

Wermuth (Absinthium)

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

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

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

Heft 34

PDF erstellt am: **28.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-543903>

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.

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



muth und Biberklee abgefotten, und mit einer Spritze zwischen die Rinde, welche jene unterfahren, zu appliciren. Hingegen sollen die Maientäfer am besten vertrieben werden können, wenn unter den Bäumen Wermuth angezündet wird, und dieselben damit geräuchert werden. Man rechnet auch den Wermuth unter die einfachen Mittel wider den Kornwurm. Man soll nemlich dieses bittere Kraut in Wasser kochen, und damit die Früchte, den ganzen Fruchtboden, und die Wände des Hauses bestreichen, damit man diesen Wurm nöthige, das ganze Haus auf einmal zu verlassen. Was ferner diese Pflanze für eine Wirkung habe zu Vertilgung der Erdflöhe in den Gärten, der Motten und Würmer bei Betten und Kleidern, ist fast allen Hausmüttern bekannt. Die Schäfer in Ungarn pflegen den Schafen, wider den Durchfall, wilden Wermuth unter dem Salz zu geben. Und der

Wermuth Brandtenwein

wird also gemacht: Man nimmt grün Cardobenedictenkraut, Wermuthknöpflein, Tausendgüldenkraut, Alantwurzel, von jedem ein Pfund; Bomeranzenschalen $\frac{1}{4}$ Pfund. Alles klein zerhackt, unter einander vermischt, und in einen grossen Krug gethan, und 4 Maass Brandtenwein darüber geschüttet, alsdenn den Krug vest verbunden, und 4 Wochen lang in einem Keller unter die Erde vergraben; nach solcher Zeit wieder herausgenommen, und über den Helm herüber destilliret, und endlich in einem wolvermachten Glase auf das beste verwahret. Krünitz. ökon. Encycl. 1. Thl.

