

dem Champagner. Die Luftwärme an der Stelle, wo man ihn auf Flaschen zieht, soll 7 bis 10 $\frac{1}{2}$ Grad Reaumur seyn. — Auf ähnlicher Art kann man auch aus den Johannisbeeren einen Johannisbeeren-Champagner bereiten.

Ein und zwanzigstes Kapitel.

Wein aus Kirschen, Schlehen, Pfirschen und Aprikosen.

§. 175.

Einen Kirschenwein kann man auf folgende Art fabriciren:

Man stößt die Kirschen sammt den Kernen in einem Mörser 2c. recht klein, schüttet die Masse in gläserne oder steingutene Gefäße und stellt diese eine Nacht hindurch in den Keller. Am folgenden Tage ringt man den Kirschensaft durch ein Tuch. Zu jedem Glase des so gewonnenen Safts nimmt man ein halbes Glas voll zerstoßenen Zucker. Man vermischt Saft und Zucker genau mit einander und gießt die Flüssigkeit so lange aus einem Glase in das andere, bis sie ganz klar geworden ist. Nun füllt man sie in Bouteillen, setzt diese ein Paar Tage lang in die Sonne, verstopft sie gut, legt sie in den Kessel und gießt nach einiger Zeit eine beliebige Quantität weißen Traubenwein dazu,