

läßt das Ganze ein Vierteljahr lang im Fasse. Nachher kann man es in Flaschen füllen. Ein Jahr lang läßt man den Wein in diesen Flaschen. — So wird er dem Fereswein ähnlich.

Wollte man ihm den Geschmack von Malaga geben, so brauchte man nur ein Paar grüne Citronen in das Faßchen zu legen und diese so lange darin zu lassen, bis man den Wein auf Flaschen zieht.

Fünf und zwanzigstes Kapitel.

Feigenwein, Birkenwein und Honigwein.

S. 196.

In England macht man auf folgende Art einen Feigenwein:

Man nimmt Feigen von der größten blauen Art, wenn sie ziemlich reif sind, weicht sie in reinem Weine ein, nachdem man ihnen einige Einschnitte gegeben hatte, damit sie den Wein besser einsaugten und davon aufschwellten. Alsdann zerschneidet man einige andere Feigen und läßt sie in gelinder Wärme sieden, bis sie sich in eine Art Muß verwandeln. Man preßt dieses Muß stark aus und gießt die dadurch erhal-