

Beschluss der 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 35

PDF erstellt am: **15.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-543911>

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.

Fünf und dreiszigstes Stück.

Beschluß der Bemerkungen die Zubereitung
des Obstmostes im Thurgäu betreffend.

Der Obstmost wird bei uns niemals von der Hefse abgezogen; auch wenn man ihn verführen will, werden die Fässer ganz angefüllt, verschlagen und mit der Hefse fortgeführt. Er erhält sich am besten in grossen Fässern, und mag in solchen ein ziemliches mehr Wasser leiden, als wenn er in kleinen aufbehalten wird. Beim Gebrauch muß man aber das Zapfenloch in der Mitte, oder noch höher machen, und zuerst den Most oben im Faß ablaufen lassen, wenn er bis dorthin verbraucht ist, und das Faß weiter unten angezapft wird, hat man da wieder so guten und frischen Most, als wenn er in einem eigenen verschlagenen Faß aufbehalten worden wäre. Die Fässer werden ganz angefüllt, so weit nämlich, daß man mit dem Finger den Saft durch das Spuntloch erreichen mag, damit beim Gähren nicht zuviel Geist verlohren gehe, aber wie schon angemerkt, spät verschlagen. Zu noch nicht gegohrnem Most, darf man keinen andern schütten, und muß daher sehen, daß man ein Faß in Zeit von 4 bis 6 Tagen zufülle; hingegen kann man von dem gegohrenen Most in kleinere Fässer abziehen, wenn man solche hat, in welchen noch gute Mostheffe und ungefehr von gleicher Art wie die in dem grossen Fasse ist. Es ist auch diese Uebergießung auf eine gute Hefse das einzige hier bekannte Mittel, einen Most, der schal werden, oder



sonst verderben will, wieder aufzuhelfen; andere Künste versteht man hier nicht, es sind aber auch seine Krankheiten seltener, als bei den Weinen. Einen guten Most heist man übrigens hier einen solchen, der schön gelb und helle, kräftig ohne Räuhe ist, und in dem Glase springet; doch lieben viele unsrer Bauren den grauen Most vor dem gelben, und halten dafür, dieser mache mehr Blähungen, als jener. Kriesebiren geben einen grauen Most, desgleichen die Vermischung von vielerlei Biren ohne Wahl und Proportion.

Von diesem Moste pflegt man nun noch den so genannten gesottenen Most zu machen, welcher, wenn er einige Jahre alt ist, anstatt eines Liqueurs oder fremden Weins getrunken wird, angenehm und stark wird. Man kann zwar denselben niemals mit andern Moste mischen, noch diesen durch jenen verbessern, weil sie einander nicht vertragen; hingegen wird er zur Verbesserung der Weine angewandt, z. B. in einen neuen Wein vor der Gährung, oder in Weinmost, etwas weniges gesottenen Obst, besonders Apfelmost gegossen, nimmt ihm die Säure, und schwächt seinen Geist nicht; auch hat man schon alten trüben Wein durch Beigießung einer geringen Quantität gesottenen Mostes wieder zu einer schönen hellen Farbe gebracht. Man kann dieses auch nicht mit Recht Weinverfälschen nennen, weil der gesottene Most so gesund, und theurer, als der Wein ist. Derselbige wird also gemacht. Man nimmt den puren Saft von Birnen oder Äpfeln, läst den ersten um die Hälfte, von dem Apfelsaft einen Drittel in einem offenen Hafen oder Kessel vorsichtig, daß es nirgends anbrenne, einkochen, schüttet ihn, wenn er kalt worden, in ein Faß, welches wohl ein Jahr lang nicht verschlagen, der Spuntten nicht fest eingeschlagen

gen

gen werden muß; so bald er ganz helle ist, wird er in ein anders gutes Faß von der Hesse abgezogen, und aufbehalten. Will er in Jahresfrist sich nicht läutern, oder ganz helle werden, so ist wenig Hofnung, daß er es je werde, doch versucht man ihm zu helfen, indem man ihn von seiner ersten Hesse abzieht, und wenn er wieder eine Zeitlang gelegen hat, und nicht helle ist, dieses Abziehen noch ein oder zweimal wiederholet.

U. . . n.



Gesundheitsregeln für die Viehzucht.

Eine gute und sorgfältige Wartung des Viehes ist unstreitig die Seele einer vortheilhaften Viehzucht. Je besser man das Vieh unterhält, je grössere Vortheile wird man einerndten. Ein Bauer der sein Vieh darben läßt, wundert sich ja nicht, wann er sich in Absicht des erwarteten Nutzens in seiner Hofnung betrogen siehet.

Wir Bündner ernähren, so wie an andern Orten, unser Vieh entweder auf der Weide, oder im Stalle. Bei jeder Art muß man gewisse Vorsichtigkeitsregeln brauchen, und ich will einige derselben anführen; nicht als wenn sie guten Landwirthen nicht schon bekannt wären, sondern zur Erinnerung und zum Unterricht anderer.

Man lasse sein Vieh niemals auf die Weide, wann die Luft unrein und mit bösen Dünsten erfüllet, oder auch wenn es zu warm, oder zu kalt ist. Besonders wird ein schon an sich schwächliches Thier hierbei grosser Gefahr ausgesetzt seyn. Ich halte daher die in einigen Gegenden