

abgenommen sey/nimb dann ein halb pfund Krafftmeel/zerührs mit Milch wie ein Brey/ vnd gieß die vbrige Milch drunter/ bereits vnd rührs wol/ vnd wann der Most ins Faß kompt/ so gieß die Materien drein/ rühr es wol mit einem Holz/ laß das Faß leer auff ein halb Maß/fülls mit frischem Wasser zu/ darnach vber ein stundt stich das Faß am Boden an/ laß wider ein halbe Maß darauß/ vnd fülls zu mit Wasser/ vnd das thue des tags 3. oder 4. mal. Von dieser Kunst wird der Wein lauter. Am andern tag laß ein Faß bereiten/ brenn ein Sponn darein einer spannen lang/ vnd 4. Finger breit/ verwahr das Faß/ das der Rauch darinnen bleibt/ Diß Faß sol kleiner seyn als das erst/ damit es mit dem lautern Wein gefüllet werde/ vnd die Hefen herauß bleibe/ wann das Faß bereit/ so fülle es mit Kübeln gar voll/ thue die Hefen in ein andern Wein/ so behält er seine Farb. Nim darnach Benhelwurzel/ Galgant/ Aniß/ Zimmetrinden vnd Zucker/ bereits wie du droben bey dem süßen Wein bist vnterrichtet worden/ hencck's mit einem steinlein in die mitte des Faß/ laß 14. tag darinnen hangen/ laß den Wein ab vor Weihnachten/ vnd vor Faßnacht/ auff halben Spon. Wiltu diesen Wein ganz lassen/ so gilt dir ein Maß so viel als sonsten zwo/ wiltu ihn aber mit andern Wein vermischen/ so thue 20. Maß vnter ein Fuder/ es gilt dir 30. Gilden mehr/ als ein ander Fuder.

Ein ander Kunst guten Wein zumachen.

Im Herbst nimb 4. pfunde Hopffen/ wann er am besten ist/ brich ihn ab zwischen vnser Frauen tag/dörz ihn am Luft/ vnd nicht an der Sonnen/ schneid auch Wachholderholz auff 4. pfund/scheels/ vnd dörz es am Luft/ wann man dann im Herbst
 Wein