

So sich ein Wein verkeren wolt.

Nimb heiß Gersten Brot auß dem Ofen/vnd brich das von einander/vnnd lege das auff den Spunde/als lang bis es kalt wird/vñ thu das nach einander/bis daß es außzeucht/was dem Wein schädlich ist.

Zu demselbigen Wein/der da verkeret ist/nimb ein rechte Benedicten wurzel/vnnd thu die in den Wein/die bringet dem Wein wider sein Krafft/vnd macht den Wein wolriechend/vnnd ihm ein guten geschmack.

Ein ander Kunst.

Eschene Rinden in Wein geworffen/der sich verkeret hat/den macht sie wider gerecht/oder ein heiß Brot/so erst auß dem Ofen kompt/getheilt/vnd darauff gelegt.

Rot Benedicten wurzeln in den Wein gelegt/der sich zerbrochen hat/oder verkeret/oder abgeschmackt worden ist/den bringet sie wider in seine Krafft.

Weissen Wein roth zu machen.

Körner oder Beerlinvon Bäerbissholz/zu Latein Berberis,in Teutsch/Bersig Saurach/ob Erbselen genannt/wenn sie zeitig seyn/dörre sie/vnd wenn du wilt/so hencf sie in einem leinen Tuch ins Geschirr/darinn der Wein ist/so sihet man vber ein kleine weil/daß der Wein rot ist. Ob hencf gedörre Kornblumenletter also darein/oder Klapperrosen.

So ein Wein ein vbelen geschmack hat.

Nimb ein Handvoll Salbeyen/vnd als vil Hopffen/spalt ein grosse Galgantwurzel mitten entzwey/thus in ein leinen Sack/hencf es drey oder vier tag in das Faß/so höret der geschmack auff.

Ob man aber erkennet/daß der geschmack von den Pech oder Faß sey/so muß man den Wein in ein ander rein Faß ablassen/vnd hencf vorgenannte Materien darein.

Nimb ein frisch Gerstenbrot/so es erst auß dem Ofen genommen/brichs in zwey stuck/leg das ein theil auff den Spunde also heiß/thu das ander theil wider in Ofen/bis daß ob dem Spunde ten erkaltet/leg dz warm wider darüber/wechsel es also ab. Also mag man allen bösen gestanck auß dem Wein ziehen.

Etlich wenden den vblen geschmack mit Weinspänen/Wechholderbeer/Isopenholz/Bast von Mittelholz/daran Harz ist. Jedoch den vbelschmeckenden Wein ist vor aller Arzney noch der ableffe.

Wein als Käßwasser.

Solt ihm also helfen/nimb Honigschaum/wol in einer Pfaungeröst/vnd ein halb Pfunde Pflersinglern/die zu Pulffer gestossen/darnach seihe sie mit Wein durch ein leinen Tuch/thu des Weins auch ein Becher voll darunter/geuß ins Faß/so gewinnet der Wein eine gute Farb.

Ist ein Wein Wasserfarb/so hencf drey tag Saffran als dick als ein Ey darein/so bekompt er rechte Weinfarb.

Trüben Wein schön machen.

Hencf Brombeerlaub an einem Faden in den Wein/so wirdt er in kurzer zeit schön vnnd klar.

Wein der nach Pech schmeckt.

Thu ihn auß dem Faß inn ein grossen Kübel/oder ander Geschirr/daß der geschmack daruon außriechen möge/thu darnach Eppichkraut in ein rein leinen Tuch gewunden drein/laß es zween tag also stehen/darnach geuß den Wein wider inn ein vngedichtes Faß.

Wil es noch nicht helfen/so sol man Salbey vnd Hopffen darein hencfen.

Also mag man auch den Wein/der nach der Erden schmecket/wider bringen.

DD iij

Das