

## Kellermeisteren.

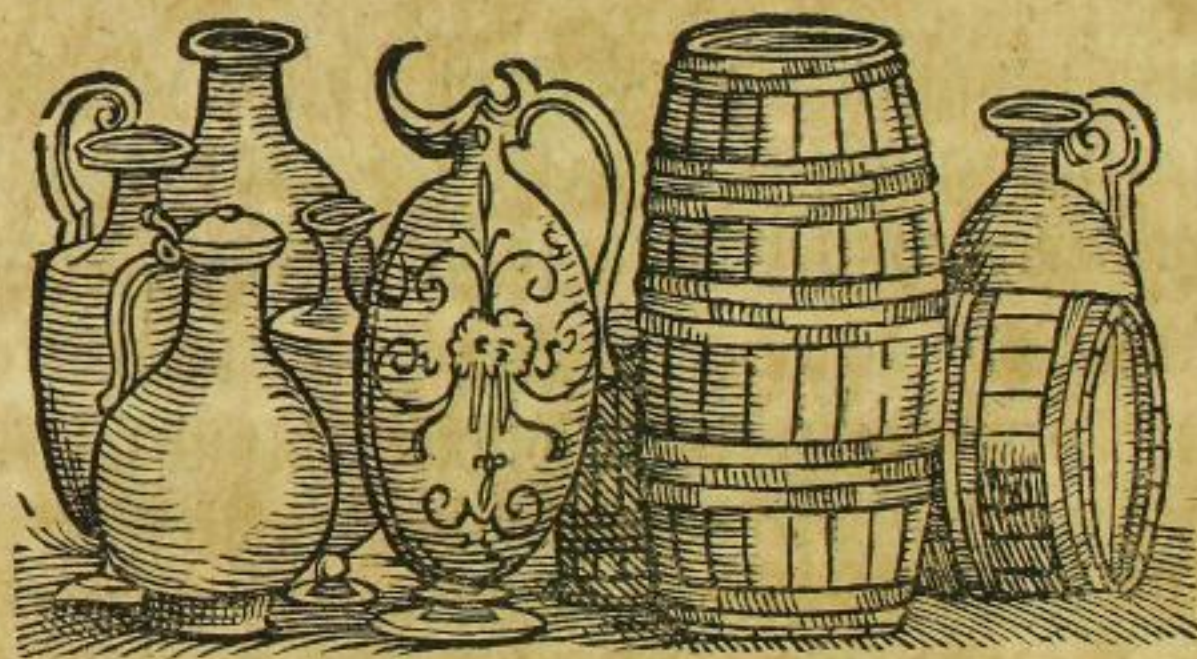
### Daß ein Wein nicht konig werde.

Item/nimb Borras/klein gestossen/vnd in den Wein geworffen/oder drey handtvoll Saltz/wol gebrännt in einer Pfannen/in den Weingethan/vnd zugespundt/vnd ober acht Tag abgelassen/ist bewert.

### Wenn ein Wein konig ist worden/wie man ihm helfen sol.

Item/nimb ein Handtvoll Saltz/darnach das Faß groß ist/vnd laß das auff das aller heissest werden/das es ganz glüendt ist/vnd thu das zum Spundt hinein/vnd spündts zu/vnd laß es durcheinander arbeiten/vnnd schadet dem Wein nichts/aber du muszt ihn ablassen/das magstu thun/wenn du wilt/ Ist auch gut für das auffsteigen der Wein.

## Vom Essig.



### Wie man guten Essig machen sol.

**D**e man Essig machen sol/nach der menig auff siben/acht/neun Fuder/oder mehr/welche Kunst auß der Philosophi kommet. Item/man sol nemmen ein enchen Fäßlein/vnnd anderley/vnnd das es sey/wie ein halbe Tunnen/vnnd thu darein auff den vierdten theil guten Essig/vnnd spund das Faß im Sommer zu/vnnd leg es in den Weg/da die Leut am allermeisten wandeln/damit mans weidlich mit den Füßen hin vnnd her walger/vnnd stoß/das sol siben Bochen also geschehen/darnach spundt mans auff/vnd legt es auff ein Läger in dem Schopff/das es nicht darauff regne/darnach was man darein füllen wil/es sey Wein/oder Bier/das sol man schäumen am sieden/darnach das darein giessen/als viel du prüfest/das der Essig noch saur gnug sey/das er mög arbeiten in die materi/die man darein gegossen hat/Geußt man

man