Zeitschrift: Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis

Band: 18 (1896)

Heft: 42

Anhang: Koch- & Haushaltungsschule : hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung

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: 04.01.2026

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

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am dritten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen | No. 10 | Oktober 1896

Wie ist der Most aufzubewahren?

Mancher begeht da einen Fehler, so daß ihm der Most schwarz wird oder den Essigstich bekommt. Der Most soll in gründlich gereinigte Fässer gebracht werden. Es ist eine bekannte Gewohnheit, daß die Bauern ihre Fässer vom vorigen Jahre her, wenn sie leer sind, auf die Seite stellen, ohne sie zu reinigen. Wenn nun die Mostzeit wieder kommt, so werden dieselben aus dem Winkel hervorgezogen; der üble Geruch ist dann leicht begreiflich. Nun wäscht man sie ein wenig aus und nachher beginnt das Einschwefeln. Der damit Beschäftigte, der vielleicht die Sache auch nicht aus dem ff versteht, wirft den brennenden Schwefelstreifen in das Faß hinein und dadurch setzt sich der Schwefelgeruch im Fasse fest. Der Most kommt nun da hinein, und es ist selbstverständlich, daß er diesen Schwefelgeruch annimmt und teilweise oder gänzlich ungenießbar wird. Auch ist er gesundheitsschädlich wegen der schwefligen Säure, die sich entwickelt. Die Fässer sollen auch ganz spundvoll sein. Wenn der Most nach der Gärung etwas abgeschwunden ist, so soll man das Faß wieder spundvoll machen.

Wenn der Most gut bleiben soll, so muß man auch einen geeigneten Keller zum Aufbewahren haben; daran mangelt es leider an vielen Orten. Erste Bedingung ist, daß ein Keller sauber sei und sich mindestens zu drei Vierteilen in der Erde befinde.

Nun noch ein Wort über das Gären. Bekanntlich fängt der Most nach etwa acht Tagen im Fasse zu gären an. Woher kommt das? Es sind die Gärungspilze, die sich nach neueren Entdeckungen auf der Haut des Apfels resp. der Birne befinden, durch das Mosten in den Saft gelangen und dort dann das Gären bewirken. Durch dieses „Schaffen" verwandelt sich der Zucker im Moste chemisch zu Alkohol. Der Most beginnt während zirka acht Tagen zu brausen. Man kann die Gärung auch künstlich erzeugen, indem man dem Moste Aepfelhäute beimengt. Dieses Mittel wendet man an, wenn sich die gewünschte Gärung des Mostes zu lange verzögert. Bei warmem Wetter und in warmen Kellern gärt der Most viel besser; es ist daher für solche, die große

Mengen Mostes besitzen, vorteilhaft, wenn sie während der Zeit der Gärung in ihrem Keller ein wenig einheizen können. Durch die Gärung soll der Most schön klar werden. Dann werden die Fässer wieder spundvoll gemacht und verschlossen, jedoch nicht zu früh. Um das Neujahr herum fängt der Most nochmals an zu gären; es ist dies die sogen. Nachgärung. Dabei wird der Most oft trübe und man hat dann die liebe Not, denselben wieder zu klären. Allerlei Mittel werden dabei angewendet, z. B. das Zusetzen von Blut, Gips 2c., aber der Erfolg ist nicht immer gesichert.

An dieser Stelle will ich gleich noch etwas beifügen über die Krankheiten des Mostes. Diese, resp. ihre Heilungen, sind ja von hohem praktischem Werte. Man spricht so oft von zähem Most. Was versteht man denn darunter? Der Most wird dickflüssig, unschmackhaft oder gar ungenießbar. Wie ist diesem Uebelstande abzuhelfen? Man peitscht den Most, d. h. man vermischt ihn mit Eiweiß und schüttelt ihn tüchtig durch. Oft bekommt er auch den sogen. Essigstich, d. h. er wird sauer. Gegen diese Krankheit wendet man das Gipsen an. Man bringt ein Quantum Gips in den Most und schüttelt ihn durch. Der Gips verbindet sich dann mit der Säure chemisch, wodurch diese aus dem Most entfernt wird. Der Schwefelgeruch rührt von dem Einschwefeln der Fässer her, wie ich bereits bemerkt habe. Die sogen. „Blumen" sind Pilze, die sich auf dem Moste ansammeln, wenn das Faß bald leer ist. Sie sind Schmarotzer, denn sie verzehren viel Alkohol, weshalb der Most mit Blumen sehr alkoholarm ist. Gegen diese Krankheit läßt sich nichts machen.

Wer sich einen Tropfen ausgezeichneten Mostes bereiten will, der mag zum Schlusse folgendes notieren: In eine Champagnerflasche (dickes Glas und langer Hals) bringt man frisch abgepreßten, reinen Birnensaft, bis die Flasche ganz voll ist, und pfropft diese hernach fest zu; zur Vorsicht wird man sie noch zubinden. Auf diese Art wird die Flüssigkeit von der Luft abgeschlossen und kann nicht gären. Die Flasche wird nun kopfüber in den Sand gesteckt und im Keller aufbewahrt. Nach ungefähr einem Vierteljahre klärt sich der Saft und bekommt eine schöne, gelbe Farbe. Allein er zeichnet sich nicht nur dadurch aus, sondern hauptsächlich auch durch seinen köstlichen Wohlgeschmack. Je älter, desto besser wird er und bleibt süß so lange man ihn aufbewahrt. Beim Oeffnen der Flasche moussiert er lebhaft, denn er ist gesättigt mit Kohlensäure. Solcher Most resp. Saft müßte gewiß als Rarität gelten. Es ist nur zu bedauern, daß das richtige Verständnis zur rationellen Verwertung der Produkte der Natur an Obst noch ein so wenig allgemeines ist.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Maggis Suppenwürze ist einzig in ihrer Art zur augenblicklichen Verbesserung oder Verlängerung von Suppen oder Fleischbrühe. Wenige Tropfen genügen! Zur Herstellung von guten Suppen füge man zu jeder nur mit Wasser zubereiteten Suppe nach dem Anrichten per Person 1 schwachen Theelöffel voll Würze. Ebenso wird eine schwache Bouillon mit wenigen Tropfen von Maggis Suppenwürze hochfein. Zu allen Gerichten, bei welchen man gewöhnlich Fleischbrühe verwendet, genügt Wasser mit Zusatz einiger Tropfen Würze. Zum Verlängern setze man zu 1/4 Liter gewöhnlicher Bouillon 3/4 Liter siedendes Wasser, etwas Salz und zwei Theelöffel voll Würze bei. So erhält man, da 1/4 Liter gleich 1 Teller ist, statt 1 Teller 4 Teller voll schmackhafterer und besser aussehender Fleischbrühe als bisher und erspart die dreifache Auslage an Fleisch. Zu klarer Fleischbrühe siede man ein wenig Nierenfett in schwachem Salzwasser, allfällig mit Gemüse, und füge nach dem Anrichten auf 1 Liter 2 Theelöffel voll Würze hinzu. Suppen mit Gries, Teigwaren, Knödeln 2c., nur mit etwas Nierenfett in schwachem Salzwasser, allfällig mit einem Rest Gemüse (Kraut) gekocht, werden köstlich, wenn man nach dem Anrichten per Person 1/2 Theelöffel von der Würze beifügt; man reibe Muskatnuß darüber. Gesottenes Rindfleisch bleibt saftig und nahrhaft, wenn man das Fleisch in siedendes Wasser einlegt und der erhaltenen Suppenbrühe beim Anrichten einen Theelöffel voll Würze beifügt. Zu weichgesottenen Eiern nehme man statt Pfeffer und Salz einige Tropfen von Maggis Suppenwürze. (Für Kranke vorzüglich.)

*

Braune Bouillon von Fleischextrakt mit Markklößen oder Eiergräupchen. Abfälle von frischem oder Knochen von schon gebratenem Fleisch sind bei einer braunen Bouillon gut zu verwenden. Die Knochen werden klein gehauen, mit einer Zwiebel, Sellerieſcheiben, einer gelben Rübe, etwas Weißkohl, Wirsing- oder Rosenkohl nebst einigen Pfefferkörnern in Butter braun gebraten unter stetem Umrühren, mit 2 Liter Bouillon eine Stunde lang gekocht, dann durch ein feines Sieb gegossen. — Die Markklößchen in 2 Liter Suppe bereitet man mit 3 Eßlöffel ganz fein geschnittenem, nicht gehacktem, frischem Rindsmark, verbindet es mit drei ganzen, etwas geschlagenen Eiern, 2 Eßlöffeln saurem oder süßem Rahm, etwas Salz und Muskatnuß und soviel geriebenem Weißbrot, daß man eine lockere Masse erhält, aus welcher sich kleine Klöße formen lassen. Diese kocht man in der braunen Bouillon gar, nachdem man einen Probekloß in Wasser gekocht und auf seine Haltbarkeit geprüft hat. Ist der

Kloß zu fest, setzt man Rahm zu, wenn zu lose, Brotkrumen. — Eiergräupchen erfordern, wie Markklöße, eine kräftige braune Bouillonsuppe. Ein ganzes Ei knetet man mit feinem Weizenmehl zu einem festen, trockenen Teige, welcher sich auf der Reibe reiben läßt. Die dadurch gebildeten Gräupchen werden noch etwas getrocknet, dann in der Bouillon gar gekocht. Man streue nicht zu viel hinein und sorge dafür, daß sie mehlfrei sind, damit die Suppe nicht trübe wird.

*

Suppe von weißen Bohnen darf nicht in glasierten Töpfen gekocht werden, da sonst die Bohnen hart bleiben. Nimm für drei Personen 1/2 Maß Bohnen, reibe sie beim Waschen mit den Händen, koche sie mit einem Stückchen Soda von halber Haselnußgröße oder einer Messerspitze Natron drei Viertelstunden ab, übergieße sie auf einem Siebe mit Wasser und koche sie dann mit wenig Wasser, einer klein geschnittenen Zwiebel und einem Stück Rindsfett von halber Eigröße oder mit Knochenwerk. Später tue Porree, Salz und nach und nach das nötige Wasser hinzu. Sind die Bohnen nach 2 1/2 Stunden Kochens weich, die Suppe aber nicht recht gebunden, so rühre einen Eßlöffel Mehl hinein. Schließlich lasse die Suppe mit etwas Pfeffer und einem Theelöffel voll Fleischextrakt oder etwas Suppenwürze durchkochen.

*

Rindfleisch mit Tomaten-Sauce. Eine besondere und wirklich sehr einfache Art, das Rindfleisch mit Tomaten zu kochen, ist folgende: Wir setzen 1/2 Kilogramm Rindfleisch mit 1/3 Liter Wasser, 1/4 Liter Weißwein, etwas Salz und Pfeffer ans Feuer; wenn es ungefähr eine Stunde lang gedämpft hat, zerschneiden wir 6 Tomaten und geben sie, wie auch 20 Gramm auf einer Citrone abgeriebenen Zucker, etwas geriebene Muskatnuß und 1 Eßlöffel Essig dazu und lassen es abermals eine Stunde lang dämpfen; dann nehmen wir das Fleisch heraus und passieren die Sauce durch ein Sieb, so daß die Körner und Schalen der Tomaten zurückbleiben. Nun zerlassen wir Butter, rösten Semmelbröseln darin und geben sie in die Sauce, geben das Fleisch in dünne Scheiben zerschnitten wieder dazu und lassen es ganz wenig aufkochen; die Sauce muß dick sein.

*

Scorzoneren oder Schwarzwurzeln. Die schneeweißen, aber mit einer schwarzen Schale umgebenen markigen Wurzeln werden rein gewaschen, mit einem scharfen Messer rein geschabt und sofort in mit Milch oder Mehl vermischtes Wasser geworfen, damit sie nicht rot werden. Sind alle Wurzeln gereinigt, so wäscht man sie wiederholt in frischem Wasser, schneidet sie in kurze Stücke und läßt sie in kochender Bouillon von Fleischextrakt mit Butter weich werden. Ehe sie völlig gar sind, macht man

die Bouillon durch etwas Semmelkrumen seimig und kocht sie kurz ein. Die Schwarzwurzeln ißt man zu gekochtem Fleisch oder übrig gebliebenem Braten und serviert sie auch als selbständige Speise, indem man sie vor dem Anrichten, wie den Kohlrabi, mit Fleischklößen vermischt.

*

Wie ich meine Tomaten einkoche. Ich wische die Früchte mit einem reinen weichen Tuche ab, entferne den Blütenstand (Butzen) und setze sie einige Minuten in kochendes Wasser auf's Feuer, schütte das Wasser ab und passiere die Früchte durch ein Sieb. Das Durchgedrückte kommt nochmals auf's Feuer und wird auf die Hälfte eingekocht. In Fläschchen gefüllt, gut verkorkt und petschiert, werden die Tomaten noch 50 Minuten im Wasserbade gekocht. Beim Verwenden muß das Wasser, das sich oben auf die Fläschchen gesetzt hat, entfernt werden. — Diese Tomaten eignen sich vorzüglich zur Beigabe an Saucen.

Man kocht die Tomaten auch mit Essig und Gewürzen ein (Beilage zu Rindfleisch) oder mit Zucker zu Marmelade.

*

Kopfsalat. Zunächst wird der Salat verlesen, gespült und ausgeschwenkt. Zur Sauce rechnet man für 6 Personen 2—3 hartgekochte Eier, 4—5 Eßlöffel gutes Baumöl, ein wenig Salz und Essig und nach Belieben etwas Senf und Pfeffer. Als Salatkräuter benutze man feingehackte Zwiebelspitzen, Borage oder Dragon. Auch kann man dicke, saure Sahne beimischen und braucht in diesem Falle wenig Eier und Oel zu nehmen. Es sei bemerkt, daß man den Salat zuerst mit Oel mischt und darnach die Sauce behutsam und fleißig durchrührt.

*

Verwendung von dicker Milch. Gestandene, dick gewordene Milch verwendet man mit Vorteil zu Omeletteteig und zu Teig für die kleinen Mundküchlein. An Stelle von frischer, süßer Milch gebraucht, wird das Gebäck besonders mürbe und locker; man muß in der Verwendung nur Maß halten. Ein erster Versuch lehrt das richtige Verhältnis leicht ausfinden.

*

Das selbsteingemachte Sauerkraut pflegt gegen Ende Februar leicht Neigung zur Schimmelbildung zu zeigen, die besonders durch die eintretenden milderen Tage hervorgerufen wird. Beugt man beim ersten Anzeichen nicht sofort der Schimmelbildung vor, so läuft man Gefahr, daß das ganze Sauerkraut verdirbt. Die obere Schicht, soweit sie Fäulnispilze zeigt, muß behutsam entfernt werden, und dann, je nach der Größe der Tonne, $^1/_5$ bis ein ganzer Liter reinen Branntweins gleichmäßig

über das Sauerkraut gegossen werden. Die das Kraut bedeckende Leinwanddecke, das Brett und der beschwerende Stein müssen einer besonders sorgfältigen Reinigung unterworfen werden, indem man alles erst auswäscht und dann in kochendem Wasser eine halbe Stunde auskocht. Die Leinwanddecke tränkt man ebenfalls mit Branntwein, legt sie dann auf das Kraut, deckt Brett und Stein darüber und sieht nun öfter nach, wobei es sich empfiehlt, die bedeckten Gegenstände monatlich einmal in der angegebenen Weise zu reinigen.

*

Apfelrösti. In der Omelettepfanne wird so viel Butter oder Schmalz zerlassen, daß der Boden davon bedeckt, resp. benetzt ist. Darauf werden feingeschnittene, säuerliche Apfelstückchen gestreut und man bedeckt diese mit ganz fein geschnittenen, gedörrten Brotscheibchen. Ueber dieses streut man je nach dem Quantum und dem Säuregehalt der Aepfel 1 — 2 Hände gestoßenen Zucker nebst etwas Weinbeeren und feingeschnittener Zitronenschale oder etwas Zimmet. Gut zugedeckt werden die Aepfel langsam gedämpft. Nach etwa 2—5 Minuten kehrt und röstet man die Speise, bis die Aepfel und das Brot weich sind.

*

Wässerige Kartoffeln mehlig zu machen. Um diesem besonders in nassen Jahren häufig vorkommenden Mißstande abzuhelfen, wird geraten, die Kartoffeln vor der Zubereitung einige Zeit in der Nähe des warmen Ofens auszubreiten. Nachdem die überflüssige Feuchtigkeit dadurch verdunstet ist, werden die Kartoffeln mehlig und gewinnen merklich an Wohlgeschmack. Dasselbe kann übrigens auch unmittelbar vor dem Kochen dadurch erreicht werden, daß man an jeder einzelnen Kartoffel rund herum einen schmalen Streifen abschält. Die so vorbereiteten Kartoffeln brauchen nicht so lange zu kochen, werden mehlig und auch schmackhafter.

*

Gefüllter Krautkopf. Runde, schöne Weißkrautköpfe blanchiert man unzerschnitten eine Viertelstunde in siedendem Salzwasser, kühlt sie in kaltem Wasser ab, biegt die Blätter behutsam auseinander und nimmt das Kohlherz heraus. In diese Höhlung legt man kleine, etwa 5 Minuten überbratene Saucissen, biegt dann die Blätter wieder zusammen, so daß der Kohlkopf seine natürliche Gestalt wiedergewinnt, und umschnürt ihn mit Bindfaden. In einem Gefäß, das die Köpfe gut faßt, läßt man 1/4 Liter Bouillon ins Kochen kommen, fügt Salz, Gewürz und ein Stückchen Butter hinzu und läßt die Kohlköpfe langsam darin weich dämpfen. Sind sie gar, entfernt man den Bindfaden, giebt sie in eine runde Schüssel, verdickt die Brühe mit in Butter gerösteter Semmel, gießt sie über den Kohl und garniert den Rand mit kleinen Zuckerkartoffeln.

Feines Gemüse von roten Rüben (Rahnen). Die sauber gewaschenen Rahnen — am besten sind sie von der Größe einer Faust — werden mit Belassung von Wurzel, Strunk und Haut in Salzwasser recht weich gesotten, nachher geputzt, geschält und in feine Scheibchen geschnitten, die mit einem Löffel roten Weinessig befeuchtet werden. In einem guten Stück Butter dämpft man feingeschnittene Zwiebel und das zu einer zarten, seimigen Sauce benötigte Mehl, löscht dies mit Fleischbrühe ab, giebt gestoßenen Zucker, das nötige Salz und Pfeffer dazu, rührt die Brühe glatt und giebt die geschnittenen Rahnen dazu, um sie auf leisem Feuer noch ein Viertelstündchen aufzukochen. Wenn die Würzen in gutem Verhältnis dazugegeben sind — es darf weder Essig noch Zucker merklich hervortreten — bilden diese Rahnen ein feines Gericht, das nicht nur den Gaumen, sondern auch das Auge erfreut. Im Selbstkocher gar gemacht, verlieren die Rahnen ihre schöne Farbe.

*

Kartoffeln in Mieten aufzubewahren. Zur Bedeckung der Kartoffelmieten verwendet man zweckmäßig anstatt des Strohes die Zweige des Wachholder, welche man direkt auf die Kartoffeln legt. Die scharfen Nadeln verwehren den Mäusen den Eingang in die Miete; die sich bildende Luftschicht ist ein ausgezeichneter Wärmepanzer, und halten sich die aufbewahrten Kartoffeln ganz vorzüglich, wie auch die Abhaltung der losen Erde von den Kartoffeln bei einer Stärke der Schicht von 20 Cm. in befriedigender Weise erfolgt. Wer nicht über Wachholder verfügt, der begnügt sich mit Kiefernzweigen, die allerdings nicht so gut decken wie der Wachholder, immerhin aber ihren Zweck erfüllen. Nicht dringend genug kann ich davor warnen, Kartoffelkraut, und sei es anscheinend noch so trocken und gesund, direkt auf die Kartoffeln zu legen; ich habe wiederholt bemerkt, daß die Mieten genau so weit, wie das Kartoffelkraut lag, stark angefault waren. Fehlt die Gelegenheit, Nadelholzzweige zu beschaffen, dann wähle man einen hoch gelegenen, recht trockenen Mietenort und grabe dort die Mietenstellen 50 Cm. tief.

*

Englische Apfelsinenmarmelade. Von 20 süßen, saftigen Apfelsinen zieht man die Schale in möglichst großen Stücken ab und legt den vierten Teil der Schalen zur Seite. Die anderen drei Viertel werden gewogen, in Wasser weich gekocht und dann mit einem silbernen Löffel das weiße, schwammige Mark so viel als möglich ausgeschabt. Die zurückgebliebene gelbe Schale wird in 2 Centimeter lange Streifchen von der Stärke eines dicken Strohhalms geschnitten. Die Früchte selbst zerlegt man nur so viel, um die Kerne und die dicken, weißen Rippen entfernen zu können, und löst dabei alles noch vorhandene dicke Mark von den Früchten ab.

Zu jedem Pfund Frucht rechnet man 1 Pfund Zucker, zu jedem Pfund Schale dagegen 1¼ Pfund Zucker. Der Zucker wird zusammen mit etwas Wasser, in welchem die Schalen gekocht wurden, geläutert, bis er wie Syrup flüssig ist. Dann legt man die Früchte und die Schalen hinein und kocht alles unter beständigem leisem Rühren 30—40 Minuten auf mäßigem Feuer, bis man eine ziemlich konsistente Masse erhalten hat.

*

Gefüllter Kohlrabi. Möglichst egale Kohlrabi, welche noch jung und zart sein müssen, werden geschält und unzerschnitten nicht ganz weich gekocht, dann geschickt ausgehöhlt und mit einer feinen Farce von Kalb- oder Schweinefleisch gefüllt. Die gefüllten Köpfe setzt man dicht nebeneinander in eine flache Kasserolle, welche dick mit Butter ausgestrichen ist, gießt Bouillon von Liebigs Fleischextrakt daran bis beinahe zu ihrer Höhe, legt Butterstückchen darauf, bestreut das Ganze mit Semmelkrumen, schließt den Topf fest und läßt die Kohlrabi gar und fast trocken schmoren, begießt sie auch zuweilen mit ihrer Sauce. Angerichtet, werden sie mit der Sauce, welche, wenn nötig durch Bouillon verlängert, aufgekocht und durch ein feines Sieb gerieben wird, übergossen.

*

Behandlung leerer Weinfässer. Sobald ein Faß leer wird, sollte es sofort mit einer einfachen eisernen Kette und Wasser geschwenkt werden. Die Zuhülfenahme einer Kette hat den Zweck, den Satz bezw. die schlammige Masse des Weines von der Wandung des Fasses loszureißen, was hauptsächlich bei Fässern, in denen der Most die stürmische Gärung durchgemacht hat, höchst nötig ist. Nach dem Schwenken muß das Wasser gut aus dem Fasse ablaufen und legt man letzteres zu diesem Zwecke 1—2 Stunden auf das Lager, das Spundloch nach unten. Ist auf diese Weise das Faß im Innern abgetrocknet, so ist es sofort zu schwefeln, wodurch jede Bildung von Pilzen verhindert und das Faß frisch und weingrün erhalten wird. Leider begehen aber gerade hierin viele Kellerwirte grobe Fehler, indem sie es mit dem Schwefeln der gereinigten Fässer nicht so eilig nehmen. Soll das Faß wieder verwendet und mit Most oder Wein eingefüllt werden, so muß es vorher tüchtig mit heißem Wasser, dem Soda und Pottasche beigemengt ist, ausgebrüht und mit kaltem Wasser nachgespült werden. Um sich von der wirklichen Reinheit des Wassers zu überzeugen, fange man von letzterem Wasser etwas in ein Glas auf und prüfe das Wasser gegen das Licht, ob es nicht noch einen grünen Schimmer zeigt. Das Faß wird dann nochmals leicht eingeschwefelt, sofern fertiger d. h. vergorener Wein eingefüllt werden soll. Daß beim Einfüllen von Most, der noch gären soll, diese letztere Einschwefelung unterbleiben muß, ist bekannt.

Redaktion und Verlag: Frau Elise Honegger in St. Gallen.