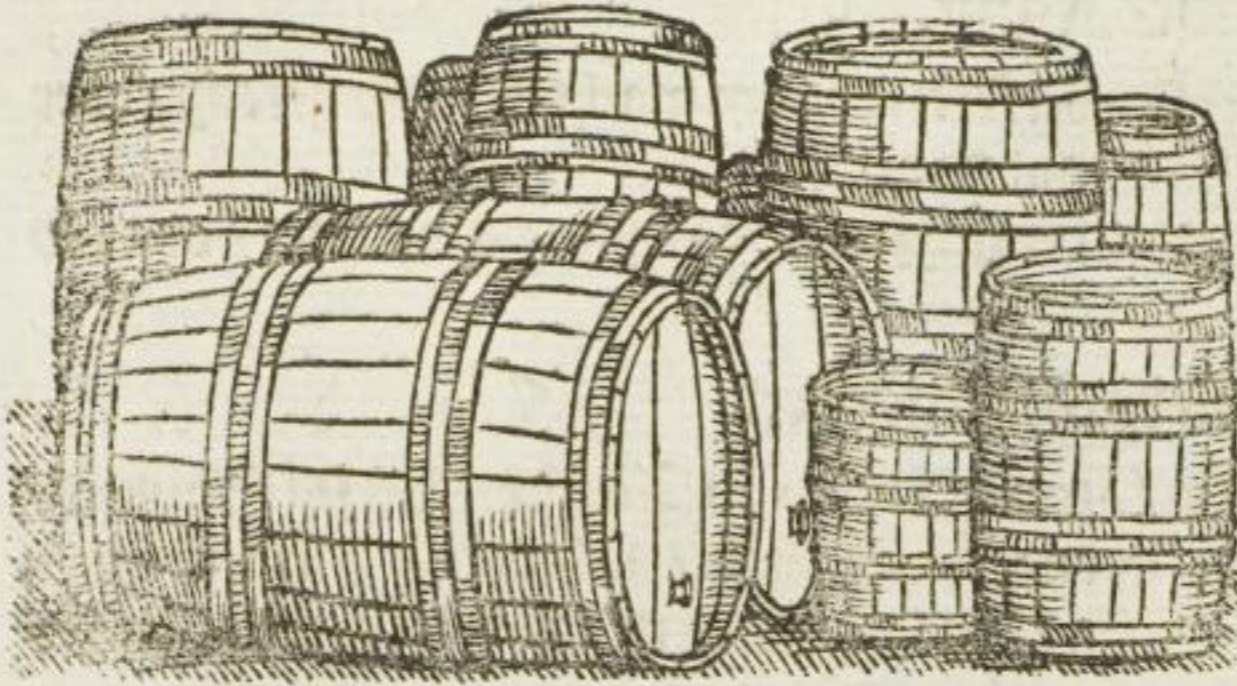


Mancherley köstliche Wein von Kreutern/
Specereyen vnd andern/zu machen vnd bereiten.

Holderwein.



Vmb Holderblüt/vñ
brich sie ab von den Sten-
geln/ vnd dörre sie auff ei-
nem saubere Tuch in dem
Luffte vnd nit in der Son-
nen/ vnd hencck sie an den
Luffte biß in den Herbst/ daß sie nicht schim-
licht werden/ vnd thu süßen Most ins Faß/
vnd laß ihn geren/ vnd wenn er in dem faß ist/
so hencck die Blumen in das Faß/ oder schütte

sie darein/ so wird der Wein wol schmeckend/ vnd natürlich zu trincken als Maluasier/ oder Mus-
cateller.

S. Johannes Wein.

Item/ nim Sanct Johanneskraut/ vnd stoß es in ein Faß/ daß es voll sey / vnd schütte Most
darauff/ vnd wenn der Wein vergiert/ so thu das Kraut heraus/ vñ wäsch es sauber/ vnd laß es dürr
werden/ vnd thu es in dem Merken wider in eins / oder ander frisch Johannes Kraut/ vñnd füll es
mit anderm Wein.

Wie man guten Meht machen sol.

Item/ nim ein maß Honig/ zu sechs maß Wassers / vñnd seud es bey dem Fehr / als wer
es iung Rindfleisch/ vnd dieweil es seud/ so wirff je darein Rodholden von roten Rosen/ vnd scheum
ihn recht für sich dar/ vnd das Fehr sol hell brennen/ one Rauch. Vnd so er nun geseud / so thu ihn
ab/ vnd laß wol erkalten/ darzwischen so nim zu fünff viertheil Meht/ den du gesotten hast/ ein maß
Honig/ daß thu in ein Kessel/ vnd laß es sieden ob einer glut/ vñnd rühr es für vñnd für / biß er rotthe
Farb gewinnet/ oder braun/ darnach du die farb wilt haben/ vnd nim deß gesotten Mehts/ vñ schütte
ihn vnder das Honig/ rühr es wol/ vnd schütte es alles vnter einander / darnach nim frische Lorber/
die Heut haben/ stoß sie/ vnd hencck's darein / vnd laß in wol vberschlagen ehe du ihn in das Faßlin
thust/ vnd wiltu in stercken mit gutem Gewürk/ oder mit Hopffen/ das machstu auch wol thun.

Wie man guten Claret machen sol.

Nimb zu einem viertheil Wein ein Echemass Honig / seud das Honig mit einer halben maß
Weins/ vnd scheume es wol/ vnd thu es denn in einen andern Wein/ vnd nim ein loth Negelin/ vnd
ein loth Pariskörner/ vnd zwey loth Zimetinden/ vnd ein loth Spicanardus/ vnd ein loth Zimber/
vnd stoß es klein/ vnd thu sie in den Wein/ vnd laß sie stehen drey stundt/ vñnd geuß es den auff den
Sack so hastu einen guten Claret.

Ein Tranck für alle hitz.

Seude Ampffer ein grosse Handvoll in ein maß Wassers/ laß es erkalten/ vnd trinck's/ stillt
alle hitz/ so vom Feber vnd Pestilenz kommen.

Ein Brünseten Wein zu machen.

Item/ nim drey oder vier schnitten gebranntes Brots/ vnd thu das in ein Säcklin/ vñ hencck
es in den Wein/ ehe daß er giert/ acht Tag/ so gewinnet er ein Brünsete geschmack/ den jeder mā lobet.

Item/ nim Weizenäschen/ vnd thu die in ein Faß gegen den vierdten theil/ vnd laß den neu-
wen Wein darauff/ als lang biß er vergiert/ denn laß ihn ab in ein ander Faß/ so hastu ein guten na-
türlichen Wein.

Item/ nim einen Wechholdern stücken/ von der pfundten biß auff den boden/ beße den in ein
nem Fehr/ vnd zeuch die übersten Rinden ab/ vnd thu ihn also warm in das Faß/ laß ihn darinnen/
so wirdt er brünflen/ vnd gar gut.

Gewür