

Kellermeisteren.

So auch der Wein im eynschencken kleine tröpfflein vbers Geschire auffwirffet/ists ein zeichen eines vnerbrochen Weins. Ober aber langsam eynswallet als ein Siropel/vnnd im Munde/so man in trinckt/schleimigkeit gebüret/der Wein ist gebrochen/oder nahendt dabey.

Zu fürkommen daß der Wein nimmer brech.

Henck in einem leinen Säcklein darein Wacholderwurk/ Weintraubenblüt/oder Hopffenblumen.

Diese ding widerbringen auch den/der jekundt gebrochen ist.

Wein zuversuchen.

Wäsch den Mund/ß drey oder vier brocken Brot auß Wasser.

Auff süß Holz/Nuß/alten gefalbenen Käß/ oder gewürzte Speiß/ hat saurer Wein auch guten Geschmack. Des gleichen so Nordwindt/oder Aquilo von Mitternacht gehet/dz ist im Winter/ seind die Wein am süßesten vnd mächtigsten.

So der Windt Auster wehet/ das ist im Herbst/ so werden die Wein leichtlich verwandelt/ vnd erzeugen was mangels sie haben.

Zu beyden Solstitten/so die Sonn gegen vnserm Firmament am höchsten vnd nidersten stehet/das ist vmb Johannis des Täuffers/ vnd Sanct Lucien tag. Auch wenn die Weinreben blüen/werden die Wein auch natürlich von Hiß/von Kälte/vnd zuvor von weichen Winden/vnnd viel Regen/Donner vnd Plißen/ gebrochen vnd verwandelt.

Die Kellerthür sollen gegen Mitternacht stehn/dieselben Wind seind frischer vnd röschter/denn die andern/sollen auch ghebe Fensterlein haben.

Einen Wein die Farb wider zubringen.

Zu einem Fuder nimmb ein Becher voll Kühmilch/vnd so viel Weizenkörner/stoß die vor/biß die eussersten schelffen darvon kommen/wäsch darnach in reinem Wasser/thu sie also ganz vnter die Milch/darnach in das Faß/bewegs wol mit einem gespaltten Holz/füll vn schlag es zu. Nach fünff Behen tagen ist der Wein schön vnd kräftig. Die Milch gibt die Farb/der Weizen den Geschmack.

Oder schlag 24. Eyer klar/geläuterten Sandt vnd Griesß/Semelmehl/vnd des Weins ein Bechervoll/mischs durcheinander/geuß drey mahl ins Faß/rür es mit einem gespalttenen gelöcherten Holz wol/2c.

Etlich