

V. Abschnitt.

Erzeugung vorzüglicher ausländischer Weinsorten mitteltst inländischen Weinen.

1. Normalwein ohne Gährung. 50 Kilo feine, spanische, wo möglich recht frische Malaga-Rosinen werden von den Stielen befreit und in einen Mörser oder einer Traubenquetsche zu Brei zerquetscht. Hierauf übergießt man 25 Kilo des feinsten, weißen Zuckers mit so viel heißem Wasser, bis er zerfällt. Dieser Zucker wird sammt dem Rosinenbrei in einem eisernen oder verzinnnten Kupferkessel mit 30 Liter Wasser und $\frac{1}{4}$ Kilo krystallisirter Weinstein-säure eine halbe Stunde lang schwach gekocht; es ist dabei beständig in der Masse umzurühren, damit sie nicht anbrennt. Die Masse wird heiß in ein Sechs-Hektoliterfaß geschüttet und mit 180—200 Liter gewöhnlichem, weißem, reingährigem Landweine übergossen, fest verspundet und 2 Stunden lang stark durchgerollt. Hierauf gießt man 1 Hektoliter ganz fuselfreien Spiritus von 90° — 95° zu, verspundet fest und schüttelt abermals 1—2 Stunden. Dann läßt man das Faß 14 Tage lang liegen, zieht auf ein Fünf-Hektoliterfaß ab, welches voll wird, und schönt, wenn man den Normalwein bald verwenden will.

2. Normalwein durch Gährung. 250 Kilo beste Malaga-Rosinen werden von den Stielen befreit, zerquetscht, in ein 25-Hektoliterfaß gethan und mit 30 Liter siedendem Wasser übergossen; dazu kommen 250 Kilo reinsten, weißer Zucker, der in 20 Liter heißem Wasser aufgelöst wurde, und 1 Kilo krystallisirte Weinstensäure, in 4 Liter Wasser aufgelöst. Hierauf wird die Masse mit 450—500 Liter leichtem reingährigen Landwein überschüttet und mehrere Stunden lang

mit der Rührkette tüchtig durchgearbeitet. Hierauf setzt man folgendes Gährmittel zu: 2 Kilo gesiebtes Malzmehl von hellgeröstetem Malz werden in einem glasirten, irdenen Topfe mit lauwarmem Regenwasser von 25 höchstens 30° R. zu einem dicken Brei angerührt; unter diesen rührt man $\frac{1}{4}$ Kilo ganz frische Preßhefe, bedeckt das Gefäß mit einem Tuche und überläßt die Masse an einem gleichmäßig warmen Orte der Gährung, welche in 12—24 Stunden eintritt. Wenn man sieht, daß die Masse steigt, Blasen und einen angenehmen Hefegeruch entwickelt, schüttet man dieselbe zu dem angefetzten Wein und rührt nochmals tüchtig durch. Die Gährung muß in einem warmen Locale vor sich gehen. Nach 2—3 Monaten, sobald der Wein anfängt, hell zu werden, zieht man ihn auf ein anderes Faß ab und überläßt ihn auf demselben einen Monat lang der stillen Gährung. Hierauf gießt man zu dem Weine 1 Hektoliter fuselfreien Weingeist von 90—95°, dadurch geht in dem Weine keinerlei Veränderung mehr vor und er wird sehr bald spiegelblank, so daß er weiter verwendet werden kann. Statt reingährigem geringen Landwein kann man auch ebenso viel geringen Wein vor dem ersten Abziehen, oder ebenso viel süßen, geringen Most zusetzen; — wendet man diese an, dann ist es nicht nöthig, das künstliche Gährmittel dem Moste zuzusetzen. Während der Vergährung ist auf dem Fasse ein Gährspund.

3. Sherry (Xeres). Alle nachfolgenden Vorschriften liefern 2·25 Hektoliter Wein. Man mische 78 Liter gewöhnlichen weißen Wein, 78 Liter Normalwein (1 oder 2), 40 Liter feinen alten Somlauer oder Gumpoldskirchner, 4 Liter gebrannte Cognac-Mandelmilch, 18 Liter Cognac, 500 Gramm Seve de Xeres, oder statt dessen 30 Gramm Salpeteräther-Weingeist und 20 Gramm Essigäther.

Bereitung der gebrannten Cognac-Mandelmilch. 5 Kilo süße Mandeln und 3 Kilo bittere Mandeln werden in einem eisernen Topf wie Kaffee geröstet, jedoch

nur bis sie dunkel-goldgelb oder ganz hellbraun sind. Hierauf werden sie in einem eisernen Mörser mit wenig Cognac angefeuchtet und zu feinem Brei zerrieben. Der feine Brei kommt in eine große Glasflasche, wird mit 5 Liter Cognac übergossen und tüchtig durchgeschüttelt. Die wohlverspundete Flasche bleibt 3—4 Tage an einem warmen Orte stehen, das Klare wird abgegossen und der Rest durch einen guten Flanellbeutel, in dem Papiermasse liegt, glanzhell filtrirt. Auf einen Beutel rechnet man 12 Bogen Filtrirpapier; dieses wird zu kleinen Stücken zerzupft, in Wasser geweicht, so daß eine breiige Masse daraus wird. Das Wasser wird ausgepreßt und die Masse mit dem festen Reste angerührt und in den Beutel gegossen.

Den erhaltenen Sherry färbt man, je nachdem man pale (hellen) oder brown (dunkeln) Sherry haben will, mit selbstbereiteter Zucker-Couleur. Der Wein bleibt vierzehn Tage liegen, hierauf setzt man ihm 15 Gramm feinstes Tannin in Wein aufgelöst zu, und nach 4 Tagen giebt man eine Schönung von 15 Gramm Hausenblase. Gilt man nicht mit dem Absätze, so läßt man den Wein ohne allen Zusatz liegen, worauf er sich von selbst klärt und immer besser wird.

4. Portwein (Porto). Man mischt 100 Liter weißen oder rothen guten Ungar- oder österreichischen Wein, 78 Liter Normalwein (1 oder 2), 5 Liter Extract von Gummi-Kino, 150 Gramm eingedickten Hollundersaft, 150 Gramm Queckenwurzel-Extract, 50 Gramm Essigäther, einige Tropfen Zimmet-Tinctur, 10 Liter Cognac, 30 Liter guten schwarz-rothen Osner oder Roussillon, 80 Gramm feinstes Tannin. Statt Hollunderbeersaft, Queckenwurzel-Extract, Essigäther und Zimmet-Tinctur kann man auch 700 Gramm Sève de Port nehmen. Rothwein-Couleur setzt man zu, bis die gehörige Färbung vorhanden ist. Alter, echter Portwein ist nicht sehr dunkel und hat einen bräunlichen Anflug, welchen man mittelst Zucker-Couleur sehr gut nachahmen kann.

Bereitung des Extractes von Gummi-Kino. 1 Kilo Gummi-Kino werden mit 4 Liter feinem Weingeist von 60—70° übergossen, geschüttelt und einige Stunden stehen gelassen. Nachdem sich die Lösung vollständig gesetzt hat, wird das Helle oben klar abgegossen und der Rest filtrirt.

Bereitung von Zucker-Couleur. Man nimmt feinen, weißen, gestoßenen Zucker, füllt ihn in einen großen eisernen Löffel und hält diesen über Kohlenfeuer, wobei man fleißig umschüttelt. Wenn der Zucker hübsch braun geröstet ist, gießt man heißes Wasser darüber zum Auflösen. Wenn man einmal die Arbeit vornimmt, thut man wohl, sich einige Liter zu bereiten. Damit aber die Auflösung hält, muß sie Syrupdicke haben.

5. Madeira. Man mische 180 Liter Normalwein (1 oder 2), 30 Liter alten Ungarwein, Gumpoldskirchner oder Marjala, 3 Liter ungebrannte Cognac-Mandelmilch, 1 Kilo Sève de Madère, 1 Liter Gummi-Kino-Extract, 5 Liter Cognac und färbe mit selbst bereiteter Zucker-Couleur, zu welcher man den Zucker nicht sehr braun röstet.

Die ungebrannte Cognac-Mandelmilch wird genau so bereitet, wie die gebrannte, nur dürfen die Mandeln dazu nicht geröstet werden.

6. Malaga. Mische 200 Liter Normalwein (1 oder 2), 20 Liter Cognac, 1 Kilo Sève de Malaga und färbe etwas dunkel mit selbst bereiteter Zucker-Couleur.

7. Muscat-Lunel. 225 Liter Normalwein (1 oder 2), 500 Gramm Sève de Muscat Lunel, oder statt dessen einen Aufguß von 2·2 Liter Cognac auf 250 Gramm gestoßene Muscatblüthe und 250 Gramm Hollunderblüthen, welche man nach 24stündigem Stehen durch Flanell gießt und dem Weine zufügt.

8. Frontignac. 170 Liter Normalwein (1 oder 2), 35 Liter guten, alten Ungarwein oder Gumpoldskirchner, 20 Liter Cognac, 1¾ Liter Gummi-Kino-Extract, 50 Gramm Essigäther, Zucker-Couleur, wenn nöthig.

9. Burgunder. Mische 125 Liter weißen, ungarischen oder österreichischen Wein, 60 Liter Normalwein (1 oder 2), 10 Liter Benicarlo, 10 Liter Weingeist, 20 Liter Kirschsafft, 1 Liter Gummi-Kino-Extract, 500 Gramm Sève de Bourgogne, 125 Gramm chemisch reines Tannin. Hat man statt weißen Wein billigen Rothwein, so nimmt man 10 Liter mehr davon und 10 Liter Kirschsafft weniger; ist die Farbe nicht dunkel genug, so kann man mit Rothwein-Couleur nachhelfen.

10. Burgunder durch Gährung. Fülle in ein Faß 190 Liter weißen Wein, 10 Kilo große Rosinen, welche zerquetscht und mit 10 Liter heißem Wasser übergossen und ordentlich verrührt wurden, 5 Kilo Zucker, 20 Liter Kirschsafft, 250 Gramm rohen Weinstein. Das Faß kommt in das Gährlocal und wird mit einem Gährspunde versehen. Nach vollendeter stürmischer Gährung setzt man zu: 10 Liter Weingeist von 95 Grad und $\frac{1}{2}$ Kilo Sève de Bourgogne. Nach einiger Zeit wird der Wein abgezogen und mit Eiweiß geschönt. Ist der Wein nicht dunkel genug, so muß ihm mit Rothwein-Couleur nachgeholfen werden.

11. Chabliz. Mische 210 Liter guten, weißen Wein, 15 Liter Weingeist von 90 Grad, 250 Gramm Sève de Chabliz.

12. Bordeaux. Mische 200 Liter gewöhnlichen weißen Wein, 25 Liter Kirschsafft, 7 Liter feinen Weingeist, 250 Gramm Sève de Medoc, 125 Gramm feinstes Tannin. Das Faß wird tüchtig durchgeschüttelt und nach einigen Tagen mit Eiweiß geschönt.