



## **Zdigitalizowano w ramach projektu „OCHRONA I KONSERWACJA CIESZYŃSKIEGO DZIEDZICTWA PIŚMIENNICZEGO”**



**2007-2010**

Wsparcie udzielone przez  
Islandię, Liechtenstein oraz Norwegię  
poprzez dofinansowanie  
ze środków Mechanizmu Finansowego  
Europejskiego Obszaru Gospodarczego



Zrealizowano  
ze środków  
Ministra Kultury  
i Dziedzictwa  
Narodowego

quem intro-

itum. **Cor.**

quia com-

mutum: ut

et et

nos em

ditum.

et **Cor.**

qui inat-

is munda ter-

et sum po-

ut omnes re-

**Cor.** et

et omni

lms. **E**t  
 confreliant  
 coram & cul  
 tentem sancti  
 bunt mon  
 & omnes coll  
**E**t confreliant  
 tam p<sup>l</sup> m<sup>l</sup>  
 abunt auct  
 & habitabunt  
 plantabunt  
 bibent vinu  
 ortos & conu  
 cor. **E**t p<sup>l</sup>  
 sup humi

Inim. p<sup>l</sup> oram - In p<sup>l</sup> p<sup>l</sup>  
 p<sup>l</sup> acc<sup>l</sup> oram. Inim oram  
 p<sup>l</sup> p<sup>l</sup> p<sup>l</sup> - homo p<sup>l</sup>  
 p<sup>l</sup> cor. Inim. p<sup>l</sup> p<sup>l</sup>  
 p<sup>l</sup> p<sup>l</sup> p<sup>l</sup>

Das Gott ist das glau<sup>l</sup> n<sup>l</sup> n<sup>l</sup>  
 Inim. p<sup>l</sup> p<sup>l</sup> p<sup>l</sup>

Ein. itat  
 2011  
 die. 10. 11.  
 17. 18.  
 19. 20.

T. II.  
 59.

00. III.  
 74.



Ein tractat von Wein Wein  
So ist 1613. Jahr geschriben.

Leop. Scherfner

10 VII 74



Zeit **In welchen Zeiten**  
des Monats der Wein züma-  
chen sein

**E**s ist zu wissen das der Wein mit  
gute zümauchen ist wenn der  
monat mit ist oder den will macht.  
Wissen der man was ist das wird der  
zweien Zeiten gehört der Wein mit  
will. In diesem gesung darumb  
soll man ein zedlich manet aufsehn.  
Wissend das so einer will aufsehn  
wein zümauchen.

**Wie der himmel sol gestalt**  
sein zum Wein zu mach  
en

**Du** soll wissen das man Wein  
wein sol aufsehn zu mauchen auf sei-  
den der himmel sein und lüften.

**Von dem Wein welcher**  
da weis ist

ist

**I**n ein wein weiß und abetrich  
der sol nemen sandt und sonfelli-  
gen weis Trinken und in der  
nach klein lassen in einem weis-  
er und ist doch wein ein finden soll-  
er daß nemen auf ein kleines weis  
und soll nemen 24 aier und die  
daber ~~pfaffen~~ von dem weissen und  
dann das weisse weis pflegen  
und ob das gießen auf den sandt  
dann soll man 1. lot güttes  
weisse zugeror und 1. lot güttes  
dinstet kunden und 1. lot nagels  
nemen und alles durch einander  
lassen und sol ob. Und in einen  
Zuber und daren lassen das weis  
das die ein geringen dinstet und in  
dann durch ein ander kochen und  
als das lassen kochen bis an dem  
anderen tag und daren gießen



1. mass oder viertel brandweins  
so wirt der wein Lenter ständt.  
Undt auß wolgeschmackt.

**Das sich der wein nicht  
rhen als Lang man darvon  
trick und weiß bleib.**

**Nun** ein dick leinwand tuch vndt  
leg es über den spindt schneidt dar  
auf vndt schneidt dar zu ein grasigen we-  
sen leg in darüber vndt nimm ein zw-  
et oder spindt vndt bor zu dem wein-  
haus der wein zu dem zapffen kufft  
von nimm anders der wein giong mit  
auß dem faß also vndt setz sich der wein  
mit vndt Trunkts man ein Zanderon.

**Wiltu das die wein ständt  
weiß bleiben**

**Thut** dem also sendt wäg bis er  
sich brennen will dar nach schüt ihm  
auß vndt laß in er halten vndt thut.

3  
in man ein Hädeln und gongt in wein

## **Ein wein weiß und lant zinnachen**

**SO** nimb weißgeferndt bindet  
Zu einem büßlen die gongt in dem  
wein und stant dazan gesungen daz  
das wort in der form sein

## **Weissen und lantwein zinnachen**

**SO** du weissen und lantwein  
haben wilt so mach den also nimb zwölff  
viertel milch als kalde das kalb  
von der eie oder von der milt  
kumbt daz ist der eie und gongt daz  
wein zwölff viertel und den pfeist  
und nimb ein vier pfund wasser daz  
mit weis und ein ander daz  
gongt aus einem mass in das ander  
fin und her wider so lang bist daz



Wain und gins. Das Gins ein. 4  
wenig Brandwein.

**Im wein der mit recht kett.**

**37. Bruchschien.**

**So** nimm weniglen und laß die.  
Krautten und den wein davor lo.  
mit. befallt besondor bist er vorgest.  
Darauf geist in kutter. den roten wein  
so vil als du in voss wilt haben und mach

**So der wein rot oder schwarz  
wil werden**

**Dem** Gins also nimm auf ein voss.  
Zwei maissel mal gerander milch und  
geiß die ein und her auß einem schaf in 1.  
das ander zinnen wenigsten 10 mal.  
Daus sie vil frucht und laß darauf  
auf ab dem wein 2. mal so vil als du  
milch und geiß den wein mal in dore  
faß aber falls das logen das es mit  
lieb wirdt und geiß die weil die  
milch jenen und viorst prob.



laß die milch gar sinen ist und laß  
ein weis sohn und füll den wein nach  
malis zur wein er vor faimlet und  
laß in ligen das tag darnach schar  
wie er gesuchet sey

### **Volgt nun was die Pre me der wein vertreibt**

**3**u dann nimbe ein Knecht und  
stehet an der wein und mach die wein  
bei der aus dem wein sohn im  
einen schizigen oder lang elaton  
schiff in wein stehet tag und mach er  
wie brastig und gewinet ein ge  
ten gesuchet und ein weis sohn  
aus fahrt

### **Hernach folgt was die**

**So** nimbe gesuchet den wein  
sohn und bring es in kleine stück  
und werff die in das faß

**Seite**

# **Singer 6.**

**Oder** Nimm ein sandtvol yet  
aß und bindes in ein pfeffer  
mit hant in den wein so setz es fies  
mit wint linden

## **Wem rien vnderer Zu machen.**

**So** nimm das du die wein von  
in ein ander fass laß von selbst vnd  
wiltu in linden machen so nimm  
zu einem fündel wein 60. Züger  
oder mehr vnd lins die dotten  
alle darinnen und der platz das weißt du  
eigen gar wol in einem pfeffer  
mit einem brotten das sie werden  
kalt wie ein weasser das du nimm das  
den ein pfundt vnderen vnd  
füllst das klein als ein weal  
nimm auf das du ein fass wint  
mit vnd wie du vnderen in  
die mit das es werde als ein

mußst du den Knecht zum Zerk  
ich will in der Milch mit einem Löff  
er und gießt den Löff ein sie oder  
Löff das ungemein ist gießt das  
nach das weiß von den Äyden daran  
und das weins für viel davon  
nicht alles was gießt ein and  
und hindert den Knecht zu  
nachst bei dem Knecht vor ein  
Löff mit einem Löff hinget  
in das faß, dannach saß im  
Löff das weins nicht gießt den  
Knecht oben durch den Knecht  
tor in das faß, wie aber all  
die weiß dem weins zu dem  
Knecht hinein mit einem Knecht  
wiephand das, sie die Knecht  
Knecht glück im dem weins als  
dem, so voran das faß gar wol

in 14. tagen wird der wein kelter + 6  
und frisch **Ein anders**

**U**im wasser von Balderian wein.  
Von auß gebrannt und geist des wass  
frisch in dem kelleren wein so wird er  
kälter und pfer

**Trock ein anders**  
**U**im gebranten kaim und wein.  
Aß den in den wein nach der wein  
geschnitz so macht er in kälter.

**Ein Anders**  
**Oder** im brandwein und hies in  
in den wein es macht in wider pfer  
und kälter. **Ein Anders**

**Oder** im weis klaim Trind.  
gloßter und hies auß dreyes pfer  
des besten weins so du in gehe  
ben magst dreyen und vormalig.  
die gloßter mal mit wasser und  
soß die also mit dem wein in ein  
es dreyes hauffen 3 tag wird



3 Maist darneby so nimb si  
Wider hexen vndt in wolgem  
glaß wo den wenigsten wein ist  
denselbigen wein geyß in darsfeß  
Wein daran wirt er gantz lantox.

## **Für alle krebder wein**

**Reze** im also nim zu einem  
fuoder Dren vierding vmer di  
30 aijer 3 lot salt für 3 1/2 mil  
1/2 vnd zoxslag die ander wol dar  
nach die milch daxon vnd den  
vmer dinn besunder mit weisßer  
vnd seif das zu lozt alles zu  
samen vnd rix es gar wol vnd  
den wein in wasse rix das er  
nicht wirt dar nach rix das  
gemischt zu ainzig daxon so  
hastu am dritten tag lantox  
wein das ist oft bewert wor  
den

**Et anders**

Weins ein Wein krieb ist und dün-  
n heissen oder der mit Zosson will so.  
nim halbes Eßes auf zwei gänßchen voll  
wund garb die, wund kribt in ein saltes.  
wund fennge in der wein bis auf die  
miten. und noch sagt das das gar  
vol. und aber 3 tag. sich wider der  
Zus. so ist der wein schon and lant  
und nimm das Ding forderb.

## Frem Was den Kux Nimbt vom Wein.

Stasf augens kinder Klein Mundt für  
sie in der wein und vorwand darnach  
das fast gar vol.

Für anders für kanten wein.

Nimm 6 Peterfel wüchzen und wasche  
die schon und bindt die zu ein püß-  
len und bindt darzu ein pailen und,  
wüchze also in wein so kombt aller  
kam über Nacht in das legen.

Für anders

oder nimm ein halbsell also frigs.  
und breut es unter das fast so der  
geet der Kux.

Das der wein rat künig sol we  
den so man in anß thut d oder

darin trinkt

So geiß ein küßall in das faß so  
gewinnt es er künig kün,

Ein wein wider umb zu krefftiger  
Men erzant werden oder zu essich  
werden will:

Q Ein zu 10 maß dinstffint allein,  
Und 10 maß milch Und den Alaim dar  
pflanz der And thut es in Wein es  
let der Wein so nimb höing dar zu,  
Und künig darmit in faß And der ein  
And der ein ganzes stündt oder mehr  
Und pflanz in darmit zu And laß  
in sein, 8 Tag darmit zu  
laß zu einem dinstffint und pflanz ab  
er künig so ist es mit künig so  
laß in dinstffint sein und Wein es  
künig ist so ist es wider künig zu nimb,  
es in wider pflanz will du die Wein  
also bei allen seinen künig so  
es so thut in also wie du oben se  
und so du in Zug gepilzt hast so laß  
in Wein künig darmit an künig

4 maß



4 Maß und ganz ein allmählig. 8

Den Wein zum faß im 10 vintet 47

maß oder man wach für ein öl ist

es verdirbt mit Wein der Wein aus

ist so maßlich wider oben zu

nutzen die dörft in dinst für ein

mit man erfüllen das all laß ein

16 fimer und laß in ein mit Wein

derben wie laug die dinst abtrinkt

und pflage im fornach weill zu

und mit man oben dinst über Wein

der Wein sehr zong weis so nimb

in zogen einer Maß 1  $\frac{1}{2}$  Pfund alain

Item wand in wider gut ist vund

hat die farb nach und weillst in gory

im forsch auß dinsten das er mit ab

pündt so nimb ein beinmal in ein

4 vimer Maß ein Maß forsch so dinsten

und dinst oben auß den wein

ein Maß so bleibt er probat

**Was** gut ist für die zage des

dem auch für die seige

**SO** laß in ab in ein andor 6 faß

9 dinst dinsten span und ein



weinlein vom gutem wein z  
offt in ein funder und post.  
der elain und gaus daran ein  
seid. bewindt wein und milt das  
abgolaß vom wein zwanz viert  
darin der

**Ein wein wider zübringer**  
so er zuch ich ist oder zuch werden  
will

**Du** solst das lager zu vnderst ger  
aus lassen und das wie das pfund  
gut das pfundten oder was ein ge  
pfund so laß sein geruch zwanz  
viertel oder nur darnach weyßlaß.  
das fündt und wirt das fast auf  
dem lager oft hin und vnder so der  
pfund sich der wein und wirt frisch  
und linder. . . . .

**Ein anders**

**Laß** ein viertel aus einem funder in  
einen wein lassen und laß das  
ein weyßel weinzen das aller  
schweben und pfundten wein zu  
mit weiden weiden und gewissem  
weg

9  
 wasser sehr den besten zu machen  
 Personen sein und schmeck sie oft  
 darnach wenn die wunden zu den  
 wein ~~von dem~~ wasser wol gestoten  
 sein so seigt den wunden den wein  
 gantz in dem wasser vinder in 3 fuß  
 und wber auf tag pben wie der  
 wein gerachen soll Aber man soll  
 den wein allen von grund auff  
 vieren 1/2 or nach den 8 tagen  
 mit seilster und nach gienfarb  
 so nim weissen allain 1 lb zu  
 einem fuß der füllet den geruchlein  
 In einem mörser und leg den gese  
 lerten allain in ein leinwand  
 soffts soz es auff ein leinwand  
 so wirt es zu wasser das was sehr  
 soll man lassen verziehen so wirt  
 Es darnach ist langer als weissen  
 und ein giesß darnach nim  
 1 lb gallitzenstein den 1/2 fuß  
 also und der 2 fußler laß zu  
 dem stünd ein in den wein und  
 Rier mit einem Rier seindt das  
 es sich in dem seß und vmbt  
 also wirt der wein lichter und frischer

**Doch die Kinder** 1. 1. 7. 1. 1. 1.

**Lass** den einen fruchtbar was als ...  
ein Viertel Wein zu einem Viertel  
Johann oder Dorsch zu Was zu Was ...  
Wort in zu einem Rechen sein laß  
in gar viel siedon und fainb zu  
pfen und so al er lang zu fast geset  
ten hat so nimb dan ein gländten  
Brandt. Dorch den gosten auß.  
Und hab in für oder auß den Dimpf.  
Es ist Dimpf für der Wein von dem  
Brandt. Und wenn es also ein ginst  
weil Brandt. so laß den angs ein  
von Wein ab. Das er Was lüßt.  
abon all weil der Wein kein gar  
frucht. Die weil sol man si von ge  
und auß einbren. mit einem star  
cken und gerdt. Über ein ginst.  
weil Darnach ganz den. geset  
Wein in das faß. als ja von. Dan  
Zind. 1 mal Brandwein denn nach  
Korpfley den pründt gar weill und  
in 14 Tagen wird der Wein gar rafh.  
Und ginst

**fründigen**



**Sündigen sündigen Zücker  
und Sündigen mein wider  
zu bringen 11.**

**S**o laß den im laßend dinsten  
Klaus der lag sie auf dem lo  
ger Linden höf der den von den  
lager höf der stinkt dinsten der  
den lag mit dinsten groffen nabin  
ger in der laß so stinkt der lag der  
höf der und ab die Kump mit höf der  
möffen, so mach ein Kump der  
und stinkt sie damit höf der also  
bleibt der von in seiner Kump.  
Kump, und stinkt der alt lag der  
den dinsten stinkt sie fest mit ein  
den dinsten stinkt, und stinkt den selben  
den in einem Kump also ich die  
den gelobt hat  
Kump den gerne werden  
in ein Kump. Und stinkt sie mit  
den Kump und Kump also  
die in der laß den Kump.



In dem pfundt in den wein  
und nimm es durch ein and.  
Darnach gaisß den heissen wein.  
Oben daruff in das faß also.  
setzt den Wein den pfundt an 30.  
wesen als ein heiniger wein. Und  
winfft die weinboer auff winfft  
er aber die kornpfiff auff so winfft  
si wider hinein den den den korn.  
pfiffen weint der Wein lichter  
**Ein anders für die zuck**  
Nimm nun einfarthen goltz und setz  
denn fabelpfaffen darnen mit  
dinem goltz. Und dore si in ein  
Bausen gar well und nimm den  
selben well auf Ein aysternie pfist.  
si also oben in den wein und lichter.  
si wider. so kornen si über warts  
auff das legor und weint der wein  
überwarts warts und lichter und  
well gespinnt probet. //

**Ein**

**Ein anders so die vor  
in vns sendig send vnd  
das man singt sie werden  
Zieh**

**SO** Riez si mir off mit dem,  
Riez pfünd von gründ auf, das ist  
zu winden, so es am allen Holstam,  
ist so verläst es die röt vnd die Zähe,  
vnd vint besondig pfen vnd lauten.

**Wiltu die Züchen wein  
resch machen. Das er guet  
werden. vnd das rüen /**

**Die Hue** dann also nun singe.  
vnd die im meij ab ege zagen,  
sind daz von pfab das an der vnd,  
ab dem Fumun gopfaben vnd die  
mitre befallt auf 4 dambollen  
lang, vnd zu fülten besessen  
vnd das sang zu der wein vnd,  
vmb vnd die vntzen als vil  
vnd in vnd gewiffen magst die  
sang

Heng dūz hīnain dīo bairigen  
von kīnden dūz gorn gorn  
auf

## Ein anders

Der nūn pfarrige wēiden in  
von wein geseirigen ist gūt für dīo  
zierge. D

## Ein anders

Der nūn hēnnig wārgelogen  
seit dās wein und bēnd es in  
wein und kēnd es wōll und nūn  
seltz in dīn pfarrmon, wōt es bīo  
es wōll wīd pfirt es in bēnnig  
und in dās wein und laß es dūz  
einander bēden und kēnd es  
wōll und gēst es mit einander  
in dās faß und rēst dīo wēil  
wōll dās es kēnd und laß es  
līngen an dās ge lēg. D

## Aber ein anders

Der dās wein mit dīnain dīn  
pfirt dīn dān dīn nūn pfirt  
dīn kēnd und pfirt dās gūt dās  
dīn und wēil pfirt dās dīn  
und.

Und fützt in einem heißen Kessel 12  
Bach oben auf das aller heißste und  
langes in Wein viel hinein an ein  
er pfunde oben zum bauch oder pfunde  
hinein und laßt 3 tag und 3 nacht.  
Darinnen hängen dar nach einen  
ein handvol Katerfil weiden. Und  
langes dinst gar auf das lages 3  
nacht den Wein pfen und lauter.  
Und wenn es lauter ist so zersch  
weiden und fersuch am ersten tag  
wint es derst fortig. . . . .

**Für die Rache**  
**Zum** Nim singen sinden. So  
im Mägen sind. abgezogen. Wo  
den. das milch dinsten. So dinst  
Kinden und bündel den saulen. Und  
in amten offen gedören oder haiz gema  
gt. Und in den edem also haiz gehongt.  
3 tag und viel langes dar nach nach den  
3 tagen aus dem Wein goltgen.



## **Ein ander**

**Nun** solt von weissem alfen.  
bäumen und song d' oben zu.  
Vom heil himmel, in der gröst.  
an als finger das zucht die zucht.  
An sich aber die aufste vundern  
Ihre himmel.

## **Noch ein ander**

**Der** himmel muß bäumen  
laub als groß und vil als ein.  
Betrachtet ist das laubwuchs  
Wollt auß einem frischen wald fort.  
Und songt oben in der fuch zu.  
Wirt frisch und güt im ober  
Zwen tag forst und wald ob.  
wider auß so lang bist sein.  
gung hat so himmel den gar vunder.  
Vom weis. **W W W W W W**

**So ein wein verderb**  
**in wil wie man in**

selten.



**Zum in der wein schma  
ckst von dem wein oder  
sack**

**So** handt 5 oder 6 tag balne.  
daxin so laßt er den gepmarch.

**Wein wein schma  
ck ist oder darmack schma  
ck**

**Leg** Daxin der sack so fein  
in einen sack und gepmarch  
oder laßt gepmarch und Brot geba  
ren und sack in den wein gesa  
ren und 1/2 tag so oft, 2 2 2.

**Ein ander**

**Der** Wein dixer schalen und soll  
das feinen dixer dixer und die  
sack dixer dixer dixer dixer  
Vesiget dixer ein feinen und in den  
Wein gesaigen

## So der wein vntersuht 14

**I**n dem Wind offersich kranen und  
saß in einem mörser und zerschib  
es mit wein, schick dinst ein löff  
und zeuch ins faß.

## Von schmeckentem wein

**N**im himel dinst blotten und lege  
zu dinstwein oder nim ein güttel saß  
dinst vntersuht wirtzen und als vil.  
schick blotten und songe zu dinst.  
schmeck mit dem zu das faß so vor.  
gott der pfenck.

## Wen der wein nach dem saß schmeckt

**I**n 3 sandtöl pfenck gallorblie  
und songe in das faß zu dinstwein  
baß dinstwein vntersuht und laß god  
10 tag dinstwein songen

**S**agt der wein ein vntersuht  
vntersuht der mit vom faß  
ist oder kranck.



**I**n solchen Hirs ein handtweil sal,  
ein und ein handtweil kopfften,  
und ein Vras so galgant weiltzen die  
stell von einander hangt in 3  
faß in einen sckelzen 3 od 4 tag  
**Schreibe der wein nach**

**D**er faß  
Hirz Holzer Vlio ab das allor wo  
ist fast und hangt von Auf und laß  
dunn werden aber mit ander sonnen  
man die das brauchen will so nimbt  
2 oder 3 tag handtweil dar nach das  
faß groß ist und Hirs in ein f. l.  
nimb sckelzen und hang das in  
wein 8 tag und nit longer so set es  
sein Vonnig. **D**

**Wilt der wein ein böseige  
schreibe**

**D**ie stünstine güten und von  
einen binder oder kammern  
etten oder nimb Benedikt weiltzen,  
und meiste weiltzen oben weiltzen döz  
die und soßlein zu f. l. von

es in ein säckel. Und hantelt es 15  
in dem wein faß. auff die weile  
in den wein. Und laß ein Maß.  
Vor her an. Darnach best in alle.  
tag dar an bis es dir gefalt. mit  
dem geschmack. Und nimb ein wenig  
Kamferwasser dar an. so wir! das  
wein gar kreffig wol geschmack.  
Und lauter.

## Hut der wein ein bösen geschmack von einer taffel.

**S**o nim ein Zinckel salz in  
ein säckel hantelt es mit dem  
wein und benedict Weintrauben oder  
ein heisse semmel ein wenig offem

## Ein arznei für alle gebrechen der wein

**V**en du Herbstes zeiten wein.  
wein faß fast in wein faß so laß in  
ein jedes niediges faß ein seidel du  
andereins. Also den du Wein fast so wert

Es leuchtet Und gelb An der fruch Und  
minnen singen oder zürst D D D D,  
**Ein Güetter arznei in wirt zu  
machen**

**So** Nimm Wildes rosen Die nicht kelt  
Rosen haist Und Jacob weißte Bloten  
Die der in dem lufft dufft einen  
weißten lufft Und wien sy wol Es der  
von so thut sy in ein leinen sack Und  
heng den sack mit den Rosen Anden  
lufft Dar nach zimm lesten Nimm  
Kieff oder more Und genig Darin  
reissen Muß Und luss der Vor Jost  
Und wenn der Most in den sack ist so  
thut der rosen in ein leinen sack  
Und leg den sack in den sack  
ein stam. Der den sack Und  
ist genig. Und also genig den sa  
ck in den Most Und vermach  
Bald. Das der geschmack von dem  
rosen ist her aus andig. In Ma  
st der rosen das dar in thun die

Wirt.

vil du wilt ligen In vil danen so .10  
wilt der wien deser krostigen des  
bleiben nimm Kotte wildes Kesen und  
fang die in Kotten wien so wilt er  
fast geschnur den welpen wien

## Bestendigen wien zu mache

**S**u mach ein krostigen den ein langes  
von gut von einem Exanorit golt  
er liess in den wien ges oder gantz  
ein Exanorit golt in den mass die  
weil er host und man er von host so der  
nicht rinden geschnur so wilt der wien de  
stendig

## Das der wien bestendig be itens am auß sel

schenken

**N**imm von einem gaffar ein lamm  
und mach ein pödel danen und nimm  
etliche walt kessen und kessen  
In lamm und leg es auf das pödel  
long so bleib er bestendig. **W**

## Den ein wien vmbher oder abnehmen wil .5.



**Zu** solchem ein abraden kreut,  
und thut es in ein fassl und gungt  
zu des fass mit wein der

## **Vorbeständige wein züer- halten**

**N**imm ein fassl das da anoring ist  
laß solchs mit wein aus dem fass,  
dannach ein schüßel von holzschitten  
schüttet aus ein eisen drat angestrichen  
und in das fass go schüttet. bis es  
gar wol verweint. und oben noch ein  
gemacht. das der dampff nicht heraus  
mag.

## **Schwach wein kreft ig zu machen und stark:**

**Schüßel** dem also ein kien  
in ein fassl und abköhlung  
von fassl form wider ein vordruck  
und wider besunder zu ein lein  
schüttet gelben und in dem wein  
geschüttet

gegondt so vint er vil mer Profftig. 7

## Wues irnckig wem du muthen

**W**o geyß süß von mofft vanden  
Proffgimden als ich dir geden  
et hab aber alleß Bios von vianinger  
wein in den geyßigen das lobigint

## Sin anders

Wint ein so durrer. und muth das  
z. gauffen vol weinsain. in ein elck  
sackel. also das er mer beten gestossen  
vund gebentel sei. vund bopreid der  
sack gar well mit leim und lag  
in das muth in apfen das der wein  
sein gar wol gebrent word daz muth  
Wim in dach daz sein und bringet  
leim duff so soll der wein sein pfuss  
weiß sein anders so ist es mit gedung  
als den zupf in daz muth well und  
Wim in in ein leimen sack der vund  
gantung ist und oben weit und hangt.  
den pfeil von dem sack in dem  
wein so dacht er den wein an sich  
Kerzt als ob es salt sei daz muth  
vint

Wird der Wein erst in einem  
Süß  
**Wittu süß zu Wein ha-  
ben**

**150** Nimm In ein halbes Dreib  
und 12 Pfund saure Wein süß  
gar wol darz süß glücken und von der  
mest ein pfund thut so pfund süß in do  
mest und soß darz soß das und luf  
ein Alkohol. danckst. lachol vber  
14 tag saure darz und bring es und  
auf daimel laß in vider. All

**Süß trückig zu  
machen**

**Wann** die süß war der nicht macht  
von Rosen ist und darz noch  
warumb süß so nimm 6 vider süß von  
mest alß er ab der trost goet und göß  
den in 3 faß und thut darz 4 mal ad  
mer du sollt ains zu keiner zeit darz fast  
füllen darz der süß must mit soxamb  
goet.

**In der weinfarbloß**

**150** Nimm das weiß von 24 eiden und  
ein handvoll süß und drei pfund

Kochwein

Rordgans mol und 2 pundt Pincard  
und ein viordung munde lorn 3 allab  
poff well und mörge durschwind  
alles dan reiffet in das faß Dll

## Sau der wein ein sauer ger

Nim 3 lb griesen weinsain poff  
in Wein zu Pincard rior in in 3  
faß 3 pundt oder 4 als ein gemaister  
wein und gib im ein quintat Pasant  
und geyß in in das faß Dll Dll

## Sau der wein ein stül leger

Nim 3 lb griesen weinsain poff in  
Wein zu Pincard rior in in das faß 3  
pundt oder 4 als ein gemaister wein  
und gib im ein quintat Pasant und  
Geyst in in das faß Dll Dll

## Herten wein Lindt

Zumachen /

Kauff in forst am frosten



wein Monox im allen süß vesten  
ist und von der wessung geen vnder  
waller den in einem kessel und geuß  
in daruach in ein Gassel fülle da  
mit der gorten wein so wilt er wilt  
und stewart.

## Zu saurem wein

**N**im 1/2 pfund gelber halz oim brenn  
lang und lang ob in das fast da der  
wein fumen ist so kumbt er wider zu  
sein selbst

## Ein ander

**N**im 3 lot gelber 3 vierding zing  
weiss 3 vierding zimet kunden 3 lot  
nigalen 3 vierding wesser thut das  
fuder fast wein oder laß auch döffel  
viere wein und geuß ob daran vnd  
sind ob dar in döff ob schenck und  
dies ob ein weil. vund lab ob vor duff  
geruchlich biolen und daruach geuß  
ob zering in das fast. und nimb  
ein viere gabrand wein. nimb  
mit einer hand vol salz das geuß  
dies ein lang kofz auff das lag

N. d

Und laß in Ligen dz tag wilt er 19  
mit selber lantwörden so gib im  
ein gemacht zu der lantwör so kumbt  
Der wein wden er wilt krefftig und  
gut und ob ein wein kalt ist nimb  
Weissen Brandwein ist er aber  
Weiß so nimb Kothou 2

## **Ein wider zu br ingen**

**S**chlag den mit einem Broto  
Befall er den wist lang so wirt er  
zu gods nimb ein roß von einem  
Bering oder ein Riegel lang mit ein  
Koh so wil der wein zühn werden

## **Durch wein wider zu br ingen so die krautwer kurt**

**G**leich dem Lantwör und soll den  
Lantwör in das faß geben so be  
steht der tag soll auch darinnen se  
hen der wein wirt so krefftig als der  
we

**D**AB sich der wein mit  
verkere als lung mā  
daruon trinckht vnd  
weis bleib

**E**in Ein litz lande litz  
vnd lag ab vber den stundt piltz  
daruff vnd piltz dar zu ein gress  
sigen wesssen lag in dar vber vnd in  
Ein zueig oder spindl vnd bor zu dem  
wein dar dar. Der wein zu dem dar  
Wass lufft möge haben anders dar  
wein giling mit auch dem fast also  
vorwort sich der wein mit vnd trinckht  
man Ein Jar daron D. Dll.

**W**ol geschmachten  
wein zu machen vnd güt  
litzig

**I**ch hab von Eilinson verstanden D  
sich ein leinend fädelchen sonal hab  
gepoffen vnd sich am aller fädelchen  
sind vom wassan zungen vnd sich mit  
zu

in dem Wein gegangen das ist 20  
fi off und der Wein ist wol geschme-  
ckt

## **Einunders**

**I**n ein Gantvol Linn. Und der  
in wol. Das was in Pöhl war ge-  
stossen und stoch in ein fächel. also  
In den Wein hinein geben das er dar-  
geschmeckt mit Zimt an sich. oder  
Zug soll ab darinnen samungem. 11.

## **Einunders**

**D**er Wein ist Wein auch in  
das oder lag in dem gesange  
**Welcher wein singe**  
Schwach ver loren hat / . / . / .

**L**eg Rosen und Rauten in das faß  
so verweilt er die Kraft wieder 22

**Bittervol geschnitten**  
**wein haben**

**I**n 3 oder 4 weiltzen asen Brant  
seng in dem Wein so du in dem ersten  
auf 12. der Wein geht also schön und  
wol geschmeckt mit ganz Bitterdigen  
lang



## Lungwein zůfaben

Das er doch die farb befallt  
So nimm ein wenig Honig und Zuck-  
er so dazwischen und als dazwischen  
gemischt und Mischung in einem saß  
kon zu ein ein gologt so bleibt er daz  
wohl geschmeckt. **III**

## Für arthigkenden we- und esseten.

**N**imm 12 Eßweinöl und sende 3 in  
einer pfanne und fülle das gewäss  
und geseß das selbige und in 3 Eß-  
weinöl und sende ab fündel und  
und fülle ab son und geseß ab also fülle  
in das faß so wird dazwischen über ein  
misch und dazwischen **III**

## Einanders

**N**imm ein Bad pfanne und dazwischen  
fülle dazwischen geseß dazwischen  
so dazwischen und lag den Bad pfanne  
dazwischen dazwischen dazwischen so  
dazwischen die dazwischen dazwischen in den  
Bad pfanne und dazwischen dazwischen  
fülle den Bad pfanne im dazwischen **III**

3 od 4 mal und lag in alle off sin. 21  
widerstehen das seß das nimb! das ansting!

Wolk rimanders

Der Minz hat gelagte aijer und  
 2. so in ein huch oder in ein korb  
 mit einem löwen und bei auf dem  
 wapp und ist ab daren oder gib  
 in ein korb mit einem löwen und  
 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100. 101. 102. 103. 104. 105. 106. 107. 108. 109. 110. 111. 112. 113. 114. 115. 116. 117. 118. 119. 120. 121. 122. 123. 124. 125. 126. 127. 128. 129. 130. 131. 132. 133. 134. 135. 136. 137. 138. 139. 140. 141. 142. 143. 144. 145. 146. 147. 148. 149. 150. 151. 152. 153. 154. 155. 156. 157. 158. 159. 160. 161. 162. 163. 164. 165. 166. 167. 168. 169. 170. 171. 172. 173. 174. 175. 176. 177. 178. 179. 180. 181. 182. 183. 184. 185. 186. 187. 188. 189. 190. 191. 192. 193. 194. 195. 196. 197. 198. 199. 200. 201. 202. 203. 204. 205. 206. 207. 208. 209. 210. 211. 212. 213. 214. 215. 216. 217. 218. 219. 220. 221. 222. 223. 224. 225. 226. 227. 228. 229. 230. 231. 232. 233. 234. 235. 236. 237. 238. 239. 240. 241. 242. 243. 244. 245. 246. 247. 248. 249. 250. 251. 252. 253. 254. 255. 256. 257. 258. 259. 260. 261. 262. 263. 264. 265. 266. 267. 268. 269. 270. 271. 272. 273. 274. 275. 276. 277. 278. 279. 280. 281. 282. 283. 284. 285. 286. 287. 288. 289. 290. 291. 292. 293. 294. 295. 296. 297. 298. 299. 300. 301. 302. 303. 304. 305. 306. 307. 308. 309. 310. 311. 312. 313. 314. 315. 316. 317. 318. 319. 320. 321. 322. 323. 324. 325. 326. 327. 328. 329. 330. 331. 332. 333. 334. 335. 336. 337. 338. 339. 340. 341. 342. 343. 344. 345. 346. 347. 348. 349. 350. 351. 352. 353. 354. 355. 356. 357. 358. 359. 360. 361. 362. 363. 364. 365. 366. 367. 368. 369. 370. 371. 372. 373. 374. 375. 376. 377. 378. 379. 380. 381. 382. 383. 384. 385. 386. 387. 388. 389. 390. 391. 392. 393. 394. 395. 396. 397. 398. 399. 400. 401. 402. 403. 404. 405. 406. 407. 408. 409. 410. 411. 412. 413. 414. 415. 416. 417. 418. 419. 420. 421. 422. 423. 424. 425. 426. 427. 428. 429. 430. 431. 432. 433. 434. 435. 436. 437. 438. 439. 440. 441. 442. 443. 444. 445. 446. 447. 448. 449. 450. 451. 452. 453. 454. 455. 456. 457. 458. 459. 460. 461. 462. 463. 464. 465. 466. 467. 468. 469. 470. 471. 472. 473. 474. 475. 476. 477. 478. 479. 480. 481. 482. 483. 484. 485. 486. 487. 488. 489. 490. 491. 492. 493. 494. 495. 496. 497. 498. 499. 500. 501. 502. 503. 504. 505. 506. 507. 508. 509. 510. 511. 512. 513. 514. 515. 516. 517. 518. 519. 520. 521. 522. 523. 524. 525. 526. 527. 528. 529. 530. 531. 532. 533. 534. 535. 536. 537. 538. 539. 540. 541. 542. 543. 544. 545. 546. 547. 548. 549. 550. 551. 552. 553. 554. 555. 556. 557. 558. 559. 560. 561. 562. 563. 564. 565. 566. 567. 568. 569. 570. 571. 572. 573. 574. 575. 576. 577. 578. 579. 580. 581. 582. 583. 584. 585. 586. 587. 588. 589. 590. 591. 592. 593. 594. 595. 596. 597. 598. 599. 600. 601. 602. 603. 604. 605. 606. 607. 608. 609. 610. 611. 612. 613. 614. 615. 616. 617. 618. 619. 620. 621. 622. 623. 624. 625. 626. 627. 628. 629. 630. 631. 632. 633. 634. 635. 636. 637. 638. 639. 640. 641. 642. 643. 644. 645. 646. 647. 648. 649. 650. 651. 652. 653. 654. 655. 656. 657. 658. 659. 660. 661. 662. 663. 664. 665. 666. 667. 668. 669. 670. 671. 672. 673. 674. 675. 676. 677. 678. 679. 680. 681. 682. 683. 684. 685. 686. 687. 688. 689. 690. 691. 692. 693. 694. 695. 696. 697. 698. 699. 700. 701. 702. 703. 704. 705. 706. 707. 708. 709. 710. 711. 712. 713. 714. 715. 716. 717. 718. 719. 720. 721. 722. 723. 724. 725. 726. 727. 728. 729. 730. 731. 732. 733. 734. 735. 736. 737. 738. 739. 740. 741. 742. 743. 744. 745. 746. 747. 748. 749. 750. 751. 752. 753. 754. 755. 756. 757. 758. 759. 760. 761. 762. 763. 764. 765. 766. 767. 768. 769. 770. 771. 772. 773. 774. 775. 776. 777. 778. 779. 780. 781. 782. 783. 784. 785. 786. 787. 788. 789. 790. 791. 792. 793. 794. 795. 796. 797. 798. 799. 800. 801. 802. 803. 804. 805. 806. 807. 808. 809. 810. 811. 812. 813. 814. 815. 816. 817. 818. 819. 820. 821. 822. 823. 824. 825. 826. 827. 82

W. Aber in anders  
Willst du das du dein wein stich

Willst du dich dein wein fröhlich,  
bleibe von aller üntzich so inn,  
Witz und seide dich fröhlich so inn,  
Dannach leg in auff dein best biß  
sich in die Welt zu

Wen der wein süßlich  
wilt werden

**T**om so min yffening hant end  
 dat brant jonckw. aggruine  
 Eysen brant godlycht ein handich  
 end thers in den vrees se comelt  
 22.

## Soder vom essiger

So veriaß darinn lauff sy  
in ein alß der wein an sich und  
Wolger 9.

## Item wilder weind zu essig werden

Ein Küßlein und Essig  
sich das in frischem Wasser  
und fange in den Wein

## Den essig nüs zu ziehen vom wein im faß

Thue in also ein Ainen Bad  
pfeffern und Wapf den  
in frischem Wasser trinkt darunter  
das Wasser wider fange und thue  
den pfaffern oben zum pfund zu  
den wein so kocht die essig das aus  
den wein alle in den Bad pfaffern  
Aber man sol den Bad pfaffern alle  
tag 3 pünde aufgeben in einen wein  
so der hilft

## Ein ander

Wirdt allezeit und fange zu trinken

Wirdt helfen.

Schreiblen und Ringo sie an einander. 22  
Gaden und nimm balien alt groß alt  
2 aijn und die beide hang mit ein and  
in dem schind und laß sie daz in hangt  
8 tag darf wach effig 2 2

## Wunder wein sich gute hat

Hat der wein effig gellen an in oder.  
Schindlet oder Rantzel oder anders.  
Bist Vopferung hat so nimm zu ein.  
für der pfund feiß wach und schindt  
darb schind und thut darb in ein schind  
darb die schind mit daz in schind.  
und laß schindig feiß werden darb in.  
Wach daz in geist darb darb in schind  
maß wein und daz schind darb darb.  
darb wach zu mit ein schind. Gallen wach  
von daz schind gellen wach und geist  
so feiß aben zu daz schind schind zu  
laß daz in nimm 2 loth loben die daz darb  
schind gellen schind schind die geist und  
nimm 2 loth schind blatten die wach  
schind 2 loth daz in 1 lot galgen 2  
allot klein Vopferung und thut darb al  
lob zu schind in ein schind thut ein schind  
inlein daz zu darb und daz wach schind



Zwei saß 8 tag und am vündten  
 tag stolt ein saß schenck mit son  
 vort mit einem son wie abtoge  
 dan mit wox ein pindt laß dar,  
 Was in der saß was den gebreit  
 an son und mit ein fursung mit  
 den fursung stochten in der schenck  
 14 tag lang und pflug ab wot zu  
 ob vor got im aller vort gesung  
 die du an im geset hat ist vorant

Ob er mein Zuversicht  
er ist also daß er ein furb  
hat die man nicht weiß  
er sieht mich in also godes  
sicht

Verreib ein brennende

Ziegel das er wunde als ein roth  
und Reib in Dinst ein lutz Dinst  
in gelb Wein 2 handvol zu dem  
Funde firs ein und wass 2 Linen  
Zugflug die letzten wass und thier  
zu dem dinst ein kist den wein  
zu oben mit dem kist spind  
das sich der Ziegel allent selber  
zu dem wein taile so wint er gelb  
f.

Fin

**Ein ander** 23  
**Macher** singt in einem  
kleinen Liederlein ein Saffran In dem  
wein In der grösste alt ein arjetottor  
Und am ztag zunt ordan Saffran  
Wider for die 1. 1. 1.

**Willu gewar werden**  
**ob wasser in euren wein**  
**sey oder nit**

**So** Nim ein tro haben In  
Stoßman eyser in ein all das muth  
soß in in vordand zung in vordand  
gericht ist dan wasser dar in so singt  
an dem salman ein troßman wasser  
so also weinstu ho... singt wasser  
**Ob ein wein er stekt ist**

**So** Nim ein stück gliedert hinter  
ein wasser das dar in vordand  
ob gar wol mit faden das der dan  
ja nicht faden mit goet ob füllt gar  
voll und kommt wider zu in.

folgt  
24

Willu

**Wiltu ein süßwein auß  
kayren.**

**So** zöff mitten in dach logen  
und laß zünckig 2 oder 3 wirtel gar  
auß so gert die triebels alle forcht  
und bleibt dach andern jhar lauten

**Wetter berühtwen du we  
it wils sey uerden wie du  
wils dertion zu sitiden  
sey**

**So** solstu zu sandt so dornost mit  
dem jast wasseren ist der selbom.  
most ab zu ziasen dach ein pfer.  
in ein ein andert faß er gewinnet  
den most logen genog und bleibt d  
laim und dach wasser so er erpfer

**Wen man lesen der trost  
war wol wullen gesenck  
an der kelle oder an der va  
lügen**

**So** in dach ordnung dach der 1.  
most ist gewassren wirt dach so b

Jun

4. Das ist so weit von Messen! 24

gleiche stück vor mich  
zügen wenn zu erst drei  
misset

nun zu einem fäßvol ½ Im-  
ellapfen und auch so viel wein sauen  
klein gestossen und dinst ein fäß  
in sich gerichtet oder vofgesetzt und in  
in ein feuer setz und laß an;  
dort schalt vortel wein darinnen und thu  
Beydte materien dinst zu schaff  
und nimm den wein in fäß von ort  
vol ander einander mit einem  
Reiser schiedt und schüt die materien  
Zweil mal ein ander und allemal  
gerichtet das der feuer oben zu dem  
schindt dinst lauff und den selben  
schauwe fäß in ein feuer und so  
nimm die vortel in den fäß ist oben  
nimm den feuer dinst und schüt  
den oben in setz und Reiser ab-  
ding das der feuer in setz  
bleib so wird der wein feig und fert  
und ist bereit.



## Simander von Zächem wein

**SO** nimm ein maß fünfenthalb  
Brennwein und thut das in ein säckel  
nimm das fünfenthalb mit brandt  
ab und schüttet in wein groß  
und wein das ein und vier mit ein  
an. Rührst wol und es linderet.

## Simander

**W**ie zu Zächemwein zu 8 tagen  
laß das und güt morgen  
der einan selber fündes ein theil  
ein und soß der Wein und fä  
der dinst ein gib und das vort  
14 einan und kloß voll und  
1/2 sandt. 1/2 voll. 1/2 sandt und  
et dinst ein selber thut und  
denach das die das und der allein  
dinst einander und das mit ein  
an 1/2 tagen dinst und füll  
in glas lang alltag mit dinst  
den maß fünf wasser und ein  
vort dinst wein aber 1/2 tagen so  
wird der wein ge- und 1/2 tagen.

## Simander von gebruchte nem oder segern wein schen zu machen



Grund fünd und pflanz den dach  
Jas zins so wie st an obermarkst  
**Chimbleu Wein**  
schmach zu machen

Laß den Wein ab in ein kudel  
fest und rein ein sandtial schick  
und so viel wein an den und den  
in geschritten und gortet und ein  
sandtial lauff und die die 3 fl  
das in ein kelch 1/2 löff und den  
gibst fast mit wein nach dem ab  
lassen es wird wol geschmeckt oder  
kann ein kudel fünd an sandtial  
kann das kudel fünd so viel  
Jas die in wein ist oben so gut  
als das kudel fünd

**Der schimble**

Ein fünd den Wein in ein  
lot 1/2 löff geschmeckt 1/2 löff  
gole 1/2 löff Zitronen 1/2 löff  
1/2 löff 1/2 löff 1/2 löff 1/2 löff  
geschmeckt und das geschmeckt  
Brantwein und das so viel  
sich ab und sich 1/2 löff  
Wein und kudel fünd so viel  
den den geschmeckt aller  
Von

**Von** **ab** gelassen werden das 26  
er auch noch werde ein güet

**Süß**

**S**o Nim zu einem Guoden Wein  
süß saltz so groß als 2 dyer vnd  
mach es heiß in einem kleinen Kessel  
vnd dorb darnach nimm so viel  
güß Weinwasser in ein  
Küß vnd schüt das saltz als was  
darnin Kien darvntel dinst ein dinst  
mit einem weiden bosen vnd schüt  
vnd saltz in ein küß vnd schüt das  
darnach dinst vnd nimm 2 oder 3 hand  
viel Arbois thust dinst zu dem  
Kien mit einem Kien dinst in  
güß vnd dinst einander mach dinst  
9 tag dinst vnder küß vnd schüt  
mit güßem weisse so weit der selbig  
wein nicht mehr weis oder noch vnd  
so den abgelaßten wein weis vnd  
so dinst dinst dinst dinst dinst  
güß vnd güet

**Rennen wenn wider zu his  
sicher gar b zu bringen**



Nimm zu diesen goldenen reiss  
so mass miltel das das morgen  
gemolten wird die reiss reissmalt  
das massen blut ist und nimm  
ein gute sandtuel saltz das mass  
schreib in ein reiss und theil ab in die  
miltel und theil ab zu das saltz reiss  
darin mit dem reissreiss ein  
sundt lang darmit gill das  
saltz das ein sandtuel reissreiss  
das darmit saltz das saltz reiss  
zu gopflagen und ein g lag  
ab reiss reiss und füll es mit  
frischen brunnen wasser das ist  
offt vorwert worden ~~das~~  
Wiltu trieben wein kutter  
miltel

So Nimm ein breinslein  
saltz und Brenst in einem  
und zerreibs klein theil ab zu den  
wein und reiss malt das saltz  
wein das ab gopflagen  
Korn oder trieben wein  
wider zu bringer ge brach  
en ist

Wo man zu einem Fied 8. 27  
 maß süßer milch thut den Wein,  
 wol darvon und ein ein Gall 66.  
 Krafftvol zerreib das in ein  
 hantorn kühl mit ein wenig we  
 ßer darmit sol man den milch vor  
 witen 3 maß und das Krafft wol.  
 Und mit einem Bode wol durch  
 einander pflagen darmit ein 2 lot  
 weiß weinstein den klein gestossen  
 und in ein hantorn kühl gesthan  
 und man für 2 de gebrauchen we  
 ßer den Fied kühl küß wein  
 stein dinst den wein an und we  
 ßer Brind so ein ein Bode und.  
 Rhen den weinstein wol das  
 die flein dinst od 3 zu den pf.  
 aff zerreib pflay und lach den  
 weinstein mit 2 maß wein  
 und den fast das die man  
 et und geiß dinst 2 maß we  
 ßer den weinstein und we  
 ßer dinst so ist das ge  
 wein. Braut man solte 8 maß we  
 ßer den fast thut und geiß  
 von oxen das Krafftvol mit  
 einem geist Fied fast und ein

du den Wein wol mit dicken  
langerigen Kien pfist daruon.  
in den verinsain mit stunden ge  
macht und thut es auch in der fast  
und Kien mit dem pfist wol.  
Dunck einander daruon bonum  
diz z mach nuch die nach das  
Alondou g massen und pfist 31.  
und in der fast Kien mit dem pfist  
ist daruon fünf de Baenten wo  
und zu das fast geseit und gesei  
ner und nach geseit geseit ist  
ist ein mass brinnen was vor sin  
sin und geseit daruon stoff.  
Dunck einander auf dem dem  
ist gley sin sollen ein geseit  
Dunck und an der an der pfist.  
Dunck zu geseit und soll zu tag  
Dunck mal geseit ein stund ein  
halb mass geseit lassen und  
mit fassen brinnen was vor oben  
sin ein geseit und den brinnen.  
Wein besondar zu geseit sin  
sin am g tag soll ein stund  
brinnen und ein stund daruon brin  
en und daruon oben zweistund.  
soll den Wein von dem geseit  
lassen in der brist fast und pfist  
Dunck



Dar sech 32 14 tag so wirt du wain 2 8  
kopff güt und wol geymard und  
bleibt fort und beständig und ist.  
Bereut worden.

## Sinnen treiben oder wies farben wir wider zu bringe

Nun ist man der hant und soß sie  
voll und so wil weiltzen und al dar  
zu dar nach soß selb den wain ein  
kopff pfaf voll und der selb den so  
ander geymard und geyß in seß.  
Kien mit einem veyßheit lufft.  
in dar nach wieder veyßheit so wirt er  
pfaf und wol geymard.

## Sinander

Nun zu ein fuder 2 maß an kopff  
voll 7 16 wain ein salb 16 go.  
pfenck so halt und pfut dar in der ein.  
Was gebrant so wirt und wipst.  
Duch einander in einen kiel und  
Kien dar in der ein voll und pfut  
dar allent dar ein und aber walgewirt  
in ein selb so stund dar nach dar soß  
Besitt und nun 2 sandt selb und  
dar wipst den 2 zewen und in ein flo  
kel zu binden und lufft in seß





man darvon 29

Das ein weinritter brech  
oder ab stille oder wider garben  
das sich neme

So sol man ein lein wuch  
oben stündt brachten ein apf  
den roten krafft pflaue. 2 oder 3  
finger dinn. Das der wein  
mit dem krancken mag. Und  
auff dem asien sol man  
ein grünen waschen. Der auch  
der runden gefunden was.  
Legen und mit einer stundt  
3. oder 4. löfen dinn. Dem  
krancken waschen. Bis auff  
das trugt von. Dar er ein  
Libering hat. Der soll wein  
der wandelt sich nicht mehr.  
oder laß dem waschen und st  
orfen. Und das süß gesilag  
Der ein Zieffler auf das laß was  
30

du

Den ein Wein will lassen so lög  
Als der Wein den Tag von pflag-6.  
Wunders und Zuo 6.

Ein anders das der Wein im  
Ist fülle

So im in Herbst auf dem  
Frieden Wein von es nach sich ist  
Ist pflag-6. Zerstört den Wein ist  
Den Zuo fülle fülle Wein im  
aber nach so weit der Wein ist.  
Brundest . . .

So ein Wein über geschmädig  
ist nach dem best

So im in fülle geist. Brot 3  
Zuo aus dem offener Brundest  
in 2 teil und lag das ein teil duff  
fülle lag das fülle das andern.  
Zuo wider im offener Wein. Das fülle  
duffen fülle ist fülle worden so im.  
Zuo aus dem offener lag das  
und duffen das duff das ist duff  
nach ab fülle weit

Ein anders

Das ist der Weinroot fülle  
und

Vnd Tröpf Quent in den Wein 30  
nistet solt daran gang ist Honig.  
Et laß den Besen geschüttelt (So es  
aber künstlich gesondt wie ich,  
weiss es was so nimb die weinung  
befferen und bindt den Wein  
solbigen in ein Linder und fangst  
zu darin bis auff den dritten tag

<sup>er weint</sup> <sup>Schwein</sup>  
Vom wein ablassen

Der wein ablassen wil d laß  
die phlegmen in einem ab die phleg  
men ab die phlegmen in einem oder  
in einem and die phlegmen wein  
auff besser loger gelassen so wein.  
den phlegmen

Für den schwebel im wein . . . .

Nimm fünf 2 Hant 2 lot Zinn.  
et indon das soß 3 lot galgen 2 lot  
Zinn 3 lot phlegmen 2 lot  
soß alles klein und fangst in  
den wein ab zucht den phlegmen  
dies und gebe den wein gutte



geschmack  
wie man köstlichen süßen  
wein machen soll

Im Herbst Zeit Der Wein gelassen  
wird so bereinigen in die 4 finge  
Brot und einet fingerort Langhins  
faß du ein halbes füder hal und  
Brot den meißt darinnen und wenn du  
ein kühl oder Zuber voll mit faß  
pflut so bereinigen den trugst den pfund  
mit einem löffel wol vor pfund 3  
kein rauch darinnen geben und wenn faß  
vol ist so pflegt die daß dein laß der  
auch so wird der wein vergoren  
und bleibt süß und gut

Item Am 5. Tag sollt zu ein andern  
faß legen der Wein ist und ein ein  
von dem Wein bereinigen darinnen bleibt der  
wein süß und hat ein lauter und be  
standig und laß den ein Zwo pfund  
nach dem ablaß 4 Tag

Item hast ein kuren wein der mit  
wenig

Der Wein der ist so sollt zu ein  
von dem Wein bereinigen darinnen ablassen  
auf

Auff ein span den geborn ist reit 31  
Jarnach beschriben wirst finden  
und selst ein vortigen laß geben ein  
hab zu laden dimer das siß für 200  
und so reist an gut und thomert 1.

## Veratb und Bleibt Saats. Süßwein zu machen wie milch maßer

Auff den tag so es gelaßener ist  
so bestel zu einem halben pfl.  
es. 5 maß milch ein vordl erit  
pflündt Exaktmull. und so der  
wein gelaß ist. auff den selbtag  
- on tag für das Exaktmull zu  
ein färbes pfl. und so reit 1.  
mit einem reitungsmaßer das sich

weist wie ein vordl lach und gab  
den bairn von der milch und in der  
das pfl. und die milch und  
exaktmull und pfl. und die milch und  
auf der milch bairn und so vil  
mehr der milch lach so vil so reit mit  
selb gelaß worden bis auf ein gelb.  
und so reit das selb die selb

In dem großen Damm ein Baum  
steht oben. Dem stehend ist  
singer Brail oder hoch oben im  
frühen und über ein stundt oder halbs.  
lud ein halbs maß heraus. Das ist  
oben weins und solt das den tag.  
Das malts ist über im stundt liden.  
Und das wider mit frischen wein  
Bannwasser füllon und das  
soll zu dem tag so das weingest  
weint hochgehon und vollenet werden  
Der weinweint pfon liden daron.  
Besinden das zu dem tag so  
den daron tag solt ein fass bracht  
Das daron ist solt ein fass daron  
Bann daron harnach gemacht  
Und daron in daron ablassen und  
ein fass mit den selben ma  
lud daron harnach solt. Das ein ge  
malt und soll das fass hant zu ge  
14 tag so wird das wein sich köpflig sein  
Geroden und weint und machet  
Von Lipton tag das harnach ge  
ait ein fass und daron ein fass daron  
so bleibt solches wein Bann und gilt

Din



Die fünf Alt boue ein Zwanzig  
Und bleibet hart und besondig.  
Rotten wein bries zu machen

Duff den tag alt er gepreist wird.  
Bereit ein fass zu einem halben fuß  
oder breiter ein span darinnen wie oben  
gezeichnet ist 4 finger breit einsechsen  
gros lang bereite den trichter das  
dortaus anfüllen mit dinst den  
gut prugt lang das stück mit dem  
5 finger den drein weil von gemalt  
soll das fass verpochst 5 tag den  
6 tag so offnen bereite das wein  
dinst weilt in die fass den  
bleib in 14 tag so weit er die wird.  
Sich als das wein wein und wein  
dinst und die fass und besondig  
ein halbes voll sein soll

Sommerwein der erst vortreff



goot und thut in ein eunigfeyßel  
½ lb Rensardilbes die wol gedont  
und gepossen sein und in ein 1 Amaß  
von Brannenwasser und 2 gan  
Kuelßalt und thut dz zu sam-  
en und schützet in ein faß und nuch  
well und wenn dan wien 4 weihen  
gelogen so laß in ab in ein andere  
faß und thut aber 2 maß wasser be-  
innen wasser darinn  
ein ander

Item 4 lb seiff und seindt in ein  
4 oder 6 maß wasser oder wien  
und geyß den salben lund in ein  
eunigfeyßel laß den wasser nuch ab  
von dem wasser oder wasser sorgemman  
wunder und laß in der zosen so bleibt  
er das ganz zos seiff in der zosen  
und laß es mit baldt füllen

Sich nuch wie man sten  
und schwebelring mach sol  
ersich ein recept von ston  
tin

Spring

**L**ustlich wir sagen biederhant 33  
Oder so du bist lustlich  
stumpf biederhant ein fuchel vol odort.  
was demnach einmahl ist und biederhant  
Zuber weyßes fuchel lag wider dore. 34  
Sich mit fuchel und was die für Kommen.  
fuchel wein fuchel ganz dore. 34  
Lagen wein odort und wanden.  
ein Viertel der dore gottmuthen.  
Lust somagst die fuchel wider hant.  
aus hant und weyßes und wider.  
Lagen so sind sie wider güt Zuber  
Lagen als von hant.

ein span oder schwebel ring und  
richten der ist Bewär

Ein lat lungen yffor, lott /; lott  
; lott weyßes; lott biederhant,  
oder fuchel; lott weyßes.  
; lott weyßes; lott weyßes,  
; lott weyßes dore; lott Zuber  
motwinden; lott weyßes  
Lott dore ein fuchel H weyßes

• Zunder vorwissen pfeuchal z.  
odt mit halb thierden zerwillung  
Dinse pfer ist gnot zu allgaben  
Der wien sij sein noch odert all di.  
es pfer hat man genug zu 14.  
füßel wien belige pferer abge.  
darf solch pferen ein stück nach  
den andern in einem massen  
dannach wol durch einander gemengt  
in einer pferen mit einem kaffel und  
dar zu nimm wie oben steht. 2 oder 1.  
2 2 th pferen so und soß in Wein  
und doren den duff oder in einem  
sein dannach pferen ein fleckel von.  
Zweilich einer pferen lang und 1.  
4 finger breit darenoben pferen 1.  
ein gäule das zweien finger la.  
Breit sij und einer pferen lang  
und so den pferen zu gangen  
ist so lay ein sauber brat für die  
oder für die pferen und süß die 1.  
Bemelten

Bemolten kintz auffß Brot und 34

zoug den flotzen daz den grobel  
und log in auff das Brot und die 1.

ffron lize daz si sich daran sonne  
und zoll ainob kintz ffron auff  
den flotzen und pflug daz mit dem  
gachle daz daz gachle heft daz auff  
beiden seiden die waid der groffel  
nach reumt ist die ffron aber laß lall  
werden und verweilich als daz  
in ein kintz daz kintz daz si lall  
daz und daz lize daz daz kintz  
si zum kintz daz und kintz  
und kintz

ein andern spaz und ist der beste  
zum wein

Nim balunaz 2 lot maging 2 lot  
Ernt 2 lot ffron 2 lot waid  
waid 2 lot gachle ffron 2 lot lall  
gachle 2 lot maging 1 lot kintz 1 lot  
maging 1 lot maging lall waid  
1 lot daz ffron oder kintz nach also und  
lall



Saltes wein mit dem voringen.  
Und wandt den salt ab lassen.  
So soll man den selben von an-  
ein rissen laß handlen dussen  
oder ring soll 4 finger breit sein  
Und 2 ander finger lang. Zu  
einander fied dardien und auff die  
fuß zindt in dem in den die  
stünden weil verpufft das klein.  
Dardie dardie dardie goold.  
wenn der stund ein goold soll  
den laß und den laß und stoff das  
laß und der zind laß den wein in das  
laß und der zind laß das wein  
fin; dardie dardie fin; dardie  
3d zind für, dardie zind wein dardie  
oben solte stück klein gestan  
und zu samen in ein klein stück  
galgen und lag ein stücken dardie  
und dardie in den wein. Die in  
die wein das wein und laß das  
in 14 tag. dardie wein das wein

Beständig

Beständig und kühl  
Zim Schwebelring.

35

Nun 4 lb. Salmol. 1 lb.  
Himan. 4. 1 lb. weissen rosen-  
4. 1 lb. weissen rosen, 2. 1 lb. rosen-  
5. 1 lb. vitriol. 6. 1 lb. oxis. 6. 1 lb.  
rosmar. 4. 1 lb. fenchelöl. 6. 1 lb.  
rosmar. 6. 1 lb. koriander, 3  
alles klein gepossen. In ein  
güßing stellen. gedoren. und in ein  
fuder. 2. oder 3 lb. fuder, oder  
nach ring darant, und brunn, und  
fat. Das ist guet für alle gebrechling  
des weins, es si süß. im kühn  
oder kühl.

Nun volgen die wurzel  
vnd kreuter wein zumach  
en.

Rosen wein.

Nimb rosen. von si zeitig vord  
so brich sein elixir ein korb vol. dar-  
nach du ein fäl fast, vnd bring die  
elixer von den rillen. vnd dore die  
auf einem sauberen tuch, in den son-  
oder lufft. Gall si von sin in korb.  
vnd von der wein reynig auß  
zu isen. so laz an 3 den fälten sonil

1  
Nimm das ob mit über goot und thu  
die so san in laß und laß den  
wein damit vor Jesu. laß in ligen  
und laß in ligen und sit in ein  
End mit vor Jesu Wein. so wird  
ein aus Bindiger Köpfler guter  
wein. das es mit zu glauben ist.  
**Ein anders von Rosen wein**

So nim wilden Rosson die man velt  
Rosson fast und habon weißer Blätter  
die du in dem kochi auff einem weißer  
Küch und wein so wol ordnen solt  
sie in ein lein so daß und sprich den  
sach mit den Rosson an den koch  
dannach zum koch ein zuckel  
oder mehr und gieb daran wein  
muß und laß den vor kochen und wenn  
du mußt an sach ist so thu die Rosson  
in ein lein so daß und laß zu.  
und dinst in den sach ein lein das du  
sach und so sich zündt und also so daß  
den sach zu den mußt und von  
mache



manch pflüßling oder baldt das dreyß 36  
manch von den Rosen mit zornen rich  
du magst der rosen darsin thut vort  
mit du wilt thut in vil darsin forat  
der rosen desto krafftiger das geinzen  
man rotte wilde rosen und handt die  
in rotten rosen so wie es das gesmacht  
darsin volhen rosen  
Zu geuchter weiß mach auch dem  
holder wein

Brich die blase zu veltor Zeit wie  
die rosen  
Schlehen wein

Nim 3 oder 4 maß slegen hochst  
darmach das faß ist und stoß die rot mit  
den stämen thut in das faß und  
fiel das faß mit lauten rosen und laß  
mit dem slegen vorigen so wie das  
man liest rot und gesmacht als ob  
er geinigt sein  
Wermet wein zu machem  
Den roten wein brich vor dem roten



so fette noch sein Rauff und Gunde.  
 in auf in lufft von fuet in Aben vor  
 stauß und besalt in bint zum lachen und  
 in ein viner weinreim inu dach an  
 nicht ein handt viel groß dach an.  
 Gesagen was und wief ein miltor vol  
 reinkbar auch in der mast und dach.  
 alles in ein faß und mach das gar voll  
 laß den wein in sich gesen als bündt  
 wein mach aben mit faß ein lufft lach  
 al mit einem näbinger und laß ein  
 pfundt oder züffel dach an anders for  
 und die ein faß gesen

**Wan diser wein am besten ist**  
**und wor zu er guet ist**

Der wein ist guet zu trincken in so  
 muer und in der hitz so muer nach  
 nicht ist. Dison wein laßt alle sch  
 linge mueren in dem wegon ligende  
 auff auch stundt und kreffiget er den  
 wegon dach er dach sein weinkung  
 in ein guet dach dach von weiden  
 buecht wein

Allant

# Appant wein zu rauchen 37

## Von kreutern vnd wirtzen

Du salt drein einen fieschen was  
wachsen vnd gedulten alant 3 lb. welen  
darauf das reitert man mangeln so man  
das reitert man vnd das alant reitert  
nach der wage

Wen man die appant wirtzen ge-  
ben muess vnd wie der weinge-  
macht sol werden

Und sunt Johannes Paphisto gab  
allant wirtzen vnd die weil si zu  
sein so was so wol in einem feigen  
wasser vnd schmeckt das fuit alles dar  
darum schmeckt si zu dem schmecken vnd  
sonst si in der lufft vnd laß si die  
den andern sonnen darum so si wol gedult  
sind so si in ein fieschen vnd sonst  
wider an dem lufft vnd das si so wol  
das si mit schmecken oder schmecken worden  
darum in man so in lufft si in der  
so si oder in einem fieschen so si in der

Wolgeschmecken moß er der gessigen sei-  
wind darß den kessel zu aber als  
als das moß ist, sonnil nimm allant.  
vorigen, nach der waag als vor ge-  
melt ist. leg si in den kessel zu dem  
wein, das si darin gar wol stehen  
du löst auch den wein gar wol fann  
er. vund von der Moß gar wol gesol-  
ten hat. so weil er kanten vund den  
darin nimm die vorigen alle aus dem  
wein, vund zerrot si in einem vasser,  
nach si durch ein sieb vund rinne sie hindor  
in den kessel das si anhalten dem nach,  
ganz den moß mit dem wein in ein  
fessel vund vermisch den fündiger wol  
vund laß in liegen ab er aber mit welt be-  
leß zuseh so mach ein kalen fass der zu so sollt  
oder wein an zu gessen vund sindt diu ein  
altes vasser zu dem fündt zugebracht von  
er nimm gessen das bei jeder 14 tagen so sollt  
das fass gar zu vund vorflutet well vund  
von aber diu wein zum vasser in fass  
vint gessen so sollt in kassen, is er von der  
vorigen zu fort. so schen in mit andern  
er moß frucht in kassig machden. nach  
gessen lisp vund diß sol gessen vund an  
gessen

Im andern allant wein zu ma-  
chen.

Im allant vasser als vorpat dar  
well

vol gadet sind und in sieben gescheit 38  
hier in in ein sacht und als vil lort  
hervir aus dem gesssen hier sij in  
ein lamm sacht ydrot ein linding dar  
nach in 2 vortel vortel vortel gess den  
in ein vol godeslichte seß lag ditz ditz  
sacht ditz in und sacht den gess den  
in 2 vortel vortel vortel gess den  
gess den gess den gess den gess den  
nach in 2 vortel vortel vortel gess den  
16 in ein anders sacht und die vortel  
ding anpeltung in ein anders sacht  
sacht die zwei sacht auch in dan vortel  
gess oft und vol gess den vortel  
den den vortel ditz ditz ditz ditz ditz  
sacht sacht sacht sacht sacht sacht  
die sacht alle 4 auch dan vortel und sacht  
den vortel vortel sacht in vortel  
gess in dan vortel in ein vol vortel

Seß

## Der wein also gema cht sein

Dieser wein künige ditz gess sacht.  
die vortel und macht den vortel  
linding auch zu vortel sacht ditz  
sacht sacht sacht sacht sacht  
sacht den vortel aber ein vortel  
gess ditz in vortel sacht  
und die vortel den vortel vortel  
gess



ziffen dampff die sich in ander  
form gesambet haben willu gorn.  
so magst du vordung zu thun das  
zu nuchen.

**Wen man in trincken sol**

Der wein ist gut in der künstlichen  
und das magst so man sich viel schlaffen  
legen und zu einem künstlichen  
sein ist gut das in ein ein halz gut.

**Ein ander form alant wein**

**zu nuchen**

**Nim alant trincken wolgewa**

sthen schick die zu trincken und in.

frisson magst auch den vollen oder yers.

Geist den in ein kessel thut die vordung  
darin laß stehen bis die oberwinden  
sich abendigt vom korn so ist es genug.

gseten geist dander gseten wein in  
das fast in oder zu dem magst dar in du

den alant wein haben wilt vor voll.

gseten durch ein korn und laß in.

vol vnder einander vider so hast du  
gseten alant wein als magst auch.

Don

Alte und der Bräutchen sein tungen  
und machen als von salz oder wasser  
Liquor du willst

## Item wilt merrelich wein mache

So frucht in zu dinnem bräutchen sein.  
Lange tag die frucht auf einander und gut  
süß das zueßen so werden sie nass oder  
bitter laß ein tag und nacht in einem siffel  
kannst saß in einem massen und saß  
Bouchean dazunder in einem offig  
ab und fringes durch ein fei  
ein dinnem siffel beßelt es in ein glass  
vol der saß. ~~Wilt du den dinst nicht~~  
gerne mag der of Badt und dander saß.  
Dazant dazant vom dinst gerillt und dinst  
und das dinst das mit dinst durch geset.  
des magst mit dinsten saßten und  
nichten das dinsten saßten und  
das dinsten dinst dinsten dinsten  
im brennen wein zu machen

## So nim ein mass hönnig saß

und dinsten dinst das dinst dinst  
dinst es dinst dinsten vol dinst  
dinst 6 mal saßten wein dinsten  
dinst es dinst dinsten laß es vol  
dinst dinst es es ab, und dinst dinst

ein Huch, vund lab icht. Derual  
vns ob wider vom liden, vnd  
lab liden. schenck wider, vnd  
gots dervon in ein vains. lichte.  
vund lab icht vnd vom. In der  
vns bringten vill. so bring ob  
die zu liden. so vns zu liden  
glichen vol. z. glichen vol vns  
nicht dervon. so liden ein glich  
nicht das vnd liden. lichte. In der  
hoffen gilt. In der liden. In der  
liden. In der liden. In der liden.

Sin vns zu kreftigung des  
leibs vnd wider bringung  
natürlicher vnd ordentlich

So bereit die erklärung  
von vns allerley gütlicher vns  
von vns. so vil als die gütliche  
nicht. ein gütliche. In der liden.  
alle liden in vns. In der liden.  
In der liden. In der liden. In der liden.  
In der liden. In der liden. In der liden.  
In der liden. In der liden. In der liden.  
In der liden. In der liden. In der liden.

Alte.

stellt dinst hangende sackes. Und bei,  
 muths dann kistte des sackes in  
 ein kist mit dorensch oder was in die  
 velle und ganz ginsten wenn dinsten solch  
 es auch dinsten seinen zodenz muth auf das  
 dorensch in das kistten von wolle ginsten  
 st und dorensch so was das die kistten des wolle  
 mit dorensch also kistten dinsten  
 der dorensch muthen und kistten  
 muthen also kistten dinsten  
 und dorensch

Im güettern zu machen so ein  
von krankheit der kopff oder das  
Sixn weel thuel

Im mensch der lang krankh  
Belagen ist und doch wider auf kommt  
aber im dem laubt geschicht von dem  
welch das hirt die hilt also Nim  
Imaz weins und, lot unpret Oliver.  
Die bindt in ein hirtel und nim ein  
Plum zupans unpret und bindet  
auf in ein weins hirtel und die  
2 knoffen fangt in ein fast weins  
lag also von zney und wirt das dardine  
41 Die



Item nessel mit einem güeten  
 Wein groff oder mit einem fei-  
 nen wein durch getriben und in ein  
 glass gegossen und beschalt den durch  
 getriben wein todte die wunden will  
 brant wein darinnen thun und die  
 damit bestreicht das verhet den wunden  
 und ist ein heilung und den feulen  
 fleisch und so im ort ein wund was das  
 da kein fleisch hatte in einen grüne  
 then thun ein weinung allein darinn  
 ob steht sich aus also wie ein wund  
 von allerley den wunden ist  
 der

Der woffelwein gut / Dder ingent  
 Ein thut da wemelt kein fin nuch  
 funderen oder wachen / Dder fuch  
 nuch — — — — —

## Gute wem

**B**rich bulius vor sant Johans Tag  
 wem in seinen krafft ist und daz in  
 mit du der sonne gindes nuch in luft  
 daz in nuch in die fuchter thut in  
 in ein fuchter und wem das losen da  
 in und der nuch wem fuchter hat so so  
 nuch daz fuchter mit dem fuchter in der  
 nuch und daz nuch daz fuchter gar wol.  
 D der daz in und der nuch mit fuchter  
 nuch gar lass der fuchter in der sonne  
 also daz der wem daz fuchter gindes  
 gindes gindes. also der daz der fuchter  
 nuch fuchter und wem daz der fuchter  
 bulius fuchter nuch fuchter hat daz der  
 gindes und wem daz in daz in  
 wem gindes so wem an daz in lag.

**W**ider lauffen  
 Waz die der fuchter wem gindes ist  
 wem wem daz fuchter fuchter.  
 Dder an der fuchter daz in hat  
 der

Sett den ob geschriebenes Brot mit diesem  
wein und koch mit salzigem Wein laß es  
kochen und mach es wol geschmeckt  
und es soll sein

## Ein gneten schwebeltrug

3 pfund schwebel	2 lot rommelen
1 lot langon pfeifen	2 lot aino
1 lot mastix	2 lot zimmet
1 lot weißer wein	1 lot rosin
2 lot weißer wein	2 lot rosin
2 lot rommelen	2 lot rosin

Ein Recept wie man ein gne-  
ten brantwein machen sol  
und siess genant aqua vita

## Nun erschick dar die die kre- üter

Masoran

weisse

3 pfund

schwebel

rommelen

schwebel

schwebel

schwebel

das ist der zins

die kosten

schwebel

schwebel

Balkan

. Balsam. Der Minnyan.  
Quendk.

Samtgel/samtn

Quind samtn.

Bei süß. 8 ad.

Borago 1 qz.

allant <sup>of</sup> ~~ung~~.

Engel süß.

Angelica.

Baldrian. 8. lot.

Benedict. 1. lot.

5. 1/2. Der gepulvert süß. Quind  
zu samtn in Ein Kanne. oder  
Glas. Und süß zu Maß Brau-  
ntwein darau. Der qudt süß.  
laß stehn 3 oder 4 tag süß zu ab-  
maß in süß wie du weißt du magst  
dus ein wenig gerührt darzu  
thuen oder darau legen als namlig  
Zitron miscarble Angeline Zitr.



Und der gleichen auch sein gefaltes  
Brandwein aus malz habet  
rocken wangen und gersten  
zu brennen

Laß malz kochen oder melen wie /  
man malz malt darauß thut es zu dem  
Galt reinfaß und geyß warm lassen  
darauf und Kienus wol mit pinen /  
Kienus das es mit Quallat wurd und  
warmes wol durch einander gerührt  
wird dan thut so dant darffon darzu  
das die wint als gesen darinnen ge  
brant es rein wint gebrant wint Kienus  
zu sammen laß ston biß es larsalt wint  
oder Miel das du in dem sandt darin lo  
iden lapp dan gib im soffen von bier  
und Kienus wol zu sammen oder soß die  
soffen und an duff dem Boden das ist  
lassen so du es wol und einander ger  
ührt soß so dorthes oben zu mit einem  
Boden oder Kienus und laß kochen 1 tag und  
1 nacht oder 2 tag die aufkierung wint  
dieses ist an zeig Regier

# Register vnd inhalt dises Büchleins

Das sieh der Wein mit dem Korn also lang mit dem Korn Trinken	12
Wein weis und linder zu machen	3
Wein der mit reißt was ist die farb zu bringen	4
Was der Wein nimbet von dem Wein	7
Wein zu kochigen vnder Zeit ist und zu offig sein vnder	11
Der Ziehe das Wein mit Pfeffer vnder Wein vnder zu zu bringen was geschmeckt das eingesetzt und in Wein von dem Korn	8
Beständigen Wein zu machen	16
Gulds Wein zu kochigen	17
Freßten Wein zu machen	17
Ist der Wein farblos	18
zu machen Wein	19
Es der Wein farblos	19
Wein vnder zu bringen so die koch der	

Verloren

20

Wolgopfmachen wenn zu Marzen.

Und gut lustig. ——— 21.

Wien lang zu halten das es die  
faat beßelt. / ——— 21.

Für andigaten Wien und Esente  
wenn. oder Esigaten. ——— 23.

Wien ab zu lassen. ——— 25.

Wässrige Wien. ——— 25.

gebrochen und faget Wien schon zu  
Marzen. ——— 26.

Für Schümbeligen wegen ——— 27.

Vom Abgelaßenen Wien das  
er nicht weiß werden. / ——— 28

Kommen kund Erntebarn wegen

zu Erntebarn faat zu Marzen / 29.

Das ein wegen nicht Abfall oder  
Brot, Oder dundere farben

Am

Den sich Gutes kommen /	31
Für dem Tischnel zu sein	32
Elische stück wie man sich und	
sich abtrocknen machen soll	32
Kreuter sein zu machen	
Rosen sein	37
Seller sein	38
Schlafen sein	38
Weyn sein	39
Alant sein	39
Brombeere sein	42
Ein Wein zu Kräftigung des laub und	
Wider bringung natürlischer und ordnen	
liger Ginz	43
Salm sein	44
Tris / Ein Brandwein oder aqua vitæ	
zu machen	15.
Brandwein aus Malz haben	
Kocher Wein. gas / zu dem	
45	46.



Für wenn das er liecht wert.  
 Und das er ein güeten geymung  
 bekommen

Benedict vung. 1:	<u>M.</u>
bul dainen vung. 8:	<u>M.</u>
hesol vung. 8:	<u>M.</u>
wein vung. 1:	<u>M.</u>
salz . . . . . 1:	<u>M.</u>
Bischof vung. . . . 1:	<u>M.</u>
Fingern . . . . . 1:	<u>M.</u>
Malise vung.	
Blatz vung.	

# Ein schlag zu machern

oder schreibet eine  
zu ein form

Wirsackelno	}	2. Lot
Zinnatrincken		
Lungen pflaster		
Zitronen saft		
Wiel saft	}	4. Lot
Zinn		
Zinnatrincken		
Wirsackel		

Conditio nall mit gar ein far. 1. Lot.  
Schreib i 10 oder i 16. 6.

unbekanntes Wort

unbekanntes Wort

**B**emühet  
icht wie mit alle wein.

Vor allen Zinsfallen bewahren die best  
sagen wider bösen künster sein  
Dies offig und alle andere getrennt  
müssen soll das ist mitterteil

**V**nd allen mangeln sind  
Zedogen aus den fürnem  
besten bücher künstlicher  
Künster

**M**it solchen stück  
zu bewert. In ghehen in  
trunk vor ein reis aus gangen.

**D**urch paulin schu.

**V**om zutichen zu  
glichlichen künsten zu

wem der mündt Wie

Balsam adon münstl

~~Bingel~~

~~Sanst sanon~~

~~Amos sanon~~

~~beilich z. a.~~

~~borrigo z. a.~~

~~allantostult~~

~~Engelstich~~

~~Angolica~~

~~Baldmanig. lot~~

~~Benedict. z. lot~~



Wie man den wein ein ganzes  
Jar oder Lenger süss sol  
halten der wein  
werde das Jar  
süß oder  
süss

Man soll nemen den

Wein vom dem Pösch oder  
Kallmum, kumt dem zu ein groß  
kass giessem, kumt soll dem  
selbigem abgezessum weinem  
so man dinst kassle strom  
Gießen in ein faß oder lirs der  
selbigem kein kist also gemainigat  
Das ordnung kein kassle, .  
Kist man in ein faß die dem  
kein wasser gegeben mit diesem  
kein wasser kist wil kein süß  
wasser

Man so mag dem Bittenden  
 solte zinsen von dem Lehen in dem Fuß  
 Zins zu dem geben Lehen so leihet der  
 Lehen mildt und walys/finerh leihet.  
 unuof, zins solhet gesegom die  
 Kallen potten und Kallen gomahom  
 mit solhet leihet befehlt man dem  
 Lehen mit allen worts und Kraft  
 siess als ein malz

Ein ander fremde stück zu  
 den weinen 1. S.

Wie man ein fas zurichee  
 soe das der weinen darinnen  
 mit einem weis Roedt werde.

Schmeffell soll man

Konnen, und zu zingom  
 lasten, und was zu zingom  
 ist, so gnuß zu dem ein was.

Und daruach sol man zu wider forrad  
Einen und widerumb lassen forgen  
wie vor so leicht er geruimt kan aller  
sein er schodligkeit man sol dinst man  
en bringet zu ein weile künstlich und solst  
künstlich zu ein hoch ob ein forner kan  
und daruach klein lassen und dinst  
ein süß Roden das puluer bestalt zu  
einem künstlich daruach ein einseit  
für künstlich dinst klein gepossen und  
kunt künstlich dinst als vil als dinst  
dem ein daruach der so stille schon  
dinst künstlich schon künstlich dinst  
Ginger Quat und zu last den schaff  
et und dinst die schon das dinst die  
weil der schaffel künstlich in der  
schon so schon das puluer daruach  
dinst dinst dinst so sein die schon  
Brait zu dinst von man teil  
Weil kann in ein ein fest dinst  
Weil brait so vor das fest dinst  
sich

Sing und zünde die Feuer an zinnen.  
 Nach dem andern und gult zu in.  
 Das fast so lang bis es wohl brennt.  
 Damit über den andern ihre dem  
 driten auch also das fast über wohl  
 A wol. Damit kein Rauch heraus  
 mag und nichts auf das Feuer  
 willt so magst alle diese Feuert  
 Zu der off schicken das zinnen.  
 Ihre aber kein darin so weit der  
 Wimmer Rummig oder rotfarb und  
 Bleibt alle Zeit weiß und frisch und.  
 mit kein oder zünde man.  
 für zu über landt oder last in ligo

**D**as ein wenn nicht  
 Königin werde.

Mein Wein gestoffen Vorrath halbe  
 und den in ein Wein gestoffen <sup>braden</sup>  
 von sandt viel salz zu rinnen. <sup>in der</sup>  
 Flamm und zu go fündt und. <sup>in der</sup>  
 über



über auß laß es golt von

**W**enn ein wein ist köning  
worden wie man na heft  
seht soß

**N**imm ein handvol saltz daruon  
das fest groß ist. laß das auff ein all  
es laß soß werden das ganz glim.  
es ist thut das ein fründt dir  
ein und mach es zu und laß es die  
einander abailen haben wein  
mit du müst mach ablasen das mit  
gilt du aber thut wein du wilt  
es auch groß sein das auf Noigen  
der — wein

**G**oder wein auß gestand  
en und braußt wie man du sel

stet sey

**N**imm ein pfist-büchsen den wein  
den teil einob soß thut das ein  
das

48.  
Dauß seß undimb. so wird es pßon  
Und quet Und lauter. Item so es anst  
pßet. Und pßant. Am Klai ad.  
Zu bey einem Bey einem pßindt luff  
Zugogen gant in dauß seß also zuipß  
so sezt sich der vaim und rindt still.

## Seigern wein lauter zu machen

**N**im Kappen und Reibten  
lages in wein so kumbt es rindt  
und zu seinen Reibten

## Trüben wein lauter zu machen

**N**im dauß weiffen van Eisen glanz  
es wol geht in wein so rindt es Klai.

## Dicken wein dünne zu ma- chen

**N**im senfft und pßet den Klain

mit wein in einem seufftwillen  
Und geist den in das faß zu den.  
durch den wein eine wunderbare  
ander mit einem besten reifen  
von gründe auff ein gutes wein.  
laß in z wey ligen seufftwillen

**W**en sich der wein & kert

**W**en man mit wein weiffen  
mit wein in dem geist so weiffet er sich  
ganz und reist plan darumb selb  
in dem der selbigen Zeit und der laß

**W**ien weiben wein gut  
machen

**W**ien weiben wein gut  
machen  
ein wein in dem geist oder laß  
ein wein in dem faß eine in mit einem  
laß den reifen der wein ist seufft  
die wein in dem faß zu gründe den

Gefen

501

**S**o der wirt schick  
und hat sich verkeret / 3.

So sein so ein halbes gülden  
daß dies muß zins sein nicht minder,  
es sei und es ein ander ganz als  
dan in sein zins in sel so weit es geht

Ein lehe gäuten wenn du ex  
kommen und zu kaffen

Wann der wirt von seinen pfund ist  
und pfund mit und pfund von  
man in ein pfundt so ist es ein wandt  
und der wirt mit in ein fast gegen  
gehorhen ist der best und an  
gehorhen ist pfundt

So du wilt gäuten sein be halten  
so solt du das fast vordlich oben und so  
du ein wirt danc getrunken hast



Andere Teynen L L L 888  
Wiltu binden meine Geystliche  
then

Mein Kindeu verfugeten solt man  
vil besser ist zu binden Kindeu  
in den Wein und mein Kindeu  
solte schmeckt von dem Wein und  
thun ich zu dem Kindeu dan  
sein wol mit an dem solte und  
laß in Kindeu bis an den Tag  
schmeckt von dem Kindeu

Wenn der Wein nach dem  
Sas oder nach was anders  
Schmecket

Mein ein hand wol salzion  
in ein schmeckt Kindeu  
ein und Kindeu in dem  
se vor dem den Wein den abge  
schmeckt in einem Tag dem  
Kindeu

Also es wider herant ist 11888  
 Soder wein begint sauer zu  
 werden

So thu darin ein wenig saiften,  
 laugen so verget zu die sauer

**Das** der wein gütlich und sa-  
 rech werde

Ein wenig rothfarbte oder weisse  
 godort und lege in ein netz das  
 wein gütlich und saurech //

**Wen** der wein seuer ist und mil  
 mit kear werden

**Seuch** in ab und in der wein  
 zu einem gütlichen seuch sich  
 warnungsmittel das nicht und loger  
 in einem bis sie darinnen seuch //  
 Kommen laß als das seuch seuch  
 aus dem faß und seuch oder seuch

der milch darff ein hin ein bratzen  
oder ein das gest mit dornen ein  
halb stund so ist es kler.

**S**eyen ein Zeitom  
erren

Nim auf ein ein ein  
ein Quartel wasser. Ein  
Pfund Salz, ein Maß Mehl,  
bind ein ein kler. ein maß  
gestossem ein. Bind  
ein ein ein.

**W**illt ein ein ein  
das me ein ein ein  
ein ein ein

**N**im ein ein ein  
ein ein ein ein ein

ein

Anckelbain, Kneib ein Wein  
 Topf kocht ihn das Anckelbain  
 Darin / groß des Weins 4  
 maß darinnen / Laß es ein halbes  
 Stundt kochen / und Laß es  
 wider Wallen kochen / groß  
 es wider ins koch / kocht  
 Gemelt die Kegelbain darinn  
 so hastu ein guttem Wein /

**So** der Wein Vmgeschmack  
 Ist worden /

Kneib ein Kraut das heißt Grian  
 Und Kneib ein Wein Topf.  
 Darin ein maß gesamt / und  
 koch es mit wasser / und



1  
Finn das was darmit duß, so  
gewinnt du kein widerwund  
ein gütem geselecht, so

Vundt ist du kein zäse wend,  
Denn Feigen: so Feig zu ab  
in ein andere was, duns dorn  
oder Dornen. Vund Wein zu  
vinnen funder & pfundt  
wein, sein: stoß zu Klein  
kunt geuß daran ein maß  
gütem wein: kunt & maß  
des Leinbarn wein: den du  
abläßt. Wein: wall, geuß  
Funt was, so Kompt der  
Wein wider zu seinem Dornen

52.

**Wie man den wein kost**  
soe: do er verderbeme seß  
oder niest!

Wann du den wein abzunest  
bann du fottom: so laß die  
hoffen alle tag von und die  
gottlobt dann auf christen und zue  
wirst die hoff in vergangenheit und  
sinnst so vor dir die dorein in  
die hoff mit einem pr. Glat.  
Nest dann so er dorein die dorein  
dorein dorein dorein in und laß  
in dorein dorein dorein so sich die dorein  
sich dorein.

**Was der wein in güt**  
ten stuxischen geschmack gebe

**S**ich fust samen die dorein in  
graten dorein dorein und macht:  
In pflan und bleibt die hoffnung  
dorein dorein und gibt dorein  
54

ein Bistum prunkten geschmack  
Denwein lind zu machen

Nimm dreyssig Kinder und mach  
apfel darmit und thut in den  
wein so wird es lindt

**Wenn der wein ein Bes**  
en geschmack gewinnt und de  
s ist wenn er schimlich oder  
sonst mit gewesen  
wäre

Nimm ein faulholz klein in  
schalen und zerkleib in dem  
wein und laß den wein so  
lang in dem tagen so  
als du das faulholz verzeuget

Wenn

**Wenn der wein sich zer-**  
 Brechen und verkeret hat  
 oder ist abgeschmacks werden

**Nun** zardabenedicta und heys  
 in warmen dem brennt sy wider in sein  
 Kruft und macht in weislichend

**Wenn der wein schwer ist**  
 sticket oder saurer werden

**S**chlag in mit Zinsen laßorten  
 storken und stündt darmit durchsicht  
 zu und wandt sich in und sonat  
 den Wein darmit gebunden sein  
 und pflegt dem Wein abzuwaschen  
 damit forderst es in diesen lügen  
 geht darmit geht ein wenig  
 Zinsen müde darmit abzuwaschen  
 55  
 Darmit



Vom Wein Haber wol gewen  
erklein und frucht

Wen der wein künst ist und  
Viel frucht und zucht und mit seiger  
Nest getragen, so ist darvon ein  
Ziegen milch und nicht durch einand  
in seiert das wein linder und frucht

**Das der Wein beyrdt gesch**  
maut und wärer wandelt  
Bleib wenn man in an  
gedeyfft hat

Wen Werdasien ein thier und  
thut in in ein socklein und hangt  
ins fust von den wein will auf  
thut so bleibt das wein beyrdt got  
seidlich und vorwandelt sich in  
wie lang man darvon künst

**Das der Wein guch**

Werde

# Swerde

54

Wim hangen von sünt hieff  
garnet von den groffen schneid  
das rote häitlen darvon und thut  
die kien in ein schneid hieff  
und hangen in den sünt  
so weit in Lüt

**Wim Wissenowa**  
nen im Dweite seß oder  
mit

**Wim** Wanz holder boer und  
laß sich in den wain schwimmen  
Linger soist der roten gerost fallen  
sich aber zu günde so zu darvon  
mit

Mit wasser gemischt oder ge-  
den selbigen stein in einem neuen  
Krug und rühret in laß dem  
sonst darmit laß zu rinden salt  
wirdt rait er zu offig so rühret  
wasser zu füllen

**Wiltu in das wasser  
er aus ziehen**

Nimm den groffen yntzen und  
schel den von her auß und leg ihn  
zu dem stein so wirt er das wasser  
her auß zu sich

**Wiltu Roten wein  
Bla oder weiß machen**

Nimm das rotte von 12 Schindeln  
schliffen das also das schiffen zu  
ein klein theillein und zünd  
dadurch den roten stein so wirt

Ein Blank und — weiß

**W**illst du nicht weiche weh  
 ex dem wein schaden  
 Bringen

**E**xpliz so man das weins sichten  
 für den ost winden und das für  
 nach für übrigen sitz und voll.  
 Zum Sichten weins weget dancet  
 oder blitzer so soll man die fust  
 wol besetzen dancet ist dem we  
 pfundlich und steht zum auf was  
 man zu schlinget haltung nicht.  
 Also dancet hat

**W**illst du erkennen ob  
 ein wein beständig  
 sey oder  
 nicht

**N**imm ein Rohr das gar hol ist  
 und



Und soß es durch den roten  
Fuss bis zum Grund durch  
die besten und Galt als den durch  
Kohle oben mit einem fingerzwei  
Zinckes herab und schmelzt zu  
den besten Künsten sie also bleibt  
den reinen König seiner Farbe und be  
stendig hat aber die besten rein  
als Ziegen geschmeckt so ist der  
rein mit beständig

**Ab** der wein bestendig  
bleib oder nicht mit

Habt das wein aus einem  
Fass mit einem Kohle zu rein  
ein Binder ist es bestendig so  
Abzug der Zeit oder schmelzt  
dann

Das süßgen Olibi Algen das phlegma  
mit dem Guss luring soist das

— dann mit beständig  
Wer des weins pflegen  
wil wie er seine Gas halt  
en sol

Der Wap die Gas zum or  
den von der besten und still  
sich sein auß mit Galtz refferen  
und trinkes sie wol und oft,  
an der sonnen und beuenden.  
sich oft mit weinend oder Eimer  
phlegma leicht aus der funder  
dass in dem die gasen von und  
wilt lunters geben und beständig  
wilt

# Wiltu dem wein den schwert nemen

Wiltu ein wein doff oder  
lassen und lang lag in auff die  
rollen das er weylgütend sein  
wund sticht in über den wein  
so sticht er den wein an  
ist wie wil du milch  
Wein sehr Ferren du ma-  
chen das frischwert / s

Wiltu 3 oder 4 sauren öffe  
guade die und weiff sie in  
den wein und wenn im der ge-  
schmack so thut sie wider heraus  
und thut sie milch frisch werden hin  
in das thut so lang bis er selb  
geferren hat so wird er frisch und  
gut

# Wen man den wein zu

So Heu lassen soll

So wein zu machen und von der rebe  
bleibt so zogen sich der wein und gien  
aufs man wirds dazumal gelumen  
im zeh selbstem Zeit kein loß lassen  
so bleibt es an wandt . .

Wiltu das sich der wein seze we  
du in gerüret hast

So

So theu dazumal klaino bis sol staim  
dies einen daltum dazumal aufstaim  
heil der wein so zogen sich schon dazumal  
dazumal wein nicht Jere

Wiltu dazumal dazumal dazumal dazumal  
so zogen sich der wein und gien  
aufs man wirds dazumal gelumen  
im zeh selbstem Zeit kein loß lassen  
so bleibt es an wandt . .



# Das sicherer wein wider Kreken oder seiger kre de

**L**egst in ein gang fischerwein  
ein dinstheil ayner rübe. Vom  
gütern wein gabsandt. so wird es  
mit süßer v. das misstung send.  
lauter klar und wol geschmakt  
zu trincken weil es inder. Das  
ist in der wein er gürat.  
Sie Probieren ob es seir in der  
weir sey.

**S**ie können auch ein das von ein  
er wein laubten das ein klein  
gelocht des in wein so ist es ge  
rath! selb es aber an den besten  
so ist in der darindien. er  
nim das selbigen wein zu ein  
ein klein fasten. Vornach  
in wol und das in 3 tagen

• Zum kufft hangen war als dan für  
was in darinnen ist der kufft herauß das  
was for bleibt darinnen oder zu zeiten  
vorhandelt es sich auch in offnig

Ein wein die farbroder zu brin  
gen

Nun zu einem feinen wein  
Ein Bodebevelschmied und sein  
einigen Linnen seß die bis die von  
ten schafften darinnen Linnen war das  
nach in einen Reinen wein und  
thut sie also ganz und der die milch  
und dar nach ins faß übergeben  
wein rot mit einem geschaltten Holze  
füll und ston in dar nach zu nach  
14 tagen ist der wein schon und kufft  
ig die milch giebt zu die farbe der  
wein den geschmack

• Oder sich lag 24 wochen lang und  
min

Nimm geliebte son sandt und gung  
sinnlich und doch nicht ein  
Wollust nicht und so einander und.

Geist zumal in fast Gottes mehr.  
Sinnlich und nicht dem sein mit einem  
gesaltene lebende Goltz-rol  
und so einander

Schübe Zünden. Eghen Zünd  
leben so in der selben, allein.  
Ab oder schaffen es ist vinderin.  
den sein das vinderin der.  
gebrachten — wenn.

Das ein Wein Nit breche  
noch an der fahb Vex,  
wandelt werd so langer  
Wehret

Nimm in gebrauch der sein  
in mit dem sein die und vor  
Weis

Klob den Fundt damit die  
 Zunder im Kober zupfen und den  
 feblain daz geschick in sein oder  
 4 fingen daz auff den Fundt,  
 das der sein mit aus rücken  
 Kun die Gley den daruff einen  
 grünen waschen und bordinen den  
 Fundt ein lufft loddlein macht  
 das selbig so oft in sein gelassen  
 Gast mit einem zapfen dufft  
 gehabt — wider die

## Seigern wider zu bringen

Man ein loder hol gestoffen  
 Man stam und sein Kober  
 Zupfen die darinnen bündlein  
 mit dem Gast nupfen hol loder  
 einander und gupf in Gast und  
 die



Das 3 mal nach einander berey-  
teten 1 Heder mal wol mit 1  
einer Klappen sammel darmit  
den phain auf und hüt in wider  
ins fast still das fast mit gar wol  
werden es bereyget es laufft  
sonst viel aus

**Oder** hantke ein handvoll  
koffel mit dem anhangen gar  
nügt ins fast und ob sy samen gar  
ten zeitig oder mit so hüt in  
wider darmit 2.

## Zu anders seigern wenn wider zu bringen

Nim ein Rorax das abgeseh  
den wirt und dinst wirt  
heil so viel saltz sind es in einen  
neuen haffen voll und waschen  
Es woll ganz also heist ins fast  
Do

Beredsamkeit oben ist bis,  
 es ist als woltz worden.  
 auf hundert Geis oder stulz blanz  
 Darin steht darinnen. fupf

**S**oder wenn es ist ein t.  
 oder andick

**G**enick in ein fiedor ein  
 Korber Vol lango San Zerschne.  
 sein raetten gerungot von belgo  
 wird ein pfundt wirts warts.  
 so wird es fiedor dann an Zirkel.  
 Gehiet

Das sich der wenn mit Vexrege

Vm der Bitten Mandt und  
 Bortum Ihnes in Kalt raass.  
 ffollo darmit die Haut Gmab  
 62

Gib nicht das Ander klain.  
Und laß in sein  
Das der wenn wieder zu  
im selbex künb und  
gnet werde

Schind das Wirtz Dord  
wird und Zupflung das denbal  
mit einem salz und ganz zu sein  
Und Zupflung in die so kommt da  
wider zu im selbex zu drei lazen  
Dann laß den sein ab das er  
mit schwerfornet werden nach  
Im ägen so wird er gult  
Das der wenn mit schwerfornet  
wird de Min

Vm z. stück inwendig.  
 Und lege in Wein das almb  
 so wird es mit gewerkter.

**Gutten Miltren Wein**  
 zu machen das ex ble.  
 ibt s

Von dem Wein gewalt so  
 sol man ein stück stück das  
 ein Dangan in einem sa  
 ben facht und das stück  
 lög. das macht das mit ein  
 almb. lög. lög. lög.  
 so bleibt davon in einem  
 und ist sich sehr und lög.

**Wien gutten stiefen wein**  
 machen

Vm den Wein von stunden.  
 Von der halben und lög. in  
 in ein kessel und lög. in.



Dies fieden bis der Dreydaighl.  
einsündt darmit thut in in  
ein faß so bleibet er das  
ganze jar — Süss

So ein wein einöbeln  
Ichnoth Hau

¶ Nun ein Handtuel salzichen  
und also vil gefften fülle ein  
grosse galgant rüchelt miten  
entzwey thut in ein leinut  
fürklein zertheilt drey oder 4  
tag ins faß so hebet der geßma  
cht Auf

So der wein auf frefet

Ein fleiß zu einem einöbeln  
ein

ein Pfundt laß Zögen geniß dz  
 in wein also laß so forgt sich der  
 Wein — und — nicht still

Wie man alten Weib  
 er wein wider netz mache  
 Toll

Wend in Herbst Zeit ist  
 so im dinst den 10ten bruch  
 laß den Wein in ab in ein  
 große kuffen und laß den  
 den kuffen ein mal waschen  
 ist so ein dinst und 12  
 in in den Weib den Wein  
 das er über den dinst zusammen  
 laß laß in 3 tag also sein und  
 kist in alle tag 12 mal was  
 laß einander das er sich was

was man darmit groß in dieß  
die die dem nicht mehr in dieß  
Und die in dieß zu die geist  
faß und laß in die verzeihen das  
nach dem er verzeihen hat und  
lauter ist worden so zieh in ab  
Und mach ein gutes ablaß das

# Im Folget

Hernach von etlichen  
mosten.

Wenn die most mit Text  
en sollen damit sie  
sich bleiben.

Wenn 4 oder 5 eßfol die da  
sich sind pfeind die mit Zedig  
und

Und wirff sie ins fass. Und 140  
 von die öffel ins kufft. Solche  
 von solches in aber solch. Darin als  
 lutz demost. Von zorn hat als  
 den rind sie wider. Gegen so  
 vint er adal und gut.

Wie man gütten vöm rind  
 en sol machen

Von dem rind im zornen ist der  
 von es begut als zu nimmend  
 Es von dem zornen rind ist so.  
 zorn ist nach dem rind von der  
 Kollonikant und da zu gepost  
 faren rind rind. Von dem  
 gut rind rind. Es als rind  
 ein andes zornen von sich hat so.  
 fagt so rind in aber als und der  
 rind 4 mal und es hat fass.  
 mit rind gefullen von zornen so.



Wilt so sein stück und güt  
das zu fröhen und trüben

Das sich der wein nicht verlore  
mit Gerche oder ungeschmack  
werden

Wen du mocht der wein hat so  
höchst dazum sein samer oger  
sich nicht salin oder phorfig  
als oder thut verhalten  
dazum die weile nicht oder gort  
et mal . . . . .  
das der most kein werde  
und ein gütten geschmack  
über korne

Wen gebrechen lornen an  
dazum offen zu sein in der wein  
thut in zu sein dazum  
so

So er der Sonnen lust oder 4t  
 in sein macht danksich.  
 Kein und gib in ein garten  
 gedenck

Wer wein bewahren wil  
 daz er nit brer he als lang  
 er in halten wil

Der laß man von vint  
 künstler sein von walden  
 most luffen durch den  
 sonneit der wein vor gaffig.  
 und sich

So der most nit über  
 den

Die Konsumen daz in  
 so den besten sich und nicht wol

Riacht süßte und flouß  
der magen und das heubt  
Das sich der mose recht  
verfengt soinder werha  
ftig und starckh werde  
fennung gesein in wey  
gallen heist das reys  
mit verfangt. s  
Das der mose guet und  
starckh werdt s

Man gesolen und in wey  
gallen in ein yadus mit  
2 oder 3 stück. merkt  
den wein starkh und guet  
haben aber adinsten wey  
den wey ist oben sonil

Willen



Willu gäßen rei 42  
 nischen wein oder most ma-  
 chen das er recht und süesse  
 bleib und muß senger  
 werden.

Wen der wein.

oder most auß wasch de  
 anstat. so nim ein gebrauch  
 wein. das güt und stück ist  
 und ganz zuein oder 3 halb  
 pind dartin. so wird er dann  
 auf güt. wenn er sein zart ge-  
 habt hat. und mag in  
 zelson so lunny in wils  
 Das der wein most wird  
 er zu wein wird geschmack

Über korne

Stoß Bräufriß doreil en  
 wort



mit gittern in der hant  
zu dem maff bis zu dem maff  
hoger binter ein gitter gezeichnet

**Ein** Weinliebex zu machen  
und wolgeschmacket  
der er gemacht ist

**Von** gittern  
und also daz. Die nach geschriben  
sind die dinstung gabant 2 lot nage  
olain 4 lot Zinbon 4 lot Zinnstein  
dore 2 lb Pfefferkörner 1 lb weißer kör  
und lasse es alt lag mit dem gittern  
von rein stoffe darmit salz von rein  
abkochen und von gittern abkochen

Zu

In der abgeleiteten Wiedervorstellung  
 In ein geistliches saßmaß demnach  
 gefallen ist ordnung nach dem die  
 dem reinen hofflich suborniert

# Wen der wahn mit sehen wie werden

Nun ein ringstein und  
 galt das vol heißt ist und sehen dann  
 wasser mit dem ringe bringe  
 und und ginge es aben dem dymel  
 finnen, dann dymel es fass dymel  
 das was ein gungel lücker und fass es

**Wie man allerley**  
Krütter wein machen solt  
Vnd zuerichten / 3.

**Wie man gnetten**  
weinniet wein machen  
sol von alten vnd  
Neuen braus / 3

**Item aufem Rine**  
Ein handvoll rannmisch, die quast für  
Vnd 2 löffel landtweins / ein hand-  
voll dattwogen, / 1 handvoll fischzunge  
Vollstet all das in einem dicken Saft  
ein gessen, Vnd handvoll dunnem  
dun, / 1 löffel 3 das fisch mit gar dem salt  
spon ein, Vnd ein quast will, dunn  
nach so dreynd, das fisch sein fleisch  
abstelt, so ein dreynd, löffel 3 ein dreynd  
wein dreynd, Vnd dunnem salt die  
weinmisch, dunnem salt in eigennem  
Vnd dunnem salt nach so dreynd die  
du dreynd, Vnd fülle in ein mit quast  
wein

so hastu ein comendat sein.

44

**Item** Aber Gumbach und

Gumbach wondt einig ist seinigst.  
 weisse das getal sein darzu nimen.  
 Die missen gelassert sein ein wist.  
 und dinder getindt sein an dander  
 nicht anders sondern darmit die die über  
 angozungen besitzen und sein zu sein.  
 Zu fast und habrecht das sie mit dander.  
 nicht liegen bleiben und laß den sein  
 und das zohar so hastu gütten sein mit  
 sein

**In** ander weiß wer

vinet wein zu machen in.

Sal ob man die vorigen stoffs

nicht zu wegen bringen

Sünde.



Nimm Butter die verweicht dieß sei  
in ein weinß faß ein handt hoch sambt  
etlichen güeten frischen most und der  
march den stündt und laß ein clain lufft  
verflain so hastu ein güeten wein  
bereit

## Wie man weissen Rosen wein machen soll

Nimm arthels Rosen den die man  
heißt gelbe Rosen das die an der lufft  
und thu die dampf nitens sein, der off  
Rosen ind prang 1 du ein dinstuch mit  
leinen dinstuch, das thu du nitens den  
das saß, dar in oben anisset. 1.  
das saß dar in faß der Rosen off und 1.  
dann dar den stündt oder 2 stündt  
ein güeten Rosen wein 1.

Huff die weisse magst du auch ein  
Rosen

Roten Rosen sein wunderbar 45  
 Zim Rosen sein müßte sein  
 Rote Rosen aber  
 Wie man gütten salzwein  
 waschen soll

Nim salzen abgeputzt und der  
 Zehanning die weil sie in große Kraft.  
 hat die doreu dem lufft oder im ein  
 badtessen und mit anderson dandis  
 sonne mischt in die krafft die wasch.  
 zu gütten in ein wascher und über  
 sie in ein sack. als weil die gütet.  
 oder als weil du sein waschen  
 will. und in dem lafen. wenn das  
 weis. was trocken hat und an  
 say ist. so hantich den sack mit  
 das will werden dallen in dany.  
 weis. und was wasch den pünd  
 gar voll. das hem dany  
 gar an dem. weder von wasch.

Nach von den Ballen in 5 den  
6 Tagen müßten den malin an  
thun und den sach wider her  
ziehen so hast du ein guutes Ballen  
Weinungsfach nicht. **Auf sein andere weiß Ballen**  
**Weinzie wachen / 2.**

Es Nimt guutes gedultes Ballen,  
und wach so fast kund zu, die ge  
schwindigkeit guttlich ist. **Im**  
**das lufft mit den das summe, bünd die**  
**zusammen und für die zu ein lufft**  
**und guet das in einem wach**  
**und der dyndt der fuff die, drey**  
**wach wach mit dem, die der wach**  
**füren will, wach der dyndt, fuff die**  
**wach der fuff die Ballen, so fuff die**  
**lufft so lufft ab dem 2**

**Und wer von dem selben lufft**  
**lufft so ab dem dyndt alle ab dem also**  
**ab dem dyndt so in dem ab dem also**  
**ab dem**

Welchen tag Quinck demfest gehalten hat 46

Nieman weiß de wein machen

Soll

Nim ein sol seil du wilt und bünd  
 die einen Postel das sag die ston alle den  
 an ledigen deumst hies sy in einen zwill  
 iden seil und quast sy und nimm ein  
 brennig seil und quast den seil in ein  
 lein und quast gutten ein den zill und  
 nimm das seil zill und laß zu seiden  
 den zoben durch ein sollen nellen soll.  
 noch man zu den seil seil soll.  
 den seil seil seil seil seil seil seil  
 seil seil seil seil seil seil seil seil

Wie man ein

wein machen soll

Soviel man ein



Die muthen wils. so nimm zu ein  
Wadenmaße ein pfundt gedenck Allant  
schneide und schneide abgebohren is abail.  
Sich noch geben is so schneide sich schon und schneide  
sich in den lufft und hab acht das sich mit  
schneidung abende. Darum im herbe wils.  
so sich und lag sich in ein Poffel oder huf  
forn und geuß den zu durch ein pfundt.  
4 maß guttes schneide darzu sich zu laß.  
wels stücken und schneide es wels und so die  
Allant schneide wels geßten gut so nimm sich  
herund und der bris soß so wels in ein.  
an anassen wils sich durch ein schneidelein  
thun sich darum schneide zu den dorigen.  
sich Darum geuß es in ein schneide  
schneidelein soß es in den Poffel und so  
es nicht darzu schneide es in ein schneidelein  
mit wels und laß es ziehen und so der  
wels in acht lagen nicht ziehen wils so

Wils so.

ein solches dardie, so gied es, und 47  
 die wieny erhebt sich zu, und  
 dardie, till das hat die, und  
 den wien in sat, is es die, liler.  
 so gend uns von dardie, also gar.  
 in ein quiler, alland, mein.

Wie man Hox weinmaisen sol.  
 Und die bereiten 7.

Es nimt ein dardie, so, dann, pleyden  
 von dardie, und dardie, so, dardie,  
 ein ein, dardie, gederte, gnd, 3, 5, 7, und  
 ein, dardie, dardie, ein, dardie,  
 dardie, ein, dardie, das, das, das, das,  
 und, das, das, das, das, das, das,  
 dardie, dardie, ein, ein, das, das, das,  
 dardie, dardie, das, das, das, das, das,  
 ein, das, ein, dardie, dardie, und, das, das,  
 dardie, so, dardie, ein, dardie, 3, 5, 7, dardie,  
 und, und.

Dies, dardie, dardie, dardie, dardie,  
 dardie, das, das, das, das, das, das,  
 dardie, so, das, das, das, das, das,  
 42

**S**Item: Auf solche artzney  
man ein form artzney machen solt  
dass man die form der artzney hieselbe  
kumpt also dinnig schneidet und  
in ein kasson ein weisse linnen und  
in der luft trocknen lassen...

Wie man vordarckter wein  
machen soll.

Man darckter wein auf ein kasson  
artzney ein pfund die kasson ist  
zu poß so klein in ein kasson  
in ein kasson so klein und so klein  
die in ein kasson so klein und so klein  
man darckter wein so klein und so klein  
so klein und so klein und so klein  
so klein und so klein und so klein  
so klein und so klein und so klein

**A**uf diese artzney man ein  
kasson so klein und so klein  
so klein und so klein und so klein  
so klein und so klein und so klein

auff ein end 4 lot zündend  
an Das glantz mag mit  
ang maßen Nigeln weis  
ein auff ein end weis  
3 lot Nigeln s. 28

**Ein Volsat**  
**herauch etliche**  
ein pflege das faß darmit  
Zu bereiten das der  
Weingirt  
Reib

**Ein einpfünde**  
pfeffer ein lot lungen Pfeffer ein  
halb lot zander ein halb lot zing  
strunden ein lot muscaten ein lot



On Neysen Rhipusen ain lot  
gepoffen alder dinstal ain lot galyain  
ain lot aind ain lot imbre ain lot  
Zinnamen andert halb, lot outjian,  
andert halb lot Jurep Buxen andert  
halb lot allain andert halb lot Zitoren  
Andert halb lot alind undert lot  
alifunest 24 Jarulid gelt

Solde puch puch zu fulen danna mit  
gelben phosfol brelesten and nime ein  
grabrinne dinstal Zerstos dinstal dinstal  
phosfol puch das fuler das ainst 50  
hast ein queten ein puch

Von disen Eingefloren magen  
den ein puch phosfol and die alain  
Zerstos nach dinstal quet dinstal  
Einander quetlere ein  
puch dinstal

Swaen lot schaffel 1 lot zwaerz Damar ein  
 lot alidam Rattig samen ein lot herigon  
 zwaerz ein lot Damarz ander halb lot  
 Zinntrinden ander halb lot mischt  
 blincken Drey lot alidam alidam ein  
 Swaen lot gongstern alidam alidam ein lot  
 galgen ander halb lot misch 2 lot gongstern  
 ein 4 lot alidam 2 lot alidam ander halb lot  
 Zinntrinden ander halb lot herigon ein lot  
 halb lot Zinntrinden ein lot

## Ein ander güeler

### Ein Schlag

Ein Lu Vogel blincken  
 ein lot Zinntrinden ein lot herigon  
 ein lot alidam ein lot herigon  
 Zinntrinden 2 lot herigon ein lot  
 rechte ein lot

### Ein ander ein Schlag

Zinntrinden lot schaffel 2 lot alidam ein lot herigon

Langen yffers 2 lot Magelin ein lot  
Alupatou ein lot Camffer 1 lot Ynais 1  
ein lot Yppelin 1 lot 1 lot  
Gran adaphs ein lot Rumpel Rintel ein  
lot Zinsterinden ein lot ransat blis

**Vom büer**

**Sieman hier mit**

verasoll das es lieblig  
in trunken sein

Spurk durch ein hall yffend und das

die dreyen mit 1. Alupatou und  
**Den ein vierer**

sanix voorden wiff dem  
früts oder sume

Alup ein samndel dalt oder zels  
halb drey drey drey ein mess oder  
Zins



64.

Indo verlassen und auch durcheinander und,  
 lag ein Stück mit einem Pfund

Darvor und laß es also überausen

**Das Bier in der Bremssta**  
**ff und wolriechend zu**  
**maachen**

**U**im ein Stück hart und oben,  
 man den Stoffen und schiff es in den  
 Stoffen und laß es darinnen hängen so,  
 es nicht so gut und andern

**Sie man ein Bier**  
 Das saueremisset, sol reitert.

**Schmeidl** Wenn man  
 einen und schiff es an  
 das Bier die weil es noch gar  
 warm ist, Benimmt das saueremisset



**S**ie machen Bier  
sol wol geschmack machen:

Man sol nemen ein faß: daran  
man nitling geschmelt hat: Darin  
sol man das Bieren Bieren griesen:  
sol nimbt das Bieren dem geschmelt  
das nitling an laß: und nitling  
und lauten:

Dasz Bier fiesß-bleibe bis  
auf den letzten  
Brinck.

**E**in hofften Ingefortung  
oder fiesßhandel in ein dem nitling  
faß und fündt das faß zu und laß:  
das faß auf den Boden und fiesßet an  
den an dem fiesßet an und laß  
das oberste Boden ein laß laß:  
So bleibt das Bier gries und

**S**ie machen ein Bier zu sonder  
zeiten:

65.  
Zu dem alten man er und phant  
mit sol vordem das er nicht abfallt  
oder sich davor nicht lungen man darmit  
phant

**W**ein fruchtig ist das er dem  
voligen tag so man das bier abt  
anpfehen gelagt ist adon den vord  
es in das faß bier darmit zu tun  
und man den frucht adt zu bleibt  
Zu frucht und gut in dem

**D**as ein bier wird saner vort

Spank Zontan das an dem vort  
Euler Baum und vortan darmit  
Die Zeitig vortan vortan allen die  
flut die magt und luter darmit zu tun  
gibt in die vortan vortan

**S**ie man frucht bier  
sol man dem

Nun bier dem Holz an dem sofft ein  
76

Wie man ein vier sol. Lied  
Lied und Klaxen machen

[illegible]

Ms



**88** Sie man geobvnd  
 sauerbier gnet lustig zu  
 trinken soll.  
 machen

**89** Gerst waißenbnd

Abmung zu mit haffon. Ioh soll von  
 bier und schüt ob in Iach faß oder hantel  
 doch zu roffnen abritzen mit an in  
 faß ob abrit schiß oder in haffon und Iach  
 die zu an in fuder bloß in an  
 ande mit quaten bier gneß in Iach faß.  
 Iach bier abrit lustig zu trinken  
 und so ab gneß in in in

**90** Weinbier nach

dem faß rinck

**91** Iun ein bündel

Von 135 abritzen bier in hantel  
 in Iach faß oder in Iach faß  
 77



und das ge-  
die rote und weiß als das andere und  
4 finge oder harte ringe und hantel  
indat — Bior faß und und und

Wenda's biexnil sanex worden

Nimm einen der besten Feinwein  
 Liqueur ein gutes Gaudichol und fülle  
 darüber einen ganz kleinen  
 nicht viel mehr als einen andern Teelöffel  
 Wein ab den muß ganz ab in ein  
 ganz feines Sieb geben und  
 nicht viel mehr mit einem Bogen laß  
 also lassen

Das fidei in x vii 180 8ere

Winnenden blauen Aufseher  
Briefkopf sind seitlich und oben  
der Brief hat seitlich den Namen und  
Georg

67

Esouche ob in das Bier auch legen alle  
 seine Bisssepin davon auch einen fließ  
 sonder ————

Wielu sauer Bier süß machen  
 darob wider gnet und wol  
 geschmacks werde.

Ein Schiff Ein vintu Bier ein  
 pfundt werden und ein hand voll  
 oder zwei pfundt ————  
 in einen pfundt alchais werden ganz  
 als den ————  
 in alchais und nicht alchais  
 ganz und sauer Bier und wird mit ein  
 ein ————  
 alchais werden süß

Wie man verunnet Bier mach  
 en soll

Man brunnst die gunt ist das  
 so in ein Bißl faß und von ————  
 ———— und Bißlen will so ganz die Alchais

**Volthermann**  
vorne magneles sig maßen  
soll

1  
 2  
 3  
 4  
 5  
 6  
 7  
 8  
 9  
 10  
 11  
 12  
 13  
 14  
 15  
 16  
 17  
 18  
 19  
 20  
 21  
 22  
 23  
 24  
 25  
 26  
 27  
 28  
 29  
 30  
 31  
 32  
 33  
 34  
 35  
 36  
 37  
 38  
 39  
 40  
 41  
 42  
 43  
 44  
 45  
 46  
 47  
 48  
 49  
 50  
 51  
 52  
 53  
 54  
 55  
 56  
 57  
 58  
 59  
 60  
 61  
 62  
 63  
 64  
 65  
 66  
 67  
 68  
 69  
 70  
 71  
 72  
 73  
 74  
 75  
 76  
 77  
 78  
 79  
 80  
 81  
 82  
 83  
 84  
 85  
 86  
 87  
 88  
 89  
 90  
 91  
 92  
 93  
 94  
 95  
 96  
 97  
 98  
 99  
 100  
 101  
 102  
 103  
 104  
 105  
 106  
 107  
 108  
 109  
 110  
 111  
 112  
 113  
 114  
 115  
 116  
 117  
 118  
 119  
 120  
 121  
 122  
 123  
 124  
 125  
 126  
 127  
 128  
 129  
 130  
 131  
 132  
 133  
 134  
 135  
 136  
 137  
 138  
 139  
 140  
 141  
 142  
 143  
 144  
 145  
 146  
 147  
 148  
 149  
 150  
 151  
 152  
 153  
 154  
 155  
 156  
 157  
 158  
 159  
 160  
 161  
 162  
 163  
 164  
 165  
 166  
 167  
 168  
 169  
 170  
 171  
 172  
 173  
 174  
 175  
 176  
 177  
 178  
 179  
 180  
 181  
 182  
 183  
 184  
 185  
 186  
 187  
 188  
 189  
 190  
 191  
 192  
 193  
 194  
 195  
 196  
 197  
 198  
 199  
 200  
 201  
 202  
 203  
 204  
 205  
 206  
 207  
 208  
 209  
 210  
 211  
 212  
 213  
 214  
 215  
 216  
 217  
 218  
 219  
 220  
 221  
 222  
 223  
 224  
 225  
 226  
 227  
 228  
 229  
 230  
 231  
 232  
 233  
 234  
 235  
 236  
 237  
 238  
 239  
 240  
 241  
 242  
 243  
 244  
 245  
 246  
 247  
 248  
 249  
 250  
 251  
 252  
 253  
 254  
 255  
 256  
 257  
 258  
 259  
 260  
 261  
 262  
 263  
 264  
 265  
 266  
 267  
 268  
 269  
 270  
 271  
 272  
 273  
 274  
 275  
 276  
 277  
 278  
 279  
 280  
 281  
 282  
 283  
 284  
 285  
 286  
 287  
 288  
 289  
 290  
 291  
 292  
 293  
 294  
 295  
 296  
 297  
 298  
 299  
 300  
 301  
 302  
 303  
 304  
 305  
 306  
 307  
 308  
 309  
 310  
 311  
 312  
 313  
 314  
 315  
 316  
 317  
 318  
 319  
 320  
 321  
 322  
 323  
 324  
 325  
 326  
 327  
 328  
 329  
 330  
 331  
 332  
 333  
 334  
 335  
 336  
 337  
 338  
 339  
 340  
 341  
 342  
 343  
 344  
 345  
 346  
 347  
 348  
 349  
 350  
 351  
 352  
 353  
 354  
 355  
 356  
 357  
 358  
 359  
 360  
 361  
 362  
 363  
 364  
 365  
 366  
 367  
 368  
 369  
 370  
 371  
 372  
 373  
 374  
 375  
 376  
 377  
 378  
 379  
 380  
 381  
 382  
 383  
 384  
 385  
 386  
 387  
 388  
 389  
 390  
 391  
 392  
 393  
 394  
 395  
 396  
 397  
 398  
 399  
 400  
 401  
 402  
 403  
 404  
 405  
 406  
 407  
 408  
 409  
 410  
 411  
 412  
 413  
 414  
 415  
 416  
 417  
 418  
 419  
 420  
 421  
 422  
 423  
 424  
 425  
 426  
 427  
 428  
 429  
 430  
 431  
 432  
 433  
 434  
 435  
 436  
 437  
 438  
 439  
 440  
 441  
 442  
 443  
 444  
 445  
 446  
 447  
 448  
 449  
 450  
 451  
 452  
 453  
 454  
 455  
 456  
 457  
 458  
 459  
 460  
 461  
 462  
 463  
 464  
 465  
 466  
 467  
 468  
 469  
 470  
 471  
 472  
 473  
 474  
 475  
 476  
 477  
 478  
 479  
 480  
 481  
 482  
 483  
 484  
 485  
 486  
 487  
 488  
 489  
 490  
 491  
 492  
 493  
 494  
 495  
 496  
 497  
 498  
 499  
 500  
 501  
 502  
 503  
 504  
 505  
 506  
 507  
 508  
 509  
 510  
 511  
 512  
 513  
 514  
 515  
 516  
 517  
 518  
 519  
 520  
 521  
 522  
 523  
 524  
 525  
 52

Ich sende insonderheit  
dieses Buche ferner angedruckt.

wie ein halbes Damm und  
 Thier dazum anff das Nichts,  
 als güttem Essig/ Und fñm das  
 Läßt man zñ. Leg es am ein  
 Dutzim Gang/ Da man wil hin  
 Und hñr wider geh/ Das man  
 mit dem frissen wadlich bin und  
 wider wölke/ welches sol gegeben  
 Dinges sol sich über werfen/ Dan //  
 nach fñndt es anff/ Und lege  
 es anff ein Leger/ Das es Trübe  
 Lige/ Und nach dñ dazum das //  
 einfüllen wilt/ Es sol wñm oder  
 Bñer/ Das solde zñmen/ Und der //  
 Gann es wol/ gñß als dann das //  
 ein/ als wil dñ genñßet/ Das dñ Essig  
 Was man genñßet sol/ Das er mag  
 zubiten/ Für die maderne/ Die  
 man dazum geben hat/ so besitz  
 er gñßet/ Dann wenn man dazum  
 genñßet //



Angeselt man vnder an  
Latz: darnen der Dffig ist  
Ein geyffend Lob vnder dar  
an man lassen den: vnd ob  
Vngelucke sin: Inge sandt vom  
Hodan aus: Inge: damit man  
zu lufft laß: kommen darmit  
lassen alil den: der stundt soll dufft  
Zergerhebt: Inge: sein: das  
Kain: lufft: Inge: sein: den: die  
alil: er: seufft: dem: lufft: der: hat

Hant: magst: in: das: fuß: den: sein:  
lang: gewunzt: mit: gepoffen: dem: off  
effor: do: groß: alil: ein: fuß: den: dar  
Anden: ein: löffel: der: gewunzt: so: dilt:  
Dorffig: gewalt: sein:

Der: Weirer: In: dilt: den: aben: mit  
mit: ein: oder: die: hat: damit: man:  
Dorffig: fuß: so: mag: man: ein:  
alil:

69

König Konrad des ersten eracht gesotten  
 Aber doch gesotten mit Tüchlein füllten  
 Munt und Luffig  
 Einander kump wemman  
 Büelenessig  
 en soll

**Wess** der Zeitig sein für den  
 und so ist sie schon und sind andern Luffig  
 Darunter und so ist sie tag gepunden  
 ist so ist sie in den den lagen abgehoffen  
 Ab dem die so ist sie in den lagen abgehoffen  
 Wemmanessig und bierma  
 den soll

Und bier und sind die den und bier  
 Munt so ist sie in den lagen abgehoffen  
 oder so ist sie in den lagen abgehoffen  
 Luffig oder bier in den lagen abgehoffen

Gelbes Handvol adalben Bienen und  
Kintzen den birkigen Holz gebolet  
gebolet Brot den den wening minnen  
so wist auch den bide effig

**Sem** in 4 massradasson  
Und ein Quindlin Gering und  
Dint und wolt. Hier ist ein massradasson und  
Dint ein massradasson. Hier ist ein massradasson  
Dannung full den massradasson. Hier ist ein massradasson  
so dannung bide Dint

Ein wunderliche Kunst zu  
Machen!  
Nicht mehr als ein Baum und ein  
Und hier ist ein massradasson  
so wist auch den bide effig

Gandt was in einem Kiste.  
Dan hier ist ein massradasson  
so wist auch den bide effig  
ein massradasson so wist auch den bide effig  
ein massradasson so wist auch den bide effig



oder inn ein ertzen brat.  
 garoß in ainde undt  
 pfaunth. Und laß mit gar  
 roden Windt hie den vlligst.  
 Wein in ein kuenig so hat  
 in 3 tagen oder 4. so ist  
 es ein gütlich pfand.

Es rich die Magen das  
 maner bey sich man  
 bringen

**M**inckelstein und log den 9.  
 Der Zehentag in ein gütlich pfand.  
 Hies in dem tag garoß und das in 1.  
 Zu der sonnen und alen es edel dring  
 in solch in ainde der Zehentag in offrig.  
 Dem tag kintzins zu alden und soß zu  
 das es gar klein zu macht alden.  
 Und alen die alile so hies ein alen  
 in ein geuffel so hat ein  
 gütlich pfand



# Einander künfftig zu marken

Wien Das ein künfftig  
und laß es adal binden this dament  
sein halben maß gantz gebruntet sein  
dant. und pflegt das fuß zu adal gro  
et adal hie und for hie for gebente sein  
hine. got und dant aligefelich sein.  
Nag oder zume und der dament geleges ist  
so gibt alle den in Mat offig dant  
und so der selbig and ein tag oder 2  
dantmen gessen ist, alt der in  
ein dantmen offig, send in in ein  
dantmen gepfert, dantmen in sein  
er, und hie in alt dantmen in das  
kalt, und so dantmen 6. dantmen  
kalt sein in dantmen for dant.  
Zerplatz die dantmen. hie an ein  
dantmen, und hat es auf den halben  
teil in sein, und der oben in sein  
ein in dantmen. das dantmen offe  
dantmen. und dantmen das hat sein ge:  
god sein.

**Süchtere** <sup>71</sup> **Kig** **zum** **maße**  
anff **einander** **wieß**

**A**ls Summierung d'gab in.

Ein Bank's office und lag sich  
Für einen Mann von einem  
Mann der die Hand zu haben  
Zur Essig

Leipzig, den 1. März 1848.

Leges et regulas sine iure habent  
 et sine ordine et ratione sunt  
 et sine iure et ratione sunt

**R**ottenberg zu münden

Laß Dir selbst ein wahrer Mann sein  
 Dein Leben ist ein Kampf um das Leben  
 22. 1. 1840

Wohu schis er den Kuch magen man

Magens abel der den blumen

Korn blumen den land mit edel

Kornman den der glück abelger.

Erbsenman offig man

**Ander kumt von**

**Arbeiter**

**Sie man eragied**

erhabden slerent wenn  
machen sol

**Um se blehen**



geschnitten die wort reißt ein Mund  
 so / so noch kein Mund mach da  
 wanz / wanz kugeln / und thut es  
 auf ein Brodt / und thut es in ein  
 Gant verschnitten / und laß es noch  
 ein / drei / vier / dar nach laß es auf  
 das es thut ein Bleibens / und nicht  
 schmelzen / dar nach ein Kote reinen  
 trawnte es vom den Fellen / und  
 thut es in ein Kuchelmannen / und laß  
 es auf / das es saß dar auf / Bleib  
 dar nach ein die felle / und nicht  
 von / trawnte es / thut es in das es ge-  
 nist / so / und geist dar / so / geist nicht  
 und mach in das laß in kein Luft  
 laß in kein Luft / bis das es ge-  
 nist / dar nach mach in auf / und laß  
 weiter / und nicht von / so  
 so / laß auf dem laß / ein tag drei  
 mal / 4 mal / und geist in  
 der / geist vom oben / nicht von  
 ein / 1. Wie es geist tag Lamm /  
 2. und disem kein / so / nicht am / 3.



Wiß das der fiftigste Donnerstag  
Zuletzt ist

Wie man ein wenig ein Korn machet  
sol: er sey alt oder neu:

Ein zu ein ander ein pfundt ge-  
dachte Kornblumen: thu die selb  
mit ein solchem Brauntulung in  
ein groß glaß: mach das glaß zu 1:  
das kein Luft darbey kom: Laß  
das dreij tag stehn: das mach genß es  
in den wein: so hastu ein gutten  
Kornen wein:

Dar ein wein der zu 1: die man  
zu 1: der zu 1: der zu 1: der zu 1:  
und mach kugeln dar von: das  
se in offen kugeln an: die thu die in  
most: anff ein ander zu 1: pfundt  
so hastu ein gutten Kornen most:

Einig in die faß zu Brennen

Vom Harnese zu anstehen

Rezept Lungenstoffer

2 Loth

Wormstein

Bertram

Regelstein

Muschelstein

Isalgant

Wax

Wienstein

Wienstein

Wienstein

Wienstein

Wienstein

Wienstein

Wienstein

Wienstein

Wienstein

Wienstein

Wienstein

Wienstein

Wienstein

Wienstein

Wienstein

Wienstein

Wienstein

Wienstein

Wienstein

Wienstein

1 lb.

5 Lot

3 lb.

2 lb.

3 in Wein oder alten Wein

Leinwand oder Leinwand

1 in Wein oder Leinwand

Ein Buch, das den Namen hat

# Ein andernem sch lag suess wein zu behalten

Gallmias  
Bou drem  
Weilendmich  
galligum kain  
Mastig  
Eins

Lammgen zoffen

Mistralm 1/2

Eins und den

Mistralm 1/2

Mistralm 1/2

1/2 Dose 2 Lot

1 Lot

1 1/2 Lot

1/2 Dose 2 Lot

# Ein süß

# Eintrag

74.

1 pfundt schwebelstein gold	1
1 Lot Lammlein zoffen	2
1 Lot gaffer	3
1 Lot Zerstücken	4
1 Lot misstraten	5
1 Lot misstratlein	6
1 Lot Wischelmücken	7
1 Lot gallgarn	8
1 Lot aines	9
1 Lot Zungen	10
1 Lot Libanum	11
1 Lot Dinkeln	12
1 Lot wasserwunder	13
1 Lot allan	14
1 Lot Zitronen	15
1 Lot wasserwunder	16
1 Lot wasserwunder	17
31 paradistholz	18



Registher  
dieses Büchleins  
nach dem alph  
abet. gestellt



Alphabet in den nach . . . 24.  
Alten und Jungen . . . 17.

B.

Bücher sind worden . . . 27.  
Bücher und ihre . . . 28.

C.



- Das siß der nlein mit Vorber 18.  
 Das der moß xain nberd ..... 18.  
 Das ein nlein mit demig nberd 4.  
 Das der nlein nberd gnet und  
 starck nberd: ..... 6.  
 Das der nlein nberd gnet nberd  
 nberd: ..... 7.  
 Das der moß gnet und starck nberd 10.  
 Das der nlein gnet nberd: ..... 10.  
 Das der nlein gneten starck ..... 10.  
 geschnack geb: ..... 8.  
 Das siß der nlein siß ..... 12.  
 Das siß ein nlein mit Vorber 13.  
 Das ein nlein mit geb ..... 13.  
 Das ein nlein mit geb ..... 14.  
 Das siß ein nlein mit Vorber ..... 15.  
 Das ein nlein nberd in siß ..... 16.

Das Bitter sandenholz .....	28
Das Bitter wol geschmack .....	28
Das Bitter süß Bleich .....	28
Das Bitter mit sande rüchert .....	29
Das Bitter Linderbäum und klar machen:	
Das Bitter frisch machen .....	29
Das süß das Bitter mit Nard .....	30
Das Bitter Lustig zu trincken .....	30

# E

Essig machen .....	32
Ein ander Essig .....	33
Essig auch Hon .....	33
Essig zu machen bey sich zu kochen .....	
Ein Rothen essig zu kochen .....	35
Ein ander süß zu kochen .....	15
Ein andern theil geschmack .....	16

# S

75

**S**  
**S**  
**T**

**S**fox nlein zu nuchon ..... 24

**S**  
 Sreinder nlein zu nuchon ..... 36

**L**  
**W**



Lindum nien frūsch zu machē 6  
 Mer Gailnā ————— 23.  
 Most wie über geen ————— 19  
 Wieten nien zu machē ————— 15.

**N**

**D**

Ob ein nien Beständig sei ————— 11.

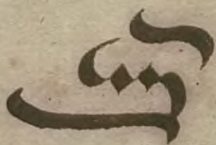
**V**

**W**

**X**

Koffen nien machē . . . . . 22.  
 Ringen die fast zu brechen — 37.

Reinischlein oder most mack 19.



So ein rein der schmarck	7
Ganer Rein fruch macken	31
So der rein effiget	15
Gnossen rein in macken	16
So der rein anffstet	17
So der rein anff gstandon	4
Gnossen rein lanten in macken	4
So der rein nach dem faß stundt	6
So der rein pauer art	6
So der rein trinkist	7
Trinken rein zu kochen	7
Salz rein macken	22



Trinken rein lanten zu macken 4  
 trinken rein in zu macken 5

Leiben dem güt maren — 5

W

W

Wie man dem dem güt Besach  
sol — — — — — 2.

Wie man ein fast Zerstücken — 2.

Wen ein König ist — — — — — 4.

Wen sich der net in gien Wacker. 5.

Der des Leibes zeflegen wil — — — — — 12.

Wilt dem dem den fides flol minge

Wen star Zeren Zimassen — — — — — 12.

Wen den Zulaßen — — — — — 12.

Wen die farbeninder Zeringe 13.

Wen nicht fichtfchweret — — — — — 16.

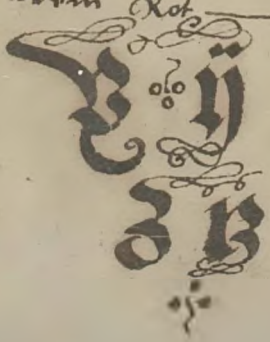
Wen die möst nicht Zeren sollen

Wie man gütten dem in möst sol  
maren 14.

Wen



allein bawen der se mit bruch 19  
 allein lieblich furb gedenken 20  
 allein mit vil pben vanden 20 ..  
 also man den allein kopfen soll 8 ..  
 allein luid zu machen — 8  
 von den allein ein bosen gesein 8  
 geadint  
 lassen auch ziehen sein allein 10  
 selbs also den dem allein pben 11  
 allein die furb aliden zu bringen 13  
 also die den allein forbeuren — 9  
 von den allein pben —  
 sammelt allein der allein machen 21  
 selbs allein — 23  
~~also man bix machen sol~~ — 23  
 waschender allein — 25  
 also man bix machen sol — 27  
 also ein bix nach dem furb jnnst 30  
 allein ein bix vil pben vanden 30  
 sammelt bix — 31  
 lassen allein Rot — 36





zu probieren ob dasselbe in Wein  
/ 10

Ende dieses Receptes

Lohe Corbexbier zu machen  
in 2 lagen

Nimm 5 oder 6 Maß Bier und thut es  
in ein Gefäß und nimm ein Hand  
vol Corbex Klein geschnitten mit 2  
gemalten Bier ansetz in  $\frac{1}{2}$  oder  
ganzz pond gewiß in das selbig faß  
Darauf in das selbig Bier genommen  
das ist es

Zu einem Ende

für ein

mat. i. ple. m. a. p. n.  
la. m. a. n. m. m.  
. Et m. m. ad m.  
at. Cui. m. a. l. m.  
m. m. m. m. m.  
m. m. m. m. m.  
m. die sabbati. t. m.  
m. m. ad h. m.  
m. m. m. m. et  
m. m. m. p. m. m.  
m. m. m. m. m. p.  
m. m. m. m. m. m.  
m. m. m. m. m. m.  
m. m. m. m. m. m.

m. m. m. m. m.  
m. m. m. m. m.  
m. m. m. m. m.  
m. m. m. m. m.  
m. m. m. m. m.  
m. m. m. m. m.  
m. m. m. m. m.  
m. m. m. m. m.  
m. m. m. m. m.  
m. m. m. m. m.  
m. m. m. m. m.

in p. m. m. m. m. m.  
m. m. m. m. m. m.



[ksiaznica@kc-cieszyn.pl](mailto:ksiaznica@kc-cieszyn.pl)