

Vierteljahr lang liegen. Man zapft es hierauf in ein anderes Fäßchen, und wenn sich der Wein aufgehellt hat, zieht man ihn auf Flaschen. — So hat man in der That ein angenehmes, gesundes Getränk.

§. 220.

Den Pastinakenwein, der mit dem Steckrübenweine Aehnlichkeit hat, fabricirt man auf folgende Art:

Man nimmt auf 12 Pfund zerschnittene Pastinaken 12 Quart Wasser. Hierin siedet man sie, bis sie ganz weich werden. Man drückt dann den Saft stark heraus, läßt ihn durch einen Durchschlag laufen und setzt jede 3 Quart 3 Pfund Hutzucker zu. Nun siedet man die Flüssigkeit drei Viertelstunden lang, und wenn sie beinahe erkaltet ist, vermischt man sie mit etwas Hefen. Täglich rührt man den Bodensatz auf. So läßt man den Wein ein Jahr lang im Fasse. Aber so lange er Hefen ausstößt, wird er täglich aufgefüllt.

Neun und zwanzigstes Kapitel.

Der Wein aus Stärkezucker.

§. 221.

Der Wein aus Stärkezucker kann für