

Dann mit ein Löffel davon/ vnd gieß es in den Wein/
vermache das Faß wol/ vnd laß drey tag also stehen/
so setz es sich gen boden / dann stich das Faß an der
seyten zu aller förderst / vnd laß davon / der Wein
bleibt schön/ all dieweil ein tropff daran ist.

Ein guten Reichselwein zumachen.

Nimb der besten Reichseln / die wol zeitig seyn/
presse den Saft davon/ wann du 5. maß des Safts
hast / so nimb 16. maß lauters Wein darzu / hastu
11. maß Reichselafft / so nimb 1. maß Honig/ wiltu
viel Weins haben / so siehe daß allwegen der 6. theil
lauter Wein / vnd das 12. theil Honig sey / mache in
das Faßlein ein grossen Spund / nimb dann ein ge-
löcherten Rührstecken / vnd rühr den Wein 4. Wo-
chen alle tag ein gute weil / hencf ein Säcklein von
Wurz darein / vnd vermache den Spund wol/ so
bleibt der Wein gar frisch vnd gut.

Ein guten Meth zumachen.

Nim 6. maß Wassers/ vnd 1. maß Honigs/ laß in
einem Kessel bis auff den dritten theil einsieden/ vnd
wann er halb gesotten ist/ so nimb ein handvoll Hops-
fen/ ein handvoll Wolgemuth / vnd ein wenig Sal-
ben/ laß vntereinander sieden/ vnd senhe es durch ein
wüllen Sack / wie ein ander lauter Getränck / wiltu
ihn starck haben/ so thue wurz darein in einem Tüch-
lein/ so wird ein gesunder Franck darauß.

Einem Wein viel lieblicher vnd stärker zumachen/
als er an ihm selbst ist.

Nim den besten Brandwein/ den du haben magst/
thue darein Galgané 1. vierling / Nägelein 3. Loht/
Ingwer vnd Zimmetrinden jedes 3. Loht / Pfir-
singern 2. pfunde/ legs 8. Tag in den Brandwein/
vermache ihn wol / darnach läutere den Wein
wol