

ben/ vnd denn des besten Honigs/wie man dasselbe gezeidelt hat/mie
 Wachs/vnd allem/ legs in einen neuen reinen geglasurten Topff.
 Erslich eine Schicht Weintrauben/ darnach drucke wieder vber
 die Weintrauben das Honig mit dem Kost/ wie es gezeidelt/ oben
 drauff/ vnd mache also immer eine Schicht vmb die andere/bis das
 der Topff bald voll wird. Darnach verwahre in wol/ vnd mache den
 Topff wol mit einer stürken oben zu/ man muß es mit Pappier gar
 wol vergleisten/ das die Weintrauben mit dem Honige faulen/ vnd
 wol durchgehren/ auff den Frühling/ wenn man nun die Beuthen
 schmichren muß/ so nim ein rein Tuch/ vnd seuge das Honig vnd
 den Wein dardurch vnd presse die Weinbeern wol auß/ das Rust
 aber/ vnd die Hülsen von den Weinbeeren thue hinweg. Darnach
 nim vngesehr 3. Nössel außgeseihmet Honig/ vnd thue dasselbe zu
 dem außgebresten Wein/ vnd Honig. Ferner nim eine Kanne oder
 mehr/ des besten Rheinischen Weins/ als man bekommen kan/ geuß
 es auch drunder/ Item ein Lot Zucker Candi/anderthalb. q. oder vor
 6. pfen. Zimmetrinde/ Muscaten/ Muscatenblumen/ weissen
 Ingber/ ana ein halb lot/ vor 2. pfen. Anis/ vor 3. pfen. Johanne
 nis Brodt/ vor 1. groschen Campher/ vor 2. pfen. Süßholz vor 1.
 groschen Balsam/ vor 18. pfen. Eberswurtzel/ Item diese folgende
 Kreuter: grossen/ vnd kleinen klee/ ein wenig Thym.an/ Melisse/
 Moserick/ Schlube. Diese Kreuter/ vnd Gewürze muß mann alle
 fein klein zerschneiden/ vnd vnter den Honig/ vnd Wein thun/ vnd
 solches wieder durch einander rhüren/ vnd mengen/ so fenget es
 nachmahlen ferner anzugehren/ vnd frisset sich durch einan
 der.

Wenn Mann nun die Beuthen anrichtet / so nimmet
 Mann hiervon/ vnd schmichret innwendig die Beuthen/ oder
 Bienstöcke. Zum zenet/ oder Pusche/ da die Biehnen anfan
 gen zu sehen/ brauchet Mann Poesche/ Nuslaub/ Heydefran.
 Wenn