

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

**Herausgeber:** Bernhard Otto

**Band:** 1 (1779)

**Heft:** 34

**Artikel:** Wermuth (Absinthium)

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-543903>

#### **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:** 09.01.2026

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

gende Art: wenn der Saft ausgepreßt ist, gießt man an den Trester ungefehr 15 so viel Wasser, als der Saft war, läßt es 12 Stunden stehen, preßt es dann stark aus, und mischt es zu dem Saft. Man heist diesen Nachdruck Laurer. Dadurch wird aber der Trester zum Destilliren unbrauchbar, will man dieses, und daher pures Wasser unter den Saft mischen so muß man destoweniger nehmen.

Der so zu bereitete Most wird in dünnen Mostfässern oder in neuen aufbehalten, nachdem sie beide zuvor mit siedendem Wasser, in welchem zerhackte Wachholderstangen gesotten werden, gebauget worden. Man kann auch dürre Weinfässer auf gleiche Art gebrauchen, wenn die selben nicht mit Schwefel eingebrennt 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 einschlage. Der Most gähret langsam, und würde frühe verschlagen das Faß zersprengen. Er soll in guten Kellern aufbewahrt und vor merklicher Kälte vergaumet werden, denn ein Frost würde ihm die Farbe nehmen.

(Die Fortsetzung in folgendem Stück.)



### Wermuth. (Absinthium)

Außer dem mannigfaltigen medicinischen des Wermuths, findet auch die Land- und Hauswirthschaft bei dieser Polychrestpflanze ihren Vortheil. Also liest man in den Breslauer Sammlungen, daß wider die Ameisen an den Bäumen nichts besseres sey, als Wermuth

muth und Biberklee abgesotten, und mit einer Sprize zwischen die Rinde, welche jene untersfahren, zu applizieren. Hingegen sollen die Maientäfer am besten vertrieben werden können, wenn unter den Bäumen Vermuth angezündet wird, und dieselben damit geräuchert werden. Man rechnet auch den Vermuth unter die einfachen Mittel wider den Kornwurm. Man soll nemlich dieses bittere Kraut in Wasser kochen, und damit die Früchte, den ganzen Fruchtboden, und die Wände des Hauses bestreichen, damit man diesen Wurm nöthige, das ganze Haus auf einmal zu verlassen. Was ferner diese Pflanze für eine Wirkung habe zu Vertilgung der Erdlöhe in den Gärten, der Motten und Würmer bei Betten und Kleidern, ist fast allen Hausmüttern bekannt. Die Schäfer in Ungarn pflegen den Schafen, wider den Durchfall, wilden Vermuth unter dem Salz zu geben. Und der

### Vermuth Brandtemwein

wird also gemacht: Man nimmt grün Cardobene-dicthenkraut, Vermuthenöpflein, Tausendguldenkraut, Alantwurzel, von jedem ein Pfund; Pomeranzenschalen 1/4 Pfund. Alles klein zerhackt, unter einander vermischt, und in einen grossen Krug gethan, und 4 Maß Brandtemwein darüber geschüttet, alsdenn den Krug fest verbunden, und 4 Wochen lang in einem Keller unter die Erde vergraben; nach solcher Zeit wieder herausgenommen, und über den Helm herüber destilliret, und endlich in einem wolvermachten Glase auf das beste verwahret. Krünnich. ökon. Encycl. I. Thl.

