
Fünftes Kapitel.

Anweisung zur Darstellung künstlicher Weine
für den häuslichen Gebrauch.

Einleitung.

§. 642.

Der ächte Wein behauptet allerdings den Vorzug vor jedem andern weinartigen Getränk, das man aus säuerlich-süßen Obst- oder Beerenfrüchten darstellen kann. In so fern diese aber, besonders in ländlich-wirtschaftlichen Anstalten erzielet, und zum Theil häufig gewonnen werden, verdienen solche, rücksichtlich ihrer mehr oder weniger ähnlichen Grundmischung mit dem Weinbeersafte, auch keinesweges aus der Acht gelassen zu werden.

§. 643.

Das wahre Wesen in dem Traubensaft ist der Zuckergehalt, denn er bietet die Grundlage zum Geiste, so wie zur Aepfelsäure dar, die nach vollendeter Fermentation des im Weinmoste vorhandenen Zuckergehalts

erzeugt werden. Die Weinstein säure, so wie das weinsteinsäure Kali, welche Bestandtheile im Weinmoste ausmachen, kommen hierbei nur als Nebenmittel in Betrachtung, welche auf das Wesen des Produktes von keinem bedeutenden Einflusse sind. Uebrigens bezieht sich dieses auch nur auf den Most aus Äpfeln und Birnen; die Säfte von Kirschen, von Johannisbeeren, von Erdbeeren, von Himbeeren, von Stachelbeeren u. enthalten ebenfalls Weinstein säure, nur weniger Zuckerstoff als die Beeren des Weins, also nähern sich diese darin den Weinbeeren gleichfalls. Was übrigens jenen Säften der Beerenfrüchte an wahrem Zuckergehalte mangelt, kann leicht durch Zusatz von Zucker ersetzt werden.

Erster Abschnitt.

Anweisung zur Bereitung des Obstweins oder Eiders.

§. 644.

Die Bereitung des Obstweins oder Eiders geschieht auf eine ganz einfache Weise, und setzt wenig oder gar keine besondere Kunstfertigkeit voraus. Die Güte des Obstweins hängt vor allen Dingen von der edlen Sorte des Obstes ab, dessen Saft dazu verwendet wird, so wie von seiner vollkommenen Reife, welche mit der Masse seines Gehaltes an Zuckerstoff immer im Verhältniß steht. Wichtig aber ist die Zubereitung des Mostes aus solchen Früch-

ten, welche viel Vorsicht erfordert, wenn der Saft nicht durch fremde Beimischungen verdorben werden soll, die auf die Güte des daraus gezogenen Weins einen mehr oder weniger nachtheiligen Einfluß ausüben können.

§. 645.

Alle Obstarten (Äpfel und Birnen) enthalten in ihrer Schaafe ein eigenes Del, und in ihren Fruchtkernen sogar Blausäure. Sie sind ferner stets mit freier Äpfelsäure beladen, die es nothwendig macht, alles Metall zu vermeiden, welches von dieser Säure angegriffen werden kann, weil sonst der Saft dadurch in seiner Grundmischung verändert wird.

§. 646.

Will man aus Äpfeln und Birnen einen sehr guten und wohlschmeckenden Cider bereiten, so muß man sich die Mühe nehmen, die Früchte vorher abzuschälen, und von den Kernen zu befreien. Zum Abschälen und zum Ausschneiden der Kerne darf kein eisernes Messer angewendet werden, weil das Eisen von der Säure des Obstes zu leicht angegriffen wird, und denn letzteres einen eisenhaltigen Wein darbietet, der, wenn er mit der Luft in Berührung tritt, eine bräunliche Farbe annimmt. Man bedient sich zu dem Behufe am besten eines Messers mit silberner oder mit durch Silber plattirter Klinge.

§. 647.

Das Zerkleinern des Obstes muß mit hölzernen Stampfen oder mittelst feinerer Walzen geschehen, von welchen

das Eisen entfernt gehalten wird. Das Auspressen des Saftes geschieht vermittelst einer gewöhnlichen Presse.

§. 648.

Der erhaltene Most kann, um einen geistreichen Wein daraus zu gewinnen, vor der Gährung mit 5 Procent Zucker versetzt werden, den man darin löset. Man füllet nun den Most gleich in ein Faß mit offenem Spunde und läßt die Weingährung darin so lange vollenden, bis kein Sischen und Brausen mehr wahrgenommen wird. Man spundet hierauf das Faß zu, und läßt solches 4 Wochen lang in einem kühlen Keller ruhen.

§. 649.

Man ziehet nun den gegohrnen Most, mittelst eines 3 Zoll über dem Boden des Fasses angebrachten Hahns, möglichst klar ab, und bringt ihn auf ein anderes Faß, das vollkommen damit angefüllet wird; worauf man das Faß zuspundet und den Wein 8 Wochen darauf ruhen läßt; nach welcher Zeit derselbe abermals auf ein anderes Faß abgezogen werden muß, auf dem er, wohl verspundet, ein volles Jahr liegen bleibt. Während dieser Zeit muß das Faß alle 3 Wochen geöffnet, und, je nachdem der Wein sich verzehret hat, mit Wein von derselben Art nachgefüllet werden.

§. 650.

Nach abermaliger Beendigung eines Jahres wird der Wein abermals auf ein neues Faß abgezogen, auf dem er, im kühlen Keller, noch ein Jahr lang gut gepflegt wird; er ist nun ein guter trinkbarer Wein.

Zweiter Abschnitt.

Wein aus Beerenfrüchten.

§. 651.

Als süßlich-saure Beerenfrüchte können angewendet werden, um einen guten Wein daraus zu bereiten, die Johannisbeeren, die Himbeeren, die Stachelbeeren, die Erdbeeren und die Kirschen (besonders Glaskirschen, Matten, Amarellen u.). Bei den Kirschen ist es gut, sie vorher von den Kernen zu befreien, wenn nicht der daraus bereitete Wein den Kerngeschmack annehmen soll. Die früher genannten Früchte können dagegen mit den Kernen zerquetscht und der Rückstand ausgepresset werden.

§. 652.

Um geistreiche trinkbare Weine daraus zu erhalten, ist es zu empfehlen, den Saft vorher mit 8 bis 10 Procent Zucker zu versetzen, der in einer kleinen Portion des Saftes für sich gelöst, und das Gelöste dem übrigen Moste zugesetzt wird. Die Behandlung des Mostes, nach überstandener Weingährung, wird ganz auf dieselbe Weise veranstaltet, wie solches beim Obstwein näher erörtert worden ist. Auf solche Weise gewinnt man, wenn sie gut abgelagert sind, sehr gute geistreiche Weine aus jenen Säften, die jeden andern Wein entbehrlich machen.

Dritter Abschnitt.

Anweisung zur Bereitung künstlicher Weine.

Erste Abtheilung.

Ungarwein.

§. 653.

In ein Eimerfaß (zu 64 Berliner Quart Inhalt) füllet man 40 Quart irgend eines beliebigen weißen (am besten eines französischen) Weins. Man setzt nun 30 Pfund gelben Farinzucker zu, rührt alles so lange um, bis der Zucker geschmolzen und im Wein gelöst worden ist. Nun werden der Flüssigkeit 15 Pfund große, von den Stielen befreite Rosinen zugesetzt, welche vorher mit den Fingern zerissen worden sind. Man rührt abermals alles gut unter einander, füllet das Faß vollends mit Wein an, nagelt über die Spundöffnung ein Stück doppelte Leinwand, und läßt nun das Faß so auf einem Lager, bei einer Temperatur von 13 bis 14 Grad Reaumur, ruhig liegen.

§. 654.

Nach dem Zeitraum von 10 bis 14 Tagen kommt die Masse in Gährung, welche sich durch Zischen und Brausen ankündigt. Läßt solches nach, so wird das Faß fest verspundet, und in einem kühlen Keller 8 bis 10 Wochen lang ruhig liegen gelassen.

§. 655.

Nun wird der Wein auf ein anderes Faß möglichst

klar abgezogen, das völlig damit angefüllet werden muß, fest verspundet und so lange liegen gelassen, bis er sich vollkommen geklärt hat, worauf solcher auf Bouteillen abgezogen werden kann.

Zweite Abtheilung.

Champagnerwein.

§. 656.

Zu dessen Darstellung bringt man in ein Eimerfaß (zu 64 Berliner Quart) 20 Pfund weißen Farinzucker, setzt 8 Stück in Scheiben zerschnittene Citronen mit den Schalen hinzu, nebst 12 Pfund große, von den Stielen befreite und vorher mit den Fingern zerrissene Rosinen. Indem man das Faß senkrecht aufgestellt hat, fülle man nun, bis auf zwei Finger breit vom obern Boden, guten weißen Franzwein hinzu, und läßt alles 5 bis 6 Stunden lang ruhig stehen, damit der Zucker sich lösen kann.

§. 657.

Man spundet nun die am obern Boden des Fasses befindliche Oeffnung fest zu, rollet das Faß öfters herum, damit alles wohl unter einander kommt, und stellt solches nun wieder senkrecht auf, und zwar an einem Orte, dessen Temperatur 14 Grad Reaumur nicht übersteigt. Man verschließt die Spundöffnung des Fasses mit einem Korkstöpsel, durch den ein Loch gebohrt ist, in welchem man eine 4 Linien weite heberförmig gebogene Glasröhre mit ihrem längern Schenkel

befestigt hat, während der kürzere Schenkel in ein Gefäß mit Wasser eintaucht, und wartet nun die Gährung ab.
§. 658.

Wenn die Gährung nachläßt, welches daran erkannt wird, daß keine Luftblasen mehr aus dem Wasser sich entwickeln, wird die Spundöffnung des Fasses fest verschlossen, und das Faß in einem kühlen Keller 12 Wochen lang ruhig stehen gelassen.

§. 659.

Jetzt wird nun der Wein, mittelst eines an der untern Seite des Fasses angebrachten Hahns, in gläserne Bouteillen abgezogen, die man mit kurzen Korkstöpseln schließt, und solche auf ein mit Löchern durchbohrtes Brett dergestalt placirt, daß die Oeffnungen nach unten gerichtet sind. So bleiben sie 4 bis 6 Wochen lang hängen, dann werden sie umgekehrt geöffnet, damit die etwa noch abgelagerte Hefe sich ausscheiden kann, worauf sie mit langen Korkstöpseln fest verschlossen werden, die man dann mit Draht befestigt und noch verpicht. So bleibt der Wein nun noch 8 Wochen lang liegen, und er ist dann zum Genuß brauchbar.

Dritte Abtheilung.

Muskatellersekt.

§. 660.

Man bereitet diesen Wein ganz nach derselben Vorschrift, welche zur Darstellung des Ungarweins (§. 653.) gegeben worden ist, nur mit dem Unterschiede, daß, wenn die Ferment-

tation des Weins auf dem Fasse sich ihrem Ende nähert, man 5 bis 6 Loth trockne, von den Stielen befreite, Flieder- oder Hollunderblüthen, in einen Beutel von Leinwand gebunden, in das Faß einhängt, und die Fermentation vollends zu Ende gehen läßt, worauf der Wein, wie beim Ungarwein bemerkt worden, behandelt wird.

Vierte Abtheilung.

Lacrimae Christi.

§. 661.

Zur Darstellung dieses Weins werden folgende Materialien erfordert:

- 15 Pfund große stengelfreie Rosinen,
- 12 — Lumpen- oder Farinzucker,
- 1 Eimer (= 64 Berliner Quart) guter Landwein.

Die zerrissenen Rosinen werden nebst dem Zucker in ein dazu passendes Faß gethan, der Wein darauf gegossen, und das Faß an einen mäßig warmen Ort hingelegt. Man setzt dem Ganzen 2 Loth gereinigte Pottasche, nebst eben so viel krySTALLINISCHER WEINSTEINSAURE zu, verschließt solches, rollet es eine Zeit lang herum, damit alles recht wohl unter einander kommt, und läßt es nun, mit locker verschlossenem Spunde, ruhig liegen.

§. 662.

Die Fermentation beginnt sehr bald, und dauert 6 bis 8 Wochen, worauf sie beendigt ist. Das Faß wird nun in einen Keller gebracht, worin solches, mit fest verschlossenem

Spunde, noch 10 bis 14 Tage liegen bleibt, worauf der Wein klar auf ein anderes Faß abgezogen wird.

§. 663.

Der gegohrne Wein stellt in diesem Zustande einen schönen trinkbaren Sekt dar. Um ihn in die Beschaffenheit der *Lacrimae Christi* umzuwandeln, wird demselben zuletzt so viel Syrup von schwarzen Herzkirschen zugesetzt, bis derselbe eine dunkle Farbe und eine liebliche Säure annimmt. Man läßt nun den Wein auf dem Fasse sich vollkommen klären, und hebt ihn zum Gebrauche auf.

§. 664.

Den Kirschsyrop bereitet man, indem die von den Kernen befreiten schwarzen Herzkirschen ausgepresst werden, worauf man den Saft, in einem nicht glasirten irdenen Topfe, mit seinem gleichen Gewicht Zucker versetzt, ein paar Mal aufwallen läßt, und ihn dann durch Flanell gießt.

Fünfte Abtheilung.

Frontignac.

§. 665.

Hiezu bedient man sich gleichfalls des (§. 653.) beschriebenen künstlichen Ungarweins. Wenn die Gährung bald beendigt ist, setzt man der Flüssigkeit 3 Loth Blätter von Salbey und 4 Loth trockne Fliederblumen (beide in einen Beutel von Leinwand gebunden) hinzu, und läßt die Fermentation damit vollends zu Ende gehen. Der Wein wird nun abgelagert, und dann klar auf Bouteillen gezogen.

Sechste Abtheilung.

Mikantwein.

§. 666.

Hiezu werden an Materialien erfordert:

28 Pfund gelber oder weißer Farinzucker,

30 — Corinthen oder kleine Rosinen,

1 Loth Galganthwurzel,

1 — Zimtkassie,

$\frac{1}{2}$ — Gewürznelken,

64 Berliner Quart guter Landwein.

Die Corinthen werden zerquetscht, der Zucker im Wein gelöst, und alles auf ein passendes Faß gebracht, 1 Loth gereinigte Pottasche und 2 Loth krySTALLINISCHE Weinstensäure zugegeben; die Gewürznelken, im zerfeinerten Zustande und in ein Beutelchen von Leinwand gebunden, in das Faß gehängt, solches leicht verschlossen, wird nun die Fermentation abgewartet.

§. 667.

Der gegohrne Wein wird nun auf ein anderes Faß abgezogen, solches fest verspundet, und einige Wochen lang ruhig liegen gelassen, um sich zu klären; worauf nun alles auf ein kleineres Faß abgezogen wird, auf dem er ein Jahr liegen bleibt. Er ist nun trinkbar. Die rothe Farbe ertheilt man diesem Wein durch einen Zusatz vom Saft der Heidel- oder Blaubeeren.

Benutzung der Rückstände von jenen Materialien.

§. 668.

Die Rückstände, welche von jenen Weinen, nach der ersten Gährung, auf den Fässern zurückbleiben, können noch auf Essig benutzt werden. Zu dem Behuf werden sie ausgepresset, der Rückstand nochmals mit etwas Wasser angerieben und abermals ausgepresset. Die sämtliche Flüssigkeit wird mit dem sechsten Theile fertigem Essig und dem zehnten Theile Spiritus versetzt, und in einem nicht verspundeten Fasse an einem mäßig warmen Orte placirt, wo man dann das ganze Fluidum nach und nach in einen guten Essig übergehen läßt.

Anmerkung. Man kann die vorher beschriebenen künstlichen Weine auch mit gutem Landwein zubereiten; wenn gleich die mit französischen Weinen bereiteten besser ausfallen.