

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: 12.01.2026

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

Der Sammler.

Eine gemeinnützige Wochenschrift, für Bündten.

Fünf und dreißiges Stück.

Beschluß der Bemerkungen die Zubereitung des Obstmostes im Thurgau betreffend.

Der Obstmost wird bei uns niemals von der Hefte abgezogen; auch wenn man ihn verführen will, werden die Fässer ganz angefüllt, verschlagen und mit der Hefte fortgeführt. Er erhält sich am besten in grossen Fässern, und mag in solchen ein ziemliches mehr Wasser leiden, als wenn er in kleinen aufbehalten wird. Beim Gebrauch muß man aber das Zapfenloch in der Mitte, oder noch höher machen, und zuerst den Most oben im Faß ablauen lassen, wenn er bis dorthin verbraucht ist, und das Faß weiter unten angezapft wird, hat man da wieder so guten und frischen Most, als wenn er in einem eigenen verschlagenen Faß aufbehalten worden wäre. Die Fässer werden ganz angefüllt, so weit nämlich, daß man mit dem Finger den Saft durch das Spülloch erreichen mag, damit beim Gähren nicht zuviel Geist verloren gehe, aber wie schon angemerkt, spät verschlagen. Zu noch nicht gegohrnem Most, darf man keinen andern schütten, und muß daher sehen, daß man ein Faß in Zeit von 4 bis 6 Tagen zufülle; hingegen kann man von dem gegohrnen Most in kleinere Fässer abziehen, wenn man solche hat, in welchen noch gute Mosthefe und ungefähr von gleicher Art wie die in dem grossen Fasse ist. Es ist auch diese Uebergiebung auf eine gute Hefte das einzige hier bekannte Mittel, einen Most, der schal werden, oder

sonst verderben will, wieder aufzuhelfen; andere Künste versteht man hier nicht, es sind aber auch seine Krankheiten seltener, als bei den Weinen. Einen guten Most heist man übrigens hier einen solchen, der schön gelb und helle, kräftig ohne Rauhe ist, und in dem Glase springet; doch lieben viele unsrer Bauren den grauen Most vor dem gelben, und halten dafür, dieser mache mehr Blähungen, als jener. Kriesebiren geben einen grauen Most, desgleichen die Vermischung von vielerlei Biren ohne Wahl und Proportion.

Von diesem Moste pflegt man nun noch den so genannten gesottetenen Most zu machen, welcher, wenn er einige Jahre alt ist, anstatt eines Liqueurs oder fremden Weins getrunken wird, angenehm und stark wird. Man kann zwar denselben niemal mit anderin 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 Gährung, oder in Weinmost, etwas meniges gesottetenen Obst besonders Apfelmost gegossen, nimmt ihm die Säure, und schwächt seinen Geist nicht; auch hat man schon alten trüben Wein durch Beigießung einer geringen Quantität gesottetenen Mostes wieder zu einer schönen 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 wird also gemacht. Man nimmt den puren Saft von Birnen oder Äpfeln, lässt den ersten um die Hälften, von dem Apfelsaft einen Drittel in einem offenen Hafen oder Kessel vorsichtig, daß es nirgends anbrenne, einkochen, schüttet ihn, wenn er kalt worden, in ein Fäß, welches wohl ein Jahr lang nicht verschlagen, der Spunten nicht fest eingeschla-

gen

gen werden muß; so bald er ganz helle ist, wird er in ein anders gutes Fass von der Hesse abgezogen, und aufzuhalten. Will er in Jahresfrist sich nicht läutern, oder ganz helle werden, so ist wenig Hoffnung, daß er es je werde, doch versucht man ihm zu helfen, indem man ihn von seiner ersten Hesse abzieht, und wenn er wieder eine Zeitlang gelegen hat, und nicht helle ist, dieses Abziehen noch ein oder zweimal wiederholet.

A. . . n.



Gesundheitsregeln für die Viehzucht.

Gine gute und sorgfältige Wartung des Viehes ist unstreitig die Seele einer vortheilhaften Viehzucht. Je besser man das Vieh unterhält, je grössere Vortheile wird man einernden. Ein Bauer der sein Vieh darben lässt, wundere sich ja nicht, wann er sich in Absicht des erwarteten Nutzens in seiner Hoffnung betrogen sieht.

Wir Bündner ernähren, so wie an andern Orten, unser Vieh entweder auf der Weide, oder im Stalle. Bei jeder Art muß man gewisse Vorsichtsregeln brauchen, und ich will einige derselben anführen; nicht als wenn sie guten Landwirthen nicht schon bekannt wären, sondern zur Erinnerung und zum Unterricht anderer.

Man lasse sein Vieh niemals auf die Weide, wann die Luft unrein und mit bösen Dünsten erfüllt, oder auch wenn es zu warm, oder zu kalt ist. Besonders wird ein schon an sich schwächliches Thier hierbei grosser Gefahr ausgesetzt seyn. Ich halte daher die in einigen Gegenden