

Register.

worzu sie gebraucht werden 259. seq.
zu viel gebraucht / schaden der Gesundheit 262

F.

Fasse / wie sie beschaffen seyn sollen / wenn man
Wein oder Most hinein legen wil 165. seq.

Feigen-Wein zu machen 197

Fermentatio vide Gährung.

Glieder-oder Hollunder-Wein 217
dessen Tugend 218

G.

Gährung des Mosts wird von der Luft befördert 172

Gefärbte Essige 251

Gundelreb-Wein zuzubereiten 218
dessen Tugenden ibid. & seq.

H.

Hambutten-Wein 230

Heidelbeer-Essig 258

Himbeer-Essig 251

J.

Jüdenkirschen-Wein zu machen 219
dessen Krafft und Wirkung 220

K.

Käse in das Faß gethan / darinnen Most / er-
hält denselben so süß / als er von der Kelter
kömmt 173

G S

Kirsch