

Der Most in Keller gebracht worden, hebt er an zu gähren, und stößt viel Hefen zum Spundloch heraus, die laufft über, da muß man dann fleißig hinterher seyn, und mit dem Heber aus dem gährenden Fasse, anderthalb Stübgen (oder eine Dehnie) ausheben, und in ein ledig Faß, so man darneben haben muß, gießen, und die aufgestossene Hefen mit der Hand oben abstreichen, und in ein besonderes Faßlein thun, das muß oft geschehen, und alle Tage zwey mahl darnach gesehen werden, Morgens und Abends. Man muß es um die Spund- und Zapfflöcher fein rein halten, hernach, wann er die Farbe verändert, und ziemlich klar worden, füllet man sie aus dem Faß, darein der überlauffende Most gegossen war, wieder voll, und wäschet die Spund-Hölzer mit einem saubern Wasser ab, und trocknet sie mit einem reinen Tuch, alsdann leget man sie oben auf die vollgefüllte Spünde.

Wenn und weil der Most giehret, so darff man ihn nicht füllen, dann er laufft doch oben zum Faß wieder heraus; kan man aber nicht allezeit darbey bleiben, und oben die Hefen wiederum abstreichen, wie schon gemeldt, so setz man eine grosse Mulde zwischen beyde Faß, auf beyden Seiten, wenn ja der gährende Wein überlaufft, daß er in die Mulde lauffe; wenn er aber ausgegohren hat, so muß man ihn bald zuspünden.

Sodann, wann der Most in die Keller gebracht, ist es höchst nöthig, daß man gute Achtung