

**Zeitschrift:** Der Sammler : eine gemeinnützige Wochenschrift für Bündten  
**Herausgeber:** Bernhard Otto  
**Band:** 1 (1779)  
**Heft:** 5

**Artikel:** Ein Beispiel von dem Nutzen einer fleissigen Bearbeitung der Weinberge : aus dem Columella  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-543484>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 02.02.2025

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

aus der Serviette heraus ziehen lassen, und die sonst gar nicht genossen werden können, den Geschmack erhöhen.

Hat man eine Schüssel oder Teller von sauberem Porcellan genommen, so läset sich die Krebse frisch in ihrem Wachsthum, zur Bewunderung derer, welche die Kunst nicht wissen, auf der Tafel aufstellen. Trdene Schüsseln sind überhaupt zu diesem Versuch besser als zinnerne.

Die Serviette siehet, nachdem man sie aufgehoben, wegen der durch und durch, auch unten untereinander gewundenen unzähligen langen Wurzeln wie ein Netz aus.

Die Serviette dienet der Krebse nur zu einer Befestigung, und man kann dazu etwas anders gebrauchen. Auch geht der Versuch nicht nur mit der Krebse, sondern allen andern weichen Salatkräutern an, sonderlich wenn es gegen den Frühling geht. Leipz. Samml.



### Ein Beispiel von dem Nutzen einer fleißigen Bearbeitung der Weinberge. Aus dem Columella.

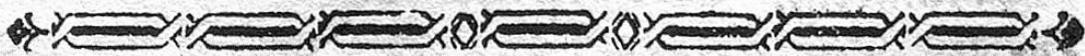
**G**lauben Sie es mir, sagt dieser vortrefliche römische Hauswirth zu seinem Freund, ich weiß es aus eigener Erfahrung, daß ein bedachtsam mit guten Stöcken bepflanzer Weingarten, wenn er gut abgewartet wird, seinem Eigenthümer die Mühe reichlich vergilt. Dieses ist nicht nur aus vernünftigen Gründen, sondern aus wirklichen Beispielen bewiesen. Veterensis hatte zwö Töchtern und ein Landgut mit Weinstöcken bepflanzt. Davon gab er der ältesten Tochter, da sie heyrathete, den drit-

ten



ten Theil mit, und erbaute von den übrigen zween Theilen immer noch eben so viel, als er sonst von dem Ganzen gehabt hatte. Nach der Zeit gab er von dem Ueberreste seiner zweiten Tochter bei ihrer Heyrath wieder die Hälfte ab, und hatte doch immerfort eine eben so reichliche Weinlese, als zuvor. Dieses, setzt Columella ferner hinzu, kann wohl keine andere Ursache haben, als weil der übrige dritte Theil hernach besser, als vorher das Ganze bestellt worden ist?

Was von dem Weinberge wahr ist, gilt eben sowohl von andern Gütern; daß nemlich ein großer Strich Landes, der nicht wohl bestellt ist, viel weniger einbringt, als ein kleiner wohl bestellter Fleck. Eben darum weil es viel schwerer und oft unmöglich ist, ein weitläuffiges Gut wohl anzubauen, hatten die alten Römer durch Gesetze bestimmt, wie viel Feld jeder besitzen durfte. Große Meyerhöfe, glaubten sie, senen der Ruin eines Landes. Die Kräfte eines Landwirthes, sagt eben dieser Columella, müssen sich weiter erstrecken, als das Landgut, mit dessen Unfruchtbarkeit er so zu reden in beständigem Kampf ist; denn wenn das Landgut dem Wirth überlegen wäre, so müste dieser zu Grunde gehen.



**Ein bewährtes und leichtes Mittel wider alle Entzündung und Säulung des Bluts beim Viehe.**

Nehmet 1 Quentchen Campher

2 Loth ungereinigten Salpeter

Zerlaßt und zerreibt es in Brunnenwasser, gebt es dem gesunden Viehe wöchentlich einmal zur Präservation, dem franken aber 3 Tage nach einander ein.

Leipziger Samml. B. X. S. 938.

