G R S

1572

C

Kellermeisterey.

Grundlicher Bericht / Wie man alle wein vor allen zufellen bewaren / die bresthafften widerbringen / Kreuterwein / Bier / Essig / vnd alle andere getrenck machen sol / das sie natürlich / vnd allen menschen vnschedlich zu trincken sind.

Gezogen auß den fürnembsten Büchern / natürlicher künsten

Mit solchen stücken bewert / dergleichen in Truck vorhin nie außgangen.

Durch
Paulum Schneider / von Eger.

Nürnberg / M.D.LXIII.
Cum Priuilegio

Den Ehrenuesten/Fürsichtigen/ vnnd Wolweysen Herrn/ Burgermeister/Rath/vnnd Gemeine zu Eger/meinen großgünstigen/ vnd gebietenden lieben Herrn/rc.

NAch dem ich zum ersten von heimad außgwandert/mich etwas vndter den frembden zuuersuchen/ vnnd dienen lernen/ist es jetzund ein vnnd zweintzig Jar/ Dieweyl mir meine lieben Eltern gar wenig mit verlegung / vnnd anderer noturft/ als vnuermüglich helffen kondte/bin ich also jung in Böheim gezogen/alda in diensten ein zeyt

lang mich enthalten/vnd von mei-
nem Herren zu einem Wein vnnd
Bierschencken bin gebraucht wor-
den. Nach dem aber/ich lust gewun
nen/auch frembde vñ weitere land
zu besehen/bin ich hinab in Vngern
gen Breßburck / zu meinem gnedi-
gen Herrn / Herrn Grauen Ni-
clas von Solm befürdert worden/
vnd im Keller gedienet. Dieweyl
aber die verwaltung an solchem ort
etwas grössers/von wegẽ des gros
sen weins/so an bemelten orten ge-
meiniglich bey einander ligt/ vnnd
auch tegliche wart vnnd Arbeyt
schwerer vnnd fleyssiger sein must/
hab ich alda angefangen fleyssiger
zu mercken/ vñ zusamen zutragen/
alles das/so ich von meinem Herrn
Kellermeyster gesehen vnd geler-
net/Welcher nit allein seines thuns
sehr fleyssig gewartet / sonder auch
berümbt von wegen seiner geschick
ligkeyt zum Wein war. Hab also
ye lenger ye mehrer lieb vnd lust ge
habt/

gehabt/solches auch selbs für mich vnd andere zubrauchen. Darumb ich mich auch gar zur Kellerey begeben/vnnd von dannen in Osterreych/Meychsen vnd Laußnitz ferner verrücket/allein darumb/das ich dester mehr erfaren/vnd lernen möchte/Bin ich also auff diese zeyt meinem fürnemen/so viel Gott genade verliehen/nachkommen/viel Wein vnnd Haußkunst zusammen bracht/dieselbigen biß auff die zeyt heimlich gehalten. Wiewol ich zum öfftermal auch angemut bin worde/solche/andern zu gut in truck zu geben/Biß ich letzlich zu Nürnberg vngefehr vber ein deutsch buch kommen/so inn Lateinischer sprach geschrieben: Von gebürlichen werckē. Deñ also stehet der Titrel: In welchem ich gelesen/das Plato ein alter Heidnischer Philosophus gelert hab: Kein mensch werde jhm selber geborn/sonder drumb/das er seinē Vatterland diene/zum theyl seinen

guten freunden/Welchs wie es von einem Heidnischẽ Philosopho hoch bedechtig geredet / hat es mir also/ als einem Christen mehr nachgedenckens gemacht/als der ich mich viel mehr schuldig weiß/ vnd erkeñ all mein leben zu wolfart vnd nutz meines nechsten zurichten/bin endlich nach meinem geringen standt dahin beweget/so vil mir müglich/ das meinig zuthun/vnnd meinem nechsten zu gut/ das mir lange zeyt saur worden/nit zuuerhalten. Darumb / was ich auch dazumal bey handen gehabt/in ein büchlein geordnet/des willens in den druck zu verfertigẽ. In dem aber da ich hin vnd wider dacht/wem ich doch solches zuschriebe/wie sonst breuchlich/ fellet mir zu/ dieweil ich dem Platoni folget(inn dem das ichs weyters nicht heimlich halte) solle ich billich inn dem auch seiner meinung nachkommen/das ichs meinem lieben Vatterlandt zuschriebe / nicht

darumb

darumb/ das ich damit ehre zu er-
langen begere / oder viel von mir
selbst/ vnd von diesem büchlein hiel-
te/ sondern euch/ vnnd jederman zu
beweysen / wie gern ich wolt nach
meinem geringen stand / auch mich
gegen meinem geliebten vatterlan
de danckbar erzeygen. Bitte der-
halben E. E. wöllet diß mein (wie-
wol etwas gering) jedoch nicht vn-
nützes Büchlein/ zum newen Jar
günstig annemen. Befilhe mich hie
mit inn E. E. günstige befürdes
rung / 2c.

E. E. W.

Untertheniger/

Paulus Schneider.

Von etlichen nützlichen künsten zu den Weinen dienend/ ꝛc.

Wie man den Wein ein gantzes Jar/oder lenger süß sol halten / der Wein werde das Jar sawer oder süß.

MAn sol nemē den wein von der Preß / oder Keltern/ vnd den inn ein groß Faß giessen/ vnnd sol denselbigen sich setzen lassen auff den boden / denselbigen abgezapfften wein sol man durch Heßle speen giessen / inn ein Faß/ oder viere/ Derselbige wein wirdt also

also gereiniget/das er darnach kein vnsauberkeyt mehr in jm habe / die dem Wein möchten schaden.

Mit diesem Wein magst du wol vil wein süß machen.

Nach deim gut düncken/ solt du giessen des Weins inn ein Faß eines andern groben Weins / so wirdt der wein milt / vnd wolgeschmack.

Vnd muß auch solches geschehen an kalten stetten / vnnd kalten gemachen.

Mit solcher weyß behelt man den wein mit aller sterck vñ krafft süß/als ein Meth.

Ein ander frembd stück/ zu den Weinen.

Wie man ein faß zurichtren sol/das der wein darinn nimmer kun noch rot werde.

Schweffel sol man nemen/ vnd jn zergehen lassen/ vnd wenn er zugangen ist/so geuß jhn inn ein Wasser/vnnd darnach sol man ihn wider herauß thun / vnnd widerumb lassen zergehen / wie vor / so wirdt er gereinigt von aller seiner schedligkeyt. Man sol auch nemen weisse Veyelwurtzel /vnnd sol sie drücken inn eim beck/ ob eim fewer/vnd darnach klein gestossen/ vnnd durch ein sieb reden /das pulver behalt inn einem Büchslein/ darnach nimb ein weyssen Weyrauch

rauch auch klein gestossen / vnnd Veyelwurtzel/eins als viel als des andern. Nimb darnach drey Hefle speen / anderthalb spannen lang / vnd zwen finger breit/ vnd zerlaß den schweffel/vnnd zeuch die speen dardurch/dieweyl der Schweffel warm ist an den speen /so sprenge das puluer darauff/auff beide seyten/so sein die speen bereyt zu brauchen/wenn man wille/rc.

Wenn du nun ein faß damit wilt bereyten/so kere das faß vnterfich / vnnd zünde die speen an/ einen nach dem andern/vnnd halte jn inn das faß / so lang biß er verbrendt / darnach aber den andern/ thue dem dritten auch also. Das Faß aber verstopffe wol / damit kein rauch herauß mag / vnd richts auff/laß knastern. Wiltu/so magst

du alle die faß bereytet inn Herbst schicken/daheimen aber thue wein drein / so wirdt der wein nimmer konig oder Rotfarb / vnnd bleibt allezeyt weiß vnd frisch / vnd wirt nicht weich oder zehe/man für jhn vber land/oder laß jhn ligen.

Das ein wein nicht konig werde.

Nimb klein gestoßnen Borraß/ vnnd den in den wein geworffen/ oder drey hand vol saltz inn einer pfannen wol gebrendt/ inn Wein gethan vnd zugespünd/vnnd vber acht tag abgelassen.

Wenn ein wein ist konig worden / wie man jhm helffen soll.

Nimb

Nim̃ ein hand vol saltz/darnach das faß groß ist/laß das auffs aller heiste werdẽ/das gantz glüend ist/ thue das zum spund hinein/ vnnd machs zu/vnd laß es durch einander arbeiten/schadt dem Wein nit. Du must jhn aber ablassen/ das magstu thun/wenn du wilt. Ist auch gut für das auffstegien der wein/ rc.

So der wein auffgestanden vnnd braust/wie jme zu helffen sey.

Nimb ein Schießpuluer/den vierdten theyl eines schuß / thu es in das faß weins/so wirt er schön/ gut vnnd lauter. Item/ so er auffsteht vnnd braust/ nimb bley oder zin/ bey einem pfund /laß zergehen/

geuß

geuß inn das faß also heyß / so setzt sich der wein / vnd wirt stille.

Seigern wein lauter zu machen.

Nimb Rosin vnnd rauten / legs inn wein / so kombt er widerumb zu seinen krefften.

Trüben wein lauter zu machen.

Nimb das weysse von Eyern / schlags wol / geuß in wein / so wirt er klar.

Dicken wein dünne zu machen.

Nim̃ senfft / vnd stosse den klein mit wein / in einer senfftmüle / vnd geuß den inn das faß / inn den di-

cken wein/rüre jn vnter einander/ mit eim heßlin stecken/von grund auff/ein gute weil/laß jhn drey tag ligen/so wirt er gut.

Wenn sich der wein gern verkert.

Wenn man vmb Weyhenachten mit wein vmbgehet/ so verkeret er sich gern / vnnd wirdt plau / Darumb sol man jn vmb dieselbibigen zeyt ruhen lassen.

Wilt du trüben wein gut machen.

Nim̃ ziegen milch oder laugen/ gieß sie in das faß/rüre jhn mit eynem langen stecken / der weyß ist/ so fürt die Milch das trübe inn grund der heffen.

So der wein Rotfarb/ vnd hat sich verkeret.

So nimb zu einem halben fuder zwölff Eyer/schlags wol/ vnd geuß daran zwo maß ziegẽ milch/ rüre es wol vntereinander / geuß als denn in den wein/ rür jn wol/ so wirt er gut.

Ein lehre guten wein zuerkennen/ vnd zu kauffen.

Wenn der Wein von ersten scharpff ist/ vnnd scheumet nicht/ vnnd springt/ wenn man jhn einschenckt/ so ist er ohn wandel/ Vnd der Wein mitten im faß angestochen/ ist der best/ vnten angestochen ist schlechter.

So

So du wilt guten Wein

behalten / so solt du das faß erstlich oben / vnnd so du ein weyl dauon getruncken/gar vnten anstechen.

Wilt du linden wein

frisch machen.

Nim̃ rinden von fichtem holtz/ daran viel bechs ist/zubrichs klein/ thus in den wein/vnd nim̃ bircken holtz/schneid speen dauon/vnd thu sie auch darein/rhür den wein wol mit einem holtz/ vnnd laß jhn ruhen biß an den sechsten tag/so wirt er frisch.

Wenn der Wein nach

dem faß/oder nach was anders schmeckt.

Nim̃ ein hand vol Saluien in

ein schönes leines secklein / vnnd henck's inn das faß / so verleurt der Wein den abgeschmack inn einem tag / darnach thu es wider herauß.

So der wein begint sawer zu werden.

So thue darein ein wenig Sayffen laugen / so vergehet jhm die sewre.

Das der new wein gut vnd starck werd.

Nim Weinstock wurtzel / oder weinblühe gedört / vnnd legs inn wein / machet den wein gut vnnd starck.

Wenn der wein trüb ist / vnd wil nit klar werden.

Zeuch

Zeuch jn ab/vnd nimb darnach zu einem faß weins/zwey stübiche warm gemolckene milch/ vnnd leg darein bonen/biß sie darinnen auff keinen/laß als denn so viel Weins auß dem faß / vnnd seihe/oder gieß die Milch darfür hienein / bewege oder rür das faß mit dem Wein ein halbe stund/so wirt er klar.

Geigern wein zu temperieren.

Nim auff ein eimer weins ein quarten Wassers/ein pfund saltz/ ein maß milch/vnnd vier eyer klar/ ein maß gesotten Erbesbrüe /vnd thus darein.

Wilt du ein newen wein machen das er schmecke / wie ein Welscher wein.

Nim̃ ein lot Negelein/ klein gestossen/bind es in ein secklein/Nim̃ ein newen topff/ thu das secklein darein/geuß des Weins vier maß darein/laß ein halbe stund sieden/ laß wider kalt werden/ geuß ins faß/vnd henck die negelein darein/ so hastu ein guten wein.

So der wein vngeschmack ist worden.

Nim̃ ein kraut /das heist Sinau/ vnd nimb ein newen topff da vier maß darein gehen / siede es mit wasser/ vnnd prüe das faß damit auß/so gewint der wein widerum̃ ein guten geschmack.

Ist der wein zehe worden/oder seiger/ziehe jn ab inn ein ander faß/ das rein ist / durch dörner oder ein

besen

besen / vnnd nimb zu einem fuder vier pfund weinstein / stoß jn klein / vnnd geuß daran ein maß guten wein / vnnd vier maß des trüben weins / den du ablest / rürs wol / geuß inns faß / so kombt der wein wider zu seinen krefften.

Wie man den wein kosten sol / ob er verdorben sey oder nicht.

Wenn du den wein abzeuchst von der heffen / so laß die heffen etliche tag stehen vnnd zugedeckt / darnach riech ins faß / reucht die heffen / ist abgeschmack vnd stinckt / so verdirbt der wein / rür die heffen mit einem stücklein / reuch darein / so erkennest du die tugend des weins. Oder seud jn / vnnd laß jhn

wider kalt werden / so sihestu wie er schmecket.

Das der Wein ein guten starcken geschmack gebe.

Beyfuß samen zurieben/vnd in wein gethan/reinigt den wein/ vñ macht jn schön/vnd bleibt die hefen auff dem grund/vnnd gibt dem wein ein guten starckē geschmack.

Den wein lind zumachen.

Nim eichene rinden/vnnd mach aschen darauß/vnd thue die in den wein/so wirdt er lind.

Wenn der wein ein bösen geschmack gewindt von dem faß/ wenn es schimlich/oder sonst nit rein gewesen were.

Nimb

Nimb ein handuol Lein in ein secklein/ vnd henck es in den weiß/ so verleuret der Wein den bösen geschmack in dreien tagen/ so zeuch als deñ das secklein wider herauß.

Wenn der wein sich zerbrochen vnd verkeret hat / oder ist abgeschmack worden.

Nimb *Cordabenedicta* / vnnd hengs inn wein/ den bringt sie wider inn sein krafft/ vnnd macht jn wolriechend.

Wenn der wein schwer ist / stinckt oder ist sawer worden.

Schlag jn mit einem löchertten stecken/vñ spund darnach das faß zu/vnd wend es hin vnnd her/Als deñ thu darein gebranten lein / vñ schlag den wein wider wie zuuor/ so wirt er in dreien tagen gut/ darnach geuß ein wenig ziegenmilch darein/ vnnd misch den wein aber wol/so wirt er klar vnd frisch.

Wenn der new wein trüb ist/ vnd doch frisch vnd gut/vnnd nit seiger noch gebrochen/so thu darein ein ziegenmilch / vnnd misch durch einander/so wirdt der wein lauter vnd frisch.

Das der wein bey farb/ geschmack/ vnnd vnuerwandelt bleyb / wenn man jhn angezepfft hat.

Nim

Nim weidaschen ein theil/vnnd thu jn inn ein secklein/vnnd henck's ins faß/weñ du den wein wilt auf thun/so bleibt der wein bey farb/ geschmack/ vnnd verwandelt sich nit/wie lang man dauon trinckt.

Das der wein gut werde.

Nim hanputzen / sunst hiefften genandt / von den grossen schneid das rote heutlein dauon/ vnnd thu die keren inn ein schöns tüchlein / vnd henck's in den seigern wein/ so wirt er gut.

Wilt du wissen ob wasser im wein sey oder nicht.

Nim Wachalterbeer/ vnnd laß sie in dem wein schwimmen/schwim

men sie empor/ so ist der Wein ge-
recht/ fallen sie aber zu grund/ so ist
der wein mit wasser gemischt. O-
der geuß den selben wein inn einen
newen krug/ vnnd werme jn bey
dem fewer/ darnach laß jhn wider
kalt werden/ wirdt er zu Essig/ so
ist er mit wasser gefüllet.

Wilt du jm das wasser außziehen.

Nimb der grossen pintzen/ vnd
schele den keren herauß/ vnnd lege
jn inn den Wein/ so zeucht er das
wasser an sich.

Wiltu roten wein blanck/ oder weiß machen.

Nimb

Nimb das weyß von zwölff eyern/vnd puluer das/thu das puluer in ein leinen tüchlein/vnnd seihe dadurch den roten wein/so wirdt er blanck vnd weyß.

Wilt du wissen welche wetter dem Wein schaden bringen.

Erstlich soll man des Weins hüten für den Ostwinden / Vnnd darnach für vbriger hitz vnnd kelt. Zum dritten/ wens regnet / Donnert oder blitzet/so sol man die faß wol bewaren/deñ es ist dem wein schedlich / vnnd stehet gern auff/ wenn man zu solcher zeyt nit achtung darauff hat.

Wilt du erkennen ob ein wein bestendig sey oder nit.

Nim̃ ein rhor das gar hol ist/ vñ stoß es durch den wein im faß biß auff den grund durch die hessen/ vnnd halt als denn das rhor oben mit einem finger zu/ ziehs herauß/ vnnd schmeck zu der hessen/ reucht sie wol/ so bleibt der wein bey seyner farb/ vnnd bestendig/ hat aber die hessen einen argen geschmack/ so ist der wein nicht bestendig.

Ob der wein bestendig bleyb oder nicht.

Heb des weins auß einem faß mit einem rhor inn einen becher/ ist er bestendig/ so vergeht jm der gest oder schaum von stundan/ bleibet

aber

aber der schaum/oder gest lang/so ist der wein nicht bestendig.

Wer des weins pflegen wil/wie er seine faß halten sol.

Er wasch die faß zum ersten von der hessen / vnnd spül sie rein auß mit saltzwasser/vnnd trückne sie wol vnd offt auß an der Sonnē vnnd berauch/er sie offt mit weyrauch oder einem schweffel liecht/ was denn für wein darein kompt der gieret sehr/vnnd wirdt lauter/ schön vnd bestendig.

Wilt du dem wein / den Schweffel nemen.

Nim̄ ein newen dopff oder haffen/vnd lege jhn auff die kolen das

er wol glüendt werd/ vnnd stürtz jn vber den Wein/so zeucht er den Schweffel an sich/wie vil du wilt.

Wein sehr jehren zumachen/das er frisch werde.

Nimb drey oder vier saure öpffel/schneid die/ vnnd würff sie inn den Wein/vnnd wenn jhm der geschmack vergeht/so thue sie wider herauß/ vñ thu so vil frische wider hienein/das thu so lang biß er wol gejaren hat/so wirdt er frisch vnnd gut.

Wenn man den wein ruhen lassen sol.

Zu Weihenachten/vnd wenn der

der Wein blühet / so reget sich der wein / vnd giert auffs new wider / darumb sol man jm zur selben zeyt kein lufft lassen / so bleibt er on wandel.

Wilt du das sich der wein setz / wenn du jn gerürt hast.

So thu darein kleine kiselstein / auß einem kalten Wasser / auff ein theyl / der Wein setzet sich schon dauon.

Das ein wein nicht jehre.

Wilt du dem Wein das jehren wehren / es sey am leger / oder am füren / so würff ein wenig kes darein.

Das sich ein Wein nicht verkere/oder seiger werde.

Geuß in ein gantz fuder wein ein vierteil aqua uitæ/ von gutem wein gebrent/so wirt er nicht seyher oder mißfarb / sondern lauter/ klar vnnd wolgeschmack zu trincken / weyl er wehret / das thu im Herbst wenn er gieret.

Zu probieren ob Wasser im Wein sey.

Schwimmet ein beer von eim wein trauben/oder ein new gelegt ey im Wein/so ist er gerecht/felt es aber zu grund / so ist Wasser darunter. Oder nimb desselbigen weins inn ein newen Hafen/vermach jn wol/vnnd laß jn drey tag

stehen/

stehen/oder im lufft hangen / was als denn für wein darinnen ist/ der tropfft herauß / Das wasser aber bleibt darinnen/oder zu zeiten verwandelt er sich auch in Essig.

Ein wein die farb wider zu bringen.

Nimb zu einem fuder weins ein becher vol Kůe milch/ vnnd so viel Weitzen kőrner/stoß die biß die eusersten schelffen dauon kommen / wasch darnach inn einem reinen wasser/vñ thu sie also gantz vnter die Milch/vnnd darnach ins faß/ beweg den Wein wol mit einem gespalten holtz/ füll vnnd spund jn darnach zu / nach viertzehen tagen ist der Wein schőn vnnd kreffrig. Die milch gibt jhm die farb/ der weitz den geschmack.

Oder schlage vier vnd zweintzig eyer klar auß / vnd nimb geleuterten sand / vnnd grieß semelmehl / vnd des weins ein becher vol / mische es vnter einander / vnnd geuß drey mal ins faß / jedes mals so vil / vnd rür den wein mit einem gespaltenen löcherten holtz / wol vnter einander / ꝛc.

Etliche zünden Ephau an / vnd leschen es inn demselben wein ab / oder werffen Espe rinden inn den wein / das widerbringt den gebrochen / wein.

Das ein wein nit brechē / noch an der farb verwandelt werde / so lang er wehret.

Nim̃ ein gebrenten leimen / mach jn mit eim wein an / vnnd verkleib den spund damit / thu zuuor ein re-

ben-

benaschen / durch ein fieblein auß-
geredelt inn wein/oder vier finger
dick auff den spund / das der Wein
nicht außriechen kan/thue als denn
darauff einen grünen wasen/vnnd
bor durch den spund ein lufftlöch-
lin/mach dasselbig/ so offt du wein
gelassen hast / mit einem zepflein
auffs gehebst wider zu.

Seygern wein wider zu bringen.

Nimb ein becher vol gestossen
Weinstein / vnnd so viel Reben-
aschen/thu darunter so viel weins
auß dem faß/mische es wol durch
einander/vnnd geuß ins faß / vnnd
thu das drey mal nach einander /
beweg den Wein / jedes mal wol
mit einer Kluppen / sammel dar-
nach den schaum auff/vnd thu jhn

wider ins faß/fül das faß nicht gar vol/wenn du es bewegst/es laufft sunst viel auß.

Oder henck ein handuol Nessel/ mit den wurtzeln gereinigt ins faß/ vnd ob sie samen hetten/ zeytig oder nit/so thu jn daruon.

Ein anders / seygern wein wider zu bringen.

Nimb ein becher des abgefallen weins/vnnd eins vierten theils so vil saltz/seud es in einem newen hafen wol/vñ verschaum es/geuß also heiß ins faß/bewegs wie oben stehet/biß es wirt /als wolt es jhe ren/ darnach henck bley oder stahelblech darein/so wirdt der Wein frisch.

So der wein Essigeint / oder anzickt.

Henck inn ein fuder ein becher vol lange Danzapffen/ oder so vil weitzen gereinigt von belgen/ vnd ein pfund newes wachß/so wirdt er für dem anzicken behüt.

Das sich der wein nicht verrege.

Nimb der bittern mandel/ vnd bertram/thus in kalt wasser/ schele darnach die haut herab / schneid das ander klein/vnnd legs in wein.

Das der wein wider zu jm selber komme/vnd gut werde.

Nimb das weiß von eyern/ vnd

zerschlahe das wol mit einẽ saltz/ vnd geuß in wein / vnnd zerschlahe jhn sehr/so kombt er wider zu jhm selber/inn drey tagen/ Darnach laß den wein ab/das er nit schmeckent werde nach den eyern / so wirdt er gut.

Das der wein nicht schwecher werde.

Nim zwey stück weyrach / vnd legs in wein der abnimbt / so wirt er nicht schwecher.

Guten milten wein zu machen/ das er bleib.

Wenn der wein gieret / so sol man ein stück speck darein hencken in einem saubern secklein/ vnd das spundloch vermachen/ das nur ein

kleins

Kleins lufftlöchlein behelt / so bleibt der wein inn reiner gier/vnd wirt süß/schön vnd lauter.

Wilt du guten süssen wein machen.

Nimb den wein von stund an von der kaltern/vnd thu jn inn ein kessel/vnd laß jhn vber sich sieden/ biß der dritte theyl einseudt / darnach thu jhn inn ein faß/so bleibt er durch das gantz jar süß.

So ein wein ein vbeln geschmack hat.

Nim̃ ein hand vol saluien/vñ also vil hopfen/spalte ein grosse galgant wurtzel mittē entzwey / thus

inn ein leines secklein / hencks drey oder vier tag ins faß / so höret der geschmack auff.

So der wein auffstehet.

Nimb pley zu einem eimer / ein pfund / laß zergehen / geuß das inn Wein also heiß / so setzt sich der wein / vnd wirt stille.

Wie man alten verdorben wein wider new machen sol.

Wenn du im herbst kalterst / so nim̃ den alten verdorbenen wein / x ñ ziehe jn ab / in ein grosse kuffen / vnnd wenn du den kuchen ein mal verhawen hast / so nimb den drisch / vnd thue jhn inn den verdorbenen ab-

abgezogenen wein/ das er vber dem drisch zusamē gehe/laß jn drey tag also stehen/vnnd rür jn alle tag vier mal wol durch einander / das er sich wol erwerme/darnach preß jn auß / wie du dem newen wein thust/vñ thu jn wider in zugerichte faß/vnd laß jhn wol verjheren/ darnach wenn er verjhoren hat/vñ lauter ist worden / so ziehe jhn ab/ vnd mach ein guten ablaß darauß.

Nun folget hernach von etlichen mösten.

Wenn die möste nit jeren sollen / damit sie süß bleiben.

Nimb vier oder fünff öpffel/die da süsse sind/schneid die entzwey/ vnd würff sie ins faß / vnnd wenn

die öpfel jre kräfft verlieren/so thue jhr aber so viel darein/als lang biß der most verjhoren hat! als denn nimb sie wider herauß/so wirdt er edel vnd gut.

Wie man guten wein inn mösten sol machen.

Wenn der most im jheren ist/ als wenn er begint abzunemen/ vnnd doch von dem jheren noch warm ist/so geuß most darein/der erst von der keltern kombt/vnnd dazu gestossenen Weinstein/nach deinem gut düncken/vnnd laß also vntereinander jheren/wenn sich dz gesetzt/so thu jm aber also/vnd das thu vier mal/vnd laß das faß nicht vbergehn von dem jheren/so wirt der wein starck vnd gut/darzu süß vnd trünckig.

Das

Das sich der wein nicht verker/nicht brechе/oder vngeschmack werde.

Wenn der most verjhoren hat/ so henck darein samē eines krauts/ heist/mille folium / oder schaffgarbe.

Oder thu wachalter wurtzel darein / dieweil er gieret / oder gebeutelt mehl.

Das der most rein werde/vnd ein guten geschmack vberkomme.

Nimb gebrenten leimen auß dem ofen/zu reib jn/vnd thu jn inn den most so er verjhoren hat/ oder inn wein/macht den hübsch rein/vnnd gibt jm ein guten geschmack.

Wer wein bewaren wil/ das er nicht breche/ als lang er jhn halten wil.

Der laß machen ein trichterlein von wachalter holtz/thu es in den most/laß jn dardurch jerē / so wirt der wein werhafftig vnd süsse.

So der most wil vbergehen.

Thue krensamen darein/so verkert er sich/vnnd wirdt wol riechend/süsse/vnnd sterckt den magen/ vnnd das haubt.

Das sich der most nicht verfengt/sondern werhafftig vnd starck werde.

Fœnum

Fœnum græcum in wein gethan / hilfft das er sich nicht versengt.

Das der most gut vnnd starck werde.

Wein gesotten/vnd in most gethan/in ein jedes fuder zwey oder drey seidlein/macht dē wein starck vnd gut/hastu aber keinen Wein/ nimb most/ist eben so vil.

Wiltu guten Reinischen wein/oder most machen/das er recht vnnd auch süsse bleib/vnd nicht seyger werde.

Wenn der Wein oder most auff würfft den vnflat/so nimb ein gebran-

branten wein/der gut vnnd starck ist/vnd geuß zwey oder drey halbe seidlein darein/so wirdt er darnach gut/wenn er sein zeyt gehabt hat/ vñ magst jn haltē/so lang du wilt.

Das der Most/biß er zu wein wirt / guten geschmack vberkomme.

Zustoß beyfuß / dieweil er noch grün ist/vnd henck jn in den most/ biß er zu wein wirdt/so gewint er ein guten geschmack.

Ein wein lieblicher farbe / vnnd wol geschmack er zu machen / denn er gewachsen ist.

Nim̃ guten brandten wein/vnd thue darein die nachgeschriebene stück/

stück/Ein vierdung galget/zwey lot Negelein/vier lot Imber/vier lot zimetrinden/zwey pfund pfiersingkeren/ ein pfund weichsel kerē/ vnnd lasse es acht tag mit dem gebranten wein stehen. Darnach solt du den wein ableutern/vnnd den gebranten Wein inn den abgeleuterten wein giessen/inn ein jeglichs faß nach deinem wolgefallen/viel oder wenig/nach dem du den wein krefftig haben wilt.

Wenn der wein nicht schön wil werden.

Nim̄ ein wenig weinstein vnd saltz/das wol heiß ist/vnnd schön brunnwasser/ mit ein wenig branten weins/vnnd geuß es oben zum spund hienein/vnnd spund das faß zu/solwirt der wein lauter.

Wie

Wie man aller=ley kreuterwein machen sol/ vnnd zurichten.

Wie man guten wermut wein machen sol/von altem vnnd newem wein.

Nim̃ auff ein eimer/ein hand vol Wermut/die gut sey/ vnnd acht lot aland wurtzel/Ein handt vol rote rosen/ein hand vol hirschzungen/ solches alles thu zusammen inn ein secklein/vnd hencke es in dein wein (sihe das das faß nit gar vol sey) vnd ein gute weil darnach spund das faß zu/weltze es hin vnnd wi= der/biß das der Wein braust/vnnd wol sich erwermet / darnach lasse

jn

jhn ligen eine nacht/ Auff den morgen spund jhn auff/ vnnd fülle jn zu mit gutem wein/ so hast du ein guten wermut wein.

Wiltu aber den Wein machen von newer wirtz / So must du weisse hefle speen darzu nemen / die müssen gewessert sein ein nacht vnd wider getrucknet an der lufft (nicht an der Sonnen) Darnach thu die öbern angezeigten kreuter vnd speen zusammen ins faß / vnd habe acht / das sie nicht vor dem spund ligen bleiben / vnnd laß den wein wol verjheren/ so hast du guten wermut wein.

Ein ander weyß wermut wein zu machen/ im fall/ ob man die vorigen stück nicht zu wegen bringen köndte.

Nim̃ gute dürre wermut/thu sie inn ein eimerich faß ein hand vol/ sampt etlichen guten frischen weinberen/geuß darein gutē most/ vnnd vermach den spund / vnnd laß ein klein lufftlöcklein/ so hastu ein guten wermut wein.

Wie man weisen Rosenwein machen sol.

Nim̃ wilde rosen/die man heyst feldtrosen / derre die an der Lufft/ vnd thu sie sampt einen stein / der die rosen nider wege/in ein sauber leinen secklein/das thue ins faß/da rinn vorn weisser most gegossen/ der im faß verjhoren ist/vnnd vermache den spund wol zu / so hastu ein guten rosenwein.

Auff dise weysse magstu auch

ein

ein roten rosenwein machen/ aber zu roten wein/must du auch rote rosen nemen.

Wie man guten Saluien wein machen sol.

Nim Saluien abgeschnitten vor Johannis/dieweil sie jhre grösste krafft hat/die dörre an der lufft/ oder in einem Backoffen (vnd nit an der Sonnen/denn die Sonne nimbt jhr die krafft) die mach zu puluer inn einem mörser/vnnd thu sie inn einen leinen sack/als vil dich gelüstet/oder als vil du wein machen wilt/vnd in dem lesen / wenn der most verjhoren hat / vnnd am satz ist / so henck den sack mit der

gepulverten saluien inn den mostl/ vnd vermach den spund gar wol/ das kein dampff herauß komme/ weder vom Wein noch von der saluien. Jnn fünff oder sechs tagen magstu den Wein auffthun/ vnd den sack wider herauß ziehen/ so hastu ein guten Saluien wein/ vn gefehrlich ein viertheyl jars.

Ein ander weiß Saluienwein zumachen.

Nim gute gedörte saluien/ vnd weise heßle speen/ die gewaschen vnnd gedrücknet sind inn der lufft (nit an der Sonnen) binde die zusammen/ vnd thu sie in ein lehr faß/ vnnd geuß darein newen Wein/ oder Wirtz/ vnnd spundt das faß zu/ mache es nicht auff/ biß das es

jheren

jheren wil/wenn er gieret/fülle das faß wider vol/so hast du ein guten Saluien wein.

Vnd wer von dem selben lang trincken wil/der thue alle abent also viel guten wein darein/als er den selben tag auß dem faß gelassen hat.

Wie man weichsel Wein machen sol.

Nim weichsel so viel du wilt/ vñ seud sie in einem kessel/das sich die keren alle dauon ledigen/ darnach thu sie in einen dicken zwilchē sack/vnnd presse sie auß/wie man Weinber außpreßt/vnnd gisse den safft in ein feßlein/vnnd geuß guten wein dazu/vnd mache das faß zu/ vnnd laß zusammen verjeren/

durch ein holler rhörlein/welches man in den spund stecken sol/ vngefehrlich acht tage/als denn stich jn an/so hastu ein guten Weychsel wein.

Wie man Alentwein machen sol.

So vil du alentwein machen wilt/so nim zu einem jeden eimer/ ein pfund gedörte alentwurtz/vnd wenn die wurtz abgebrochen ist/ weil sie noch grün ist/so wasche sie schön/vnd henck sie in die lufft/vnd habe acht das sie nit schimlich werde/Darnach im herbst wasche sie/ vnd lege sie in einen kessel oder hafen/vnd geuß darzu auff ein pfund vier maß guter wiertz/ deck es zu/ laß wol sieden/ vnnd schaume es

wolt

wol/vnnd so die alentwurtz wol gesotten hat/so nimb sie herauß/ auß der brüe/stoß sie wol in einem mörser/ treib sie durch ein secklein/ thu sie darnach wider inn den vorigen safft/darnach geuß es inn ein schön schefflin/setze es inn den keller/das es küle/darnach geuß es also in ein faß mit most/vnd lasse es gehren/vnd so der most in acht tagen nicht gehren wil/so mache ein kolfewer dazu/so gieret er/vnd die würtz erhebt sich zu dem spundt/ Darnach fülle das faß zu/vnd kost den wein inn faß/ist er zu bitter / so geuß mehr most dazu / also hastu ein guten alentwein.

Wie man Isopwein machen sol.

Nim ein sauber faß/dem schlage den boden auß / thu darein ein schicht gedörte gut Isop/ vnnd ein schicht weinbeer / eins vmbs ander/biß das Faß vol wirdt/ vnnd mach das faß zu / geuß darnach darein gutē most/biß das faß vol werde/spund das faß zu/vnd steck ein rhor daran/vnd in das rhor ein weides gertlein/vnd lasse es versieren/so hastu ein guten Isop wein.

Auff dise weise mag man Erdberwein machen / Doch das man das Erdberkraut abbreche/ehe die beer daran wachsen.

Itē/auff solche weise mag man ein speen wein machen/Doch das mā die speen vom weiß heßle holtz auffs aller dünnest schneide / vnnd sie inn brunwasser ein nacht ligen/ vnd in der lufft drücken lasse.

Wie

Wie man Wachalter wein machen sol.

Nim̃ Wachalterbeer / auff ein eymer Weins / ein pfund die frisch sind / zustoß sie klein inn eynem mörser / thu sie inn ein lehren sack / vnnd henck die inn newen Wein / der am satz ist / mach den spund zu / laß jm in acht tagen kein lufft / so hastu ein guten Wachalterwein.

Auff dise weyse mag man Zimmetrinden Wein machen / vnnd nimb auff ein eimer vier lot Zimmetrinden.

Des gleichen macht man Negelein Wein / nimb auff ein eimer weins drey lot negelein.

Nu folgen hernach etliche einschlege / das faß damit zu bereyten / das der wein gut bleib.

Nim̃ ein pfund schweffel/ein lot langen pfeffer/ein halb lot Campffer/ein halb lot zimmetrinden / ein lot muscaten/ein lot muscaten blumen/ein lot gestoßen feyelwurtzel/ ein lot galget/ein lot Aeniß/ein lot imber/ein lot limanum/anderhalb lot entian/anderhalb lot pariß körner / anderhalb lot alaun / anderhalb lot zitwer/anderhalb lot weyrauch/drey lot wießmut / 31. Paradiß holtz.

Sölche stück stoß zu puluer/ darnach nimb gelben Schweffel/ zerlaß den/vnd nimb ein grob leine

tuch

tuch/zeuch es durch den schweffel/ strey das pulner darauff/ so hastu ein guten einschlag.

Von disen einschlegen magstu denn ein stück schneiden / vnnd die wein zurichten / nach deinem gut düncken.

Ein ander guter einschlag.

Zwey lot schweffel/ein lot pariß körner/ein lot wirdan/retigsamen/ ein lot langē pfeffer/ein lot kampfer/anderhalb lot zimetrinden/ anderhalb lot muscatenblumen/ drey lot weinstein/zwey lot gestossenen feyelwurtzel/ ein lot galgat / anderhalb lot mastix/2. lot Weyrauch/ 4.lot Weßmut /2. lot Aeniß / anderhalb lot imber / anderhalb lot cordamum /anderhalb lot Zitwer.

Ein

Ein ander guter einschlag.

Ein lot negelblummen / ein lot zitwer/ein lot feyelwurtzel/ ein lot mastix / ein lot storax Calamita / zwey lot ladamum / sechs lot nesselwurtz.

Ein ander einschlag.

Zwey lot schweffel / zwey lot wißmut / ein lot langen Pfeffer/ zwey lot negelein / ein lot muscaten/ein lot weissen Weyrauch/ein lot camphor / ein lot pariß körner/ ein lot peterlin wurtz/ein lot junckfraw wachß/ein lot römisch kümmel/ein lot zimmetrinden / ein lot muscatenblumen.

Vom

Vom Bier.

Wie man Bier machen sol/das es lieblich zu trincken sey.

Henck darein ein halb pfundt rote Benedicten wurtzeln / mit wilder Salbey.

Wenn ein Bier wer sawr worden/auff dem potich/ oder sunst.

Nimb ein hand vol salts oder zwo/so viel aschen / vnnd ein maß oder zwo Wasser / vnd thue das darunter/vnd leg ein tuch mit einem spund dauor/ vnd laß es also verbrausen.

Das bier inn der brew scharpff vnd wolriechend zu machen.

Nim̃ ein stück hartz/vnd wenn man den hopffen seud/würff es inn den hopffen / vnnd laß es darinnen sieden/so wirdt es gut.

Wie man ein Bier / das saurentzet sol newern:

Schneid speen auß kien / vnd würff sie auff das bier/dieweyl es noch gantz warm ist/ benimbt jm das saurentzen.

Wie man ein bier sol wol geschmack machen.

Man solle nemen ein faß/ darauß man wein geschenckt hat/

darein

darein sol man das bier giessen / so nimbt das bier den geschmack des weins an sich / vnnd wirdt schön vnd lauter.

Das das bier süß bleybe biß auff den letzten drunck.

Thue hopffen vngefehrlich drey oder vier handuol inn ein drey eymerisch faß / vnnd spund das faß wol zu / vnnd setz das faß auff den boden / vnnd zepff es vnden an der seyten an / vnnd laß jhm auff den öbersten boden ein lufftloch / so bleibet das bier gut.

Wie man ein bier zu sommers zeiten / wenn man es außschencken wil / sol bewaren / das es nicht abfalle / oder sich verkere / wie lang man darauß schencket.

Nim̃ ein frisch ey/das an dem sel bigen tage/so man das bier wil an stechen/gelegt ist worden/vnd thu es inn das fas biers/darnach nimb leim / vnnd mach den spund wol zu/so bleibt es frisch vnd gut.

Das ein Bier nicht sawer wirdt.

Henck centaur/ das man nent tausent gülden kraut/ vnnd Bertram darein/die zwey kreuter verhüten allen vnflat. Du magst auch Lorber darein thun / gibt jhm ein köstlichen geschmack.

Wie man frisch Biere sol machen.

Nim̃ büchen holtz aschen/so oft ein

ein eimer bier/so offt ein hand vol aschen / menge sie mit ein wenig bier vntereinander / vnnd geuß sie in dz faß mit dem bier/rür es wol/ vnd laß es gehren/so ist vnnd wirt es gar frisch.

Wie man Bier sol schön/lieblich vnd klar machen.

Nim̃ saltz vnd bierheffen von dem selben Bier / das du bereiten wilst/vnd schlag vnnd rür es wol durch einander/so nun das geschehen ist / so laß des Biers auß dem faß/thu es zusammen/ vnnd rür es auch wol durch einander / vnnd schüt es inn das bier / darnach laß gehren/vnd fül das faß vol(Denn es muß im eingiessen ein wenig

leer sein / das man es mag rüren) vnnd etlich thun halb so vil Alaun zum saltz. Es ist aber genug ein viertheyl mit dem saltz gemischet.

Wie man grob vnd sawer Bier / gut lüstig zu trincken sol machen:

Zerstoß weitzen / vnd vermeng jn mit hessen des selben biers / vnd schüt es in das faß / oder henck des zerstossenen Weitzen mitten inns faß / es wirdt süß / Oder nimb hessen / vnnd drey eyer zu einem fuder / klopffs in einander mit gutē bier / geuß in das faß / das bier wirdt lustig zu trincken / so es gieret.

Wenn ein bier nach dem faß stincket.

Nimb

Nim̃ ein büntelein von 35. weitzen körnern/henckts inn das faß/oder nimb reinfal/wachalter/ vnnd des heiligen geists wurtzel/ benedicten/die rote/ eins so viel als des andern/vnd vier frische oder herte eyer/vnd henck es in das bier faß.

Wenn das bier wil sauer werden.

Nimb aschen von beyfuß/ zu einem eimer ein halbe hand vol/vnd so vil büchene aschen/geuß bier darunter/ misch es wol vntereinander/das es wirt als ein muß / geuß als denn in ein gantz fuder bey anderthalben maß/vnd misch es wol mit einem besen/laß also ligen.

Das sich ein bier nit verkere.

Nim̃ linden bletter/nußbletter/ beyfuß/eins so viel als des andern/ vnnd halb so viel wermut / vnnd hencks in das bier. Auch legen etliche schöne kiselstein darein/auß eynem fliessenden wasser.

Wiltu sawr bier süß machen/das es wider gut vnd wolgeschmack werde.

Nim̃ auff ein eimer bierß/ein pfund kreiden / vnnd ein hand vol saltz oder zwo / stoß es vnter einander/vnnd laß inn einer pfannen wol heiß werden / geuß als denn daran ein maß lauter brunnẽ wasser/vnd rürs wol vnter einander/ geuß ins sauer bier/vnnd rürs mit eim stecklein wol vnter einander/ so wirts wider süß.

Wie

Wie man wermutbier machen sol.

Nim wermut die gut ist / vnnd lege sie in ein kül faß / vnd wenn du die wirtz außkülen wilt / so geuß sie vber die Wermut / vnnd deck's wol zu mit einem tuch / vnd wenn es zeyt ist / so gib jm die hessen / vnd laß die Wermut darinnen ligen / vnnd laß wol versheren / darnach kül es in das faß / darinnen es bleyben sol / vnd leg darein weisse hefle speen / vnnd laß wol darüber versheren / vnd kül es alle tag / morgens vnd abends / so viel du dauon getruncken hast / so hastu alle tag ein gut Wermutbier.

Nun volget hernach wie man guten essig machen sol.

Wie man ein guten essig machen sol.

Wens im sunier ist/so nimb ein eichens fesslein/vngeferlich wie ein halbe tunnen/vnd thu darein auff das viertheyl guten essig/vnd spund das fesslein zu/lege es an ein ort im hauß/da man viel hin vnnd wider gehet/das mans mit den Füssen werdlich hin vnd wider weltze/sol ches sol geschehen/vngefehrlich sieben wochen/Darnach spund es auff/vnnd lege es auff ein leger/da es trucken liege/vnnd was du darnach darein füllē wilt/es sey wein oder bier/das siede zuuor vnd verschaume es wol/gieß als denn darein/als viel du prüffest/das der essig noch saur genug sey/das er mag arbeyten inn die Materia/die man

darein

darein gossen hat/so bleibt er gut/ den̄ wenn man zu vil darein geust/ so verdirbt er.

Auch sol man vnten im faß/ darinnen der essig ist/ ein zapffenloch boren/darauß man lassen kan/vnd oben vngefehrlich ein zwere hand vom boden auch eins/ damit man jm lufft laß/wenn man darauß lassen wil/denn der spund sol auffs aller gehebst zugemacht sein/ dz kein lufft zum Essig kommen kan/dieweil er sich offt vom lufft verkeret.

Auch magstu inn das faß thun sauerteig/ gemenget mit gestossenem pfeffer/so groß als ein Faust/ vnd darunter ein löffel vol Hönig/ so wirt der essig gar bald sauer.

Weiter ist zuwissen/wen̄ man nit wein oder bier hat/damit man den essig füll/so mag man ein we-

nig regenwasser / nicht gesotten/ aber doch gewermet/ darein füllen/ das macht auch Essig.

Ein ander kunst / wie man guten Essig machen sol.

Pres vnzeytige weinber auß/ vnd seihe sie schön / vnnd seud andern essig darunter/ vnd so er drey Tag gestanden ist / so seihe jhn von dem leger oder heffen ab / das thu offt/so hastu ein guten essig.

Wie man essig auß bier machen sol.

Nim bier vnd seuds/vnd wenn es kalt wirdt/so leg sauerteig darein/ vnnd geröst oder gebrente erbeysen/ so wirdt bald guter Essig/ oder würff in die buten/so es gieret/

ein

ein halbe hand vol Weitze körner/ vnd rinden von bircken holtz / gebehet brot/vnd ein wenig mirren/ so wirt auß dem bier Essig.

Item nimb vier maß wassers/ vnd ein quintlein Hönig/vnnd ein maß weins/vnd seud es wol/thue es in ein feßlein/vnd fül den Essig darauff/so wirt er bald sawer.

Ein ander kunst / Essig zu machen.

Nimb welsche nußbaum wurtzel/vnd thu die in Wein / so wirdt sehr guter essig darauß.

Seud wein in eim küpffern oder messenen geschierr / vnnd schaum den wein/so hastu inn zweyen tagen guten essig.

Oder nimb ein rocken brod/ge-

röstet inn einer messenen pfannen/ vnd laß nicht gar sieden/ vnd thue denselben wein inn ein krug/so hast du inn drey oder vier tagen guten essig.

Essig zu machen/das jhn einer bey sich mag tragen.

Nim weinstein/vñ leg den neun oder zehen tag in ein guten Essig/ thu jn darnach herauß/vnnd dörre jn an der sonnen/vnd wenn er wol dürr ist/so leg jhn wider zehen tag in essig/darnach trücke jn wider/ vnd stoß jn/das er gar klein zu mel werde/vnd wenn du wilt/so thue ein wenig inn ein glaß vol wein/so hastu ein guten essig.

Ein ander kunst Essig zu machen.

Nimb

Nimb gar ein trucken faß/vnd laß es wol binden/thu darnach ein halb maß guts gebrents weins darein/vnd schlag das faß zu/welgere es wol hin vnd her/biß der gebrentewein hinein gehet/vñ so es vngefehrlich ein tag oder zwen / an der sonnen gelegen ist/so schüt als denn ein maß essig darein/vnd so derselbig auch ein tag oder zwen darinnen gewesen ist/als denn nim̃ den ankommeten essig/seud jn inn eim messenen geschirr / verschaum jhn sauber/vnd thu jn also warm inn das faß/vnd zu eim sechs eimerichẽ feßlein/ein vierdung Pertram/zerschlag die wurtzel/ binds an ein schnur/vnd laß es auff den halben theyl ins faß/vnd bor oben ins faß ein lufftlöchlin / das stets offen sey/ vnd spund das faß sunst geheb zu.

Guten

Guten essig zu machen / auff ein andere weyß.

Back sawer vrhab inn einem backofen/ vnnd leg es inn ein warmen wein/ vñ vermach den spund so hastu guten Essig.

Essig starck zumachen.

Lege oder henck sauer vrhab in ein bösen oder schwachen essig / so wirt er starck/setze jn an ein warm ort.

Roten essig zu machen.

Laß den essig ein nacht oder drey vber klapper Rosen/oder graßblumen stehen/so wirt er schön rot.

Man mag auch wol von blawen kornblumen / von Lauendel oder roßmarin / vnnd dergleichen, wolgeschmacken Essig machen.

Ander

Ander künst von kreuter wein.

Wie man einen guten gebachenen schlehen Wein machen sol.

Nim̃ schlehen die wol reiff sein/ vnd stoß sie wol klein/ vnnd mach darauß klein kügelein/ vnd thue sie auff ein bret/ vnd thu sie in ein backofen/ vnnd laß sie wol außbacken/ darnach hebe sie auff/ das sie drucken bleiben/ vnnd nicht schimeln/ darnach nimb rote weinbeer/ streiffe sie von den stilen/ thue die in ein bratpfannen/ vnnd backe sie auch/ das der saft darbey bleibe/ darnach nimb die schlehen vnd weinbeer zusammen/ thue sie in das zugericht faß/ vñ geuß darüber gute

wirtz/vnnd mach jn zu/laß jm kein luffr/biß das er jheren wil/darnach mach jn auff / vnnd laß verjheren/ vnd wenn er am satz ist/so laß auß dem faß (ein tag drey mal) vier maß wein/vnnd geuß jn alwegen von oben wider ein/viertzehen tag lang.

Vnd disen wein solt du nicht anzepffen / biß der schleedorn verblühet hat.

Wie man weissen wein rot machen sol / er sey alt oder new.

Nimb zu eim eimer ein pfund gedörte kornblumen / thu dieselben mit eim seidlein branten wein/ inn ein groß glaß / mach das glaß zu/das kein lufft dazu komb/laß es

drey

drey tag stehen/darnach geuß es in den wein/so hast du ein guten roten wein.

Oder nimb heidelbeer / die man auch heist Schwartzbeer/zerstosse sie / vnnd mache kugel dauon/bach sie im ofen wol auß/die thu inn den most/ auff ein eimer zwey pfund/ so hast du ein guten roten most.

Ende dieses Büchleins.

Gedruckt zu Nürmberg /durch Johann vom Berg/ vñ Vlrich Newber.

Ædificare domos et posseve cupiamus
Sed ad æternitatem per ovem David Deus.

Kellermeisterey.

ründlicher be

Wie man alle wein

en zufellen bewaren / die
ften widerbringen / Kren-
/ Bier/ Essig/vnd alle an-
renck machen sol / das sie natür-
ond allen menschen vnsched-
lich zu trincken sind.

gen auß den fürnembsten
ern / natürlicher künsten

lchen stücken bewert / der
in Truck vorhin nie außgangen.

Durch
n Schneider / von Eger.
nberg/ M.D.LXIII.
Cum Priuilegio