

**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 Eisenlohns 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:** 13.01.2026

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

ret, weil die Wolle, wenn sie abgeschoren ist, viel schwerer rein gewaschen wird. Bei uns wird es fast durchgehends versäumt. Eben so sehr versäumt man die Sortirung der Wolle nach ihrer Feinheit und Güte. Die Wolle der Widder, der Hammel, der Weibchen, der jungen und alten Schafe, der Lämmer, die Rückenwolle, die Schenkelwolle, die Bauchwolle, müssen von einander abgesondert, und jede Sorte allein zu verschiednem Gebrauch, oder zu verschiedner Mischung aufbehalten werden. Der Fabriquant kauft keine Wolle, wenn sie nicht sortirt ist, oder bezahlt sie nur schlecht. Die Schwedischen Bauern spinnen ihre feine Wolle selber, vom Garne weben sie gemeine Zeuge, die sie hernach in den Fabriken zubereiten und färben lassen, damit reisen sie auf die Märkte, und gewinnen darauf fünfmal so viel, als wenn sie die Wolle unverarbeitet verkauffen würden.

---

Nach der in Tokai gebräuchlichen Weise einen Beerwein zu machen, durch Veranstaltung des Herrn Expeditionsraths Eisenlohns daselbst.

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

müßt

mißt man die im Fäßlein zurückgebliebene Trester der Beere, wie viel sie Kübel füllen; zertritt oder zerstoßt sie alsdann zu einem Mueß, aber ohne die Traubenkernlein zu zerstoßen, und gießt noch so viel ordinären guten Most daran, z. E. auf 4 Kübel voll Trester 8 Kübel voll Most, der aber noch nicht gäret, also noch ganz süß ist; hierauf rührt man alles wohl um, deckt es genau zu, und läßt es 3 Tage, überhaupt so lange stehen, bis es aufnimmt, und die Gährung ein dahin gehaltenes Licht auslöscht. Inner dieser Zeit rührt man alle Tage um. Sodann läßt man ab, keltert, thut den Vorschuß zum Vorlauf, und hat den Wein der zweiten Güte. Den Druckwein behält man besonders. Auf die Trester gießt man noch einmal Most, verfährt wieder so, und hat am Vorlaß und Vorschuß den Wein der dritten Güte. Beide Druckweine thut man zusammen, und behält sie besonders. Bei diesem Beerweinmachen geht nichts verloren. Entweder muß man zu solchem Beerwein frühzeitige Sorten haben, die in sonnenreichen Bergen stehen, und die man besonders vor andern lesen darf; oder man muß gute zeitige Trauben länger stehen lassen, bis ein Frost darüber geht, und indessen, bis man diese lüeset, den ordinären Most süß erhalten, um daraus den Wein der zweiten und dritten Güte machen zu können. Diese Weise kostet zwar viele Mühe, aber man erhält auch einen vortreflichen Wein dafür, und vermeidet allen Abgang.

