

weiß. Für ein halbes Muid (144 Bouteillen) ist das Weiße von zehn bis zwölf Eiern hinreichend. Man peitscht das Eiweiß zuerst mit etwas Wein zu einem Schaume, mischt diesen nachher zu dem abzuklärenden Weine, und peitscht nun die ganze Masse eben so sorgfältig. Man kann indessen statt der Hausenblase auch wohl das Arabische Gummi gebrauchen. Zu 400 Kannen (Pots) sind 2 Unzen davon hinlänglich. Dieses wird als ein feines Pulver in den Wein geworfen und solcher alsdann wohl herumgerührt. *) Das Ablassen der Weine darf nicht eher geschehen, als bis sie ausgegohren haben. Ist der Wein noch herbe und rauh, so muß man ihn noch auf den Hefen stehen und die zweite Gährung machen lassen. Er wird dann nicht vor der Mitte des Maits abgelassen; man kann ihn auch wohl bis gegen Ende des Juni unabgezogen liegen lassen, wenn er noch herbe seyn sollte. Es giebt zuweilen Fälle, wo man genöthigt ist, den Wein aufs neue auf die Hefen zu bringen und ihn mit denselben stark zu vermengen, um ihn dadurch nochmals zu seiner Verbesserung gähren zu lassen.

Miller giebt folgendes Verfahren an, um die Spanischen Weine, wenn sie durch die Hefen trübe sind, wieder klar zu machen.

Man nimmt das Weiße von Eiern und Salzwasser, gießt es in ein schickliches Gefäß, schäumt den entstehenden Schaum ab, und gießt dieses Gemisch in das Faß, woraus vorher ein Theil des Weins abgelassen worden. Nach zwei oder drei Tagen wird der Wein hell und angenehm von Geschmack. Man läßt ihn noch acht Tage ruhen und zieht ihn dann ab.

Um

*) Das Arabische Gummi scheint Vorzüge vor der Hausenblase zu haben, da es den Wein nicht verderbt, ihm keinen Geschmack noch Geruch giebt und der Gesundheit nicht nachtheilig ist.