

ein größeres Fäßchen laufen. Man nimmt 8 Loth Hausenblase, die man 12 Stunden lang in  $\frac{1}{2}$  Quart weißen Wein einweicht und am folgenden Tage über gelindem Feuer kocht, bis sich Alles aufgelöst hat. Nun nimmt man 3 Quart Brombeerensaft, gießt die aufgelöste Hausenblase darunter, läßt sie einmal über dem Feuer aufwallen und bringt die Masse in das Fäßchen. Hat sich der Wein nach einigen Tagen gesetzt und gereinigt, so wird er abgelassen und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

### Drei und zwanzigstes Kapitel.

Maulbeerenwein, Hollunderbeeren- und Wacholderbeerenwein.

#### §. 184.

Zu Maulbeerenwein sammlet man die Maulbeeren an einem trocknen Tage, wenn sich gerade ihre rothe Farbe in eine schwarze verwandelt hat. Man breitet sie in dünnen Lagen auf feiner Leinwand aus, die auf einem Stubenboden oder Tische liegt. Haben sie 24 Stunden gelegen, so preßt man den Saft aus und siedet ihn mit eben so viel Wasser. Dabei setzt man auf jede 3 Quart Wasser 2 Loth fein zerstoßes