

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

Jungen Rheinwein alt zu machen, und so zu verbessern; daß er die Güte
eines zwanzigjährigen bekömmt - Vin de Cap, auch Lacrima Christi

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

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 versüht 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