

# **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**

Vin de Porto

[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 Säfte: Man nimmt 3. E. 50 Pfund gute, frische, reife Heidelbeeren, kocht sie in ihrem eigenen Säfte 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 Schleh'en 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. C. C. ...  
10. C. C. ...  
6. C. C. ...  
2. C. C. ...*