

Zeitschrift: Der Sammler : eine gemeinnützige Wochenschrift für Bündten

Herausgeber: Bernhard Otto

Band: 1 (1779)

Heft: 37

Artikel: Obst über den Winter aufzubehalten

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-543944>

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>

Obst über den Winter aufzubehalten.

Die Art das Obst in Fässern aufzubewahren ist bei uns wenig üblich, und hat doch Vorzüge vor der gemeinen Weise es auf Hürden zu legen, wenn es auch nur wäre, daß es in Fässer gepakt weniger Platz einnimmt und vor den Mäusen sicher ist. Dass sich aber das Obst, besonders die Äpfel, auf diese Weise lang bis in den Sommer frisch und gut erhalten, ist hier schon einige male und noch gerade den vorigen Winter probirt worden.

Man hat dazu kleine recht reine und trockene Fässer nöthig. Salzfäßlein taugen nicht dazu, weil sie die Feuchte an sich ziehen und dem Obst einen fremden Geschmack mittheilen. Aus den Weinfässern muß man den Weingeruch erst sorgfältig ausziehen, alsdann können solche eher gebraucht werden. Am besten ist es, wenn man eigene dazu machen läßt, und diese rein und trocken hält. Kleine sind den größern vorzuziehen, weil man sie leichter von der Stelle bringen kann, und weil die Äpfel, wenn ein Fass einmal angepakt worden, sich nicht mehr lange halten, also nach einander gebraucht werden müssen.

Die Äpfel welche man einpicken will, müssen sorgfältig bei trockenem Wetter abgelesen, und nicht gedrückt werden. Man sucht lauter gesunde, frische und vollkommene Früchte aus, man wischet sie ab, und legt sie schichtweis, am besten grad unter dem Baum, so fest in das Fass, daß sie sich nicht bewegen können, schlägt das Fass zu und läßt solches an einem lustigen Orte, auf einer darunter gemachten Lage, so lange stehen, bis eine starke Kälte einfällt, da man es dann in den Keller, oder allenfalls auf eine Kammer über einem Zimmer das heißt

heizt wird, wo es nicht gefriert, bringen muß. Man muß zu jeder Art Obst ein besonderes Fäß wählen, indem sie nicht alle gleich lange dauren, man nimmt aber nur die am längsten daurenden dazu. Ein schadhaftes Stück, das übersehen worden, kann ein ganzes Fäß anstecken. Man muß daher wenigstens um Weihnachten zusehen, und Stück vor Stück herausnehmen, mit einem trockenen Tuch abwischen, und sogleich wieder einpacken. Sie werden sich noch besser halten, wenn man sie schichtweise in trocken Moos oder dergleichen Baumlaub, oder in wohlgetrocknete Kieben in Fässer legt. Statt Fässer könnte man auch Kisten brauchen, und die Fugen mit trockenem Moos verstopfen.

S. . .

Etwas für Drechsler und Tischler.

Wenn man Akacienholz, oder sogenannten amerikanischen Schledorn, mit grünen Rüschalen, und einer schwachen Infusion von Galläpfeln und Vitriol kochet, wozu man allemal gemeines Gummi und Weingeist mischet: so bekommt es davon eine Farbe, wie grünes Ebenholz, und läßt sich sehr gut gebrauchen.

Krämer Enchlop. I Thl.

