

cies/als vorhin geschrieben ist / auch wie man mit einem Faß thut/also mag man mit dem andern auch thun/so sie in einer größe sind. Diese Kunst habe lieb mit den obgenandten/denn sie sind groß und heimlich/darzu eines sehr grossen Nutzes und Verhts.

Daß ein Wein nicht fanigt werde.

Item/nim Borros/klein gestossen/und in Wein geworffen/oder drey Hand voll Salt/wohl gebrend in einer Pfannen/in den Wein gethan und zugepünd/und über acht Tage abgelassen/ ist bewehret.

Wann ein Wein fanig ist worden/wie man ihm helfen soll.

Item/nim eine Hand voll Salt/darnach das Faß groß ist/ und lasse das auff daß aller heisseste werden/ daß es ganz gliend ist/und thue das zum Spunde hinein/ und spündes zu und laß es durch ein ander arbeiten / und schad dem Weine nichts/aber du mußt ihn ablassen/ das magstu thun wenn du wilt/ ist auch gut für das Auffsteigen der Weine.

Vom Essig.

Wie man guten Essig machen soll.

Wie man Essig machen sol / nach der Meinungige auff sieben/ ach neun Fuder/ oder mehr/ welche Kunst auß der Philosophia kompt. Item man soll nehmen ein Eichen Faßlein/ und ankerley/ und daß es sey wie eine halbe Tunnen/ und thue