

Item/ wenn es anfecht zu Donneru/ so macht ein Ballen aus truckenem Mehl/ vnd leg ein schönes Tüchlin auff den Spundt/ vnd deck den darauff/ vnd truck es in den Spundt/ so verenden sich der Wein nicht.

Wiltu Wein behalten das er nit breche / dieweil man darauff trincket / so brenne Räbholz zu Aschen/ vnd ihu sie in ein langes Säcklin/ das von der Spunten gehe bis auff den grund/ so bricht der Wein nicht/dieweil ein maß Weins in dem Fass ist.

Item/ heue Nesselkraut od wuzeldarein/ vnd schlahe die Spunt zu/ so bricht der Wein nit.
Gebrochen Wein wider zubringen.

Nimb Massholderinholtz/vn schab die groben Rinden darvon/ vnd die andres hab bis auff Holz/ein groß hand voll/ vnd dorre sie in der Sonnen/ oder auff einem Ofen in der Stuben/ vnd ihu sie in den Wein/ vnd laß darinnen liegen/ er kompt wider.

Wilt du abgetropften Wein wider bringen / so hencet wilden Höpffen darein / zween oder drey tag.

Wenn sich ein Wein verstossen wolt.

Wenn du sihest/ dz sich ein Wein verstossen hat/ so schlahe den Wein mit eim gelocherten Holtz darzu bereitet/Creuzweiz gegen einander auff zweyen seyten / vnd das Holtz sol also groß sein/ das du es zu dem Spundt hiein bringen magst/ vnd rühr den Wein mit demselbigen Holtz wol/ das er gest vnd scheumet ein ganze stunde/ vnd ihu ihn dann in ein neuw gebremt Fass / so wird er lauter/ frisch vnd gut.

Wenn der Wein gebrochen ist.

So sol man nemen zu jeglicher Ahmen Weins/ein maß Milch/die warm sey / das man sie am Finger erleiden mög/vnd zwo Hand voll Salz/sol auch heiß seyn/vnd ein maß Wassers geuß auff das Salz/ vnd geuß es in das Fass/ vnd laß den Wein darauff ruhen.

Guten Natürlichen/süssen/senssten/milden/ Wein machen im Herbst/ das er das ganze Jar also bleib.

Man sol in der gerung in ein Fass mit Wein ein Stück Speck hencken/ in einem saubern Säcklin/ vñ vermach das Spundloch/ das du jm nur ein kleines Lüftlöchlin lassest/ so bleibt der Wein in seiner gerung/ vnd wirdt süß/ schön vnd lauter.

Wiltu guten süßen Wein machen/ so nimb den Most von stundan von der Kelter/ vnd ihu in ein Kessel/ vnd laß ihn einsieden/ bis der dritttheil einseid. Darnach ihu ihn in ein Fass behalten/ so bleibt er durch das ganze jar süß.

Guten Wein in Mosten zu machen.

Wenn der Most die vureinigkeit nimmer aufswirfft / so nimb guten starken gebranneten Wein/ vñ geuß ihn in den Wein/ so wird er darnach gut/ wen er seine zeit aufgelingt/ darnach mag sei ihn behalten so lang du wilt.

Guten süßen Wein zu machen/ der süßer sey den der Most/ vnd darzu lauter und klar.

Item/ zum ersten merck/ das du auff ein tag so viel Leser bestellest/ die die Trauben allablesen/ so viel du darzu haben wile/ die soltu vñ zerknitschet hienein füren/ vnd denselben abendi noch auff schütten zu Keltern/ oder morgens gar früh/darnach sol er die träubel auff der Kelter zertretten/ vñ darnach sol das Fass trucken bereit seyn/darein sol man ein halb Quart Gebranntes weins schütten zu einem Fuder/ vnd sol das zuspünden/ vnd welgeren hin vnd her/darnach sezs auff die boden/ vnd leg es an eim küles ort/ darnach nimb ein loth Entian/ ein loth Negelin/ ein halb loth Zimmetrinden/ vnd sloß es alles zusammen in ein Morsel/ vnd zwey loth Zucker Candit/ vnd überzogen Enis/ vnd das alles vnder einander auff bloß Trauben in das Fass geworffen/ vnd darzu ein Pfennlin vol Johannes Kraut/darnach ihu den Wein in das Fass/ vnd laß das läer auff ein zwerc Hand/ vnd deck es mit eim Stein/ vnd laß es liegen ungefüllt einen ganzen Monat / darnach fülls zu mit einem Lautern Wein/ der da vergeren sey/ so wirdt er wol geserbt/ lauter und klar/süß und däuwig.

Wie man die Wein süß sol behalten/ als sie von den Räben kommen.

Item/ ehe ehr anfecht zu geren/ so nimb ein Hand voll Senffmehls / vnd ihu es in das Fass vnder einander geschlagen mit stecken/auff ein halbe stunde / der Wein bleibt allwegen süß.

60