

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Manuscripta chymica alchymica medica - Cod. Durlach
175**

Lentilius, Rosinus

[S.l.], [ca. 1670 - 1722]

Text

[urn:nbn:de:bsz:31-46447](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-46447)

Vignans Wein im Herbst zu machen, das das
selbst ein ganzes Jahr über stehen soll.

Zu klären weiß man Morgens vor des Sonnens
aufgang, die zehnte Messwein zu lassen,
die selbe zu seihen und in einen Zuber oder
Laggen zu tun, an ein Kalk oder ein Stein
Krug zu hängen, den andern Morgen früh soll
man die gestohene Wein auf dem Laggen
guss, in ein 8. 10. oder 12 pfundig Lammes Fass,
das oben und unten 2. Pfund weis, und in
des Mitten 4. Pfund weis ist, mit dem Lamm
guss durch eine Leinwand oben in das Fass zu
guss, das Fass weiß an einem Kalken oder Steine
und mit Leinwand, oben wie ein Leinwand
Zug zu sein, damit nicht ein Fass Lamm
Kalk, nicht das zu seihen, damit es ein
Wenig Luft hat, das Fass mit einem Pfund
Wein oder Wasser, damit man das Wein

Man hat abzapfen kan, das hat nicht
Zwei Eitel Moll sein mit Trauben, noch auf, dass
oder Man hat zu sagen, muss man nur Klein
Zäpflein für Dinsten Moll Boden dazum mussen
Muss man ob es sich nicht gelüthet hat, oder
nicht ganz wirdt, Manu nur sich noch Dinsten
findt und noch nicht klar ist, muss man was
für Dinsten klar ist, dann muss man für
Zubereitend Ob dem Boden in die Dinsten
für den gann dazum mussen und auch nicht
Vollständig in ein Mollgezeigtes hat oder fäpft
sein, dieses Wein soll gültig Moll das Zippert
und Bodagra sein, dieses Wein wirdt in
voll gemacht von großen Trauben, das für
Trauben Glutung, und 6. 7. bis 10. ein
Trauben Moll soll, die Trauben sind groß pfeffer
weiss von nirsander das die von dazum
für ein Wein kan, dieses hat erdacht ein Doct
Daniolla, in Tyrol.