

Geprüftes Mittel, dem Weine den Faßgeschmack zu benehmen.

.....

Man nimmt auf ein Fuder Wein (Würzburger Maß) 2 Loth bittere Mandeln, stößet solche mit etwas Wein, um das Delichtwerden zu verhindern, zu einer breiartigen Masse und mischet 2 Loth Cascarillrinde, 2 Loth Süßholz, 2 Loth Sassafrasholz und 1 Loth feine Zimtrinde, alles geschnitten und gröblich zerstoßen, unter einander; hierauf bringt man dieses Gemisch in das Faß zur oben angegebene Quantität Wein, und rührt, so viel als thunlich, alles mit einem hölzernen Stabe wohl um; hierauf läßt man den Wein 6 bis 8 Wochen ruhig liegen, nachdem derselbe in den ersten 14 Tagen noch einige Mal durch einander gerührt worden ist. Zuletzt zapfet man den Wein in ein anderes Faß ab, und damit obige Species wieder abgeschieden werden, läßt man solchen durch ein wollenes Seiehtuch, das man in den Trichter über dem Fasse leget, laufen, wo der Wein nach einiger Zeit Ruhe vom fremden Geschmacke befreiet seyn wird.

Weinessig aus Honigtrebern zu machen.

.....

Diese Trebern sind der Ueberrest der Honigtafeln, woraus der Honig abgesondert worden; man wäscht diese nur mit warmem Wasser aus, mischet zu diesem süßen Wasser etwas Branntwein, stellet es an einen warmen Ort, verpfropft es leise und verspündet es erst dann,