

	Seite.
Zu erkennen, ob der Wein mit Gewürzen ein- und aufgebrannt ist.	68
Weine, die mit Kräutern oder Blumen einen Muskatellergeschmack bekommen haben, zu prüfen.	69
Zu entdecken, ob rother Wein gefärbt sey.	—
Zu entdecken, ob der Wein mit Zucker gefärbt sey.	70
Zu entdecken, ob man dem Weine seine natürliche Säure durch einen Zusatz von Kalk genommen.	71
Zu entdecken, ob man dem Weine seine natürliche Säure durch eine Beymischung von Pottasche oder zerflossenes Weinsteinöhl benommen haben.	72
Zu entdecken, ob der Wein mit Alaun verfälscht worden.	—

Zehntes Kapitel.

Von verschiedenen Weinkünsten.

Aus einem schlechtem Weine einen guten geistigen Wein zu bereiten.	73
Wie man einen geringen Wein gut machen kann.	77
Recept, einen Wein ein ganzes Jahr süß erhalten zu können, er mag süß oder sauer gewachsen seyn.	78
Rothfarbigen Wein schön und gerecht zu machen.	79
Den Desterreicher und Frauendorfer Wein in allen Ländern zu machen.	—
Süßen Wein zu machen.	80
Rothem Wein geschwind zu machen.	—
Guten Rosenwein zu machen.	—

Noch =