

## Kräuter-Wein zumachen.

**D**ie Kräuter/wornach der Wein seinen Schmack überkommen soll / müssen in der Zeit wenn sie am kräftigsten sind / als nemlich von halben Augusto an / ( wie schon allda vorhergehends bey dem Wermut erinnert worden ) bis halben September, alsdenn beginnen sie Blumen zutragen/ versamlet und gleichfals in schattichten Orten getrucknet werden.

Wenn euch nun von der Kunst zu destillieren nicht gungfahm Wissenschaft beywohnet/so nehmt nach belieben un̄ begehren sothane Kräuter/Wurzel oder Blumen/trucknet und stampffet sie/giest alsdenn starcken Brandewein darüber/und last sie darin weichen/auff daß die Krafft heraus ziehe/stopfft sie denn etliche Tage feste zu/presset und dringt sie durch einen Tuch / und bewahret ferner den Saft bis ihr selbigen gebrauchen wollet. Man kan auch einige Tropffen hievon in den Tranc fallen lassen/ umb Kräuter-Wein zuhaben.

Im Fall ihr aber keinen Brande Wein habt/ so nehmt an dessen statt guten alten Wein/weil solcher den Geruch und Schmack von dem jenigen so man darin legen thut/bald an sich nimbt.

Audere nehmen auch wohl die auffgetruckneten Kräuter / Wurzeln oder Blumen/ legen selbige auff das Faß/und giessen so viel Wein darüber als ihnen beliebt / und nach dem er starck werden soll.

Man nimbt auch zum Zeiten nach Gefallen grüne Kräuter/hackt und stampft sie: oder auffgetrucknete/zereibt und stost sie zu Pulver/und hängt sie also nach Gefallen in dem Wein. Einem jeden stehet hievon frey was ihm das beste und bequemste zu seyn deucht/ zuerwehlen.

Auff solche und dergleichen Art könt ihr mit gar geringer Mühe und Unkosten allerhand gesunde Weine machen/als Wermuth- Alant- Boborellen- Benedicten Bernage- Rosmarin- Salbey- Jnop- und Flieder Blumen-wein.

Ihr könt auch von Lorbeern/ Caneel/ Cardemom/ Ingber/ Nägeln/ Cubeben/ Rhabarber/ Galligan/ Zitwer / allerhand Specereyen-Wein bereiten.

Ebener Massen kan mit Bier dasjenige/was allhie von Weine erinnert worden / füglich Practiciret werden / denn das Bier den Kräuterichten Schmack und Krafft gleicher weise bekömbt und an sich nimbt.

E N D E.

Er