e li pórtano a múcchio
colla brenta, *col bigóncio* 5
e vérſanli
nel tino, 6

ealpeſtándoli co' piedi 7
ovvéro li péſtano
con un peſtello di legno, 8

e ne ſprémono
il ſugo, *liquore*
ſott' il torchio, 9
il qual
ſi chiama moſto, 11
e coláto che ſia
nel maſtello, 10
l'imbóttano, *travaſano* con un (imbottatoio, *imbottatóre*

in botti, 12
che vógliono eſſer ben turáte (col coccóne, 13
ed eſſendo caláto, *ripoſto giù*
nelle cantine,
ſopra i cantiéri, 14
ſi fa, *diventa* vino.

Che ſi tira, *cava* poi
dalla botte
manomeſſa, *ſpilláta, ſpinata*
col cava víno, 15
ovvéro colla ſpina, 16
(c'ha, *ove ſta ficcato*
il cannellino.)

& les portent par tas
dans des hottes, 5
& les vuident
dans la cuve, 6

les foulant aux pieds, 7
ou bien on les pile
avec un pilon de bois, 8

on en preſſe, *epreint, fait ſortir*
au preſſoir 9
le ſuc, *la liqueur*,
qu'on appelle
moût, 11
& après qu'il eſt coulé
dans le cuveau, 10
on l'entonne avec un entonnoir

dans des tonneaux, 12
qu'on doit boûcher ſoigneuſe- (ment avec le bondon, 13
& quand il eſt dévalé
dans les caves,
ſur les chantiers, 14
il ſe change en vin.

Qu'on tire enſuite
du tonneau,
qui eſt mis en perce
parle moyen du larron, 15
ou bien par la broche, 16
(où eſt fiché
le robinet.)