
Sechstes Kapitel.

Anweisung zur Darstellung einiger weinähnlicher Getränke.

Erste Abtheilung.

Anweisung zur Darstellung eines dem Champagnerwein ähnlichen Getränkes, aus Birkenwasser.

§. 669.

Zur Darstellung dieses Getränkes sammelt man im Frühjahr, am besten in den Monaten Februar und März, den Saft von Birken. Man gewinnt solchen, indem man die Bäume, mittelst eines Hohlbohrers, einen Fuß über dem Boden, nach Morgen, Mittag und Abend so weit anbohrt, daß der Splint verlegt wird. Der Durchmesser des Hohlbohrers muß wenigstens 5 bis 6 Linien betragen. In jede der gemachten Oeffnungen schlägt man ein ausgehöhltes Stäbchen Hollunderholz ein, setzt einen Topf unter, und wartet nun das Ausströpfeln des Saftes ab, das sehr bald beginnt und fortbauert. Auf solche Weise kann in kurzer Zeit eine bedeutende Quantität des Saftes gesammelt werden.

Un-

Anmerkung. Wer im Besiz der Ahornbäume ist, kann diese statt der Birken zapfen. Der Saft der Ahornbäume leistet durchaus ganz dasselbe, wie der Birkensaft.

§. 670.

Um den Einen oder den Andern jener Baumäfte ferner zu verarbeiten, löset man in 32 Berliner Quart desselben (gleich einem Anker) 6 bis 7 Pfund gemeinen Koch- oder Lumpenzucker auf, und läßt das ganze Fluidum in einem kupfernen Kessel so weit verdunsten, bis 24 Quart übrig bleiben, nimmt den Schaum ab, gießt dann das klare Fluidum durch ein Stück Flanell, und läßt solches bis zur Temperatur von 30 Grad Reaumur abkühlen.

§. 671.

Man bringt 8 Stück von den Schalen befreite Citronen, die man jede in 4 Stücke zerschneidet, in ein reines Ankerfaß, gießt 8 Quart guten weißen Franzwein (sonst auch Landwein) hinzu, und zuletzt die eingedickte Auflösung des Zuckers in Birkenwasser oder Ahornwasser.

§. 672.

Hat sich alles bis zur Temperatur von 15 bis 16 Grad Reaumur abgekühlt, so setzt man 2 Eßlöffel voll guter frischer Oberhefe von einem nicht bittern Biere hinzu, rührt alles recht wohl unter einander, verschließt die Spundöffnung des Fasses nur leicht, und läßt das Faß 3 bis 4 Tage liegen; worauf solches in einen Keller gebracht, fest verspundet und noch 4 Wochen lang in Ruhe gelassen wird.

§. 673.

Jetzt kann nun die Flüssigkeit von der abgelagerten

Gefe mittelst eines Hahns, und zwar so klar als möglich, auf starke gläserne Bouteillen abgezogen werden, die fest verschlossen und verpicht werden müssen. Hat das Fluidum 14 Tage lang auf Bouteillen gelegen, so ist es trinkbar.

§. 674.

Dieser Birken- oder Ahornwein hat in der That viel Aehnlichkeit mit dem ächten Champagner, er mouffirt stark, und schmeckt sehr angenehm. Er hält sich Jahre lang ohne Verderbniß, und nimmt an innerer Güte immer mehr zu.

§. 675.

Wenn man die Bäume, besonders die Ahornbäume, nachdem sie aufhören zu tröpfeln, mit Thon verschmiert, oder nur in die gemachte Oeffnung ein Stückchen abgerundetes Holz schlägt, und sie mit Erde verklebt, so verwächst die Wunde sehr bald, ohne daß der Baum erkrankt. Man kann also auf solche Weise sich diesen Wein in jedem Jahre anfertigen, und ihn als Stellvertreter des Champagner gebrauchen. Je besser der Wein war, den man dazu anwendet, je schöner fällt auch dieses Kunstprodukt aus.

Zweite Abtheilung.

Darstellung eines dem Oeil de Perdrix ähnlichen weinartigen Getränkes.

§. 676.

Um einen dem Oeil de Perdrix ähnlichen künstlichen Wein darzustellen, operirt man ganz nach derselben Weise, wie vorher beschrieben worden. Indem man aber die Flüss-

figkeit auf das Faß bringt, um solche der Fermentation zu unterwerfen, setzt man derselben vorher 3 Pfund Himbeersyrup zu, der damit gut gemengt werden muß. Man wartet nun die Gährung, wie vorher, gut ab, zieht die Flüssigkeit auf Bouteillen, und gewinnt so ein sehr angenehmes Getränk.

§. 677. Um den Himbeersyrup zu verfertigen, sammelt man die rothen Himbeeren zur Zeit ihrer vollkommenen Reife. Man zerquetscht sie in einem nicht gläsernen irdenen Gefäße, preßt den Saft aus, und läßt solchen in einem gut verzinneten kupfernen Kessel einmal aufwallen, worauf er durch Flanell gegossen wird, um die geronnene Gallerte davon zu trennen. Nun löset man in 1 Gewichtstheile dieses Saftes 2 Gewichtstheile Zucker auf, läßt alles ein paar Mal aufwallen, und gießt nun den Syrup durch Flanell. Ist er erkaltet, so wird solcher in gläserne Flaschen gebracht, und diese in einem kühlen Keller aufbewahrt. In diesem Zustande hält sich dieser Syrup Jahre lang, und kann, theils als eine Confectur, theils zur Darstellung des oben erwähnten Getränkes, benutzt werden.

Dritte Abtheilung.

Anweisung zur Bereitung eines guten Clairets.

§. 678.

Mit dem Namen Clairet bezeichnet man in Frankreich ein angenehm moussirendes weinartiges Getränk, das im

Sommer als Erfrischungsmittel genossen wird. Es hält sich nicht länger als höchstens 4 Wochen, ohne sauer zu werden; es darf daher nie in großen Quantitäten zubereitet werden, wenn es nicht bald verbraucht werden kann.

§. 679.

Um den Clairret darzustellen, löset man in 30 Quart reinem Regen- oder Flußwasser 6 Pfund Koch- oder Lumpenzucker kalt auf, setzt der Auflösung das mit Zucker abgeriebene Gelbe von 6 Citronen zu, nebst 1 Pfund krystallinischer Weinsäure, 2 Loth mit einem Reibeisen zerriebene Muskatennuß, und 3 Eßlöffel voll guter Bierhefe, mengt alles gehörig unter einander, und läßt solches auf dem leicht verspundeten Ankerfasse 14 Tage lang ruhig liegen, worauf das Faß, fest verspundet, noch 8 Tage lang in einem kühlen Keller ruhig liegen bleibt.

§. 680.

Die gegohrne Flüssigkeit kann nun auf gläserne Flaschen abgezogen werden, und ist zum Trinken brauchbar. Sie stellt für den Gebrauch im Sommer ein sehr angenehmes, gesundes, mouffirendes und erfrischendes Getränk dar.