

Die beste Zeit zum Methsieden, ist in den Hundstagen.

3) Ein starker Meth.

Vierzig Pfund Honig werden in Vermischung von 250 Pfund oder 125 Quart Wasser in einem Kessel auf gelindes Feuer gebracht. Man läßt es bis zur Hälfte einsieden, während der Zeit immer der Schaum abgeschöpft wird, und bringt es mit Sauerteig oder einem Maaß Bierhefen in Gährung. Auch kann man diese durch Weinmost, welchen man zum vierten oder fünften Theile zu der ganzen Masse hinzusetzt, bewirken. Soll aber der Meth einen gewürzhaften Geschmack erhalten, so nimmt man folgende Zusätze:

2 Hände voll Hollunder-Blüthe oder $\frac{1}{4}$ Quart
Saft davon,

- 4 Loth Zimmt,
- $1\frac{1}{2}$ Loth Nelkenpfeffer,
- 1 Loth Ingwer,
- 1 Loth Paradieskörner.

Diese Species werden in einen leinenen Beutel gethan und in die Masse gelegt. Nach geschehener Gährung läßt man das Faß den Winter über zugespündet stehen. Der Honiggeschmack verliert sich, und wenn dieser Meth mit Wein fermentirt ist, so erhält derselbe mit der Zeit einen angenehmen Weinge-