

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

Schlehenwein - Alantwein

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

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.