

mit rothem Wein angefüllt und die Mündung der Röhre von dem Stöpsel befreit.

Um Wasserfälle von Zucker darzustellen, wird die Wasserfläche von Caramel gemacht, welchen man bläulich färbt und ein wenig Apfel-Gelée dazu thut, und das Fallen des Wassers durch Fäden von Zucker nachahmt, welche man ebenfalls von gefärbtem Caramel macht.

V o n d e n G e t r ä n k e n .

Diese machen ebenfalls einen wesentlichen Theil in der Conditorei aus und besonders für ein Ladengeschäft ist der Absatz von gemischten Getränken sehr vortheilhaft. Vor allen ist hierzu einige Kenntniß des Weins und seiner Behandlung erforderlich.

Aller Wein kann nur in weingrünen Gefäßen aufbewahrt werden. Hierunter versteht man solche, in welchen entweder schon Wein gelagert gewesen, oder die neuen Fässer werden erst 4 Wochen lang gewässert, mehre Mal mit einigen Kannen kochenden Weines gebrühet, dann zugespündet und herumgerollt. Sind die Weinfässer leer, so müssen sie gereinigt und geschwefelt, und auf diese Weise zum künftigen Gebrauch vorgerichtet werden.

Liegt der Wein in Fässern, so müssen diese stets bis an den Spund angefüllt seyn, weil er sonst leicht fahmig wird und verdirbt. Liegt er in kleinen Gefäßen, so thut man, wenn sie angebrochen sind, am besten, das Uebrige auf Flaschen zu ziehen.

Ist der Wein jung, so gewinnt er, wenn er auf Fässer gezogen wird, wo alter Wein gelagert war. Auch kann man Landwein auf Burgunderfässer abziehen, wodurch er einen angenehmen Geschmack erhält.

Wenn der Wein trübe geworden ist, so kann er dadurch verbessert werden, daß man Hausenblase weich klopt und in Wasser erweicht. Es wird noch etwas Wein dazu gegossen und die Mischung mit einer hölzernen Ruthe gut durch einander geschlagen, in das Faß gethan und einige Tage ruhig stehen gelassen. Der Wein wird dann durch ein reines Tuch in ein anderes Faß geossen. Rothen Wein pflegt man mit Eiweiß zu klären oder zu schönen. Zuviel Eiweiß greift jedoch die Farbe des Weines an.

Blankem oder weißem Weine gibt man die Farbe, indem man in 1 Kanne Wein 6 — 12 Tropfen gebrannten Zucker gießt, nachdem man ihn blässer oder lebhafter färben will. Will man röthlichen oder auch weißen Wein ganz roth färben, so wird etwas Heidelbeer-Marmelade mit Wein aufgelöst, zu dem übrigen gegossen und der Wein filtrirt. Auch kann man hochrothen Wein unter den weißen gießen, weil die Heidelbeeren dem Weine immer etwas von ihrem Geschmacke mittheilen. Das Färben des Weines auf diese Art geschieht gewöhnlich nur vor dem baldigen Gebrauche desselben.