

bis letzteres nicht mehr weiß davon wird. Der zähe und flebrichte Theil, der in den Händen bleibt, ist die gesuchte gewächsartig thierische Substanz, die man zum Moste setzt.

Will man aber auch diese Mühe ersparen, so nehme man statt dessen Sauerteig, oder selbst Brot, von dem es schon bekannt ist, daß es die Fähigkeit besitzt, ungefähr dieselbe Wirkung hervorzubringen.

Demachy sagt, daß man einen guten Wein bekomme, wenn man eine Meße zerstoßene Wachholderbeeren eine halbe Stunde lang in 40 Pfund Wasser koche, das Dekokt dann in ein Fäßchen thue, worein noch ein Drittel mehr hineingeht, und dann fünf Pfund vorher getrocknetes und gröblich zerriebenes Roggenbrot, nebst einem bis zwei Pfund Zucker und etwas Gewürze hinzusetze. Nach ungefähr einem Monate ist die Flüssigkeit in einen Wein von lieblichem Geschmacke verwandelt.

116.

Bewährte Methode, trüben, zähen Wein abzuklären.

.....

Herr Dr. Laubender giebt in den Oekonom Heften (Bd. 18. S. 148.) folgende Methode an, die er aus Erfahrung als bewährt empfiehlt. Er sagt: Ich lernte sie von einem Manne kennen, der mit selbiger allein seinen Reichthum begründete, indem sein auf solche Weise behandelter Wein von den Weinkäufern den allgemeinsten Vorzug gewonnen hatte, ja der junge Wein an seiner Beschaffenheit so viel gewann, daß man immer glaubte, er sey ein Jahr älter, als er wirklich war.

Zu dem Ende sammelte er auf dem Felde alle sogenannte Feuersteine. Waren sie zu groß, als daß sie bequem
durch