

dir kein Wein / vnnnd wenn er vergieret / so thu das wider heraus / das der Wein nicht darnach schmeckendt werdt.

Item / thu Bacholderwurzel darein / die weil er gieret / oder gebeutelt Mehl / wer der Wein jezundt gebrochen / es brecht in wider zu seiner Farb.

Item / wenn es anfäht zu Dondern / so mach ein Ballen auß truckenem Mehl / vnd leg ein schönes Tüchlein auff den Spundt / vnnnd den Deck darauff / vnd truck es in den Spundt / so verändert sich der Wein nicht.

Wiltu Wein behalten / das er nicht brech / die weil man darauß trincket / so brenn Rebholz zu Aschen / vnd thu sie in ein lang Säcklein / das von der Spundten geht bisz auff den Grundt / so bricht der Wein nicht / die weil ein Maß Weins in dem Faß ist.

Item heng Nesselkraut oder Wurzeln darein / vnd schlag die Spundt zu / so bricht der Wein nicht.

Gebrochen Wein wider zu bringen.

Nimb Maßholdern Holz / vnd schab die groben Rinden davon / vnd die andern schab bisz auff's Holz / ein groß Handtvoll / vnnnd dörr sie an der Sonnen / oder auff einem Ofen in der Stuben / vnnnd thu sie in den Wein / vnd laß darinnen ligen / er kompt wider.

Wiltu aber abgetropffnen Wein wider bringen / so hencck wilden Hopffen darein / zween oder drey Tage.

Wenn sich der Wein verstoffen wolt.

Wenn du sihest / das sich ein Wein verstoffen hat / so schlag den Wein mit einem löcherichten Holz darzu bereitet / kreuzweiß gegen einander auff zweyen seiten / vnd das Holz sol also groß seyn / das du es zum Spundt hinein bringen mögest / vnnnd rür den Wein mit demselbigen Holz wol / das er geschet vnd schäumet ein ganze stundt / vnnnd thu in denn in ein new gebrenntes Faß / so wirt er lauter / frisch vnd gut.

Wenn der Wein gebrochen ist.

So sol man nehmen zu jeglicher Omen Weins ein Maß Milch / die warm sey / das man sie am Finger erleiden möge / vnnnd zwo Handt voll Salz / sol auch heiß seyn / vnd ein Maß Bassers geuß auff das Salz / vnd geuß es in das Faß / vnd laß den Wein darauß ruhen.