

moste. So muß dieses Faß mit diesem Zäpfchen 6 Monate liegen, in welcher Zeit man zuweilen das Zäpfchen herausziehet, um das sich bildende kohlensaure Gas entweichen zu lassen. Nach dieser Zeit muß dieser Wein hell in ein anderes reines Faß abgestochen werden. Wenn er nicht ganz hell seyn sollte, so kann man ihn mit der neu erfundenen Schöne von Darcet, Gelatine-Gallerte genannt, von welcher vortrefflichen Schöne ich hier den Gebrauchzettel einrücken werde, aufhellen.

Daß man durch dieses Rezept einen süßen, guten und trefflichen Johannisbeerwein erhalten kann, bezweifle ich gar nicht, doch wird er nimmermehr mouffiren. Um das zu bewirken, muß er folgende Behandlungsweise erdulden: Wenn er in der Butte ausgegohren hat, muß er auf ein recht stark geschwefeltes Faß gestochen, die Eintauchungsröhre aufgesetzt und dessen längerer Schenkel in eine Butte mit Kalkmilch eingetaucht werden. Hier muß nun acht Tage lang die Gährung beobachtet werden; dann wird der Wein wieder abgestochen, auf ein nicht geschwefeltes Faß gebracht und wenn er nicht recht hell ist, nochmals mit der Gelatine recht stark geschönt, alsdann wird er hell auf starke Champagner-Bouteillen oder noch besser, auf englische Bierflaschen gefüllt und champagnerartig wohl verstopft und einige Zeit aufbewahrt. Wie lange man diese Flaschen stellen kann und wenn man sie legen muß, das weiß ich selbst nicht so genau, ich erinnere mich nur bei einem längst verstorbenen, geschickten Dekonomen solchen Wein getrunken zu haben, der an Geschmack und Farbe den oeil de perdries von fetter Art und vorzüglichen Jahrgängen gleich kam und eben so mäßig mouffirte.

Daß man auf diese Art aus vielen Früchten, besonders Kirschen und Zwetschen, dergleichen Obstweine machen kann, ja, wahre Liqueurweine durch die er-