

gekochte Salzwasser lauwarm auf die Gurken gießen, diese an einem warmen Ort in Gährung kommen lassen, dann das Faß fest zuspunden und an einem kalten Orte verwahren. Von Zeit zu Zeit muß man das Faß umkehren.

## XXII. Abschnitt.

### Von der Zubereitung verschiedener Arten Essig.

**1448. Obsteßig.** Man stampft die zum Essig bestimmten Aepfel, Birnen, Pflaumen *ic.* so klein als möglich, thut sie in ein Faß, gießt kochendes Wasser darüber (auf 8 Mezen [26  $\frac{1}{2}$  Liter] Obst ungefähr 20 Quart [22  $\frac{1}{2}$  Liter] Wasser) und läßt das Faß an einem warmen Orte ruhig stehen. Wenn das Obst nach 6 bis 8 Tagen in Gährung gerathen ist, so gießt man die Flüssigkeit durch ein reines Tuch in ein anderes Faß, thut ein halbes Quart (rechl.  $\frac{1}{2}$  Liter) Bierhefen und ein Stück schwarzes Brod hinzu, bedeckt das Faß mit einem passenden Deckel, bindet eine wollene Decke darüber und stellt es an einen warmen Ort, wo es unberührt 4 Wochen stehen muß. Nach dieser Zeit wird die Flüssigkeit sich in einen schönen Essig umgewandelt haben, der nun auf trockene und gutgesäuberte Flaschen abgezogen wird.

**1449. Estragon-Eßig.** Die von den Stengeln abgepflückten Estragonblätter thut man ungewaschen in eine große Flasche, fügt einige Schallotten, einige Stück Rocambole, ein wenig Muscatblume und Nelken hinzu, gießt sehr guten Weinessig darauf, verschließt die Flasche fest und läßt den Essig an der Sonne oder an einem warmen Orte mehrere Wochen destilliren. Dann gießt man den Essig durch ein reines Tuch und füllt ihn in Flaschen.

**1450. Beilchen-Eßig.** Einige Hände voll Beilchenblätter thut man in eine Flasche, übergießt sie mit scharfem Weinessig, verkorkt die Flasche und läßt den Essig einige Wochen an der Sonne oder an einem warmen Orte destilliren. Man verwendet diesen Essig zu Saucen und Ragouts; auch soll ein Getränk, welches man von einem Theelöffel voll davon mit einem Glase Wasser und Zucker bereitet, bei Nervenleiden und Kopfschmerz beruhigend wirken.

**1451. Gewürz-Eßig.** Man zerstoßt 4 Stück Muscatnüsse,  $\frac{1}{2}$  Loth (1 Nth.) Nelken,  $\frac{1}{2}$  Loth (1 Nth.) Ingwer und 1 Loth (knapp 2 Nth.)



Senf gröblich, fügt  $\frac{1}{4}$  Pfund ( $12\frac{1}{2}$  Mth.) Salz,  $\frac{1}{2}$  Loth (1 Mth.) ganzen Pfeffer, die Schale einer frischen Pomeranze und 12 Stück abgehäutete Schalotten hinzu, thut Alles in eine große Flasche, gießt 8 Quart (9 Liter) scharfen Weinessig darauf, verkorkt die Flasche fest und läßt sie einige Wochen an der Sonne oder an einem warmen Ofen stehen. Dann gießt man den Essig durch ein Tuch klar ab, füllt ihn in Flaschen und verschließt diese recht fest mit Pfropfen.

1452. Himbeer-Essig. Man zerdrücke ein Quartmaß (rechl. 1 Liter) voll Himbeeren mit einem Löffel, thue sie in eine Flasche, gieße ein Quart (rechl. 1 Liter) Weinessig darauf, lasse ihn einige Wochen an der Sonne oder an einem warmen Ofen destilliren, gieße den Essig durch ein reines Tuch klar ab und verwahre ihn in festverkorkten Flaschen. Man bereitet von diesem Essig ein erfrischendes Getränk, indem man ein wenig davon mit Zucker und Wasser vermischt. — Eine andere Art der Bereitung des Himbeer-Essigs ist: Man zerdrücke 2 bis 3 Pfund Himbeeren, thue sie in ein Porzellangefäß, gieße ein Quart (rechl. 1 Liter) Weinessig darauf und lasse die Früchte damit einige Tage ruhig stehen, presse dann den Saft rein aus, koche ihn mit Zucker auf, schäume ihn rein aus, lasse ihn erkalten, fülle ihn in Flaschen und verwahre diese gut zugerkorkt an einem kühlen Ort. Zu 1 Quart (1 rechtl. Liter) Saft nimmt man 1 bis  $1\frac{1}{2}$  Pfund Zucker.

## XXIII. Abschnitt.

### Von der Bereitung einiger Getränke und Erfrischungen.

1453. Brodwasser. Man schneidet grobes Brod in Scheiben, röstet diese auf beiden Seiten braun, gießt kochendes Wasser darauf, fügt Citronenschale hinzu, läßt es erkalten und gießt es durch ein Sieb. Man vermischt das Brodwasser nach Belieben mit Zucker, auch mit Citronensaft und Wein.

1454. Gerstenwasser (Tijane). 8 bis 12 Loth (13 bis 20 Mth.) rein verlesene und gewaschene Gerste wird mit 1 Quart (1 rechtl. Liter) Wasser nebst der dünnabgeschälten Schale einer halben Citrone eine Stunde gekocht; dann seihet man die Flüssigkeit durch ein reines Tuch, vermischt sie nach Belieben mit Zucker und läßt sie erkalten.

1455. Ein kühlendes Getränk für Kranke. Man vermischt 1 Quart (1 rechtl. Liter) Gerstenwasser mit dem Saft von 2 Citronen, abgerie-



bener Citronenschale, 4 Loth (knapp 7 Mth.) Maulbeer- oder Himbeerfaß, 4 Loth (knapp 7 Mth.) geröstetem groben Brod, etwas Zucker und sehr wenig Rheinwein, läßt dies eine Stunde warm stehen, feiht es durch, füllt es in Flaschen und verwahrt es bis zum Gebrauch im Keller.

**1456. Getränk bei Diarrhöe und krampfhaften Beschwerden.** Ein solches wird bereitet, indem man  $\frac{1}{4}$  Pfund ( $12\frac{1}{2}$  Mth.) Reis erster Qualität gehäbrigt abbrüht und mit einem Loth (knapp 2 Mth.) ganzem Zimmet in einen irdenen Topf zu anderthalb Quart (rechl.  $1\frac{1}{2}$  Liter) kochenden Wassers bringt, welches dann bis zu 1 Quart (rechl. 1 Liter) eingekocht, ohne es zu rühren durch ein Sieb gegossen und beliebig mit oder auch ohne Zucker den Tag über getrunken wird. Jedoch muß man das Trinken dieses Reisswassers bis zur vollständigen Besserung fortsetzen.

**1457. Limonade für Fieberkranke.** Diese wird auf eine ganz einfache Weise bereitet. Von einer recht guten Citrone entfernt man die Schale und befreit sie von allen Kernen, drückt den Saft derselben in 1 Quart (rechl. 1 Liter) kochendes Wasser, füllt es nun in eine irdene oder gläserne Flasche und reicht es, erkaltet und indem man es mit etwas Zucker vermischt, dem Kranken.

**1458. Braunschweiger-Mumme-Trank.** 2 Tassenköpfe voll starker Mumme werden mit Zuckerland gekocht und mit einem Eidotter abgequirkt. Des Morgens an Stelle des Kaffees genossen, ist dieses Getränk sehr bruststärkend.

**1459. Aepfelwasser.** Man schneidet 6 Stück Borsdorfer Aepfel in Viertel, befreit sie von den Kerngehäusen und läßt sie mit einem Quart (einem rechl. Liter) Wasser und ein wenig Citronenschale eine halbe Stunde langsam kochen, gießt die Flüssigkeit durch ein Sieb, vermischt sie nach Belieben mit Zucker und läßt sie erkalten. Zur Erhöhung des Wohlgeschmacks kann auch ein wenig weißer Wein hinzugesetzt werden.

**1460. Graupenseim. Reisseim. Hafergrützseim.** Man kocht Graupen, Reis oder Hafergrütze, nachdem man solche zuvor gut gereinigt und gewaschen hat, mit einer hinlänglichen Menge Wasser 1 — 2 Stunden, gießt die seimige Flüssigkeit durch ein feines Sieb oder Tuch und vermischt sie mit einer Prise Salz, dem Saft einer Citrone und Zucker, auch, wenn solches den Verordnungen des Arztes nicht widerspricht, mit einem Glase Wein. Bisweilen kocht man mit den Graupen, dem Reis oder der Hafergrütze gutgereinigte große oder kleine Rosinen aus, wodurch das Getränk einen angenehmen Geschmack erhält.

**1461. Isländisches Moos.** Man kocht 1 Loth (knapp 2 Mth.) isländisches Moos, nachdem es mit kochendem Wasser abgebrüht ist, mit  $\frac{1}{2}$  Quart (rechl.  $\frac{1}{2}$  Liter) Wasser langsam bis zu 2 Tassen ein, preßt die Flüssigkeit durch ein Tuch und trinkt sie mit Zucker, auch wohl mit



frischer Milch des Morgens als Thee. Man kann das Moos am Tage vorher kochen und beim Gebrauche warm machen.

**1462. Glühwein.** Ein Quart (1 reichl. Liter) Rothwein wird mit einem Stück Zimmet, 6 Nelken, der dünnabgeschälten oder auf Zucker abgeriebenen Schale einer halben Citrone und  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker aufgekocht und durch ein Sieb gegossen.

**1463. Grog.** Man vermischt  $\frac{1}{4}$  Quart (reichl.  $\frac{1}{4}$  Liter) Rum oder Arac mit  $\frac{1}{2}$  Quart (reichl.  $\frac{1}{2}$  Liter) kochendem Wasser und 12 bis 16 Loth (20 bis 27 Mth.) Zucker.

**1464. Whip.** Eine Flasche weißer Wein wird mit 16 Loth (reichl. 27 Mth.) Zucker, der abgeriebenen Schale und dem Saft einer Citrone, ein wenig feinem Zimmet und 4 ganzen Eiern vermischt und mit einer Drahtruthe auf dem Feuer bis zum Kochen geschlagen.

**1465. Warmbier.** 1 Quart (1 reichl. Liter) Weißbier koche man mit 8 bis 12 Loth (13 bis 20 Mth.) Zucker, der Schale und dem Saft einer Citrone und etwas Zimmet auf, mache es mit ein wenig in Butter weißgeschwitztem Mehl dünnseimig und lasse es noch einige Minuten sacht kochen. Dann quirle man 3 bis 4 Eibotter mit ein wenig Wasser, Milch, Bier oder Wein recht klar, ziehe hiermit das Bier ab und gieße es durch ein Sieb. Soll das Bier stärker gewürzt sein, so füge man vor dem Aufkochen desselben noch etwas Ingwer und Muscatblüthe hinzu.

**1466. Gewöhnlicher Punsch.** Auf 2 Quart ( $2\frac{1}{4}$  Liter) Wasser nimmt man  $1\frac{1}{4}$  bis  $1\frac{1}{2}$  Pfund (1 *℔*.  $12\frac{1}{2}$  Mth. bis  $1\frac{1}{2}$  *℔*.) Zucker, den Saft von 3 bis 4 Citronen und  $\frac{1}{2}$  bis  $\frac{3}{4}$  Quart (reichl.  $\frac{1}{2}$  bis 1 Liter) Rum oder Arac. Der Zucker wird in kleine Stücke geschlagen und mit dem durch ein Sieb gepressten Citronensaft in eine Terrine gethan; dann gießt man das siedende Wasser und den Rum dazu, bedeckt die Terrine mit dem passenden Deckel und läßt den Punsch auf einer heißen Stelle oder in einer warmen Röhre noch eine kurze Zeit ziehen.

**1467. Punsch Royal.** Zu  $\frac{1}{4}$  Quart (reichl.  $\frac{1}{4}$  Liter) Wasser, worin man  $\frac{1}{2}$  Loth (1 Mth.) feinen Thee hat ziehen lassen, gebe man den Saft von 6 bis 8 Stück Citronen und ohngefähr  $1\frac{1}{2}$  bis 2 Pfund geschlagenen Raffinadzucker und lasse denselben darin zergehen. Nachdem Letzteres geschehen, gieße man 1 Flasche Burgunder, 1 Flasche Champagner, 1 Flasche guten alten Rheinwein, 1 Flasche Marasquin und 1 Flasche Arac hinzu und rühre Alles dies mit einem Holzlöffel gehörig um. Hierauf läßt man den nun fertigen Punsch noch eine Weile an einem heißen Ort ziehen. — Obige Quantität ist für eine größere Gesellschaft berechnet.

**1468. Wein-Punsch.** Man läßt  $1\frac{1}{2}$  Quart (reichl.  $1\frac{1}{2}$  Liter) Wasser mit  $2\frac{1}{2}$  Pfund Zucker kochen, fügt 2 Flaschen Rheinwein, 2 Flaschen



Rothwein und 1 Flasche Arak hinzu und läßt die Mischung wohlverdeckt auf gelindem Feuer siedendheiß werden.

**1469. Wein-Punsch auf eine andere Art.**  $\frac{1}{2}$  Loth (1 Mth.) Thee läßt man in 1 Quart (1 reichl. Liter) kochendem Wasser ausziehen, gießt es durch ein Sieb, fügt  $2\frac{1}{2}$  bis 3 Pfund Zucker, auf welchem die Schale von einer Citrone abgerieben worden, 2 Flaschen Rheinwein, 2 Flaschen Rothwein,  $\frac{1}{2}$  Flasche Portwein, 1 Flasche Madeira und 1 Flasche Cognac hinzu und läßt den Punsch siedendheiß werden.

**1470. Eier-Punsch.** Man vermischt  $1\frac{1}{2}$  Flasche Rothwein mit  $\frac{3}{4}$  Quart (reichl.  $\frac{3}{4}$  Liter) Wasser, in welchem man vorher  $\frac{1}{2}$  Loth (1 Mth.) Thee ausgezogen hat,  $1\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone, dem Saft von 2 bis 3 Citronen, 4 ganzen Eiern und 8 Eidottern, schlägt dies Alles mit einer Drahtruthe auf nicht zu starkem Feuer bis zum Aufstoßen ab, und fügt  $\frac{1}{2}$  Flasche Arak hinzu.

**1471. Eierwein.** Zu einer Flasche weißem Wein nimmt man 16 bis 20 Loth (27 bis 33 Mth.) Zucker, die auf Zucker abgeriebene Schale und den Saft einer Citrone, und 4 bis 5 ganze Eier, oder 3 ganze Eier und 4 Eidotter, quirlt Alles gut durcheinander und schlägt es mit einer Drahtruthe auf gelindem Feuer bis zum Aufstoßen.

**1472. Necus** bereitet man am zweckmäßigsten, wenn man guten Pontac oder andern guten Rothwein dazu anwendet. 2 Flaschen hiervon vermischt man mit  $\frac{1}{2}$  Quart (reichl.  $\frac{1}{2}$  Liter) Wasser, giebt dazu den Saft von 2 Citronen, sowie die Schalen derselben, außerdem 1 Pfund Zucker und  $\frac{1}{2}$  Quentchen (1 knappes Gramm) geriebene Muscatnuß, und erhitzt dieses Gemisch auf dem Feuer so lange, bis sich auf der Oberfläche ein weißer Schaum angefetzt hat, welchen man abschöpfen muß. Der Necus ist jetzt fertig, man nimmt ihn daher vom Feuer herunter, fügt noch einen reichlichen Eßlöffel voll Bischoffessenz hinzu und gießt ihn nun in die dazu bestimmte Terrine.

**1473. Sillebub.** Man vermische  $\frac{1}{2}$  Quart (reichl.  $\frac{1}{2}$  Liter) dicke süße Sahne mit  $\frac{1}{2}$  Quart (reichl.  $\frac{1}{2}$  Liter) Rheinwein oder Ungarwein, 12 bis 16 Loth (20 bis 27 Mth.) gestoßenem Zucker, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone und dem Saft von 2 Citronen, lasse dies auf Eis recht kalt werden, und schlage es in einem Topfe oder in einem Napfe mit einer Drahtruthe zu einem dicken Schaum. Will der Schaum nicht dick werden, so unterbreche man von Zeit zu Zeit das Schlagen, lasse den Sillebub eine Weile ruhig stehen, fülle den Schaum von der Oberfläche ab in Gläser oder Tassen, in welchen man ihn servirt, und wiederhole das Schlagen und Abfüllen so lange, bis die ganze Flüssigkeit in Schaum ver-



wandelt ist. Man giebt den Sillebub bisweilen statt des Gefrorenen auf die Tafel.

**1474. Milch-Chocolade.** Zu einer Tasse Chocolade nimmt man  $\frac{1}{8}$  Quart ( $\frac{1}{8}$  Liter) Milch und 1 bis  $1\frac{1}{2}$  Loth (2 bis 3 Mth.) Choc-lade. Man läßt die Milch kochen, schüttet die geriebene Chocolade hinein, quirlt sie auf dem Feuer so lange, bis sie schäumend aufkocht, läßt sie an der Seite des Feuers unter fortgesetztem Quirlen noch einige Minuten kochen und giebt den nöthigen Zucker hinzu. Nach Belieben kann man die Milch-Chocolade mit Eidottern abquirlen, doch darf in diesem Falle die Chocolade nicht mehr kochen, wenn man sie abquirlen will, weil sonst die Eier gerinnen. Bisweilen vermischt man die Milch-Chocolade auch noch mit steifem Eiweißschnee; dieser gerinnt noch leichter als die Eidotter, wenn die Chocolade bei der Vermischung mit demselben zu heiß ist. Wenn man die Chocolade nicht mit Eiern abquirlt, so kann man sie in dem Augenblicke, wo man sie in die Tassen gießen will, mit etwas steifgeschlagener Sahne vermischen oder auch die Chocolade unvermischt in Tassen füllen und dann auf jede Tasse einen Löffel Schlagsahne legen.

**1475. Wasser-Chocolade.** Zu jeder Tasse von diesem Getränk nimmt man  $\frac{1}{8}$  Quart ( $\frac{1}{8}$  Liter) Wasser und wenigstens 2 Loth (rechl. 3 Mth.) feine Chocolade. Man kocht das Wasser auf, schüttet die geriebene Chocolade hinein, läßt sie unter gutem Quirlen kochen, fügt den nöthigen Zucker hinzu, und quirlt sie an der Seite des Feuers recht schaumig und so lange, bis man sie in die Tassen gießt. Nach Belieben kann man oben auf die in Tassen gefüllte Chocolade ein wenig geschlagene Sahne legen.

**1476. Mandelmilch oder Orgeade.** Zu 1 Quart (rechl. 1 Liter) Mandelmilch stößt man  $\frac{1}{2}$  Pfund süße und 6 bis 8 Stück bittere, abgezogene Mandeln in einem Mörser sehr fein, wobei man dann und wann ein wenig Wasser darüber sprengt, damit die Mandeln nicht klig werden. Dann löst man sie in einem Porzellangefäß mit 1 Quart (1 rechl. Liter) Wasser auf, fügt 10 bis 12 Loth (17 bis 20 Mth.) gestoßenen Zucker hinzu und preßt die Mandelmilch durch eine Serviette. Nach Belieben kann man ein wenig Orangenblüthenwasser daruntermischen.

**1477. Sorbet** wird auf die Weise bereitet, daß man reife Pflirschen zerdrückt, diese Masse mit Wasser verdünnt und sie sodann durch ein Sieb streicht. Auf 1 Quart (rechl. 1 Liter) Saft rechnet man den Saft von einer Citrone und ohngefähr  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker. In heißen Sommertagen wirkt dieses Getränk sehr erfrischend.

**1478. Limonade. — Orangeade.** Man kocht 16 bis 20 Loth (20 bis 27 Mth.) Zucker mit ein wenig Wasser auf, schäumt ihn aus, läßt ihn etwas verkühlen und fügt die dünn abgeschälte Schale einer halben Citrone



hinzu. Nach dem vollständigen Erkalten des Zuckers vermischt man ihn mit dem Saft von 2 bis 3 Citronen und etwa  $\frac{3}{4}$  Quart (rechl.  $\frac{3}{4}$  Liter) kaltem Brunnenwasser und gießt die Limonade durch ein sehr reines Tuch. — Zu der Drangeade nimmt man statt des Citronensaftes den Saft von mehreren Apfelsinen; die Bereitungsweise ist sonst ganz dieselbe.

**1479. Gefrorener Kaffee.** Man läßt 1 Quart (rechl. 1 Liter) Sahne aufkochen, fügt 8 Loth frischgebrannte Kaffeebohnen hinzu, läßt die Sahne gut zugedeckt an der Seite des Feuers eine halbe Stunde ziehen, vermischt sie mit 12 bis 16 Loth (20 bis 27 Mth.) Zucker, gießt sie durch ein Haartuch oder sehr feines Sieb, läßt sie erkalten, gießt die Masse in eine in Eis und Salz eingesezte Gefrierbüchse und läßt sie unter fleißigem Drehen (siehe den 20. Abschnitt) zu einem dünnflüssigen Brei gefrieren, welchen man in Tassen oder kleinen gehenkeltten Gläsern servirt. — Man kann die Kaffeebohnen auch mahlen oder stoßen, und davon auf die gewöhnliche Weise etwa  $\frac{1}{2}$  Quart (rechl.  $\frac{1}{2}$  Liter) Kaffee kochen, welchen man dann mit Zucker und  $\frac{1}{2}$  Quart (rechl.  $\frac{1}{2}$  Liter) Sahne vermischt und wie oben gefrieren läßt.

**1480. Cardinal von Pomeranzen.** Man legt die feinabgeschälte Schale einer großen gelben Pomeranze in ein Glas mit etwas Wasser oder Wein und läßt sie fest zugedeckt einige Stunden ziehen, gießt dann die Flüssigkeit durch ein feines Sieb und fügt 2 Flaschen Rheinwein, nach Belieben auch eine halbe Flasche Rothwein und auf jede Flasche Wein ungefähr 12 Loth (20 Mth.) Zucker hinzu.

**1481. Apfelsinen-Cardinal.** Hierzu nimmt man 4 Flaschen Rheinwein, 1 Flasche Rothwein, 6 bis 8 Apfelsinen und 2 Pfund Zucker. Die sehr dünn abgeschälte Schale von einer Apfelsine läßt man in Wein oder Wasser mehrere Stunden ziehen, gießt die Flüssigkeit durch ein Sieb, vermischt sie mit dem Wein und dem Zucker, und fügt zuletzt das aus den Zellen in hübsche kleine Scheiben geschnittene Fleisch der Apfelsinen, welche sehr sauber geschält sein müssen, hinzu. Nach Belieben kann man auch noch eine Flasche Champagner zusetzen.

**1482. Ananas-Cardinal.** Man schält die Ananas, schneidet sie in sehr feine Scheiben, mengt sie mit gestoßenem Zucker und läßt sie mehrere Stunden stehen. Die Schale der Ananas kocht man mit ein wenig Wasser aus, gießt die Flüssigkeit durch ein Sieb, läßt sie erkalten, vermischt sie mit Rheinwein und Zucker, und fügt dann die Ananasscheiben und nach Belieben Champagner hinzu. Auf jede Flasche Wein rechnet man 12 bis 14 Loth (20 bis 23 Mth.) Zucker.

**1483. Johannisbeerwein.** Man zerstampfe die von den Stengeln gepflückten, vollkommen reifen Johannisbeeren in einem hölzernen Gefäße,



lasse die Masse 24 Stunden an einem kühlen Orte stehen, presse den Saft aus, vermische ihn mit Zucker (1 Quart [rechl. 1 Liter] Saft 6 bis 8 Loth [10 bis 13 Mth.] Zucker) und fülle ihn in ein Faß, welches man dann mit offenem Spunde bis zur vollendeten Gährung ruhig im Keller liegen läßt; darauf fülle man das Faß mit einem andern Theil ebenfalls gegohrenen Saftes wieder voll, spunde es zu, lasse es 2 Monate ruhig liegen, ziehe dann den Wein auf ein anderes Faß klar ab, lasse ihn noch 5 bis 6 Monate liegen und ziehe ihn auf Flaschen ab.

**1484. Aepfelwein oder Cider.** Zur Bereitung desselben sind alle Aepfel ohne Unterschied tauglich, indessen wird der Wein um so besser und geistreicher, je feiner und zuckerreicher die Aepfel waren, aus welchen man den Saft gewonnen hat. Man zerquetscht die Aepfel gehörig, preßt den Brei vermittelst einer Presse tüchtig aus und füllt den Saft auf Fässer, worauf vorher guter Wein gelegen hat. Der Saft kommt ohne weitem Zusatz sehr bald in Gährung, welche einige Tage fortbauert. Nach beendigter Gährung werden die Fässer mit ebenfalls gegohrenem Aepfelmoste vollgefüllt, wohlverspundet und nun 5 bis 6 Monate in einem Keller ruhig liegen gelassen, worauf der Wein, nachdem er sich vollkommen geklärt hat, auf andere Fässer abgezogen wird. Nach einigen Monaten kann man den Wein auf Flaschen ziehen.

---