

so sol man vor ein hand voll Salz braun brennen / vnd in das Faß thun / vnd darnach sol man für drey pfenning gebrantes Weins / vnd sol in giessen auff das gebrante Salz in das Faß / vnd sol ein Luchlein nehen in Gebrantem Wein / vnd sol es anzünden / vnd zu dem Spondt hinein lassen fallen / so ensündet sich der gebrante Wein in dem Faß / vnd wirt ein guter rauch / vnd der Wein bleibet darinn bestendig.

Item / wenn der Wein vergeren hat im Herbst / so nimb ein Maß Maluasier / vnd thu das in ein kleines Kesselein / vnd setz es in ein Feuer / vnd laß es sieden / vnd stoß zwey lot Zimmetrinden in einem Mörstel / vnd thu es in den Kessel / vnd laß es sieden vntereinander / vnd geuß es also heiß in das Faß / vnd verspündt es gar eben / vnd laß es vier wochen darinnen ligen / vnd darnach nimb ein halb pfund Zuckers / vnd zwey Maß süßen Weins / vnd seuds vnter einander / vnd geuß es auch in das Faß / vnd verstopffs gar eben zu / vnd laß vier wochen ligen.

### Köstlichen Wein im Herbst zumachen.

Nimb ein Kübel voll Brunnenwasser / vnd ein Hand voll Salz / vnd thus vnter einander / vnd geuß es in das Faß / vnd das Faß sol zuvor geschwenckelt sein mit dem Salzwasser / vnd geuß wider heraus / vnd verspündt das Faß gar wol / biß du das ander auch darein thust. Nim ein halb pfund Johanneskraut abgestreiffet / vnd ein halb pfund Zuckers / vnd ein halb pfund Zimmetrinden / vnd seud es wol vnter einander in ein Kessel / vnd seihe es durch ein Tuch in das Faß also warm / der Wein sol aber vor in dem Faß seyn / vnd laß es leer vmb ein zwerch Hand / anders der Wein stich dem Faß den boden auß / vnd spündt es gar wol zu / vnd verspreng es hinten vnd vornen / so wirt der Wein starck im ablassen / wenn du schon schwachen Wein hast / vnd den gemachten wein dieweil behaltst / so magstu zwey oder drey Fuder damit starck machen / wenn man ihn darunder zeucht / vnd derselbig Wein ist gut vnd gesund zu trincken.

Item / den Wein so du ein tag abliesest vnd auffschütttest zu felteren von stundan / so nimb zum ersten ein loth Enis / vnd zwey loth Zucker Candit / vnd ein loth Entian / vñ ein loth Johanneskraut abgestreiffet. Man sol den Entian stossen / vnd das alles vnter einander thun / auch sol man das Faß legen an ein küle statt / vnd die vorgeschrieben Materij in ein groß Pfann thun / vnd ein wenig lassen erwarmen / vnd geuß es in Wein / vnd spündt das Faß zu / vnd laß ihn ligen vier wochen / vnd wenn der Wein versucht wirt / so ist er köstlich vnd milt. Wiltu in zwey Jar / also starck vnd gut behalten / so siede Beyfußwurzel mit zwey Maß guten weins / vnd gieß es in den Wein / das ist gut für alle gebrechen des Weins.

### Ein guten Einschlag oder Span / köstlich Ring zumachen / der da dienet zu allen Weinen.

Nimb zwey pfundt Schwebel / vnd stoß den Schwebel klein in einem Mörstel / vnd thu darnach den Schwebel in einen Hafen / vnd geuß viel Wasser daran / vnd laß in sieden auff ein stund / vnd seihe es durch ein klein Sieb / vnd laß es wider trucken werden / darnach nimb ein Tigel / vnd thu den Schwebel darein / vnd laß den wider zergehen ob dem Feuer / biß daß er lauter wirt. Darnach zeuch in auff ein grobes leinen Tuch / vnd nimb diese hernach geschriebene stück darein.

Item / ein viertheil Enis / vier loth Biolwurzel / die da weiß ist / zwey loth Muscatblüt / zwey loth langen Pfeffer / 3. loth weissen Beyhrauch / 1. loth Mastix / 3. loth Pariskörner. Vnd stoß die species durch einander / vnd wenn du den Schwebel zeuchst / so strewe die species auff das Tuch / so du das auß dem Schwebel zeuchst / dieweil es noch gar warm ist.

### Ein anders.

Item / wenn du ein Wein schenckest / vnd wilt daß er dir nicht abfallen kan / so nimb Baumöl / nach dem das Faß groß ist / vnd wenn der Wein so weit leer ist / daß er beyd böde betrifft / so geuß das Baumöl hinein / vnd wenn du weißt / wie lang du an dem Wein schenckest / so verleuret er sein farb nicht / vnd wirt nicht künig / vnd wenn du das Faß auffschlechst / so findestu das öl im Faß wider.

### Wenn ein Wein nach dem Einschlag stinckt.

Item / so nimb ein heiß Brod / das erst auß dem Ofen kompt / vñ brich das von einander / vnd leg das also auff den Spondt / vnd laß ligen biß es kalt wirt / so zeucht es den geschmack an sich. Ist das Faß groß / so thu es ein mal oder drey / es hilfft vnd ist bewert.

### Gute Ring zumachen.

Item / nimb zu einem pfundt Schwebel / zwey loth gestossen Zimmetrinden / ein loth Negelein / 1. loth Cardomomi / 1. loth Enis / ein halb loth Imber / zwey loth Bismat / ein halb loth gute Venesische weissen Beyhrauch / ein halb loth Muscatblüt / ein halb loth Muscatnüz / ein halb loth Zimwen / ein halb