

Obst über den Winter aufzubehalten

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

Objektyp: **Article**

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

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

Heft 37

PDF erstellt am: **15.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-543944>

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.

Obst über den Winter aufzubehalten.

Die Art das Obst in Fässern aufzubewahren ist bei uns wenig üblich, und hat doch Vorzüge vor der gemeinen Weise es auf Hürden zu legen, wenn es auch nur wäre, daß es in Fässer gepackt weniger Platz einnimmt und vor den Mäusen sicher ist. Daß sich aber das Obst, besonders die Äpfel, auf diese Weise lang bis in den Sommer frisch und gut erhalten, ist hier schon einige male und noch gerade den vorigen Winter probirt worden.

Man hat dazu kleine recht reine und trockene Fässer nöthig. Salzfüßlein taugen nicht dazu, weil sie die Feuchte an sich ziehen und dem Obst einen fremden Geschmack mittheilen. Aus den Weinfässern muß man den Weingeruch erst sorgfältig ausziehen, alsdann können solche eher gebraucht werden. Am besten ist es, wenn man eigene dazu machen läßt, und diese rein und trocken hält. Kleine sind den größern vorzuziehen, weil man sie leichter von der Stelle bringen kann, und weil die Äpfel, wenn ein Faß einmal angepackt worden, sich nicht mehr lange halten, also nach einander gebraucht werden müssen.

Die Äpfel welche man einpacken will, müssen sorgfältig bei trockenem Wetter abgelesen, und nicht gedrückt werden. Man sucht lauter gesunde, frische und vollkommene Früchte aus, man wischet sie ab, und legt sie schichtweis, am besten grad unter dem Baum, so fest in das Faß, daß sie sich nicht bewegen können, schlägt das Faß zu und läßt solches an einem lustigen Orte, auf einer darunter gemachten Lage, so lange stehen, bis eine starke Kälte einfällt, da man es dann in den Keller, oder allenfalls auf eine Kammer über einem Zimmer das ge-
 heißt



heißt wird, wo es nicht gefriert, bringen muß. Man muß zu jeder Art Obst ein besonderes Faß wählen, indem sie nicht alle gleich lange dauern, man nimmt aber nur die am längsten dauernden dazu. Ein schadhafteß Stück, das übersehen worden, kann ein ganzes Faß anstecken. Man muß daher wenigstens um Weihnachten zusehen, und Stück vor Stück herausnehmen, mit einem trockenen Tuch abwischen, und sogleich wieder einpacken. Sie werden sich noch besser halten, wenn man sie schichtweise in trocken Moos oder dergleichen Baumlaub, oder in wohlgetrocknete Kleien in Fässer legt. Statt Fässer könnte man auch Kisten brauchen, und die Fugen mit trockenem Moos verstopfen.

S . . .

Etwas für Drechsler und Tischler.

Wenn man Akacienholz, oder sogenannten amerikanischen Schledorn, mit grünen Nußschalen, und einer schwachen Infusion von Galläpfeln und Vitriol kochet, wozu man allemal gemeines Gummi und Weingeist mischet: so bekommt es davon eine Farbe, wie grünes Ebenholz, und läßt sich sehr gut gebrauchen.

Krönig Encyclop. 1 Thl.

