

ein halb loth langen Pfeffer/ein halb loth Bertram. Das alles zerstoß / vnd thu den Schwefel in ein vergläste Pfann oder Rachel/vnd auff einer glut mit einem Holzlin zerrieben/biß daß er dünne wirdt/vñ darnach schneid grobe Tucher zu pläzlin/einer halben Ellen lang/vñ dreyer finger breit/vnd so der Schwebel zergangen ist/so schüt das gewürz darein/vnd rührs vnder einander / vñ zeuch die pläz einen nach dem andern dardurch/vñ zu ein Fuder Weins brauch auch nit gar einer Hand breit/den Pundten sol man vor vnd nach wol bewaren / so gibt es beständigen Wein / vnd schadet niemand nichts.

Abgestanden Wein wider zu bringen.

Zu einem Fuder Weins nimb Rühmilch/Zucker/abseilung von Hirschhorn / jedes ein vierling/vnd solt jedes besonder in einem leinen Säcklin in den Wein henccken/ so wirdt ehr noch kressiger.

Oder nimb zu einem Fuder Weins ein Pfunde gestossenen Kautensamen / ein vierling Zucker/henck jedes besonder in den Wein / so wird er starck.

Wie man verstorbenen Wein wider bringen/auch

wie man die Wein bewaren sol/daß sie nicht brechen/  
vnd sich nicht verkehren.

Das sich der Wein nicht verregt.

Nimb der bitteren Mandeln vnd Bertram/vnd thu die in ein kalte Wasser/daß die Haut darab geschelet/vnd klein geschnitten werde/vnd in Wein gelegt/das ist bewerer durch den Auschorem dieses Buchs.

Ein ander Kunst.

Item/so ein Wein gang ab hat genommen/franck/seyger vñnd trüb ist worden/so nimb Rosen vnd Kauten/eins so viel als des andern / vnd halb so viel der Körner auß Danzapffen gerieben/vnd in ein Säcklin gethan/in die mitten des Weins gehenckt/auff sieben tag/das bringt dem Wein wider alle seine Krafft/vnd macht ihn lauter/schön starck vñ frisch zu trincken. Du magst wol schön Beyfuß darzu thun/vnd schön Weizen od Weyrauch.

Item/nimb das weiß von Eyern / vnd zerschlage das wol mit Saltz / vnd geuß das in den Wein/vnd zerschlage ihn sehr wol/ so kömmt der wider zu im selber in dreyn tagen/ vñ laß den Wein ab/das er nicht schmeckend werd von den Eyern/ so wird er gut.

Item/nimb zwey stück Weyrauch/vñ legs in den Wein der abnißit/ so wird er nit schwächer.

Das sich der Wein nicht verkehr/nicht breche/vnd  
ungeschmackt werde.

Nimb/wenn der Rost vergeren hat/so henck darein Samen eines Krauts/ heisset Mille folium/oder Schaffgarbe/oder geuß öle darauff/ wie vorgeschrieben ist.

Ein ander Kunst zu dem.

Item/wiltu daß sich ein Wein nicht verkehre/nicht brüchig od zehere werd/so lang man dauon schenckt/oder trincket zu aller zeit im Sommer/oden Winter. So nimb ein grob leinen Tuch vber den Spund des Fasses/ darinn der Wein ist/vñ leg darein schön geräden Linden/Büchen oder Eichen äsche/di magst auch wol von frischen Dannenäschchen nemen/ also/ daß die äschen auff dem Fass zween oder drey finger dick sey/vnd stich durch die äschen drey oder vier löcher mit einer Spindel/biß auff des Tuchs Spund/vnd leg auff die äschen einen schönen grünen Wasen/ das magstu vernewern in dreyn/vier oder fünff tagen einmal. Vñnd merck / der Wein verkehret sich nimmer mehr/weder an der farb/ noch an dem geschmack/ auch magstu das Tuch vnd die äschen also lang vñuerneret lassen/ dieweil der Wasen grün ist.

Das kein Wein breche.

Nimb Hopffenblümen/oder Beyfußsamen/oder Fenugrecum(das find man in den Apostelen) vnd thu es in das Fass so ergieret/so bricht dir kein Wein/vñnd wenn er vergieret/ so thu das wider herauf/ das der Wein nicht darnach schmeckend werde.

Item/thu Bachholderwurzel darein/die weil er giert/oder gebeutelt Mehl / wer der Wein sekund gebrochen/ er brechte ihn wider zu seiner farb.

DD ij

Item/