

Einen zähen Wein in Geschwindigkeit wieder flüssig zu machen.

Wenn man eine Bouteille Wein bekommen hat, der so zähe ist, daß er sich beim Einschütten in Fäden zieht, so gießt man ihn in einen reinen Topf, und quirlt ihn, so wie man Schokolade quirlt, so lange bis er Schaum gibt, alsdann ist ihm geholfen.

Oder man kann ihn auch nur von einem Glas in das andere so lange gießen, bis er schäumt.

Wenn ein Wein zähe, dick und trübe ist.

Man nehme zwey gute Hände voll Salz, erhize es in einer Pfanne, rühre es in eine Maß von demselben franken Weine, gieße diesen in das Faß, hänge ein wenig Gewürz darein, und lasse es 8 Tage stehen, so wird der Wein wieder gut.

Noch ein Mittel, zähem Weine zu helfen.

Wenn ein Wein schwer und zähe geworden, kann man ihm mit folgendem sehr bewährten Mittel helfen. Man schneide von der Rinde eines Fichtenbaumes das Größte hinweg, alsdann von diesem Groben mit einem Reismesser ganz subtile Scharren ab, doch ohne das Holz zu berühren. Diese feine Scharren oder besser zu sagen, die erste und mittlere Ring