

vorher Wein enthielt und guten Geruch haben muß, zu bringen. Die ganze Arbeit würde also 5 Stunden gedauert haben, macht à 10 Zent pr. Stunde — Fr. 60 Zent.
Das Maas von 25 Liter gewöhnlicher Äpfel kostet

1 1/2 Fr. und 3 Maas also 4 = 50 =
Ein Maas von 25 Liter Birnen 2 = — =
Die erste Ausgabe betrüge also 7 Fr. 10 Zent.

„Nun muß man mit Hilfe neuerwerbener Kenntnisse Wein aus diesen Früchten erzeugen, und dazu bedarf man der Gährung.

„Man setze einen Kessel von 25 bis 30 Liter Wasser über das Feuer und laufe 1 1/2 Kilogr. Farinzucker zu 1 Fr. 40 bis 1 Fr. 50 pr. Kilogr., schütte denselben durch das Spundloch auf die Früchte und giesse dann mittelst eines Trichters und Schöpflöffels die 30 Liter siedenden Wassers über das Ganze. Mit 2 Fr. 25 Zent für den Farinzucker und 65 Zent für Brennstoff und Zeitverlust kommt man also auf eine Gesamtausgabe von zehn Franken.

„Der Spund wird nun in das Spundloch gesteckt ohne ihn jedoch fest einzutreiben und man läßt die Gährung eintreten und den Weinstoff sich bilden.

„Alle Tage rieche man in die Tonne, indem man den Zapfen aus dem Spundloche nimmt und nach Verlauf von 5 Tagen wird man den Geruch gährenden Weines zu erkennen glauben. Das heiße Wasser und der Zucker haben, indem sie sich mit den zerschnittenen Früchten verbanden, den Weinstoff entwickelt. Nun ist der Augenblick eingetreten, wo man die Tonne mit ganz reinem gewöhnlichen Wasser anfüllt, worauf man die Mischung bei offenem Spundloche 10 Tage stehen und ihre Aufwallungen machen läßt, jedoch Sorge trägt, die Tonne stets nachzufüllen.

„In 14 Tagen wird man einen Äpfel- und Birnenwein erzeugt haben, der Farbe und Geschmack des weißen Weines hat und einen neuen Zusatz von Wasser vertragen kann.

„Nun steckt man den Hahn in die Tonne von 240 Liter, worin die Früchte nicht mehr als 40 Liter vertreten. Man hat also 200 Liter für 10 Fr. und trinkt dieselbe ohne Furcht vor üblen Folgen, die nicht eintreten, denn dies ist kein saures, erschöpfendes Getränk, sondern ein gehobener Fruchtwein, vollkommen durststillend und von sehr angenehmem Geschmack.

„Wenn die zahlreichen der Fruchtweintonne abgestatteten Besuche den Inhalt derselben täglich um 10 Liter vermindern, so muß man diese 10 Liter jeden Tag durch jene vortreffliche Flüssigkeit ersetzen, die der Marktschreier Charrigny „aqua naturalis“ nannte und nichts anderes ist als reines Wasser.

„Charrigny sagte in meiner Gegenwart zu einem Bauer, der die Flasche Weintinktur zu 1 Fr. zu theuer fand: Aber mein Freund, ich verdiene nichts dabei. Rechnen wir einmal zusammen: 5 G. für die Flasche, 10 G. für Apothekerwaaren und 85 G. für aqua naturalis, macht das nicht 1 Fr.?“ Ich aber, der ich kein Marktschreier bin, sage, „Kauft kein Wasser indem ihr verdünnten Wein kauft, sondern erzeugt ein vortreffliches Getränk mit 5 G. pr. Liter, aus guten gesunden Stoffen und fügt dann reichlich Wasser hinzu das nichts kostet als die Mühe es zu holen.

„Man trinke diesen Fruchtwein aus einem großen Glase, habe aber daneben ein kleines Spitzgläschen stehen nun nach Beendigung der Mahlzeit einen Schluck guten alten Wein zu trinken. Zwei Spitzgläschen alten Weines ohne Wasser in der Mitte und am Ende der Mahlzeit getrunken, sind weit dienlicher und billiger als eine halbe Flasche Wein von zweifelhafter Güte und dabei sehr sauer.

„Hat der Kaiser in seiner klugen Vorsicht für das Volk nicht erlaubt, 25 Liter Wein zu kaufen und darauf nur die Abgaben nach Verhältnis des Verkaufs im Großen zu entrichten? Man gehe nicht in die Schenken, kaufe 25 Liter guten 3 bis 4 Jahr alten Wein, trinke wenig davon und man wird seinen Ventel so wie seine Gesundheit schonen.

„Diese Gährungsmethode mit Zucker und heißem Wasser kann mehrere Male im Jahr angewendet werden. Läßt man im Frühjahr die süßen Kirichen und sauren Johannisbeeren mit Zucker und heißem Wasser gähren, so erhält man ein vortreffliches Getränk. Später kann man die Pflaumen mit duftenden Himbeeren vermischt auf gleiche Art behandeln.

„Ich habe ein erstes Faß mit sauren Äpfeln und Zuckerbirnen gemacht. Das Zweite mit Rosinenäpfeln und Rettigbirnen. Das Dritte mit einer Mischung abgefallener unreifer Früchte. Das Vierte wurde mit blauen Trauben, Farinzucker und kochendem Wasser bereitet. Das Fünfte werde ich aus Renettäpfeln und Butterbirnen bereiten. Dies

wird mein Champagner sein, ich werde ihn auf Flaschen ziehen und nur für große Gelegenheiten aufbewahren.

„Man kann einem angezarten Faße nicht täglich 8 bis 10 Liter reines Wasser beifügen, wenn man immer einen hinreichend kräftigen Fruchtwein haben will, aber man kann es 10 Tage lang thun.

„Ist der Inhalt eines Faßes zum Trinken fertig, so kann man ein Fäßchen von 100 Liter davon abziehen und dasselbe bis zum Monat Mai aufbewahren. Der Fruchtwein wird sich so lange halten, auch kann man ihn wie weißen Wein auf Flaschen ziehen und verpacken.

„Ist ein Faß zu schwach geworden, so kann man es durch 10 Liter Wachholderbeeren und ein Glas Gerste, die man anfeuchtete und in irgend einem Tongefäß ohne Glatur keimen ließ, wieder beleben. Ist es zu sauer, so kann man von neuem Farinzucker beimischen.

„Will man ein Faß ausleeren, so zieht man den Fruchtwein erst auf ein anderes Gefäß ab, entfernt darauf alle Fruchttheile, spült darauf das Faß aus, schüttet ein kleines Glas Branntwein hinein und verschließt es wohl, damit es keinen Geruch von Schimmel annehme. Man bedarf nur einer Viertelstunde um ein Faß aufrecht zu stellen, die oberen Reifen abzuschlagen, eine Tafel aus der Mitte des Bodens herauszunehmen, die Fruchtstücke herauszuschütten, die Tafel wieder einzusetzen und die Reifen wieder anzuschlagen.

Saint-Chamond.

G. Richard,

Mitglied des „conseil général du commerce.“

Aufbewahrung der Eier. — Folgende sind die verschiedenen zur Aufbewahrung der Eier in Anwendung gebrachten Verfahrensarten.

1) Die Aufbewahrung in einer Mischung von Salz und Kleie, in einem Haufen von Weizen und Roggen, in Sägespänen, in Asche, auf Betten von Kleie und Stroh, in Salz, in Kalkmilch.

2) Man überzieht die Eier mit einem für das Wasser undurchdringlichen Firniß, mit Wachs, mit einem fetten Stoff, mit Gummi arabicum, wonach man sie in pulverisirter Holzohle umwendet, endlich auch mit einer Gipsdecke.

3) Man wirft sie gleich nach dem Legen in kochendes Wasser und nimmt sie wieder heraus ehe sie gekocht sind.

4) Man legt sie unter Wasser, in Kalkwasser, in eine Flüssigkeit bestehend aus 1 Kilogramm gereinigtem Weinslein, ungelöschtem Kalk und Wasser, in eine Weinessig und Eigelb enthaltende Flüssigkeit, in eine Auflösung von Soda.

Schwer würde es sein anzugeben, welches von diesen Mitteln das beste sei.

Die Kalkmilch mit gereinigtem Weinslein vermischt ist ein sehr gutes Mittel, mit dessen Hilfe man die Eier eine sehr lange Zeit erhalten kann ohne befürchten zu dürfen, daß sie verderben.

Grüner Firniß. — Zur Darstellung dieses Firnisses muß vorerst eine Harzseife angefertigt werden, die man einfach nach folgender Vorschrift erhält. 15 Pfund gepulverten Colophoniums werden mit 18 Pfd. Wasser in einem eisernen Kessel angerührt und zum Sieden erhitzt. Hierauf fügt man dem Gemische langsam und unter Umrühren eine Auflösung von 2 Pfd. krystallisirter Soda in 5 Pfd. Wasser zu und bringt noch einmal zum Sieden. Nachdem die gleiche Quantität Soda abermals zugefügt wurde, kocht man das Ganze fort, bis alles Harz verschwunden ist, läßt dann erkalten und durch Ruhe klären. Die helle Lösung verfestigt man allmählig so lange mit wässriger Auflösung von blauem Vitriol, als noch ein Niederschlag erfolgt, und läßt denselben ebenfalls absetzen, oder filtrirt ihn durch Leinwand. Er stellt nach dem Trocknen eine hellgrüne pulverige Masse dar, welche sich leicht in Terpentindöl auflöst und in dieser Lösung den leuchtend grünen Firniß ausmacht. — ch. (Wärzb. Wochenschrift.)