



Um einen guten Hollunderbeerwein zu erhalten, muß man die reiffsten Beere aussuchen und pressen, denn daß man die Beere blos in Wasser abkoche, und darnach mit Zucker vermische, ist nicht die rechte Verfahrungsart; auch das ist nicht die beste, daß man die Beere in einer Butte mit siedendem Wasser abbrühe, hernach die Beere zerdrücke und Zucker hinzu thue, mit Hefen aber aufgehen lasse. Die beste Verfahrungsart ist diese: man steckt einen Hahn in eine Butte (Wanne) thut hinein die reingepflückte Beere, preßt solche

durch den Druck einiger passenden Bretter aus, so daß man den ersten, besten und feinsten Saft erhält, man kan sich auch hierzu einer Kelter, oder einer Wachs- presse bedienen. Diesen Saft vermischt man mit Brunnenwasser, läßt solches mit gehöriger Quantität Zucker aufkochen, nimmt auch Rosinen hinzu, und man wird einen reinen, günstigen, wohlschmeckenden Weinerhalten welcher manchen Traubenwein, welcher in den Weinbrauereyen der Seestädte, vielleicht mit schädlichen Bestandtheilen gemischt wird, den Vorzug abverdienen wird.

N a c h t r a g.

In Krossen ist für einigen Tagen ein von rothem Atlas auf englische Art gemachtes Frauens Kleid mit weißem Saft gefüttert, diebischerweise ent-

wendet worden; wem allenfalls dieses Kleid zum Verkauf angebothen wird, oder sonst Auskunft deshalb geben kan, wolle es im Intell. Comtoir anzeigen.