283.

Birkenwein zu machen.

Zu 20 Berliner Quart im März gezapftes Birkenwasser, nimmt man 15 Pfund raffinirten Zucker, und kocht es zusammen bis auf 2 Drittheile ein. Während des Kochens muß es rein und klar abgeschöpft werden; alsdann gießt man es in ein recht reines hölzernes Gefäß und läßt es abkühlen. Sobald dies geschehen ist, gießt man 4 Kannen Rheinwein und 4 Löffel voll süßes Bier, das noch nicht gegohren hat, hinzu, wirft aber zu gleicher Zeit vier in Würfel geschnittene Zitronen, aus denen die Kerne herausgenommen worden sind, mit hinein.

Dies alles läßt man eine Nacht zusammen stehen; den folgenden Tag aber muß es in ein Gefäß, worin Sekt oder ein anderer süßer Wein gelegen, gefüllt werden. So läßt man es ungefähr 4 Wochen still und ruhig liegen; jedoch muß es nicht eher mit einem Spunde zugemacht werden, als bis es völlig ausgegohren hat.

Wenn es so lange gelegen hat, so zieht man es auf starke schwarze Bouteillen klar ab, pfropft es fest zu und verpicht es wie den Champagnerwein. Weil aber dieser Wein bei der geringsten Wärme zu gähren anfängt, und deshalb die Bouteillen leicht zersprengt, so muß man ihn, wenn man ihn aufbewahren will, in einem kühlen Keller in Sand vergraben, von wo er nicht eher herausgenommen wird, als bis er soll getrunken werden.

Bei dem Einschenken schüttet man erst einen guten Theelöffel voll feinen zerstoßenen Zucker in das Glas, gießt es beinahe mit dem Wein voll, rührt es um und trinkt es aus, ehe das entstandene Schäumen ganz wieder vergeht.

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden http://digital.slub-dresden.de/ppn32282091X/522 gefördert von der Deutschen Forschungsgemeinschaft DFG