

## Fünftes Kapitel.

Kunst aus inländischen Weinen fremde zu machen.

Unschädlichkeit dieser Weinkünsteleyen.	104
Das Befrieren des Mostes.	105
Das Kochen des Mostes.	106
Burgunderwein.	—
Champagnerwein.	107
Champagnerwein auf eine andere Art zu machen.	—
Champagnerwein aus Johannisbeeren.	108
Den Champagnerwein zu probiren.	110
Rheinwein.	—
Italiänische Weine.	111
Spanische Weine.	—
Steinwein.	—
Ungarische Weine.	112
Tokay, Beerwein.	—

## Erster Anhang:

## Vom Essig.

Eigenschaften eines guten Essigs.	114
Den Essig zu prüfen.	115
Sicheres Mittel, das Kupfer in Essig zu entdecken, und denselben davon zu befreyen.	117
Wie man guten Weinessig verfertigen kann.	118
Aus einem schlechten Wein guten Essig zu machen.	—
Zubereitung des Weinessigs auf ökonomischen Fuß.	119