

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

Wein aus den weissen Johannisbeeren zu verfertigen

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

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 moussiren. Die Ursache des Perlens oder Mousirens ist die verhaltene Weingährung, oder der Zutritt der freien Luft und die losgelassene Elastizität der innern Luft. Daher sind die Mousirweine 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

man eine kleine Oefnung, damit der Wein in seiner Gährung nicht gestöhret werde. Es bleibt der Wein nach geendigter Gährung bis ins Frühjahr, oder noch länger, auf seiner Hefen liegen, um ihn auf Bouteillen zu ziehen. Verlangt man eine Menge von diesem Wein auf einmal zu machen, so nimmt man auf eine ansehnliche Menge Johannisbeeren noch einmal so viel am Gewichte Wasser, und so viel Zucker, als Beerensaft. Es ist bekannt, daß alle Früchte von süßlichem Schleim, oder Zucker in Wasser und Honig mit soviel Wasser versetzt, daß ein Ey darauf schwimmt, Meth, oder eine Art von süßem, rauschenden Weine, durch den Weg der Gährung liefern.

Schließlich ist noch bei Verfertigung dergleichen Weine zu gedenken und nachstehende Regeln zu beobachten:

- 1) Die Mischung des Zuckers muß niemals warm geschehen, und zu denen Weinen warm gebracht werden.
- 2) Alle rothen Säfte, womit die Weine gefärbt werden, müssen vorher gut clarificirt seyn.
- 3) Alle diese künstlich verfertigten Weine müssen gehörig ausliegen, und jederzeit auf Bouteillen gefüllt werden.
- 4) Das Abziehen derer Art Weine ist sehr nützlich, wegen der Clarification und Verbesserung derer Geschmacks.