Aus dem schwarzen Hirsen guten Essig und Branntenwein zu machen

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

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **5 (1783)**

Heft 28

PDF erstellt am: **02.06.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-543950

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

Milch und Wasser, und befinden sich dabei ganz wohl. Den Unterschied der Farbe ganz weg gerechnet, findet sich in der Bildung zwischen beiden eine merkliche Verschiedenheit. Sie ist schon im Ganzen sehr auffallend, und dieß zwar zum Vortheil des Berghasens Dieser hat ein weit feineres, munterers Aussehen, ist lebhafter, leichter und weniger dummscheu in seinen Bewegungen, als der rothe Hase. Sein Kopf ist kürzer und runder, das Stirnbein hat mehr Wölbung, die Backen sind etwas breiter, die Nase ist merklich kürzer, als beim rothen Hasen; die Löffel sind kleiner, die hintern Läufe länger. Die ganze Physiognomie des rothen Hasens zeugt von Plumpheit, und dummer Schüchternheit, auch kroch er in einen Winkel, oder lief wild umher, und sprang gegen die Wand, indeß der Berghase von dem vorgelegten Lattich fraß, und nur von seinem ungelegnen Kameraden darrinn gestört wurde. Wenn sich beide verkriechen oder lagern, so drängt sich der Feldhase, als der furchtsamere, immer zwischen den Berghasen und die Wand. Auch soll der Feldhase vielmehr Zeit verschlafen, als jener.

J. G. am Stein.

Aus dem schwarzen Hirsen guten Eßig und Branntenwein zu machen.

(Giornale d' Ital. T. 3. pag. 145.)

Hätten theils die Nothwendigkeit, theils die Gewinnsucht, die Menschen auf die Produkte der Natur nicht aufmerksam gemacht, so müßten wir noch jezt einer Menge Sachen entbehren, die uns den grösten Nutzen verschaffen.

Sowohl das Thier- als das Pflanzenreich hat uns solche Vortheile geliefert. Das lezte giebt uns einen überzeugenden Beweis an dem schwarzen Hirsen. Diese Kornart

art schien nur bestimmt zu seyn, dem armen Landmann ein schlechtes Brod und dem Geflügel eine traurige Speise zu seyn. Herr Struve, der Akademie zu Losanne Mitglied, gab eine Abhandlung ein, welche die Mitel zeigte aus dieser Frucht einen sehr guten Eßig und Branntewein zu verfertigen.

Da nüzliche Entdeckungen jedes wohlgesinnten Weltbürgers die Aufmerksamkeit der Nazionen verdienen, so wurde diese Probe in Venedig nachgemacht, und der Ausgang entsprach vollkommen der Erwartung: Um diese Entdekeung allgemein zu machen, wird sie auch hier mitgetheilt, da unser Land diese Kornart im Ueberfluß hervorbringen kann. —

Man laßt den Hirsen sehr fein stampfen und gießt soviel warm Wasser darauf als nöthig ist, um einen dünnen Bret zu machen. Diesen bedekt man nun ordentlich mit einem doppelten Tuche, und läßt ihn 24 Stunden ruhen. Dann wird ander warm Wasser darauf gegossen, alles von neuem untereinander gerührt und so bald die Mischung kau ist, diese durch ein grobes Tuch gelassen. In dieser Brühe läßt man gegohrnen Sauerteig zergehen, und schüttet etwas starken Eßig hinzu, leert alles nach und nach in eine Legel, oder ein Fäßchen, in welchem zuvor guter Essig gewesen; dazu thut man etwas spanischen Pfefferwurzel von der Speichelwurze oder Bertram, und rohen verstoßenen Weinstein. Man läßt alsdann die Legel fünf Wochen lang an einem warmen Orte, und erhält einen vortreflichen Eßig.

Um den Branntewein zu verfertigen, so läßt man den Hirsen keimen: so wie man es mit dem Korn zum Bierbrauen macht. Sobald derselbe troken ist, läßt man ihn den groben Weg verstossen, gießt siedend Wasser darauf und mischt es wohl untereinander. Sobald die Mischung fast erkaltet ist, thut man den Schaum von Most oder neuem Weine hinzu, rührt dieses wohl untereinander, und bedeckt alsdann das Geschirr, worinn es ist, mit einem doppelten Tuche. Wann die Mischung nach einigen Tagen aufgehört hat zu gähren, anfängt lauter zu werden, und einen etwas geistigen Geruch von sich giebt, so destilliret man dieselbe, und erhält einen ziemlich schwachen Branntewein, der aber wenn er rektifiziert wird, zum geistigen Getränke wird.