

<b>Zeitschrift:</b>	Mémoires et observations recueillies par la Société Oeconomique de Berne
<b>Herausgeber:</b>	Société Oeconomique de Berne
<b>Band:</b>	6 (1765)
<b>Heft:</b>	3
<b>Artikel:</b>	Extrait d'un mémoire de Mr. Struve sur le millet noir, présenté à la Société de Lausanne dont il est membre
<b>Autor:</b>	Struve
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-382634">https://doi.org/10.5169/seals-382634</a>

### **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:** 15.01.2026

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

*EXTRAIT d'un mémoire de Mr. STRUVE sur le millet noir, présenté à la Société de Lausanne dont il est membre.*

**D**ans ce mémoire, après avoir exposé ses divers essais en petit, dans la semaille du millet, avec leurs divers succès ; l'abondance qui pourroit résulter de sa multiplication, fit penser à Mr. STRUVE qu'on pourroit l'employer à plusieurs usages, outre la nourriture qu'il fourniroit aux hommes & aux animaux, & dans cette vue il conçut qu'on pourroit en faire de l'eau de vie & du vinaigre ; & il a réussi, à ce qu'il assure, très bien, singulièrement à en tirer un vinaigre très fort pour le ménage. Voici quel a été son procédé pour ce dernier.

On fait piler bien fin le millet, & l'on verse dessus de l'eau chaude autant qu'il en faut pour en faire une boullie claire, en la brassant bien ; alors on couvre légèrement le vase avec une toile double, pour laisser reposer le mélange pendant 24. heures ; après quoi on verse derechef de l'eau bien chaude que l'on brassé encore, & lors qu'il est un peu attiédi, on coule le tout au travers d'un linge grossier. Dans cette décotion Mr. STRUVE, défait du levain fermenté avec du vinaigre fort ; puis il verse le tout dans un ton-

nelet dans lequel il y avoit eu auparavant du vinaigre ; Il y ajoute un peu de poivre d'Espagne, de racine de Pyrethre, & de Tar-tre cru bien pulvérisé; le tout laissé pendant 5. semaines sur le fourneau a produire d'ex-cellent vinaigre.

Pour l'eau de vie on fait germer le millet de la même façon qu'on fait pour les grains qu'on emploie dans la biere; & après l'avoir fait sécher, on le fait concasser grossièrement & l'on verse sur cette grossiere farine, de l'eau bouillante, en brassant le tout. Lors qu'il est presque refroidi, on y ajoute de l'écume de moût telle que le vin nouveau la pouffe; lors qu'il fermente, on brasse derechef, puis on couvre légèrement le vase d'un linge double, au bout de quelques jours la matière fermente, & lors que ce mélange commence à s'éclaircir, & qu'il exhale une odeur spiritueuse, on le distille & on tire une eau de vie foible, qui rectifiée encore une fois, il en résulte un esprit très-fort.