

Kellermeisteren.

Nimb ein Frisch Gerstenbrot / so es erst auß dem Ofen genommen / brichs in zwey stück / leg das ein theil auff den Spundt also heiß / thu das ander theil wider in Ofen / bisz diß ob den Spunten erkaltet / leg das warm wider darüber / wechsels also ab. Also mag man allen bösen gestanck auß dem Wein ziehen.

Etliche wenden den vbeln geschmack mit Weinspänen / Wacholderbeern / Isopen Holz / bast von Mittelholz / daran holz ist. Jedoch dem vbel schmeckenden Wein ist vor aller Arzney not der Ablass.

Wein als Käßwasser.

Solt jm also helfen: Nimb Honigschaum / wol in einer Pfannen geröst / vnd ein halb Pfundt Pfersigkern / die zu Puluer gestossen / darnach seige sie mit Wein durch ein leinen Tuch / thu deß Weins auch ein Becher voll darvnter / geuß ins Faß / so gewinnt der Wein ein gute Farb.

Ist ein Wein Wasserfarb / so henck drey Tag Saffran / so dick als ein Ey / darein / so wirt er rechter Weinfarb.

Trüben Wein schön zu machen.

Henck Brombeerlaub an einem Faden in den Wein / so wirt er in kurzer zeit schön vnd klar.

Wein der nach Wech schmacket.

Thu in auß dem Faß in ein grossen Kübel / oder ander Geschirz / daß der Geschmack davon außtriechē mög / thu darnach Eppichkraut in ein rein leinen Tuch gewunden darein / laß zween Tag also stehen / darnach geuß den Wein wider in ein ungepichtes Faß. Wils jedoch nicht helfen / so sol man Salben vnd Hopffen darein hencken. Also mag man auch Wein / der nach der Erden schmacket / widerbringen.

Wanherley Köstlich Wein von Kräutern / Specereyen / vnd andern / machen / vnd bereiten.

Holder Wein.

Nimb Holderblüt / vnd brich sie ab von den Stengeln / vnd dör sie auff einem saubern Tuch in dem Lufft / vnd nicht in der Sonnen / vnd henck sie an den Lufft / bisz in den Herbst / daß sie nicht schimlig werden / vnd

vnd