

schäumt es ab, nimmt es dann vom Feuer, und seihet es durch ein feines Tuch in das Fäßchen, worin es bleiben soll. Ist es hierauf abgekühlt, so gießt man etwa zwei große Eßlöffel frische warme Hefen und zwei Kannen alten Franzwein dazu; doch darf davon das Fäßchen noch nicht ganz voll werden. Außerdem werfe man noch fünf Stück in dünne Scheiben geschnittene Citronen hinein, lasse es gähren, und sobald es abgegohren hat, verspünde man das Gefäß, damit es sich setze.

Hat das Fäßchen etwa vier Wochen im Keller gelegen, so fülle man das Getränk dann auf Flaschen, und pfropfe und verpiche sie wohl; doch dürfen die Flaschen nicht ganz voll seyn, damit sie nicht zersprengt werden können. Auch muß man das Getränk ja nicht zu früh auf Flaschen ziehen, sondern damit warten, bis es sich ganz abgeklärt hat; denn außerdem wird sich in den Flaschen ein Bodensatz zeigen, der es beim Einschenken leicht trübt, oder doch wenigstens verräth, daß es ein künstlicher Champagner sey, welches ihm bei einer richtigen und vorsichtigen Behandlung selbst manche Kenner nicht ansehen oder abschmecken werden. Bei einer größern Quantität des Saftes müssen übrigens verhältnißmäßig auch mehr Zucker, Citronen, Hefen und Franzwein genommen werden.

177.

Eine Magenstärkung.

.....

Gegen schlechte Verdauung, die aus Mangel an Bewegung entstanden ist, hat man angerathen, alle Morgen einige Körner weißen Pfeffer mit Wasser einzunehmen. Dieses Mittel hat jedoch nicht ganz den erwünschten Erfolg geleistet. Wirksamer aber und der Schwäche des Magens ganz-

ganz-