

VII. Abschnitt.

Von den weinigen Getränken.

Unter weinigen Getränken versteht man jedes geistige Getränk, welches durch bloße Gährung entstanden ist; im Gegensatz zu den spirituösen Getränken, welche durch Brennen oder Destilliren erzeugt wurden.

Da ich bereits zu Anfang dieses Büchleins gezeigt habe, daß jede süße Flüssigkeit durch Gährung zu einer weinigen Flüssigkeit wird, so ist es klar, daß jede Frucht, welche einen süßlichen Saft liefert, auch zu einem weinigen Getränke verwendet werden kann.

Im Gegensatz zum Traubenwein werden wir uns hier mit dem Obstweine beschäftigen.

1. **Apfelwein oder Cider.** Der Saft der Äpfel enthält mehr Schleim und Gerbstoff, als der Saft der Trauben; dagegen hat er keine Weinstein säure und sehr viel Äpfelsäure. Die große Menge dieser Säure ist auch der Grund, weshalb der Apfelwein nicht zu Essig wird und er daher sorgfältig vor dem Zutritte der atmosphärischen Luft und der Wärme bewahrt werden muß.

Nicht jede Apfelsorte eignet sich zu Cider. Vorzüglichsten Apfelwein liefern folgende Sorten:

Der edle Winter-Borsdorfer, der englische Goldpeping, die verschiedenen Arten von Reinetten, der braune Matta-Apfel, der süße Matta-Apfel, der weiße Matta-Apfel, der weiße Paradiesapfel, der Champagner-Weinapfel, der Pfund- oder gelbe Tellerapfel, der Edelkönig, der rothe Stettiner, der gelbe Herbst-Stettiner, der kleine Ciderapfel.

Bei der Wahl der Äpfel hat man darauf zu sehen, daß keine faulen hinzukommen, da diese dem Getränke einen

unangenehmen, moderigen, fauligen Geschmack geben. Auch auf den Grad der Reife hat man zu sehen; unreife Äpfel enthalten viel Säure und Gerbestoff, was einen zusammenziehenden Geschmack und eine die Zähne langmachende Wirkung hervorbringt; reife Äpfel enthalten mehr Zucker. Ehe die Äpfel gefestert werden, muß man sie zerstoßen und zerreiben; zu diesem Zwecke werden sie in einer Art Mühle oder in einer Rübenzucker-Reibmaschine zerkleinert, wobei man etwas Wasser zusetzen kann. Man preßt die zerriebene Masse sogleich aus. In manchen Gegenden hat man die Gewohnheit, sie zwei Tage stehen zu lassen — dies ist jedoch nachtheilig, weil Schale und Kerne ihren Gerbstoffgehalt an die Flüssigkeit abgeben und ein Theil des Alkohols verloren geht.

Jede Weinpresse dient auch zum Auspressen der Äpfel.

Die zerriebene Masse wird in starke Säcke gefüllt; diese legt man auf die Presse und preßt sie aus. Höher als 10 bis 12 Centimeter soll die auszupressende Masse nicht sein, da sonst zu viel Saft unausgepreßt bleibt. — Der zuerst ablaufende Saft ist der süßeste; der spätere dagegen mehr herbe. — Wer einen Cider jener Sorte haben will, der lasse einen Theil des ersten Presssaftes besonders sammeln und gähren.

Will man natürlichen Cider haben, dann füllt man den Saft in Fässer mit weiten Spunden; man hält sie durch Nachfüllen immer ziemlich voll, und während der Gährung stößt die Flüssigkeit die heftigen Theile durch das Spundloch aus. Sobald die stürmische Gährung vorüber ist, was nach 8—14 Tagen der Fall zu sein pflegt, verspundet man die Fässer zuerst leicht, dann fester. Nach sechswöchentlichem Lager zieht man zum ersten Male die Fässer um. Durch wiederholtes Umziehen wird der Äpfelwein besser und klarer. Man muß ihn jedoch vermittlest des gekrümmten Hebers ablassen, da er in Berührung mit der atmosphärischen Luft sich noch schneller braun färbt als weißer Wein und noch leichter zum Sauerwerden disponirt.

Will man jedoch einen besseren, stärkeren und süßeren Apfelwein, so muß man dem Saft zu Hilfe kommen.

Je nach der Süße des gepreßten Saftes fügt man ihm vor der Gährung auf 100 Liter 6 Kilo Traubenzucker und 6 Liter gewöhnlichen Syrup hinzu; ferner giebt man in jedes Faß 500 Gramm Hollunderblüthe und 125 Gramm Koriander. Diese Zusätze geben dann dem Cider einen angenehmen Muskateller-Geschmack. Nach vollendeter Gährung setzt man dem Cider nach dem ersten Abziehen auf 100 Liter Cider 2 Kilo gestoßenen Rohrzucker und 4 Liter Weingeist zu. Beim zweiten Abziehen ist dann Alles schon innig gemischt und man hat ein vorzügliches Getränk, welches den Wein als Tischgetränk vollkommen ersetzt — in sanitärer Beziehung sogar vorzuziehen ist. Denn der Apfelwein unterhält einen geregelten Stuhlgang und wirkt so gegen alle hämorrhoidalen Leiden (goldene Ader).

Hat man die Absicht, den Cider dem Weine zuzusetzen, dann läßt man ihn ganz natürlich ausgähren. Hierauf prüfe man ihn, so wie es bereits beim Weine angegeben wurde, auf seinen Säuregehalt. Hat er über 6 pro Mille (Tausendstel) Säuregehalt, so muß man auf jedes weitere pro Mille auf ein Hektoliter Cider Potasche oder pulverisirten Marmor zusetzen. (Nach der auf Seite 73 angegebenen Entsäuerungstabelle IV.) Diese Substanzen bemächtigen sich der überschüssigen Säure und lassen ihre Kohlen Säure fahren. Nach 3 Tagen giebt man dem Cider eine starke Schönung von Hausenblase und Eiweiß, welche sowohl die noch etwa schwebenden Salztheile, wie auch den Gerbstoff niederschlägt. Nach diesem kann man von solchem Cider dem Weine auf je 1 Hektoliter Wein 10 Liter Cider zusetzen. Wie man einen Ciderzusatz im Weine nachweisen kann, wurde im ersten Abschnitte bereits angegeben.

Der Apfelwein wird je älter desto besser und läßt sich viele Jahre lang halten.

2. Birnenwein. Der Birnenwein wird bereitet wie der Apfelwein. Birnensaft hat einen größeren Zuckergehalt und weniger freie Säure als Apfelsaft.

Zum Birnenwein sind folgende Birnensorten ganz besonders zu empfehlen: die deutsche Wein-, Weißbarts- oder Träubelbirne, die Winterweinbirne (Poire à vin), die französische Weinbirne (la Vinette), die Champagnerbirne. Ferner Bergamotten, Kagenköpfe, Isenbart, Malvasier- und Jungfernbirnen.

Der Birnensaft eignet sich ganz besonders zu Mousseux. Man schält die Birnen, nimmt Grips und Kerne heraus; hierauf werden sie zerrieben und ausgepreßt. Den ausgepreßten Saft läßt man vier Stunden lang in offenen Kübeln stehen, damit sich das Trübste zu Boden setzt. Nun setzt man in die Spundlöcher der Fässer große Trichter, welche innen mit Leinwand ausgelegt sind; durch diese wird der Saft eingefüllt und er passirt ziemlich klar.

Auf ein Hektoliter Birnensaft fügt man hinzu 3 bis 5 Kilo Rohrzucker; den Rohrzucker löst man in Wasser über Feuer auf, und zwar giebt man auf 2 Kilo Zucker 4 Liter Wasser. Man läutert den Zucker mit Eiweiß, welches vorher mit etwas Wasser tüchtig zer schlagen wurde.

Auf je ein Kilo zugefügten Zucker löst man in der Zuckerlösung 30 Gramm Weinstein säure auf. Ist die Zuckerlösung lauwarm abgekühlt, dann gießt man sie in die Fässer mit Birnensaft. Man kann auch auf jedes angewendete Kilo Zucker ein Liter Kohlensäure haltendes Wasser zusetzen; dies ist jedoch nicht nöthig.

Nachdem Alles in den Fässern ist, werden diese verspundet und hin- und hergerollt, damit die Mischung eine vollständige sei.

Nach dem Rollen kommen die Fässer auf's Lager; man bedeckt die Spundlöcher mit einem Stück Leinwand. Nach einigen Tagen tritt die Gährung ein; es bildet sich Schaum

auf der Oberfläche der Flüssigkeit und die Hefe wird zu den Spundlöchern hinausgedrängt. Wenn der Schaum sich zu legen anfängt, bohrt man die Fässer in ziemlicher Höhe an und schraubt die Ablasshähne ein. Dann füllt man die Fässer voll, verspundet die Oeffnungen fest und läßt sie 6—8 Wochen ruhig auf dem Lager liegen. Unter dieser Zeit klärt sich der Wein ganz vollkommen. Durch die Ablasshähne wird er nun auf Champagnerflaschen gefüllt, welche, wie dies bei Champagner geschieht, schnellstens verkorkt, mit Bindfaden und Draht umgeben und in den Keller auf Sand gelegt werden. Nach weiteren drei bis vier Wochen ist der Mouffseux fertig, und er ist, auf die angegebene Art zubereitet, in der That ein ganz vorzügliches, mouffirendes, geistiges Getränk.

3. Vorschrift zu Weichselwein. Nichte ein 150 Literfaß sorgfältig her; verwahre den Vorderboden wohl, damit das Zapfenloch frei bleibt. Nimm dann fünf Liter Weichseln, welche schön braun und reif sind, ferner zwanzig Liter süße, schwarze Waldkirschen mit rothen Stängeln und nicht bitteren Kernen. Lasse von Weichseln und Kirschen die Stiele sauber abnehmen und zerstoße dann die Früchte in einem steinernen Mörser so klein als möglich. Hierauf zerstoßt man ebenfalls zwei Liter gedörrte Weichseln im Mörser und füllt dann Alles in ein Faß von 150 Litern Fassungsraum. Man füllt nun das Faß mit irgend einem Weine, weißem oder rothem, voll und verspundet wohl. Jeden Tag muß das Faß gerollt werden, damit der Wein vollständig die Farbe auszieht und auch den Kirschkerngeschmack annimmt. Wenn man sich überzeugt hat, daß beides der Fall ist, dann zieht man den Wein auf ein reines Faß von 150 Litern Fassungsraum. Man zerklopft dann 6 Kilo Zucker, setzt ihn mit 24 Liter Wein auf's Feuer und läßt ihn zergehen, wobei man ihn wieder abschäumt. Wenn er auf 20° R. abgekühlt ist, gießt man den versüßten Wein in den Weichselwein; zuletzt hängt man in das Faß ein leinenes Säckchen mit 50 Gramm

Zimmt und 50 Gramm Gewürznelken. Dies darf aber nicht länger darin bleiben, als bis der Wein den gehörigen Geschmack angenommen hat.

4. Vorschrift zu Schlehenwein. Nimm Schlehenfrüchte, welche schon dem Froste ausgesetzt waren, zerquetsche sie etwas und lasse sie 24 Stunden gähren. Dann presse man aus, jedoch nicht so stark, daß die Kerne zerquetscht werden, weil sonst die Flüssigkeit zu bitter wird. Auf jedes Liter Schlehenfaß setzt man 100 Gramm Farinzucker zu, füllt in ein Fäßchen und läßt vergähren. Als Aroma giebt man gestoßene Weinblätter und grüne Weintriebe hinzu.

5. Vorschrift zu Kirschenwein. Nimm schwarze, säuerliche Kirschen, zerstoße sie, presse den Saft aus; auf ein Liter Saft nimm 100 Gramm Farinzucker. Fülle Alles auf ein Fäßchen, setze zu auf ein Hektoliter 50 Gramm Pfirsichblätter, 10 Gramm bittere Mandeln, 50 Gramm Aprikoskerne. Nach der Gährung zieht man den Wein auf ein anderes Fäßchen.

6. Quittenwein. Man reibt die Quitten entweder wie die Äpfel, oder man kocht die Früchte eine gute halbe Stunde lang im Wasser; dann sind sie leichter auszupressen. Auf ein Hektoliter ausgepreßten Saft fügt man hinzu 2½ bis 3 Kilo Hutzucker, den Saft von 12 Citronen, 100 Gramm krystallisirte Weinstensäure und 15 Gramm Preßhese. Die Mischung wird bald zu gähren anfangen. Der Quittenwein, auf diese Art bereitet, ist viel besser als Äpfelwein, dabei ist er sehr aromatisch. Will man andern Wein mit Quittenwein verschneiden, dann muß man dem Quittenwein vorher eine starke Schönung von Hausenblase oder Gelatine geben, damit der Gerbstoff niedergeschlagen wird.

7. Rosinenwein. Der Rosinenwein ist ein sehr angenehmes, süßgeistiges Getränk. Bei der Nachahmung der Weine habe ich schon angegeben, wie vielfache Verwendung die Rosinen in der Wein-Fabrikation finden.

Auf drei Kilo Rosinen nimmt man neun Liter Wasser, läßt die gestoßenen Rosinen darin kochen, setzt 1 Kilo Hut-
zucker und 3 Gramm Weinstein zu. Während des Kochens
setzt man allmählig noch drei Liter Wasser zu. Wenn die
Mischung auf 28° R. abgekühlt ist, wird sie mit Preßhese
oder Weingeläger in Gährung gebracht.

8. Schlüsselblumenwein. Die im Frühjahr an
Wiesen blühenden, gelben Schlüsselblumen (*Primula*) haben
ein sehr angenehmes Aroma, welches sich ganz besonders für
den Wein eignet.

Nimm 60 Liter Wasser, 15 Kilo zerquetschte Malaga-
Rosinen, 60 Gramm Weinstein, 200 Gramm Schlüssel-
blumen; bringe durch Hefe in Gährung. Gegen Ende der
Gährung füge hinzu 1 Liter Weingeist.

9. Stachelbeerenwein (*Gooseberry-wine*).
Englische Vorschrift. Ein in England auf dem Lande
beliebtes Getränk, das auch anderwärts Nachahmung verdiente.

Zum Stachelbeerenwein nimmt man die unreifen
Früchte, welche viel Säure und einen nicht unangenehm
schmeckenden Stoff enthalten. Die Stachelbeeren werden zer-
quetscht, wobei man aber darauf zu achten hat, daß die Kerne
nicht ebenfalls mit zerdrückt werden. Zu je 1 Kilo zerquetschten
Beeren gießt man 1 Kilo Wasser, rührt gut durcheinander
und läßt die Mischung ungefähr einen halben Tag in Rufen
stehen. Hierauf wird die Mischung in Säcke gefüllt und aus-
gepreßt. Auf den Rückstand gießt man nochmals $\frac{1}{4}$ der
Quantität Wasser, welche den zerquetschten Beeren zugesetzt
wurde, und preßt ihn wiederum aus. Man mißt den erhal-
tenen Saft ab und auf jedes Liter Saft fügt man hinzu
500 Gramm gestoßenen Zucker und 5 Gramm Weinsteinsäure.
Die Mischung wird hierauf in ein Bottich gefüllt und bei
einer Wärme von 18 bis 20° R. 48 Stunden lang zuge-
deckt stehen gelassen. Innerhalb dieser Zeit ist die Gährung
eingetreten. Bei eingetretener Gährung füllt man den Most

in die Fässer spundvoll und hält einen Theil Most in Reserve, um immer damit nachzufüllen, damit der Schaum abfließen kann. Sollte der Most zum Nachfüllen ausgehen, so kann man auch statt seiner Zuckerwasser, das mit Weinsäure versetzt wurde, zum Nachfüllen verwenden. Wenn die stürmische Gährung vorüber ist, wird der Spund fest verschlossen und die Fässer werden in einen kühlen Keller gebracht, wo der Stachelbeerenwein der Nachgährung unterliegt und im December von der Hefe abgezogen werden kann. Ist der Wein noch zu süß, dann wird das Faß tüchtig umgeschüttelt, damit eine neue Gährung eintrete und der überschüssige Zucker in Alkohol umgewandelt werde.

Will man den Stachelbeerenwein mouffirend haben, so füllt man ihn zur Zeit der neuerdings eingetretenen Gährung auf Champagnerflaschen, welche ebenso verkorkt und mit Bindfaden und Draht versehen werden, wie beim Champagner.

Will man den Wein nicht mouffirend haben, so lasse man die Gährung auf den Fässern vollständig beenden.

10. Johannisbeerenwein von weißen, rothen und schwarzen Beeren. Auch die Johannisbeeren liefern ein sehr angenehmes, geistiges Getränk.

Die Beeren werden von den Stielen getrennt, hierauf vorsichtig ausgepreßt und mit derselben Quantität Wasser verdünnt, dann werden sie in einem wohlverzinnten Kessel über Feuer gebracht und gekocht. Die abgekühlte Mischung wird in Säcken ausgepreßt. Nimmt man schwarze Johannisbeeren, so liefern diese einen Wein, der mit dem Capwein Aehnlichkeit hat. Auf 60 Liter also zubereiteten Saft nimmt man 20 Kilo 60 Gramm Zucker, 125 Gramm feinstoßene Muskatnuß, 1 Liter Weingeist und eine Handvoll Lavendelblüthe. Die weitere Behandlung bis zur vollständigen Vergährung ist dieselbe wie bei dem Stachelbeerenwein.

11. Fruchtweine, verschiedene. Wenn Aepfel- oder Birnenmost schon beinahe am Ende der stürmischen

Gährung sind, ebenso bei Stachelbeeren- und Johannisbeerenwein, kann man mancherlei Variationen hervorbringen, je nachdem man den gährenden Flüssigkeiten Syrup von Himbeeren, Maulbeeren, Heidelbeeren, Wachholderbeeren und Erdbeeren zusetzt. Genaue Vorschriften darüber zu ertheilen, wäre zu umständlich; es muß dies dem Geschmacke eines Jeden überlassen bleiben.

12. Brombeerenwein. Reife Brombeeren werden gesammelt, 24 Stunden stehen gelassen und dann ausgepreßt. Der Saft geht von selbst in Gährung über und liefert ein angenehmes, dunkelrothes, weiniges Getränk. Sind die Brombeeren nicht reif, dann mischt man auf jedes Liter zerquetschte Brombeeren 1 Liter Wasser, preßt aus und setzt auf jedes Liter ausgepreßten Saft 400 Gramm Zucker zu.

13. Hollunderbeerenwein. Man befreit die reifen Hollunderbeeren von ihren Stielen und Kämmen. Auf je 1 Liter dieser Beeren setzt man zu 10 Liter Wasser und läßt eine Stunde lang kochen. Wenn die Abkochung erkaltet ist, preßt man den Saft durch Säcke aus. Auf 1 Liter dieses Saftes setzt man zu 500 Gramm Zucker, 15 Gramm Weinstein, 2 Liter Wasser, 250 Gramm Rosinen, etwas Ingwer, Nelken, Zimmt und frische Bierhefe. Der so erzeugte Wein ist dunkelroth und hat im Geschmacke Aehnlichkeit mit dem Cyprianwein.

14. Birkenwein. Im Zuckerahornbaume und in den Birken bewegt sich im Frühjahr, wenn die Vegetation beginnt, ein reichlicher Saft. Ehe die Knospen aufbrechen, bohrt man die Stämme auf der Südseite an, 3—4 Centimeter tief mit einem 1—2 Centimeter dicken Bohrer. In die Oeffnung steckt man einen Span, der als Abflußrohr dient, und stellt ein Auffanggefäß unter, welches von Zeit zu Zeit ausgeleert wird. Bei 4 bis 7° R. an heiteren Tagen fließt der meiste Saft; bei Kälte und großer Wärme gar keiner. Man läßt den Saft einige Wochen fließen und kann in dieser Zeit von

einem großen Baume 45 Liter Saft erhalten; dieses Quantum enthält jedoch nur $1\frac{1}{2}$ Kilo Zucker.

Da der Saft sehr wässerig ist, kocht man ihn unter beständigem Abschäumen bis über die Hälfte ein. Von dem eingedickten Saft nimmt man auf je 1 Liter 220 Gramm Zucker und 15 Gramm Weinstein und 10 Gramm Hollunderblüthe. Will man mouffirenden Birkenwein haben, so zieht man ihn vor vollendeter Gährung, aber wenn er schon klar geworden ist, auf Flaschen, welche ebenso verkorft und befestigt werden müssen wie Champagnerflaschen.

15. Pastinakenwein. Nimm Pastinaken (*Pastinaca sativa*), wasche sie tüchtig ab, schäle sie und schneide sie in Stücke. Zu 16 Liter solcher Stücke gieße man 40 Liter Wasser und koche sie ganz weich. Hierauf werden sie mit einem hölzernen Spaten ganz fein zerdrückt, und den Saft läßt man durch ein Haarsieb laufen. Hierauf nimmt man zu 1 Liter Saft 500 Gramm Zucker und läßt ihn mit dem Saft $\frac{3}{4}$ Stunden lang kochen. Ist der Saft wieder kühl geworden, so setze man 120 Gramm Weinstein zu und etwas frische Hefe. Die ganze Masse kommt in ein offenes Faß, in welchem sie 10 Tage bleibt, wobei man aber täglich einmal fleißig durcheinander rühren muß. Aus diesem Faße wird die gährende Masse in ein anderes Faß übergeschöpft, bei dem der Spund so lange offen bleiben muß, als die Gährung dauert. Nach 6—8 Wochen kann der Pastinakenwein von der Hefe abgezogen werden und er bildet dann ein sehr wohlgeschmeckendes Getränk.

16. Rübenwein. Alle Rübensorten enthalten Zucker, den größten Zuckergehalt hat die Runkelrübe; man verwendet sie daher auch zu Rübenwein. Die Rinde der Rüben enthält einen scharf schmeckenden Stoff, welcher dem Weine einen widerlichen Geschmack mittheilen würde. Man muß daher zuerst die Rüben schälen und sie sodann kochen, zerdrücken und heiß auspressen. Der heiße Saft wird durch animalisches

Kohlenpulver geseiht, welches ihn klärt und ihm den anhaftenden üblen Geschmack vollends nimmt. Ehe man den Saft gähren läßt, fügt man Weinstein und getrocknete Hollunderblüthe hinzu. Der Rübenwein ist sehr stark harntreibend und wird für ein blutreinigendes Mittel gehalten.

17. Meth-Vorschrift. Meth war das bekannte Lieblingsgetränk der alten Deutschen, ist aber jetzt so ziemlich außer Gebrauch gekommen. In der russischen Provinz Esthland kocht man 40 Kilo Honig mit 100 Liter Wasser bis zum Drittel ein, setzt auf je 12 Liter 1 Liter Preiselbeersaft, etwas weiße Bierhefe und 500 Gramm weißes Brot zu. Hierauf läßt man die Mischung 36 Stunden gähren, seiht sie durch, füllt sie auf und klärt sie mit 1 Kilo Hausblasen-Schönung. In das Faß hängt man in einem Säckchen 120 Gramm Koriander, 120 Gramm Kardamomen und 120 Gramm Weilschenwurzel, gröblich zerstoßen, nebst etwas Hopfenblüthe. Nach 18—24 Tagen füllt man den Meth klar auf ein anderes Faß, und von diesem kann er dann binnen sechs Wochen auf Flaschen gezogen werden.

18. Vorschrift zu gutem Rosenwein. Nimm die Blumenblätter von weißen, wohlriechenden Rosen, lasse sie auf einem weißen Tuche in freier Luft trocknen; fülle die getrockneten Blätter in ein leinenes Säckchen und hänge es an einem lustigen Orte, z. B. auf dem Dachboden, auf. Im Spätjahre hängt man das Säckchen an einem Steine in den gährenden Most und später in das Faß bei der stillen Gährung, so lange, bis der Wein einen hinreichenden Rosengeruch angenommen hat. Für rothen Rosenwein nimmt man die Blätter von wohlriechenden rothen Rosen und verfährt ebenso damit. Wer seinen Most in mit Schutzhöhren versehenen Fässern vergähren läßt, der setzt ganz einfach auf ein Hektoliter gährenden Weines 6 Tropfen echtes Rosenöl, in einem Liter Weingeist aufgelöst, zu, wodurch der Wein zu vorzüglichem Rosenwein wird.

19. Vorschrift zu Rosmarinwein. Man hängt in den gährenden Most Rosmarin in einem leinenen Säckchen — das Säckchen darf nicht länger als drei Tage darin sein, indem sonst der Wein einen zu starken Nachgeschmack bekommt.

20. Vorschrift zu Mantwein. In den gährenden Most hängt man geschnittene Mantwurzel, die an einer Schnur aufgehängt wurde; auf 1 Hektoliter Wein nimmt man 500 Gramm Wurzel; gegen Ende der Gärung hängt man noch 24 Gewürznelken in einem Säckchen in den Wein.

21. Vorschrift zu Arader Wermuthwein. Man bringt den weißen Schöpfmost in einem kupfernen Kessel über Feuer und kocht ihn. Während des Kochens wird der Schaum auf der Oberfläche sorgfältig abgeschöpft und das Kochen so lange fortgesetzt, bis sich kein Schaum mehr bildet. Ist das eingetreten, dann gießt man den gekochten Most aus dem kupfernen Kessel in ein offenes Holzgefäß in welchem er über Nacht auskühlt. Am andern Tage wird er in neue weingrüne Fäßchen gefüllt. Auf 1 Hektoliter gekochten Mostes werden 50 Gramm süßes und 25 Gramm bitteres Senfmehl beigemischt; dann füllt man in von Leinwand genähte lange Säckchen, die bequem durch das Spundloch gehen, 100 Gramm Wermuthskraut, 50 Gramm Tausendguldenkraut, 25 Gramm Pomeranzenschalen, 10 Gramm Zitronenschalen, 10 Gramm Kalmuswurzeln, 10 Gramm Zimmt, 5 Gramm Gewürznelken, 5 Gramm Koriander, 5 Gramm Sternanis und hängt sie in die Flüssigkeit. Sollte der gekochte Most schnell in Gärung übergehen, dann gießt man 1 Liter gährenden, anderen Mostes hinzu, worauf die Gärung alsobald eintritt. Nach 8 Tagen kostet man den Wermuth; hat er Bitterkeit und Gewürzgeruch hinlänglich angenommen, so nimmt man die Säckchen heraus, im entgegengesetzten Falle läßt man sie noch länger darin. Der Wermuth klärt sich bis zum December; man zieht ihn ab und füllt ihn auf Flaschen oder Krüge.

22. Vorschrift zu gutem Salbeiwein. Pflücke Salbei vor St. Johannis, dörre ihn an der Luft, zerstoße ihn dann in einem Mörser zu feinem Pulver und fülle dieses Pulver in ein leinenes Säckchen. Wenn ein Fäßchen mit Most gefüllt wurde, hängt man das Säckchen hinein und läßt es so lange darin, bis der Wein einen gehörigen Salbeigeschmack angenommen hat. Solcher Wein ist sehr gesund und wohlschmeckend.

23. Vorschrift zu gutem Wachholderwein. Auf 1 Hektoliter Most nehme man 3 Kilo frische Wachholderbeeren, zerstoße sie in einem Mörser und gebe sie dann in einen länglichen Sack, so daß er durch das Spundloch geht; fülle dann das Fäßchen mit Most auf und lasse gähren. Nach vollendeter Gährung läßt man den Sack in dem verspundeten Fasse noch 8 Tage und nimmt ihn dann heraus. Man hat nun einen vorzüglichen Wachholderwein, dem man sehr blutreinigende Eigenschaften nachrühmt.