

Kellermeisteren.

Guten/natürlichen/ süßen sanfften/ milten Wein
machen im Herbst/das er das ganze Jar
also bleibt.

Man sol in der ger in ein Faß mit Wein ein stück Speck hengen / in
einem saubern Säcklein / vnd vermach das Spundloch / das du im nur
ein kleines Lufftlöchlein lasset/so bleibet der Wein in einer ger/vnd wirt süß/
schön vnd lauter.

Wiltu guten süßen Wein machen / so nimb den Most von stundt an
von der Keltern/vnd thu in in ein Kessel/vnd laß in eynsieden / biß der dritte
theil eynseudt/darnach thu in in ein Faß zu behalten / so bleibt er durch das
ganze Jar süß.

Guten Wein in Mösten zu machen.

Wenn der Most die unreinigkeit nimmest außwirfft / so nimb guten
starcken gebrännten Wein/vnd geuß ihn in den Wein / so wirdt er darnach
gut / wenn er sein Zeit außgeligt / darnach magstu ihn behalten / so lang du
wilt.

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

Item/zum ersten merck/das du auff einen tag so viel Leser bestellest/die
die Trauben all ablesen/so viel du darzu haben wilt/die solt du vnzerknisset
hinein führen / vnd denselben Abendt noch auffschütten zu keltern / oder
Morgens gar früh / darnach sol er die Träubel auff der Keltern zertretten/
vnd darnach sol das Faß trucken bereit seyn / darein sol man ein halb
Quart gebranntens Weins schütten zu einem Fuder / vnd sol das zu-
spundten / vnd wälgern hin vnd her / darnach setz auff die Böden / vnd
legs an ein küles ort / darnach nimbe ein Lot Entian / ein Lot Negelein / ein
halb Lot Zimmetrinden / vnd stoß das alles zusammen in ein Mörstel/
vnd zwey Lot Zucker Candit / vnd oberzogenen Eniß / vnd das alles vn-
ter einander auff blosser Tauben in das Faß geworffen / vnd darzu ein
Pfännlein voll S. Johannis Kraut / darnach thu den Wein in das Faß/
vnd laß das leer auff ein zwerch Handt / vnd deck es mit einem Stein/
vnd laß es ligen ungefüllt einen ganzen Monat / darnach füll es zu
mit einem lautern Wein/der da vergoren sey/ so wirdt
er wol gefärbet/lauter vnd klar/ süß
vnd dauwig.

Wie