

Trüben Wein lauter zumachen.

Nimb 1. pfund weissen Alaun/ stoß ihn / vnd thue ihn in das Faß rührs vntereinander/ füll das Faß/ vnd spund es zu/ laß ihn 3. oder 4. tag ligen/ so hastu klaren Wein.

Oder nim ein handvoll Benedictenwurzel/ vnnnd hencks in Wein/er wird schön vnd lauter.

Guten Wein zumachen.

Nimb 3. pfund Senffs/ siede ihn in süßem Most/ gieß es law in ein suder Most der süß ist/ laß ihn wol veriehren mit dem Senff / so bleibet er vbers Jahr süß/ schön vnd gut.

Ein Wein nach dem ablaß kräftig zumachen.

Nimb Wacholderholz / vnnnd Benedictenwurk/ jedes ein pfundt/ vnd ein quint Nägelein/ hencks ins Faß/ so wird der Wein kräftig.

Ein Wein schön zubehalten.

Nimb Bainholz / 2. handvoll Ingrün / vnnnd Espenrinden/ die obern Haut thue herab/ vnd hencks in den Wein.

Einen Wein frisch zumachen.

Nimb frische Messeln mit der wurzeln / vnnnd ein halbe Maß Senffmeel/ vnd hencks in Wein.

Einen guten Romanier zumachen.

Nimb die allerbesten Trauben so du haben magst/ dörre sie in einem Backofen/ nimbs herauß/ vnd legs auff ein Brett an die Luft / daß sie trucken werden/ legs in ein saubers Fäßlein/ vnnnd gieß guten gesottenen Wein darüber / vnnnd hencke der besten Würk in ein Säcklein darein/ vnnnd wann du davon lässest/ so fülle mit gesottenem Wein wider zu/ so hastu ein herzlichen guten Romanier.

Einen