

sehr nach den Kräutern schmecken. Es muß auch das Fäßchen, worein man den Wermuth zieht, keinen Weinstein haben, wohl aber etwas weingrün seyn.

Wermuthwein auf eine andere Art.

Will man aus einem Oesterreicher einen Wermuthwein machen, so nimmt man erstlich ein Faß, und füllt es gleich von der Presse an, legt es an einen Ort, und läßt es liegen, bis sich der Most gesetzt hat; bevor er aber zu arbeiten anfängt, zieht man ihn in ein anderes Faß ab, und nimmt zu einem Eimer ein Seidel halb weißes und halb schwarzes Senfmehl, rühret es in das Faß, und hängt die Kräuter in einem schmalen Säckchen hinein. Wenn man nun vermuthet, daß der Wermuth in ordentlichem Stande seyn dürfte, so thut man das Säckchen wieder heraus, damit der Wein nicht gar zu bitter werden möge. Das Fäßchen hingegen muß ganz gefüllet werden, damit der Most desto weniger zu arbeiten im Stande ist; hernach spundet man das Fäßchen zu, und bohrt ein kleines Loch durch den Spund, damit, wenn der Most arbeiten soll, man dem Fäßchen zuweilen Luft lassen kann. So bald nun der zugespundete Most zu arbeiten aufgehört haben wird, so wird man also gleich einen guten und wohlschmeckenden Wermuthwein bekommen.