Zeitschrift: Der Sammler : eine gemeinnützige Wochenschrift für Bündten

Herausgeber: Bernhard Otto

Band: 1 (1779)

Heft: 35

Artikel: Beschluss der Bemerkungen die Zubereitung des Obstmostes im

Thurgäu betreffend

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-543911

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

Der Sammler.

Eine gemeinnützige Wochenschrift,

Funf und dreifigftes Stud.

Beschluß der Bemerkungen die Zubereitung des Obstmoßes im Thurgau betreffend.

der Obstmost wird bei und niemals von der Heffe abgezogen; auch wenn man ihn verführen will, werden die Fasser gang angefüllt, verschlagen und mit der heffe forts geführt. Er erhalt sich am besten in groffen Fassern, und mag in folchen ein ziemliches mehr Wasser leiden, als wenn er in fleinen aufbehalten wird. Beim Gebrauch muß man aber das Zapfenloch in der Mitte, oder noch hoher machen, und zuerst den Most oben im Sag ablanfen lassen, wenn er bis dorthin verbraucht ist, und das Fag weiter unten angezäpft wird, hat man da wieder fo guten und frischen Most, als wenn er in einem eigenen verschlagenen Faß aufbehalten worden ware. Die Faffer werden ganz angefüllt, so weit namlich, daß man mit dem Finger den Saft durch das Spuntloch erreichen mag, damit beim Gahren nicht zuviel Geift verlohren gebe, aber wie schon angemerkt, spat verschlagen. Bu noch nicht gegohrnem Most, barf man keinen andern schutten, und muß daher seben, daß man ein Fag in Zeit von 4 bis & Tagen zufulle; hingegen kann man von dem gegoh. renen Most in kleinere Fasser abziehen, wenn man folche hat, in welchen noch gute Mostheffe und ungefehr von gleicher Art wie die in dem groffen Fasse ift. Es ist auch biefe Nebergiefung auf eine gute Beffe bas einzige bier bekannte Mittel, einen Most, der schal werden, oder 1130 M m fonst

Dudi

sonst verderben will, wieder aufzuhelfen; andere Kunste versteht man hier nicht, es sind aber auch seine Krankheiten feltener, als bei den Weinen. Einen guten Most beist man übrigens hier einen solchen, der schon gelb und helle, fraftig ohne Raube ift, und in dem Glase fpringet; doch lieben viele unfrer Bauren den grauen Moft por dem gelben, und halten dafür, dieser mache mehr Blabungen, als jener. Kriesebiren geben einen grauen Most, desgleichen die Vermischung von vielerlei Biren ohne Wahl und Proportion.

THE PROPERTY OF THE PROPERTY OF THE PARTY OF Von diesem Moste pflegt man nun noch den so genannten gesottenen Most zu machen, welcher, wenn er einige Jahre alt ist, anstatt eines Liqueurs oder fremden Weins getrunken wird, angenehm und fark wird. Man kann zwar denselben niemal mit anderm Moste mischen, noch diesen durch jenen verbessern, weil sie einander nicht vertragen; hingegen wird er zur Verbesserung der Weine angewandt, z. B. in einen neuen Wein vor der Gabrung, oder in Weinmost, etwas weniges gefottenen Obstbesonders Apfelmost gegossen, nimmt ihm die Saure, und schwächt seinen Geist nicht; auch hat man schon alten truben Wein durch Beigieffung einer geringen Quantitat gesottenen Mostes wieder zu einer sehonen hellen Farbe gebracht. Man kann dieses auch nicht mit Recht Weinverfälschen nennen, weil der gesottene Most so gesund, und theurer, als der Wein ist. Derselbige mird, also gemacht. Man nimmt den puren Saft von Birnen oder Acpfeln, last den ersten um die Helfte, von dem Apfelfaft einen Drittel in einem offenen hafen oder Reffel vorfichtig , daß es nirgends anbrenne , einkochen , schuttet ihn, wenn er kalt worden, in ein Jaß, welches wohl ein Jahr lang nicht verschlagen, der Spunten nicht fest eingeschla-

gen

gen werden muß; fo bald er gang helle tft, wird er in ein anders gutes Faß von der heffe abgezogen, und aufbehalten. Will er in Jahresfrist sich nicht lautern, oder gang helle werden, so ist wenig Hofnung, daß er es je werde, doch versucht man ihm zu helfen, indem man ihn von seiner ersten heffe abzieht, und wenn er wieder eine Zeitlang gelegen hat, und nicht helle ift, Dieses Abs nehen noch ein oder zweimal wiederholet. n Pratriagus Artums, Lab

auth rendipolition that

wing to act of the state of Gesimdheitsregeln für die Diehzucht.

We good a read and other and other and a commence of the Vine gute und forgfältige Wartung des Viehes ist unstreitig die Geele einer vortheilhaften Diehzucht. Je beffer man das Bieh unterhalt, je groffere Bortheile wird man einerndten. Ein Bauer der fein Bieh darben lagt, mundere sich ja nicht, wann er sich in Absicht des erwarteten Nugens in seiner Hofnung betrogen siehet.

Wir Bundner ernahren, so wie an andern Orten, unser Bieh entweder auf der Weide, oder im Stalle. Bei jeder Art ning man gewisse Vorsichtigkeiteregeln brauchen, und ich will einige derfelben anführen; nicht als wenn sie guten Landwirthen nicht schon bekannt waren, sondern zur Erinnerung und zum Unterricht anderer.

Man lasse sein Vieh niemals auf die Weide, wann Die Luft unrein und mit bofen Dunften erfüllet, oder auch wenn es zu warm, oder zu kalt ist. Besonders wird ein schon an sich schwächliches Thier hierbei groffer Gefahr ausgesetzt senn. Ich halte daher die in einigen