

lange aufbehalten, bis das Brausen ein Ende hat; sodann kan dieser herausgezogene Wein wiederum in das Faß gefüllt werden.

7) Läßt man den Wein sammt den Beeren also liegen; doch soll man alle 14 Tage bis 3 Wochen einen reinen Stecken einige mal im Fasse hin und wieder bewegen, bis 2 Monate vorbey sind; nach der Zeit kan man es unterlassen.

8) Bleibt dieser Wein bis kurz nach Johannis Tag liegen; unter wärender Zeit plazen die Beere meistentheils von einander; alsdenn ist es Zeit, solchen entweder in Bouteillen oder in ein ander Faß abzuziehen; doch muß das Ablaufen von den Beeren 1 bis 2 Tage in Obacht genommen werden.

9) Wenn der Wein von den Beeren abgelassen und abgetröpfelt ist, so läßt man die Beere in ein Weinhefen-Faß schütten, und brennt hiervon zu seiner Zeit Brautwein. Will man aber, nachdem das Faß mit Brunnen-Wasser rein ausgespült worden, den abgezogenen rothen Wein wiederum auf das Faß, worinne die Beere gewesen sind, füllen lassen, so ist es desto besser, indem das Faß allbereits die dunkelrothe Farbe an sich genommen.

Alle