

Einige Bemerkungen, die Zubereitung des Obstmostes im Thurgäu betreffend

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **1 (1779)**

Heft 34

PDF erstellt am: **15.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-543900>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Der Sammler

Eine gemeinnützige Wochenschrift,
für Bündten.

Vier und dreiszigstes Stück.

Einige Bemerkungen, die Zubereitung des
Obstmotes im Thurgäu betreffend.

Der Apfelmot oder Cider ist in Engelland und in der Normandie, als ein angenehmes und gesundes Getränk, seit undenklichen Zeiten beliebt gewesen; doch nicht in diesen Ländern allein, sein Gebrauch hat sich je länger je mehr ausgebreitet, und verdienet überall eingeführt zu werden, so weit der Obstwuchs reicht. In Ländern wo kein Mangel an Wein, Bier, oder Milch ist, fühlt man das Bedürfnis eines solchen Getränkes weniger, doch könnte der Obstmot oft die Stelle jener mit großem Vortheil vertreten. Der Obstmot schicket sich zum gemeinen Getränk besser als der Wein, weil er den Durst eben so gut löschet, und das Geblüt erfrischet, dabei weniger kostbar ist, und weniger erhizet, und was die Güte des Geschmacks betrifft so streitet ein guter Apfel oder Birnmot mit gemeinen Weinen um den Vorzug. Wenn der Obstmot in Ländern, wo er bis iht noch nicht eingeführt war, mit Vorurtheil oder Verachtung angesehen wird, so erduldet er das zeitige Schicksal alles neuen und ungewöhnlichen, man wird seinen Werth nach und nach auch schätzen lernen.

In der Schweiz ist der Obstmot nirgends so gemein als in der Landgraffschaft Thurgäu: die Einwohner bedie-



nen sich desselben nicht nur zum gemeinen Getränk, sondern treiben damit, so wie mit dem Obst, besonders im obern Thurgäu, starken Handel. Große Strecken Landes sehen einem beständigen mit den schönsten Obstbäumen besetzten Baumgarten, in welchem die Dorfschaften und Bauenhöfe versteckt liegen, ähnlich. Sie pflanzen besonders das Mostobst nicht nur in ihren Wiesen und zunächst an den Häusern, sondern ihre weitläufigen und abgelegenen Felder und die Strassen sind mit dergleichen Bäumen Alleinweise besetzt. Diese Bäume haben einen sehr hohen Wuchs und gedeihen in dem immer gerührten und gebauten Boden vortreflich, und das Getreide stehet nichts desto weniger zwischen denselben überaus schön. Man denke ja nicht, daß diese Art Ackerwirthschaft schädlich sey, da vielmehr der Boden auf diese Weise doppelten Nutzen liefert, und allenfalls der geringe Nachtheil der Erndte, zunächst um die Bäume, durch den Ertrag des Obstes reichlich ersetzt wird. Die Bäume werden zudem so viel möglich in die Höhe gezogen, und wohl gewartet. An einigen Orten hat man auch mit gutem Nutzen Gemeinplätze ausgetheilt, und solche mit fruchtbaren Bäumen bepflanzt, indessen die Weide gemein bleibt, wie vorher. Den Most wissen die Einwohner sehr wohl zu behandeln, und ihm, besonders dem Birnmost, eine Haltbarkeit zu geben, die man ihm anderswo, vielleicht weil man nicht die gleichen Obstarten hat, oder diese ihre Eigenschaften nach dem Unterschied des Bodens und der Lage ändern, nicht leicht zuwegebringen kann.

Um die nöthigen Regeln zu erfahren, deren sie sich bei der Verfertiug und Behandlung des Mostes mit Nutzen bedienen, habe ich einen dortigen werthen Freund ersucht, mir darüber Auskunft zu geben; was er die
Gütigkeit

Gütigkeit gehabt hat mir darüber zu melden, theile ich hier mit. Er schreibt:

Zum Most wird beiderlei Obst, sowohl Birnen als Äpfel, zahmes und wildes gebraucht. Von wildem Obst werden überhaupt alle Arten von so genannten Holzbirnen genommen, die rund und saftig sind, und im Anbeißen einen etwas herben Saft von sich geben; die länglichten sind meistens mehlig, und haben wenig und nicht hiezu dienlichen Saft; ferner die roth gestammten oder gestriemten Holzäpfel, von welchen die spätesten insgemein die kräftigsten sind. Von zahmem Obst werden in unserer Gegend vorzüglich folgende Arten gebraucht, die aber in einer Entfernung von anderhalb Stunden an einem Orte besser und kräftiger wachsen, als an dem andern, so daß man die Gegend, woher sie kommen, kennen, oder durch den Geschmack ihre Güte zu unterscheiden wissen muß, um zu beurtheilen, ob, und wie viel Wasser sie leiden mögen. Ich gebe diesen Arten die hier gebräuchlichen Namen, denen ich eine kurze Beschreibung beifüge, und ordne sie nach ihrer Güte, so daß die erste Nummer sowohl bei den Birnen, als den Äpfeln die Sorte anzeigt, welche den besten Most liefert, und so nach Verhältniß die Uebrigen.

Von den zahmen Birnen sind zum Mostmachen die besten:

1. Bergler oder Bergbirnen, eine runde, gelbe, rothbackichte Birne, mit sehr kurzem Stiel, von Citronartigem Geruch, wenn sie ganz reif und von der Sonne beschienen worden, und einem herben zusammenziehenden Geschmack.



2. Bründler, eine eiförmige gelbe Birne, mit kleinen Duffen, und etwas längerem Stiel als die vorige; der Buken steht ein wenig hervor: ihr Geschmack ist beinahe, wie der Bergbiren.

3. Säulebiren, sind länglicht, gegen den Stiel zugespitzt, grün und rothbackicht, und wenn sie recht zeitig sind, werden sie gelb; ihr Geschmack ist herber und rauher, als der Bergbiren.

4. Kriesebirn oder Langstieler, sind länglicht gegen den sehr langen Stiel zugespitzt, gelb und rothbackicht.

5. Länglerbirn, sind sehr lang, beim Buken dick, mit kurzen Stielen, gelb und rothbackig, von rauhem stark zusammenziehendem Geschmack, daher sie von einigen Würgler genannt werden.

6. Wasser oder Kugelbiren, ganz rund, beim Buken ein wenig dicker als beim Stiel, der von mittelmäßiger Länge ist; grün mit rothen Backen, von wässerigem Geschmack, sehr viel von einem rauhen Saft enthaltend.

Von zahmen Äpfeln sind die vorzüglichsten:

1. Frauenrothacher, im Rheinthale sollen sie Tulipanenäpfel heißen; ihre Form ist fast wie der weissen Rüben ihre, doch gegen den Buken ein wenig zugespitzt, der Stiel sehr kurz, die Farbe etwas dunkler als Purpur, der Geschmack nur wenig sauer. (Diese Gattung ist hier unter dem Namen Laurer oder Lureräpfel bekannt, und scheint eine Art Courpendü zu seyn.

2. Reneten : länglicht rund , mit langem Stiel , gelb und gedupft , von säurlichem Geschmack.

3. Schachenäpfel , länglicht , von Farbe gelb , glatter Schale , nur wenig rothes , der Stiel von mittelmäßiger Länge , der Geschmack süß.

4. Märkenäpfel , rund , mit langem Stiel , bei demselben etwas dicker , grün von Farbe mit rothen Backen ; von saurem Geschmack.

5. Klausenäpfel : kleine , runde , dunkelrothe , und wenn sie recht reif sind fast schwarze Nefselgen.

Der beste Most wird von den Nefseln gemacht : man kann jede Art besonders mosten , und den Saft ohne Wasser beizumischen aufbehalten , der dann sehr angenehm , und fast so geistreich , als ein geringer Wein wird , und sich etliche Jahre aufbehalten läßt. Zu dem Birenmost hingegen muß allezeit etwas Apfelsaft und Wasser gemischt werden , wenn man ihn haltbar haben will. Zu den Holzbiren nimmt man z. B. einen Zehndel Holzäpfel. Wenn man zu dem Saft von 10 Ledi d. i. 60 Viertel Bergbiren , und 3 Ledi oder 18 Viertel Holzäpfel oder Klausenäpfel 5 Eimer Wasser nimmt , soll es einen vor-
 trefflichen Birmmost geben , der schön gelb , lieblich und haltbar wird. Wenn die Bründler frisch weggemostet werden , bekommt man einen klaren , aber etwas rauhen Most. Insgemein pflegen unsere Bauern zu jeder Art von Biren , ohne einige Proportion in acht zu nehmen , alle die Nefsel mit zu mosten , die beim Auslesen zum verkaufen oder dörren zu klein , tropfig , kurz zu schlecht gefunden werden : hingegen macht ein guter landökonomi-
 scher



scher Pfarrer in unserer Nachbarschaft seinen Most ohne alle Aepfel, auf die einfacheste Art, nur von einer Art Biren, allein dann hält er sich auch nicht länger, als ein Jahr oder höchstens 18 Monate.

Das zum Mosten bestimmte Obst sollte lieber abgelesen, als nur abgeschüttelt werden, weil durch das verfallen ziemlich viel Saft verloren geht. Das Obst wird nicht so frisch vermostet, sondern muß aufgeschüttet und liegen gelassen werden, bis einiges darunter anfängt teigig oder mürb zu werden, welches bei einigen Obstarten früher bei andern später geschiehet, erst dann wird es gequetscht und geprest.

In Ansehung des Wassers, das zu dem Saft gemischt wird, richten sich unsere Bauern nach der Menge des Obstes, und machen daher bessern oder schlechtern Most nachdem der Jahrgang ist. Birnmost, wenn auch schon etwas Aepfel darunter gemischt sind, erfordert allemal etwas Wasser. Bergler, Bründler und Kriesebiren leiden einen drittel Wasser zum Saft, und man bekommt noch einen sehr kräftigen Most. Wasserbiren, wenn man dieselbigen abgelesen und noch 3 bis 4 Wochen hat liegen gelassen, geben ohne alles Wasser einen guten und ziemlich haltbaren Most. Der angeführte Landgeistliche mischt zu Wasserbiren einen sechstel, und zu Bergbiren einen drittel Wasser. Die gewöhnlichste Art Most zu machen in mitelmäßigen Jahren ist, daß man zu Bründler, Bergler und Kriesebiren, zu welchen man einen Achtel Holzapfel nimmt, halb Saft, halb Wasser mit einander vermischt, und man bekommt davon, wenn das Obst kräftig ist, einen guten und haltbaren Most. Die Vermischung des Wassers mit dem Saft geschieht am besten auf folgende

gende Art: wenn der Saft ausgepreßt ist, gießt man an den Trester ungefehr $\frac{1}{3}$ so viel Wasser, als der Saft war, läßt es 12 Stunden stehen, preßt es dann stark aus, und mischt es zu dem Saft. Man heist diesen Nachdruck Laurer. Dadurch wird aber der Trester zum Destiliren unbrauchbar, will man dieses, und daher pures Wasser unter den Saft mischen so muß man destoweniger nehmen.

Der so zu bereitete Most wird in durren Mostfässern oder in neuen aufbehalten, nachdem sie beide zuvor mit siedendem Wasser, in welchem zerhackte Wachholderstauden gesotten werden, gebauget worden. Man kann auch durre Weinfässer auf gleiche Art gebrauchen, wenn die selben nicht mit Schwefel eingebrannt sind, und nicht viel Weinstein haben, diesen löset der Most ab und wird dadurch trübe.

Der Gährung halber ist nichts anders zu beobachten, als daß man wohl 6 Monate die Spunten nicht vest einschlage. Der Most gähret langsam, und würde frühe verschlagen das Faß zersprengen. Er soll in guten Kellern aufbewahrt und vor merklicher Kälte vergaumet werden, denn ein Frost würde ihm die Farbe nehmen.

(Die Fortsetzung in folgendem Stück.)



Wermuth. (*Absinthium*)

Ausser dem mannigfaltigen medicinischen des Wermuths, findet auch die Land- und Hauswirthschaft bei dieser Polycrestpflanze ihren Vortheil. Also lieset man in den Breslauer Sammlungen, daß wider die Ameisen an den Bäumen nichts besseres sey, als Wermuth