

## Kellermeisteren.

### Ein Brunseten Wein zu machen.

Item/nimb drey oder vier Schnitten gebranntes Brots/vnd thu das in ein Säcklein/vnnd henck es in den Wein /ehe daß er geret/acht tag/so gewinnet er einen brünseten Geschmack/den jederman lobet.

Item/nimb Weizenaschen/vnd thu den in ein Faß/ gegen dem vierdten theil/vnd laß den newen Wein darauff als lang/biß er vergert/denn laß in ab in ein ander Faß/so hastu einen guten natürlichen Wein.

Item/nimb einen Bacholderstecken/von der Spundten biß auff den Boden/behe den in einem Feuer/vnd zeuch die oberst Rinden ab /vnd thu in als warm in das Faß/laß in darinnen/so wirdt er brenken/vnd gar gut.

### Gewürzte Wein.

Welcherley Würk du wilt/stoß gar wol/vnd etwa von Galgant/vnd als viel Zuckers den andern Gewürk allen / thus zusammen in ein rein leinen Säcklein / geuß den Wein darein. Seige es also drey oder vier mal die Materi in Säcklein / biß der Wein die ganze Krafft der Speceren in sich zeucht/behalt vnd vermach in darnach wol in einem Säcklein.

### Zur Gesundtheit des Leibs ein guter Wein.

Ochsenzungenwurk von den innern Marck gereinigt / die Hülsen oder Bälge von Senet/rot Rosen/Borapoblumen/Ochsenzungenblumen/jedes ein Pfundt/misch durcheinander / hencks in ein Sack in ein halb Fuderig Faß. Nimb darzu frischen Most/thu das halb theil darzu / das ander theil von stundt an gesotten/vnd verschaumt/darnach ins vorgenandt Faß gethan/daß mit solchem Wein gefüllt werde. Vnd so er vergeret/vnd geläutert/braucht man in durch das Jar vber.

### Borrage Wein.

Ist gut für die Herksucht/däurung/Melancholen/zittern des Herzens reinigt dz Blut/benimpt viel Fantasien/für Brindt vnd Auffsatz. Mach in also: Thu drey Pfundt Borrage oder Borretsch in sibem oder acht Pfundt Most/seudt es also ineinander/biß er lauter wirdt/er stärcket das Gesicht.

### Ochsenzungen Wein.

Die Würk gesäubert/benß in Wein/biß der Wein die krafft vñ geschmack der Würk empfahet. Dieser Wein sol streng getrunckē werdē. Er führt auß  
durch