**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:** 19.11.2025

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

## Obst über den Winter aufzubehalten.

Die Art das Obst in Fässern aufzubewahren ist beit uns wenig üblich, und hat doch Vorzüge vor der gemeisnen Weise es auf Hürden zu legen, wenn es auch nux wäre, daß es in Fässer gepakt weniger Platz einnimmt und vor den Mäusen sicher ist. Daß sich aber das Obst, besonders die Aepfel, 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 Gesschmack mittheilen. Aus den Weinfässern muß man den Weingeruch erst sorgfältig ausziehen, alsdann können solsche 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 Acpfel, wenn ein Faß einmal angepakt worden, sich nicht mehr lange halten, also nach einander gebraucht werden mussen.

Die Alepfel welche man einvacken will, mussen sorge fältig bei trockenem Wetter abgelesen, und nicht gedrückt werden. Man sucht lauter gesunde, frische und vollkommene Früchte auß, man wischet sie ab, und legt sie schichtweiß, am besten grad unter dem Baum, so fest in daß Faß, daß sie sich nicht bewegen können, schlägt daß Faß zu und läst 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 ge-

heint wird, wo es nicht gefriert, bringen muß. Man muß zu jeder Art Obst ein besonderes Fag mablen, indem sie nicht alle gleich lange dauren, man nimmt aber nur Die am langsten daurenden dazu. Ein schadhaftes Stuck, bas übersehen worden, tann ein ganges Fag anstecken. Man muß baber wenigstens um Weihnachten zusehen, und Stuck por Stuck herausnehmen, mit einem trockenen Tuch abwischen, und sogleich wieder einpacken. Sie werden sich noch beffer halten, wenn man sie schichtweise in trocken Moof oder dergleichen Baumlaub, oder in wohls getrocknete Rieben in Faffer legt. Statt Faffer konnte man auch Kisten brauchen, und die Fugen mit trockenem Mook verstopfen.

# Etwas für Drechsler und Tischler.

with a like and bulk therefore

Server out to the contract of the contract of

6...

Wenn man Atacienholz, oder sogenannten amerikanischen Schledorn, mit grunen Rugschalen, und einer Schwachen Jususion von Gallapfeln und Vitriol kochet, wozu man allemal gemeines Gummi und Weingeist mis schet: so bekommt es davon eine Farbe, wie grunes Ebenholz, und läßt sich sehr gut gebrauchen. medicine court with better common restain for a common

Krunik Encyklop. 1 Thl.



The second process that the process of the second process of the s

and the state of t

taking that an areas of mean being the bid the strait shad

The series of th