Zeitschrift: Der Sammler : eine gemeinnützige Wochenschrift für Bündten

Herausgeber: Bernhard Otto

Band: 1 (1779)

Heft: 34

Artikel: Einige Bemerkungen, die Zubereitung des Obstmostes im Thurgäu betreffend

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-543900

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: 15.07.2025

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

Der Sammler
Eine gemeinnützige Wochenschrift, für Bündten.

Vier und dreisigstes Stück.

Einige Bemerkungen, die Zubereitung des Obstmostes im Thurgäu betreffend.

Der Apfelmost 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 reichet. In Ländern wo kein Mangel an Wein, Bier, oder Milch ist, fühlt man das Bedürfniß eines solchen Getränkes weniger, doch könnte der Obstmost oft die Stelle jener mit großem Vortheil vertreten. Der Obstmost 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 erhitzet, und was die Güte des Geschmackes betrifft so streitet ein guter Apfel oder Birnmost mit gemeinen Weinen um den Vorzug. Wenn der Obstmost in Ländern, wo er bis itzt 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 Schweitz ist der Obstmost nirgends so gemein als in der Landgrafschaft 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 Baurenhöfe versteckt liegen, ähnlich. Sie pflanzen besonders das Mostobst nicht nur in ihren Wiesen und zunächst an den Häusern, sondern ihre weitläufigen und abgelegnen Felder und die Strassen sind mit dergleichen Bäumen Alleenweise 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 Verfertigung 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 Biren als Aepfel, zahmes und wildes gebraucht. Von wildem Obst werden überhaupt alle Arten von so genannten Holzbiren 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 geflammten 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 Aepfeln 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 Bergbiren, 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 eyförmige gelbe Birne, mit kleinen Dupfen, und etwas längerm Stiel als die vorige; der Butzen 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 Butzen dick, mit kurzen Stielen, gelb und rothbakig, von rauhem stark zusammenziehendem Geschmack, daher sie von einigen Würgler genannt werden.

6. Wasser oder Kugelbiren, ganz rund, beim Butzen 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 Aepflen sind die vorzüglichsten:

1. Frauenrothacher, im Rheinthal sollen sie Tulipanenäpfel heissen; ihre Form ist fast wie der weissen Rüben ihre, doch gegen den Butzen ein wenig zugespitzt, der Stiel sehr kurz, die Farbe etwas dünkler als Purpur, der Geschmack nur wenig sauer. (Diese Gattung ist hier unter dem Namen Laurer oder Luveräpfel 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 Aepfelgen.

Der beste Most wird von den Aepfeln gemacht: man kann iede 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 Zehendel 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 vortreflichen Birnmost geben, der schön gelb, lieblich und haltbar wird. Wenn die Bründler frisch weggemostet werden, bekömmt man einen klaren, aber etwas rauhen Most. Insgemein pflegen unsere Bauren zu jeder Art von Biren, ohne einige Proportion in acht zu nehmen, alle die Aepfel mit zu mosten, die beim Auslesen zum verkaufen oder dörren zu klein, kropfig, kurz zu schlecht gefunden werden: hingegen macht ein guter landökonomi-

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 Bauren 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 bekömmt 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 mittelmäßigen Jahren ist, daß man zu Bründler, Bergler und Kriesebiren, zu welchen man einen Achtel Holzäpfel nimmt, halb Saft, halb Wasser mit einander vermischt, und man bekömmt davon, wenn das Obst kräftig ist, einen guten und haltbaren Most. Die Vermischung des Wassers mit dem Saft geschieht am besten auf fol-

gende Art: wenn der Saft ausgeprest ist, gießt man an den Trester ungefehr 1/3 so viel Wasser, als der Saft war, läst 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 dürren Mostfäßern oder in neuen aufbehalten, nachdem sie beide zuvor mit siedendem Wasser, in welchem zerhackte Wachholderstauden gesotten werden, gebauget worden. Man kann auch dürre 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 Polychrestpflanze ihren Vortheil. Also lieset man in den Breßlauer Sammlungen, daß wider die Ameisen an den Bäumen nichts besseres sey, als Wermuth