Zeitschrift: Der Sammler : eine gemeinnützige Wochenschrift für Bündten

Herausgeber: Bernhard Otto

Band: 1 (1779)

Heft: 34

Artikel: Einige Bemerkungen, die Zubereitung des Obstmostes im Thurgäu

betreffend

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-543900

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: 21.11.2025

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

Der Sammler

Eine gemeinnützige Wochenschrift, für Bündten.

Bier und dreifigstes Stud.

Kinige Bemerkungen, die Zubereitung des Obstmostes im Thurgau betreffend.

Der Apfelmost oder Cider ist in Engelland und in der Mormandie, als ein angenehmes und gesundes Getrant, seit undenklichen Zeiten beliebt gewesen; doch nicht m dies sen Ländern allein, sein Gebrauch hat sich je länger je mehr ausgebreitet, und verdienet überall eingeführt zu werden, so weit der Obstwuchs reichet. In Landern wo kein Mangel an Wein, Bier, oder Milch ist, fuhlt man das Bedürfniß eines solchen Getrantes weniger, doch konnte der Obstmost oft die Stelle jener mit großem Vortheil vertreten. Der Obstmost schicket sich zum gemeis nen Getrant beffer als der Wein, weil er den Durst eben so gut loschet, und das Geblut erfrischet, dabei weniger kostbar ist, und weniger erhipet, und was die Bute des Geschmackes betrifft so streitet ein guter Apfel oder Birnmoft mit gemeinen Weinen um den Vorzug. Wenn der Obstmost in Ländern, wo er bis ist noch nicht eingeführt war, mit Vorurtheil oder Verachtung angesehen wird, so erduldet er das zeitige Schickfal alles neuen und ungewöhnlichen, man wird feinen Werth nach und nach auch schätzen lernen.

In der Schweitz ist der Obstmost nirgends so gemein als in der Landgrafschaft Thurgau: die Einwohner bedies

have each something bid blocked and

modernich)

8 1

nen fich deffelben nicht nur jum gemeinen Getrant, fondern treiben damit, fo wie mit dem Obst, besonders im obern Thurgan, ftarten Sandel. Große Strecken Landes sehen einem beständigen mit den schönsten Obstbaumen besetzten Baumgarten, in welchem die Dorfschaften und Baurenhofe versteckt liegen, abnlich. Sie pflanzen besonders das Mostobst nicht nur in ihren Wiesen und zunächst an den Häusern, sondern ihre weitläufigen und abgelegnen Felder und die Straffen find mit dergleichen Bau. men Alleenweise besetzt. Diese Baume haben einen sehr hohen Wuchs und gedeihen in dem immer gerührten und gebauten Boden vortreflich, und das Getreide stehet nichts desto weniger zwischen denselben überaus schön. Man denke ja nicht, daß diese Art Ackerwirthschaft schädlich sen, da vielmehr der Boden auf diese Weise doppelten Nuten liefert, und allenfalls der geringe Nachtheil der Erndte, junachst um die Baume, durch den Ertrag des Obsted reichlich ersett wird. Die Baume werden zudem so viel möglich in die Höhe gezogen, und wohl gewartet. An emigen Orten hat man auch mit gutem Ruten Gemeinplate ausgetheilt, und solche mit fruchtbaren Baumen bepflangt, indessen die Weide gemein bleibt, wie vorher. Den Most wissen die Einwohner sehr wohl zu behandeln, und ihm, besonders dem Birnmoft, eine Haltbarkeit zu geben, die man ihm anderswo, vielleicht weil man nicht die gleichen Obstarten hat, oder diese ihre Eigenschaften nach dem Unterschied des Bodens und der Lage andern, nicht leicht zuwegebringen kann.

gran diver a com ever ham carellegoungen dan nonen Um die nothigen Regeln zu erfahren, deren sie sich bei der Verfertigung und Behandlung des Mostes mit Nuken bedienen, habe ich einen dortigen werthen Freund ersucht, mir darüber Auskunft zu geben; was er die

Gutigkeit

Gütigkeit gehabt hat mir darüber zu melden, theile ich hier mit. Er schreibt:

Zum Most wird beiderlei Obst, sowohl Biren als Aepfel, zahmes und wildes gebraucht. Von wildem Obst werden überhaupt alle Arten von so genannten Holzbiren genommen, die rund und saftig sind, und im Anbeißen einen etwas herben Saft von sich geben; die länglichten sind meistens mehlig, und haben wenig und nicht hiezu dienlichen Saft; ferner die roth gestammten oder gestriemten Holzäpfel; von welchen die spätesten insgemein die kräftigsten find. Von zahmem Obst werden in unserer Gegend vorzüglich folgende Arten gebraucht, die aber in einer Entfernung von anderhalb Stunden an einem Orte besser und kräftiger wachsen, als an dem andern, so daß man die Gegend, woher sie kommen, kennen, oder durch den Geschmack ihre Gute zu unterscheiden wissen muß, um zu beurtheilen, ob, und wie viel Wasser sie leiden mogen. Ich gebe diesen Arten die hier gebräuchlichen Namen, denen ich eine kurze Beschreibung beifuge, und ordne sie nach ihrer Gute, so daß die erste Rummer sowohl bei den Birnen, als den Aepfeln die Gorte anzeigt, welche den besten Most liefert, und so nach Verhältniß die Uebrigenillengtog and dag mägels mantleg na. I

Von den zahmen Birnen sind zum Mostmachen die besten:

confidence one, con green describent discount administration

Bergler oder Bergbiren, eine runde, gelbe, roth: backichte Virne, mit sehr kurzem Stiel, von Citronartigem Geruch, wenn sie ganz reif und von der Sonne beschienen worden, und einem herben zusammenziehenden Geschmack.

HMOUSE ...

unidus 19

- 2 Brundler, eine enförmige gelbe Virne, mit kleis nen Dupfen, und etwas långerm Stiel als die vorigez der Butzen steht ein wenig hervor: ihr Geschmack ist beis nahe, wie der Bergbiren.
- 3. Saulebiren, sind länglicht, gegen den Stiel zuges spitzt, grün und rothbackicht, und wenn sie recht zeitig sind, werden sie gelb; ihr Geschmack ist herber und rauher, als der Bergbiren.

Amid , schuled and audient arbraucht. They without Bori

4. Kriesebirn oder Langstieler; sind långlicht gegen den sehr langen Stiel zugespitzt, gelb und rothbakicht.

the said themselve untilly educated dillatings durable

dications Soft; framed die collegiammen oder andresse

5. Länglerbirn, sind sehr lang, beim Buken dick, mit kurzen Stielen, gelb und rothbakig, von rauhem stark zusammenziehendem Geschmack, daher sie von einizgen Würgler genannt werden.

over a femiliary of the sin our co-collectued at the

6 Wasser oder Angelbiren, ganz rund, beim Buken ein wenig dicker als beim Stiel, der von mittelmäßiger Länge ist; grun mit rothen Vacken, von wässerigem Gesichmack, sehr viel von einem rauhen Saft enthaltend.

Von zahmen Aepsten sind die vorzüglichsten:

1. Frauenrothacher, im Rheinthal sollen sie Tulipanenäpfel heissen; ihre Form ist fast wie der weissen Rüben ihre, doch gegen den Buken ein wenig zugespikt, der Stiel sehr kurz, die Farbe etwas dünkler als Purpur, der Geschmack nur wenig sauer. (Diese Gattung ist hier unter dem Namen Laurer oder Lureräpfel bekannt, und scheint eine Art Courpendu zu seyn.

scher

2. Reneten: långlicht rund, mit langem Stiel, gelb und gedupft, von säurlichem Geschmack.

court , along bonn talt anythe and nicht inner, ale

3. Schachenavfel, länglicht, von Farbe gelb, glatter Schale, nur wenig rothes, der Stiel von mittelmäßiger Länge, der Geschmack süßt.

end the draid limit endower thinkings and the endel

- 4. Mårkenåpfel, rund, mit langem Stiel, bei dems selben etwas dicker, grün von Farbe mit rothen Backen; von saurem Geschmack.
- wenn sie recht reif sind fast schwarze Aepfelgen.

Der beste Most wird von den Aepfeln gemacht: man fann jede Art besonders mosten, und den Saft ohne Was fer beigumischen aufbehalten, der dann sehr angenehm, und fast so geistreich) als ein geringer Wein wird, und fich etliche Jahre auf behalten lagt. Zu dem Birenmost bingegen muß allezeit etwas Apfelfaft und Waffer gemischt werden, wenn man ihn haltbar haben will. Zu den Holzbiren nimmt man z. B. einen Zehendel Holzapfel. Wenn man zu dem Saft von 10 Ledi d. i. 60 Viertel Bergbiren, und 3 Ledi oder 18 Viertel Holzapfel oder Rlaufenapfel 5 Eimer Waffer nimmt, foll es einen vortreflichen Birnmost geben, der schon gelb, lieblich und haltbar wird. Wenn die Brundler frisch weggemostet werden, bekömmt man einen flaren, aber etwas rauhen Most. Insgemein pflegen unsere Bauren zu jeder Art von Biren, ohne einige Proportion in acht zu nehmen, alle die Aepfel mit zu mosten, die beim Auslesen zum verkaufen oder dorren zu klein, kropfig, kurz zu schlecht gefunden werden: hingegen macht ein guter landokonomis

36300

39(1)

scher Pfarrer in unserer Nachbarschaft seinen Most ohne alle Aepfel, auf die einfacheste Art, nur von einer Art Viren, allein dann hålt er sich auch nicht länger, als ein Jahr oder höchstens 18 Monate.

Color, me cease wited, by Chal ton mittelinarium

Das zum Mosten bestimmte Obst sollte lieber abges lesen, als nur abgeschüttelt werden, weil durch das vers fallen ziemlich viel Saft verloren geht. Das Obst wird nicht so frisch vermostet, sondern nuß aufgeschüttet und liegen gelassen werden, bis einiges darunter anfängt teigig oder mürb zu werden, welches bei einigen Obstarten früher bei andern später geschiehet, erst dann wird es gequetscht und geprest.

In Ansehung des Wassers, das zu dem Saft gemischt wird, richten sich unsere Bauren nach der Menge des Obstes, und machen daher bessern oder schlechtern Most nachdem der Jahrgang ist. Birnmost, wenn auch schon etwas Alepfel darunter gemischt sind, erfordert alles mal etwas Wasser. Bergler, Brundler und Kriesebiren leiden einen drittel Wasser zum Saft, und man bekömmt noch einen sehr kräftigen Most. Wasserbiren, wenn man Dieselbigen abgelesen und noch 3 bis 4 Wochen hat liegen gelassen, geben ohne alles Wasser einen guten und ziemlich haltbaren Most. Der angeführte Landgeistliche mischt zu Wafferbiren einen fechstel, und zu Bergbiren einen drittel Wasser. Die gewöhnlichste Urt Most zu machen in mittelmäßigen Jahren ift, daß man zu Brundler, Vergler und Kriesebiren, zu welchen man einen Uchtel Holzäpfel nimmt, halb Saft, halb Wasser mit einander vermischt, und man bekömmt davon, wenn das Obst kraftig ist, einen guten und haltbaren Moft. Die Vermischung Des Waffers mit dem Saft geschieht am besten auf fol-

gende

gende Art: wenn der Saft ausgeprest ist, gießt man an den Trester ungesehr 1/3 so viel Wasser, als der Saft war, last es 12 Stunden stehen, prest es dann stark aus, und mischt es zu dem Saft. Man heist diesen Nachdruck Laurer. Dadurch wird aber der Trester zum Destiliren unbrauchbar, will man dieses, und daher pures Wasser unter den Saft mischen so muß man destoweniger nehmen.

Company of the second South a finite of the second

Der so zu bereitete Most wird in dürren Mostfäßern oder in neuen ausbehalten, nachdem sie beide zuvor mit siedendem Wasser, in welchem zerhackte Wachholderstauden gesotten werden, gebauget worden. Man kann auch dürre Weinfässer auf gleiche Art gebrauchen, wenn die selben nicht mit Schwefel eingebrannt sind, und nicht viel Weinstein haben, diesen löset der Most ab und wird dadurch trübe.

Der Gährung halber ist nichts anders zu beobachten, als daß man wohl 6 Monate die Spunten nicht vest einsschlage. Der Most gähret langsam, und würde frühe verschlagen das Faß zersprengen. Er soll in guten Relstern auf bewahrt und vor merklicher Kälte vergaumet wersden, denn ein Frost würde ihm die Farbe nehmen.

(Die Fortsetzung in folgendem Stuck.)



Wermuth. (Absinthium)

Ausser dem mannigfaltigen medicinischen des Wermuths, sindet auch die Land : und Hauswirthschaft bei dieser Polychrestpstanze ihren Vortheil. Also lieset man in den Brestauer Sammlungen, daß wider die Ameisen an den Bäumen nichts besseres sen, als Wer-