

Cap. VI.

Von allerhand guten und bewährten Einschlägen zu dem Wein.

Nachdem nun der Wein behöriger massen, wie im ersten Theil gelehret, abgelassen, so muß solcher vor allen Dingen mit guten Einschlag versehen werden, dahero auch allhier etwas davon zu melden nöthig seyn wird. Sonderlich kan sich ein Haußvater folgende Einschläge lassen anbefohlen seyn, als welche sich zu allerhand Weine schicken.

Es werden 2. Pfund Schwefel in einen kleinen Mörsel zerstoßen, in einen Hafen geschützet, viel Wasser daran gegossen, welches man bey einer Stunde einsieden läßet. Nach diesem seiget man es durch ein Sieb, und giebt ihm Zeit, biß er wieder trocken worden.

Ferner wird dieser Schwefel in einen Ziegel geworffen, da er zergehen muß, biß er lauter wird; Endlich ziehet man ihn auf ein leinen Tuch, und nimmt nachfolgendes: Ein halb Loth Anis, 4. Loth Veil-Wurzel, die wohl weiß ist, 6. Loth weissen Weyrauch, und eben so viel an Paradies-Körnern, 4. Loth langen Pfeffer und 2. Loth Mastix. Diese Sachen werden alle unter einander gestossen, und wann man den Schwefel ziehet, weil er noch warm ist, so streichet man auch diese erstgesezte Species auf das mit Schwefel bezogene Tuch.

Beu diesem Einschlag ist das beste dieses,  
daß