

## Neunte Abtheilung.

---

### Wein- und Essigkeller.

---

#### I.

Der wohlunterrichtete Kellermeister, oder umständliche Anweisung zur Kenntniß, Prüfung und Behandlung der verschiedenen Arten Weine.

Der Wein, welcher aus verschiedenen Ländern in Handel gebracht wird, ist von so manigfaltiger Art, daß eine genaue Kenntniß desselben Jedermann interessant seyn muß.

#### a) Allgemeine Bemerkungen über den Wein.

Wein in der bestimmten Bedeutung des Wortes, wird der die geistige Gährung überstandene Most der Weinbeeren genannt, nachdem solcher durch ein gehörig bewirktes Ablagern, von allen ihn trübenden Gesehttheilen befreuet worden ist. Die Güte des Weines hängt allemal von der Natur des Mostes ab, woraus er bereitet worden war. Seine guten Eigenschaften werden bestimmt: 1. durch seinen Gehalt an Zuckerstoff; 2. durch seinen Gehalt an

Geist oder Alkohol; 3. durch den Gehalt an riechbaren Stoffe; 4. durch den Mangel an Säure, die jedoch keinem Wein ganz fehlt, weil sie als Aepfelsäure und Weinsteinssäure einen natürlichen Bestandtheil im selbigen ausmacht; nur dann wenn auch Essigsäure vorhanden ist, kann man den Wein für verdorben ansehen.

Von den eben genannten allgemeinen Bestandtheilen eines Weines ist der riechbare Stoff (von den Weinhändlern auch Kläre und Grundgeschmack genannt) als einer der wichtigsten zu betrachten, auf dessen Daseyn oftmals allein der Werth des Weines beruht. Sein mehr oder weniger reiches Daseyn in einem Weine ist öfters aber von der langsamen oder schnellen Gährung abhängig, der man den Most unterwarf.

Nicht alle Weine, welche im Handel vorkommen, sind ungekünstelt. Der Weinhändler ist in den meisten Fällen auch Weinfabrikant, d. h. er weiß durch die Verbindung eines schweren gewürzhaften Weines mit einem leichten, an sich nicht schmackbaren ein Produkt hervorzubringen, daß den Gaumen hinreichend reizt, und wegen der Wohlfeilheit des Preises für die Abnehmer anlockend ist; wenn gleich ein solches Kunstproduct mit einem ganz natürlichen und nach Grundsätzen gepflegten edlem Weine niemahls in Vergleich gesetzt werden kann.

### b) Eigenschaften eines guten Weinkellers.

Ein sehr wichtiger Gegenstand für die Aufbewahrung und Pflege des Weines ist der Weinkeller. Derselbe muß gehörig gewölbt, mit Mauerfließen ausgelegt, und einer von außen her Statt findenden Erschütterung und Abwechslung der Temperatur nicht unterworfen seyn. Der Keller darf nicht zu trocken, helle, aber auch nicht zu feucht und dunkel

seyn. Im ersten Falle trocknen die Fässer zu leicht aus und werden spack, in letztern werden die Stäbe (Dauben) faul.

Soll der gelagerte Wein sich lange halten, und auf dem Fasse verbessern; so muß derselbe oft ausgefüllt und so oft es nöthig ist, abgestochen werden.

Je größer das Faß ist, auf welchem der Wein sich befindet, desto mehr veredelt er sich; weil die in gelagertem Weine ununterbrochene vorwaltende Gährung, durch welche die Masse des Geistes vermehrt wird, viel langsamer als auf kleinen Fässern fortschreitet, auch die in kleinen Fässern leicht erfolgende Erzeugung von Essigsäure in großen Fässern verhütet wird; so wie auch das Zähwerden des Weines darin verhindert wird, welches oft in kleinen Fässern Statt findet.

In einem Weinkeller darf billig kein anderes Getränk noch weniger eingezalzenes Fleisch oder Gartenfrüchte aufbewahrt werden, die leicht in Fäulniß übergehen, und mehrere dem Weine nachtheilige Ausdünstungen verbreiten.

Um sein Amt gehörig verwalten zu können, muß ein Kellermeister mit den gehörigen Geräthen versehen seyn. Es gehören dahin: eine Füllwanne, eine Brenne, zwey Eicher, einige Stech- und Winkelheber, ein großer Abstech- und ein Boutellenhahn, ein Faßtrichter, ein Hundskopf, eine Sternwinde, und ein Bandmesser. Die Fässer müssen sämmtlich mit eisernen Reifen gebunden, und mit hölzernen Kopfreifen versehen seyn; für den Nothfall müssen auch einige Schraubereife bey der Hand seyn.

### c) Von der Klärung des Weines.

Man versteht unter der Klärung des Weines, solchen klar zu machen. Gute regelmäßige Behandlung, und langes Liegen des Weines auf den Fässern

macht ihn am Ende selbst klar und er bedarf keiner besondern Klärung. Weil es aber gewisse Jahrgänge des Weines gibt, die von selbst nicht leicht klar werden, so muß man stets eine Portion Weinklärung vorrätzig haben.

Um diese zu bereiten, und zwar für weiße Weine, klopft man von der feinsten Hausenblase eine Portion auf einem Steine so dünn wie möglich; weicht solche hierauf mit wenig Wasser ein, knetet die erweichte Masse zu kleinen Kugeln, weicht diese in Wein ein, schüttelt das Eingeweichte oft um, bis eine durchsichtige Gallerte daraus entsteht. Man gießt während des Herumdrehens öfters etwas Wein hinzu, und fährt damit so lange fort, bis die Masse die Dicke eines dünnen Honigs angenommen hat. Man füllet sie dann auf gläserne Flaschen, schließt solche fest zu und bewahret sie zum Gebrauche.

Zur Klärung des rothen Weines bedient man sich des Eyweißes, welches langsam wirkt; einige wenden auch das Arabische Gummi dazu an.

Jede Klärung ist aber nur ein Nothbehelf, den man vermeiden muß, wenn es möglich ist: denn jede Klärung entzieht den Wein einen Rock, wie man zu sagen pflegt.

#### d) V o n d e r F a r b e .

In manchen Gegenden verlangt man eine gewisse Farbe des Weins. Diese Mittheilung der an sich unschädlichen Farbe wird das Stellen des Weines genannt. Man muß daher stets eine Parthie der Farbe oder Tinktur vorrätzig haben. Um sie zu bereiten, bringt man ein Pfund des feinsten weißen Zuckers in eine eiserne Pfanne, gießt soviel Wasser darauf, daß der Zucker sich löse, und kocht dann die Lösung so lange, bis sie eine schwarzbräunliche Farbe annimmt. Man setzt hierauf etwas Was-

fer hinzu, damit alles darin aufgelöst wird, und hebt dann diese Flüssigkeit in gläsernen Flaschen zum Gebrauche auf. Mit ihr kann nun dem weißen Weine wenn sie in verhältnißmäßige Menge zugesetzt wird, jede beliebige gelbe Farbe gegeben werden.

### e) Fässer zum Lagern des Weins und ihre Behandlung.

Je größer die Fässer sind, auf welchen der Wein gelagert wird, um so besser ist es für ihn. In Würzburg bedient man sich in den Lagerkellern von Fässern wovon ein jedes 160 bis 200 Eimer fasset, die mit kleinen Thüren versehen sind, durch welche man, um sie zu reinigen hineinsteigen kann. Im Rheingau und in der Pfalz bedient man sich dagegen der Stückfässer, deren jedes 18 Eimer 36 Maß aufnimmt.

Neue Fässer müssen erst bearbeitet, d. i. weingrün gemacht werden; um sie dadurch von dem Gerbestoffe und der Gallussäure zu befreien, die im Eichenholze enthalten sind. Zu dem Behufe muß das Faß 8 Tage lang mit kaltem Wasser ausgewässert, hierauf mit kochendem Wasser ausgebrühet werden, worauf man eine Maß trüben Wein im kochenden Zustand hinein thut, das Faß zuspundet und damit gut herumrollt. Eben so kann man das Faß mit starkem Weingeiste  $\frac{1}{2}$  Maß für ein Stück Faß gerechnet, gut ausbrennen lassen. Besser ist es aber doch immer auf ein solches neues Faß erst Most, dann eine geringere Sorte Wein zu lagern.

Fässer, worauf rothe Weine gelegen haben, dürfen nie mit weißen angefüllt werden; es sey denn, daß man das Faß vorher 8 Tage lang auswässern, und dann noch 3 bis 4 Mal stark auskochen, solches nach jedesmaligen Auskochen 24 Stunden stehen zu lassen, dann solches mit Wasser zu füllen, dasselbe 48 Stunden lang darin stehen zu lassen, um erst dann, wenn

das Wasser völlig klar und farblos erscheint, weiße Weine darauf zu bringen.

Fässer, auf welchen Essig gelegen hat, können billig nie zum Lagern des Weins auf selbigen benutzt werden. Sollte aber Mangel an Fässern entstehen, so kann man auch jene zum Wein anwenden, indem man Seifenlauge hinein thut, sie damit gut herumrollt, 3 bis 4 Tage solches Herumrollen fortsetzet, dann die Lauge herausgießt, und das Faß 3 bis 4 Mal, jedes Mal 24 Stunden lang, mit Wasser auswässert.

Fässer, auf welchen Wein gelagert ist, müssen beständig mit demselben vollgefüllt erhalten werden. Der Spund muß gehörig luftdicht in das Faß passen. Ist das Faß nicht voll mit Wein, so füllet sich der leere Raum mit Luft, die ihren Sauerstoff an den Wein absetzt, und die Essiggährung herbeiführt, wodurch bald Schimmel erzeugt wird, der Wein sich trübt, und nach und nach sauer wird.

Ist ein Weinsfaß ausgeleert, so muß es gleich geschwefelt, d. i. mit Schwefel ausgebrannt werden.

Um das Zehren des Weins in den Fässern zu vermeiden, ist es gut, solche mit einem Lacke zu überziehen, der aus einem Theile hellbraunem Pech und 2 Theilen Colophonium, durch Zusammenschmelzen bereitet worden ist. Hindurch werden alle Pori des Fasses luftdicht verschlossen, und das Rosten der eisernen Reifen wird verhindert.

Will man den Grad des Zehrens des Weines in den Fässern wahrnehmen, ohne sie zu öffnen, so kann man sich der folgenden von Hrn. Servière angezeigten Vorrichtung bedienen. Man nimmt eine Glasugel, die oben einen Hals, und unten einen Schwanz hat. Oben am Schwanz sitzt eine hohle Hülse von Messing, die oben einen viereckigen Rumpf und unten eine Holzschraube hat. Die messingene Hülse ist in eine gläserne Röhre gekittet.

Man bohrt nun mit einem Bohrer ein Loch vom gehörigem Durchmesser in den Spund, und schneidet mit einem Quintbohrer die nähmliche Schraube hinein, schraubt die Kugel auf und füllet sie voll mit Wein. Wenn nun der Wein zehrt, so fällt er in der Kugel, man bemerkt solches beim Eintritte in den Keller sogleich; füllt man sie nur gleich darauf wieder an, so hat man nie einen leeren Raum im Fasse zu befürchten, also auch keine der übeln Folgen, die ihn begleiten.

Sollte der Wein in der Kugel sich schnell senken, so ist sicher ein Wurmlloch oder eine andere Oeffnung in den Stäben (Dauben) des Fasses vorhanden, und man kann sich vor dem ganzen Auslaufen des Fasses sichern.

#### f) Vom Abziehen des Weines.

Ist das von den Weinhändlern bloß angebohrte Faß in den Keller gebracht, so wird solches auf ein zum Abzapfen bequemes Lager gelegt, der Spund aufgeschlagen, und nur so leicht in die Oeffnung gesteckt, daß er leicht wieder heraus genommen werden kann; man setzt alsdann den Hahn ein, zieht ein Glas Wein heraus, und läßt alsdann das Faß 2 Tage lang ruhig liegen; worauf nun das Abziehen des Weines auf die bereits zu recht gestellten Bouteillen verrichtet werden kann. Sie werden zuletzt gut zugespöpft.

#### g) Von den Krankheiten des Weines.

Der Wein ist zwey Hauptkrankheiten unterworfen, dem Sauerwerden, und dem Schwerwerden. Das Sauerwerden des Weines ist alle Mal eine Folge seines schlechten Aufbewahrens in nicht oft ausgefüllten Fässern. Das Schwerwerden ist eine Folge des vorwaltenden Extractivstoffes, der nicht gehörig zersezt worden ist.

Man heilt die Krankheit dieser Weine dadurch, daß man sie heftig bewegt, um die Gährung derselben zu erneuern; daß man sie klärt und auf andere Fässer abzieht.

## h) Verbesserung der Weine von schlechten Jahrgängen.

Der Wein von schlechten Jahrgängen, in welchen die Trauben ihre volle Reife nicht erhalten haben, läßt sich auf 4 Wegen verbessern: ein Mal im Moste selbst, indem man ihm vor der Gährung eine verhältnißmäßige Menge Zucker zusetzt; zweitens, indem der schon gegohrne Wein mit einem starken süßen Weine versetzt wird, und man ihn damit nochmals durchgähren läßt; drittens, indem man den schlechten geistigen Wein bis zur Hälfte ausfrieren läßt; viertens, daß man den Most bis zum dritten Theile einkochen, und das Einkochte mit frischem Moste vermengt in Gährung setzt.

1) Um das erste Mittel in Anwendung zu bringen, ist es hinreichend, dem Moste für jeden Eimer 6 Pfund Indischen Rohzucker zuzusetzen, damit er sich darin auflöse, um ihn nun mit in Gährung übergehen zu lassen.

2) Um das zweyte Mittel anzuwenden, versetzt man den schon gegohrnen Wein, wenn es weißer Wein ist mit dem fünften Theile seines Umfanges Pedro = Ximenes, und wenn es rother Wein ist, mit eben so vielen rothen schweren Alkantweine, und läßt das Gemenge 4 bis 5 Wochen auf dem Fasse ruhen, worauf der Wein abgegossen wird.

3) Um das dritte Mittel anzuwenden, läßt man den Wein bis auf die Hälfte oder den dritten Theil ausfrieren, wodurch die Wassertheile zu Eis erstarren, der Wein aber in einem geistreichen Zustande



flüßig zurück bleibt, und nun durchs Abziehen vom Eise getrennt werden kann.

4) Um das 4te Mittel anzuwenden, läßt man den frisch gepreßten Most in einem Kessel bis auf den vierten Theil seines Umfanges einkochen, löst die eingekochte Masse in drey Theilen frischen Mostes auf, und läßt nun das Ganze wie gewöhnlich gähren.

### i) Von den Rhein=Weinen.

Die Rheinweine sind ärmer an Geist, und an Zuckerstoff als die Französischen Weine, und die aus südlichen Ländern, aber sie enthalten mehr balsamischen Riechstoff, und dieses gibt ihnen einen ganz ausgezeichneten Werth für die Kenner.

Die Güte der Rheinweine wird bestimmt: 1) durch das Gewächs, 2) durch den Jahrgang; vorausgesetzt, daß das Jahr, worin geerntet wurde, ein gutes Jahr war, in welchem die Trauben ihre volle Reife erhalten hatten.

Die Rheinweine lassen sich füglich in 3 Hauptklassen eintheilen:

1) Zu der ersten Klasse gehören die Weine vom Schlosse Johannisberg; vom Rudesheimerberg; der Rothland; der Hinterhäuser, und der Liebfrauen=Milch.

2) Zu der zweyten gehören: der Hochheimer von der Döndehantey = und Karmeliter=Lage; der Markbrunner; der Asmannshäuser; der Geienheimer; der vom Schloß Bollrath; der Glauser; der vom Schönborn im Winkel; der Erbacher; der Steinberger, auch Haltgartenberger genannt; der Mittelheimer; der Schwarzhäuser, der Rothen- und Grorothenberg bey Schierstein; und der Nierensteiner.

3) Zu der dritten gehören: der Ort Johannisberger; der Ort Destricher; der Ort Winkler; der Hattenheimer; der vom Scharlachberge bey Bingen; der Wilhelm=Ruppenberger: Diesen folgen noch der Wein von Bacharach, von Raub, von Oberwesel, von Poppart; von Ober= und Niederlahnstein, wo die rothen Rheinweine wachsen.

Junge edle Rheinweine, die fürs Lager bestimmt sind, brauchen nur vier Jahre zu liegen, um im März abgestochen zu werden, dann können sie 20 Jahre lang auf ihrer Hefe liegen, nur müssen sie oft gestellt werden.

#### k) Von den Pfälzer=Weinen.

Die Pfälzerweine kommen den Rheinweinen am nächsten. Die besten Sorten wachsen in: Roth, in Neustadt an der Hart, in Ettinghofen, und in Forsten. Sie werden eben so wie die Rheinweine behandelt, sind aber etwas schärfer und weniger haltbar.

#### l) Von den Franken=Weinen.

Die Frankenweine haben keine so angenehme Gähre, wie die Rheinweine, auch weniger Geist, sie sind aber reicher an Zuckerstoff und ärmer an Säure; von guten Jahrgängen sind sie schon im zweyten und im dritten Jahre trinkbar. Als sehr geschätzte Frankenweine kommen vor: der Steinwein, der Leistenwein; der Wertheimer; der Würzburger; der Randesacker, der Eibelstedter; der Rötelseer; der Seineracher; und der Eschendorfer.

#### m) Von den Mosel=Weinen.

Die Moselweine haben einen angenehmen Geschmack, sie sind erfrischend und kühlend; sie dienen

besonders in warmer Jahreszeit, und zum Mengen mit Selterwasser. Man kauft sie am besten in Koblenz und in Kölln.

In der Gegend der Mosel besonders bey Engers, bey Gauch, bey Rheinau, bey Liedesdorf, und bey Langendorf, wachsen auch die rothen Bleichert-Weine, welche in Kölln und dem Rhein herauf sehr gangbar sind.

Ein vortrefflicher rother Wein wächst in Asmannshausen im Rheingau, der, wenn er von einem guten Jahrgang ist, eine vortreffliche Gähre und große Haltbarkeit besitzt, aber so hoch im Preise steht, daß er selten im Handel kömmt.

## n) Von den Oestreicher-Weinen.

Oestreich liefert sehr viele Weine, die nicht sehr reich an Geist und an Zuckerstoff sind, und ziemlich viel Säure besitzen. Sie sind wohlfeil, und werden nach Pohlen und die angränzenden Länder verführt.

## o) Von den Ungar-Weinen.

Ungarn liefert mehrere süße und auch nicht süße Weine von vortrefflicher Beschaffenheit. Dahin gehören: die Tokayer-Essenz; der Tokayer-Ausbruch; der Maslach; der Tokayer-Landwein; der Menescher-Ausbruch; der St. Georger-Ausbruch; und endlich die Ofner, die Ruster und die Kaschauer Weine.

a) Die Tokayer-Essenz ist die kostbarste Sorte von allen Ungar-Weinen. Zur Gewinnung derselben werden die ausgesuchtesten und reifsten Trauben, nachdem man sie halb hat welken oder eintrocknen lassen, von den Kämmen befreyt, und in einem Fasse über einander gehäuft, wo sich dann der Saft durch ihren eigenen Druck auspresset, der nun, sich

selbst in der Gährung überlassen, den feinsten saftreichsten, und geistreichsten Ungarwein, die Essenz darstellt.

b) Der Tokayer = Ausbruch wird auf eine ähnliche Weise aus den ausgesuchten, vollkommen reifen auf Stroh zur halben Austrocknung ausgelegten, und von den Kämmen befreiten Beeren genommen.

c) Der Maslach wird genommen, wenn die gewelkten Trauben, nachdem sie keinen Saft durch ihren eigenen Druck mehr von sich geben, nochmahls mit Most übergossen werden, und dann der Saft mit der Hand ausgedrückt wird.

d) Der Tokayer = Landwein wird aus den eben gesammelten Trauben durch das gewöhnliche Pressen gewonnen.

e) Der Menescher = Ausbruch und f) der Et. Georger = Ausbruch werden aus den Trauben jener Gegend auf dieselbe Weise bereitet, wie der Tokayer = Ausbruch. Sie sind sehr süß und geistig, zeichnen sich aber durch eine rothe Farbe von den Tokayer = Weinen aus.

Am häufigsten werden aus Ungarn nach Deutschland versendet die rothen Osner = Weine. In der Stärke kommen sie den Mittelsorten des Burgunders gleich, sind aber arm an Zuckerstoff, haben keine angenehme Gähre, viel Säure, und gebrauchen lange Zeit, um auf dem Lager zu reifen.

Vorzüglich nach Schlesien gehen: die Dedenburger, die Ruster, und die Serarder = Weine aus Ungarn, die säuerlich süß sind, sich aber mit der Zeit veredeln, und auf Boutellen gezogen, sehr haltbar sind.

#### p) Von den Französischen Weinen.

Frankreich ist in seinen südlichen Provinzen reich mit vortrefflichen Weinen begabt, womit nach ganz Europa und selbst nach Amerika ein bedeutender

Handel getrieben wird. Sie werden von Guienne aus bis an den Rhein, also an 150 Meilen weit versendet, und selbst in Mainz, welches durch eine vorzügliche Niederlage von Rheinweinen bekannt ist, werden sie vorzugsweise verkauft und geschätzt. Zu ihnen gehören:

α) Die Burgunder = Weine. ?

Der edelste und gesündeste aller französischen Tischweine ist der Burgunder, der die wenigste Säure hat. Ist er vom gutem Jahrgange, dann ist er reich an Geist, an Zuckerstoff und sehr edler Gähre. Sein Grundgeschmack ist delikate, und wird von den Franzosen bouquet de Bourgogne genannt. Er ist schon im zweyten Jahre trinkbar, und die vorzüglicheren Gattungen verbessern sich bis ins 4te Jahr, wo sie dann aber zurück gehen.

Wenn der Burgunder aus dem Lande kömmt, so muß er gekläret werden. Man verrichtet dieses, indem man auf ein Faß 5 Eyer mit  $\frac{1}{3}$  Seitel Salzwasser zusammenschlägt, das Gemenge in den Wein gießt, ihn damit 5 Wochen lang liegen läßt, dann abziehet, und auf Bouteillen füllet. Man kann vier Klassen der Burgunder = Weine unterscheiden:

1) Den besten Burgunder = Wein ziehet man zu Clos de Vougeot in einem mit einer Mauer umgebenen Weinberge; diesem folgt in der Güte der Romancée und diesem der Champertin.

2) Zur zweyten Klasse gehören die Weine von Autey von Montèlie, von Mercurey und aus der Gegend von Chalons.

3) Zur dritten Klasse müssen gerechnet werden, die Weine von Tornis und von Chenay in Maconnois.

Jene Burgunder = Weine sind sämmtlich roth. Außerdem hat man auch weiße Burgunder = Weine. Dahin gehören die Weine von Pouilly,

der von Suisse und der von Cote de Chion in Chalenois. Der allerberühmteste weiße Burgunder-Wein ist der von Mersaut, der sehr theuer ist. Diesem folgt der Montrachet eine Abart des vorigen. Die Hauptpläze, von welchen der Burgunder-Wein gezogen wird sind Nuits und Beaune.

### β) Der Champagner = Wein.

Die Provinz Champagne liefert nicht allein den in Deutschland allgemein bekannten moussirenden Wein von weißer Farbe, so wie den Oeil de Perdrix von blaßrother Farbe, sondern es wachsen daselbst auch ziemlich gute rothe Tischweine.

Zuden weißen moussirenden Champagner Weinen müssen gerechnet werden, die Weine von Verzenay, von Taizy, von Bouzy, von Mailly und von Verzier.

Zu den rothen moussirenden Champagner = Weinen gehören die Weine von Epernay, von Chagny, von Villiers, von Allerad und von Monthres.

Die allervorzüglichsten weißen Champagner = Weine liefern Ay, desgleichen Hautvilliers, ferner Pierry, nebst Avenay und Sillery.

Die moussirenden Champagner = Weine sind oft vieler Veränderung unterworfen, so daß der Wein in einer Zeit von 4 bis 6 Jahren mehrmals verdirbt und sich wieder herstellt.

Nicht selten wird der Wein in den Flaschen lang d. h. es bilden sich schlängelnde Streifen darin, der Wein hat alles Angenehme verloren, auch moussirt er nicht mehr, und stellt ein elendes Getränke dar.

Man stelle ihn dann an einen warmen Ort, um seine moussirenden Eigenschaften wieder herzustellen. Gelingt solches nicht, so öffne man die Boutellen und filtrire den Wein, setz etwas Weinstein und weißen Zucker zu, auch wohl etwas Weingeist,

fülle ihn darauf in Boutellen, verschließe sie recht fest, und setze sie, ehe man den Wein trinkt, an einen mäßig warmen Ort. War der Wein vorher nicht durchaus verdorben, so wird er nun wenigstens als ein Wein von mittlerer Güte genossen werden können. Oftmals ist ein langes Liegen des lange gährenden Weines, ohne alle Künsteley, allein hinreichend, seine vorige Güte völlig wieder herzustellen.

### γ) Die Bordeaux = Weine.

Diese spielen unter den französischen Weinen in allen Ländern eine ganz vorzügliche Rolle. Sie sind reich an Geist und Zuckerstoff, besitzen eine sehr edle Gähre, und eine so große Haltbarkeit, daß sie sich oft unter Umständen, die andern Weinen verderblich sind, noch veredeln. Sie vertragen anhaltende Seereisen, ja sie verbessern sich dadurch, deshalb werden sie nicht selten als Ballast nach Amerika gefahren, und von dort wieder zurück gebracht.

Die Bordeaux = Weine zerfallen in weiße und rothe. In den vorzüglichsten Sorten der weißen Bordeaux = Weine gehören: Vins de Grave, Entre deux Mers, Langoirans, Cadillac, Loupiac, St. Croix, Hats, Landiras, Fargues, Pujols, Poudensac, Ciron, Barsac, Soustern, Castillon, Sainte - Foy, Bergerac.

Zu den vorzüglichsten Sorten der rothen Bordeaux = Weine gehören: Chateau la Fitte, Chateau - Margeaux, Chateau la Tour - Medoc 1ste, 2te, 3te Sorte, Saint - Julien, Haut - Brion, Monferrand, Cotes, Libourne, Galliac, Grand - Constant und Cahors von verschiedenen Sorten.

### δ) Die Languedoker = Weine.

Sie müssen zwar den Bordeaux = Weinen in der Güte nachstehen, sind aber doch zum Theile auch

sehr gut. Es gehören dahin besonders die Weine von der Rhone, als: Tavells, Chateaneuf, Chuselan, Saint - Gilles, Saint - Christol, Saint - George, Longlade, Roussilon, Pierrdan &c. Sie sind aber weniger haltbar, als die Bordeaux = Weine.

Zuden Languedoker = Weine gehören auch noch der Lunel und der Frontignac, welche süße Weine sind, die zu Dessertweinen dienen, und unter allen süßen Weinen am wohlfeilsten sind. Hierher gehört auch noch der Riversaltes oder Muskatwein von Roussilon, den man auch den Französischen Tokayer nennt.

### e) Die Bayonner = Weine.

Bayonne liefert mehrere sehr gute weiße Weine, welche in die nördlichen Länder versendet werden, und oft dazu dienen, die weißen Bordeaux Weine zu ersetzen. Es gehören dahin: Haut Chalone, Basse - Chalone, Haut - Tursan, Basse - Tursan, Bian und Turançon.

### f) Die Dauphiné = Weine.

Zu den vorzüglichsten Dauphiné = Weinen, die in den Deutschen Handel gebracht werden, gehören Hermitage, ein schwerer rother Wein, den die Franzosen Le Médécin de la Cave zu nennen pflegen, weil er dazu gebraucht wird, leichte Weine damit zu verstärken, und ihnen Farbe zu geben. Man hat auch einen weißen Hermitage, ferner Cotes rotier und Cornes, welche zu den theuern Sorten gehören.

Noch liefern unter den verschiedenen Provinzen Frankreichs: Nantes, Orleans, Rochelle, und Blois gute Weine, die aber weniger in den Deutschen Handel kommen, und daher mit Stillschweigen übergangen werden.



Was man in Deutschland gewöhnlich schlechtweg weißen Franzwein zu nennen pflegt, ist fast nur ein Produkt aus einer niedern Sorte eines Bordeaux-Weines mit Bayonner = Wein verlängert und mit Barcellonaer = Wein (aus Spanien) oder Pierrdan (Languedoker = Wein) verstärkt; sie sind also nie Erzeugnisse eines eigenen Gewächses.

### q) Die spanischen Weine.

Spanien liefert viele treffliche weiße und rothe Weine, die aus Malaga bezogen werden. Sie sind reich an Geist und Zuckerstoff, hoch von Farbe, sehr fett und schwer. Es gehören dahin als die vorzüglichsten: Xeres (bitterer Malaga) Malaga, Malvesier, Pedro-Ximenes, Parcello-na, Tinto di Rosa, Alicant, Canariensect und Palmsect: Sie sind fast sämmtlich Biqueur-Weine, die außer dem Malaga, oft gebraucht werden, um leichte Französische Weine damit zu versehen.

### r) Portugiesische Weine.

Portugall liefert theils süße, theils nicht süße geistreiche kostbare Weine, welche aber durch den Transport an Güte verlieren. Der gangbarste von diesen nicht süßen Weinen ist der Portwein von rother Farbe und vielem Fener, der häufig nach England geht, dort aber gemeiniglich mit Rum oder Franzbranntwein gemengt, genossen wird.

### s) Italienische Weine.

Von den vielen Weinen, welche Italien erzeugt, kommen nur wenige süße Sorten in den Deutschen Handel. Dahin gehören die Lacrima-Christi aus dem Königreiche Neapel, der Muskatsect von Sirakusa in Sicilien, und die Weine von

Alhano, von Monte Fiascone und von Vicenza. Sie sind reich mit Geist und Zuckerstoff beladen.

### 1) Türkische Weine.

In der Türkei werden viele Weine gewonnen, die im Handel mehr oder weniger geschätzt sind. Dahin gehören:

1) Der Wein von Bulgarien von rother Farbe, der nach Pohlen geht.

2) Der Wein von Tripolis in Natolien von hochrother Farbe und reich an Geist; er geht zum Theile nach Rußland und den verschiedenen Gegenden des schwarzen Meeres.

3) Die Weine aus Sirien, woher man dreyerley Sorten bezieht: rothe, weiße und gelbe. Die weißen sind die kostbarsten, gewöhnlich sehr aromatisch und bitter. Die rothen und die gelben sind hingegen süß.

4) Die Weine von Cypern, die aus Pernika bezogen werden, und im Handel sehr geachtet sind. Junger Cypernwein besitzt ein starken Pechgeruch und Geschmack, der von den gepichteten Schläuchen herrührt; den er aber auf Fässern gelagert, nach und nach verliert. Junger Cypernwein ist roth der ältere aber blaß. Ganz alter Cypernwein wird in gläsernen mit Meerstroh oder Schilf überflochtenen Flaschen versendet. Der weiße Cypernwein ähnelt dem Muskatellerweine und wird mit der Zeit roth. Es giebt auf dieser Insel auch noch ordinäre Weine, wovon die bessern Sorten, welche um Omados wachsen, und den Provençerweinen gleichen, auch oft dafür verkauft werden.

5) Der Malvasier und der Muscatensect von der Insel Candia, der dem Cyperweine wenig nachgiebt, ja oft noch besser und lieblicher von Geschmack ist.

6) Der Wein aus Samos, ein Muskatellerwein von rother und weißer Farbe.

7) Der Wein aus Laurien, woselbst treffliche, weiße, versandbare Weine erzeugt werden; von denen die aus Sondag abstammenden Sorten allein stark, geistreich und den Liqueurweinen gleich, die übrigen aber nur leicht sind. Indessen vertragen nicht alle Türkische Weine den Transport zur See, daher sie auch nur in den Russischen Handel kommen.

### u) Die Kap = Weine.

Es gehören dahin die rothen und weißen Kapweine, die am Vorgebirge der guten Hoffnung und zu Constantia wachsen, und eben so selten als theuer sind; indem der Ohm ( $94\frac{1}{2}$  Maß auf dem Plaze mit 900 bis 1000 Gulden (in Silber) bezahlt wird; ferner die Materia-fri und Malvoisir = Weine, welche trefflich und magenstärkend sind, und von denen der letzte der theuerste ist.

### v) Die süßen Liqueur = und Dessertweine.

Zu den Liqueur = und Dessertweinen überhaupt werden gerechnet: die Cypernweine, die Muscatweine von Samos und von Scio, der Wein von Rivesaltes in Roussilon; der rothe, süße Alkantwein, und der Malagawein; der Lünel, der Frontignac, die Tokayer = Essenz und der Ausbruch. Alle diese Weine sind sehr reich an Geist, Zuckerstoff und Aroma. Sie sind am schönsten und besten, wenn sie das Alter von 2 Jahren erreicht haben; späterhin erhebt sich zwar die Geistigkeit derselben, aber das Aroma vermindert sich.

Man verwahrt sie am besten in recht kalten Kellern in Sand gelegt oder auch gestellt. In warmer Temperatur kommen sie oft in eine neue schäumende Gährung, so, daß die Flaschen nicht selten ge-

sprengt werden. In diesem Zustande nehmen sie, besonders die Ungarweine einen schwachen Stich (die Gabel genannt) an, welcher sich aber bald darauf verliert, wobey sie in den vorigen guten Zustand zurückgehen.

---

## II.

Anweisung, wie aus gemeinem Deutschen Landwein die meisten fremden Weine dergestalt nachgeahmt werden können, daß sie an Farbe, Geruch und Geschmack den natürlichen gleich kommen, sich durchs Alter verbessern, und der Gesundheit nicht nachtheilig sind.

### 1) Zubereitung eines guten Sekts.

Hierzu werden an Materialien erfordert:

15 Pfund recht gute große Rosinen (Sibeben),

12 — guter weißer Lumpenzucker,

1 Loth gereinigte Potasche,

1 $\frac{1}{2}$  — krySTALLisirte Weinsteinsäure.

Die Rosinen müssen von den Stielen befreyt seyn, hierauf werden sie einzeln aufgeschnitten, dann in ein festes mit heißem Wasser ausgebrühtes Weinfäß gebracht, und 1 $\frac{1}{2}$  Eimer gewöhnlicher Landwein darauf gegossen. Das Faß muß indessen so groß seyn, daß wenigsten eine Hand hoch darin leer bleibt.

Man legt nun das Faß an einen mäßig warmen Ort, dessen Temperatur jedoch 16 — 18 Grad Reaumur nicht übersteigen darf. Man bringt dann den Zucker hinein, schüttelt das Faß wohl um, und wiederholt dieses drey Tage hinter einander, täglich ein Mal.

Nun bringt man die Potasche und die Weinsteinsäure hinzu, worauf dann bald die Gährung

beginnt. Man läßt nun das Faß 6 bis 8 Wochen lange liegen, ohne den Spund einzuschlagen, in welchem Zeitraum die Gährung beendigt seyn wird.

Wenn die Gährung beendigt ist, bringt man das Faß in einem kühlen Keller, verspundet solches recht gut, läßt es 8 bis 14 Tage ruhig liegen, damit die trüben Theile sich zu Boden schlagen, und der Wein klar wird, worauf der klare Wein auf ein anderes Faß abgezogen werden kann.

Noch ist zu bemerken, daß man die Beendigung der Gährung daran erkennen kann, 1) daß, wenn man die Nase über die Spundöffnung hält, kein stechender Geruch mehr wahrgenommen wird; 2) daß, wenn man einen brennenden Wachsstock in den innern Raum hineinleitet, solcher nicht erlöscht.

Die Rosinen müssen zwar aufgeschnitten, keineswegs aber gestossen werden, weil sonst die zerquetschten Kerne dem Weine einen widrigen Geschmack mittheilen würden.

Die Fässer, in welchen dieser Wein zur Gährung angesetzt, so wie diejenigen, in welchen der fertige Wein gelagert wird, dürfen durchaus nicht geschwefelt seyn.

Sollte der abgezogene Wein sich nicht hinreichend von selbst klären, so kann solcher mit der schon beschriebenen Klärung nach der dabey angegebenen Art geklärt werden.

## 2) Zubereitung des Italienischen Weines.

Hierzu werden erfordert 8 Pfund kleine Rosinen (Corinthen). Man bringt sie in einen reinen Sack von grober Leinwand, der etwas befeuchtet ist, und reibt solche zwischen den Händen, damit die kleinen Stiele gelöst werden. Man schüttet hierauf die Rosinen in ein Gefäß mit Landwein, um die Stiele abzuwaschen.

Nun zerstößt man sie in einem hölzernen Mörser, und bringt das Gestampfte in ein Weinfäß, gibt einen Eimer Landwein hinzu; seih den Wein, welcher die Stiele enthält, durch Flanell, gießt auch diesen in das Faß, setzt nun  $7\frac{1}{2}$  Pfund große Rosinen hinzu, die nach der vorher erörterten Art zubereitet sind, ferner 10 Pfund Zucker, 1 Loth gereinigte Potasche, und  $1\frac{1}{2}$  Loth cristallisirte Weinsteinsäure. Man behandelt nun alles ganz so, wie vorher gelehrt worden ist.

### 3) Zubereitung des Tokayer = Weines.

Hierzu werden an Materialien erfordert:

- 14 Pfund weißen Farinzucker,
- 20 Pfund große Rosinen,
- 3 Quentchen gereinigte Potasche,
- 1 Loth krystallisirte Weinsteinsäure,
- 1 Eimer Landwein.

Man bedient sich dazu eines Weinfasses, daß nicht geschwefelt, vorher aber mit einer Muscatennuß ausgeräuchert worden ist. Man bringt nun den Landwein hinein, begießt den Zucker, und rührt diesen so lange mit einem Stiele um, bis er gelöst ist. Hierauf setzt man die von den Stielen befreiten und aufgeschnittenen Rosinen hinzu, und läßt alles 3 bis 4 Tage ruhig liegen. Nun werden die Potasche und Weinsteinsäure hinzugegeben, und zuletzt alles eben so behandelt, wie beym ersten Artikel gelehrt worden ist.

### 4) Zubereitung des Muskateller = Weines.

Man verfertiget diesen ganz in eben der Art, wie den Tokayer = Wein, aus denselben Materialien, und in denselben Massenverhältnissen verarbeitet. Wenn aber die Gährung auf dem Fasse bald beendiget ist, d. i. 6 bis 8 Tage vorher, so bringt man 4 Loth

getrocknete von den Stielen befreyte Flieder = oder Hollunderblüthen, die in ein Beutelchen von Leinwand gebunden sind, hinein. Der auf solche Weise gewonnene Wein ist dem besten natürlichen gleich.

### 5) Zubereitung des Frontignac's.

Auch dieser Wein wird ganz auf dieselbe Weise, aus denselben Materialien, und in denselben Massenverhältnissen zubereitet, wie der Tokayer = Wein. Wenn aber die Gährung bald beendigt ist, nämlich 6 oder 8 Tage vorher bringt man  $2\frac{1}{2}$  Loth Blätter vom wilden Salbey nebst  $3\frac{1}{3}$  Loth getrocknete Fliederblumen, beydes in ein Beutelchen von Leinwand in das Faß, und läßt nun die Gährung damit vollends beendigen.

### 6) Zubereitung des Alikantweines.

Hierzu werden an Materialien erfordert:

- 19 Pfund gelber Farinzucker,
- 20 Pfund kleine Rosinen,
- 3 Quentchen Galgantwurzel,
- $1\frac{1}{2}$  — — Zimmetkassia,
- 1 — — Gewürznelken,
- 1 Eimer Landwein.

Man bearbeitet die Rosinen und den Zucker eben so, wie bey den Italienischen Weinen gelehrt worden ist, setzt dann den mit Weine verbundenen Zucker und den Rosinen 3 Quentchen gereinigte Potasche und  $1\frac{1}{4}$  Loth Weinstensäure zu, bringt gleich die Galgantwurzel, die Zimmetkassia und die Gewürznelken im zerquetschten Zustande in einem Beutelchen von Leinwand gebunden, mit in das Faß, und läßt nun die Gährung vor sich gehen; worauf der gegohrene eben so wie die andern genannten behandelt wird.

## 7) Zubereitung des Lacrima = Christi.

Hierzu bedient man sich des (Nro. 1) gewonnenen Sekts im fertigen Zustande. Diesem setzt man so viel Syrup von schwarzen Herzkirschen zu, daß er eine dunkle Farbe annimmt, und eine liebliche Säure behält. Die Kirschen müssen zu dem Behufe vorher von den Kernen befreit werden, worauf sie dann gequetscht werden, und der Saft ausgepreßt wird. Diesen kocht man in einem nicht glasirten, irdenen oder porzellanenen Gefäße, mit seinem gleichen Gewichte Zucker versetzt, ein Paar Mal auf, und gießt dann das Gekochte durch Flanell. Man läßt nun den Wein auf einem Faße sich klären, und hebt ihn zum Gebrauche auf.

## 8) Zubereitung des Rhein = Weins.

Hierzu bedient man sich des Restes von Rosinen, welche bey der Zubereitung des Ungarischen Weins übrig geblieben sind, nachdem selbiger die Gährung vollendet hat. Man gießt noch einen Eimer Landwein darauf, setzt noch 10 Pfund weißen Farinzucker zu, nebst 3 Quentchen gereinigter Potasche und  $1\frac{1}{2}$  Loth Weinsteinssäure, und läßt nun die Gährung vor sich gehen.

## 9) Zubereitung eines Einschlages zu den süßen Weinen.

Da die Fässer, auf welchen man die süßen Weine aufbewahren will nicht geschwefelt werden dürfen, dennoch aber eine Vorbereitung erhalten müssen, wenn der Wein darauf sich gut halten soll, so bedient man sich am besten dazu des folgenden Verfahrens:

In gute ausgesuchte Muskatennüsse sticht man mittelst einer Gabel mehrere Löcher, spickt hierauf sie mit Gewürznelken und mit Zimmetkassia, worauf man solche so vorbereitet eine Nacht



hindurch in starken Weingeiste einweicht. Den Tag darauf hängt man sie an einem Drahe auf, zündet sie an, und hält sie mittelst des Drahtes etwa eine Spanne tief durch das Spundloch in das Faß ein, das damit ausgebrannt werden soll. Man deckt das Spundloch so weit zu, daß die Ruß nur langsam brennen kann, und der Rauch so viel als möglich im Innern des Faßes erhalten wird. So vorbereitet kann nun das Faß gebraucht werden, um den klaren Wein darauf zu bringen.

10) Anweisung, wie jene süße Weine schnell geklärt werden können.

Zu dem Behufe wählt man für einen Eimer Wein  $2\frac{1}{2}$  Loth der feinsten Hausenblase, klopft solche mit einem Hammer zu dünnen Blättern aus, zerschneidet sie dann in kleine Fasern, und übergießt sie in einem Glase mit reinem Brunnenwasser. Ist die Hausenblase wohl durchgeweicht, so gießt man das Wasser davon ab, und gießt dagegen  $6\frac{1}{2}$  bis 8 Maß des mit Rosen gekochten Weins darauf. Man läßt alles in einem verschlossenem Gefäße 2 Tage und 2 Nächte hindurch ruhig stehen, da denn der Wein die Gestalt einer Gallerte angenommen haben wird. Man schlägt ihn nun mittelst eines Schaumbesens 30 Minuten lang, drückt ihn sodann durch ein Tuch, gießt das Durchgelaufene in den trüben Wein, rührt alles mit einem Stabe wohl um, und läßt das Faß, wohl verspundet 48 Stunden lang ruhig stehen. Man zieht nun den klar gewordenen Wein auf ein mit dem vorher (No. 9) beschriebnem Einschlage ausgebranntes Faß, so daß selbiges völlig damit angefüllt wird, spundet das Faß fest zu, und läßt solches 6 bis 8 Wochen ruhig liegen, da denn der Wein sich noch mehr klärt und an Güte gewinnt.

## III.

Wie kann man sich, besonders in wasserarmen Gegenden, an heißen Sommertagen auf eine einfache Weise kaltes Wasser verschaffen?

In den heißen Sommertagen ist es oft ein wesentliches Bedürfnis, sich kaltes Wasser zum Getränke zu verschaffen. Wer im Besitze von Eisgruben ist, kommt deshalb nie in Verlegenheit; wer diese aber nicht hat, kann sich folgender Verfahrensart mit Vortheil bedienen.

Man füllet das Wasser, welches man abkühlen will, zu dem Behufe in irdene aus möglichst porösem Thone gebrannte Flaschen, gräbt solches so weit in die Erde, daß die obere Erddecke ungefähr 6 Zoll beträgt, umgiebt die Flaschen mit guter thonreicher Erde, deckt die Erde oben mit Stücken von Rasen zu, und macht nun ein leichtes Feuer über den Rasen an.

Die Elasticität, welche durch die Flamme in der über der Erdschicht liegenden Luft veranlaßt wird, macht, daß die mit der Erde verbundene Feuchtigkeit sich in dieser ausdehnt, und sich zu entfernen sucht.

Durch dieses Bestreben veranlasset, bindet die Feuchtigkeit den Wärmestoff aus der Erde, um sich dadurch zu verflüchtigen, und entzieht so nach und nach den in vergrabenen Flaschen enthaltenen Wärmestoff.

Ist das Feuer abgebrannt, so werden die Flaschen ausgegraben, und man findet nun das in ihnen enthaltene Wasser sehr bedeutend erkaltet.

## IV.

Die Kennzeichen eines reinen Wassers und geprüfetes Mittel dasselbe zu erhalten.

Die Kennzeichen eines reinen Wassers können von mehreren Seiten nützlich werden, und werden darum hoffentlich nicht unwillkommen seyn.

Die allgemeinen und sehr bekannten Kennzeichen sind, daß es vollkommen helle, ohne Farbe, und ohne eigentlichen Geruch und Geschmack sey. Solche Kennzeichen sind hier nicht gemeint, sondern vielmehr Erkennungen.

Es muß nicht vom zugemischtem Weinstein äh-  
le milchigt werden.

Der Salmiakgeist muß es nicht trüben.

Venetianische Seife muß sich völlig darin auflösen und

wenn etwas Silber in Scheidewasser aufgelöst ist, darf es davon nicht milchig werden; wird es aber milchig, so enthält es Salze.

Manches Brunnenwasser gibt viel Luftblasen, wenn es einige Zeit gestanden hat, und ist daher sehr gut und der Gesundheit zuträglich; anderes giebt wenige, und ist meistens dem, was man weiches Wasser nennt, sehr ähnlich, und daher zum Baden, Waschen, u. s. w. tauglich.

Oft ist im Wasser ein Etwas, das in Kaffeekesseln zumal, inwendig einen Überzug absetzt, von gelblich weißlicher Farbe, welchen man von Zeit zu Zeit abklopfen läßt. Es ist Tuffstein, eine Steinart, die zum Geschlechte des Kalks gehört.

Hat man Wasser, das viel schleimige Bestandtheile enthält, so muß man dasselbe in vier und zwanzig Stunden sich absetzen lassen, wozu man es auch sonst, außer dem Trinken möge benutzen wollen.

Brunnen, die sehr übles unreines Wasser mit darin schwimmenden Fasern haben, bessert man bekanntlich sowohl durch reine hineingeworfene Kiesel, als dadurch, daß man Salz hineinwirft.

Die Aegyptier thun in das Schlammwasser ihres aus dem Nil geschöpften, schlammigen Wassers, Mandeln, und zwar bittere. Sie werden zerquetscht, und in Nilwasser umgeschwenkt und umgerüttelt. Das Wasser soll sehr gut davon werden.

### Verbesserung des Wassers.

Man lasse einen guten Eisenvitriol so lange glühen, bis er ganz roth wird. Dann wird er im Wasser ausgelaugt, da man ihn alsdann durchsieht.

Man setze diese Auflösung tropfenweise zu dem faulen Wasser. Es bilden sich bald Flocken, die nieder sinken, da hingegen das Wasser rein wird.

Sollte das Wasser noch eisenartig schmecken, so ist dem bald mit ein wenig Potasche vorgebeugt.

Wie viel dieses Mittel in Sumpfsgegenden und in mancherley Fällen werth sey, ist leicht zu erachten.

### V.

Wie kann man warm und säuerlich gewordene Weine ohne Nachtheil für die Gesundheit wieder gut und trinkbar machen?

Es ist kein seltener Fall, daß besonders weiße Weine, wenn solche entweder auf dem Transporte zu viel Wärme ausgestanden haben, oder wenn die Fässer nicht ganz voll gefüllet sind, oder endlich, wenn man solche nicht luftdicht verschlossen, zur rechten Zeit angefüllet, und in hinreichend kühlen Kellern aufbewahrt hat, einen sauern Stich bekommen, weil in

diesem Falle sich etwas Essigsäure in dem Weine erzeugt, die ihn für den Gaum widrig, und nicht genießbar macht.

Um einen solchen sauer gewordenen Wein wieder herzustellen, gibt es ein sehr einfaches, und unschädliches Mittel, und dieses ist eine reine, in verschlossenen Gefäßen wohl ausgeglühte Kohle, am Besten vom Lindenholz.

Um die Wiederherstellung sauer gewordener Weine durch die Kohle zu bewerkstelligen, bringt man in das Faß, in welchem sich der sauer gewordene Wein befindet, so viel gut gepülverte

Lindenkohle,

daß für jede Maß Wein  $\frac{1}{2}$  Loth Kohle komme.

Man arbeite nun den Wein mit dem Kohlenpulver gut durch einander, indem man das zugespundete Faß ein Paar Mal herumrollet, so daß alle Theile der Kohle und des Weines in Berührung kommen, füllet nun das Faß vollends mit Wein an, verspundet solches, und läßt es 14 Tage lang in einem Keller ruhig liegen.

Ist dieses geschehen, so wird der Wein mit Hausenblase oder mit Eynweiß auf gewöhnliche Weise geklärt, und nach vollkommener Klärung auf ein anderes Faß abgezogen; da dann solcher zum Gebrauche gut ist. — Auch der mulstrige Geschmack wird dem Weine auf eine solche Weise benommen.

## VI.

Anweisung zur Verfertigung eines guten und gesunden Champagners, der geschickt ist, jeden Gaumen zu täuschen, und den sich jede Familie selbst bereiten kann.

Es ist wohl mit Zuversicht anzunehmen, daß von der großen Masse des Weines, der unter dem Nah-

men Champagner jährlich in Deutschland getrunken wird, wohl kaum die Hälfte in der Champagne wirklich gewonnen wird, die andere Hälfte hingegen lediglich ein Kunstproduct ist. Wohl denen, die dieses Kunstproduct genießen, wenn solches bloß mit einigen unreinen Beymischungen bereitet ist (z. B. mit einem Zusaze von Hühnermist) und nicht gar der Gesundheit nachtheilige Beymischungen hat. Um beydes zu vermeiden, soll hier die Verfahrungsart zur Anfertigung eines künstlichen Champagners mitgetheilt werden, der geschickt ist, selbst Kenner zu täuschen, und den sich jede Familie selbst bereiten kann.

In ein Faß zu 60 Maß, welches senkrecht aufgestellt, nicht gelegt ist, bringe man 16 Pfund weißen Zucker, setze dazu 4 Stück mit der Schale in Scheiben zerschnittene Citronen, 8 Pfund der besten von den Stielen befreiten großen Rosinen, die vorher mit den Fingern zerrissen worden sind, und fülle nun das Faß bis auf 2 Finger breit vom obern Boden mit einem guten weißen Franzwein (z. B. Haut-Sautern oder Haut-Barsat) an, lasse alles ruhig 5 bis 6 Stunden stehn, damit der Zucker schmelzen kann, spunde dann die im obern Boden des Fasses sich befindliche Oeffnung zu, und rolle das Faß eine halbe Stunde wohl um, damit alles recht gut unter einander kömmt.

Nun setzet man das Faß senkrecht an einem warmen Orte, dessen Temperatur nicht über 14 Grad Reaumür beträgt. Man verschließt die Oeffnung im obern Fasse mit einem Korkstöpsel, durch den ein Loch gehohrt ist, in welchem eine heberförmig gebogene Glasröhre angebracht ist, und wartet nun die Gährung ab.

Wenn diese nachläßt, welches man daran erkennt, daß kein stark stechender Dunst mehr aus der Oeffnung des Rohres herauskömmt, so verschließt man die Oeffnung des Fasses mit einem Spunde luftdicht, und läßt

solches nachher in einem möglichst kühlem Keller noch 12 Wochen lang stehen.

Jetzt kann nun der Wein, mittelst eines an der untern Seite des Fasses angebrachten Hahnes abgezogen und in Boutellen gegeben werden, die man verpicht, und ihre Pfropfen mit Draht umwickelt.

Hat der Wein noch 8 Wochen auf den Boutellen gelegen, so wird man ihn für den besten Champagner erkennen, der zugleich sehr schön moussirt.

## VII.

## Wie kann man Most lange süß erhalten?

Auf folgende Art kann man den Most lange süß erhalten. Man thut ihn in Flaschen mit langen Hälften, und gießt eine fingerdicke Lage süßes reines Baumöl darauf. Das Oehl verhindert, daß der Sauerstoff der atmosphärischen Luft, welcher sonst die Säuerung bewirkt, zu dem Weine kommen kann; die sich aus dem Wein entbindende Luft aber läßt es hindurch. So muß der Wein immer süß bleiben.

## VIII.

## Wie kann man einen angenehmen Honigwein verfertigen.

Man nimmt 6 Maß guten Krauthonig, d. i. solchen Honig, der nicht in Gegenden gewonnen ist, wo die Bienen Heidekraut zur Nahrung haben, sondern, wo sie den Honig aus andern Blumen geholt haben. Diesen Honig löse man in 45 Maß Wasser auf, und läßt diese Flüssigkeit bey sanften Kohlenfeuer

gelinde kochen, und schäumt ihn so lange ab, bis er anfängt klar zu werden.

Während des Kochens wirft man in die Masse 2 Loth klein geschnittenen Ingwer und 2 Loth Pomeranzenschale, die von der innern weißen Haut gereinigt ist. Dann füllt man diese Masse in ein Faß von beyläufig 50 Maß. Wenn die Flüssigkeit bis auf 25 Grad Reaumür, welches man mit einem Thermometer abmessen muß, abgekühlt ist, so setzt man eine Maß weiße Biergerm (Bierhefen) dazu, und vermische die Masse wohl mit einander durch Umrühren und Umschütteln. Bey gehöriger Wärme läßt man diesen Wein in Gährung übergehn. Nach drey bis vier Tagen ist diese vollendet. Das Faß wird nun wenn auch nur mit kaltem Wasser, nachgefüllt, und gut verspundet, und muß 5 bis 6 Wochen in einem Keller ruhig liegen. Nach Verlauf dieser Zeit wird der Wein auf ein anderes Faß, oder auf Flaschen gezogen.

Dieser Wein ist angenehm von Geschmack, gesund, kühlend, obgleich geistig, und er kommt bey nicht zu unmäßig hohen Honigpreisen sehr wohlfeil.

---

## IX.

Wie kann man die feinen französischen Tafelessige selbst bereiten.

Die feinen französischen Essige, welche sowohl zur Zubereitung des Sallats auf vornehmeren Tafeln als auch zur Zubereitung der feinsten Most-riche (Senf) benüset werden, macht man auf folgenden Art:



Die erste Bedingung zur Zubereitung dieser feinen französischen Tafelessige ist ein guter, reiner, starker Essig. Man kann sich aus jedem Weinessig denselbigen anfertigen, wenn man solchen im Winter bey einer hinreichenden Frostkälte in einem Fasse oder einem Topfe so weit ausfrieren läßt, daß nur noch der vierte Theil der Flüssigkeit übrig bleibt. Die Wassertheile gefrieren alle, und der stärkere Essig bleibt im flüssigen Zustande zurück. Durchstößt man die darüber stehende E isrinde, so kann der darunter stehende Essig abgegossen und von Eise befreuet werden. Wer ihn recht stark haben will, kann ihn bis zum achten Theile seines Umfanges ausfrieren lassen. Mit einem so verstärkten Essige können nun folgende feine Tafelessige zubereitet werden:

1) Maille's feiner Kräutereffig.

Die Kräuter, welche zu diesem Essige erfordert werden, müssen frisch gesammelt, von den Stengeln befreuet, und an einem lustigen Orte ausgetrocknet seyn. Sie werden dann in folgenden Verhältnissen angewendet.

Dragon = oder Estragonkraut . . . . .	12 Loth.
Basilienkraut . . . . .	4 —
Lorberblätter . . . . .	4 —
Roccambollen . . . . .	8 —

Nachdem sie sämmtlich gröblich zerschnitten sind, werden sie in eine hinreichend große gläserne Flasche gethan, darin mit  $1\frac{1}{2}$  Maß des verstärkten Weinessigs übergossen, wird die Flasche fest verschlossen, und nun drey bis vier Wochen lang der Sonne ausgesetzt, oder auf einen mäßig warmen Stubenofen gestellt, worauf die Flüssigkeit durch reine Leinwand gedrückt, und der Rückstand stark ausgepreßt wird. Diese Flüssigkeit, die man nochmals durch Papier seihet, stellt nun den verlangten Essig dar.

## 2) Kraft = Essig.

Zur Zubereitung dieses Essigs werden folgende Materialien erfordert:

Dragon oder Estragon . . . . .	12 Loth
Rorberblätter . . . . .	6 —
Angelikawurzel . . . . .	4 —
Kapern . . . . .	6 —
Sardellen . . . . .	6 —
Roccambollen . . . . .	6 —
Schalottenzwiebeln . . . . .	4 —

Diese Materialien werden zerkleinert und in einer Flasche mit 2 Maß des verstärkten Essigs übergossen, und so fest verschlossen, wird das Ganze 4 Wochen lang der Sonne oder einer gelinden Ofenwärme ausgesetzt, dann ausgepreßt, und durch Leinwand und dann noch durch Papier filtrirt.

Mit diesen beyden Grund = Essigen können auch andere Essige, in verschiedenen Verhältnissen versetzt, zubereitet werden, und so kann man mannifaltige Abänderungen der Tafel = Essige daraus hervorbringen.

## X.

Mittel guten Essig zu erhalten, und den gekauften zu probiren, ob er auch ächt sey.

Der Essig ist ein flüssiges Gewürz, welches ungemeyn häufig und sehr verschiedentlich in unsern Haushaltungen gebraucht wird. Nirgends beynabe kommen so häufige, mannigfaltige der Gesundheit höchst nachtheilige, und auch so schwer erkennbare Verfälschung vor, als hier, daher wird es nicht überflüssig seyn, anzugeben, wie ein guter Essig beschaffen seyn soll, und einige Mittel aufzuzählen, wodurch die schädlichsten Verfälschungen aufgedeckt werden können.

Guter Essig muß rein und hell, aber nicht braun von Farbe seyn, die Zähne nicht stumpfen, im Munde nicht brennen. und zwischen den flachen Händen gerieben, keinen falschen Geruch geben.

Ist Schwefelsäure oder Bitriolöhl zugesetzt, so entsteht, durch eine Auflösung von Bleyzucker, weißer Niederschlag.

Wäre Scheidewasser oder Salpetersäure beygemischt, so dampft man eine kleine Menge bis zur Trockne ab, und den Rückstand streut man auf glühende Kohlen. Verpufft er beym Verbrennen, so ist Scheidewasser darunter.

Die Beymischung von Salzsäure wird entdeckt, wenn eine Auflösung des in Kälte bereiteten, milden, salpetersauren Quecksilbers eine blätlich weiße Trübung bewirkt.

Ob er in kupfernen oder bleyernen Gefäßen eine schädliche Auflösung in sich genommen, wird erfahren, wenn man in ein Glas mit Essig Ammoniak, und in das andere den Hahnemannischen Liqueur genugsam gießt. Wird der Essig mit Ammoniak blau, so ist er gekupfert, und der andere wird braun, wenn er Bley enthält. — Ober Grünspan enthält, verräth sich, wenn hineingehaltenes Eisen anläuft. Schüttet man soviel Eisenfeilspäne hinzu, daß das Eisen nicht mehr anläuft, so kann der Essig ohne Nachtheil angewendet werden.

Sind Seidelbast, spanischer Pfeffer, oder andere scharfe Pflanzen dem Essig zugesetzt, so streiche man vom reinen Essig, von dessen Reinheit man gewiß ist, etwas auf die Oberlippe, und von dem verdächtigen auf die Unterlippe. Bleibt von dieser eine andere, und zwar brennende Empfindung länger zurück, so ist der Essig nicht ächt.

## XI.

Mehrere sehr vortheilhafte und neue Methoden, sehr guten und wohlfeilen Essig zu bereiten.

Man nimmt auf zwey Megen Weizenschrot 1 Megen Gerstenlustmalzschrot, mischt das Gemenge mit 42 Maß kochenden Wassers ein, läßt es so 2 Stunden hindurch stehen, seihet dann den dünnen mittelst des Seihbottichs abgelassenen Brey durch ein Tuch, begießt den Rückstand aufs Neue mit 84 Maß kaltem Wasser, zapft dieß wieder ab, seihet es ebenfalls durch ein Tuch, und bringt auf den Rückstand nochmals 42 Maß kochendes Wasser. Sind auch diese abgelaufen und durchgeseihet, so wird alles Flüssige vermischt und nun mit einer Maß Obergerm bey gelinder Wärme in Gährung gebracht. Wenn nach 14 Tagen alles vollkommen ausgegohren ist, so zieht man die Flüssigkeit klar ab auf ein reines Faß, worin man zuvor 12 Maß siedend heiße Auflösung von 1 Pfund gepulvertem Weinstein in Regen- oder Flußwasser, vermischt mit 1 Maß klaren kalten Essig, oder statt derselben 10 Maß kochende saure Molken gegossen und darin umgeschwenkt hatte. Die Molken erhält man in Menge von der eigenmächtig sauer geworden dicken Milch beym Käsemachen. Hierin läßt man sie 14 Tage lang ungestört und zwar in der Essigstube. Man hält dabey nur die obere Bodenöffnung des aufrecht stehenden Fasses mit einem dünnen Tuche bedeckt, welches man vorher über einen Sonnenreifen (statt des Rahmens) gespannt hatte. Man schöpft nun die Essighaut oder Mutter von der Flüssigkeit ab, wäscht sie in reinem Flußwasser vorsichtig aus, wirft sie wieder hinein, und läßt sie damit noch 8 Wochen ruhig liegen. Nach dieser Zeit hebt man den starken Essig heraus auf das im Keller liegende große Essigstückfaß, wo er denn

nach Umständen noch 5 bis 6 Wochen liegen bleibt, ehe davon gebraucht wird. Nun ist er aber auch vollkommen klar, und höchst angenehm sauer.

Dies alles betrifft nur den ersten Ansatz. Ist das Geschäft einmal in Gange, so gießt man auf den Bodensatz im ersten Essigsasse nur immer jene wenige Flüssigkeit, die bey der ersten Gährung mit der Obergerm zu Stande gebracht wurde; und eben so verfährt man mit dem Essige im Stückfasse. — Auch dieser zieht eine dünne Mutter, welche ihm aber nicht schadet.

Bei Versendung des fertigen blaßgelben Essigs schüttet man in jedes zu versendende Faß  $\frac{1}{4}$  Maß über Kohlen abgezogenen Brantwein, den man vorher über 4 Loth gepulverten Weinstein und 1 Loth auf frischen Citronenschaalen abgeriebenen Zucker (beyde, den Weinstein und Citronenzucker in einem Mörser wohl gemischt) filtrirt hatte. Er schlägt dann durchs Verfahren selbst bey heißem Wetter nicht um, wird nicht karnicht und bekommt einen sehr angenehmen Beygeschmack.

Einen wohlfeilen und guten Essig erhält man auch auf folgende Art. Man nimmt ein reines Faß von Eichenholz, nach der Menge des zu machenden Essigs größer oder kleiner. Einen guten Zoll hoch vom Boden versieht man das Faß mit einem Spunde zum Abzapfen. Man stellt es an einem Orte, den die Sonne sehr erwärmt, oder auch im Winter an den Ofen, und füllt es mit so vielen Regen- oder Flußwasser an, als man Essig machen will. Man nimmt auf 12 Maß Regen- oder Flußwasser 1 Maß reinen Kornbrantwein,  $\frac{1}{4}$  Pfund Weinstein, 12 Loth Zucker, und 6 Loth Sauerteig. Weinstein und Zucker werden gestossen und nebst dem Sauerteig in etwas lauem Regenwasser aufgelöst, so, daß es eine schlammigte Brühe wird. Diese Brühe wird nun mit dem Brantwein in das Wasser gegossen, und scharf um-

gerührt, der obere Deckel aufs Faß gelegt, und mit Sauerteig verklebt, oder auch nur mit einem Luche überhängt. So muß das Faß 6 Wochen lang unangerührt stehen bleiben. Der Essig wird dann auf Boutelken abgezogen, die man fest zupropft. So hat man einen Essig, der oft dem besten Weinessig nichts nachgiebt.

Oder, man nimmt 20 Pfund klein gequetschte Rosinen, 6 Pfund gemeinen Syrup, 2 Pfund fein gestoffenen Weinstein, und 130 Pfund Flußwasser. Man kocht alles zusammen 30 Minuten lang, preßt das Flüssige aus, setzt demselben 5 Pfund Biergerm zu, und unterwirft es der weinigten Gährung bey einer Wärme von 20 Grad Reaumür. Nach Beendigung dieser Gährung wird dem Rückstande 12 Pfund gemeiner Kornbranntwein zugesetzt, und nun wird die Flüssigkeit in einem  $\frac{3}{4}$  vollgefüllten und nicht verstopftem Fasse so lange an einem warmen Orte bey einer Wärme von 20 Grad Reaumür erhalten, bis alles in einen starken Essig übergegangen ist. — Dieser Essig kömmt dem feinsten Weinessig gleich.

Sollte der Essig zu hell seyn, so kann man ihn leicht dadurch eine weingelbe Farbe ertheilen, daß man auf jede Maas ein halbes Quentchen braungebrännten, und dann in Essig aufgelösten Zucker hinzusetzt. Wäre der Essig nicht vollkommen weinklar, so müßte man ihn durch einen reinen wollenen gefilzten Spizbeutel seihen, so lange bis er seine völlige Klarheit erhalten hätte.

---

## XII.

### Andere sehr vortheilhafte Arten Essig zu machen?

Die Erfahrung hat gelehrt, daß man den sogenannten Branntwein-Nachgang am vortheil-

haftesten auf Essig benützt. Gewöhnlich nennt man diesen Essig Eideressig, (Mostessig), obgleich diese Benennung eigentlich bloß dem aus Äpfeln gewonnenen Essig zukömmt.

Zu dieser Art von Essigbrauerey wird ein der Branntweimbrennerey nahe gelegenes, hinlänglich geräumiges Zimmer erfordert, welches mit dichten Thüren und doppelten dichten Fenstern versehen seyn muß, um es desto eher erwärmen, und die äußere Luft davon abhalten zu können. Die Heizungs-Einrichtung muß so getroffen werden, daß das Zimmer (die Essigstube) leicht, mit wenigem Brennmaterial und das ganze Jahr hindurch Tag und Nacht beträchtlich geheizt und wenigstens darin eine Hitze von 20 bis 22 Grad Reaumur fortdauernd erhalten werde. Auch muß die Essigbrauerey in so großem Umfange getrieben werden, als es die damit verbundene Branntweimbrennerey irgend erlauben will. Denn hierin steckt gerade der Vortheil, weil man nämlich 6, 8 und mehrere Stückfässer fast mit demselben Brennmaterial hinlänglich erwärmen kann, welches bey geringerem Umfange des Geschäftes nur zu 2 oder 3 Fässern benützt wird. Wer z. B. täglich ein Faß Branntwein brennt, gewinnt Nachlauf genug um 8 Stückfässer stets hinlänglich damit füllen zu können. Wer täglich  $1\frac{1}{2}$  Faß brennt, gewinnt zu 12 Stückfässern den erforderlichen Nachgang u.

Hat man die Essigstube gehörig eingerichtet, so schreitet man zunächst zur Anschaffung und Zurichtung der Stückfässer. Hat man deren z. B. 8 oder 12 (am besten Rheinweinsässer), so läßt man aus demselben den einen Boden herausnehmen, verschließt das Spundloch genau, stellt nun das Stückfaß, mit dem offenen Ende oben, auf zwey starke Unterlagen, und bringt zwischen beyde, mitten unter dem Fußboden zur größern Sicherheit noch eine Stütze an. Sind die Fässer bequem gestellt, um zu allen gut gelangen zu

können, so thut man hinzu: 1 Theil gepulverten Weinstein, 2 Theile Honig, 4 Theile Sauerteig und  $\frac{1}{2}$  Theil gepülverte Bertramwurzel.

Das erste so vorbereitete Faß füllt man nach und nach mit dem Nachlaufe und deckt es mit Rissen zu, aus grauer Leinwand verfertigt, und mit Heu ausgestopft. Diese Rissen halten (als schlechte Wärmeleiter), das Faß gleichmässig warm, und schützen den Essig zugleich gegen die der Güte des Essigs so gefährliche Essigfliege, Kellerfliege, und andere Insekten.

Bei dem zweyten Stückfasse verfährt man eben so, auch mit allen übrigen, bis sie voll sind. Ist das erste gefüllt, so fängt man mit der Heizung des Zimmers an, und treibt sie gleich wenigstens auf 20 Grad Reaumur. Bei der ersten Gährung braucht jedes Stückfaß unter beständiger Heizung, 9 Monathe zu seiner Zeitigung, bei der zweyten hingegen nur 3 Monathe. Denn nun fördert schon die Essigmutter, welche jetzt für jedes Faß nur die Hälfte der obigen Species hinzugesetzt wird, die Gährung sehr. Dieselbe Hälfte muß nun bei den übrigen Füllungen der Fässer mit Nachlauf wieder hinzugethan werden. In der Folge wird man auch schneller wieder guten Essig erhalten, je mehr man von dem alten schon zeitigen Essige bei der neuen Füllung auf dem Fasse läßt. Nach  $\frac{3}{4}$  Jahren wird man also immer zeitigen Essig zum Verkaufe haben, und von da an wird man ihn mit beträchtlich geringern Kosten gewinnen, weil er nun in  $\frac{1}{3}$  des vorigen Zeitraums Kaufmannsgut wird.

Um Himbeereffig, Maulbeereffig, und mehrere ähnliche Essigarten recht klar zu erhalten, müssen die Beeren so lange gequetscht stehen bleiben, bis sie sauer sind; und erst nach diesem Zeitpunkte müssen sie ausgepreßt werden. Es sondert sich dann, bei der durch das Sauerwerden beginnenden Gährung der Schleim ab, der den Essig trüben würde,



wenn er nicht vorher an den Beerenhülsen hängen bliebe.

Lampadius lehrt auf folgende Art aus gemeinem Essig einen feinen Tafel = Essig zu verfertigen. Man versetzt 20 Maß gemeinen Bieressig in der offenen Destillirblase erwärmt, mit so viel gelöschtem Kalk, bis er nicht mehr sauer schmeckt, und das mit Lackmustinktur blaugefärbte Papier nicht mehr röthet. Alsdann siedet man bey noch offener Blase die 20 Maß bis auf 10 Maß ein. Dann gießt man mit vieler Vorsicht tropfenweise Vitriolöhl beyläufig die Hälfte an Gewichte von dem angewandten Kalk in die rückständigen 10 Maß Flüssigkeit, wenn die Destillirblase erkaltet ist. Nun setzt man den Helm auf die Blase, und gibt das Feuer so, daß die Flüssigkeit immer sehr gelinde siedet. Durch die Destillation erhält man dann einen sehr starken reinen Essig (8 Maß) in den vorgesezten Fäßchen. Durch gebrannten Zucker kann man ihm eine Weinfarbe geben.

---