

Früchten gleichfalls verbessert werden. Der Wein aus schwarzen Johannisbeeren ist dann gleichfalls recht gut, wenn auch die übrigen Fabrikations- und Behandlungsakte gut sind.

§. 273.

In England macht man oft Wein aus Rosinen, um ihn als süßen Wein zu verkaufen und andere Weine damit zu verfälschen. Man nimmt auf 3 bis 4 Maaß Wasser 2 bis 7 Pfund Rosinen, und $\frac{1}{2}$ bis 3 Pfund Puderzucker oder Melasse, oft auch noch auf einen Centner 6 Pfund rohen Weinstein. Nur Einige setzen auch Hefe zu, was aber hier nicht geschehen sollte. So erhält man einen reinen geschmacklosen Wein. Irgend einen Geschmack kann man ihm noch mittheilen. Gut eignet er sich aus jenem Grunde zur Nachahmung fremder Weine. Indessen hat er doch bisweilen einen unangenehmen Geschmack, der entweder von dem unraffinirten oder schlecht raffinirten Zucker, oder auch von einem eignen Geschmacke der Rosinen herrührt, welcher durch das Trocknen der Weintrauben entstanden war.

§. 274.

Einige englische Weinkünstler wenden auch