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: 18.11.2025

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

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 aufbehalten, 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-

muth und Biberklee abgesotten, und mit einer Sprife zwischen die Rinde, welche jene unterfahren, zu appliz eiren. Singegen follen die Maienkafer am besten vertries ben werden konnen, wenn unter den Baumen Wermuth angezündet wird, und dieselben damit geräuchert werden. Man rechnet auch den Wermuth unter die einfachen Mittel wider den Kornwurm. Man soll nemlich dieses bitz tere Kraut in Wasser kochen, und damit die Krüchte, den ganzen Fruchtboden, und die Wande des Hauses bestreichen, damit man diesen Wurm nothige, das ganze Haus auf einmal zu verlaffen. Was ferner diese Pflange für eine Wirkung habe zu Vertilgung der Erdfiche in den Barten, der Motten und Burmer bei Betten und Rleis dern, ist fast allen hausmuttern bekannt. Die Schafen in Ungarn pflegen den Schafen, wider den Durchfall, wilden Wermuth unter dem Salz zu geben. Und der

Wermuth Brandtenwein

wird also gemacht: Man nimmt grün Cardobenes dictenkraut, Wermuthknöpflein, Tausends güldenkraut, Alantwurzel, von jedem ein Pfund; Pomeranzenschalen 1/4 Pfund. Alles klein zerhackt, unter einander vermischt, und in einen großen Krug gethan, und 4 Maaß Brandtenwein darüber geschüttet, alsdenn den Krug vest 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. Krünit. dkon. Encykl. 1. Thl.

