

2. wenn man ein altes Weinfäß mit einer dauerhaften Sorte Aepfel oder Birnen füllt, doch so, daß oben ein halber Fuß Raum bleibt; sodann den Deckel auf das Obst legt, ihn mit Steinen beschwert, und das Faß mit Wasser füllt.

Gegen Erfrieren bewahrt man die Früchte sicherer durch bloße Abhaltung der Kälte als durch künstliche Wärme; und es ist also am gerathensten, die Früchte in guten Kellern oder in schicklichen Gruben in der Erde zu verwahren, wo man sie mit trockenem Moose bedeckt.

Will man aus Obst Wein machen, so muß es zwar vollkommen reif seyn, aber auch eine gewisse Herbigkeit behalten, weil der Wein sonst weder stark noch dauerhaft genug wird. Der wahre Obstwein wird hauptsächlich nur aus Aepfeln und Birnen bereitet, deren Saft einer geistigen Gährung am fähigsten ist; am liebsten nimmt man Herbst- und Winteräpfel von ungepfropften Stämmen.

Man sammelt die nach und nach abgefallenen Früchte in besondere Haufen, und so auch die abgenommenen, und legt sie unter freyen Himmel, wo man durch Einwirkung des Regens und Thaues sie mürbe werden läßt; es schadet sogar nicht, wenn sie der Fäulniß sich nähern. Sie können Tag und Nacht in trockner und nasser Bitterung liegen, denn wollte man sie im Hause aufschütten, so würden sie sich erhitzen und gähren.

Das mürbe Obst, das nun den rechten Grad der Reife erhalten hat, wird sodann in einer eigenen Maschine zerrieben und in gewöhnlichen Schraubpressen gepreßt.

Man muß nur so viel zerreiben, als man noch an demselben Tage pressen kann, weil es über Nacht leicht in Gährung geräth; man preßt aber so stark und so oft, bis das Mus ganz trocken ist.

b. 2te Art.

38.

Wie bewahrt man Früchte gegen Frost?

39.

Wie macht man aus Obst Wein? Aus welchem Obste?

40.

Wie wird das Obst mürbe gemacht?

41.

Wie wird das mürbe Obst weiter behandelt?