

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

In England, Frankreich und auch am Rhein wird der gute kräftige Most sogleich nach Vollendung der stürmischen Gährung von der Hefe abgezogen und in reine Fässer gefüllt, wodurch der Most an Wohlgeschmack gewinnt und eben so dauerhaft bleibt. In obstreichen Jahren wird hier sehr viel Most gemacht, und man darf annehmen, daß in den meisten Bauernhöfen 200—300 Eimer, und in den größere Obstbaumpflanzungen besitzenden Wirthschaften 400—600 Eimer Most und auch darüber, in besonders gesegneten Obstjahren gewonnen werden. In solchen Fällen sind wohl umständliche Arbeiten nicht leicht möglich, wegen Mangel an Zeit und Raum; das Einsammeln des Obstes und die Mostbereitung geschieht durch das Hauspersonale, und da die übrigen landwirthschaftlichen Arbeiten um diese Zeit ebenfalls zahlreich und unaufschiebbar sind, so müssen auch die Nachtstunden zur Mostbereitung benützt werden. Ein Zusatz von Wasser findet in guten Jahren selten statt; hingegen kommt dies in Nothjahren häufig vor, und werden dann die Preßstöcke aufgelöst, mit Wasser begossen und nochmals ausgepreßt.

Der Mostessig wird hier nur aus den Preßstöcken der Birnen für den Hausbedarf bereitet; da dieser Mostessig allen künstlich bereiteten in jeder Beziehung vorzuziehen ist, und in großen Mengen bereitet werden könnte, so wäre ein stärkerer Absatz, selbst in die Nachbarländer sehr lohnend und darum wünschenswert.

Die Preßstöcke werden hier gewöhnlich weggeworfen, das Trocknen derselben zu Brennmaterial kommt selten vor. In Frankreich werden diese Preßrückstände als Dünger für die Obstbäume verwendet; ist auch die Düngerkraft nicht so bedeutend, so dient diese Decke eben so wie Lederlohe als Schutz gegen die Hitze, und hindert zugleich das Austrocknen der Erde, so wie das Wuchern des Unkrautes.

Der gut bereitete Most kostet hier pr. 1 Eimer 2½ bis 3 fl. Birnenmost etwas weniger, reiner Apfelmmost besonders von Weingärtling oder Wiesling 50 kr. und auch 1 fl. mehr. Mostessig pr. 1 Eimer 1 fl. bis 2 fl.

Der Most ist hier allgemeiner Hausstrunk für die Landwirthe und deren Arbeiter; der weitaus größere Theil wird daher im Hause selbst konsumirt; der übrige wird in die benachbarten Märkte und Städte und nur ein kleiner Theil über die Landesgränzen verkauft.

Zwetschken und Pflaumen.

Die Pflaumen und besonders die Zwetschken gedeihen vorzüglich in fettem kräftigem, etwas wenig feuchtem Boden und in warmer Lage, eine Düngung mit Jauche befördert das Gedeihen und den Fruchtansatz ungemeyn, und es lohnen die Zwetschkenbäume jede empfangene Pflege sehr reichlich. Die vielen geschmackvollen Früchte, das leichte Pflücken, das schnelle Gedeihen, die vielfältige Verwerthung durch Dörren, Brennen, Gesälzbereitung u.; das vorzügliche harte Nutzholz, das alles empfiehlt den Zwetschkenbaum zur allgemeinen Pflanzung. Unbegreiflich ist daher die stiefmütterliche Behandlung in hiesiger Gegend; man läßt die Zwetschkenbäume gar nicht als Obstbäume gelten, und vergönnt ihnen deshalb keinen ordentlichen Standort. Die Baumzüchter bringen herrliche Zwetschken-Hochstämme