**Zeitschrift:** Der Sammler : eine gemeinnützige Wochenschrift für Bündten

Herausgeber: Bernhard Otto

**Band:** 2 (1780)

**Heft:** 40

Artikel: Nach der in Tokai gebräuchlichen Weise einen Beerwein zu machen,

durch Veranstaltung des Herrn Expeditionsraths Eisenlohrs daselbst

Autor: [s.n.]

**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-544101

## 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: 28.11.2025** 

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

mist

ret, weil die Wolle, wenn sie abgeschoren ist, viel schwes rer rein gewaschen wird. Bei uns wird es fast durchs gehends verfäumt. Eben fo fehr verfaumt man die Gora tirung der Wolle nach ihrer Feinheit und Gute. Die Wolle der Widder, der Hämmel, der Weibchen, der jungen und alten Schafe, der Lammer, die Ruckenwolle, die Schenkelwolle, die Bauchwolle, muffen von einander abgesondert, und jede Gorte allein zu verschiednem Gebrauch, oder zu verschiedner Mischung aufbehalten wers den. Der Fabriquant kaufft keine Wolle, wenn sie nicht sortiet ist, oder bezalt sie nur schlecht. Die Schwedischen Bauren fpinnen ihre feine Wolle felber, vom Garne weben sie gemeine Zeuge, die sie hernach in den Fabriken zubereiten und farben laffen, damit reifen fie auf die Markte, und gewinnen darauf funfmal fo viel, als wenn sie die Wolle unverarbeitet verkauffen murden.

Nach der in Tokai gebräuchlichen Weise einen Beerwein zu machen, durch Vers anstaltung des Zerrn Expeditionsraths Eisenlohrs daselbst.

More many upon a sale of story and a

Man zopft die vollkommen zeitige Beere (gut ist es, wenn sie, nachdem sie vollkommen zeitig waren, noch einige Frösse erlitten haben) abgesondert von den unstauglichen ab, bringt sie in ein Fäßlein oder Zuber, das eine solche Stellung hat, daß der Saft unten durch das Zapsoch in ein untergesetztes Gefäß ablaussen kann. Wenn nichts mehr heraustropfet, so hebt man das abges lossene, als eine honigsüße Essenz, besonders auf. Nun

mißt man die im Fästein zurückgebliebene Treffer der Beere, wie viel sie Rubel füllen; zertritt oder zerstoft sie alsdann zu einem Mueß, aber ohne die Traubenkernlein zu zerstoßen, und gießt noch so viel ordinairen guten Most daran, z. E. auf 4 Rubel voll Trester 8 Rubel voll Most, ber aber noch nicht garet, also noch gang suß ist; hierauf ruhrt man alles wohl um, deckt es genau zu, und läßt es 3 Tage, überhaupt so lange stehen, bis es auf nimmt, und die Gabrung ein dahin gehaltenes Licht ausloscht. Inner Diefer Zeit rubrt man alle Tage um. Codann lagt man ab, feltert, thut den Borfchug jum Worlauf, und hat den Wein der zweiten Gute. Druckwein behålt man besonders. Auf die Trefter gieft man noch einmal Most, verfährt wieder so, und hat am Borlag und Borfchug den Wein der dritten Gute. Beede Druckweine thut man zusammen, und behalt sie besonders. Bei diesem Beerweinmachen geht nichts ver-Iohren. Entweder muß man zu solchem Beerwein fruhs zeitige Gorten haben, die in sonnenreichen Bergen ftes hen, und die man besonders vor andern lesen darf; oder man muß gute zeitige Trauben langer stehen laffen, bis ein Frost darüber geht, und indessen, bis man diese lieset, den ord inaren Most suß erhalten, um daraus den Wein der zweiten und dritten Gute machen zu konnen. Diese Weise kostet zwar viele Mube, aber man erhalt auch einen vortreslichen Wein dafür, und vermeidet allen Abgang. The first the first the state of the state of



the finding of the family of the control of

The state of the s

employed the trademandar for the Landau and

that I want to the make an an all toward

music monthly

ruff