Zeitschrift: Bündnerisches Monatsblatt : Zeitschrift für bündnerische Geschichte, Landes- und Volkskunde

Herausgeber: F. Pieth

Band: 8 (1857)

Heft: 7

Artikel: Ueber Runkelrübenbau-Ertrag- und Verwendung [Schluss]

Autor: Wassali, F.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-720927

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: 12.07.2025

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

Bündnerisches Monatsblatt.

Nr. 7. Juli. 1857.

Abonnementspreis für das Jahr 1857:

In Chur . . . . . 1 Franken.
Franko durch die Post in der ganzen Eidgenossenschaft 1 Frk. u. 60 Cent.
Abonnirt wird mittelst Vorausbezahlung bei jedem Postamt — oder bei der Expedition, bei der leztern jedoch nur franko.

Ueber Runkelrübenbau-Ertrag- und Verwendung.

(Referat von F. Wassali im Kulturverein des Bezirks Unterlandquart).

(Schluß.)

Erndte und Ertrag. Die Erndte erfolgt gewöhnlich Ende Oktobers. Zulange damit zuzuwarten bis etwa Schnee die Felder bedeckt ist nicht zweckmäßig, da es wesentlich dabei darauf ankommt, daß man die Rüben trocken einsammelt. Solange das Kraut noch frisch ist thut man aber jedenfalls gut die Erndte solange als die Witterung es zuläßt zu verschieben, indem der Zuckergehalt von Tag zu Tag bei unseren schönen Herbsttagen zunimmt. Die Blätter werden auf dem Felde abgeschnitten und dabei ist es besser nur so viel abzuschneiden und nach Hause zu führen als man auch Knollen am gleichen Tage zu heimschen im Stande ist.

Der Durchschnittsertrag an Knollen ist bei geeignetem Boden und zweckmäßiger Behandlung 3—400 Zentner und an Blättern oder Kraut 70—90 Zentner p. Juchart. — Nimmt man 350 Zentner Knollen und 80 Zent. Kraut an, so ist das so viel als 370 Zent. Knollen und 4 Zent. Knollen werden im Futterwerth einem Zentner Heu gleichgerechnet, so daß man mittelst

Runkelrübenpflanzung einen Futterwerth von 92 1/2 Zentner Heu vom Juchart Land erzielen würde, was 8 Klftr, gleich berechnet werden kann und somit, das Klafter nur zu Fr. 25 geschäzt, einen Ertrag von Fr. 200 ergeben würde. Zieht man davon die Kosten mit Fr. 100 p. Juchart, nämlich

für 2 Mal Kehren Fr.	16	
„ Säen . . . „	10	
„ Setzen . . . „	24	
„ Erndte und Begüllung . . „	15	
„ Dünger . . „	35	100 ab, so

erhält man einen Reinertrag von . . . . Fr 100 p. Juch.

Da ich mich verpflichte den Zentrer Runkelrüben zu Fr. 1 franco Rußhof abzunehmen so würde sich das Resultat folgendermaßen herausstellen:

350 Zentner Knollen . . .	Fr.	350
80 „ Kraut = 20 Zent. Knollen . . .	„	20
	Fr.	370
davon ab Unkosten und Fuhrlohn	„	170
bleibt Reinertrag	Fr.	200 p. Juch.

Behält der Produzent, was vorzuziehen ist, die Blätter für sich zur Verfutterung, so erhält er außer obigen Fr. 350 noch obige 80 Zentner Kraut, mit welchen er gleich viel als Futter ausrichten wird wie mit 20 Zentner Knollen oder mit 5 Zentner sehr gutem, milchreichem Heu.

Der Ertrag läßt sich aber durch weitere Behandlung zu Spiritus oder Branntwein weit höher bringen als mit Verfutterung, wie wir unten sehen werden.

Aufbewahrung. Die trocken eingebrachten Runkelrüben lassen sich entweder in Kellern oder besser in Erdgruben leicht bis gegen den Frühling aufbewahren. Diese Gruben sind 3 Fuß breit 1 1/2 Fuß tief mit einer Böschung von 45° angelegt, auf dem Grunde und an den Seitenwandungen und oben mit Stroh bedeckt und hierauf kommt 1/2′ Erde mit Gräben nebenher zum

Abzug des Wassers. — Das Kraut wird entweder sogleich grün verfüttert oder mit Salzwasser in Standen oder Fässern eingemacht und kann so nach und nach verwendet werden.

Samenerziehung. Manche ziehen durch Samengewinnung großen Nutzen aus den Runkelrüben. Eine Runkelrübe gibt nämlich zirka 12 Loth Samen und 1 Juchart gibt 12 Zentner, wovon der Zentner zu Fr. 50—80 verkauft wird. Hiebei ist jedoch sehr viel Sorgfalt nothwendig und besonders darauf zu sehen, daß der Sämling nicht in die Nähe einer anderen verwandten Pflanze zu stehen kommt, indem sehr leicht eine Begattung entsteht, woraus kein brauchbarer Same entsprießt.

Man sollte jedenfalls suchen stets eigenen Samen zu ziehen indem man einige der schönsten Köpfe im Herbste dazu bestimmt und nach Aufbewahrung im Keller im Frühling aussetzt. Es kommt zu sehr darauf an, daß man guten Samen aussät auf dessen Keimkraft man rechnen kann.

Benutzung. Den Hauptgebrauch den der Landwirth von der Runkelrübe machen kann und auch gewöhnlich macht, ist die Futterung. Gerade für die höheren Gegenden unseres Kantons, wo sowohl das in der Nähe der Dörfer gewonnene Heu als besonders das zu den unteren Stallungen herbeigezogene Bergheu sehr stark und mehr zu Fleisch- als Milcherzeugung geeignet ist, möchte eine Beimischung von Runkelrübenfutter von vorzüglicher Wirkung sein. Man wird ziemlich mehr Milch, als nur bei Heufutterung gewinnen, und zwar ohne daß sie an ihrem Rahmgehalt verliere. Man hat nämlich die Beobachtung gemacht, daß die Milch von Kühen, während sie größtentheils Runkelrübenfutter erhielten, selbst mehr Rahm absetzte als während sie blos mit gutem Wiesenheu gefüttert wurden. Lediglich mit Runkelrüben-Knollen oder Kraut zu füttern ist nicht rathsam, da man sonst Gefahr läuft, daß die Kühe nicht tragend werden. Am besten geschieht die Runkelrübenfutterung indem man die Knollen mit einem Messer oder einer einfachen Maschine in Scheiben schneidet und unter Kurzfutter mischt und zwar letzteres zu $2/3$ und die Runkelrüben zu $1/3$. Bei dieser Futterungsmethode wird man sehr bald einerseits Zunehmen an Milch und ander-

seits Futtererspariß wahrnehmen. Auch zum Mästen sind die Runkelrüben in obigem Verhältniß sehr zuträglich. Die Schlempe, d. h. der Brennrest der Runkelrüben ist ebenfalls ein sehr brauchbares Futter besonders wenn sie nicht in zu großem Verhältniß zum Trocken-Futter verwendet wird.

Eine Hauptverwendung findet die Runkelrübe zur Zuckerfabrikation und Branntwein- oder Spiritusgewinnung. Wenn man bedenkt, daß dieselbe 8—12 % Zucker enthält, und den Preis, der sowohl für das eine als andere Produkt jetzt bezahlt wird, berücksichtigt, so ist es begreiflich, daß überall Runkelrübenzuckerfabricken und Brennereien errichtet werden und viele Tausend Juchart Land, die bisher entweder Korn getragen oder als Wiesen benuzt wurden oder gar nur als Weideland, zu Runkelrübenäckern umgeschaffen sind. Besonders in Deutschland und Frankreich ist dies in ausgedehntem Maaße der Fall. — Auf die Zuckerfabrikation kann hier nicht eingetreten werden, da dieselbe zu viel Kapital erfordert, so daß sie vom Landwirth unter unseren Verhältnissen nicht zu betreiben ist. Anders ist es mit der Branntweinbrennerei. Bedenkt man wie viel Spiritus und Branntwein iu unseren Kanton eingeführt und wie viel Geld dafür ausgegeben wird *) so möchte die Selbstproduktion eines Stoffes, der viel Zucker enthält und somit zur Brennerei sich eignet vom nationalökonomischen Standpunkte aus sehr empfehlenswerth sein. Der Ertrag des Bodens selbst wird dadurch unstreitig auch erhöht, indem man aus den Runkelrüben mittelst Brennen mehr löst als mittelst Verfüttern. Nach den bisherigen Erfahrungen ergiebt 1 Zentner gereinigter Runkelrüben wenigstens 2,5 Maaß Branntwein oder 1,5 Spiritus von 90—92° Tralles, also einen Ertrag von wenigstens Fr. 2. — Hienach stellt sich der Brutto-Ertrag eines Jucharts

---

*) Anmerkung. Es werden jährlich zirka 10,000 Saum in den Kanton eingeführt und dafür zu Fr. 120 der Saum berechnet Fr. 1,200,000 ausgegeben. Der Kanton bezieht hievon eine schöne Steuer. Diese Steuer würde aber durch die jetzige Vermögens- und Einkommenssteuer bald ersetzt.

an Runkelrüben zu 350 Zentner auf . . .		Fr.	700. —
Der Brennrest ist an Futterwerth = 4 Klafter Heu oder		„	100. —
Blätter 75 Zent. = ½ Klftr. Heu		„	12. 50
		Fr.	812. 50
Ab Brennerei-Unkosten: 70 Taglöhne zu Fr. 2. 50	Fr. 174. —		
Brennholz 2 Klafter à 20 Fr.	„ 50. —		
Kapitalzins	„ 17. 50		
Reparaturen, Bodenarbeit, Dünger ꝛc.	„ 170. 50		
	Fr. 412. —		
Bleibt Reinertrag		Fr.	400. —

Ein Resultat das außer durch Wein- und Tabackkultur nur durch Runkelrübenbau und Verwerthung mittelst eigener Brennereieinrichtung erhältlich ist.

Das Brennverfahren ist wie die Einrichtung selbst verschieden. Für einen größeren Betrieb erfordert es um Holz und Arbeit zu ersparen andere Einrichtungen als zu einem kleineren Geschäfte, wie wir solche hier zu Land gewöhnlich finden. Ich erwähne hier daher um nicht zu sehr ins einzelne einzugehen nur des am meisten in Anwendung befindlichen Verfahrens. — Die Runkelrüben werden zuerst in einem Troge oder Zuber sauber gewaschen, sodann entweder gedämpft oder roh zerschnitten gerieben und mit Hefezusatz in der Gährstande stehen gelassen bis die Gährung erfolgt ist und hierauf in einem gewöhnlichen Brennhafen gebrannt. Um dem Runkelrübenbranntwein den unangenehmen Geschmack zu nehmen, wird derselbe entweder durch Linden- oder Fohrenkohle filtrirt, wodurch man reinen Spiritus erhält, oder es wird gleich von vornherein der Runkelrübenbrei vor der Gährung mit Obst- oder Weintrester gebrannt. — Das Pressen der zerkleinerten Runkelrüben und Gährenlassen des davon abgeflossenen Saftes gleich dem Most, hat den Vortheil, daß die Runkelrübenreste besser aufzubewahren sind und daß der Branntwein reiner wird, dagegen den Nachtheil, daß es nicht so viel ausgiebt. — In Chur sind die Runkelrüben mit

gutem Erfolg zu Branntweinbrennen verwendet worden. So lange man den Branntwein besonders in den höheren Gegenden unseres Kantons bei den theueren Preisen anderer geistiger Getränke als Bedürfniß für den Arbeitenden ansehen muß, ist es auch besonders für diese Gegend von Werth, wenn auch anderwärts außer Chur durch vielfache Erfahrungen erwiesene Rentabilität des Runkelrübenbaues besonders mittelst Verwendung der Runkelrüben zu Branntwein zu ähnlichen Versuchen anspornt. Jeder Franken den Graubünden mittelst Landwirthschaft mehr verdient als bisher und den es beim Ausgeben nach außen erspart, ist gewonnen Geld das seine Zinsen trägt. Daher schreibe ich der Einführung und Vermehrung des Runkelrübenbaues eine wesentliche Verbesserung unserer landwirthschaftlichen und nationalökonomischen Zustände zu.

Geschichtliches.

Auß des Löuwen laxium ist zuersechen wie die Statt Chur von Anno 1300 bis 1762 mit Feür Wassers Noth und Pestilentzen von Gott nach unßerem sündtlichen und ruchlosen Leben heimgesucht worden.

Anno 1358 ein erströckliches Erdbeben gewesen.

Anno 1361 hat die Pest greßlich grassiert und die Meinge Menschen hingerafft, wor zu auch kommen daß das Prediger Kloster und die halbe Statt in Aschen gelegt worden.

Anno 1388 daß Schloß Masolia sammbt dem größtern Theil der Statt hatt die gleiche Heimsuchung gehabt.

Anno 1464 die gantze Statt sammt dem Hof verbronnen.

Anno 1479 haben dreyhundert Häuser gleiches Schicksall gehabt.

Anno 1511 auch einige Häuser verbrunnen.

Anno 1550 hat die Pest bey sechszehnhundert Menschen hingerafft.

Anno 1556 widerum eine grosse Anzahl.

Anno 1560 von dem Juni bis Martini widerum vierzehnhundert mitgenommen.