

so viel Zucker, als der Pfirsichwein. Will man ihm einen vorzüglich guten gewürzhaften Geschmack und Geruch mittheilen, so muß man 2 Loth Muskatblüthe und 1 Loth Muskatennüsse in einem Quart weißen Wein sieden und diese Flüssigkeit heiß unter den Aprikosenwein bringen, wenn er gährt. In 20 bis 30 Tagen kann man diese Weine in Bouteillen füllen.

Ein anderes Verfahren, Aprikosenwein zu machen, ist dieses: Man siedet 3 Pfund Zucker in 3 Quart Wasser, schäumt die Flüssigkeit ab und bringt 6 Pfund geschälte und ausgekernte Aprikosen hinein. Man kocht diese weich darin, nimmt sie wieder heraus, läßt die Flüssigkeit erkalten und zieht sie auf Flaschen. Als die weichen (noch zu einem Musse nutzbaren) Aprikosen herausgenommen worden waren, so ließ man die Flüssigkeit auch wohl noch mit blühender Scharley kochen.

### Zwei und zwanzigstes Kapitel.

Erdbeerenwein, Himbeerenwein, Heidelbeerenwein  
und Brombeerenwein.

§. 181.

Um Erdbeerenwein zu machen, so mischt man 19 Quart Aepfelwein und 19 Quart