

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

Eine Art Burgunder nachzuahmen - Malagawein

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

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: züßig - 20
6. C. glückselig - 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 Drey 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.