

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Sammlung durchaus geprüfter und bewährt gefundener
ökonomischer Vorschriften zur Verfertigung der
veritablen Senteurs ... und anderen sehr vielen
nützlichen Sachen**

Weinlig, Christian Gottlob

Frankfurt am Main, 1802

Sechstes Kapitel

[urn:nbn:de:bsz:31-95988](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-95988)

Gummilack's suchen, und dieses mit einer feuerbeständigen blauen Farbe nebst Kreide, zu vermischen sich angelegen seyn lassen, wozu die dephlogistifirte Salzsäure noch am besten zu gebrauchen und vorzuschlagen wäre.

Sechstes Kapitel.

Eine Nachahmung ausländischer Weine.

Vin de Porto.

Dieser Wein wird roth gefärbt mit nachstehendem Saft: Man nimmt z. E. 50 Pfund gute, frische, reife Heidelbeeren, kocht sie in ihrem eigenen Saft mit $\frac{1}{2}$ lb Cremor tartari. Wenn sich die Hülfsen von denen Beeren zu separiren anfangen, so wirft man zu dieser Quantität $\frac{1}{2}$ lb Campechenholz, und läßt es eine Zeit lang damit kochen; wenn alles sehr gut ausgekocht ist, so wird es durch einen leinwandenen Sack gegossen. Unter dieser Zeit wird ein Ohmfaß parat gehalten, worauf man 10 bis 12 Pfund gequetschte wilde Schlehens thut, und die oben ausgekochte Heidelbeerbrühe gießt, alsdann das Gefäß vollends mit weißem Weine anfüllet, das Faß zuspundet, und den Wein 4, 6, auch 8 Wochen darauf liegen läßt. Man rührt alles unter dieser Zeit öfters mit einem hölzernen Stock um, gießt endlich den Wein ab, und preßt das Zurückgebliebene durch eine Leinwand.

Dieser abgessene und durchgepreste Wein wird abermals auf ein anderes Faß gefüllt, wo er sich clarificiren wird; und damit sich dieser Wein halten soll, so setzt man ihm etliche Maas Spiritus rectificatissimus zu.

Dieser Wein kann auch für Pontak getrunken werden. Nur muß man ihn an Farbe sehr dunkelroth machen. Viele setzen dieser Art Wein aufgelöseten Alaun zu, welchen ich aber der menschlichen Gesundheit für schädlich halte.

Eine Art Burgunder nachzuahmen.

Man nimmt dazu ein Ohngefaß, worauf ein alter guter Wein gelegen hat, in dasselbige thut man 50 lb zerstoßene Sauerkirschchen, 20 lb zerquetschte Heidelbeeren, 2 lb zu einem Brei geriebene Himbeeren, und gießt dazu 1 Maas gutes Rosenwasser. Alles wird sehr gut unter einander gemischt, und das Gefäß vollends mit gutem weissen Wein angefüllt, gut zugestopft, und 8 Wochen lang so liegen lassen. Uebrigens verfährt man damit, wie bei dem vorhergehenden gemeldet worden ist. Man setzt ihm, wenn er abgezogen worden ist, gleichfalls etliche Maas Spiritus Vini zu. Je älter er wird, desto besser wird er am Geschmack.

*4. Losen
Amomi =
= Allwund
quinnig.*

Malagawein.

Man thut in ein Ohngefaß 20 bis 30 Pfund zerquetschte große Rosinen, 10 Pfund braunen Zucker, und 4 Pfund zerstoßenen Samen Amomi, und füllet 3 Vierteltheile des Gefäßes voll mit

*10. Cey: jährl. 20
6. C. gl. 18
+ 2. l. Samen Amomi 7*

Wein, läßt es in einer gelinden Wärme liegen, und durcheinander arbeiten, und rührt es täglich etlichemal mit einem hölzernen Stock um. Wenn es nun in dieser Verfassung 8 bis 14 Tage gestanden hat, so ziehet man den Wein von dem Gefäß ab, und preßt die zurückgebliebenen Rosinen aus, mischt alles unter einander, und setzt ihm Spiritus Viki rectificatissimus zu; wenn er sich clarificirt hat, so wird er auf Bouteillen gezogen und im Keller verwahrt.

Schlehenwein.

Auf 1 Ohm ordinären rothen Wein werden 20 lb zeitige Schlehen gerechnet. Die Schlehen werden zuerst in einem Mörser mit samt den Kernen zu einem Brei gestossen, und zu dem Wein ins Faß hinein gethan, nebst einem Maas reinen Weingeist; man läßt es so 4 Wochen liegen, bis daß die Species sich mit einander vereiniget haben. Hernach wird der Wein abgestochen und in ein sauberes Faß, oder Bouteillen gefüllt.

Allantwein.

Man nimmt süßen Most ohngefähr 1 Ohm, und läßt ihn über $\frac{1}{2}$ lb geschnittener Allantwurzeln, welche an einer Schnur in den Wein hinein gehangen werden, etwas gähren, bis der Most den Allantgeschmack angenommen hat. Hernach wird er auf ein ander Faß abgestochen, so ist er fertig.

Jungen Rheinwein alt zu machen, und so zu verbessern, daß er die Güte eines zwanzigjährigen bekömmet.

Man nehme zu einer Ohm Rheinwein 13 lb spanische Rosinen, man lese selbige wohl aus. Die Rosinen werden in das Faß zu dem Wein gethan, nebst 1 Loth Hollunderblüthe und 1 Schoppen reinen Weingeist. Der Spunt wird nur lose darauf gelegt, so werden in 8 Tagen die Rosinen oben auf schwimmen, dann kommt der Wein in Gährung, und wird wieder zu Most. Von dem zuerst herausgezogenen Wein, um den Rosinen Platz zu machen, wird von Zeit zu Zeit aufgefüllt. Dieser Wein wird sich dreimal verändern, und wird in Zeit 3 Monaten, in den herrlichsten und delikatesten verändert, und alt seyn. Er kann auch versüßt werden, weil er Bestand hält. Wenn also von Anfang der Zubereitung 6 Monat verflossen, wird er auf ein anderes rein ausgebranntes Faß abgestochen, und nachdem er 8 oder 14 Tage geruhet, und flacker geworden ist, ist er zum Gebrauch fertig.

Vin de Cap, auch Lacryma Christi.

Man nimmt ein Ohmgefäß, füllet 3 Viertel desselben voll mit ordinärem Wein, welcher weder zu jung noch zu alt ist; alsdann nimmt man auf diese Portion, 20 Pfund weissen Zucker, 1 Loth pulverisirten Coriandersaamen, 1 Loth Würznelken, und 2 Loth englisches Gewürz, stößt alles sehr klein, und kocht alles dieses mit 2 Maas Rosen, 1 Maas

Orangenblüthenwasser und 10 Maas Wein ab, und wenn alles erkaltet ist, so gießt man es durch eine Leinwand, damit alles Unreine zurück bleibt. Man mische den kalt gewordenen Wein unter die ganze Quantität, die in dem oben vorgeschlagenen Ohmgefäß ist, spunde es sehr gut zu, und rüttle alles wohl durcheinander; das Durcheinanderrütteln und Hin- und Herrollen kann eine Stunde lang dauern; ist dieses vorbei, so bringt man den Wein aufs Lager, füllet ihn vollends ganz voll, und läßt ihn etliche Wochen liegen, da er sich setzen und clarificiren wird; sollte aber dieses nicht geschehen, so kann man ihn mit Hausblase, wie gewöhnlich, klären.

Muskatenselt.

Man verfährt damit akkurat so, als wie bei dem vorhergegangenen gelehrt worden ist. Nur ist der einzige Unterschied, daß man auf eine Ohm Wein 2 Loth auf einem Reibeisen sehr fein geriebene Muskatennüsse nimmt, und ihn mit 15 bis 20 Pfund weißem Zucker abkocht, 1 Maas Orangenblüthenwasser dazu thut, und durch heftiges Rütteln und Kollern gut unter einander mengt. Uebrigens wird hernach ebenfalls alles so behandelt, als wie bey dem vorhergegangenen Vin de Cap gelehrt worden ist. Dieser Wein muß ebenfalls sogleich auf Bouteillen gezogen werden.

Muskatellerwein.

Auf eine Ohm 3 — 4jährigen hiesigen, das heißt, Hochstädter, Dürkheimer, Bischofsheimer

oder Vergischen Wein, thut man $\frac{1}{2}$ lb schwarzen, fein gemahlenen Senf, und 2 Loth fein gemahlene oder geraspelte Muskatennüsse, bindet alles in einen leinwandenen Sack, und hängt denselben angebunden in das Gefäß, läßt den Wein etliche Monate darauf liegen, alsdann ziehet man ihn auf Boutheillen; er wird einen sehr angenehmen Geschmack haben.

Champagnerwein nachzumachen.

Eine Originalkomposition aus Frankreich.

Man nimmt dazu jungen brausenden Wein im Herbst bis in die Mitte des Dezembers, und verfährt damit folgendermaßen: Man hält so viel Boutheillen parat, als man füllen will; in jede Boutheille thut man zuvor, ehe solche mit dem brausenden Wein gefüllt wird, 10 bis 15 Gran Salis essentialis Tartari, oder so viel Alaun, imgleichen 1 Unze Spiritus rectificatissimus Vini; manche thun auch etwas Taubenmist hinein, welches aber Sauerei ist. Dieser oben erwähnte brausende Wein wird mit ein wenig in Wasser aufgelöstem Zucker versüßt, und gut unter den Wein gemengt; ungefähr auf eine Ohm Wein rechnet man 5 bis 6 Pfand Zucker. Wenn nun die Boutheillen in Bereitschaft stehen, so fülle man den brausenden Wein so geschwind, wie möglich, in dieselben, nur nicht, bis oben an den Pfropf, da denn die zweite Person mit besonders dazu gefertigten Pfropfen so derb, wie es nur möglich ist, die Boutheillen, mit Hülfe eines hölzernen Hammers zupfropft; die dritte Person verbindet mit Drath und verpicht die Boutheillen. Wenn man nur damit

fertig ist, so werden sie gut gerüttelt, und den Ausgenblick im Keller umgekehrt in Sand gesetzt.

Wenn er 2 — 3 Monate so gelegen hat, so kann man ihn schon verkaufen; er wird stark mouffiren. Die Ursache des Perlens oder Mouffirens ist die verhaltene Weingährung, oder der Zutritt der freien Luft und die losgelassene Elastizität der innern Luft. Daher sind die Mouffirweine weder mild noch alt, sondern jung, ungegohren, und schnellrauschend.

Wein aus denen weissen Johannisbeeren zu verfertigen.

Dieser Wein kommt dem Maderawein in allen Stücken bei, wenn er nach dieser Vorschrift verfertiget wird.

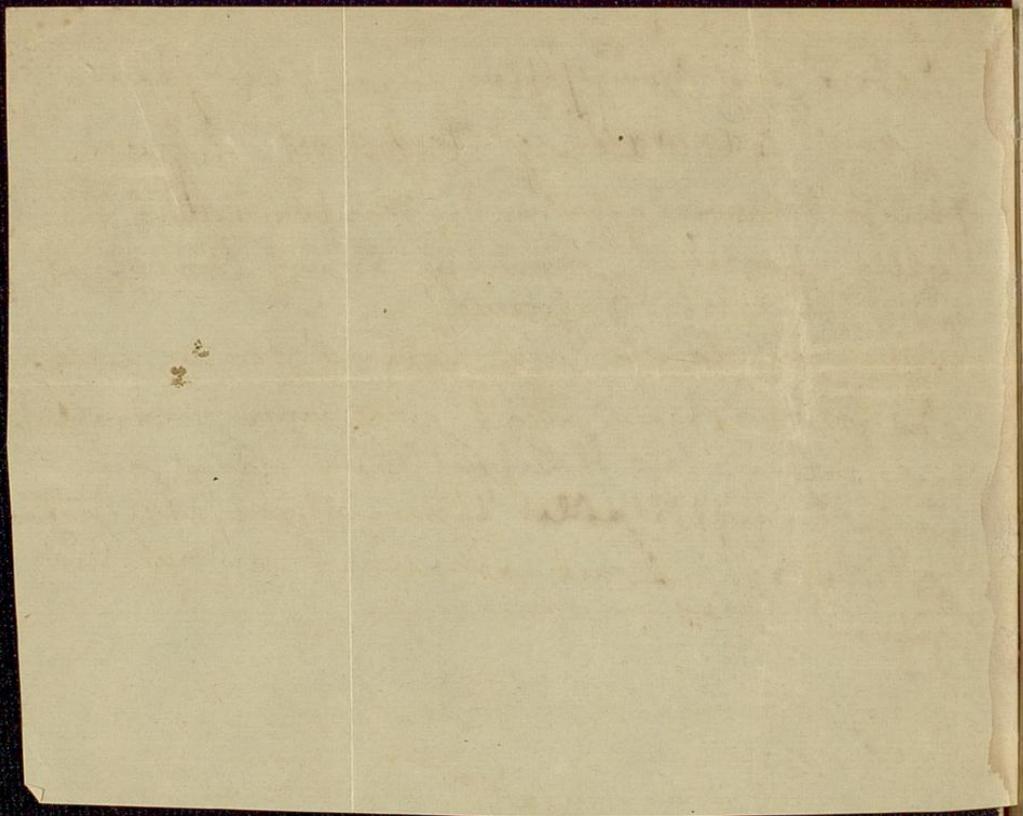
Man stampfe eine Menge abgeträubelte Johannisbeeren, man kann weisse und rothe unter einander nehmen, die weissen aber sind dazu die besten, bringe sie unter eine Presse, und presse den Saft aus, und vermische denselben mit 2 Drittel Wasser. Auf jedes Maas dieses Gemenges setzt man 1 Pfund Puderzucker, rühre alles um, bis der Zucker zerschmolzen ist, und gießt es geschwind in ein Gefäß, das neu und nach der gewöhnlichen Art zubereitet ist. Man hätte sich aber, es ganz voll zu füllen; so viel man künftig abzapft, so viel fülle man wieder dazu, damit es immer voll bleibt. Im Anfang läßt man das Spundloch auf, oder verdeckt es nur leicht, nach 3 Wochen aber wird es zugespundet, und so kann man es wenigstens bis den December liegen lassen. So lang der Wein noch gähret, läßt

Eubert von Trunzhausen, ruzom 3. Juny 1713,
von Karwath zu Hermsdorf 1) Rynast.

Opfer, Fiedelbogen, gefund in der Abtheilung, Raktion, Lande
Stellen, Maydeburg, Hamburg, u. auf Frankreich
zum Tode des Kaiserin.

No. 1111. So wird man Lobrecht davon, nun?

Das Johannisbeeren, selbst man, einem, pro, 1713,
den Polaris, der, geliefert, Rhein, wenn, wenn
gibt, Gemüth, die, Johannisbeeren, die, die
in, 1713, und, nun, nicht, mit
gefunden, hat.



fertig ist, so werden sie gut gerüttelt, und den Ausglick im Keller umgekehrt in Sand gesetzt.

Wenn er 2 — 3 Monate so gelegen hat, so kann man ihn schon verkaufen; er wird stark mouffiren. Die Ursache des Perlens oder Mouffirens ist die verhaltene Weingährung, oder der Zutritt der freien Luft und die losgelassene Elastizität der innern Luft. Daher sind die Mouffirweine weder mild noch alt, sondern jung, ungegohren, und schnellrauschend.

Wein aus denen weissen Johannisbeeren zu verfertigen.

Dieser Wein kommt dem Maderawein in allen Stücken bei, wenn er nach dieser Vorschrift verfertiget wird.

Man stampfe eine Menge abgeträubelte Johannisbeeren, man kann weisse und rothe unter einander nehmen, die weissen aber sind dazu die besten, bringe sie unter eine Presse, und presse den Saft aus, und vermische denselben mit 2 Drittel Wasser. Auf jedes Maas dieses Gemenges setzt man 1 Pfund Puderzucker, rühre alles um, bis der Zucker zerschmolzen ist, und gießt es geschwind in ein Gefäß, das neu und nach der gewöhnlichen Art zubereitet ist. Man hätte sich aber, es ganz voll zu füllen; so viel man künftig abzapft, so viel fülle man wieder dazu, damit es immer voll bleibt. Im Anfang läßt man das Spundloch auf, oder verdeckt es nur leicht, nach 3 Wochen aber wird es zugespundet, und so kann man es wenigstens bis den December liegen lassen. So lang der Wein noch gähret, läßt

man eine kleine Oefnung, damit der Wein in seiner Gährung nicht gestöhret werde. Es bleibt der Wein nach geendigter Gährung bis ins Frühjahr, oder noch länger, auf seiner Hefen liegen, um ihn auf Bouteillen zu ziehen. Verlangt man eine Menge von diesem Wein auf einmal zu machen, so nimmt man auf eine ansehnliche Menge Johannisbeeren noch einmal so viel am Gewichte Wasser, und so viel Zucker, als Beerensaft. Es ist bekannt, daß alle Früchte von süßlichem Schleim, oder Zucker in Wasser und Honig mit soviel Wasser versetzt, daß ein Ey darauf schwimmt, Meth, oder eine Art von süßem, rauschenden Weine, durch den Weg der Gährung liefern.

Schließlich ist noch bei Verfertigung dergleichen Weine zu gedenken und nachstehende Regeln zu beobachten:

- 1) Die Mischung des Zuckers muß niemals warm geschehen, und zu denen Weinen warm gebracht werden.
- 2) Alle rothen Säfte, womit die Weine gefärbt werden, müssen vorher gut clarificirt seyn.
- 3) Alle diese künstlich verfertigten Weine müssen gehörig ausliegen, und jederzeit auf Bouteillen gefüllt werden.
- 4) Das Abziehen derer Art Weine ist sehr nützlich, wegen der Clarification und Verbesserung derer Geschmacks.

M e t h.

Wie selbiger in Polen von denen Juden verfertigt und für den besten gehalten wird. Eine Originalbeschreibung, aus der polnischen Sprache ins Deutsche übersetzt.

Die beste Zeit, Meth zu machen, ist in denen Hundstagen. Auf 1 Maas Honig kommen 8 Maas Brunnenwasser. Man gießt Honig und Wasser in einen Kessel, und hängt auf 100 Pfund Honig 1 $\frac{1}{2}$ Pfund Hopfen, nebst etwas gestoßenem Coriander, und ein ganz klein wenig getrocknete Salbey hinein. Will man den Meth stark haben, so thut man noch ungefähr 2 Loth Galgant, und Ingwer, Cardamomen, Muskatennüsse; von jedem 1 Loth in ein Säckchen. Man läßt es nun über einem Kohlenfeuer ganz langsam kochen, und schäumt es fleißig ab. Um das Unreine desto besser wegzubringen, kann man noch vor dem Kochen Eyerweiß dazu thun. Das Kochen darf nur eine kurze Zeit dauern. Wenn der Meth gänzlich abgeschäumt worden ist, nimmt man das Feuer unter dem Kessel weg, und läßt den Meth so weit abkühlen, daß man kein Ey darin hart sieden kann; man wirft zur Probe ein frisch gelegtes Ey hinein, senkt sich dieses so tief, daß man nur die Spitze sehen kann, so ist der Meth recht, sinkt es aber ganz herunter, so ist zu viel Wasser, und schwimmt es oben, so ist zu viel Honig dazu genommen worden.

Hat man gefunden, daß zu viel Wasser ist, so bringt man wieder Feuer unter den Kessel, und dampfet das überflüssige Wasser, ohne es kochen

zu lassen, gelind ab. Ist aber zu viel Honig, so gießt man mehr Wasser zu.

Wenn nun der Meth abgekühlt ist, so wird er auf ein Faß gefüllt, welches nicht ganz voll seyn darf; man behält auch etwas zum Nachfüllen zurück.

Das Ferment, womit man den Meth im Wasser zum Gähren bringt, muß sehr rein und gut seyn; unter währendem Gähren kann man noch etwas Gewürze, als z. E. Nelken und Safran, ins Wasser werfen.

Wenn der Meth ausgegohren hat, läßt man ihn 3 Monate gut verspundet liegen, und ziehet ihn alsdann ab.

Soll dieser hier fertigete Meth verfahren werden, so muß das Faß ganz voll seyn, und so bald er an Ort und Stelle gekommen ist, hält man in einem Säckchen grob geschnittenen Ingwer und Nelken ins Faß, wodurch er sich bald wieder setzt. Das Abgeschäumte kocht man noch einmal, siebet es durch, und gießt etwas Weinessig dazu; man bekommt davon sehr guten Essig.

Da sowohl bei Verfertigung der Liqueurs als Weine verschiedener einfachen destillirten Wässer und eingesalzener Blumen gedacht worden ist, so will ich bey dieser Gelegenheit die Bereitung derselben lehren, als z. E.

Rosenwasser.

Man nimmt zum Beispiel 10 Pfund eingesalzene Rosen, thut dieselben in die Blase, und 30 Maas Flußwasser darauf, verklebt die Blase sehr gut, und destillirt die Hälfte davon herunter.

Orangenblüthenwasser.

Man nimmt z. B. 4 Pfund eingesalzene Orangenblumen in eine Blase, gießt darauf 10 Maas Flußwasser, und destillirt 9 Maas davon herüber.

Zimmetwasser.

Es werden 1 Pfund Zimmetblüthe sehr gut gestoßen, 10 Maas Wasser mit Salz vermengt darauf gegossen, in eine Blase gethan, einen Tag und Nacht gelind digerirt, und alsdann 6 Maas Wasser davon abgezogen.

Nellenwasser.

Man nimmt dazu $\frac{1}{2}$ Pfund Nellen und 8 Loth Samen An.omi, stößt beides gröblich, vermischt es mit einer Hand voll Salz, gießt 15 Maas Wasser darauf, und destillirt 10 Maas Wasser davon ab.

Bittermandelwasser.

Man nimmt z. B. 2 Pfund bittere Mandeln, stößt sie mit ein wenig Wasser zu einem dicken Brei an, thut sie in einen groben leinwandenen Sack, gießt ungefähr 18 bis 20 Maas Wasser darauf, ziehet davon 15 Maas ab, und verwahrt es in steinernen Krügen.

Weisses Lilienwasser.

Man nimmt eine große Quantität weisse Lilien, thut dieselben, nachdem man sie vorher zerquetscht hat, in eine Blase, gießt Fluß- oder Regenwasser darauf, und destillirt die Hälfte davon ab.

Weißwurzelwasser, oder Salomoniswurzel.

Man nimmt 6 Pfund frische Weißwurzeln, stößt dieselben in einem Mörser zu einem Brei, gießt 20 Maas Wasser darauf, und destillirt die Hälfte davon herüber.

Krausemünzenwasser.

Es wird ungefähr 6 bis 8 Pfund frische Krausemünzen genommen, dieselbe wird klein gehackt, mit Salz vermischt, in eine Blase gethan, 20 Maas Wasser darauf gefüllt, und die Hälfte davon herüber getrieben.

Regenwasser.

Man füllet eine Blase mit Regenwasser an, wozu man etliche Pfund Kohlenstaub thut, und destillirt dasselbige, wie die andern Wasser, herüber. Es ist ein sehr reines Wasser, und kann zu vielerley gebraucht werden.

Das Einsalzen derer Rosenblätter geschieht auf nachstehende Art:

Man zupfet eine große Quantität Rosen von ihren Blättern ab, stampfet sie im Mörser zu einem Brei, und mischt unter 20 Pfund Rosen 5 Pfund Salz, alsdann werden sie, wenn das Salz gut untergemischt worden ist, in hölzernen Gefäßen so derb, wie möglich, gestampft; man beschweret sie mit Gewichte von Steinen oder andern schweren Sachen, setzt das Gefäß in Keller, so konserviren sie sich etliche Jahre.

Das Einsalzen derer Orangeblumen.

Diese werden alle von denen Orangebäumen abgebrochen, und so frisch, wie möglich, in große steinerne Töpfe mit Salz, ganz, wie sie sind, und nicht zerhackt oder zerstoßen, eingesalzen. Man legt unten auf den Boden des Gefäßes eines Fingers dick Salz, alsdann die frischen Orangeblumen, und so fährt man fort. Zu 10 Pfund Orangeblüthen, nimmt man 5 Pfund Salz.

Siebentes Kapitel.

Die ächte ostindische blaue Druckfarbe zu machen, anwendbar, auf Seide, Wolle, Cattun und Leinwand.

Man nimmt 12 Maas fließend Wasser, thut es in einen Kessel, und läßt es kochend heiß werden, dann nimmt man 6 H ungelöschten Kalk, und läßt ihn sich darin löschten, wenn er sich nun abgelöschet hat, thut man noch hinzu, 12 H Pottasche, und läßt es unter stetem Umrühren eine halbe Stunde kochen, dann durch ein grobes Tuch gelassen, und ausgepreßt, so ist die Beize fertig. Dann nimmt man vom feinsten Indigo 8 Loth, vom feinsten Auripigment 6 Loth; dieß wird mit Wasser auf einem Reibstein zum allerfeinsten Pulver abgerieben. Diese Mischung von Farben wird in 2 Maas oben beschriebener Beize geschüttet, und über ein Kohlen-