über das  
ausgeleimte Korn.

---

**E**s ist bekannt, daß das ausgeleimte Korn durch die bloße Betastung kennbar ist, indem sich dasselbe, wenn man es in der Hand zusammendrückt, so zu sagen anhängt, welches dem andern Korn nicht begegnet; die gleiche Verwandtnis hat es auch mit dem Mehl desselben. Noch leichter läßt sich dieses Korn von dem Auge unterscheiden.

Der Teig, der von diesem Mehl gemacht wird, kommt nicht in die gehörige Gährung, das Brod schwillt nicht auf, die Kruste erhebet sich und läßt in dem Zwischenraume einen teigigen Strich, den man insgemein die Sehne nennt, zurück. Da unglücklicherweise die Jahrgänge, in welchen das Korn ausleimt, in unserm Lande sehr gemein sind, so haben die Herren der ökonom. Gesellschaft zu Losanne mir aufgetragen einige Versuche mit ausgeleimtem Korn anzustellen, um ein Mittel aus-

findig zu machen diese fehlerhafte eigenschaft desselben zu verbessern, um so viel mehr, da der gebrauch dieses brods der gesundheit nachtheilig ist, und verschiedene frankheiten verursachen kann.

In dieser absicht habe ich zwey mas ausgeleimten Waizens, von dem eine Probe hier beigesetzt liegt, kaufen lassen. Diese zwey mas wogen 41 pfund, das pfund zu 18 unzen gerechnet, an gewicht, welches wirklich minder als der gute Waizen ist, von welchem das mas zu 22 bis 24 pfund insgemein gerechnet wird. Ich ließ von diesem Waizen 20 pfund und 6 unzen mahlen, und bekam 16 pfund und 5 unzen mehl von demselben. Die wiedergemahlnen kleyen gaben 1 lb graues und feuchtes mehl, und 3 lb blosse kleyen.

Folglich fand sich eine verminderung von einer unze ohne die bezahlung des mahllohnes, welche mit baarem geld geschehen ist.

Diese 16 pfunde und 5 unzen mehl, das mit 4 unzen sauerteig und einem halben glas mit dem letzten wasser vermischtten tresternbranteweins, um den teig damit auszuarbeiten, gelnetet worden, haben 20 pfund und 12 unzen brod gegeben, das sehr wohl aufgegangen und dessen kruste sich nicht abgesondert hatte und das ohne sehne und von sehr quiem geschmack war. Ich habe mich des aus den kleyen gezogenen mehls den teig umzulehren und die napfe zu bestreuen bedient.

Ich habe vormals in erfahrung gebracht, daß dieses kleyenmehl das brod schwer und minder nahrhaft

haft macht und auch verhindert, daß dasselbe, wenn man es nezet, in dem ofen weder aufgeht noch aufschwillt. Wenn man es absonderlich knetet, so kann man davon gebrauch machen und vier finger dicke Luchen baken, welche, wenn sie frisch, gut zu essen sind. Bey diesem anlaß werde ich von einer methode reden, welche ich sehr zuträglich gesunden habe und welche im folgenden besteht: Man muß ein paar wölle siedend wasser über die grobe kleyen gehen lassen, dieselben durch ein tuch durchdrüken und aus diesem weißgefärbten wasser den teig machen. Das brod bekommt davon einen bessern geschmack, läßt sich besser verarbeiten und dienet zu einer bessern nahrung.

Ich werde hier nicht minder einer schlimmen gewohnheit, die ich bey den bauern beobachtet habe, erwähnung thun. Sie baken insgemein ein einziges brod von einem mās, dieser grosse klumpen gerath in hize, ehe er in dem ofen aufgehen kann, das brod bekommt eine dicke kruste und wird in der mitte teigigt und fest; es ist deswegen weder nahrhaft noch nützlich, sondern sogar schädlich. Mit der größten mühe habe ich meinen Winzer bereden können, seitdem ich auf meinem landgut einen halosen errichten lassen, kleine laiben zu machen. Er hat jährlich einen sat Korn damit gewonnen.

Der zweyte Versuch, den ich machte, war, daß ich das Korn dörren ließ. Ich legte in der absicht die sache einem jeden leicht und einfach zu machen, 20 pfund und 6 unzen von gleichem Waizen wie der vorige auf einen stubenofen, befahl denselben öfters

öfters umzulehren, und da er zu demjenigen grad der dürre gelanget war, daß er rauschte, wenn man ihn aufhulte, so wog ich ihn aufs frische und fand daß er sich um zwey pfund und zwey unzen vermindert hatte. Diese 18 pfund und 4 unzen gedörnten Waizens die ich zu mahlen gab, haben 14 pfund und 6 unzen mehl abgeworfen, die wieder gemahlnen Kleyen gaben drey pfund und 4 unzen graues mehl.

Und endlich blieben noch 1 pfund und 8 unzen grober Kleyen übrig, folglich hat er sich, indem er in der mühle feucht geworden, um 14 unzen vermehrt. Diese 14 pfund und 6 unzen mehls, das mit 4 unzen sauerteig gesuetet worden, haben 19 pfund und 4 unzen von einem brod gegeben, welches bräuner war und sich nicht so gut balten ließ als das vorige; dieser teig war auch schwerer zu verarbeiten, und hatte von dem verbindenden wesen an sich, welches man insgemein Sehne nennt; zum bearbeiten des teigs wurde wie oben Kleyenmehl gebraucht.

Es scheint daher, daß das blosse hinzuthun des Branteweins hinlänglich ist diesen fehler des ausgeleimten Korns wieder zu verbessern, und wenn man die landleute bereden könnte, das mehl von wiedergemahlten Kleyen nicht damit zu vermischen, so bekämen sie ein besseres und nahrhafteres brod, welches in dem ofen, und wenn sie es zu suppen gebrauchten, noch zunehmen würde, und ich bin völlig überzeugt, daß sie jährlich nicht so viel Korn brauchen würden. Dies ist eine wahrheit, welche mich

mich meine eigene erfahrung gelehret hat ; die schlimme methode aber grosse laiben zu machen, müßte zugleich abgeschafft werden.

Diejenigen, welche noch erbsen, bohnen ic. hinzuthun, leiden durch das vermengen des aus den Kleinen dieser Saamen gezogenen mehls damit noch einen grössern verlust.

Der gebrauch des branteweins würde die gähnung dieses schweren getreides nicht wenig befördern und das brod davon nicht so fest werden.

Beyde gattungen von brod sind mit einander gebakken worden.

Das brod dieser beyden Versuche ist der Gesellschaft vorgelegt worden ; Sie fand dasjenige des ersten Versuches besser aufgelaufen, weisser und schmalhafter als das zweyte. Doch hatte dieses wie das erstere den vortheil, daß es ohne Sehne war, und daß sich die rinde nicht von dem inwendigen absonderte.

Uebrigens ist diese methode das mehl von gekeimtem Korn zu verarbeiten schon verschiedenen von unsfern Belern bekannt und von ihnen in ausübung gebracht worden.