

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Diätetisches Koch-Buch**

**Wiel, Josef**

**Freiburg, 1873**

Obstwein.

**urn:nbn:de:bsz:31-56696**

- 2) dem Schwer- oder Langwerden — wird geheilt durch Schütteln, Peitschen oder Zusatz von Gerbstoff;
- 3) dem Trübwerden — wird geheilt durch Abziehen oder durch das Schönen mit Hausenblase.

Aechter Wein macht, selbst wenn auch des Guten zuviel geschah, nicht so schlecht; die „geschmierten“ Weine dagegen verursachen schon in kleinen Quantitäten Kopfweh, Schwindel, Herzklopfen und verderben den Magen auf's Gründlichste. Stark geschwefelter Wein verursacht Sodbrennen.

Anwendung des Weines in der Küche. Am zuträglichsten und schmackhaftesten ist der Wein in natura. Dessenungeachtet geht die Küche darüber her, macht verschiedene Sorten warme Weine, Glühwein, Wein mit Eiern u. s. f. — Nichts für Kranke! Ausserdem kommt Wein zu Klösen- und Backwerkteigen. Endlich nimmt die Krankenküche zu den Saucen gewöhnlich Wein statt Essig. Von den Weinsuppen ist schon im 2. Capitel die Rede gewesen.

Beim Abfüllen des Weines in Flaschen werden manchmal gebrauchte Kork und unreine Flaschen verwendet und so der Grund gelegt zur raschen Verderbniss des Weines. Schon einmal gebrauchte Kork müssen durch Auskochen gereinigt werden, weil sie Hefe oder Säure eingesogen haben. Am sichersten geht Derjenige, welcher jedesmal neue Kork benutzt. Die Flaschen müssen mit warmem Wasser gründlich ausgespült werden (ohne Anwendung von Schrot, weil dieses Arsenik enthalten kann); endlich vergesse man nicht, dieselben gut austrocknen zu lassen. Die gefüllten Flaschen müssen gelegt werden, damit der Kork immer feucht bleibt; andernfalls trocknet dieser aus und schliesst nicht mehr gut.

**Obstwein.** Der Obstwein (Cider, Most) wird aus verschiedenen, meist geringeren, wässrigen Birnen oder Aepfeln bereitet. Er hat weniger Alkohol als die Weine, dagegen viel Säure und ist desshalb mehr ein kühlendes als aufregendes Getränk. Frischer gesunder Obstwein eignet sich in manchen Fällen als Heiltrank, ist namentlich für jene Fieberkranke, welche in gesunden Tagen ziemlich etc. — ein wahres Labsal.

Es gibt viel im Keller verdorbener Obstwein. Mancher lässt ihn einfach im Fasse liegen, wie er liegt; und da macht er alle jene Krankheiten durch, welche wir eben beim Wein aufgezählt haben. Verdorbener Obstwein ist mindestens ebenso schädlich wie verdorbener Wein. Durch fleissiges Ablassen, das am Ende nicht so viel Mühe macht, wäre fast immer abzuhelfen.

**Bier.** Das Bier enthält Wasser (Hauptbestandtheil), Alkohol, Kohlensäure, Hopfenbitter und Hopfenaroma, Zucker, Gummi, etwas Eiweiss und Salze. — Der Alkoholgehalt ist