

Von dem Gebrauche der Rosskastanien, zu Rebpfählen ; Vom Brantenwein aus Moorhirs

Autor(en): **Diener, J.E. / Struve**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **6 (1765)**

Heft 4

PDF erstellt am: **10.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-386638>

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.

III.

Von dem Gebrauche

der

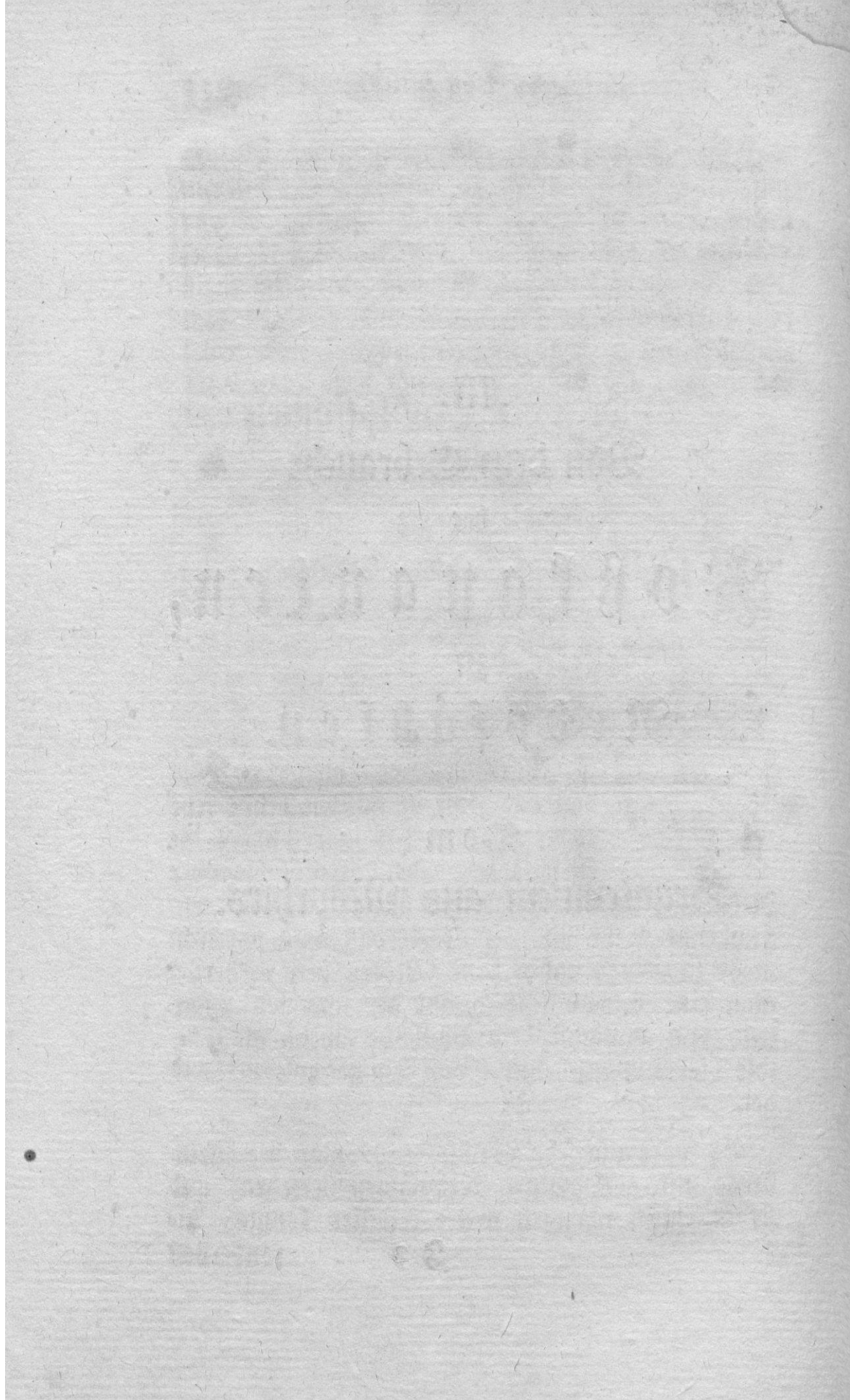
Roßkastanien,

zu

Rebpfählen.

Vom

Brantentwein aus Moorhirs.





V o r s c h l a g
Wilde oder Kofkastanien
 zu pflanzen,
 um Rebpfähle davon zu machen.

Der Dekon. Gesellschaft zu Bern vorgelegt, 1763.



Es ist Ihnen bekannt, meine Herren! daß das Holz in unserm Lande sehr theur ist, und daß insbesondere die Rebpfähle, Weingartenpfähle oder Rebsteken, in der Waat und übrigen Rebländern, nicht nur theur sind, sondern daß man sie nicht mehr in Menge haben kan. Neben dem verderbet man eine beträchtliche Anzahl der schönsten pflanzen, von anwachsendem Bauholze, wenn man sie, wie bisdahin geschehen, von Tannenholz verfertiget.

Es wäre also sehr nützlich, wenn man die Weinberge mit genugsamen Rebpfählen versehen, und sie in einem mäßigen Preise erhalten könnte, in

sonderheit ohne das hochstämmige Holz deßthalben zu verderben.

Die pflanzung der Kastanien, die ich vorschlage, kan, wie mich deucht, diesen gedoppelten nutzen verschaffen:

Herr Miller sagt in seinem englischen Gärtnerbuch, pag. 408. tom. II, daß man sich in Italien dieses Holzes mit grossem nutzen bediene, weil es nicht leicht faulet, es mag naß oder trocken seyn. Und es scheint mir sehr leicht, sich in wenigen jahren eine genugsame menge davon zu verschaffen. Ich brauche nur seine Pflanzung zu beschreiben, um es zu zeigen.

Wenn man die Kastanien zu unter- oder schlagholz gebrauchen will, muß man die dazu bestimmte erde ein oder zweymal pflügen, hernach macht man furchen, die vier zölle tief, und sechs zölle von einander entfernet seyen, in diese legt man, je vier zölle von einander, die Kastanien, so daß der keim oben lige, und deckt sie hernach mit der ausgeworfenen erde zu; dieses muß im hornung oder märzen geschehn, an sehr durren orten aber im herbstmonate. Wenn man noch dies land vom unkraute reinigen will; so wird man sehr wohl thun. Fast aller boden stehet den wilden Kastanien an, doch ist der, wo die zahmen Kastanien gedeihen, der beste.

In weniger als zehn jahren kan man hoffen, ruthen wachsen zu sehn, die 7. bis 8. schube hoch seyn, und in zureichender dike.

Dieses

Dieses junge Holz muß man so glatt als möglich, zu der Zeit, da es weder gefroren, noch im Saft ist, abhauen. Wenn dieses Schlagholz einmal in gutem Stande ist, kan man alle acht bis zehn Jahre dasselbe abhauen, und es wird diß genug zu Nebpfählen seyn, wenn man nur $\frac{10}{1000}$ solcher Pfähle finden sollte, (welches sehr wenig ist), so könnte man den jährlichen abtrag dennoch auf 1000 Pfähle setzen.

Nun frage ich, ob ein solches Land nicht mehr ertragen würde, als viele mittelmäßige Äcker, obwohl die Unkosten dieser Pflanzung sehr gering sind.

Ich ersuche die arbeitende Mitglieder der Gesellschaften im Lande, wie auch alle die, welche sich die Vollkommenheit des Ackerbaues, und den Wohlstand des Landes angelegen seyn lassen, ein solches schlechtes Land dieser Pflanzung zu widmen, und durch Versuche, die Nützlichkeit meines Vorschlages zu beweisen. Es ist höchst wahrscheinlich, daß der Erfolg meine Hoffnung übertreffen werde.
Dieses wünschet

Meine Herren!

J. E. Diener.



Auszug

aus einer der Gesellschaft zu Rosanne
übergebenen

Abhandlung von dem Moorhirse,

Sorghum, Miliun nigrum,

Von Herrn Struwe.

Nachdem der Verfasser in dieser Abhandlung von verschiedenen Versuchen über die Aussaat, samt den verschiedenen erfolgen davon, geredt, brachte die menge, die aus der vermehrung dieser getreidart entstehen könnte, den Hr. Struwe auf die gedanken, daß man dieselbe, nebst der nahrung, zu deren sie bey menschen und viehe dienet, auch zu verschiedenem gebrauche anwenden könne. Er glaubte, daß man Brantenwein und Esig daraus verfertigen könnte. Und dieses, wie er versichert, ist ihm auch wohl gelungen; sonderlich das letztere, indem er einen starken Esig zum hausgebrauche daraus gezogen hat. Seine verfahrungsweise hiebey war diese:

Man läßt den Moorhirs rein stampfen, und gießt heißes wasser darüber, bis er zu einem dünnen muß gemacht wird, und dieses reibt man wohl um. Man bedekt hierauf das geschirr mit einem doppelten

Doppelten tuche, und läßt es 24. stunden lang sitzen. Nach diesem gießt man nochmal siedend wasser darüber, und rührt es wohl um: ist es lau geworden, so seigert man es durch ein grobes tuch. In diesem Hirsewasser löst Herr Struwe saurteig auf, den er mit starkem weinessig hat gähren lassen. Er schüttet hierauf alles in ein fäßlein, in welchem vorher weinessig gewesen. Er thut ein wenig spanischen pfeffer, bertram- oder speichelwurz, und rohen wohlgepölserten weinstein dazu. Alles fünf wochen auf dem ofen gelassen, giebt einen fürtrefflichen essig ab.

Brantenwein zu machen, läßt man den Hirs auf gleiche weise leimen, wie man mit dem getreide zum hierbrauen zu thun pflegt. Wenn er trocken ist, läßt man ihn gröblich brechen, gießt auf dieses grobe mehl siedend wasser, und rührt es wohl um. Wenn es beynaher erkaltet ist, so thut man schaum von most hinzu, so wie der neue wein denselben ausstößt, wenn er gähret. Man rührt es wieder um, und bedekt es leicht mit einer doppelten leinwand. Nach einigen tagen geräth die materie in gährung, und wenn die mischung lauter zu werden beginnt, und einen geistigen geruch von sich giebt; so destilliert man dieselbe, und bekömmt einen schwachen brantenwein, der, wenn er zum andern male abgezogen wird, endlich einen starken Brantenwein giebt.

