

8. Himbeerwein. (Raspberry-wine.)

Man zerdrückt die Himbeeren mit der Rückseite eines Löffels und filterirt den Saft durch Flanell in ein steinernes Gefäß. Zu jeder Maas Saft thut man ein Pfund ganz feinen Zucker, rührt ihn gut um, läßt ihn gut bedeckt drei Tage stehen und gießt ihn klar ab. Man nimmt zu jeder Maas Saft zwei Maas Wein, und zieht ihn auf Bouteillen. In einer Woche wird der Wein trinkbar seyn.

Man kann auf diese Art auch einen guten Himbeerbrantwein machen und bekömmt dadurch einen weit bessern Likör, als wenn man die Himbeeren in den Brantwein einweicht.

9. Brombeerwein. (Blackberry-wine.)

Man pflückt die Brombeeren in voller Reife, thut sie in ein hölzernes oder steinernes Gefäß und gießt so viel kochendes Wasser darauf, daß sie bloß etwas hervorragen. Sobald man die Hand darin leiden kann, so zerquetscht man sie gut, daß alle Beeren zerdrückt sind, und läßt sie bedeckt stehen, bis die Beeren in die Höhe getrieben sind, welches gewöhnlich in 3 bis 4 Tage statt findet. Hierauf zapft man den klaren Saft in ein anderes ähnliches Gefäß, rührt ihn mit einem Pfund Zucker auf jede zehn Maas Flüssigkeit wohl um, und läßt ihn eine Woche stehen. Nach diesem ziehet man den Zapfen und läßt den Wein durch ein Filterirbeutel in ein geräumiges Gefäß laufen. Den folgenden Morgen läßt man vier Unzen Hausenblase in einer Maas weissen Wein langsam sieden, vorinn man sie vorher 12 Stunden eingeweicht hat, bis alles aufgelöst ist, gießt es zu einer Maas des erhaltenen Saftes, läßt es zusammen aufwallen und gießt es in das Faß.

10. Zubereitung eines dem Champagner sehr ähnlichen Weins.

Unsere elsässischen Obstfrüchte, vorzüglich Aepfel und Birnen, welche den Weinbeeren der Champagne am nächsten