

Zeitschrift: Der Sammler : eine gemeinnützige Wochenschrift für Bündten
Herausgeber: Bernhard Otto
Band: 2 (1780)
Heft: 40

Artikel: Nach der in Tokai gebräuchlichen Weise einen Beerwein zu machen, durch Veranstaltung des Herrn Expeditionsraths Eisenlohns daselbst
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-544101>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 08.02.2025

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

ret, weil die Wolle, wenn sie abgeschoren ist, viel schwerer rein gewaschen wird. Bei uns wird es fast durchgehends versäumt. Eben so sehr versäumt man die Sortirung der Wolle nach ihrer Feinheit und Güte. Die Wolle der Widder, der Hammel, der Weibchen, der jungen und alten Schafe, der Lämmer, die Rückenwolle, die Schenkelwolle, die Bauchwolle, müssen von einander abgefondert, und jede Sorte allein zu verschiednem Gebrauch, oder zu verschiedner Mischung aufbehalten werden. Der Fabriquant kauft keine Wolle, wenn sie nicht sortirt ist, oder bezahlt sie nur schlecht. Die Schwedischen Bauern spinnen ihre feine Wolle selber, vom Garne weben sie gemeine Zeuge, die sie hernach in den Fabriken zubereiten und färben lassen, damit reisen sie auf die Märkte, und gewinnen darauf fünfmal so viel, als wenn sie die Wolle unverarbeitet verkauffen würden.

Nach der in Tokai gebräuchlichen Weise einen Beerwein zu machen, durch Veranstaltung des Herrn Expeditionsraths Eisenlohns daselbst.

Man zopft die vollkommen zeitige Beere (gut ist es, wenn sie, nachdem sie vollkommen zeitig waren, noch einige Fröste erlitten haben) abgefondert von den untauglichen ab, bringt sie in ein Fäßlein oder Zuber, das eine solche Stellung hat, daß der Saft unten durch das Zapfloch in ein untergesetztes Gefäß ablaufen kann. Wenn nichts mehr herauströpfet, so hebt man das abgeloffene, als eine honigsüße Essenz, besonders auf. Nun
misch



mist man die im Fäßlein zurückgebliebene Trester der
 Beere, wie viel sie Kübel füllen; zertritt oder zerstoßt sie
 alsdann zu einem Mueß, aber ohne die Traubenkernlein
 zu zerstoßen, und gießt noch so viel ordinären guten Most
 daran, z. E. auf 4 Kübel voll Trester 8 Kübel voll Most,
 der aber noch nicht gäret, also noch ganz süß ist; hier-
 auf rührt man alles wohl um, deckt es genau zu, und
 läßt es 3 Tage, überhaupt so lange stehen, bis es auf-
 nimmt, und die Gährung ein dahin gehaltenes Licht
 auslöscht. Inner dieser Zeit rührt man alle Tage um.
 Sodann läßt man ab, keltert, thut den Vorschuß zum
 Vorlauf, und hat den Wein der zweiten Güte. Den
 Druckwein behält man besonders. Auf die Trester gießt
 man noch einmal Most, verfährt wieder so, und hat
 am Vorlaß und Vorschuß den Wein der dritten Güte.
 Beide Druckweine thut man zusammen, und behält sie
 besonders. Bei diesem Beerweinmachen geht nichts ver-
 lohren. Entweder muß man zu solchem Beerwein früha-
 zeitige Sorten haben, die in sonnenreichen Bergen ste-
 hen, und die man besonders vor andern lesen darf;
 oder man muß gute zeitige Trauben länger stehen lassen,
 bis ein Frost darüber geht, und indessen, bis man diese
 lieft, den ordinären Most süß erhalten, um daraus den
 Wein der zweiten und dritten Güte machen zu können.
 Diese Weise kostet zwar viele Mühe, aber man erhält
 auch einen vortreflichen Wein dafür, und vermeidet allen
 Abgang.

