

Säcklein füllen / und in alten rothen blancken Wein hengen / wer die Gelegenheit auf voria ge Art ihn zu zurichten nicht hat.

XX. Tausendgüldenkraut-Wein.

Dieses ist ein herrliches / kräftiges Kräutlein / derowegen es auch von den lieben Alten so einen herrlichen Namen empfangen hat: der Wein davon wird eben wie der Cardobenedicten-Wein / dessen oben gedacht worden / zubereitet / hat auch fast gleiche Eigenschafft und Wirkung mit demselben / welche der günstige Leser daselbst nachzuschlagen und zu lesen belieben wolle.

XXI. Violett-Blumen- und Veilwurzel-Wein.

Man mag blaue oder gelbe Violett und die Florentiner wohlriechende Veil-Wurzel / ein wenig gestossen / jedes allein / oder alle drey zusammen in ein Säcklein durch den Spund stecken / und Most oder alten guten Wein darauf füllen / oder das Säcklein in ein schon gefüllt und etwas ausgeleeret Faß hengen / daß es fein in die Mitte oder gar zu Grunde falle / (welches zu befördern man etwa einen rein gewaschenen Kieselstein mit ins Säcklein thun kan / daß es eine Schwere davon bekomme /) und solches hernach wieder voll füllen.

Dieser Wein von allen dreyen Stücken zu