

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

Champagnerwein nachzumachen, eine Originalcomposition aus Frankreich

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

oder Vergischen Wein, thut man $\frac{1}{2}$ lb schwarzen, fein gemahlene 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