# Gebrauch der Trebern oder des Tresters

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Der Sammler : eine gemeinnützige Wochenschrift für Bündten**

Band (Jahr): **4 (1782)**

Heft 13

PDF erstellt am: **02.06.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-543624

**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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

**http://www.e-periodica.ch**

## Gebrauch der Trebern oder des Tresters.

Macht man aus Trebern Ballen oder Kuchen, gleich den Lohkuchen, so lassen sie sich bequem zur Feuerung gebrauchen, und 20 Pf. Treber geben aus ihrer ausgelaugten Asche 1 Pf. Weinsteinsalz. Will man sich aber der destillirten Trebern nicht zu diesem Endzweck bedienen, so können sie dem Landmann als Dünger gute Dienste leisten, weil derselbe das Erdrich sehr locker macht, und besser von undestillirten als von destillirten Trebern wird. Man hat die Treber auch bei den Salpeterhäufen von vorzüglichem Nutzen befunden. (Bei uns wird der destillirte Trester den Winterschweinen zur Nahrung gereichet.)

Wenn man die noch nicht destillirten Treber mit den Händen auf einem Siebe zerreibt, damit die in denselben befindlichen Saamenkörner durchfallen, und diese sammelt, so kann man ein Oel daraus pressen, das einen angenehmen Geschmack hat, ohne üblen Geruch, und dabei länger und heller brennet, als Baumöl. Ein Cubikschuh von diesen Saamenkörnern giebt dreiviertel Maaß dieses Oels. Auch das Geflügel läßt sich diese Körner gut schmecken. (In großer Theurung haben auch Menschen aus diesen Körnern eine Art Mehl und Brodt bereitet.) Bern. Magaz.

---

## Besondere Bauart der Scheuren und Käsebehälter, sie vor den Mäusen zu sichern, die im Wallisland üblich ist.

Das ganze Gebäude ruhet auf hölzernen Säulen, über deren jede ein großer, runder, einem kleinen Mühlstein

ähnlicher